



Medaglia d'Oro al Merito Civile

# CITTA' DI DRONERO

Provincia di Cuneo

Appalto del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondaria di Primo grado per gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021 da aggiudicarsi mediante procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016. **CIG n79466918DC.**

## VERBALE DI GARA

L'anno duemiladiciannove il giorno nove del mese di ottobre alle ore 9,00, nella sede comunale.

Sotto la presidenza del dr. Giuseppe CLEMENTE, Segretario Comunale, si è riunita la Commissione giudicatrice delle offerte pervenute per l'appalto del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondaria di Primo grado per gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021, nominata con determinazione del Segretario Comunale n. 180 in data 25/09/2019 nelle seguenti persone:

CLEMENTE dott. Giuseppe Segretario Comunale		Presidente
PARLANTI Andrea	Dipendente del Comune di Dronero	Esperto
GIORSETTI Paola	Dipendente del Comune di Dronero	Esperta e
ARNAUDO Silvio	Dipendente del Comune di Dronero	Segretario verbalizzante

Si dà atto che non sono presenti in qualità di legali rappresentanti e/o delegati delle Ditte concorrenti.

Accertata la regolarità della sua costituzione e convocazione, alla presenza di tutti i suoi componenti e con l'assistenza del Segretario

## LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

prende atto di quanto segue:

- che con deliberazione della Giunta Comunale n. 100 in data 13 giugno 2019 veniva stabilito tra l'altro:
  - di disporre l'avvio del Servizio di refezione scolastica, per il corrente anno scolastico 2019/2020 e 2020/2021, in favore degli alunni della Scuola Materna, Primaria e Secondaria di I grado, degli assistenti alle autonomie nonché degli insegnanti delle Scuole dell'Infanzia;
  - di avviare la selezione del contraente mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b), del D.Lgs. 50/2016 preceduta da avviso esplorativo di manifestazione di interesse;
  - di approvare il Capitolato d'appalto con allegato le caratteristiche merceologiche e di utilizzo delle materie prime destinate alla ristorazione scolastica;
  
- che è stato pubblicato "l'Avviso di Manifestazione di Interesse" sull'Albo Pretorio on line e sul sito web del Comune, sezione "Amministrazione Trasparente – Bandi di Gara" contenete gli elementi salienti che sarebbero stati oggetto di gara (Durata, valore economico della gara, criterio di aggiudicazione, ecc.);
- che agli atti è pervenuta la sola manifestazione ad essere invitata da parte della ditta Markas S.r.l. corrente in Via Macello 73, Bolzano;
- che con provvedimento del Segretario Comunale n. 159 in data 5/09/2019 si è provveduto approvare la Determina a contrarre contenente gli elaborati per l'effettuazione della gara telematica mediante sistema M.E.P.A. (R.D.O.);
- che ancora la gara con n. 7467569 è stata pubblicata dal R.U.P. sulla piattaforma M.E.P.A. dal giorno 11/09/2019 al giorno 25/09/2019 con scadenza alle ore 17,00;

Rilevato che entro il termine stabilito nella lettera di invito, sul portale del M.E.P.A. risulta pervenuta l'offerta della ditta invitata Markas S.r.l.;

Considerato che il bando prevede che la prima seduta pubblica abbia luogo alle ore 9,00 del giorno 26 settembre 2019;

Che, ancora, per indisponibilità di alcuni membri la stessa è stata differita al giorno 9 ottobre 2019 alle ore 9,00;

Ricordato che nella seduta pubblica, come previsto nel bando, si procede all'apertura dei plichi digitali contenenti i documenti ( Busta A – documentazione amministrativa), alla verifica della rispondenza della documentazione e dei requisiti a quanto richiesto dal bando di gara e dal capitolato d'appalto, nonché all'ammissione o eventuale esclusione dalla gara delle imprese offerenti, e che, terminata la fase di esame della documentazione amministrativa si proceda anche, nella medesima seduta, alla valutazione delle offerte tecniche (busta B) ed economiche (busta C) da parte della commissione giudicatrice;

### **QUANTO SOPRA PREMESSO**

Il Presidente provvede ai seguenti adempimenti:

1. apertura virtuale della Busta A) accertando la regolarità dei documenti presentati:
  - a) Istanza di partecipazione e dichiarazione resa su modello conforme in competente bollo;
  - b) Cauzione provvisoria
  - c) Certificazione del sistema di gestione per la qualità Iso 9001:2008;
  - d) Attestazione Passoe;
  - e) Ricevuta di versamento Anac;
  - f) Attestazione di avvenuto sopralluogo;
  - g) Fotocopia carata di identità del legale rappresentante.

La Commissione di gara procede quindi, in seduta pubblica, all'apertura della Busta B) (Offerta Tecnica). La documentazione presentata dalla ditta Markas S.r.l. risulta regolare.

La Commissione si ritira in seduta riservata per la valutazione dell'offerta tecnica e l'assegnazione del relativo punteggio applicando i criteri e le formule indicate nel disciplinare.

Di seguito si richiamano i criteri e le formule di attribuzione dei punteggi previste dal

disciplinare di gara:

*“Offerta economicamente più vantaggiosa individuata in base a quanto previsto dell’art. 95 comma 10-bis del D.Lgs n. 50/2016, così come introdotto dal D.Lgs n. 56/2017, al fine di assicurare l’effettiva individuazione del miglior rapporto qualità/prezzo, le offerte verranno valutate con i seguenti criteri:*

- a) - Il prezzo per pasto offerto inciderà sulla valutazione al **30%**;*
- b) - Il merito tecnico-qualitativo dell’offerta inciderà sulla valutazione al **70%**.*

*Sono ammesse unicamente offerte in ribasso.*

*a)- Offerta: Il prezzo unitario a base di gara è di Euro 5,10 al netto dell’IVA, se dovuta, per ogni singolo pasto (pasti presunti all’anno circa 19.000). Il punteggio massimo di 30 punti sarà riconosciuto all’offerente che avrà offerto il prezzo più basso rispetto al prezzo posto a base di gara. A ciascun altro offerente sarà assegnato un punteggio proporzionale ottenuto dalla seguente formula.*

**a) PUNTEGGIO DELL’OFFERTA Prezzo più basso X 30**  
**IN ESAME: Prezzo in esame**

*La Commissione, procederà quindi all’assegnazione dei punteggi sommando i punti dell’offerta tecnica con quelli dell’offerta economica. In caso di offerte anormalmente basse il Comune procederà ai sensi dell’art. 97 del D.Lgs.50/2016.*

*b) – Merito tecnico-qualitativo: massimo 70 punti*

*Alla Ditta che in sede di valutazione tecnico-qualitativa avrà ottenuto il punteggio più alto, verranno attribuiti 70/100 punti ed alle altre ditte punteggi direttamente proporzionali.*

*Clausola di sbarramento qualitativo. Se la valutazione tecnico-qualitativa non avrà raggiunto un punteggio minimo di 42/70 l’offerta sarà giudicata insufficiente e automaticamente la Ditta sarà esclusa dal prosieguo delle procedure di gara.*

*Le offerte ammesse alla gara saranno valutate in base ai sotto indicati elementi di valutazione, assegnando per ciascun elemento i seguenti punteggi:*

- **PROGETTO TECNICO: 70 punti, di cui:**

<b>CRITERI VALUTAZIONE</b>	<b>PUNTI MAX</b>		<b>SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<b>PUNTI D MAX</b>	<b>PUNTI Q MAX</b>	<b>PUNTI T MAX</b>
<b>A: Organizzazione del servizio e piano Qualità.</b>	<b>15</b>	<b>A1</b>	Figure professionali impiegate allo svolgimento del servizio c/o centro cottura e refettori, mansioni, livelli inquadramento funzionali all'organizzazione del servizio, monte ore, formazione e aggiornamento del personale dedicato. Piano per le sostituzioni improvvise e/o programmate del personale.	8	/	/
		<b>A2</b>	Piano selezione dei fornitori, frequenza di consegna, tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti e qualità degli stessi. Fornitori in possesso di certificazione Qualità, fornitori più vicini al luogo di produzione dei pasti.	4	/	/
		<b>A3</b>	Procedure di trasporto e distribuzione dei pasti con piano gestione delle eventuali emergenze.	3	/	/
<b>B: Ubicazione e distanza dal Comune del centro di produzione pasti dimensionamento delle aree. Dotazione di attrezzature, materiali, sistema di cottura e conservazione. Programma di manutenzione</b>	<b>12</b>	<b>B1</b>	Ubicazione e distanza dal Comune del centro di produzione, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche delle pietanze, dimensionamento delle aree dedicate al ciclo produttivo. - distanza fino 5 km: 5 punti - distanza da 6 a 10 km: 4 punti - distanza da 10 a 15 km: 2 punti - oltre 16 km: 1 punto	/	5	/
		<b>B2</b>	Dotazioni tecnologiche, attrezzature, materiali, sistema di cottura e conservazione degli alimenti c/o il centro di produzione.	4	/	/
		<b>B3</b>	Piano di manutenzione attrezzature centro cottura e refettori, con particolare attenzione ai tempi di intervento ed alla frequenza di manutenzione preventiva	3	/	/
<b>C: Piano emergenza per assicurare il servizio in caso di</b>	<b>5</b>	<b>C1</b>	Disponibilità di una ulteriore cucina da utilizzarsi in caso di impossibilità di utilizzo del centro cottura primario, eventuale magazzino di stoccaggio delle derrate.(debitamente certificato, di proprietà e nella disponibilità del concorrente per tutta la durata contrattuale).	2	/	/

<b>black-out o calamità naturali</b>		<b>C2</b>	<i>Piano delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare per la gestione di guasti o imprevisti che compromettano il regolare svolgimento del servizio, strategie di intervento e gestione degli imprevisti per tipologia di imprevisto</i>	3	/	/
<b>D:Organizzazione della veicolazione, automezzi utilizzati, contenitori isotermitici. Altri elementi della fase di veicolazione</b>	8	<b>D1</b>	<i>Minor tempo impiegato per la consegna ai punti di distribuzione, al fine di salvaguardare qualità organolettiche dei pasti. I punti saranno assegnati secondo il seguente schema: - 4 punti: consegna entro 20' - 2 punti oltre 21' - 0 punti oltre 25' I tempi di consegna saranno calcolati come da tabelle Itinerari <a href="http://www.via.michelin">www.via michelin</a>.</i>	/	4	/
		<b>D2</b>	<i>Organizzazione della veicolazione e consegna, automezzi e contenitori utilizzati.</i>	/	4	/
<b>E:Piano Autocontrollo</b>	6	<b>E1</b>	<i>Adeguatezza e applicazione delle procedure HACCP, gestione delle non conformità. Programma dettagliato delle analisi e credenziali del laboratorio di riferimento impiegato.</i>	4	/	/
		<b>E2</b>	<i>Piano di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature</i>	2	/	/
<b>F:Tipologia e qualità di eventuali servizi aggiuntivi offerti e non previsti dal Capitolato a proprie spese senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.</b>	10	<b>F</b>	<i>Migliore proposta progettuale finalizzata al miglioramento del servizio stesso, applicabilità e tempi di attivazione. Tipologia e qualità di eventuali servizi aggiuntivi offerti a titolo migliorativo e/o non previsti dal Capitolato Speciale di Appalto a spese dell'Azienda offerente che non comportino costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale. Iniziative o progetti rivolti all'utenza: Alunni , Insegnanti, Famiglie.</i>	10	/	/
<b>G:Criteri minimi Ambientali migliori:</b>		<b>G1</b>	<i>Introduzione di macchinari, elettrodomestici a basso consumo energetico. (La concorrente dovrà elencare e descrivere le nuove attrezzature, arredi, utensili che s'impegna a fornire per migliorare il funzionamento del servizio, e motivarne l'utilità. Quanto proposto sarà</i>	5	/	/

<b>Attrezzature/arredi/ utensili/stoviglie. Valutazione in merito al conseguimento delle migliorie ambientali.</b>	<b>10</b>	<b>G2</b>	valutato in base alla funzionalità, coerenza con la specifica organizzazione del servizio).  Nuovi sistemi o suppellettili, arredi funzionali a migliorare la raccolta differenziata.	3	/	/
		<b>G3</b>	Favorire il recupero di porzioni non distribuite di alimenti con finalità Sociale.	2	/	/
<b>H: possesso Rating di legalità</b>	<b>3</b>	<b>H</b>	L'Impresa concorrente deve dimostrare di possedere il rating di legalità istituito ai sensi dell'Art.5-ter del D.L.1/2012,come modificato dal D.L.29/2012, convertito con modificazioni dalla Legge 62/2012 e rilasciato dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato. L'attribuzione del punteggio varrà assegnato considerando il numero di stellette attribuito: Possesso tre stellette: punti 3 Possesso due stellette: punti 2 Possesso una stelletta: punti 1	/	3	/
<b>I:Certificazione UNI 11584</b>	<b>2</b>	<b>I</b>	Possesso della certificazione per la progettazione dei menù destinati alla ristorazione collettiva.	/	/	1
<b>TOTALE</b>	<b>70</b>					

Alla Ditta che in sede di valutazione tecnico qualitativa avrà ottenuto il punteggio qualità più alto, verranno attribuiti 70/100 punti ed alle altre Ditte punteggi proporzionali.

**b) METODOLOGIA DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI ALL'ELEMENTO QUALITA'**

Il punteggio dell'offerta tecnica sarà attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sopra stante tabella con relativa ripartizione dei punteggi. Nella colonna con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali"(punteggi di cui il coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla Commissione giudicatrice). Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi" (punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica). Nella colonna identificata con la lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari" (punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto)

**METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA.**

Per l'assegnazione dei punteggi dei restanti parametri saranno attribuiti i seguenti coefficienti:

Coefficiente	Giudizio
0,0	NULLO-ASSENTE-COMPLETAMENTE NEGATIVO
0,1	NEGATIVO
0,2	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE
0,3	INSUFFICIENTE
0,4	APPENA SUFFICIENTE
0,5	SUFFICIENTE
0,6	DISCRETO
0,7	BUONO
0,8	DISTINTO
0,9	OTTIMO
1,0	ECCELLENTE

Nell'attribuzione dei relativi punteggi si terrà conto esclusivamente delle prime due cifre decimali.

La valutazione verrà effettuata con l'applicazione della seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [ W_i * V(a)_i ]$$

dove:

$C(a)$  = indice di valutazione dell'offerta (a);

$n$  = numero totale dei requisiti

$W_i$  = peso o punteggio attribuito al requisito (i)

$V(a)_i$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) secondo la tabella sopra riportata e variabili tra zero e uno;

$\sum_n$  =sommatoria

I coefficienti  $V(a)_i$  sono determinati del seguente modo:

- la media dei coefficienti attribuiti per ogni offerta discrezionalmente dai Commissari per ogni sottocriterio;
- una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i Commissari in coefficienti definitivi;
- su riporta 1 la media più alta per ogni singolo sottocriterio;
- si determina il fattore di conversione (1/media più alta)
- si determina la media definitiva moltiplicando la media originale per il fattore di conversione."

Dall'esame del progetto tecnico presentato dalla Ditta MARKAS S.r.l di Bolzano la Commissione procede all'attribuzione dei punteggi seguenti:

CRITERI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB CRITERI	PUNTI	TOALE
---------------------	-----------	-------------	-------	-------



			ATTRIBUTO	
A: Organizzazione del servizio e piano Qualità.	15	A1	7,2	13,8
		A2	3,6	
		A3	3	
B: Ubicazione e distanza dal Comune del centro di produzione pasti dimensionamento delle aree. Dotazione di attrezzature, materiali, sistema di cottura e conservazione. Programma di manutenzione	12	B1	5	10,6
		B2	3,2	
		B3	2,4	
C: Piano emergenza per assicurare il servizio in caso di black-out o calamità naturali	5	C1	2	5
		C2	3	
D: Organizzazione della veicolazione, automezzi utilizzati, contenitori isotermici. Altri elementi della fase di veicolazione	8	D1	4	8
		D2	4	
E: Piano Autocontrollo	6	E1	4	5,8
		E2	1,8	
F: Tipologia e qualità di eventuali servizi aggiuntivi offerti e non previsti dal Capitolato a proprie spese senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.	10	F	10	10
G: Criteri minimi Ambientali migliori: Attrezzature/arredi/utensili/stoviglie. Valutazione in merito al conseguimento delle migliori ambientali.	10	G1	5	10
		G2	3	
		G3	2	
H: possesso Rating di legalità	3	H	3	3
I: Certificazione UNI 11584	2	I	1	1
<b>TOTALE</b>				<b>67,2</b>

La Commissione procede all'apertura della busta contenente l'offerta economica (Busta C), prendendo atto dei seguenti risultati ed assegnando il seguente punteggio:

Denominazione	Ribasso	Punteggio
Markas S.r.l.	0,19%	30

Di conseguenza aggiornando il prospetto dei punteggi parziali, si ottengono i seguenti risultati finali:

N.	Ditta	Punti offerta	Punti offerta	Totale
----	-------	---------------	---------------	--------

		<b>tecnica</b>	<b>economica</b>	
1	Markas S.r.l.	67,2	30	97,2

La Commissione Giudicatrice procede a stilare la graduatoria finale e formula proposta di aggiudicazione del “Servizio di refezione scolastica per gli alunni delle Scuole dell’Infanzia, Primarie e Secondaria di Primo grado per gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021” con il punteggio complessivo di 97,2/100, fatte salve le successive determinazioni del Responsabile del Servizio, in favore della ditta Markas S.r.l. corrente in Bolzano con un ribasso dello 0,19% corrispondente ad un importo netto di contratto pari a € 197.224,56 oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribassi pari a euro 3.200,00.

Letto confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

F.to CLEMENTE dott. Giuseppe

I COMMISSARI

F.to PARLANTI Andrea

F.to GIORSETTI Paola

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

F.to ARNAUDO dott. Silvio