

**Comune di VALSOLDA
Provincia di COMO**

VERBALE DI GARA della COMMISSIONE n.1

PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI, IL PERSONALE DOCENTE E NON DOCENTE DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 CON POSSIBILITA’ DI PROROGA PER ULTERIORI DUE ANNI SCOLASTICI

CODICE IDENTIFICATIVO DI GARA (CIG): 9189877E65

L’anno 2022 addì 27 del mese di GIUGNO alle ore 9.00

Premesso che:

- con delibera di Giunta Comunale n. 37 del 13.04.2022, si approvava il progetto di cui all’oggetto, redatto dal Responsabile dell’Ufficio Servizi Scolastici, per un importo a base d’asta di €. 111.000,00 oltre €. 30.00,00 di oneri della sicurezza;
- in data 14.04.2022 è stato pubblicato sul sito istituzionale del Comune di Valsolda e sul portale SINTEL, avviso di indagine di mercato per l’affidamento mediante procedura negoziata dell’appalto di cui all’oggetto ;
- l’avviso fissava quale termine per la presentazione della propria candidatura il giorno 02.05.2022 alle ore 12.00;
- con determina dei Servizi Scolastici n. 116 del 14.04.2022 si disponeva di provvedere all’appalto per l’affidamento, mediante ricorso alla piattaforma informatica Sintel di Regione Lombardia, tramite procedura negoziata ai sensi dell’art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs n. 50/2016, con il criterio dell’ “offerta economicamente più vantaggiosa”, ai sensi dell’art. 95, comma 3 lettera a, del D.Lgs n. 50/2016, approvando la lettera di invito e invitando i seguenti operatori economici individuati con verbale di selezione del 11.05.2022:
 - **AMIS SRL** con sede a LECCO Partita IVA 03298990130;
 - **S.L.E.M. srl** con sede a Piano di Sorrento (NA) Partita IVA 01541081210;
 - **E.P. spa** con sede a Roma Partita IVA 05577471005
- nella lettera di invito/bando di gara prot. n. 6080 del 16.05.2022 si disponeva come termine per la presentazione delle offerte il giorno 09.06.2022 alle ore 15.00;
- nella lettera di invito e bando di gara prot. 6080 del 16.05.2022 si disponeva che la verifica delle BUSTE AMMINISTRATIVE avvenisse nel giorno successivo al termine per la presentazione delle offerte di gara;
- con verbale del Responsabile Unico del Procedimento in data 11.06.2022 venivano ammessa alla gara le seguenti ditte:
 - 1) **AMIS SRL** con sede a LECCO Partita IVA 03298990130;
 - 2) **S.L.E.M. srl** con sede a Piano di Sorrento (NA) Partita IVA 01541081210;
- con Determinazione n. 190 del 24.06.2022, si è proceduto alla nomina della commissione giudicatrice così composta:

Presidente	Mariani Milly
Commissario	Dott.ssa Acquaviva Simona
Commissario	Dott. Chiesa Roberto
Segretario Verbalizzante	Monga Valerio

CIÒ PREMESSO

Si è riunita presso il Comune di Valsolda nonché mediante collegamento web attraverso la piattaforma "meet", in conformità a quanto previsto dall'art. 77, comma 2 del Codice dei Contratti, il quale dispone: "La commissione è costituita da un numero dispari di commissari, non superiore a cinque, individuato dalla stazione appaltante e può lavorare a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni, la commissione di gara, nelle persone del Presidente, Sig.ra Mariani Milly e dei componenti Acquaviva Simona- Membro effettivo, Chiesa Roberto - Membro effettivo e Monga Valerio Segretario verbalizzante.

Alle ore 9.00 viene effettuato il collegamento alla piattaforma telematica regionale, denominata Sintel.

Si procede allo scarico (download) e all'apertura dei plichi telematici contenete l'**offerta tecnica** degli operatori economici ammessi. Viene aperto prima il plico della Ditta Amis Srl ove risultano presenti i documenti richiesti dal disciplinare di gara e, a seguire, quello della Ditta SLEM srl dove risultano presenti tutti documenti indicati nel disciplinare di gara.

In seduta riservata e segreta, con la presenza dei soli commissari, Mariani Milly e Acquaviva Simona dalla sede, il Dott. Roberto Chiesa in video conferenza sulla piattaforma zoom, si procede alla valutazione delle offerte ed all'attribuzione dei punteggi, relativi agli elementi tecnico-qualitativi secondo i criteri ed i sottocriteri di cui al punto 14.1.1 del Disciplinare di gara qui di seguito riportati:

TABELLA DEI CRITERI E SUB CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE	
A	<p>Prodotti biologici – marchio I.G.P. – S.T.G. – D.O.P. – Filiera corta (Km) in aggiunta a quelli richiesti dal capitolato speciale d'appalto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo da n. 3 a n. 5 prodotti: punti 1 • Utilizzo da n. 6 a n. 8 prodotti: punti 5 • Utilizzo di almeno n. 9 prodotti: punti 8 <p>Verranno valutate le schede dei prodotti aggiuntivi allegare alla relazione illustrativa.</p>
B	<p>Anni di esperienza: indicazione per quanti anni, l'azienda ha svolto servizi di ristorazione scolastica :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Da 5 a 9 anni: punti 4 • Da 10 a 14: punti 6 • Da 15 anni in poi: punti 8
C	<p>Menù ed iniziative di educazione alimentare e ambientale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menù per ricorrenze particolari, menù regionali o etnici, giornate alimentari a

	<p>tema: massimo 3 punti</p> <p><i>Sarà oggetto di valutazione l'inserimento di menù per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema. Saranno valutati i seguenti aspetti. Varietà e tipicità delle preparazioni offerte, tipologia, numero.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni della scuola primaria (numero e tipologia di interventi): Piano di gestione delle diete sanitarie ed etico-religiose: massimo 3 punti <p><i>Verranno valutate proposte di percorsi di educazione alimentare con particolare attenzione a quelli finalizzati alla sensibilizzazione in merito alla necessità di acquisire corrette abitudini alimentari. Saranno oggetto di valutazione l'originalità delle iniziative ed il monte ore annuo.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Valutazione di percorsi di educazione ambientale tesi a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali e alla riduzione degli sprechi: massimo 3 punti <p><i>Verranno valutate proposte di percorsi di educazione alimentare con particolare attenzione a quelli finalizzati alla sensibilizzazione in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi. Saranno oggetto di valutazione l'originalità delle iniziative ed il monte ore annuo.</i></p>
D	<p>Ulteriori Certificazioni di Qualità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certificazione ISO 22000 Sistema di gestione per la sicurezza alimentare • Certificazione Ambientale ISO 14001 e Registrazione EMAS • Certificazione ISO 9001 Sistema di gestione per la qualità • Certificazione SA 8000:2001 Responsabilità Sociale d'Impresa • Certificazione di Qualità HACCP 10854:1999 • Certificazione ISO 22005 Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare e mangimistica • Certificazione ISO 45001:2018 sistema di gestione per la sicurezza e la salute sul lavoro <p><i>2 punti per ogni certificazione posseduta (In caso di R.T.I., ai fini dell'attribuzione del punteggio, le certificazioni devono essere possedute da tutte le imprese del Raggruppamento)</i></p>
E	<p>Approvvigionamento di pane, pizza, frutta, verdura e formaggio da fornitori siti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dai confini del territorio di Valsolda sino a 10 km: 8 punti • oltre 10km e fino a 20km dai confini del territorio di Valsolda: 6 punti • oltre km 20 e fino a 40 Km dai confini del territorio di Valsolda: 4 • oltre km 40 dai confini del territorio di Valsolda: 0 <p>Nella relazione illustrativa andrà specificato il luogo di approvvigionamento di ogni singolo</p>

	prodotto.
F	<p>Progetto di informatizzazione e gestione delle iscrizioni e dei pagamenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metodi e strumenti per la rilevazione • Metodi e strumenti per la riscossione diretta • Metodi e strumenti per garantire al Comune la gestione delle iscrizioni al servizio e dell'aggiornamento anagrafico • Tipologia di pagamento a disposizione dell'utenza <p><i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alle modalità previste di prenotazioni e pagamenti, alla semplicità, efficienza e sicurezza nella gestione dei dati, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati ed alla tipologia di pagamento a disposizione dell'utenza.</i></p>
G	<p>Piano di aggiornamento del personale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Corsi di aggiornamento aggiuntivi rispetto a quelli obbligatori fino a 5 ore annue per ogni addetto: Punti 1 • Corsi di aggiornamento aggiuntivi rispetto a quelli obbligatori oltre 5 ore annue per ogni addetto: Punti 2
H	<p>Modalità di svolgimento del servizio: descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, distribuzione e sanificazione) con particolare attenzione alle diete speciali. L'operatore economico dovrà descrivere dettagliatamente le modalità migliorative che intende utilizzare per lo svolgimento del servizio rispetto alle prescrizioni minime obbligatorie previste dal Capitolato d'appalto.</p> <p><i>Saranno valutate proposte migliorative, sia per i pasti ordinari sia per le diete speciali, finalizzate a migliorare l'integrazione dei processi di lavoro, la qualità finale del pasto offerto, sotto il profilo della conservazione, freschezza, appetibilità e qualità sensoriale del cibo, nonché soluzioni organizzative che garantiscano la maggiore reperibilità dell'appaltatore e la maggiore fluidità e integrazione del processo lavorativo</i></p>

A seguito di un ampio confronto tra i commissari, la Commissione ritiene di dover evidenziare in relazione ai criteri/sottocriteri previsti nel disciplinare di gara, gli elementi caratterizzanti l'offerta e ritenuti qualificanti ai fini del giudizio e dell'attribuzione del coefficiente/punteggio. Tali elementi verranno sinteticamente riportati e indicati – per ragioni di trasparenza nella tabella riepilogativa allegata al verbale della seduta riservata conclusiva, completa di ogni sua parte.

I commissari procedono quindi alla valutazione puntuale delle singole componenti dell'offerta e all'attribuzione discrezionale dei coefficienti di giudizio all'offerta presentata dagli operatori in esame, secondo la tabella riepilogativa sopra menzionata.

La valutazione dà il seguente esito:

- **Amis srl di Lecco:** punteggio tecnico 56,50
- **Slem srl di Piano di Sorrento:** punteggio tecnico 50,50

Vengono Riparametrati i punteggi tecnici secondo la formula

$$PT(a) = PT(max) \times OT(a) : OTm$$

ove:

PT(a) = Punti assegnati all'offerta (a);

PT(max) = Punteggio massimo attribuibile previsto dal Disciplinare per l'offerta tecnica, pari a **70**;

OT(a) = Offerta tecnica (punteggio provvisorio) del concorrente (a);

OTm = Offerta tecnica migliore (punteggio provvisorio più alto conseguito fra i concorrenti).

Pertanto i punteggi attribuiti risultano essere:

- Amis srl punteggio riparametrato = 70
- Slem srl punteggio riparametrato = 62,57

Una volta conclusa la fase di attribuzione dei punteggi, la Commissione di gara, alle ore 13.29, procede all'apertura del plico contenente l'**OFFERTA ECONOMICA**.

L'apertura dà il seguente esito:

- **AMIS SRL**: offre un prezzo complessivo per l'intera durata della concessione di tre anni e quindi per n. 22.200 pasti stimati ad €. 110.778,00 oltre a €. 3.000,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso (offerta a pasto = €. 4,99);
- **SLEM SRL**: offre un prezzo complessivo per l'intera durata della concessione di tre anni e quindi per n. 22.200 pasti stimati ad €. 109.890,00 oltre a €. 3.000,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso (offerta a pasto = €. 4,95);

La valutazione dà il seguente esito:

- **Amis srl di Lecco**: punteggio economico 29,76
- **Slem srl di Piano di Sorrento**: punteggio economico 30

Il Presidente evidenzia che l'offerta ammessa non presenta le condizioni per essere qualificata nella fattispecie dell'offerta anomala e, pertanto, si procede alla predisposizione della graduatoria la quale, nel rispetto del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, viene così stilata: .

Posizione	Denominazione	Punti
1°	AMIS SRL	99,76 di cui 70 per busta tecnica e 29,76 per busta economica
2°	SLEM SRL	92,57 di cui 62,57 per busta tecnica e 30 per busta economica

La Commissione **aggiudica in via provvisoria** il servizio di cui all'oggetto in favore dell'impresa **amis srl** per il punteggio complessivo di 99,76 con un ribasso del complessivo del servizio stimato in €. 110.778,00 oltre €. 3.000,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Concluse tutte le fasi previste dal disciplinare di gara la commissione dispone la trasmissione del presente verbale al Responsabile del Servizio, per gli adempimenti di competenza.

La suddetta aggiudicazione ha carattere provvisorio, in quanto subordinata alla verifica del possesso dei requisiti e all'approvazione del verbale di gara e dell'aggiudicazione da parte del competente organo della Stazione appaltante, ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs n. 50/2016.

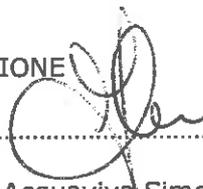
La seduta è tolta alle ore 13.44 dopo avere redatto il presente verbale al quale si allega il relativo "Report della procedura del servizi di cui all'oggetto n. 154539539" elaborato dal sistema Sintel di Regione Lombardia e l'offerta pervenuta.

Letto, approvato e sottoscritto.

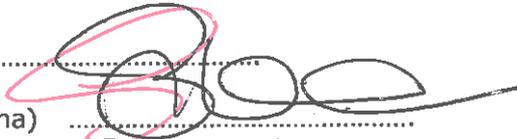
Valsolda, lì 27.06.2022

I MEMBRI DELLA COMMISSIONE

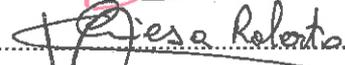
Presidente (Mariani Milly)



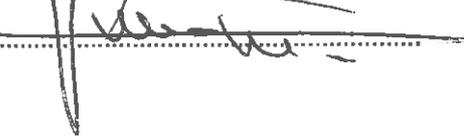
Membro effettivo (Dott.ssa Acquaviva Simona)



Membro effettivo (Dott. Chiesa Roberto)



Segretario verbalizzante (Monga Valerio)



	Punteggi	Criteri				
A	Max 8	Prodotti biologici – marchio I.G.P. – S.T.G. – D.O.P. – Filiera corta (Km) in aggiunta a quelli richiesti dal capitolato speciale d'appalto				
	IT. TABELLARE	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzo da n. 3 a n. 5 prodotti: punti 1 	NR. 5 DOP/IGP NR 4 BIO		NR 6 bio 1 DOP	
		<ul style="list-style-type: none"> Utilizzo da n. 6 a n. 8 prodotti: punti 5 				
		<ul style="list-style-type: none"> Utilizzo di almeno n. 9 prodotti: punti 8 		8		5
B	Max 8	Anni di esperienza: indicazione per quanti anni, l'azienda ha svolto servizi di ristorazione scolastica :				
	IT. TABELLARE	<ul style="list-style-type: none"> Da 5 a 9 anni: punti 4 				
		<ul style="list-style-type: none"> Da 10 a 14: punti 6 		2011	6	
		<ul style="list-style-type: none"> Da 15 anni in poi: punti 8 				8
C	Max 9	Menù ed iniziative di educazione alimentare e ambientale:				
	CREZIONALE	<ul style="list-style-type: none"> Menù per ricorrenze particolari, menù regionali o etnici, giornate alimentari a tema: massimo 3 punti 			2,55	1,8
		<i>Sarà oggetto di valutazione l'inserimento di menù per ricorrenze particolari o giornate alimentari a tema. Saranno valutati i seguenti aspetti. Varietà e tipicità delle</i>	Nr 18 menu ben varetai e originali (menu milanese = ripetizione) DISTINTO			nr 5 ben impostati, ma più rispondenti ai gusti dei bambini DISCRETO
		<ul style="list-style-type: none"> Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni della scuola primaria (numero e tipologia di interventi): Piano di gestione delle diete sanitarie ed etico-religiose: massimo 3 punti 	nr 34 h/a.s. Benarticolate e descritte DISTINTO		2,55	nr. 2 iniziative per a.s. (6h) nessuna indicazione specifica SUFFICIENTE
		<i>Verranno valutate proposte di percorsi di educazione alimentare con particolare attenzione a quelli finalizzati alla sensibilizzazione in merito alla necessità di acquisire corrette abitudini alimentari. Saranno oggetto di valutazione</i>				

F	<ul style="list-style-type: none"> • Metodi e strumenti per la rilevazione 	SCREZIONALE	tablet prepagato da parte de de genitori (on line/scuola) Borsellino elettronico verifica on line da parte dei genitori il comune può verificare insediamento banca dati da ditta NON POSSIBILE DA PARTE DEI GENITORI MODIFICARE PRENOTAZIONE	8	prepagato da parte de de genitori (on line/scuola) Borsellino elettronico verifica on line da parte dei genitori il comune può verificare insediamento banca dati da ditta POSSIBILE DA PARTE DEI GENITORI MODIFICARE PRENOTAZIONE possibilità di attivare ATM sul	9
	<ul style="list-style-type: none"> • Metodi e strumenti per la riscossione diretta 					
	<ul style="list-style-type: none"> • Metodi e strumenti per garantire al Comune la gestione delle iscrizioni al servizio e dell'aggiornamento anagrafico 					
	<ul style="list-style-type: none"> • Tipologia di pagamento a disposizione dell'utenza <i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alle modalità previste di prenotazioni e pagamenti, alla semplicità, efficienza e sicurezza nella gestione dei dati, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati ed alla tipologia di pagamento a disposizione dell'utenza.</i> 					
G	Piano di aggiornamento del personale:	Max 2				
	<ul style="list-style-type: none"> • Corsi di aggiornamento aggiuntivi rispetto a quelli obbligatori fino a 5 ore annue per ogni addetto: Punti 1 • Corsi di aggiornamento aggiuntivi rispetto a quelli obbligatori oltre 5 ore annue 	GGIO TAB	programma per nuovi assunti (con 5 h on-job) indicata formazione del personale (50 h)	2		2
		Max 11				
H	Modalità di svolgimento del servizio:	SCREZIONALE				