

COMUNE DI PORTO MANTOVANO

VERBALE DI GARA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER UTENTI SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIA, ASILO NIDO, SAD COMUNALE E CENTRO RICREATIVO ESTIVO PER IL COMUNE DI PORTO MANTOVANO - CIG 8794262694

3^ seduta di gara del 27/07/2021 - Commissione giudicatrice

Importo: **Euro 3.686.375,00** (IVA esclusa)

* * * * *

L’anno 2021 (*duemilaventuno*) addì 27 (ventisette) del mese di luglio alle ore 14.00 nella sede del Comune di Porto Mantovano al n. 114 di Str. Cisa, presso l’Ufficio Servizi Scolastici, si è tenuta la terza seduta di gara per l’affidamento, in concessione, del “*Servizio di ristorazione utenti Scuole dell’Infanzia, Primaria, Asilo Nido, SAD comunale e Centro Ricreativo Estivo – Periodo 01.09.2021 – 31.08.2026 - CIG 8794262694*”, dell’importo complessivo di Euro 3.686.375,00, oltre IVA, per la valutazione dell’offerta tecnica.

Determinazione a contrarre: n.339 del 23.06.2021, efficace dal 23.06.2021.

Procedura di gara: procedura aperta ai sensi dell’art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. “*Codice dei contratti pubblici*”; gara indetta utilizzando la piattaforma di *e-procurement Sintel*.

Criterio di aggiudicazione: applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell’art. 95 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

Commissione giudicatrice: nominata con determinazione dirigenziale n.419 del 26.07.2021:

- **Dott.ssa Angela Del Bon** – Responsabile P.O. del Settore Ragioneria, Finanze, Bilancio, Tributi, Controllo di gestione e società partecipate del Comune di Porto Mantovano – ***Presidente della Commissione giudicatrice***;
- **Dott.ssa Angelica Ghisellini** – Istruttore Amministrativo del Settore Servizi Scolastici del Comune di Porto Mantovano – ***membro esperto che assume altresì le funzioni di segretario verbalizzante***;
- **Dott.ssa Anna Bussi**, Assistente Sociale del Comune di Porto Mantovano – ***membro esperto***.

Il Presidente, prima di iniziare le operazioni di gara, accerta la regolare composizione della Commissione e la presenza di tutti i membri.

Si procede con le operazioni di gara ed in particolare con l'analisi e valutazione dell'offerta tecnica.

Il Presidente, prima di avviare le operazioni di valutazione dell'Offerta Tecnica, rammenta che i criteri di valutazione da applicare sono quelli indicati al paragrafo 19.1 "*Criteri di valutazione dell'offerta tecnica*" del Disciplinare di gara. In particolare all'Offerta Tecnica potranno essere assegnati fino a Punti 80, punti così suddivisi:

A – PROGETTO GESTIONALE DEL SERVIZIO - fino a max *Punti 50*

così suddivisi:

- ☐ Sub-criterio A.1 "organizzazione e modalità di espletamento del servizio" (fino a max punti 22);

- ☐ Sub-criterio A.2 “sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori” (fino a max punti 15);
- ☐ Sub-criterio A.3 “parco mezzi di trasporto adibiti al servizio” (fino a max punti 6);
- ☐ Sub-criterio A.4 “pianificazione annuale del sistema di analisi chimico-fisiche e microbiologiche” (fino a max punti 4);
- ☐ Sub-criterio A.5 “gestione delle eccedenze e riduzione dello spreco” (fino a max punti 3);

B – PERSONALE DEDICATO LA SERVIZIO *fino a max **Punti 15** così suddivisi:*

- ☐ Sub-criterio B.1 “Organizzazione del personale” (fino a max punti 10);
- ☐ Sub-criterio B.2 “Formazione del personale” (fino a max punti 5);

C – PRODOTTI BIOLOGICI A CHILOMETRO ZERO E DA FILIERA CORTA - *fino a max **Punti 10**:*

- ☐ Sub-criterio C.1 “Prodotti biologici a chilometro zero e da filiera corta” (fino a max punti 10);

D – COMUNICAZIONE IN MATERIA DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE *fino a max **Punti 3**:*

- ☐ Sub-criterio D.1 “Comunicazione in materia di sostenibilità ambientale” (fino a max punti 5);

E – POSSESSO CERTIFICAZIONE DI QUALITA' UNI EN ISO 22005:2008 - *fino a max **Punti 2**:*

- ☐ Sub-criterio E.1 “Possesso certificazione di qualità UNI EN ISO

22005:2008”.

Il Presidente evidenzia che l'assegnazione del punteggio al concorrente avverrà secondo il metodo indicato al paragrafo 19.2 del Disciplinare di gara.

Il Presidente rammenta, inoltre, che come stabilito al paragrafo 19.1 del Disciplinare di gara, i concorrenti che comunque non avranno realizzato un punteggio almeno pari a 21 punti, per il punteggio tecnico relativo al criterio di valutazione “A – Progetto Gestionale del Servizio”, saranno esclusi dalla gara, ritenendosi insufficienti le proposte presentate.

L'esame si svolge mediante la lettura della Relazione Metodologica ed Organizzativa presentata dal concorrente CIR FOOD s.c., a cominciare dall'elemento di valutazione A “*Progetto gestionale del servizio*” e specificatamente dal punto A.1 “*Organizzazione e modalità di espletamento del servizio*”.

Si provvede pertanto a registrare i dati e le informazioni rilevate in un prospetto riepilogativo allegato al presente verbale (*Allegato 1*), del quale costituisce parte integrante e sostanziale.

Si procede pertanto esaminando i successivi elementi di valutazione, dal B “*Personale dedicato al servizio*” fino a terminare con l'ultimo elemento E1 “*Possesso certificazione qualità UNI EN ISO 22005:2008*”, provvedendo, di punto in punto, a registrare le diverse osservazioni riguardanti l'offerta nel citato prospetto riepilogativo (*Allegato 1*).

Il Presidente alle ore 17.00 sospende la seduta e rinvia le successive operazioni della Commissione giudicatrice al giorno 29 luglio ore 10.00.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE (Dott.ssa Angela Del Bon)

Angela Del Bon

IL COMMISSARIO E VERBALIZZANTE (Dott.ssa Angelica Ghisellini)

Angelica Ghisellini

IL COMMISSARIO (Dott.ssa Anna Bussi)

Anna Bussi