



COMUNE DI PISCINA

PROCEDURA NEGOZIATA

(Artt. 36, comma 2, lett. b), 63 e 216 comma 9 del D.lgs 50/2016 — Criterio: offerta economicamente più vantaggiosa, Art. 95 del D.lgs n o 50/2016)

VERBALE DI GARA

SEDUTA (PUBBLICA)

ESAME DELLE ISTANZE DI PARTECIPAZIONE

DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

ESAME DELLE OFFERTE TECNICHE

ESAME DELLE OFFERTE ECONOMICHE

PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 36 comma 2 lettera B D.LGS. 50/2016 E S.M.I. PER LA CONCESSIONE SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022 E 2022/2023

L'anno DUEMILAVENTUNO, addì sette, del mese di SETTEMBRE, alle ore 09.30, nella sede del Comune di Piscina;

PREMESSO E CONSIDERATO CHE:

Con la determinazione del Responsabile dell'Area Amministrativa — Affari Generali del Comune di Piscina n. 186 del 07/07/2021 è stato stabilito:

- Di indire una gara a procedura negoziata per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica, per la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado di Piscina, per gli anni scolastici 2021/2022 e 2022/2023 ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b), come modificato dal D.Lg.s 56/2017 e secondo le modalità indicate nelle Linee Guida Anac n. 4 del 26 ottobre 2016 punto 4.1.
- Di dare atto che l'oggetto della presente concessione, servizio di ristorazione scolastica (codifica CPV.' 55523100-3) rientra tra i servizi elencati nell'allegato IX del D.Lgs. 50/2016.
- Di stabilire che l'individuazione del nuovo concessionario del servizio avvenga secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a)

del D. Lgs. 50/2016, come modificato dal D.Lgs. 56/2017, da determinarsi in base agli elementi e punteggi massimi a disposizione, meglio illustrati nel capitolato speciale d'onere allegato al presente provvedimento, di seguito riportati:

- Elemento qualità — Offerta tecnica: Max 70 punti
 - Elemento prezzo — Offerta economica: Max 30 punti
- Di approvare l'avviso pubblico di indagine di mercato (corredato dalla relativa istanza di partecipazione), propedeutico al successivo espletamento della procedura negoziata per l'affidamento in concessione del predetto servizio, secondo le linee guida Anac n. 4 del 26 ottobre 2016 punto 4.1. e il capitolato speciale d'onere, composto da n. 44 articoli e allegati al presente atto per costituirne parte integrante e sostanziale e il Documento di Valutazione del Rischio (DUVR/). Di dare atto che:
- qualora dovessero pervenire un numero di richieste di partecipazione superiore a 5, si procederà a sorteggio pubblico per l'individuazione dei 5 operatori economici, in possesso dei requisiti di legge, ai quali rivolgere l'invito alla procedura negoziata — qualora dovessero pervenire o risultare ammissibili, in seguito alla verifica dei requisiti di cui all'art. 5 dell'avviso pubblico di indagine di mercato, un numero di istanze di partecipazione inferiore a cinque, e quindi non sufficienti a garantire il principio della concorrenzialità, si procederà all'integrazione dell'elenco dei soggetti da invitare con altri operatori economici qualificati;
 - si procederà ad aggiudicazione pure nella ipotesi di una sola offerta purché valida ed ammissibile.
- Di stabilire altresì, in applicazione delle citate Linee Guida Anac n. 4 punto 4.1.4., un termine non inferiore a 15 giorni della pubblicazione del suddetto avviso pubblico per la ricezione delle richieste di invito, provvedendosi successivamente, e con appositi provvedimenti, alla approvazione degli atti di gara, dell'elenco degli operatori economici da invitare alla procedura negoziata, alla nomina della commissione di gara per la valutazione delle offerte e all'aggiudicazione dei servizi.
- Di impegnare la somma di € 225,00 per il pagamento del contributo all'autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici.
- Di dare atto che l'avviso approvato con il presente atto verrà pubblicato all'Albo on line del sito istituzionale del Comune di Piscina nella apposita sezione: Bandi di Gara.
- Di dare atto che, ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs. 50/2016, come modificato da/ D.lgs. 56/2017, la commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte dal punto di vista tecnico ed economico sarà composta da esperti in materia di procedure di gara e nella materia del servizio scelti tra membri esterni all'amministrazione, nel rispetto del principio di rotazione.

Richiamata la determinazione nr. 186/2021 del Comune di Piscina con cui si è proceduto ad approvare l'avviso pubblico, ed il relativo allegato Modello A, per l'affidamento del servizio di cui trattasi, finalizzato all'indagine di mercato per l'individuazione degli operatori economici da poter invitare ad eventuale e successiva procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, del D.Lgs 50/2016 s.m.i.

Vista la Determinazione n° 218 del 31.08.2021, predisposta dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte con la quale, ai sensi dell'Art. 77 c. 3 del D.lgs 50/2016, si nominava la Commissione Giudicatrice relativa al presente affidamento così composta:

n°	Nominativo Componente	Qualifica	Ruolo in commissione
1	Cristiano Favaro	Sindaco	Presidente
2	Pia Carpinelli	Segretario Comunale	componente
3	Paolo Gilli	Istruttore Direttivo Ufficio Tecnico	componente
4	Monica Ainardi	Istruttore Amministrativo	Segretario verbalizzante

Entro le ore 12.00 del giorno 23/08/2021, termine fissato per la ricezione delle offerte, mediante l'utilizzo della piattaforma informatica Consip MePA, hanno presentato offerte le società:

1. GMI SERVIZI S.R.L
2. ETOURIST SRL
3. EURORISTORAZIONE SRL

Le modalità della gara sono state stabilite nel disciplinare di gara.

QUANTO SOPRA PREMESSO E CONSIDERATO

alle ore 09.45 il seggio di gara, regolarmente riunito e composto dai seguenti componenti:

n°	Nominativo Componente	Qualifica	Ruolo in commissione
1	Cristiano Favaro	Sindaco	Presidente
2	Pia Carpinelli	Segretario Comunale	componente
3	Paolo Gilli	Istruttore Direttivo Ufficio Tecnico	componente
4	Monica Ainardi	Istruttore Amministrativo	Segretario verbalizzante

procede alla verifica della documentazione amministrativa caricata sulla piattaforma informatica MePA dai concorrenti succitati.

Il RUP riassume le disposizioni indicate sul disciplinare di gara, "CONTENUTO DEL PLICO", per accertarne la regolarità;

I concorrenti devono presentare tre plichi:

Busta 1: Documentazione amministrativa

Busta 2: Offerta Tecnica/qualitativa

Busta 3: Offerta Economica

Il RUP, in seduta pubblica, alle ore 10.15, attesta la regolarità dei plichi pervenuti e procede quindi all'apertura della BUSTA 1 "Documentazione amministrativa" presente sulla piattaforma telematica ed all'esame della documentazione prodotta dai concorrenti partecipanti, come di seguito riportato.

N°	Ditte che hanno presentato offerta	Busta 1 Documentazione Amministrativa
1	GMI SERVIZI S.R.L.	La documentazione amministrativa è conforme. L'impresa è ammessa alla fase successiva.
2	EUTOURIST S.R.L.	La documentazione amministrativa è conforme. L'impresa è ammessa alla fase successiva.
3	EURORISTORAZIONE S.R.L.	La documentazione amministrativa è conforme. L'impresa è ammessa alla fase successiva.

Riassume come di seguito le risultanze finali:

Ditte invitate alla gara n° 4

Ditte partecipanti alla gara n° 3

Ditte ammesse alla gara n° 3

Ditte non ammesse alla gara n° 0

n°	Ditta
1	GMI SERVIZI S.R.L.
2	EUTOURIST S.R.L.
3	EURORISTORAZIONE S.R.L.

Alle ore 11.15 si concludono le operazioni in seduta pubblica, e si prosegue in seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche.

Preliminarmente la Commissione di Gara riassume le disposizioni indicate sul disciplinare di gara da prendere in considerazione per accertare la regolarità dei contenuti contemplati nella BUSTA 2 "Offerta tecnica/qualitativa" (MAX 70 PUNTI) presentata dai concorrenti ammessi e procede, secondo l'ordine di arrivo delle offerte, con l'esame della documentazione contenuta nelle buste

dei concorrenti ammessi, per constatare quanto documentato, assegnando i punteggi con le modalità ed i criteri stabiliti nella lex specialis, così riassunti:

	DESCRIZIONE		PUNTEGGIO PARZIALE (fino a.... punti)	PUNTEGGIO TOTALE
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO Si chiede di indicare in maniera sintetica in una tabella: numero, qualifica, funzione (o funzioni se plurime) e monte ore settimanale di tutti gli addetti e le modalità di sostituzione del personale a garanzia di continuità del servizio		8	8
2	GESTIONE DEGLI IMPREVISTI ED EMERGENZE Indicare le modalità di gestione delle emergenze, sia in produzione, che in distribuzione sui plessi scolastici.		4	4
3	PIANO DEI TRASPORTI Indicare l'ubicazione del centro di cottura e la distanza che separa quest'ultimo dal refettorio scolastico. Numero dei mezzi impiegati e quanti di questi a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici o paraffinici, gas naturale, compreso il biometano etc.		8	8
4	PRODOTTI AGRICOLI A KM ZERO attraverso piccoli fornitori certificati entro un raggio di 70 km dal centro di cottura utilizzato Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori (la distanza sarà calcolata con il sito https://www.google.it/maps) (I PUNTEGGI SI SOMMANO)			10
		No	0	
		Uova	1	
		Pane	1	
		Pasta, Farine	1	
		Formaggi, Latte e derivati	2	
		Carne e Salumi	2	
		Verdure e legumi freschi, patate e pelati	2	
		Frutta (escluso banane e agrumi)	1	
5	PROPOSTE DI NUOVI MENU Si richiede la proposta di 2 menù stagionali (estivo ed invernale) articolati su quattro settimane. Verranno valutati la stagionalità dei prodotti proposti e la varietà dei piatti proposti. Garantire - qualora richiesto - nel corso di ogni anno scolastico, la preparazione di almeno n.3 menù "festivi", comprendente dolci e antipasti, in occasione di ricorrenze particolari o feste a tema (es.Natale, Carnevale, festa di fine anno).		5	5

6	INIZIATIVE PER LA RIDUZIONE DEGLI SCARTI E RECUPERO DEI GENERI ALIMENTARI NON CONSUMATI Si richiede progetto di fattibilità, per la gestione quotidiana: <ul style="list-style-type: none"> dei generi alimentari non consumati, da destinare a iniziative di solidarietà sociale dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti da destinare a canili e gattili. Tali progetti dovranno prevedere: caratteristiche del servizio, aspetti di metodo (ad esempio: controllo delle effettive quantità non distribuite, modalità di gestione delle eccedenze quotidiane senza escludere alcun refettorio), strumenti/attrezzature necessarie al progetto e delle quali l'offerente si fa carico per tutta la durata del servizio, tempistiche di attuazione del sistema, metodo e tempistiche di rendicontazione periodica al Committente, personale referente e responsabilità;		5	5
8	PRESENZA IN LOCO DEL RESPONSABILE DEL REFETTORIO DURANTE IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	Disponibile con reperibilità	1	4
		Disponibile in loco 1 volta a settimana	2	
		Disponibile in loco 2 volte a settimana	3	
		Disponibile in loco 3 volte a settimana	4	
9	MIGLIORIE TECNICHE:			21
9.1	Migliorie tecniche e strutturali: proposte di interventi strutturali nei locali di ricevimento pasti delle scuole e/o zone antistanti l'accesso ai locali di ricevimento pasti delle scuole		7	
9.2	Reintegro, potenziamento, miglioramento attrezzature nei locali di ricevimento e di consumo dei pasti nelle scuole (es. carrello scaldavivande, cuoci pasta etc.)		7	
9.3	Rinnovo e/o miglioramento attrezzature nei locali di ricevimento e consumo pasti		7	
10	PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AL CONSUMO: Allegare progetto max. 5 facciate formato A4		5	5

*I punti 9.2 e 9.3 si intendano in un unico criterio per un valore complessivo di 14 punti.

La valutazione dell'offerta tecnica avviene nel rispetto delle Linee Guida n. 2, approvate dall'ANAC con delibera del Consiglio n. 1005 del 21.09.2016, ovvero mediante il sistema dell'attribuzione discrezionale di un coefficiente (da moltiplicare poi per il punteggio massimo attribuibile in relazione al criterio), variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara.

I coefficienti saranno assegnati sulla base dei seguenti parametri:

- insufficiente: coefficiente pari a 0
- sufficiente: coefficiente pari a 0,5
- ottimo: punteggio pari a 1

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica, le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio minimo di 25 punti rispetto al punteggio massimo attribuibile di 70, relativo al progetto qualità del servizio offerto. Le Imprese che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara non risultando l'offerta prodotta coerente con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'Amministrazione appaltante.

Il progetto/offerta tecnica dovrà essere redatto sulla base delle indicazioni contenute nel disciplinare e dei dati tecnici e amministrativi previsti nel CSA, dovranno essere rispettate il numero di pagine previste nella succitata tabella, e dovrà contenere tutte le indicazioni necessarie per l'attribuzione del punteggio e non dovrà includere alcuna indicazione economica diretta o indiretta relativamente alle attività oggetto dell'appalto. Qualora il progetto sia composto da un numero superiore di pagine le medesime non verranno valutate ai fini dell'attribuzione del punteggio e la Commissione di gara potrà tenerle in considerazione esclusivamente per chiarire aspetti dubbi o incerti dell'offerta, ma non per acquisire ulteriori elementi di valutazione che integrino o si aggiungano al progetto base.

La Commissione procede alla redazione dei calcoli come riepilogati sui prospetti allegati al presente verbale concernenti la BUSTA 2 "Offerta tecnica". Ciascun commissario decide di applicare il coefficiente pari a 1.

Al termine dell'esame viene assegnato il punteggio nel rispetto dei criteri indicati nel disciplinare di gara.

I punteggi vengono riassunti come di seguito, ai quali viene applicato il coefficiente pari a 1 scelto da tutti i commissari:

n°	Ditte che hanno presentato offerta	Totale punteggi Offerta Tecnica
1	GMI SERVIZI S.R.L.	56
2	EUTOURIST S.R.L.	61
3	EURORISTORAZIONE S.R.L.	49

Alle ore 13.30 terminano i lavori condotti in seduta segreta, e volti alla valutazione delle offerte tecniche.

Alle ore 14.30 la Commissione, in seduta pubblica, apre la BUSTA "Offerta economica" (MAX 30 PUNTI) dando lettura ad alta voce del ribasso offerto come di seguito indicato:

n°	Ditte che hanno presentato offerta	Ribasso offerto
1	GMI SERVIZI S.R.L.	7,84%
2	EUTOURIST SRL	8,00%
2	EURORISTORAZIONE S.R.L.	3,37%

La Commissione di gara alle ore 15.00 sospende l'esame delle offerte economiche in quanto si riscontra, sentendo la Ditta incaricata del servizio di svolgimento della procedura sul MEPA, che non è stata caricata in fase di predisposizione della RDO sul portale Mepa la formula indicata dal disciplinare di gara, ovvero:

$Vai = Ra/Rmax$, dove

Vai = coefficiente della prestazione offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile da 0 e 1

Ra = valore (ribasso) offerto dal concorrente a

Rmax = valore (ribasso) dell'offerta più conveniente

Come indicato dal disciplinare a pag. 5

La formula da applicare è quella indicata dal manuale Mepa, come proporzionalità inversa (interdipendente).

La commissione in data 10 settembre 2021 ha proceduto, stante la risposta della Ditta incaricata, ad applicare manualmente, il metodo di valutazione delle offerte economiche indicato all'interno del disciplinare, il quale trova altresì riscontro all'interno della guida Mepa sotto il nome di proporzionalità inversa.

Applicando la formula sopra indicata, e tenendo conto delle offerte economiche delle ditte, risulta il seguente punteggio:

- Euroristorazione: 3.37% - 12,90 punteggio economico
- G.M.I. servizi: 7.84% - 29,40 punteggio economico
- Eutourist New s.r.l.: 8% - 30 punteggio economico

In concreto, quindi, una volta effettuati i calcoli manuali relativi all'offerta economica, che hanno dato origine alla sospensione della gara, la graduatoria risulta essere la seguente:

- 1) G.M.I. servizi: offerta tecnica: punti 56 + offerta economica: 29.4 totale= 85.40
- 2) Eutourist New srl: offerta tecnica 49 + offerta economica 30 = totale 79
- 3) Euroristorazione s.r.l.: 61 + 12.90 = 73.90

Il presente verbale Letto, approvato e sottoscritto dai componenti della Commissione viene inserito nel portale MEPA nell'apposita sezione al fine di darne la massima pubblicità alle Ditte partecipanti e lo stesso sarà pubblicato sul sito del Comune di Piscina nell'apposita sezione dell'Amministrazione Trasparente.

Il presente verbale sarà sottoposto all'approvazione da parte dell'organo competente e l'aggiudicazione alla Ditta risultata prima nella graduatoria sopra riportata si renderà efficace dopo l'acquisizione di tutta la documentazione comprovante i requisiti richiesti dalla stazione appaltante.

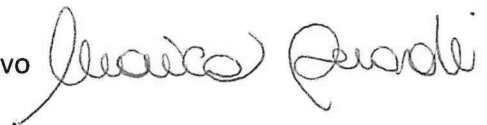
Firmato digitalmente in data 20.09.2021:

Presidente: Cristiano Favaro – Sindaco

Componente: Pia Carpinelli – Segretario Comunale

Componente: Paolo Gilli - Istruttore Direttivo Ufficio Tecnico

Segretario Verbalizzante: Monica Ainardi – Istruttore Amministrativo

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Monica Ainardi', is written over the text of the verbalizer's name.