

CITTÀ DI VIGONE

CAP 10067 - CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO - TEL. 0119804269 (INT. 207)
P. IVA 04004340016 C.F. 85003470011
www.comune.vigone.to.it/segretariocomunale@comune.vigone.to.it
PEC comunevigone@postecert.it



PROCEDURA TELEMATICA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016 E S.M.I.

VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA N. 3

SEDUTA RISERVATA

Oggetto	PROCEDURA EX ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016 E S.M.I. PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022 E 2022/2023
CIG	872797372A
Importo a base d'asta	€ 460.000,00
Scelta del contraente	Procedura Aperta ex. art. 60 del D.Lgs. 50/16 e s.m.i.
Modalità	TELEMATICA

In data 31/05/2021 alle ore 9.00, la Commissione Giudicatrice, nominata, ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., con determinazione del Responsabile dell'Area Amministrativa n. 242 del 20/05/2021, e così composta:

- geom. Mario DRUETTA, Presidente;
- dott.ssa Renata RAZETTO, Componente;
- dott. Marco VIOTTO, Componente;

con l'assistenza del segretario con funzioni di mera verbalizzazione, senza diritto di voto, sig.ra Alessandra Adriani, si è riunita, in seduta riservata, presso una sala del Comune di Vigone, per l'espletamento delle attività di propria competenza.

La Commissione, preso atto dei verbali delle operazioni di gara n. 1 e 2, da cui si evince l'ammissione dei seguenti operatori economici:

- G.M.I. SERVIZI s.r.l., Sede legale: Via Roma 305 - 10123 Torino (TO);
- G.L.E RISTORAZIONE di Giulia Barbero & C. s.n.c., Sede legale: Via Pavia n. 11/b - 10098 Rivoli (TO);

procede alla valutazione dell'offerta tecnica contenuta nella busta "B".

La Commissione prende atto che, secondo quanto stabilito dal disciplinare di gara, per la valutazione tecnica del progetto risultano disponibili fino a 70 punti, da assegnare sulla base dei seguenti criteri:

B1	Educazione ambientale e alimentare	Max punti 10/100
B1.1.	Progetto di educazione ambientale e alimentare da effettuare presso le scuole nel corso dell'appalto, composto da breve relazione descrittiva degli interventi proposti, modalità e tempi di realizzazione	
B2	Comunicazione con l'utenza e monitoraggio della qualità dei servizi erogati	Max punti 10/100
B2.1	Progetto relativo alle informazioni fornite agli utenti sulle prestazioni del servizio (caratteristiche delle materie prime utilizzate, eventi, pasti e diete speciali servite, informazioni salutistiche ecc...) Il progetto deve altresì prevedere la descrizione del sistema di autocontrollo che si intende adottare (struttura organizzativa dedicata, articolazione piano di controllo e qualità, modalità di aggiornamento periodico del personale) e le procedure individuate per la rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza e di studio dei percorsi di risposta ai bisogni manifestati	
B3	Modalità di consegna a soggetti svantaggiati dei pasti non consumati	Max punti 10/100
	Indicazione delle modalità di recupero di prodotti non somministrati e loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale o altri soggetti del cd. terzo settore che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari in aderenza alle previsioni del capitolato speciale	
B4	Utilizzo prodotti filiera corta/biologici/Dop Igp	Max punti 25/100
B4.1	Prodotti filiera corta Fino a 2 prodotti Ø punti Fino a 4 prodotti 2 punti Fino a 6 prodotti 4 punti Fino a 8 prodotti 6 punti Da 9 prodotti 8 punti	punti 8/20
B4.2	Prodotti bio Fino a 2 prodotti Ø punti Fino a 4 prodotti 2 punti Fino a 6 prodotti 4 punti Fino a 8 prodotti 6 punti Fino a 10 prodotti 8 punti Da 11 prodotti 9 punti	punti 9/20
B4.3	Prodotti dop e igp Fino a 2 prodotti Ø punti Fino a 4 prodotti 2 punti Fino a 6 prodotti 4 punti Fino a 8 prodotti 6 punti	punti 8/20

	Da 9 prodotti	8 punti	
B5	Valutazione dell'impatto ambientale nella gestione del servizio (Classe ecologica del mezzo di trasporto adibito stabilmente alla veicolazione dei pasti) – allegare carta di circolazione		Max punti 5/100
B5.1	euro 4 e inferiori		punti 0
B5.2.	euro 5		punti 2
B5.3.	euro 6 e superiori		punti 5
B6	Possesso ulteriori certificazioni rispetto a quella minima prevista		Max punti 10/100
B6.1	Documentazione attestante il possesso di ulteriori certificazioni di qualità rispetto a quella minima prevista (es. certificazione ISO 22005:2007, SA 8000:2008, ISO 22000:2005, ISO 14001:2004, OHSAS 18001/2007, ecc...) attinenti all'oggetto dell'appalto		punti 2 per ciascuna certificazione con un massimo di punti 10
	Totale punti		Max punti 70/100

La valutazione discrezionale degli elementi tecnici dell'offerta sarà condotta nell'osservanza dei seguenti criteri motivazionali:

B1 Educazione ambientale e alimentare

La commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che dimostrino particolare attenzione alle finalità che l'appalto si propone nei confronti dell'utenza finale in termine di educazione ambientale e alimentare.

B2 Comunicazione con l'utenza e monitoraggio della qualità dei servizi erogati

La commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che:

- dimostrino particolare attenzione all'attività comunicativa a favore dell'utenza come da dettaglio indicato nella tabella soprastante;
- individuino un sistema di autocontrollo, di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza e di studio dei percorsi di risposta ai bisogni manifestati, concreto, accessibile, aderente al contesto e facilmente tracciabile;
- dimostrino come la concezione organizzativa delle emergenze offra una elevata garanzia della qualità dell'attuazione delle prestazioni.

B3 Modalità di consegna a soggetti svantaggiati dei pasti non consumati

La commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che presentino un progetto concreto, tangibile e aderente al contesto, per il recupero di prodotti non somministrati e loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale o altri soggetti del cd. terzo settore che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di produzione alimentare.

B4 Utilizzo prodotti filiera corta/biologici/Dop Igp

Si rinvia alla tabella soprastante.

B5 Valutazione dell'impatto ambientale nella gestione del servizio

Si rinvia alla tabella soprastante.

B6 Possesso ulteriori certificazioni rispetto a quella minima prevista

Si rinvia alla tabella soprastante.

NOTA BENE: il progetto dovrà essere articolato con il contesto esistente (precise indicazioni dei soggetti, dei destinatari, delle modalità) e presentare fondati principi di attuabilità. Non verranno valutate proposte di generica definizione.

Il punteggio sarà calcolato, per ciascuna offerta tecnica, applicando la seguente formula:

$$C_{(a)} = \sum_{i=1}^6 [W_i \cdot V_{(a)i}]$$

dove:

$C_{(a)}$ = punteggio complessivo assegnato all'offerta tecnica (a);

Σ = sommatoria;

i = numero totale degli elementi di valutazione, pari a 6;

W_i = punteggio massimo assegnato ad ogni elemento di valutazione (i);

$V_{(a)i}$ = punteggio attribuito (con esclusione degli elementi a cui viene attribuito un punteggio predeterminato per scaglioni o valori ossia con esclusione degli elementi B4, B5 e B6) secondo il seguente procedimento:

- per ciascuna offerta tecnica e con riferimento ad ogni singolo elemento oggetto di valutazione i commissari esprimeranno un giudizio corrispondente ad un coefficiente di prestazione variabile fra 0 e 1, secondo la griglia di valutazione di cui alla tabella sotto riportata (il giudizio verrà espresso in considerazione dei principi motivazionali ivi riportati, costituenti mero riferimento indicativo del percorso di valutazione);
- per ciascuna offerta tecnica e con riferimento ad ogni singolo elemento, si procederà a calcolare la media aritmetica dei coefficienti di prestazione attribuiti dai commissari;
- per ciascuna offerta tecnica e con riferimento ad ogni singolo elemento, le medie aritmetiche verranno riparametrate riportando ad 1 (uno) la media più alta e proporzionando a tale media massima le altre medie;
- i valori così ottenuti costituiscono i $V_{(a)i}$.

Nel caso di partecipazione di un solo operatore economico non si procederà con la riparametrazione dei punteggi tecnici.

Si precisa che sia nella definizione della media dei coefficienti di prestazione, sia nella riparametrazione, sarà tenuto valido il risultato di dette operazioni arrotondato alla seconda cifra decimale dopo la virgola.

Griglia di valutazione del progetto di servizio:

Giudizio	Principi motivazionali	Coefficiente di prestazione
Ottimo	L'offerta è giudicata pienamente aderente alle aspettative della S.A., molto qualificante ed esaustiva	1,00
Buono	L'offerta è giudicata significativa, con buona rispondenza alle esigenze della S.A., esaustiva e qualificante	0,75
Discreto	L'offerta è giudicata discretamente adeguata con discreta rispondenza alle esigenze della S.A., moderatamente esaustiva e qualificante	0,50
Sufficiente	L'offerta è giudicata poco pertinente, di scarsa rilevanza rispetto alle esigenze della S.A., poco esaustiva e qualificante	0,25
Insufficiente	L'offerta è giudicata priva di elementi apprezzabili, non in linea con le esigenze della S.A., non esaustiva e qualificante	0,00

Tutto ciò premesso la Commissione procede ad un'approfondita, puntuale e dettagliata analisi dei contenuti della documentazione e su di essa viene sviluppata un'attenta discussione tra i commissari.

La Commissione, nonostante non sia soggetto a valutazione tecnica, ritiene necessario formulare richiesta formale alla ditta G.L.E RISTORAZIONE di Giulia Barbero & C. s.n.c. affinché integri la propria offerta specificando, ai sensi dell'art. 22 del capitolato, l'organico che la stessa intende mettere a disposizione per l'espletamento del servizio.

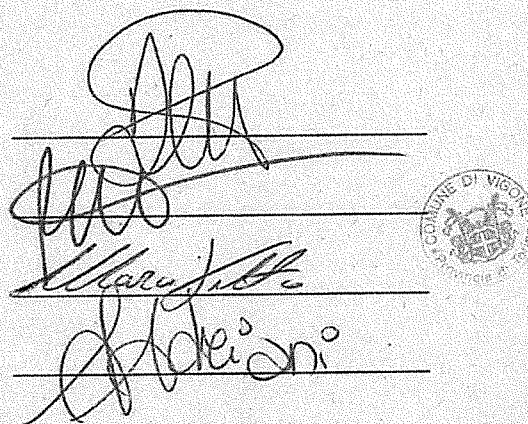
Alle ore 12,30 il Presidente sospende la valutazione delle offerte, dichiarando chiusa la prima seduta riservata e dispone la convocazione della seconda seduta riservata il giorno 10.06.2021 alle ore 9.00 per il completamento delle operazioni.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

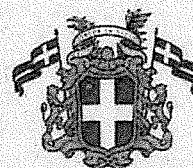
IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE



The image shows three handwritten signatures on horizontal lines. The first signature is for the President, the second for the Commissioners, and the third for the Secretary. To the right of the signatures is a circular official stamp of the Comune di Vigonza, featuring a coat of arms and the text "COMUNE DI VIGONZA" and "PROVINCIA DI MODENA".

CITTÀ DI VIGONE

CAP 10067 - CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO - TEL. 0119804269 (INT. 207)
P. IVA 04004340016 C.F. 85003470011
www.comune.vigone.to.it/segretariocomunale@comune.vigone.to.it
PEC comunevigone@postecert.it



PROCEDURA TELEMATICA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016 E S.M.I.

VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA N. 4

SEDUTA RISERVATA

Oggetto	PROCEDURA EX ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016 E S.M.I. PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022 E 2022/2023
CIG	872797372A
Importo a base d'asta	€ 460.000,00
Scelta del contraente	Procedura Aperta ex. art. 60 del D.Lgs. 50/16 e s.m.i.
Modalità	TELEMATICA

In data 10/06/2021 alle ore 9.00, la Commissione Giudicatrice, nominata, ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., con determinazione del Responsabile dell'Area Amministrativa n. 242 del 20/05/2021, è così composta:

- geom. Mario DRUETTA, Presidente;
- dott.ssa Renata RAZETTO, Componente;
- dott. Marco VIOTTO, Componente;

con l'assistenza del segretario con funzioni di mera verbalizzazione, senza diritto di voto, sig.ra Alessandra Adriani, si è riunita, in seduta riservata, presso una sala del Comune di Vigone, per l'espletamento delle attività di propria competenza.

La Commissione, preso atto dei verbali delle operazioni di gara n. 1 e 2, da cui si evince l'ammissione dei seguenti operatori economici:

- G.M.I. SERVIZI s.r.l., Sede legale: Via Roma 305 - 10123 Torino (TO);
- G.L.E RISTORAZIONE di Giulia Barbero & C. s.n.c., Sede legale: Via Pavia n. 11/b - 10098 Rivoli (TO);

e richiamato il contenuto del verbale delle operazioni di gara n.3, procede alla valutazione dell'offerta tecnica contenuta nella busta "B" secondo quanto stabilito dal disciplinare di gara.

La Commissione prende atto che, come richiesto in data 31.05.2021, la ditta G.L.E. RISTORAZIONE di Giulia Barbero & C. s.n.c., sede legale: Via Pavia n. 11/b - 10098 Rivoli (TO), con nota prot. 5589 del 07.06.2021, ha integrato la propria offerta specificando, ai sensi dell'art. 22 del capitolato, l'organico che la stessa intende mettere a disposizione per l'espletamento del servizio. Tutto ciò premesso la Commissione procede ad un'approfondita, puntuale e dettagliata analisi dei contenuti della documentazione e su di essa viene sviluppata un'attenta discussione tra i commissari al termine della quale gli stessi esprimono le seguenti valutazioni ed attribuzione di giudizi:

G.M.I. SERVIZI s.r.l.

CRITERIO DI VALUTAZIONE	COEFFICIENTE MEDIO / PUNTEGGIO	NOTE
B1 - Educazione ambientale e alimentare	0,75	L'elemento oggetto di valutazione è ritenuto molto esaustivo e attento alle finalità che l'appalto si propone nei confronti dell'utenza finale in termine di educazione ambientale e alimentare. Il progetto educativo è molto articolato con il contesto esistente e presenta grandi principi di attuabilità.
B2 - Comunicazione con l'utenza e monitoraggio della qualità dei servizi erogati	0,83	L'elemento oggetto di valutazione dimostra molta attenzione all'attività comunicativa a favore dell'utenza, individuando un sistema di autocontrollo, di rilevazione grado di soddisfazione dell'utenza concreto, accessibile, aderente al contesto e facilmente tracciabile. L'offerta tecnica dimostra come la concezione organizzativa delle emergenze offra un'elevata garanzia della qualità dell'attuazione delle prestazioni. Il progetto educativo è molto articolato con il contesto esistente e presenta grandi principi di attuabilità.
B3 - Modalità di consegna a soggetti svantaggiati dei pasti non consumati	0,83	Il concorrente ha indicato l'impegno alla stipulazione di una convenzione con un'associazione locale per il recupero dei pasti non consumati, indicato l'impegno a conferire i pasti avanzati (impiattati) a canili/gattili di zona. Il progetto complessivamente si presenta molto concreto, tangibile e aderente al contesto, per il recupero di prodotti non somministrati e loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano distribuzione gratuita agli indigenti di produzione alimentare.
B4.1 - Utilizzo prodotti filiera corta	8	Il concorrente ha indicato almeno 9 prodotti a filiera corta.
B4.2 - Utilizzo prodotti biologici	9	Il concorrente ha indicato almeno 11 prodotti biologici
B4.3 - Utilizzo prodotti Dop Igp	8	Il concorrente ha indicato almeno 9 prodotti DOP e IGP

B5 - Valutazione impatto ambientale nella gestione del servizio	5	Il concorrente ha indicato l'uso di un veicolo Euro 6B.
B6 - Possesso ulteriori certificazioni rispetto a quella minima prevista	10	La Ditta ha indicato il possesso di almeno 5 certificazioni oltre a quella minima prevista.

G.L.E RISTORAZIONE di Giulia Barbero & C. s.n.c.

CRITERIO DI VALUTAZIONE	COEFFICIENTE MEDIO / PUNTEGGIO	NOTE
B1 - Educazione ambientale e alimentare	0,67	L'elemento oggetto di valutazione è ritenuto esaustivo e attento alle finalità che l'appalto si propone nei confronti dell'utenza finale in termine di educazione ambientale e alimentare. Il progetto educativo è discretamente articolato con il contesto esistente e presenta buoni principi di attuabilità.
B2 - Comunicazione con l'utenza e monitoraggio della qualità dei servizi erogati	0,50	L'elemento oggetto di valutazione dimostra discreta attenzione all'attività comunicativa a favore dell'utenza, individuando un sistema di autocontrollo, di rilevazione grado di soddisfazione dell'utenza concreto, accessibile, aderente al contesto e facilmente tracciabile. Il progetto educativo è articolato con il contesto esistente e presenta discreti principi di attuabilità.
B3 - Modalità di consegna a soggetti svantaggiati dei pasti non consumati	0,58	Il concorrente ha individuato nella sola scuola primaria il sito dove avviare il progetto proposto per questo elemento di valutazione ed in un'associazione senza fini di lucro, con sede nel chierese, il destinatario dei pasti avanzati. Il concorrente propone inoltre una collaborazione con il canile di Chieri per il conferimento di rifiuti organici di mensa. Il progetto complessivamente si presenta discretamente concreto, tangibile ma scarsamente aderente al contesto, per il recupero di prodotti non somministrati e loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano distribuzione gratuita agli indigenti di produzione alimentare.
B4.1 - Utilizzo prodotti filiera corta	8	Il concorrente ha indicato almeno 9 prodotti a filiera corta.
B4.2 - Utilizzo prodotti biologici	9	Il concorrente ha indicato almeno 11 prodotti biologici
B4.3 - Utilizzo prodotti Dop Igp	8	Il concorrente ha indicato almeno 9 prodotti DOP e IGP
B5 - Valutazione impatto ambientale nella gestione del servizio	5	Il concorrente ha indicato l'uso di un veicolo Euro 6.

B6 - Possesso ulteriori certificazioni rispetto a quella minima prevista	10	La Ditta ha indicato il possesso di almeno 5 certificazioni oltre a quella minima prevista.
--	----	---

Si procede alla riparametrazione delle medie aritmetiche dei coefficienti di prestazione dei criteri qualitativi (B1 – B2 – B3) così come previsto dal disciplinare di gara, al fine di assegnare ad ogni singola offerta tecnica il relativo punteggio, ottenendo il seguente risultato:

G.M.I. SERVIZI s.r.l.

CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ASSEGNATO
B1 - Educazione ambientale e alimentare	10,00
B2 - Comunicazione con l'utenza e monitoraggio della qualità dei servizi erogati	10,00
B3 - Modalità di consegna a soggetti svantaggiati dei pasti non consumati	10,00
B4 - Utilizzo prodotti a filiera corta/biologici/DOP – IGP	25,00
B5 - Valutazione dell'impatto ambientale nella gestione del servizio	5,00
B6 - Possesso ulteriori certificazioni oltre a quella minima prevista	10,00
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	70,00

G.L.E RISTORAZIONE di Giulia Barbero & C. s.n.c.

CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ASSEGNATO
B1 - Educazione ambientale e alimentare	8,89
B2 - Comunicazione con l'utenza e monitoraggio della qualità dei servizi erogati	6,00
B3 - Modalità di consegna a soggetti svantaggiati dei pasti non consumati	7,00
B4 - Utilizzo prodotti a filiera corta/biologici/DOP – IGP	25,00
B5 - Valutazione dell'impatto ambientale nella gestione del servizio	5,00

B6 - Possesso ulteriori certificazioni oltre a quella minima prevista	10,00
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	61,89

Concluse le operazioni sopra riportate, acquisita la disponibilità da parte degli altri componenti, il Presidente comunica loro che avviserà i concorrenti, come previsto negli atti di gara, della data della seduta pubblica per la valutazione dell'offerta economica.

Alle ore 11,00 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

