

**GARA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN APPALTO
DELLO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITA’ ACCESSORIE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA PER L’A.S. 2022/2023
CIG 92765860F1.**

VERBALE DI GARA

L’anno **2022** (duemilaventidue), l’**8** (otto) del mese di **luglio**, alle ore **12.00**, presso l’Ufficio Scuola del Comune di San Giovanni in Persiceto, si è riunita la Commissione, nominata con Determina del Dirigente dell’Area Servizi alla Persona del Comune di San Giovanni in Persiceto n. 419 del 04/07/2022, successivamente rettificata con Determina del Dirigente dell’Area Servizi alla Persona del Comune di San Giovanni in Persiceto n. 434 del 06/07/2022 nelle persone dei Sigg.:

- dott.ssa Nadia Marzano, Responsabile Ufficio di Piano Distrettuale presso Unione Terre D’Acqua, con funzioni di Presidente;
- dott.ssa Milena Biavati, Istruttore Direttivo presso l’area Servizi alla Persona del Comune di San Giovanni in Persiceto, in qualità di componente;
- dott.ssa Antonella Cardone, Responsabile dei Servizi Scolastici del Comune di Calderara, in qualità di componente

La Dott.ssa Marina Bugli, Istruttore Direttivo del Comune di San Giovanni in Persiceto – Area Servizi alla Persona, svolge le funzioni di segretario verbalizzante.

Si dà atto che i soggetti sopra indicati sono opportunamente distanziati e utilizzano i principali DPI, nel rispetto delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro.

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

PREMESSO CHE:

in esecuzione della determinazione del Dirigente dell’Area Servizi alla Persona del Comune di San Giovanni in Persiceto n. 361 del 16/06/2022, esecutiva ai sensi di legge, è stata indetta una procedura aperta ai sensi dell’art. 60 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i., per l’esecuzione dei seguenti servizi: il servizio di gestione dello svolgimento delle attività accessorie del servizio di ristorazione scolastica per l’anno scolastico 2022/2023 dei seguenti plessi scolastici:

- scuola primaria “Quaquarelli”, P.zza Carducci, 6;
 - scuola primaria “Romagnoli, via Rodari 2;
 - scuola primaria “Gandolfi”, via Nuova 28/A San Matteo della Decima;
 - scuola primaria “Garagnani”, Via Budrie, 79 – San Giovanni in Persiceto - località Le Budrie;
 - scuola dell’Infanzia Cappuccini presso primaria “Romagnoli, via Rodari 2 (verrà utilizzata la stessa cucinetta delle scuole Romagnoli);
- con la predetta determinazione n. 361 del 16/06/2022, sono stati approvati i relativi documenti di gara;
- in data 02/07/2022 alle ore 12.00 è scaduto il termine per la presentazione delle offerte relative alla procedura in oggetto, e che, secondo quanto risulta dalla Piattaforma telematica IntercentER, è pervenuta n. 1 (una) offerta da parte del seguente operatore economico:

- Matilde Ristorazione S.r.l., con sede legale a Bologna (BO);

- il Seggio di gara, con Verbale del 05/07/2022, allegato al presente verbale (allegato A), ha disposto l'ammissione alla fase successiva di apertura delle offerte tecniche della ditta partecipante alla gara in questione;

RIASSUME

i criteri qualitativi con i quali sarà selezionata l'offerta economicamente più vantaggiosa:

Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Gli elementi di valutazione si possono articolare in sub-criteri; a ciascuno dei sub-criteri è attribuito un sub-punteggio come di seguito precisato.

| CRITERI DI VALUTAZIONE | | Ponderazione relativa (sub-punteggio) | Fattori ponderali (punteggi massimi) | Numero massimo facciate da n. 25 righe |
|--|--|---|--|---|
| ELEMENTI DI VALUTAZIONE DI NATURA QUALITATIVA | | | | |
| CRITERI O A | Aspetti metodologici e di progettazione dei servizi Il concorrente dovrà presentare un Progetto di riferimento adottato del servizio che individua il modello organizzativo del servizio offerto per la progettazione dei servizi oggetto del bando | | | |
| sub criterio A1 | Organizzazione adottata per la somministrazione dei pasti e delle merende: modalità di organizzazione dei servizi, progettazione delle attività, organizzazione degli spazi, dei tempi quotidiani e delle loro scansioni, delle routines, modalità sociali di svolgimento delle attività e di gestione dei gruppi | 15 | Punti 40 | 13 |
| sub criterio A2 | Organizzazione giornaliera degli ambienti e dei refettori e/o delle aule: modalità di organizzazione degli spazi per rendere confortevole l'uso dei locali da parte dell'utenza, utilizzo degli arredi e delle attrezzature dei refettori e delle aule, capacità di flessibilità nella risoluzione di problematiche legate a | 10 | | |

| | | | | |
|--------------------|---|----|-----------------|-----------|
| | manutenzione/sostituzione di materiali/attrezzature | | | |
| sub criterio A3 | Organizzazione giornaliera delle attività di pulizia locali: modalità di organizzazione del servizio pulizie degli ambienti: modalità di organizzazione dei servizi, progettazione delle attività giornaliere, programmazione delle attività calendarizzate, modalità di organizzazione dello smaltimento rifiuti, organizzazione dei tempi quotidiani e delle loro scansioni, conservazione del materiale di pulizia e qualità dei prodotti utilizzati | 15 | | |
| CRITERI O B | Qualità e caratteristiche tecnico-professionali del personale | | | |
| sub criterio B1 | Adeguatezza del personale che si intende impiegare in termine di numero, ruolo, compiti, qualificazione professionale e alla modalità di gestione del personale anche al fine di garantire la continuità del servizio. Inoltre, la proposta verrà valutata con particolare riferimento al metodo e agli strumenti che si intendono utilizzare per il regolare controllo dei servizi | 15 | Punti 30 | 10 |
| sub criterio B2 | Percorsi di formazione degli operatori attivati nell'ultimo triennio dall'impresa relativamente a tematiche attinenti i servizi oggetto del presente appalto, con particolare riferimento alle figure delle Addette al Servizio Mensa; piano di formazione che l'appaltatore si impegna a realizzare per il personale | 10 | | |
| sub criterio B3 | Modalità e strumenti per assicurare la continuità nel tempo degli operatori nello svolgimento dei | 5 | | |

| | | | | |
|------------------------|--|-----------|-----------|----------|
| | servizi oggetto dell'appalto e modalità operative per il contenimento del turn-over; modalità di sostituzioni del personale assente con addetti di pari livello e qualifica; capacità di flessibilità in termini di copertura territoriale per rispondere ad esigenze impreviste | | | |
| CRITERI O C | Proposte migliorative rispetto a quanto previsto dal capitolato | | | |
| | Saranno valutate le proposte che si intendono inserire per lo sviluppo qualitativo e l'innovazione dei servizi oggetto dell'appalto e le proposte che si intendono attivare in situazioni non prevedibili che necessitano di una rimodulazione del servizio. Tra queste anche la possibilità dell'appaltante di proporre nuove attrezzature e arredi utili all'attività che al termine del periodo di appalto resteranno di proprietà del committente o ove possibile rientreranno nella titolarità della ditta, sempre che questo non arrechi danno/pregiudizio o nuovi costi al committente. La realizzazione di tali proposte è comunque subordinata al benessere espresso dal Committente. Eventuali migliorie proposte non potranno comportare spese aggiuntive a carico del Committente. | 10 | 10 | 2 |

Modalità di valutazione ed assegnazione dei punteggi:

La Commissione giudicatrice, dopo aver analizzato i progetti tecnici prodotti da ciascun concorrente, provvederà ad attribuire, per ciascun elemento sopraindicato, i relativi punteggi avendo a disposizione la seguente scala di valori:

| | |
|-----------------------------------|---------------------|
| | |
| PROPOSTA OTTIMA/ECCELLENTE | 0,751 – 1,00 |

| | |
|-------------------------------------|--------------|
| PROPOSTA BUONA | 0,501 – 0,75 |
| PROPOSTA PIU' CHE SUFFICIENTE | 0,301 – 0,50 |
| PROPOSTA SUFFICIENTE | 0,101 – 0,30 |
| PROPOSTA NON ATTINENTE O INADEGUATA | 0,01 – 0,10 |
| PROPOSTA ASSENTE | 0,00 |

La Commissione assegnerà i punteggi sopra descritti secondo il metodo aggregativo-compensatore applicando la seguente formula:

$$P = (15xVA1) + (10xVA2) + (15xVA3) + (15xVB1) + (10xVB2) + (5xVB3) + (10xVC1)$$

Dove:

P = punteggio attribuito

VA1 = coefficiente del requisito del sottopunto A1 variabile tra zero e uno

VA2 = coefficiente del requisito del sottopunto A2 variabile tra zero e uno

VA3 = coefficiente del requisito del sottopunto A3 variabile tra zero e uno

VB1 = coefficiente del requisito del sottopunto B1 variabile tra zero e uno

VB2 = coefficiente del requisito del sottopunto B2 variabile tra zero e uno

VB3 = coefficiente del requisito del sottopunto B3 variabile tra zero e uno

VC1 = coefficiente del requisito del sottopunto C1 variabile tra zero e uno

Sulla base dei coefficienti di valutazione attribuiti a ciascun elemento da parte dei Commissari, si procede al calcolo dei coefficienti definitivi nel seguente modo: si calcola la media dei coefficienti attribuiti a ciascun elemento da ogni Commissario.

I punteggi, assegnati ad ogni concorrente in base agli elementi indicati nel presente capitolato, saranno calcolati moltiplicando i predetti coefficienti definitivi per i rispettivi pesi previsti per gli elementi di valutazione.

PROCEDE

tramite collegamento informatico alla piattaforma telematica IntercentER con login e password del Presidente, individuato nella persona della Dott.ssa Nadia Marzano, all'apertura del plico telematico contenente l'offerta tecnica presentata dall'operatore economico partecipante, del quale si riporta di seguito il contenuto:

- Matilde Ristorazione S.r.l. propone un offerta tecnica costituita da un file pdf firmato digitalmente contenente la Relazione tecnica di n. 24 pagine.

DA' INIZIO ALLA VALUTAZIONE DELLA BUSTA TELEMATICA "OFFERTA TECNICA" DELL'OPERATORE ECONOMICO

La Commissione, in seduta non pubblica, procede alla disamina dell'offerta pervenuta.

Terminato l'esame di quanto presentato nell'offerta pervenuta, la Commissione provvede ad assegnare il punteggio relativo all'offerta tecnica, compilando la relativa scheda di valutazione predisposta dal servizio segreteria che si allega al presente verbale (allegato B). Il punteggio viene assegnato singolarmente da ciascun componente della Commissione in applicazione dei criteri stabiliti dagli atti di gara (allegati C1, C2, C3).

A questo punto il Presidente, accertata la presenza dei Commissari, dichiara aperta la seduta pubblica virtuale di gara, dà lettura dei punteggi parziali per singolo criterio attribuiti all'offerta tecnica dell'operatore economico partecipante alla procedura di gara, così come di seguito riassunti:

Matilde Ristorazione S.r.l.:

A1) ASPETTI METODOLOGICI E DI PROGETTAZIONE DEI SERVIZI: Organizzazione adottata per la somministrazione dei pasti e delle merende

PUNTEGGIO ASSEGNATO: 9,75

A2) ASPETTI METODOLOGICI E DI PROGETTAZIONE DEI SERVIZI: Organizzazione giornaliera degli ambienti e dei refettori e aule

PUNTEGGIO ASSEGNATO: 7,00

A3) ASPETTI METODOLOGICI E DI PROGETTAZIONE DEI SERVIZI: Organizzazione giornaliera delle attività di pulizia locali

PUNTEGGIO ASSEGNATO: 9,75

B1) QUALITA' E CARATTERISTICHE TECNICO-PROFESSIONALI DEL PERSONALE:
Adeguatezza del personale che si intende impiegare

PUNTEGGIO ASSEGNATO: 11,25

B2) QUALITA' E CARATTERISTICHE TECNICO-PROFESSIONALI DEL PERSONALE:
Percorsi di formazione degli operatori attivati nell'ultimo triennio

PUNTEGGIO ASSEGNATO: 6,50

B3) QUALITA' E CARATTERISTICHE TECNICO-PROFESSIONALI DEL PERSONALE:
Modalità e strumenti per assicurare la continuità degli operatori

PUNTEGGIO ASSEGNATO: 3,75

C) PROPOSTE MIGLIORATIVE RISPETTO A QUANTO PREVISTO NEL CAPITOLATO

PUNTEGGIO ASSEGNATO: 2,30

Punteggio complessivo OFFERTA TECNICA: punti 50,30

**LA COMMISSIONE PROSEGUE IN SEDUTA VIRTUALE ALLA VALUTAZIONE
DELLE OFFERTE ECONOMICHE DEGLI OPERATORI ECONOMICI:**

- La Matilde Ristorazione S.r.l.

Precisato che l'offerta economica è calcolata secondo quanto stabilito dal Progetto di Servizio, nella seguente modalità:

All'offerta economica verrà attribuito un punteggio massimo di 20 punti.

| ELEMENTI DI VALUTAZIONE DI NATURA QUANTITATIVA | |
|---|--|
| CRITERIO D | RIBASSO UNITARIO OFFERTO SULL'IMPORTO OMNICOOMPRESIVO PER LA GESTIONE DEI NIDI D'INFANZIA <i>Il concorrente in sede di offerta relativa al criterio D dovrà formulare un unico ribasso che sarà applicato sull'importo individuato come importo omnicomprensivo.</i> |

E) Prezzo (fino a 20 punti da attribuirsi all'offerta con prezzo più basso)

Il punteggio verrà attribuito alla percentuale di riduzione più alta offerta sull'importo a base di appalto pari ad € 257.543,60, applicando la seguente formula:

Formula "bilineare"

Ci (per $A_i \leq A \text{ soglia}$) = $X (A_i / A \text{ soglia})$

Ci (per $A_i > A \text{ soglia}$) = $X + (1,00 - X) [(A_i - A \text{ soglia}) / (A \text{ max} - A \text{ soglia})]$

dove:

Ci = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo

Ai = ribasso percentuale del concorrente *i*-esimo

A soglia = media aritmetica dei valori del ribasso offerto dai concorrenti

$$X = 0,85$$

A max = valore del ribasso più conveniente

Viene aperta la busta economica della **La Matilde Ristorazione S.r.l.**

L'operatore economico offre una percentuale di ribasso del 0,10 (zero virgola dieci).

PUNTEGGIO ASSEGNATO: 17,00

La Commissione, al fine di individuare l'offerta economicamente più vantaggiosa, procede ad effettuare la somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica ed economica di ciascuno dei partecipanti alla procedura di gara, come da tabella sotto riportata:

| Concorrente | PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA | PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA | PUNTEGGIO TOTALE |
|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|------------------|
| MATILDE RISTORAZIONE S.R.L. | 50,30 | 17,00 | 67,30 |

Considerando che l'offerta dell'operatore economico **Matilde Ristorazione S.r.l.** con sede legale a Bologna (BO), risulta congrua ed adeguata rispetto al progetto tecnico richiesto, ed è conforme al disciplinare, il Presidente della Commissione dichiara la proposta di aggiudicazione a favore del suddetto operatore economico.

L'aggiudicazione dell'appalto sarà approvata, ai sensi dell'art. 32, comma 5 e dell'art. 33, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, con determinazione adottata dall'organo competente della stazione appaltante.

Il Presidente, concluse le operazioni di gara, alle ore 13.40 dichiara chiusa la seduta.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE E I COMPONENTI

Dott.ssa Nadia Marzano

Dott.ssa Antonella Cardone

Dott.ssa Milena Biavati

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

Dott.ssa Marina Bugli

Si allegano:

- verbale seggio di gara (allegato A);
- scheda di valutazione predisposta dal servizio segreteria (allegato B);
- moduli schede individuali di valutazione offerte tecniche predisposte dai singoli Commissari (allegati C1,C2,C3);
- tabella riepilogativa finale (allegato D).