



COMUNE di CASALEONE

Provincia di Verona
UFFICIO SEGRETERIA
Via Vittorio Veneto, 61
Tel. 0442-328.719
Fax 0442-328.740
P.IVA 00659900237

E-MAIL: segreteria2@comune.casaleone.vr.it

VERBALE DI GARA n. 2

Servizio di ristorazione scolastica per gli AA.SS. 2021/2022-2022/2023 con possibilità di rinnovo per altri due anni. CIG 8788409887

L'anno 2021 (duemilaventuno), addì 26 (ventisei) del mese di luglio, alle ore 14:30 presso la sede municipale del Comune di Casaleone, si è riunita in seduta riservata la Commissione di Gara composta come segue:

- dott.ssa Chiara Mazzocco – Segretario Generale Comune di Casaleone componente interno con funzioni di Presidente;
- dott. Corrado Buniotto, Responsabile del Settore Servizi socio-culturali e scolastici del Comune di Cerea (VR), componente esterno con funzioni di Commissario;
- geom. Marco Remo Soardo, responsabile dell'area Affari generali del Comune di Sorgà componente esterno con funzioni di Commissario e segretario verbalizzante;

PREMESSO che:

- con DGC n. 67 del 04/06/2021 sono stati approvati il Capitolato speciale - d'appalto ed il DU-VRI, relativi al Servizio di Ristorazione Scolastica per gli AA.SS. 2021/2022 – 2022/2023, con possibilità di rinnovo per altri due anni, quantificando l'importo complessivo dell'appalto, in netti Euro 200.664,00 (riferito ad un numero presunto di pasti complessivi, per n. 2 anni, pari a n. 46.666 pasti per netti Euro 4,30/pasto)
- con la citata deliberazione 67/2021 è stato stabilito di procedere all'affidamento del servizio mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 36, comma 9 e dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, applicando il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3, lettera a), come espressamente prescritto dall'art.144 del medesimo codice, per l'affidamento dei servizi di ristorazione;
- con determinazione n. 211 del 18/06/2021 è stata indetta procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli AA.SS. 2021/2022 – 2022/2023, con possibilità di rinnovo per altri due anni, quantificando l'importo complessivo dell'appalto, in netti Euro 200.664,00 (riferito ad un numero presunto di pasti complessivi, per n. 2 anni, pari a n. 46.666 pasti per netti Euro 4,30/pasto), utilizzando la piattaforma telematica Sintel
- in data 23.06.2021 il bando di gara è stato pubblicato all'albo online, sulla G.U.R.I e nella piattaforma Sintel;
- con avviso prot. n. 8317 del 20.07.2021 è stata data informazione della presente seduta pubblica;
- con determinazione n. 251 del 20.07.2021 è stato nominato il seggio di gara, per l'esame della documentazione amministrativa;
- in data 21/07/2021 si è riunito in seduta pubblica il seggio di gara per l'esame della documentazione amministrativa che ha ammesso alla fase successiva della gara l'unico operatore economico partecipante come risulta dalla lettura del verbale n. 1 del 21/07/2021 e

ha proceduto all'apertura della fase di valutazione dell'offerta tecnica, verificandone la presenza tramite l'utilizzo del portale telematico Sintel, scaricando la medesima e mettendola a disposizione della commissione di gara;

- con determinazione n. 256 del 23/07/2021 è stata nominata la commissione giudicatrice per l'esame delle offerte tecniche, la valutazione delle stesse e l'attribuzione dei punteggi sia per l'offerta tecnica che economica composta come sopra riportato;

Tutto ciò premesso in data odierna il Presidente alla presenza di tutti gli altri componenti della Commissione stessa, in seduta riservata, accertato che per i medesimi non sussistono motivi di incompatibilità legati ad interessi di qualunque natura, attesta l'acquisizione di n. 1 offerta tecnica e dichiara aperta la seduta.

La Commissione prende atto dei criteri e dei sub-criteri di natura qualitativa e quantitativa previsti dal par.17 del disciplinare di gara, da valutare in relazione al par. 18 del disciplinare medesimo

L'elenco degli operatori economici partecipanti ammessi alla fase di valutazione delle offerte tecniche è il seguente:

N. Ordine	Ditta	Sede
1	CIRFOOD S.C.	REGGIO NELL'EMILIA (RE)

I Commissari componenti la Commissione discutendo e confrontandosi in merito alle modalità di attribuzione dei punteggi, in relazione ai criteri oggetto di valutazione, stabiliscono quanto segue:

- la commissione procederà ad assegnare i punteggi per ogni singolo commissario dopo una discussione collegiale atta a uniformare la corretta ed omogenea interpretazione delle proposte;
- la commissione decide di utilizzare i punteggi assegnabili secondo la tabella riportata nel par. 18 del disciplinare di gara utilizzando i giudizi previsti (senza introdurre punteggi intermedi);
- non verranno prese in considerazione medesime migliorie proposte in più sub criteri ovvero la miglioria sarà presa in considerazione in un solo sub criterio;

La Commissione presa visione della documentazione dell'offerta tecnica procede quindi alla valutazione dei criteri e dei relativi sub-criteri così come definiti nel par. 17 del disciplinare di gara. I punteggi vengono attribuiti con le modalità definite dal par. 18 del medesimo disciplinare di gara e di seguito vengono riportati:

CRITERIO A - ORGANIZZAZIONE E QUALITA' DEL SERVIZIO (punt. Max 16 punti)					
Sub – Criterio A1: Descrizione del piano organizzativo della fase di trasporto dei pasti dai Centri cottura alle scuole, con indicazione dei requisiti e caratteristiche delle attrezzature utilizzate per il trasporto, con particolare riferimento ai contenitori termici e con indicazione delle modalità di gestione delle criticità improvvise. (punti 4)					
DITTA	1° Comm.	2° Comm.	3° Comm.	media	punteggio
1	0,75	0,75	0,75	0,75	3,00

Sub – Criterio A2: Descrizione del sistema informatico della gestione di prenotazione e pagamento dei pasti. (punti 4)					
DITTE	1° Comm.	2° Comm.	3° Comm.	media	punteggio
1	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00

Sub – Criterio A3: Descrizione del piano organizzativo della					
--	--	--	--	--	--

fase di somministrazione dei pasti ai bambini. (punti 4)					
DITTE	1° Comm.	2° Comm	3° Comm	media	punteggio
1	0,75	0,50	0,75	0,67	2,67

Sub – Criterio A4: Piano delle pulizie, sanificazioni e delle manutenzioni delle attrezzature di proprietà o concesse in uso dalla Stazione Appaltante. (punti 4)

DITTE	1° Comm.	2° Comm	3° Comm	media	punteggio
1	0,50	0,50	0,50	0,50	2,00

CRITERIO B - QUALITA' NELLA PRODUZIONE DEI PASTI
(punt. Max 20 punti)

Descrizione del processo produttivo, con particolare riferimento a: ricevimento delle merci, controlli qualitativi delle derrate in arrivo, piano di rintracciabilità, stoccaggio e conservazione delle materie prime, lavorazione delle materie prime, tecniche di cottura.

DITTE	1° Comm.	2° Comm	3° Comm	media	punteggio
1	1,00	0,50	0,50	0,50	10,00

CRITERIO C - GESTIONE RISORSE UMANE
(punt. Max 6 punti)

Sub – Criterio C1: Descrizione dell'organico giornaliero impiegato nei centri cottura, specificando la professionalità, le funzioni assegnate e il numero degli addetti. (punti 4)

DITTE	1° Comm.	2° Comm	3° Comm	media	punteggio
1	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00

Sub – Criterio C2: Piano per le sostituzioni del personale, in caso di assenze temporanee, sia programmate che imprevedibili. (punti 2)

DITTE	1° Comm.	2° Comm	3° Comm	media	punteggio
1	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00

CRITERIO D - APPROVVIGIONAMENTO E QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI
(punt. Max 8 punti)

Sub – Criterio D1: Inserimento di alimenti di produzione biologica, nel rispetto di quanto previsto dal CAM (DM 65 del 10/03/2020) (punti 2)

DITTE	1° Comm.	2° Comm	3° Comm	media	punteggio
1	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00

Sub – Criterio D2: Inserimento di alimenti di produzione DOP, IGP, STG. (punti 2)

DITTE	1° Comm.	2° Comm	3° Comm	media	punteggio
1	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00

Sub – Criterio D3: Inserimento di prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta , nel rispetto di quanto previsto dal CAM (DM 65 del 10/03/2020) tra le seguenti categorie: - ortaggi, frutta, legumi, cereali - pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati (punti 2).					
DITTE	1° Comm.	2° Comm	3° Comm	media	punteggio
1	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00

Sub – Criterio D4: Gestione delle eccedenze alimentari e dei residui/rifiuti della lavorazione e consumo dei cibi (punti 2).					
DITTE	1° Comm.	2° Comm	3° Comm	media	punteggio
1	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00

CRITERIO E - CARTA DEI SERVIZI, CONTROLLI E VERIFICA QUALITA' (punt. Max 10 punti)
--

Sub – Criterio E1: Iniziative per promuovere l'educazione alimentare da attivare nella scuola. (punti 6)					
DITTE	1° Comm.	2° Comm	3° Comm	media	punteggio
1	1,00	1,00	1,00	1,00	6,00

Sub – Criterio E2: Piano di informazione per gli utenti e strumenti di verifica del gradimento del servizio da parte dell'utenza, in relazione ai menù, i livelli di servizio, gli strumenti utilizzati. (punti 4)					
DITTE	1° Comm.	2° Comm	3° Comm	media	punteggio
1	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00

CRITERIO F - PROPOSTE MIGLIORATIVE (Senza oneri a carico del Comune) (punt. Max 10 punti)

Sub – Criterio F1: Proposte di migliorie, integrazioni, sostituzioni di attrezzature, arredi, strumenti (ecc...) attualmente in uso e/o miglioramenti delle condizioni ambientali dei diversi locali interessati al servizio all'interno della scuola. (punti 6)					
DITTE	1° Comm.	2° Comm	3° Comm	media	punteggio
1	1,00	1,00	1,00	1,00	6,00

Sub – Criterio F2: Proposte di utilità sociale per fornitura gratuita giornaliera per tutta la durata dell'appalto di pasti completi per alunni in situazione di disagio socioeconomico segnalati dal Servizio comunale (sulla base delle modalità da concordare con l'Amministrazione Comunale) (punti 4)					
DITTE	1° Comm.	2° Comm	3° Comm	media	punteggio
1	0,25	0,00	0,00	0,08	0,33




Si riepilogano pertanto i punteggi attribuiti:

	sub criterio	punteggio max	CIRFOOD S.C.
A) ORGANIZZAZIONE E QUALITA' DEL SERVIZIO (max punti 22)	A.1	4	3,00
	A.2	4	4,00
	A.3	4	2,67
	A.4	4	2,00
B) QUALITA' NELLA PRODUZIONE DEI PASTI (max punti 20)	B	20	10,00
C) GESTIONE RISORSE UMANE (max punti 5)	C.1	4	4,00
	C.2	2	2,00
D) APPROVVIGIONAMENTO E QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI (max punti 10)	D.1	2	2,00
	D.2	2	2,00
	D.3	2	2,00
	D.4	2	2,00
E) CARTA DEI SERVIZI, CONTROLLI E VERIFICA QUALITA' (max punti 5)	E.1	6	6,00
	E.2	4	4,00
F) PROPOSTE MIGLIORATIVE (max punti 8)	F.1	6	6,00
	F.2	4	0,33
Punteggio totale			52,00

Con l'ausilio della Responsabile dell'ufficio segreteria-scuola-cultura-biblio del Comune di Casaleone si procede al caricamento sul portale telematico Sintel dei punteggi complessivi. La piattaforma telematica con apposita funzione effettua la riparametrazione dell'unica offerta tecnica presentata, come previsto dal par. 18 del disciplinare di gara con le seguenti risultanze:

	CIRFOOD S.C.
Punteggio totale riparametrato	70,00

Alle ore 17:11 con l'ausilio della Responsabile dell'ufficio segreteria-scuola-cultura-biblio si procede tramite il portale telematico Sintel all'apertura delle offerte economiche con le seguenti risultanze:

N. Ordine	Ditta	Prezzo singolo pasto offerto (base di gara € 4,30)
1	CIRFOOD S.C.	€ 4,29

Il Presidente dà lettura pubblica delle offerte pervenute.

La Commissione, applicando la formula del prezzo minimo come previsto dal par. 19 del disciplinare di gara, attribuisce il punteggio relativo all'offerta economica così come riportato di seguito:

N. Ordine	Ditta	Punteggio offerta economica
1	CIRFOOD S.C.	30,00

Pertanto il totale complessivo dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica ed economica risultano i seguenti:

N. Ordine	Ditta	Punteggio offerta tecnica	Punteggio offerta economica	Punteggio totale
1	CIRFOOD S.C.	70,00	30,00	100,00

La Commissione alle ore 17:20 chiude la valutazione dell'offerta economica.

A norma dell'art. 97 c. 3 del Codice, la Commissione non procede alla verifica della congruità dell'offerta presentata in quanto unica offerta (*Il calcolo.... è effettuato ove il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a tre*).

Graduatoria e proposta di aggiudicazione.



Premesso che:

- l'art. 95 co. 12 del Codice recita: "le stazioni appaltanti possono decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto";
- l'art 97 c. 6 recita: "la stazione appaltante in ogni caso può valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa";

la Commissione formula la graduatoria seguente:

Graduatoria	N. Ordine	Ditta	Punteggi o offerta tecnica	Punteggio offerta economica	Punteggio totale
1	1	CIRFOOD S.C.	70	30,00	100,00

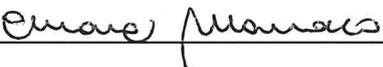
Alla luce di quanto sopra la Commissione conferma la proposta di aggiudicazione del contratto al concorrente primo classificato (art. 32 co. 5 del Codice) e più precisamente:

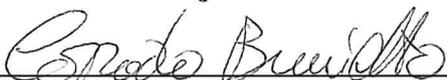
CIRFOOD s.c. con sede legale in Reggio Emilia Via Nobel 19, codice fiscale e Partita I.V.A. 00464110352.

La Commissione trasmette i verbali di gara alla stazione appaltante per gli adempimenti conseguenti di competenza.

Il Presidente alle ore 17:45 dichiara chiusa la seduta.

Di quanto sopra si è redatto il presente verbale che viene confermato e sottoscritto.

dott.ssa Chiara Mazzocco (Presidente) 

dott. Corrado Buniotto (Componente) 

geom. Soardo Marco Remo (componente e segretario verbalizzante) 