



COMUNE DI BARLETTA

Città della disfida

Medaglie d'oro al valor militare ed al merito civile

Verbale n. 1 di Commissione Giudicatrice dell'offerta tecnica relativa all'appalto per l'affidamento della gestione del "Servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'Infanzia e Primarie a tempo pieno della Città di Barletta", di cui al bando n. 09/2016 (CIG: 686779186A).

L'anno DUEMILADICIASSETTE, il giorno SEDICI del mese di MAGGIO, in Barletta, alle ore 10.10, nella Residenza Municipale, si è riunita, in seduta riservata, la Commissione giudicatrice, nominata con determinazione dirigenziale n. 596 del 02.05.2017, per la valutazione dell'offerta tecnica relativa all'appalto per l'affidamento della gestione del "Servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'Infanzia e Primarie a tempo pieno della Città di Barletta", di cui al bando n. 09/2016.

La Commissione Giudicatrice, nominata con determinazione dirigenziale n. 596 del 02.05.2017, è composta come segue:

- dott.ssa Ottavia Matera, in qualità di componente di Commissione;
- ing. Vito Vacca, in qualità di componente di Commissione;
- dott. Nicola Mitolo, in qualità di componente di Commissione;;
- dott. Giuseppe Giovanni Amorotti, in qualità di segretario verbalizzante.

Importo complessivo dell'appalto, inclusivo di costo del personale, spese generali e di gestione, materiali, utile d'impresa, ecc., pari ad € 2.763.450,00, escluso IVA al 4%, per tutta la durata dell'appalto, cui si aggiungono i costi per la sicurezza, complessivamente, pari a € 1.783,08, non soggetti a ribasso d'asta. Il costo unitario per pasto messo a base di gara è di € 4,60 (quattro virgola sessanta) al netto di iva.

PREMESSO CHE:

- con determinazione dirigenziale a contrarre n. 1384 del 21.10.2016 è stata indetta gara d'appalto per l'affidamento della gestione del "Servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'Infanzia e Primarie a tempo pieno della Città di Barletta", per il triennio scolastico 2017-2019, ciascuno di 8 mesi, fino alla concorrenza dell'importo posto a base di gara, mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del d.lgs. n. 50/2016, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 del d.lgs. n. 50/2016;
- con determinazione dirigenziale n. 1407 del 25.10.2016 è stato disposto di rettificare l'oggetto della determinazione dirigenziale n. 1384 del 21.10.2016, poiché per mero errore materiale è stato riportato il triennio 2012/2015 anziché il triennio 2016/2019;
- per effetto della disciplina delle vigenti disposizioni di legge concernente le norme sui provvedimenti di gara degli appalti, si è dato pubblicità alla gara mediante apposito bando a procedura aperta n. 09/2016;
- entro il termine di scadenza di presentazione delle domande di partecipazione alla procedura di gara n. 9/2016, le ore 13.00 del 16.01.2017, sono pervenuti presso la Residenza Municipale n. 4 plichi –offerta appartenenti alle seguenti ditte, come risulta dal verbale di chiusura offerte redatto dall'addetto al protocollo informatico di settore, prot.n. 6049 del 26.01.2017:
 1. DUSSMANN SERVICE s.r.l. di Milano,
 2. SODEXO ITALIA di Fiumicino,
 3. EP S.p.A. di Roma,
 4. A.T.I. LA CASCINA GLOBAL SERVICE srl di Roma e Cooperativa di Lavoro "SOLIDARIETA' E LAVORO SOC. COOP." Di Bari;
- giusti verbali di gara n. 1 del 27.01.2017, n. 2 del 06.02.2017 e n. 3 del 27.04.2017, in seduta pubblica, il Presidente di gara, dott.ssa Rosa Di Palma, ha proceduto, all'esito della verifica della documentazione amministrativa prodotta dagli operatori partecipanti, all'esclusione dell' A.T.I. LA CASCINA GLOBAL SERVICE

srl di Roma e Cooperativa di Lavoro "SOLIDARIETA' E LAVORO SOC. COOP." di Bari ed all'ammissione, al prosieguo delle operazioni di gara, delle seguenti ditte:

1. DUSSMANN SERVICE s.r.l. di Milano,
 2. SODEXO ITALIA di Fiumicino,
 3. EP S.p.A. di Roma;
- con determinazione dirigenziale n. 596 del 02.05.2017, il dirigente del Settore Pubblica Istruzione, dott.ssa Rosa Di Palma, ha nominato la nuova Commissione Giudicatrice inerente la procedura di gara per l'affidamento della gestione del "Servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'Infanzia e Primarie a tempo pieno della Città di Barletta", come di seguito riportato:
 - Commissario: dott.ssa Ottavia Matera,
 - Commissario: ing. Vito Vacca,
 - Commissario: dott. Nicola Mitolo,
 - nonché, con funzioni di segretario verbalizzante, il dott. Giuseppe Giovanni Amorotti;
 - con atto di accettazione di incarico prot.n. 35418 del 16.05.2017, l'ing. Vito Vacca, in qualità di Componente di Commissione ha sottoscritto la dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. n. 445/2000, circa l'inesistenza a proprio carico delle cause di incompatibilità di cui ai commi 4, 5 e 6 dell'art. 77 del d.lgs. n.50/2016 custodito nel fascicolo di gara;
 - con atto di accettazione di incarico prot.n. 35419 del 16.05.2017, la dott.ssa Matera Ottavia, in qualità di Componente di Commissione ha sottoscritto la dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. n. 445/2000, circa l'inesistenza a proprio carico delle cause di incompatibilità di cui ai commi 4, 5 e 6 dell'art. 77 del d.lgs. n.50/2016 custodito nel fascicolo di gara;
 - con atto di accettazione di incarico prot.n. 35423 del 16.05.2017, il dott. Nicola Mitolo, in qualità di Componente di Commissione ha sottoscritto la dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. n. 445/2000, circa l'inesistenza a proprio carico delle cause di incompatibilità di cui ai commi 4, 5 e 6 dell'art. 77 del d.lgs. n.50/2016 custodito nel fascicolo di gara;
 - con atto di accettazione di incarico prot.n. 35416 del 16.05.2017, il dott. Giuseppe Giovanni Amorotti, in qualità di segretario verbalizzante ha sottoscritto la dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. n.445/2000, circa l'inesistenza a proprio carico delle cause di incompatibilità di cui ai comma 6 dell'art.77 del d.lgs. n.50/2016 custodito nel fascicolo di gara.

CIO' PREMESSO

La Commissione Giudicatrice, in seduta riservata, procede in via preliminare al sorteggio per l'individuazione del Presidente di Commissione Giudicatrice, così come previsto dal disciplinare approvato con delibera di G.C. 46 del 27.03.2017, rubricato " *Disciplina a valenza transitoria: Criteri per la nomina dei componenti delle commissioni giudicatrici nelle procedure di gara per l'aggiudicazione dei contratti pubblici di appalti con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa*";

Vengono scritti i nomi dei Componenti di Commissione su foglietti che vengono ripiegati su se stessi e mischiati. Successivamente viene estratto a sorte un foglietto che aperto contiene il nome dell'ing. Vito Vacca, il quale assume la funzione di Presidente della Commissione Giudicatrice.

A seguire, il Presidente di Commissione, ing. Vito Vacca, constata la regolare costituzione della Commissione Giudicatrice e la legalità della seduta essendo presenti tutti i componenti; pertanto, il medesimo dichiara aperti i lavori.

Il Presidente ed i componenti della Commissione giudicatrice, in via preliminare rispetto alla valutazione dell'offerta tecnica, leggono gli atti amministrativi inerenti la procedura di gara.

In particolare, dalla lettura del bando di gara n. 09/2016, prot.n. 76637 del 21.11.2016, la Commissione Giudicatrice rileva che l'appalto sarà aggiudicato in favore della ditta che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile in base ad elementi diversi (prezzo e qualità) e in particolare secondo i seguenti parametri:

- a) Offerta tecnico-qualitativa del servizio (qualità): max 70 punti,
- b) Offerta economica (prezzo): max 30 punti;

La Commissione effettuerà le valutazioni qualitative con riferimento ai seguenti elementi tecnico – qualitativi contenuti nel Progetto tecnico organizzativo:



Capacità tecnica (max 70 punti)			
N	Criteri	Graduazione criteri	Punti MAX
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE:		15
	a) modalità di organizzazione e gestione del servizio;	8	
	b) sistema di controllo di gestione del servizio di ristorazione, attraverso indicatori quali/quantitativi e relativi sistemi di misurazione	4	
	c) tempi e modalità di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione	2	
	d) corretta gestione del ciclo di produzione e trattamento dei rifiuti generati dallo stesso ed un'attenzione particolare al risparmio energetico	1	
2	MIGLIORIE		18
	a) attrezzature e strumentazioni aggiuntive	3	
	b) gestione emergenze: disponibilità e distanza da centri cottura di emergenza, anche convenzionati, disponibilità di organico in caso di emergenze.	2	
	c) automezzi aggiuntivi (di proprietà e/o in noleggio), oltre quelli prescritti al punto l) dell'art.2, a cui saranno attribuiti, per ogni automezzo aggiuntivo offerto, i punti come di seguito specificato: 4 punti a.i. 2016 3 punti a.i. 2015 2 punti a.i. 2014 1 punto a.i. 2013 0,5 punti a.i. 2012 Dove a.i. corrisponde all'anno di immatricolazione.	8	
	d) • d.1 mezzi di trasporto alimentati a metano o GPL max 2 punti • d.2 descrizione delle modalità e forme di rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare di cui all'art.34 del d.lgs. n.50/2016 in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nella ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari di valore non inferiore al 50% dell'importo a base d'asta. max 3 punti	5	
3	Alimenti e menù:		10
	a) tipologia/qualità dei prodotti biologici utilizzati di provenienza italiana	3	
	b) fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale nell'ambito regionale, e/o di generi alimentari provenienti da sistemi di filiera corta, ai sensi dell'art. 4, co.5 – quater, D.L. 12/09/2013 n.104 convertito con L. 08/11/2013 n.128.,	5	
	c)Utilizzo di prodotti agroalimentari provenienti dal circuito del commercio equo e solidale, come definiti nelle specifiche risoluzioni del Parlamento Europeo, e/o di prodotti agroalimentari provenienti da agricoltura sociale ai sensi dell'art.6, co. 1, L. 18/08/2015 n.141: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù allegati.	2	
4	Personale		8
	a) Staff dedicato all'organizzazione e al controllo di gestione (numero addetti e qualifiche professionali)	2	
	b) Presenza on site nutrizionisti/dietisti per le attività di screening nutrizionale dei piccoli utenti	2	
	c) Migliore rapporto personale distribuzione/utenza (< di 1/45)	2	
	d) Potenziamento del personale (numero addetti e qualifiche professionali oltre quelle già indicate all'art.25 del presente capitolato)	2	
5	Condizione a regime del Sistema informatizzato del "prepagato" in 30 giorni		8
	a) Progetto di Presa in carico e attivazione del sistema	6	
	b) Crono programma di start up e attivazione funzionalità nel termine di 30 giorni	2	
6	Efficacia e tempestività della reportistica per il monitoraggio del servizio		4
	a) Tipologie e frequenze dei report di controllo di gestione/anno	4	
7	Progetto di Educazione e Comunicazione Alimentare		3
	a) Qualità del progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni, alle famiglie, ai docenti e al personale scolastico, dando rilievo al modello nutrizionale "dieta mediterranea" ai sensi	3	

Olls

	dell'art.4, co.5-quater, D.L. 12/09/2013 n.104 convertito con L. 08/11/2013 n.128"		
	b) N° ore formazione/anno a utente con coinvolgimento di docenti, alunni e genitori in progetti di promozione della salute	2	7
	c) N° iniziative di sensibilizzazione con coinvolgimento di docenti, alunni e genitori in progetti di promozione della salute	2	
	Totale	70	70

Ogni commissario attribuirà all'elemento di valutazione, relativi all'offerta tecnica di cui ai precedenti punti 1, 2, 3,4, 5,6 e 7 , un coefficiente discrezionale tra 0 e 1 sulla base di una valutazione graduata sulla seguente scala di giudizio:

PUNTEGGI	TERMINI
0,81 a 1,00	Ottimo, ben dettagliato, ben strutturato, completo, esauriente, efficace, valido, rispondente, puntuale, molto adeguato, molto appropriato, chiaro
0,61 a 0,80	Discreto, apprezzabile, analitico, dettagliato, coerente al progetto
0,34 a 0,60	Sufficiente, adeguato, poco dettagliato
0,01 a 0,33	Insufficiente, lacunoso, trattazione sommaria
0	Non classificabile

La Commissione giudicatrice, procederà poi, in sedute riservate, all'esame del contenuto dei documenti presentati, attribuendo i relativi coefficienti anche sulla base della maggiore o minore aderenza della proposta agli elementi specifici contenuti nell'elaborato tecnico.

In relazione a quanto riportato nel periodo che precede, fermo quanto richiesto in dettaglio per ciascuno degli elementi di valutazione sopra indicati, l'elaborato dovrà pertanto conformarsi ai contenuti generali presenti nelle regole di gara lette complessivamente.

Non sono ammesse offerte parziali rispetto ai suindicati elementi di valutazione, ferma restando la loro valutazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

La Commissione giudicatrice provvederà alla determinazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei suddetti criteri di valutazione, consistenti nel costruire una graduatoria dei concorrenti sulla base della seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σ_n = sommatoria.

Il coefficiente V(a)_i sarà determinato per gli elementi di natura qualitativa attraverso:

- la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in base ai predetti punteggi/giudizi;
 - la trasformazione della predetta media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

A conclusione della procedura di valutazione delle Offerte tecniche, il Presidente di gara provvederà a convocare una nuova seduta pubblica, la cui ora e data saranno comunicate - con almeno due giorni di anticipo sulla data fissata - ai concorrenti partecipanti alla gara.

Saranno considerate insufficienti e, pertanto, non si procederà alla apertura della offerta economica, le offerte tecniche, che non raggiungano complessivamente il punteggio minimo complessivo di punti 49/70.

La Commissione giudicatrice provvederà poi ad attribuire i punteggi relativi all'Offerta economica determinando i coefficienti variabili tra zero ed uno attraverso la formula di seguito indicata:

$$V(a)_i = \frac{R_i}{R_{max}}$$

dove: $V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)

R_a = ribasso offerto dal concorrente in esame (a)

R_{max} = ribasso massimo offerto

I punteggi verranno espressi con quattro cifre decimali.

TUTTO CIO' PREMESSO

Il Segretario verbalizzante preleva dalla cassaforte la "busta 2", contenente l'offerta tecnica della ditta **N. 1 – DUSSMANN SERVICE s.r.l. di Milano**.

La Commissione verifica che tale busta si presenta chiusa e sigillata come indicato nel verbale di gara n. 1 del 27.01.2017; il Presidente apre la "busta 2" e constata che il suo contenuto corrisponde a quanto indicato nel medesimo verbale del 27.01.2017.

Il Presidente e ciascun componente della Commissione Giudicatrice siglano gli atti contenuti all'interno della "busta 2".

La Commissione procede all'esame dell'Offerta tecnica per l'assegnazione del punteggio relativo al criterio "1) **Organizzazione del servizio di ristorazione: a) modalità di organizzazione e gestione del servizio**".

La Commissione rileva che a pagina 9, paragrafo "Confezionamento dei pasti" della proposta progettuale è scritto che "i pasti convenzionali saranno confezionati in vaschette termo-sigillate quindi inserite in contenitori termici attivi modello Florida adatti per il trasporto...".

Invece, a pagina 10 della stessa proposta progettuale, al paragrafo "Distribuzione dei pasti" è riportato che "nella fase di distribuzione le gastronorm vengono movimentate...".

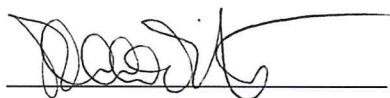
Pertanto, la Commissione decide di chiedere un chiarimento alla ditta DUSSMANN SERVICE s.r.l. ritenendo che ci sia un'apparente incongruenza e contraddizione tra i due citati paragrafi.

Quindi, la Commissione si riserva di effettuare la valutazione del presente criterio all'esito del riscontro del predetto chiarimento.

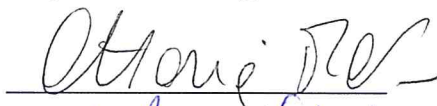
Il Presidente della Commissione giudicatrice ripone ogni elaborato inerente l'offerta tecnica nell'apposita busta della ditta esaminata e, alle ore 13.30, scioglie la seduta riservata di gara, rinviando il prosieguo delle attività di valutazione a data da destinarsi.

Del che si è redatto il presente verbale che viene di seguito sottoscritto.

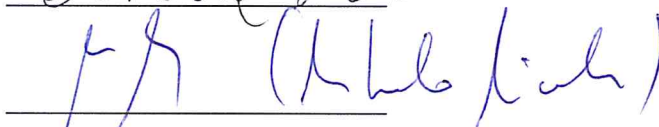
Presidente Commissione giudicatrice:
ing. Vito Vacca



Componente:
dott.ssa Ottavia Matera



Componente:
dott. Nicola Mitolo



Segretario verbalizzante
dott. Giuseppe Giovanni Amorotti

