

PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE V. ANGIUS DI PORTOSCUSO – BIENNIO 2017_2019 - CIG 7241742A8A

**Verbale di gara
Apertura busta B – offerta tecnica**

L'anno duemila diciotto, il giorno nove del mese di gennaio alle ore nove

09.01.2018 ore 9.00

in Portoscuso, presso la Residenza Comunale in via M. Polo n. 1,

PREMESSO che

- con Determinazione n. 2256 del 16.10.2017 è stata indetta una gara ad evidenza pubblica per l'affidamento di ristorazione presso le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo Statale V. Angius di Portoscuso – AA.SS. 2017_2018 e 2018_2019;
- del servizio di ristorazione scolastica a favore degli alunni residenti nel territorio comunale e frequentanti l'Istituto Comprensivo Statale V. Angius di Portoscuso - per gli anni scolastici 2017/2018-2018/2019 (presumibilmente dal mese di dicembre 2017 a giugno 2019);
- la gara è da espletarsi con procedura aperta, art. 60, comma 1, del D. Lgs 50/2016, con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3 lett. a) del D. Lgs 50/2016;
- con la stessa determinazione venivano individuati: la procedura da applicare, il criterio di aggiudicazione, l'importo a base d'asta, le modalità di pubblicità del bando di gara con i relativi costi di pubblicazione, nonché l'approvazione di tutti i documenti relativi alla procedura - bando e disciplinare di gara, capitolato speciale d'appalto, moduli di partecipazione;
- l'affidamento del Servizio di Ristorazione scolastica per l'intero biennio comporterà una spesa complessiva presunta di euro 204.359,28 iva ai sensi di legge e oneri per la sicurezza esclusi, i quali non sono soggetti a ribasso e sono pari ad euro 4.435,50;
- con la suddetta determinazione di indizione gara sono state prenotate le spese per il servizio in oggetto, pari a complessivi € 216.969,15, Iva e oneri compresi, nel bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2017 e nei corrispondenti interventi del bilancio pluriennale 2017/2019;
- il relativo bando di gara, è stato pubblicato sul sito istituzionale del Comune di Portoscuso, all'albo Pretorio del Comune e per estratto sulla G.U.R.I n° 122 del 20.10.2017;
- con Determinazione del Dirigente dell'Area 1, n. 2784 del 12 dicembre 2017 è stata nominata la Commissione giudicatrice di gara nelle persone:
- Ing. Mulas Gianfranco - Dirigente dell'area 2 – Presidente;

- Dott. Pinna Cristian – Istruttore Amministrativo Contabile – Componente;
- D.ssa Pisu Maria Cristina – Istruttore Amministrativo _Componente;
- nei prescritti termini, cioè entro le ore 12.00 (dodici) del giorno 24 novembre 2017, come risulta dalla nota dell’Ufficio protocollo, è pervenuta l’offerta dei seguenti operatori economici:

	Ditta	Sede	Città	Protocollo n.
1	Elior Ristorazione spa	Via Privata Venezia Giulia, 5/A	Milano	18404 del 24.11.2017
2	Sodexo Italia spa	Via Andrea Mantegna 4/b	Fiumicino	18408 del 24.11.2017
3	Serist srl	Via Gozzano, 14	Cinisello Balsamo	18414 del 24.11.2017

- fuori dai prescritti termini, non è pervenuta alcuna offerta;
- che in data 22.12.2017 ore 10.00 la commissione di gara, riunitasi presso la Residenza Comunale in via M. Polo n. 1, in seduta aperta al pubblico, ha proceduto all’apertura del plico n. 1 della Ditta Elior Ristorazione spa. Verificata la corretta corrispondenza dei documenti amministrativa richiesti, la ritiene ammessa alla fase successiva di gara.
- che in data 28.12.2017 alle ore 11.00 la commissione di gara, riunitasi presso la Residenza Comunale in via M. Polo n. 1, in seduta aperta al pubblico, ha proceduto alla verifica dei plichi delle restanti due Ditte e delle rispettive Buste A contenenti la Documentazione amministrativa, ritenendo entrambe ammesse alla fase successiva.
- che sono presenti tutti i membri della commissione, formalmente costituita;

TUTTO CIO’ PREMESSO

Il Presidente, l’Ing. Mulas Gianfranco, dichiara aperta la seduta alle ore 09.00 (nove).

L’affidamento del contratto avverrà mediante il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 95, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 s.m.i. da valutarsi, da parte della Commissione Giudicatrice, sulla base dei criteri di valutazione di seguito descritti e con l’attribuzione dei punteggi:

Modalità di acquisto degli alimenti (da 0 a 30 punti)	Punti totali assegnabili
Redazione di un Piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di	3

approvvigionamento e alla qualità degli alimenti (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori)	
Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale a filiera corta, di qualità (Dop e Igp), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale, oltre la percentuale già prevista del 30%	21
Fornitura di ulteriori prodotti biologici locali certificati, rispetto alla percentuale del 20% richiesti nel Capitolato	6
Interventi innovativi e migliorativi del servizio (da 0 a 20 punti)	
Introduzione di uno spuntino a metà mattina per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e Primaria costituito da frutta fresca di semplice consumo; Numero ____ volte a settimana.	Punti 2 per ogni offerta giornaliera alla settimana (massimo 4 punti)
Utilizzo nel plesso della scuola primaria e dell'infanzia (di Paringianu) e nella Secondaria di I grado di piatti, posate e bicchieri monouso il tutto realizzato con materiale riciclabile/compostabile	6
Altre tipologie di soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi;	10
Schema organizzativo/piano operativo del servizio (da 0 a 15)	
Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni etc	7
Modalità e tempi di attuazione del Piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del personale impiegato oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza	3
Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura e nei refettori	3
Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza	2
Certificazione del sistema di qualità aziendale da 0 a 5 punti	

Per il possesso di un sistema di qualità aziendale certificato per l'attività inerente l'oggetto dell'appalto	4
Per le aziende che dimostrino di aver inoltrato richiesta di certificazione (ovvero che il sistema di certificazione è in fase di certificazione)	1

In particolare, per quanto riguarda gli elementi di valutazione meramente qualitativa, attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Saranno ammissibili punteggi intermedi qualora ritenuto necessario da parte dei Commissari.

TUTTO CIO' PREMESSO

La commissione procede alla valutazione delle proposte progettuali, secondo l'ordine d'arrivo al protocollo. Le singole offerte tecniche saranno valutate tenendo conto dei criteri di valutazione dell'offerta, ai sensi dell'art. 13 del disciplinare di gara e dei criteri metodologici suddetti.

La commissione procede all'apertura della busta B della Ditta Elier Ristorazione Spa e attribuisce il seguente punteggio:

Modalità di acquisto degli alimenti (da 0 a 30 punti)		Punti totali assegnabili
Ditte	1 – Elier Ristorazione e Spa	
Redazione di un Piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e alla qualità degli alimenti (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori)	3	3
Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale a filiera corta, di qualità (Dop e Igp), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale, oltre la percentuale già prevista del 30%	21	21
Fornitura di ulteriori prodotti biologici locali certificati, rispetto alla percentuale del 20% richiesti nel Capitolato	6	6
	30	
Interventi innovativi e migliorativi del servizio (da 0 a 20 punti)		
Introduzione di uno spuntino a metà mattina per gli alunni della Scuola	4	Punti 2 per ogni

dell'Infanzia e Primaria costituito da frutta fresca di semplice consumo; Numero ____ volte a settimana.		offerta giornaliera alla settimana (massimo 4 punti)
Utilizzo nel plesso della scuola primaria e dell'infanzia (di Paringianu) e nella Secondaria di I grado di piatti, posate e bicchieri monouso il tutto realizzato con materiale riciclabile/compostabile	6	6
Altre tipologie di soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi;	9	10
	19	
<i>Schema organizzativo/piano operativo del servizio (da 0 a 15)</i>		
Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni etc	6	7
Modalità e tempi di attuazione del Piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del personale impiegato oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza	3	3
Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura e nei refettori	2	3
Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza	2	2
	13	
<i>Certificazione del sistema di qualità aziendale da 0 a 5 punti</i>		
per il possesso di un sistema di qualità aziendale certificato per l'attività inerente l'oggetto dell'appalto	4	4
per le aziende che dimostrino di aver inoltrato richiesta di certificazione (ovvero che il sistema di certificazione è in fase di certificazione)	/	1
	4	

La commissione dichiara ammessa alla fase successiva di gara la Ditta Elior Ristorazione Spa.

Il presidente propone la sospensione dei lavori alle ore 14.00, per riaprire la seduta alle ore 15.00.

Il Presidente, l'Ing. Mulas Gianfranco, dichiara aperta la seduta alle ore 15.00 (quindici).

Si procede all'apertura della busta B della Ditta Sodexo Italia Spa per attribuirle il seguente punteggio:

Modalità di acquisto degli alimenti (da 0 a 30 punti)		Punti totali assegnabili
Ditte	2 – Sodexo Italia Spa	
Redazione di un Piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e alla qualità degli alimenti (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori)	3	3
Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale a filiera corta, di qualità (Dop e Igp), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale, oltre la percentuale già prevista del 30%	21	21
Fornitura di ulteriori prodotti biologici locali certificati, rispetto alla percentuale del 20% richiesti nel Capitolato	6	6
	30	
Interventi innovativi e migliorativi del servizio (da 0 a 20 punti)		
Introduzione di uno spuntino a metà mattina per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e Primaria costituito da frutta fresca di semplice consumo; Numero _____ volte a settimana.	4	Punti 2 per ogni offerta giornaliera alla settimana (massimo 4 punti)
Utilizzo nel plesso della scuola primaria e dell'infanzia (di Paringianu) e nella Secondaria di I grado di piatti, posate e bicchieri monouso il tutto realizzato con materiale riciclabile/compostabile	6	6
Altre tipologie di soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi;	8	10
	18	
Schema organizzativo/piano operativo del servizio (da 0 a 15)		

Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ecc.	4	7
Modalità e tempi di attuazione del Piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del personale impiegato oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza	2	3
Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura e nei refettori	1	3
Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza	2	2
	9	
<i>Certificazione del sistema di qualità aziendale da 0 a 5 punti</i>		
per il possesso di un sistema di qualità aziendale certificato per l'attività inerente l'oggetto dell'appalto	4	4
per le aziende che dimostrino di aver inoltrato richiesta di certificazione (ovvero che il sistema di certificazione è in fase di certificazione)	/	1
	4	

La commissione dichiara ammessa alla fase successiva di gara la Ditta Sodexo Italia Spa.

Il Presidente dichiara chiusa la seduta alle ore 19.00 (diciannove).

I lavori riprenderanno mercoledì 10 gennaio alle ore 8.00 al fine di procedere alla valutazione dell'offerta tecnica dell'ultima Ditta partecipante alla gara.

Il presente verbale è pubblicato sul sito internet del Comune di Portoscuso www.comune.portoscuso.ci.it nelle sezioni Albo Pretorio e Bandi di Gara.

Il Presidente

F.to Ing. Gianfranco Mulas

Il Commissario

F.to Dott.ssa Cristina Pisu

Il Commissario verbalizzante

F.to Dott. Cristian Pinna