



**PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
SCOLASTICA COLLETTIVA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER LE SCUOLE  
DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL PLESSO DI MARSURE DI  
SOTTO - COMUNE DI POVOLETTO  
AA.SS. 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023.  
[CIG 824591477E]**

**VERBALE DI GARA N. 2  
(SEDUTA DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA)**

L’anno **2020 (duemilaventi)** il giorno **25 (venticinque)** del mese di **agosto**, alle ore **08.00** presso la sede del Comune di Povoletto sita in largo mons. Cicuttini n. 1, si è riunita in seduta riservata, nella sala Giunta del Comune di Povoletto, la Commissione giudicatrice nominata con atto n. 7752 prot. di data 13.08.2020 a firma della Responsabile dell’Area Finanziaria, composta dalle seguenti persone che intervengono alla medesima seduta:

- |  |                              |
|--|------------------------------|
| - RUSSI dott. Roberto - Segretario comunale di Povoletto:                | - Presidente -               |
| - POZZETTO dott. Edi - P.O. dell’Area Amministrativa di Povoletto:       | - Commissario -              |
| - BUSATTO dott.ssa Laura - tecnologo alimentare:                         | - Commissario esterno -      |
| - CASTAGNOTTO dott.ssa Silvia - P.O. dell’Area finanziaria di Povoletto: | - Segretario verbalizzante - |

La commissione così composta si è riunita per proseguire nella valutazione delle offerte tecniche contenute nella busta B, relativamente alla procedura per l’appalto del servizio in oggetto.

**Premesso che:**

- a) con determinazione n. 150 del 18.06.2020, il Responsabile dell’Area Finanziaria del Comune di Povoletto ha indetto la PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL PLESSO DI MARSURE DI SOTTO DI POVOLETTO - AA.SS. 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 [CIG 824591477E], ai sensi dell’art. 36, comma 2 lett. b), del “Codice dei Contratti” D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., da esperirsi su piattaforma del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA) gestito da CONSIP, previa pubblicazione di apposito avviso per manifestazione d’interesse, corredato da tutta la documentazione di affidamento;
- b) con la medesima determinazione n. 150 del 18.06.2020, il Responsabile dell’Area Finanziaria del Comune di Povoletto, ha disposto di utilizzare il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa per la valutazione delle offerte, ai sensi dell’art. 95, commi 2, 3, 6 e 10 bis, del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.;
- c) è stata data idonea pubblicità all’avviso esplorativo e alla relativa documentazione di affidamento, mediante pubblicazione sul profilo del committente e sul portale “Servizio contratti pubblici” gestito dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti (MIT) dal 19.6.2020;
- d) entro il termine perentorio, fissato per le ore 09:00 del 06.07.2020, sono pervenute a mezzo PEC, otto (8) manifestazioni d’interesse, provenienti dai seguenti operatori economici:
  - 1) FAMILIA SRL B avente sede legale in via Divisione Julia n. 10 Manzano (Ud), acclarata al prot. n. 5793 del 23.06.2020;
  - 2) MARKAS SRL avente sede legale in via Macello n. 61 Bolzano, acclarata al prot. n. 5990 del 29.06.2020;
  - 3) CAMST SRL avente sede legale in via Tosarelli n. 318 Castenaso – fraz. Villanova (Bo), acclarata al prot. n. 6103 del 01.07.2020;
  - 4) GEMEAZ ELIOR SPA con Socio unico, avente sede legale in Via Venezia Giulia n. 5/A a Milano (Mi), acclarata al prot. n. 6139 del 02.07.2020;
  - 5) E.P. SPA avente sede legale in via Giuseppe Palumbo n. 26 Roma, acclarata al prot. n. 6141 del 02.07.2020;
  - 6) CIRFOOD S.C. avente sede legale in via Nobel n. 19 Reggio Emilia, acclarata al prot. n. 6178 del 02.07.2020;
  - 7) SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA, con sede legale in Viale della scienza n. 26 a Vicenza (Vi), acclarata al prot. n. 6203 del 03.07.2020;
  - 8) DUSSMAN SERVICE SRL avente sede legale in via San Gregorio n. 55 Milano, acclarata al prot. n. 6209 del 03.07.2020;
- e) a seguito dell’esame delle manifestazioni d’interesse pervenute, svoltosi il giorno 07.07.2020, come riportato nel relativo verbale, sono stati invitati alla procedura di gara di cui in oggetto gli operatori economici sopra identificati mediante Richiesta di Offerta (R.D.O.) n. 2603010 sul portale “Acquistiinrete.pa – MEPA”;
- f) l’importo a base d’asta risultante dal disciplinare di affidamento del servizio è pari al costo unitario per pasto stimato in € 4,57 (IVA esclusa), al netto degli oneri di sicurezza per rischi da interferenza pari a € 500,00;



- g) il termine perentorio per la presentazione delle offerte, pena l'esclusione dalla procedura di affidamento, fissato per il giorno 28.07.2020 alle ore 09.00, è scaduto;
- h) entro il termine perentorio di cui sopra sono pervenuti due (2) plichi informatici, provenienti dai seguenti operatori economici:
  - ✓ SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA, con sede legale in Viale della scienza n. 26 a Vicenza (Vi);
  - ✓ GEMEAZ ELIOR SPA con Socio unico, avente sede legale in Via Venezia Giulia n. 5/A a Milano (Mi);
- i) come previsto dal disciplinare di affidamento, con operazioni registrate tramite piattaforma MEPA, in data 30.07.2020 il Responsabile dell'Area Finanziaria ha provveduto a verificare la regolarità dei plichi informatici pervenuti e della relativa documentazione amministrativa a corredo, ammettendo di conseguenza alla fase successiva della procedura di affidamento, formalizzata con propria determinazione n. 212 del 30.07.2020, i seguenti operatori economici:
  - ✓ SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA, con sede legale in Viale della scienza n. 26 a Vicenza (Vi);
  - ✓ GEMEAZ ELIOR SPA con Socio unico, avente sede legale in Via Venezia Giulia n. 5/A a Milano (Mi);

**Considerato che:**

- con nota del 13.08.2020 prot. n. 7752 del Responsabile dell'Area Finanziaria è stata nominata la Commissione giudicatrice, ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. n. 50/2016, che risulta così costituita:
  - RUSSI dott. Roberto - Segretario comunale di Povoletto: - Presidente -
  - POZZETTO dott. Edi - P.O. dell'Area Amministrativa di Povoletto: - Commissario -
  - BUSATTO dott.ssa Laura - tecnologo alimentare: - Commissario esterno -
  - CASTAGNOTTO dott.ssa Silvia - P.O. dell'Area finanziaria di Povoletto: - Segretario verbalizzante -
- tutti i componenti della commissione hanno dichiarato, mediante apposita dichiarazione sostitutiva di certificazione resa e sottoscritta ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, pubblicata sul sito istituzionale dell'Ente nella sezione Amministrazione Trasparente, l'assenza di conflitti di interesse, di cause di astensione, di cause di inconferibilità e incompatibilità rispetto alla procedura di gara di cui in oggetto;
- con avviso pubblicato sul profilo del committente in data 14.08.2020, nella sezione dedicata alla procedura in argomento, avviso inviato altresì a ciascun operatore economico concorrente a mezzo MEPA, si comunicava che la Commissione giudicatrice si sarebbe riunita in data 24.08.2020 alle ore 9:00, in seduta pubblica in modalità on-line sul portale MEPA, per l'apertura della busta "B" contenente "OFFERTA TECNICA" presentata da ciascuna Ditta ammessa alla procedura di affidamento e per la verifica della presenza di tutta la documentazione richiesta;

**Tutto ciò premesso e considerato**

Il presidente della commissione, dichiarata aperta la seduta che si svolge ancora in modalità riservata, e invita la Commissione giudicatrice, composta come sopra indicato, a proseguire la valutazione nel merito dell'offerta tecnica contenuta nella medesima busta, con la conseguente attribuzione dei relativi punteggi agli elementi di valutazione aventi natura discrezionale.

PRESO ATTO che il segretario verbalizzante ha riconsegnato alla Commissione tutta la documentazione di gara relativa alle offerte tecniche delle due società concorrenti, la Commissione stessa procede alla lettura e valutazione delle offerte tecniche limitatamente agli elementi di valutazione nn. 1, 2, 3b, 4b, 6a, 6b, 7a, 9a e 9b, rimessi alla valutazione discrezionale di ciascun componente di commissione.

Il presidente della commissione ricorda che a norma del paragrafo 18.2 - primo capoverso, del Disciplinare di affidamento, l'attribuzione del coefficiente per gli elementi di valutazione nn. 1, 2, 3b, 4b, 6a, 6b, 7a, 9a e 9b, è discrezionale, sulla base della seguente scala di valutazione:

Eccellente	1
Ottima	0,9
Più che buona	0,8
Buona	0,7
Più che discreta	0,6
Discreta	0,5



# COMUNE DI POVOLETTO

Provincia di Udine

Più che sufficiente	0,4
Sufficiente	0,3
Insufficiente	0,2
Gravemente insufficiente	0,1
Elemento non trattato	0,0

Il presidente ricorda altresì che la Commissione dovrà calcolare la media aritmetica dei coefficienti attribuiti all'offerta dai singoli commissari in relazione all'elemento di valutazione – sub elemento in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo elemento – sub elemento di valutazione;

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo elemento secondo il metodo aggregativo-compensatore di cui alle linee Guida dell'ANAC n. 2/2016, par. VI, n.1.;

La commissione giudicatrice dopo ampia e approfondita disamina delle singole offerte tecniche, attribuisce i coefficienti a ciascun elemento di valutazione discrezionale in base alla scala di valutazione sopra richiamata; procede di seguito a redigere la Tabella di sintesi recante i punteggi per i soli elementi discrezionali, che viene allegata sotto la lettera "A" al presente verbale per farne parte integrante e sostanziale.

Procede inoltre a redigere la Tabella di riepilogo che viene allegata sotto la lettera "B" al presente verbale per farne parte integrante e sostanziale, che contiene i punteggi complessivamente assegnati (derivanti sia dalla valutazione degli elementi oggettivi, sia dalla valutazione degli elementi discrezionali).

Il presidente della commissione, terminata la fase di valutazione delle offerte tecniche, **SOSPENDE** alle ore 15:15 la seduta e la aggiorna alle ore 15:00 del giorno giovedì 27.08.2020 presso l'Ufficio del Segretario comunale al fine di consentire lo svolgimento delle seguenti operazioni on-line:

- inserimento sul portale MEPA dei punteggi complessivi ottenuti da ciascuna offerta tecnica presentata;
- apertura della busta contenente l'offerta economica;
- determinazione automatica del punteggio complessivo dato dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica e del punteggio attribuito all'offerta economica;
- proposta di eventuali esclusioni;
- formulazione automatica della graduatoria;
- eventuale segnalazione di situazioni di anomalia dell'offerta.

**Il presidente affida** al segretario verbalizzante le offerte tecniche esaminate e tutta la documentazione relativa alla valutazione delle stesse, affinché venga conservata in modo integro in armadio chiuso a chiave.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Presidente (*Russi dott. Roberto*)

Il Commissario (*Pozzetto dott. Edi*)

Il Commissario (*Busatto dott.ssa Laura*)

Il Segretario verbalizzante (*Castagnotto dott.ssa Silvia*)



## ALLEGATO A) del verbale di valutazione dell'offerta tecnica del 25/08/2020

GEMEAZ ELINOR

Coefficienti attribuiti dai singoli commissari

Elemento	Sub elemento	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	Media Coefficienti
1) MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE DEI PASTI NEL CENTRO COTTURA	Descrizione delle attività produttive dei pasti nel centro di cottura	0,7	0,7	0,7	0,70
2) PRODUZIONE, MODALITÀ DI ESECUZIONE E PREPARAZIONE DELLE DIETE SPECIALI NEL CENTRO COTTURA	Descrizione del servizio di preparazione delle diete speciali	1,00	1,00	1,00	1,00
3) GESTIONE DELLE EMERGENZE	a) Centro cottura di emergenza				
	b) Gestione delle emergenze in caso di interruzione del servizio nel centro cottura	1,00	0,90	0,90	0,93
4) PERSONALE	a) Personale della ditta per la distribuzione nei refettori				
	b) Formazione del personale	0,90	1,00	1,00	0,97
5) ASPETTI MERCEOLOGICI E FORNITORI	a) Tipologie di prodotti con caratteristiche superiori				
	b) Tempi degli ordini delle forniture della cucina della scuola dell'infanzia				
	c) Prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla l. 18.08.2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del d.l. 24.06.2014, n. 91, convertito dalla l. 11.08.2014, n. 116				
6) INFORMAZIONE E AUMENTO PERCEZIONE DELLA QUALITÀ	a) Educazione alimentare	0,90	0,90	0,90	0,90
	b) Comunicazione	1,00	1,00	1,00	1,00
	c) Certificazioni				
	Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alla norma EMAS (Regolamento CE n.1221/2009) sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di eco-gestione e audit, o la certificazione UNI EN ISO 14001, in corso di validità				
	Possesso certificazione di Sistemi di Gestione della Responsabilità d'impresa SA 8000				
	Possesso certificazione di settore della serie UNI EN ISO 22005:2008 e di gestione della Sicurezza sul Lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 ovvero ISO 45001				
7) SOLIDARIETÀ, ASPETTI ETICI ED ECOLOGICI	a) Legge antisprechi	0,90	0,90	0,90	0,90
	b) Pasti ulteriori gratuiti				
8) CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO	Classe euro 4, 5 e 6, metano o elettrica				
9) MIGLIORIE	a) Migliorie refettori	0,60	0,60	0,60	0,60
	b) Migliorie servizio	1,00	1,00	1,00	1,00






## ALLEGATO A) del verbale di valutazione dell'offerta tecnica del 25/08/2020

SERENISSIMA

Coefficienti attribuiti dai singoli commissari

Elemento	Sub elemento	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	Media Coefficienti
1) MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE DEI PASTI NEL CENTRO COTTURA	Descrizione delle attività produttive dei pasti nel centro di cottura	0,8	0,8	0,8	0,80
2) PRODUZIONE, MODALITÀ DI ESECUZIONE E PREPARAZIONE DELLE DIETE SPECIALI NEL CENTRO COTTURA	Descrizione del servizio di preparazione delle diete speciali	0,70	0,80	0,80	0,77
3) GESTIONE DELLE EMERGENZE	a) Centro cottura di emergenza				
	b) Gestione delle emergenze in caso di interruzione del servizio nel centro cottura	0,70	0,70	0,80	0,73
4) PERSONALE	a) Personale della ditta per la distribuzione nei refettori				
	b) Formazione del personale	0,70	0,80	0,80	0,77
5) ASPETTI MERCEOLOGICI E FORNITORI	a) Tipologie di prodotti con caratteristiche superiori				
	b) Tempi degli ordini delle forniture della cucina della scuola dell'infanzia				
	c) Prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla l. 18.08.2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del d.l. 24.06.2014, n. 91, convertito dalla l. 11.08.2014, n. 116				
6) INFORMAZIONE E AUMENTO PERCEZIONE DELLA QUALITÀ	a) Educazione alimentare	0,80	0,80	0,80	0,80
	b) Comunicazione	0,60	0,60	0,80	0,67
	c) Certificazioni				
	Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alla norma EMAS (Regolamento CE n.1221/2009) sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di eco-gestione e audit, o la certificazione UNI EN ISO 14001, in corso di validità				
	Possesso certificazione di Sistemi di Gestione della Responsabilità d'impresa SA 8000				
	Possesso certificazione di settore della serie UNI EN ISO 22005:2008 e di gestione della Sicurezza sul Lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 ovvero ISO 45001				
7) SOLIDARIETÀ, ASPETTI ETICI ED ECOLOGICI	a) Legge antisprechi	0,90	0,90	0,90	0,90
	b) Pasti ulteriori gratuiti				
8) CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO	Classe euro 4, 5 e 6, metano o elettrica				
9) MIGLIORIE	a) Migliorie refettori	0,90	0,90	0,90	0,90
	b) Migliorie servizio	0,80	0,70	0,70	0,73



## ALLEGATO B) del verbale di valutazione dell'offerta tecnica del 25/08/2020

Riepilogo

Elemento	Sub elemento	Punteggio massimo	Media coefficienti GEMEAZ	Punteggio GEMEAZ	Media coefficienti SERENISSIMA	Punteggio SERENISSIMA
1) MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE DEI PASTI NEL CENTRO COTTURA	Descrizione delle attività produttive dei pasti nel centro di cottura	8	0,7	5,60	0,8	6,40
	Descrizione del servizio di preparazione delle diete speciali	5	1,00	5,00	0,77	3,85
2) PRODUZIONE, MODALITÀ DI ESECUZIONE E PREPARAZIONE DELLE DIETE SPECIALI NEL CENTRO COTTURA	a) Centro cottura di emergenza	2		2,00		2
	b) Gestione delle emergenze in caso di interruzione del servizio nel centro cottura	1	0,93	0,93	0,73	0,73
3) GESTIONE DELLE EMERGENZE	a) Personale della ditta per la distribuzione nei refettori	4		4,00		4,00
	b) Formazione del personale	5	0,97	4,85	0,77	3,85
4) PERSONALE	a) Tipologie di prodotti con caratteristiche superiori	10		7,00		7,75
	b) Tempi degli ordini delle forniture della cucina della scuola dell'infanzia	2		2,00		2,00
5) ASPETTI MERCEOLOGICI E FORNITORI	c) Prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla l. 18.08.2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del d.l. 24.06.2014, n. 91, convertito dalla l. 11.08.2014, n. 116	2		2,00		2,00
	a) Educazione alimentare	5	0,90	4,50	0,80	4,00
6) INFORMAZIONE E AUMENTO PERCEZIONE DELLA QUALITÀ	b) Comunicazione	5	1,00	5,00	0,67	3,35
	c) Certificazioni					
7) SOLIDARIETÀ, ASPETTI ETICI ED ECOLOGICI	Possesto di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alla norma EMAS (Regolamento CE n.1221/2009) sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di eco-gestione e audit, o la certificazione UNI EN ISO 14001, in corso di validità	1		1,00		1,00
	Possesto certificazione di settore della serie UNI EN ISO 22005:2008 e di gestione della Sicurezza sul Lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 ovvero ISO 45001	2		2,00		2,00
8) CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO	Documentazione attestante il possesso della certificazione ISO 22.000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" rilasciata da organismi accreditati	1		1,00		1,00
	a) Legge antisprechi	3	0,90	2,70	0,90	2,70
9) MIGLIORIE	b) Pasti ulteriori gratuiti	3		3,00		0,00
	Classe euro 4, 5 e 6, metano o elettrica	2		2,00		2,00
9) MIGLIORIE	a) Migliorie refettori	4	0,60	2,40	0,90	3,60
	b) Migliorie servizio	4	1,00	4,00	0,73	2,92
<b>Punteggio totale</b>				<b>61,98</b>		<b>56,15</b>

