COMUNE DI VISCHE

Città Metropolitana di Torino
P.zza Col.C.Amione, 1 – 10030 Vische (TO)
Tel. 011-9837501 mail: info@comune.vische.to.it PEC: vische@cert.ruparpiemonte.it

OGGETTO: Servizio di refezione scolastica a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria, personale insegnante e ATA, dipendenti del Comune di Vische – periodo: anni scolastici 2024/2025 e 2025/2026 – affidamento diretto del servizio mediante RDO evoluta su MEPA, con offerta economicamente più vantaggiosa – CIG: B2457B5B17

VERBALE DI APERTURA BUSTE

L'anno duemilaventiquattro il giorno nove del mese di luglio alle ore 15,20 presso l'Ufficio anagrafe - segreteria, ubicato al piano terreno della sede municipale, si è riunita la commissione per l'esame della documentazione amministrative e delle offerte, relative alla gara in oggetto, nominata con determinazione del responsabile del servizio affari generali n. 53 del 9/7/2024, nelle persone di:

VITERBO dott. Eugenio	segretario comunale	PRESIDENTE
GAI geom. Marco	responsabile servizio tecnico	COMPONENTE
BARO Emanuela	responsabile servizio finanziario	COMPONENTE

Funge da segretario verbalizzante BARO Claudia responsabile servizio affari generali.

PREMESSO CHE:

- con deliberazione di G.C. n. 14 del 28/2/2024 sono stati dati indirizzi per l'affidamento del servizio di refezione scolastica;

- con determinazione del responsabile del servizio affari generali n. 37 del 27/5/2024 si è stabilito di espletare una procedura negoziata mediante richiesta di offerta (R.D.O.) tramite la piattaforma elettronica MEPA, per procedere all' affidamento diretto, ai sensi dell'art. 50 comma 1 lett b) del D. Lgs. n. 36/2023, del servizio del servizio di ristorazione a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria, personale insegnante e ATA e personale dipendente del Comune di Vische, per gli anni scolastici 2024/2025 – 2025/2026, con un importo base di gara di € 6,30 a pasto, comprensivo di € 0,1414 per oneri per la sicurezza, e complessivo di € 112.240,80 al netto di IVA e/o altre imposte e contributi di legge e si è approvata la seguente documentazione di gara:

allegato A – avviso di manifestazione interesse
allegato B – capitolato speciale, integrato con:
allegato B.1 – planimetria locali
allegato B.2 – menù estivo e invernale
allegato B.3 – ricettario
allegato B.4 – variazione in peso degli alimenti con la cottura
allegato B.5 – elenco personale
allegato B.6 – elenco principali attrezzature presenti
allegato B.7 – D.U.V.R.I.
previa pubblicazione di avviso di manifestazione interesse:

- dal 27/5/2024 al 11/6/2024 è stato affisso all'albo pretorio on line l'attivo di manifestazione interesse, che tra le altre cose prevedeva, quale termine ultimo per la presentazione delle richieste di invito, il 12/6/2024, ore 12:00;

- nel termine suddetto hanno richiesto di essere invitate le seguenti ditte:

Gestione Servizi Integrati – GSI, con sede in Colleretto Giacosa (TO), via Adriano Olivetti n. 8 – partita IVA 099429900012 (prot ente n. 3108 del 3/6/2024)

ELIOR RISTORAZIONE SPA, con sede in Milano – via Venezia Giulia n. 5/A – partita IVA 08746440018 (prot ente n. 3259 del 10/6/2024)

DUSSMANN SERVICE SRL, con sede in Milano – via S. Gregorio n. 55 – partita IVA 00124140211 (prot ente n. 3287 del 11/6/2024)

VOLA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE ONLUS – con sede in Polla (SA), via dell'Elogium snc – partita IVA 05229650659 (prot ente n. 3296 del 12/6/2024);

- con successiva determinazione n. 45 del 24/6/2024 si è proceduto ad approvata documentazione integrativa consistente in:

disciplinare di gara
atto di integrità;

- in data 28/6/2024 è stata creata RDO evoluta su MEPA e sono state invitate a presentare offerta le ditte sopra indicate;

- nel termine massimo per la presentazione delle offerte (ore 00:00 del 8/7/2024), è pervenuta una sola offerta, ovvero quella della ditta DUSSMANN SERVICE SRL;

- con la determinazione n. 53 del 09/07/2024 si è proceduto alla nomina della commissione, come sopra indicata.

Tutto quanto sopra premesso, alle ore 15,20 si procede al collegamento con il portale MEPA.
Prima di procedere all'esecuzione delle formalità di apertura delle buste, il Presidente ricorda che si opera secondo quanto stabilito negli allegati alla determinazione a contrarre e alla RDO evoluta.
Si procede, quindi, all'esame della documentazione amministrativa e considerata la stessa conforme a quanto richiesto, ammette la ditta.
Alle ore 16,10 si procedere all'esame della "offerta tecnica" specificando che: la gara viene aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108, comma 2, del D. Lgs. n 36/2023, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo la seguente ripartizione del punteggio:
offerta tecnica: punti 80 - offerta economica: punti 20.
Con riferimento all'offerta tecnica, l'attribuzione dei relativi punteggi avverrà sulla base dei coefficienti medi, dati dalla somma dei coefficienti espressi dai singoli commissari diviso il n. dei commissari, saranno moltiplicati per i rispettivi punteggi. Il risultato ottenuto determinerà il punteggio complessivo attribuito per singolo elemento di valutazione tecnico – qualitativa;

A) oggetto	B) Sub criteri – max punteggio	C) Criteri – max punteggio
CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO Dovrà essere dichiarata la precisa collocazione del centro di cottura di cui infra. Qualora lo stesso non fosse di proprietà o in comodato d'uso della ditta per il periodo di appalto dovrà essere allegata l'autorizzazione all'utilizzo dell'ente proprietario.	Entro 30 minuti punti 8 Entro 40 minuti punti 4 Entro 50 minuti punti 2 Oltre 51 minuti punti 0	**8**
MIGLIORAMENTO QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Inserimento oltre 5 prodotti punti 15	**15**

Elenco dei prodotti da introdurre, che siano coltivati e/o prodotti entro un raggio di 100 km dal luogo di somministrazione (cd. Prodotto locale) - prodotti individuati come prodotti "DOP" (denominazione di origine protetta) – IGP e prodotti della tradizione locale. N.B. E' considerato prodotto locale anche quello proveniente da Comuni anche solamente in parte, o con parte del territorio, ricadente nel raggio di 100 km. Dovrà essere prodotta autocertificazione con indicazione dei singoli prodotti e del luogo di provenienza/coltivazione.	Inserimento fino 4 prodotti punti 10 Inserimento fino a 2 prodotti punti 5 Inserimento meno 2 prodotti punti 0	
FORMAZIONE DEL PERSONALE Elenco corsi di formazione, oltre a quelli già previsti obbligatoriamente nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale. Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto e le tematiche di addestramento	Oltre 10 ore corsi/anno punti 10 Da 9 a 5 ore corsi/anno punti 5 Meno di 4 ore corsi/anno punti 0	**10**
PROGETTO DI COMUNICAZIONE Predisposizione di materiale tipo "Carta dei servizi", da distribuire alle famiglie all'inizio dell'anno scolastico	buona quantità e valore del materiale punti 10 media quantità e valore del materiale punti 5 scarsa quantità e valore del materiale punti 0	**10**
MIGLIORAMENTO ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO Fornitura materiale/attrezzature per il miglioramento del servizio. Nel caso in cui le soluzioni migliorative riguardino macchinari e attrezzature deve essere indicato il modello e le relative specifiche tecniche che devono risultare coerenti con gli impianti esistenti presso il centro cottura. Le soluzioni che il concorrente intende eventualmente proporre devono risultare esplicitate in un apposito elenco, da allegare all'offerta tecnica. Nell'elenco devono risultare chiare ed evidenti le migliorie offerte	consegna tipo/quantità/qualità di attrezzature nel corso del primo anno punti 5 consegna tipo/quantità/qualità di attrezzature nel corso del secondo anno punti 0	**5**
PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE Percorsi educativi destinati agli alunni, che coinvolgano il personale docente, previa autorizzazione da richiedere all'Istituto comprensivo, sulle corrette abitudini alimentari e prevenzione dello spreco	buona quantità e valore dei progetti punti 10 media quantità e valore dei progetti punti 5 scarsa quantità e valore dei progetti punti 0	**10**

RATING DI LEGALITA'	3 stelline punti 3 2 stelline punti 2 1 stellina punti 1	**3**
CERTIFICAZIONE AGGIUNTIVE	ISO 14001 punti 3 ISO 22000 punti 3 ISO 22005 punti 3	**9**
PIANO ALIMENTARE Valutazione modalità di approvvigionamento, selezione e accreditamento fornitori – elenco fornitori – metodologie di verifica – certificazioni – scadenze – provenienze – etichettatura; gestione delle non conformità	buona quantità e valore del piano punti 10 media quantità e valore del piano punti 5 scarsa quantità e valore del piano punti 0	**10**

Per l'attribuzione dei sub punteggi (colonna B) la commissione procederà applicando al punteggio massimo previsto un coefficiente compreso tra 0 e 1 ove:

0	Non valutabile
0,1	Appena valutabile
0,2	minino
0,3	Molto limitato
0,4	limitato
0,5	Non completamento adeguato
0,6	sufficiente
0,7	Più che sufficiente
0,8	buono
0,9	Molto buono
1	ottino

I coefficienti medi, dati dalla somma dei coefficienti espressi dai singoli commissari diviso il n. dei commissari, saranno moltiplicati per i rispettivi punteggi. Il risultato ottenuto determinerà il punteggio complessivo attribuito per singolo elemento di valutazione tecnico – qualitativa.

La commissione, in seduta riservata, procede, quindi all'apertura della busta contenente l'offerta tecnica. Il punteggio viene così attribuito:

A) oggetto	B) Sub criteri – max punteggio	C) Criteri – max punteggio
CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO Dovrà essere dichiarata la precisa collocazione del centro di cottura di cui infra. Qualora lo stesso non fosse di proprietà o in comodato d'uso della ditta per il periodo di appalto dovrà essere allegata l'autorizzazione all'utilizzo dell'ente proprietario.	Entro 30 minuti punti 8 Entro 40 minuti punti 4 Entro 50 minuti punti 2 Oltre 51 minuti punti 0	**8/8**
MIGLIORAMENTO QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI Elenco dei prodotti da introdurre, che siano coltivati e/o prodotti entro un raggio di 100 km dal luogo di somministrazione (cd. Prodotto locale) - prodotti individuati come	Inserimento oltre 5 prodotti punti 15 Inserimento fino 4 prodotti punti 10	**15/15**

prodotti "DOP" (denominazione di origine protetta) – IGP e prodotti della tradizione locale. N.B. E' considerato prodotto locale anche quello proveniente da Comuni anche solamente in parte, o con parte del territorio, ricadente nel raggio di 100 km. Dovrà essere prodotta autocertificazione con indicazione dei singoli prodotti e del luogo di provenienza/coltivazione.	Inserimento fino a 2 prodotti punti 5 Inserimento meno 2 prodotti punti 0	
FORMAZIONE DEL PERSONALE Elenco corsi di formazione, oltre a quelli già previsti obbligatoriamente nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale. Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto e le tematiche di addestramento	Oltre 10 ore corsi/anno punti 10 Da 9 a 5 ore corsi/anno punti 5 Meno di 4 ore corsi/anno punti 0	**10/10**
PROGETTO DI COMUNICAZIONE Predisposizione di materiale tipo "Carta dei servizi", da distribuire alle famiglie all'inizio dell'anno scolastico	buona quantità e valore del materiale punti 10 media quantità e valore del materiale punti 5 scarsa quantità e valore del materiale punti 0	**8/10**
MIGLIORAMENTO ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO Fornitura materiale/attrezzature per il miglioramento del servizio. Nel caso in cui le soluzioni migliorative riguardino macchinari e attrezzature deve essere indicato il modello e le relative specifiche tecniche che devono risultare coerenti con gli impianti esistenti presso il centro cottura. Le soluzioni che il concorrente intende eventualmente proporre devono risultare esplicitate in un apposito elenco, da allegare all'offerta tecnica. Nell'elenco devono risultare chiare ed evidenti le migliorie offerte	consegna tipo/quantità/qualità di attrezzature nel corso del primo anno punti 5 consegna tipo/quantità/qualità di attrezzature nel corso del secondo anno punti 0	**5/5**
PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE Percorsi educativi destinati agli alunni, che coinvolgano il personale docente, previa autorizzazione da richiedere	buona quantità e valore dei progetti punti 10 media quantità e valore dei	**8/10**

all'Istituto comprensivo, sulle corrette abitudini alimentari e prevenzione dello spreco	progetti punti 5 scarsa quantità e valore dei progetti punti 0	
RATING DI LEGALITA'	3 stelline punti 3 2 stelline punti 2 1 stellina punti 1	**3/3**
CERTIFICAZIONE AGGIUNTIVE	ISO 14001 punti 3 ISO 22000 punti 3 ISO 22005 punti 3	**9/9**
PIANO ALIMENTARE Valutazione modalità di approvvigionamento, selezione e accreditamento fornitori – elenco fornitori – metodologie di verifica – certificazioni – scadenze – provenienze – etichettatura; gestione delle non conformità	buona quantità e valore del piano punti 10 media quantità e valore del piano punti 5 scarsa quantità e valore del piano punti 0	**8/10**

Totale offerta tecnica: 74/80 punti

Alle ore 16,25 si procede all'apertura offerta economica da cui risulta offerta una somma di € 6,15 a pasto per un totale di € 109.568,40 (oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso), quindi con uno 0,14% di ribasso offerto.
Totale offerta economica: 20 punti

Il punteggio totale è, quindi, pari a 94 punti.

Si propone l'aggiudicazione del servizio alla ditta DUSSMANN SERVICE SRL, con sede in Milano – via S. Gregorio n. 55 e si trasmette il tutto al RUP per il seguito di competenza

Il Presidente dichiara chiusa la seduta di gara alle ore 16,30

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Presidente
Eugenio dott. Viterbo
Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993

I commissari
Marco Gai
Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993

Emanuela Baro
Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993

Il segretario verbalizzante
Claudia Baro
Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993