



UNIONE MONTANA DEI COMUNI DELLA VALSESIA

Corso Roma, 35 - 13019 Varallo (VC) tel. 0163 51555 – 53800 fax 0163 52405
e mail: info@unionemontanavalsesia.it Cod. fisc. 82003830021

STAZIONE UNICA APPALTANTE

VERBALE DI GARA PER L’AFFIDAMENTO TRAMITE PROCEDURA APERTA DEL SERVIZIO DI FORNITURA DEI PASTI ALLE MENSE SCOLASTICHE ED ALTRI SERVIZI COMPLEMENTARI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL’INFANZIA – PRIMARIA – SECONDARIA I GRADO E CENTRI ESTIVI DEL COMUNE DI VALDUGGIA, PER IL PERIODO DALL’INIZIO DELL’ANNO SCOLASTICO 2023/2024 AL TERMINE DEI CENTRI ESTIVI 2026 (CIG. 9689230D87).

APPALTO DA ESEGUIRE PER CONTO DEL COMUNE DI VALDUGGIA

Procedura aperta secondo i disposti ed ai sensi dell’art. 60, del D.Lgs n. 50/2016 e s.m. ed i.

L’anno duemilaventitre, il giorno 17 del mese di aprile alle ore 9:00, presso la sede della Unione Montana dei Comuni della Valsesia in corso Roma n°35, il Responsabile della Centrale Unica di Committenza dell’Unione Montana, Dott. Arch. Alessandro Vanzetti, ha avviato la procedura di gara per l’affidamento del servizio in oggetto;

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

VISTA la Determinazione del Responsabile del Servizio Affari Generali del Comune di Valduggia n. 47 in data 25.11.2022 con la quale è stata approvata la documentazione di gara per l’affidamento del “Servizio di refezione scolastica scuole dell’infanzia – primaria – secondaria I grado e centri estivi del Comune di Valduggia, per il periodo dall’inizio dell’anno scolastico 2023/2024 al termine dei centri estivi 2026 (CIG. 9689230D87)”, per un valore complessivo stimato in €. 247.500,00.= oltre IVA di legge e delegata contestualmente la Centrale Unica di Committenza dell’Ente per la gestione dell'appalto delle opere in oggetto con procedura aperta ai sensi dell’art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016;

VISTA la Determinazione del Responsabile del Servizio Affari Generali del Comune di Valduggia n. 10 in data 16.02.2023 con la quale sono stati rettificati gli atti di gara per l’affidamento del “Servizio di refezione scolastica scuole dell’infanzia – primaria – secondaria I grado e centri estivi del Comune di Valduggia, per il periodo dall’inizio dell’anno scolastico 2023/2024 al termine dei centri estivi 2026 (CIG. 9689230D87)” e per un valore complessivo stimato in €. 247.500,00.= oltre IVA di legge;

RICHIAMATA la propria determinazione n. 78 del 02/03/2023, con la quale si approvava il bando e i relativi allegati, per l’indizione, per conto del Comune di Valduggia, dell’appalto per

l'affidamento mediante procedura aperta ai sensi dell'Art. 60 del D.Lgs n. 50/2016, del servizio di "fornitura dei pasti alle mense scolastiche ed altri servizi complementari del servizio di refezione scolastica scuole dell'infanzia – primaria – secondaria I grado e centri estivi del Comune di Valduggia, per il periodo dall'inizio dell'anno scolastico 2023/2024 al termine dei centri estivi 2026 (CIG. 9689230D87)", con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i;

DATO ATTO che la procedura è stata pubblicata sulla Piattaforma Sintel in data 08/03/2023, sul sito istituzionale dell'Ente in data 08.03.2023, nella sezione "Amministrazione Trasparente – bandi e contratti" in data 08.03.2023, all'Albo Pretorio dell'Ente in data 08.03.2023, sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana 5° serie speciale Contratti Pubblici n. 31 in data 15.03.2023, sul sito dell'Osservatorio Regionale dei contratti pubblici in data 20.03.2023, sulla Gazzetta dell'Unione Europea n. 2023/S 053-157229 in data 15.03.2023, su due quotidiani nazionali "La Notizia" e "La Ragione" in data 23.03.2023 e su due quotidiani locali "Tutto Sport ed. Nord Ovest" e "Il Giornale del Piemonte" in data 23.03.2023;

VISTO CHE il termine della presentazione delle offerte sul portale della piattaforma Sintel di Regione Lombardia da parte dei concorrenti risultava essere il 14/04/2023 alle ore 18.00;

DATO ATTO che entro tale data è pervenuta n. 1 offerta da parte della Ditta Elior Ristorazione SPA di Milano;

TUTTO CIO' PREMESSO

In seduta pubblica, alla presenza continua del funzionario suddetto,
si dà inizio alle operazioni di gara

Il Responsabile procede con la verifica della documentazione amministrativa presentata dall'operatore economico partecipante, dalla quale risulta che la documentazione presentata è conforme a quanto indicato nel bando e viene ammesso alla fase successiva della gara.

Alle ore 10:51 il Responsabile conclude la fase di verifica della documentazione amministrativa e, come previsto nel disciplinare di gara, si procede con l'apertura dell'offerta tecnica.



IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Dott. Arch. Alessandro Vanzetti

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Vanzetti".

VERBALE DI GARA PARTE SECONDA
VERBALE DELLA COMMISSIONE DI GARA

L'anno duemilaventitre, il giorno 17 del mese di aprile alle ore 14:01, presso la sede della Unione Montana dei Comuni della Valsesia in corso Roma n°35 si è riunita la Commissione di gara nominata con Determinazione del Responsabile Settore Agrario Tecnico Territorio Ambiente dell'Unione Montana n. 157 in data 17.04.2023.

La Commissione di gara è così composta:

- Presidente il Dott. Arch. Alessandro Vanzetti – Responsabile della Centrale Unica di Committenza dell'Unione Montana dei Comuni della Valsesia;
- Commissario Geom. Luca Cavagliano – Istruttore Tecnico dell'Unione Montana dei Comuni della Valsesia;
- Commissario il Geom. Filippo Allegra – Istruttore Tecnico dell'Unione Montana dei Comuni della Valsesia;

Non è presente alcun rappresentante della ditta partecipante.

LA COMMISSIONE

Verificato che non sussistono cause di incompatibilità tra i commissari ed la Ditta partecipante alla gara, procede quindi, in seduta pubblica, con l'apertura della busta "offerta tecnica" presentata dal concorrente sulla piattaforma telematica Sintel, dalla quale risulta che il partecipante ha regolarmente presentato la documentazione di offerta tecnica prevista dal bando.

La seduta continua in modalità riservata con l'esame della predetta offerta tecnica e l'assegnazione del relativo punteggio sotto illustrato.

Il Presidente dà atto che il bando di gara prevede l'assegnazione fino ad un massimo di punti 80 per l'offerta tecnica, ripartiti come indicato nella tabella sottostante, e un massimo di punti 20 per l'offerta economica:

A) QUALITA' DEL SERVIZIO			Max p.29
a.1	Tempo di consegna dei pasti dal centro cottura ai punti di somministrazione (calcolati secondo il percorso stradale più breve): meno di 15 minuti punti 15 tra 16 e 30 minuti punti 10 tra 31 e 45 minuti punti 5 tra 46 e 60 minuti punti 0	Max p.15	

a.2	Possesso di certificazioni di qualità in corso di validità, rilasciata da organismi accreditati (viene assegnato il punteggio corrispondente per ognuna delle certificazioni sotto riportate): ISO 22000 (Sistema di gestione per la sicurezza alimentare) punti 2,5 ISO 22005 (Sistema di rintracciabilità degli alimenti) punti 2,5 ISO 14000 (Sistema di gestione ambientale) punti 2,5 SA 8000 (Responsabilità sociale d'Impresa) punti 2,5	Max p.10
a.3	Piano delle emergenze: modalità di gestione delle emergenze in caso di inutilizzo del centro cottura, assenza del personale, assenza di veicoli, altri problemi logistici. Allegare una relazione esplicativa di max 10 facciate.	Max p. 4

B) ATTREZZATURA		Max p.12
b.1	Impegno a mettere a disposizione per tutta la durata della concessione n.1 CARRELLO TERMICO per plesso scolastico (infanzia e primaria) compresa la manutenzione (punti 4 per ogni plesso)	Max p.8
b.2	Impegno a mettere a disposizione per tutta la durata della concessione n.1 FORNO A MICROONDE per plesso scolastico (infanzia e primaria) compresa la manutenzione e le parti di ricambio per tutto il periodo della concessione (punti 2 per ogni plesso)	Max p.4
C) SOSTENIBILITA' ENERGETICA E AMBIENTALE (si vedano i criteri ambientali minimi del DECRETO DEL MINISTRO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE 10 marzo 2020 (G.U. 90 del 4 aprile 2020) riguardante "CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI")		p.20
c1	Utilizzo di prodotti a chilometro zero e filiera corta: Si attribuiscono 0,5 punti ad ogni prodotto offerto tra le seguenti categorie: ortaggi e legumi, frutta, cereali, pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro; per l'attribuzione del punteggio è necessario indicare la/le specie e la quantità offerte tenendo conto che la quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, coerentemente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.	Max. p. 6
c2	Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Si attribuiscono 0,25 punti ad ogni prodotto offerto tra le seguenti categorie: ortaggi e legumi, frutta, cereali, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro.	Max p. 6

c3	Fornitura di pesce proveniente da acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi.	Max p. 4
c4	Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL)	Max p. 4

D) PERSONALE		Max p.7
d.1	Adeguatezza del personale dell'organico impiegato e professionalità - Relazione sintetica (max 6 facciate) riguardante il complesso di risorse umane (direttore mensa, referente commerciale, dietisti, cuochi, addetti ai terminali di distribuzione, addetti amministrativi, ecc.) che la ditta intende destinare alla concessione in oggetto.	Max p.3
d.2	Piano di formazione del personale. Allegare una relazione esplicativa di max 6 facciate	Max p.4

E) ATTIVITA' PROMOZIONALE ED INFORMATIVA		Max p.12
e.1	Progetto di educazione alimentare rivolto alle scuole e/o alle famiglie (esempio: serata illustrativa del servizio, giornate con lo chef, visite guidate degli alunni al centro cottura, ecc.). Verrà valutato ogni progetto predisposto nel quale dovrà essere precisato ogni elemento utile alla valutazione (tipo di evento, durata, utenza, azioni previste, ecc.). Allegare una relazione esplicativa di max 10 facciate	Max p.6
e.2	Impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti. Allegare una relazione esplicativa di max 10 facciate.	Max p. 6

I concorrenti saranno ammessi alla fase relativa all'apertura delle offerte economiche solo se la valutazione complessiva degli elementi qualitativi dell'offerta di qualità e organizzazione del servizio (composta dai sub-elementi sopradescritti) abbia raggiunto un punteggio minimo **non inferiore a 40 punti sui 80 punti massimi assegnabili.**

Ai fini della valutazione delle offerte i punteggi verranno espressi con due cifre decimali.

Il punteggio assegnato per i sub-criteri a3, d1, d2, e1 ed e2 sarà ottenuto moltiplicando il numero massimo attribuibile all'elemento o sub-criterio medesimo, per un coefficiente compreso tra 0 e 1 stabilito nel seguente modo:

CRITERI DI GIUDIZIO	COEFFICIENTE
Qualità Eccellente	1
Qualità ottima	0,9
Qualità molto buona	0,8
Qualità buona	0,7
Qualità discreta	0,6
Qualità più che sufficiente	0,5
Qualità sufficiente	0,4
Qualità mediocre	0,3
Qualità insufficiente	0,2
Qualità gravemente insufficiente	0,1
Qualità inaccettabile	0

Per quanto riguarda i sub-criteri c3 e c4, il punteggio verrà attribuito se barrata la casella corrispondente il criterio;

Per quanto riguarda i sub-criteri restanti, il punteggio verrà attribuito in base a quanto indicato nei singoli criteri stessi.

La Commissione prosegue la propria attività in seduta riservata, con la discussione e valutazione dell'offerta tecnica presentata, attribuendo il seguente punteggio alla ditta partecipante:

DITTA	PUNTO A (qualità del servizio)			PUNTO B (ATTREZZATURA)		PUNTO C (SOSTENIBILITA' ENERGETICA ED AMBIENTALE)				PUNTO D (PERSONALE)		PUNTO E (ATTIVITA' PROMOZIONALE ED INFORMATIVA)		TOTALE
	A1 10/15	A2 10/10	A3 1,6/4	B1 8/8	B2 4/4	C1 6/6	C2 6/6	C3 4/4	C4 4/4	D1 1,2/3	D2 1,6/4	E1 2,4/6	E2 2,4/6	
ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.														61,20

Alle ore 15:19 la Commissione termina la valutazione dell'offerta tecnica, dando atto che l'offerente ha superato la soglia di sbarramento prevista dal bando di gara di punti 40, avendo ottenuto complessivi punti 61,20. Si prosegue quindi in seduta pubblica con la lettura del punteggio assegnato al concorrente ed all'apertura della busta contenente l'offerta economica.

Il Presidente – Dott. Arch. Alessandro Vanzetti

Il Commissario Geom. Luca Cavagliano

Il Commissario Geom. Filippo Allegra

VERBALE DI GARA PARTE TERZA

L'anno duemilaventitre, il giorno 17 del mese di aprile alle ore 15:24, presso la sede della Unione Montana dei Comuni della Valsesia in corso Roma n°35 nella sede dell'Unione Montana dei Comuni della Valsesia in Varallo Sesia, Corso Roma 35.

Non sono presenti rappresentanti della Ditta concorrente.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Procede in seduta pubblica, dando lettura del punteggio attribuito all'offerta tecnica presentata dalla ditta partecipante.

La Ditta partecipante ha ottenuto complessivamente punti 61,20 sull'offerta tecnica.

Prosegue quindi all'apertura della busta contenente l'offerta economica.

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la formula "bilineare" indicata di seguito:

C_i	(per $A_i \leq A_{soglia}$)	$= X * (A_i / A_{soglia})$
C_i	(per $A_i > A_{soglia}$)	$= X + (1 - X) * [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$
dove		
C_i	=	coefficiente attribuito al concorrente i-esimo
A_i	=	valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i-esimo
A_{soglia}	=	media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti
X	=	0,85
A_{max}	=	valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

Si precisa che in caso di cifre decimali scaturite dall'applicazione delle formule, si considererà fino alla seconda cifra decimale.

Data lettura dell'offerta economica proposta dalla Ditta partecipante in gara, ne risulta la seguente assegnazione del punteggio:

Concorrente	Ribasso percentuale	Punteggio assegnato
ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	0,10%	17,00

Alle ore 15:33 si conclude la valutazione della busta economica presentata dalla ditta partecipante e si riepiloga il punteggio complessivo attribuito, da cui ne deriva la seguente sommatoria:

Ditta	Punteggio offerta tecnica	Punteggio offerta economica	Totale
ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	61,20	17	78,20

Il Responsabile del Procedimento prende atto della graduatoria finale risultante dalla sommatoria dei punteggi e viene di conseguenza individuata nella Ditta ELIOR RISTORAZIONE S.P.A. – Milano (MI) l’ offerta complessiva con un punteggio di **78,20/100 punti**.

L’importo contrattuale del singolo pasto, sulla base del ribasso percentuale pari a 0,10% risulta pari a **€5,49.=**, comprensivo di € 0,05.= per oneri sicurezza non soggetti a ribasso d’asta (IVA esclusa).

La gara si conclude alle ore 15:33 e si dispone la trasmissione al R.U.P. della documentazione di gara per i provvedimenti di conseguenza.



IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Dott. Arch. Alessandro Vanzetti
(firmato digitalmente)