



Comune di
NOGAROLE ROCCA

Via Roma, 38
37060 Nogarole Rocca (Verona)
Tel. 045.7925384 Fax 045.7925021
Cod. Fisc. e P. Iva 00645290230

Segreteria Tel. 045.7925384

li -----

VERBALE DI AGGIUDICAZIONE PROVVISORIA
DELLA GARA, MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA, AI SENSI DELL'ART.
36 DEL D. LGS. N. 50/2016, PER L'AFFIDAMENTO
DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLEGATO AL
DOPOSCUOLA PER I BAMBINI DELLA SCUOLA PRIMARIA – ANNO
SCOLASTICO 2018/2019 E PRECISAMENTE PER IL PERIODO 10 SETTEMBRE
2018 – 31 MAGGIO 2019

30 agosto 2018

CIG ZE4248E2FD

L'anno 2018 (duemiladiciotto), addì 30 (trenta) del mese di agosto, alle ore 12,40, presso la sede Municipale di Nogarole Rocca, ubicata in via Roma n. 38, si è riunita la Commissione giudicatrice della gara, composta da:

- | | | |
|--------------|--------------------|---|
| ⇒ presidente | Bonetti Francesco | Responsabile dell'Area Tecnica e Demografica del Comune di Nogarole Rocca |
| ⇒ componente | Marcazzan Federica | Istruttore direttivo presso l'Area Affari generali e Finanziari del Comune di Nogarole Rocca |
| ⇒ componente | Leso Sofia | Istruttore amministrativo presso l'Area Affari Generali e Finanziari del Comune di Nogarole Rocca |

Le funzioni di segretario verbalizzante sono svolte dalla Sig.ra Feroni Armanda, Responsabile dell'Area Affari Generali e Finanziari del Comune di Nogarole Rocca.

E' presente anche il signor Giorgio Gardin, in rappresentanza della ditta "Euroristorazione srl" di Torri di Quartesolo (VI).

Successivamente,

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Richiama la deliberazione n. 75 del 11/07/2018, dichiarata immediatamente eseguibile, con la quale è stata prevista l'attivazione del servizio di Doposcuola-Aiuto Compiti e il servizio di Ristorazione, collegato al doposcuola, per i bambini frequentanti la scuola primaria nell'anno scolastico 2018-2019;

Da atto che la medesima deliberazione n. 75/2018 determina le modalità ed i criteri organizzativi dei servizi in parola e incarica il responsabile dell'Area Affari Generali e Finanziari all'adozione di tutti gli atti di gestione per dare pratica attuazione a detti servizi;

Richiama la determinazione del Responsabile dell'Area Affari generali e Finanziari n. 191 del 02/08/2018, con la quale si stabiliva quale modalità di scelta del contraente, la procedura negoziata di cui all'art. 36 del D. Lgs n. 50/2016, con creazione di una RDO sulla piattaforma MEPA tra almeno 5 operatori abilitati nella categoria "Servizi di ristorazione" ed aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs n. 50/2016, per l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione collegato al doposcuola per i bambini frequentanti la scuola primaria nell'anno scolastico 2018-2019 e precisamente per il periodo dal 10 settembre 2018 al 31 maggio 2019;

Da atto:

- ⇒ che con la suddetta determinazione n. 191/2018 sono stati approvati gli schemi della documentazione necessaria per la partecipazione alla gara;
- ⇒ che in data 02 agosto 2018 sono state invitate tramite RDO sulla piattaforma MEPA 5 operatori abilitati nella categoria "Servizi di ristorazione";
- ⇒ che successivamente, sulla piattaforma MEPA, si comunicava di procedere all'espletamento della gara in seduta pubblica alle ore 12,30 del giorno 30 agosto 2018, presso l'Ufficio commercio-tributi sito al piano terra della sede comunale;

Vista la determinazione del Responsabile dell'Area Affari Generali e Finanziari n. 224 del 30/08/2018 con la quale è stata nominata la commissione di gara per l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione collegato al doposcuola per i bambini frequentanti la scuola primaria nell'anno scolastico 2018-2019 e precisamente per il periodo dal 10 settembre 2018 al 31 maggio 2019;

Da atto che entro i termini di scadenza, fissati nel giorno 22 agosto 2018 alle ore 12:00, è stata regolarmente presentata, tramite la piattaforma MEPA, la seguente n.1 offerta:

n.	ragione sociale del richiedente	Data e ora presentazione
1	Euroristorazione srl, con sede a Torri di Quartesolo (VI)	21/08/2018- ora 15,38

Procede quindi, tramite la piattaforma MEPA:

- ⇒ all'apertura della busta, presentata dalla ditta "Euroristorazione srl", rilevando che, sempre secondo la previsione della RDO, in essa sono correttamente inserite:
 - ✓ la "documentazione amministrativa";
 - ✓ l' "offerta tecnica";
 - ✓ l' "offerta economica";

Esamina, quindi, la documentazione amministrativa presentata dalla medesima Ditta, rilevandone la regolarità e la completezza ai fini dell'ammissione alla gara;

Alla luce di quanto precede, la Commissione giudicatrice, stabilisce di procedere, all'apertura dell'"offerta tecnica" della ditta partecipante, in seduta riservata.

Richiama la RDO del 02 agosto 2018 prot. 7507 nella quale sono stati indicati i criteri per la valutazione delle offerte per l'affidamento del servizio, approvati con la determinazione n. 191/2018, e precisamente:

OFFERTA TECNICA

MASSIMO PUNTI 70

PARAMETRI DI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO DEL PUNTEGGIO
ADDETTI ALLA PRODUZIONE	da 0 a 20 punti
1) La qualifica del personale e la programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni del personale del centro cottura destinato a fornire il	<i>Da 1 a 20 punti</i> 5 punti: presenza di almeno un cuoco diplomato nel centro di cottura 4 punti: presenza di responsabile di cucina con

<p>servizio al Comune di Nogarole Rocca. (Deve essere prodotta documentazione dell'organico del personale e relativa qualifica) Totale 20 punti</p>	<p>esperienza almeno quinquennale nel settore 4 punti: disponibilità da almeno cinque anni anche di nutrizionisti laureati o di specialisti in scienze dell'alimentazione anche non operanti in via esclusiva per il centro di cottura che fornisce il servizio per il Comune di Nogarole Rocca. 7 punti: presenza di un piano aziendale di <u>aggiornamento professionale permanente</u> del personale. Il programma deve essere documentato. Tutti i punteggi sono cumulabili.</p>
<p>DERRATE ALIMENTARI da 0 a 20 punti</p>	
<p>2) Utilizzo di prodotti biologici, DOP, IGP certificati con periodicità (per ogni tipo di prodotto), Km 0</p>	<p>Da 0 a 10 punti 0 punti: non utilizzo di prodotti biologici, DOP, IGP Km 0; 8 punti: utilizzo di almeno un prodotto biologico, DOP, IGP Km 0 una volta a settimana; (indicare il prodotto ed il giorno) 14 punti: utilizzo di almeno due prodotti biologici, DOP, IGP Km 0 da due a tre volte la settimana; (indicare i prodotti e i giorni) 20 punti: utilizzo giornaliero di almeno tre prodotti biologici, DOP, IGP Km 0 (indicare i prodotti)</p>
<p>CERTIFICAZIONI da zero a 10 punti</p>	
<p>3) Documentazione attestante il possesso della Certificazione ISO 22000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare e Possesso della Certificazione ISO 22005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari"</p>	<p>0 punti : nessuna certificazione 2punti ISO 22000:2005 4 punto: ISO 22005:2008 + ISO 22000:2005 7 punti: ISO 22005:2008 + ISO 22000:2005 sia ditta ristorazione (sede centrale) che centro di cottura (sede produzione pasti)</p>
<p>3a) Possesso certificazioni ambientali (certificazione ISO 14001:2015 ed EMAS)</p>	<p>0 punti: nessuna certificazione 3 punti: possesso certificazione ISO 14001:2015 ed EMAS</p>
<p>GRADIMENTO da zero a 5 punti</p>	
<p>4) Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta con rilevazione sia dello scarto in mensa che del gradimento da parte dei bambini e dei genitori La rilevazione dovrà comprendere almeno una o più settimane ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno il 10%).</p>	<p>0 punti: nessuna rilevazione 2 punti: almeno una rilevazione nel corso dell'anno scolastico per alunni e genitori con rilevazione ed elaborazione manuale utilizzando schede cartacee 5 punti: due o più rilevazione nel corso dell'anno scolastico per alunni e genitori con rilevazione ed elaborazione manuale utilizzando schede cartacee</p>
<p>DISTANZA DAL CENTRO DI COTTURA da zero a 5 punti</p>	
<p>5) Distanza dal centro cottura e tempo di consegna riferito al plesso scolastico</p>	<p>0 punti: più di 30 km e più di 45 minuti 2 punti : tra 29 e 15 km tra 45 e 20 minuti 5 punti: meno di 15 km e meno di 20 minuti</p>
<p>FORNITORI da zero a 5 punti</p>	
<p>7) Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000:2005, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari</p>	<p>0 punti: assenza di certificazioni o meno del 10% di fornitori 2 punto: dal 10% al 50% di fornitori con certificazione 5 punti: più del 50% di fornitori con certificazione</p>

ANTI SPRECO	massimo 5 punti
8) Distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale (Legge 25/6/3003 n° 155)	Verranno attribuiti fino ad un massimo di 5 punti alle ditte che raccoglieranno e consegneranno, ai fini di beneficenza e gratuitamente, prodotti alimentari avanzati dalla ristorazione scolastica e non utilizzati a organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'art. 10 del D. Lgs. 4 dicembre 1997 n. 460, che sono equiparate ai consumatori finali, ai fini della somministrazione a persone indigenti (Legge del buon Samaritano). I soggetti e organizzazioni destinatari saranno indicati, dal Comune di Nogarole Rocca, che nella scelta privilegerà quelle aventi sede più vicine alla Scuola, sede del servizio

OFFERTA ECONOMICA

MASSIMO PUNTI 30

Fermo restando che il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo degli altri pasti, all'impresa (tra quelle ammesse) che avrà offerto il "costo pasto", (IVA esclusa) più basso comprensivo della fornitura di acqua, verranno attribuiti 30 punti ed alle altre imprese punteggi inversamente proporzionali secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio da attribuire} = \frac{30 \times \text{offerta con il valore più basso}}{\text{valore dell'offerta cui assegnare il punteggio}}$$

Dall'esame della "offerta tecnica" della ditta "Euroristorazione srl" risulta che l'offerente ha ottenuto punti 66 (sessantasei) così ripartiti:

- ⇒ 1) Addetti alla produzione: punti 20 (venti);
- ⇒ 2) Derrate alimentari: punti 20 (venti);
- ⇒ 3) Certificazioni: punti 7 (sette);
- ⇒ 3a) Certificazioni ambientali: punti 3 (tre);
- ⇒ 4) Gradimento: punti 5 (cinque);
- ⇒ 5) Distanza dal centro di cottura: punti 2 (due);
- ⇒ 7) Fornitori: punti 5 (cinque);
- ⇒ 8) Antispreco: punti 4 (quattro);

La Commissione giudicatrice della gara, alle ore 13,02 prosegue le operazioni in seduta pubblica.

Provvede infine, all'apertura dell'*offerta economica* della ditta partecipante rilevando che il valore offerto è di Euro 12.452,54 (dodicimilaquattrocentocinquantaquattro/54).

Pertanto, l'offerta della ditta "Euroristorazione srl" ottiene punti 30 (trenta), punteggio attribuito direttamente dalla piattaforma MEPA sulla base della formula di calcolo introdotta in sede di RDO.

Alla luce di quanto sopra, l'offerta presentata dalla ditta "Euroristorazione srl" ottiene complessivamente punti 96 (novantasei), come risulta dalla somma algebrica dei valori attribuiti all'*offerta tecnica* ed all'*offerta economica*.

La Commissione giudicatrice della gara, all'unanimità, stabilisce di

aggiudicare in via provvisoria

la gestione del servizio di ristorazione collegato al doposcuola per i bambini frequentanti la scuola primaria nell'anno scolastico 2018-2019 e precisamente per il periodo dal 10 settembre 2018 al 31 maggio 2019; a favore della ditta

**EURORISTORAZIONE SRL,
con sede a Torri di Quartesolo (VI) in via Savona n. 144**

per l'importo di € 12.452,54 oltre l'IVA 4%, e quindi per un totale di € 12.950,64.

La Commissione giudicatrice, infine, rimette gli atti di gara al Responsabile dell'area Affari Generali e Finanziari del Comune di Nogarole Rocca, al quale competerà, successivamente, l'adozione del provvedimento di aggiudicazione definitiva.

Di quanto sopra si è redatto il presente verbale che, previa lettura e conferma, viene sottoscritto come appresso:

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

F.to Bonetti Francesco Presidente

F.to Marcazzan Federica Membro

F.to Leso Sofia membro

F.to Foroni Armanda segretario verbalizzante