



COMUNE DI OSPEDALETTO D'ALPINOLO
Provincia di Avellino

“SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, ANNI SCOLASTICI 2023 - 2024 / 2024-2025 E 2025/2026 (PER POSSIBILE RINNOVO RELATIVO ALLA TERZA ANNUALITÀ SCOLASTICA)” - CIG A03DB88096

VERBALE DI GARA N° 4 DEL 12/09/2024
(SEDUTA RISERVATA)

L'anno duemilaventiquattro, il giorno dodici del mese di settembre, alle ore 09:50 si è riunita* in modalità telematica e riservata, la commissione di gara così composta:

- ❖ NATALE VINCENZO, in qualità di Presidente;
- ❖ TOMMASO MARIA GIULIANI, in qualità di Componente;
- ❖ DOMENICO CAPOCOTTA, in qualità di Componente-segretario verbalizzante;

* Si precisa che i commissari sono tutti collegati tramite piattaforma telematica per lavorare a distanza. Infatti, la seduta di gara si svolge telematicamente mediante l'utilizzo del servizio di "GoogleMeet". Il link di accesso alla riunione è il seguente: <https://meet.google.com/cee-nezo-tsn>.

PREMESSO CHE:

- con Determinazione N. 313 DEL 18-11-2023 - N. GEN. 125 DEL 18-11-2024 del Comune di Ospedaletto D'Alpinolo - Amministrazione delegante con cui è stato avviato il procedimento per l'affidamento del "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, ANNI SCOLASTICI 2023 - 2024 / 2024-2025 E 2025/2026 (PER POSSIBILE RINNOVO RELATIVO ALLA TERZA ANNUALITÀ SCOLASTICA)" in agro al Comune di OSPEDALETTO D'ALPINOLO ai sensi del combinato disposto di cui all'art. 130, commi 1, lett. d), e dell'art. 50 co. 1 lett. e) del Decreto Legislativo n° 36/2023, con un metodo di scelta del contraente mediante "procedura negoziata" da aggiudicarsi con il "criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa" per l'importo complessivo di € 135.000,00, comprensivo di € 2.025,00 per oneri di sicurezza e costo stimato della manodopera pari ad € 53.704,80 quali costi stimati della manodopera entrambi non soggetti a ribasso ai sensi dell'art. 41, co. 14, del D.Lgs. n. 36/2023, oltre IVA delegando la medesima alla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Avellino;
- con Determina del Dirigente del Settore 3 - EDILIZIA SCOLASTICA E PATRIMONIO-DEMANIO E VIABILITÀ - della Provincia di Avellino 2804 del 19/12/2023 è stata indetta la gara in parola nonché approvata la lettera d'invito-disciplinare di gara;
- l'avviso di avvio della procedura negoziata è stato pubblicato su:
 - Albo Pretorio on line e Profilo committente della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Avellino;
 - Albo Pretorio on line e Profilo committente dell'Amministrazione delegante;
 - piattaforma di e-procurement su provinciaavellino.trasparenza.gov.it;
 - piattaforma digitale istituita presso l'ANAC;

DATO ATTO CHE:

- l'invito fissava come termine ultimo per il caricamento delle offerte sulla piattaforma *suaprovinciaavellino.traspare.com* le ore 10:00 del 19/04/2024;
- le operazioni di gara relative alla verifica della documentazione attestante l'assenza dei motivi di esclusione, nonché la sussistenza dei requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali sono state espletate da apposito seggio di gara presieduto dal RdP, *giusto verbale n. 1 del 23/04/2024 e n°2 del 02/05/2024 che è stato consegnato dal medesimo alla Commissione;*
- con Determinazione del Dirigente del Settore 3 – Edilizia Scolastica e Patrimonio - Demanio - Viabilità della Provincia di Avellino n° 1868 del 29/08/2024 è stata nominata la commissione di gara;

DATO ATTO che i componenti della commissione, visionato l'elenco degli operatori economici, hanno espresso l'inesistenza delle cause di incompatibilità e di astensione;

VISTO il Verbale di gara in seduta pubblica *n°3 del 05/09/2024* ove si è insediata la commissione di gara e ove sono state catalogate le offerte tecniche;

Per quanto sopra premesso, il Presidente dichiara ufficialmente aperta la seduta di gara riservata.



Preliminarmente si prende atto che l'appalto sarà aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 del Codice, secondo quanto prescritto nel Disciplinare di gara, per cui la Commissione prende atto delle disposizioni contenute nel Disciplinare di gara per l'attribuzione dei punteggi relativi all'offerta tecnica, così come individuati nella tabella di cui al punto 18 del Disciplinare che di seguito vengono riproposte:

18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi [la stazione appaltante, valorizza gli elementi qualitativi dell'offerta e individua criteri tali da garantire un confronto concorrenziale effettivo sui profili tecnici].

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

18.1. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

In particolare, ai sensi dell'art. 95 del Codice, sono stabiliti i seguenti elementi qualitativi e quantitativi di valutazione dell'offerta ed i relativi punteggi massimi:

- a. la qualità dell'articolazione generale del servizio;
- b. qualificazione e organizzazione del personale e mezzi utilizzati;
- c. ribasso percentuale unico.

Si precisa che, in ogni caso, le offerte devono soddisfare i requisiti minimi in termini quantitativi e qualitativi già prescritti dal Capitolato Speciale d'Appalto e devono essere conformi a quanto prescritto dai Criteri Ambientali Minimi di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente del 10 marzo 2020.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui 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", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

	SUB-CRITERIO	D/Q/T	
A	<p>ESPERIENZA STORICA DELLA DITTA Iscrizione alla CCIAA, oggetto attività di mense scolastiche e ristorazione collettiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fino a 5 anni - Fino a 10 anni - Oltre 10 anni - Oltre 15 anni 	D	<p>MASSIMO 10 PUNTI</p> <p>Punti 3 Punti 6 Punti 7 Punti 10</p>
B	ISO 22000:2018: Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare.	T	Massimo 10 punti
	ISO 22005:2007 oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.	T	Ad ogni certificazione verranno attribuiti 2,5 punti
	ISO 45001: 2018: Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza del Lavoro.	T	
	SA 8000:2014: Responsabilità Sociale d'Impresa.	T	
C	<p>QUALITA' ALIMENTARE Verranno attribuiti 2 punti per ogni prodotto offerto di natura biologica, di provenienza locale, DOP/IGP e sempre nel rispetto dei menù forniti dall'ASL.</p>	D	<p>MASSIMO 10 PUNTI</p> <p>Punti 2 per ogni prodotto, fino ad un massimo di 10</p>
D	<p>DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA ALTERNATIVO Distanza chilometrica dalla casa comunale di un centro cottura alternativo a quello comunale, di proprietà, in affitto o in comodato. Allegare: planimetria e DIA sanitaria del centro cottura.</p> <p>Fino a 10 km Fino a 15 km Fino a 19 km</p>	Q	<p>MASSIMO 10 PUNTI</p> <p>Punti 10 Punti 7 Punti 5</p>
E	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione del loro profilo professionale.	D	MASSIMO 5 PUNTI
F	<p>Gestione degli imprevisti</p> <p>Valutazione della gestione delle emergenze in relazione a: carenza di approvvigionamento idrico, energetico, problemi legati alle somministrazioni di diete. Saranno valutate le casistiche proposte e le migliori soluzioni realisticamente attuabili.</p>	D	MASSIMO 5 PUNTI
G	<p>Migliore</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere le proposte di integrazione/sostituzione delle attrezzature e/o degli arredi attualmente in uso presso il Centro cottura, che garantiscano maggiore efficienza e basso consumo energetico.</p> <p>Il concorrente dovrà motivare la sostituzione o l'integrazione di quanto proposto, sulla base del sopralluogo effettuato presso i locali di svolgimento dei servizi oggetto di appalto.</p> <p>Il punteggio sarà assegnato sulla base della chiarezza espositiva, completezza ed efficacia delle soluzioni proposte.</p>	D	MASSIMO 10 PUNTI
H	<p>Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, somministrazione</p> <p>Modalità operative del servizio, con particolare riferimento alla gestione e alla conservazione delle derrate, alle fasi di trasformazione, cottura e somministrazione dei pasti: valutazione dei contenuti e individuazione di soluzioni messe in atto per il miglioramento del servizio, rispetto a quanto previsto dal Capitolato.</p> <p>Il punteggio sarà assegnato sulla base della chiarezza espositiva, completezza ed efficacia delle soluzioni proposte</p>	D	MASSIMO 5 PUNTI
I	<p>Descrizione del sistema HACCP aziendale</p> <p>Gestione del Piano di pulizia e sanificazione: valutazione della pertinenza delle voci inserite e delle modalità d'uso dei prodotti. Valutazione delle modalità adottate per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale (informazione/cartellonistica o altro).</p> <p>Il punteggio sarà assegnato sulla base della chiarezza espositiva, completezza ed efficacia delle soluzioni proposte</p>	D	MASSIMO 5 PUNTI

N.B.: come prescritto dal Disciplinare di gara a pag. 23, è prevista la riparametrazione per i criteri: A,C, E, F, G, H, I.

Esaminate e discusse le previsioni del Bando-Disciplinare di gara in tema anche di criteri motivazionali, si passa ad esaminare la documentazione di progetto, ed in particolare il capitolato speciale d'appalto, e infine l'offerta tecnica presentata dai concorrenti in gara.

La commissione di gara, così costituita, ha provveduto alla valutazione dell'offerta tecnica per ogni operatore economico e, essendosi confrontata, dopo attente valutazioni hanno, raggiunto la decisione unanime attribuendo i relativi punteggi, come indicato e riepilogato nella successiva tabella di valutazione tecnica e nel file Excel allegato al presente verbale di gara:

RIEPILOGO VALUTAZIONE PUNTEGGI OFFERTA TECNICA - "PUNTEGGIO PURO"											SOMMA PT CRITERI
N.	RAGIONE SOCIALE	CRITERI									
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	
1	GLM RISTORAZIONE SRL	7,00	10,00	10,00	10,00	3,92	3,50	6,67	3,08	3,67	57,83
2	GLOBAL SERVICE SRL	7,00	10,00	10,00	5,00	2,89	3,00	6,33	3,08	3,17	50,47
RIEPILOGO VALUTAZIONE PUNTEGGI OFFERTA TECNICA - "PUNTEGGIO RIPARAMETRATO"											SOMMA PT CRITERI
N.	RAGIONE SOCIALE	CRITERI									
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	
1	GLM RISTORAZIONE SRL	10,00	10,00	10,00	10,00	5,00	5,00	10,00	5,00	5,00	70,00
2	GLOBAL SERVICE SRL	10,00	10,00	10,00	5,00	3,69	4,29	9,50	5,00	4,32	61,79

Alle ore 10:20 la Commissione di gara, ha concluso tutte le operazioni di verifica delle offerte tecniche, attribuendo agli operatori economici i punteggi sopraindicati e pertanto il presidente scioglie la seduta riservata per poi aggiornarsi nella successiva seduta pubblica prevista in data 12/09/2024 alle ore 15:00 per l'esame delle offerte economiche.

Del che è verbale. Letto, confermato e sottoscritto digitalmente.

- ❖ NATALE VINCENZO, in qualità di Presidente;
- ❖ TOMMASO MARIA GIULIANI, in qualità di Componente;
- ❖ DOMENICO CAPOCOTTA, in qualità di Componente-segretario verbalizzante.