

VERBALE DI GARA

VERBALE N. 4

PROCEDURA APERTA ACCELERATA EX ART. 71 D. LGS. 36/2023 PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI MONTECCHIO PRECALCINO (VI) A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE EX D.M. N. 65 DEL 10/03/2020.

CIG: B3F1A993C0

Valore stimato della concessione € 205.769,00 inclusi costi per la sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 1.633,00.

Importi unitari posti a base di gara individuati dal Comune di Montecchio Precalcino: importo unitario pari a € 5,50 a pasto per il servizio di ristorazione scolastica; importo unitario pari a € 25,50 per ciascuna ora per il servizio di pulizie e sorveglianza.

Criterio di aggiudicazione – Offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo ai sensi dell'art. 108 e dell'art. 185 del D. Lgs. 36/2023

L'anno **DUEMILAVENTIQUATTRO** il giorno 5 del mese di **dicembre** alle ore 09:45 si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 36/2023 con determinazione CEV n. 131/2024 del 03/12/2024, ai fini della valutazione della documentazione tecnica e dell'attribuzione dei relativi punteggi per l'affidamento del servizio in oggetto.

Sono presenti i seguenti componenti, che hanno dichiarato l'insussistenza di cause di incompatibilità e cause di astensione ai sensi della vigente normativa:

<i>Nominativo</i>	<i>Ruolo</i>
dott. Ferrari Piero	Presidente
dott.ssa Azzi Stefania	Componente
Avv. Alessandro Braga	Componente

PREMESSO CHE:

- con Determinazioni del Comune di Montecchio Precalcino n. 484 del 11/10/2024 e n. 508 del 22/10/2024 e Determina CEV n. 113/2024 del 22/10/2024, che opera in qualità di Centrale di Committenza su mandato del Comune di Montecchio Precalcino, socio del Consorzio, è stata indetta la procedura aperta accelerata ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. 36/2023 per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Montecchio Precalcino (VI) a ridotto impatto ambientale ex D.M. n. 65 del 10/03/2020 - CIG: B3F1A993C0;
- in data 23/10/2024 è stata pubblicata la suddetta procedura sulla Piattaforma di Pubblicità a Valore Legale dell'ANAC, al seguente collegamento ipertestuale:
<https://pubblicitalegale.anticorruzione.it/bandi/85c11345-9d0c-4e9b-bdb4-9f8f1a4aff14?ricercaArchivio=false>;
- in data 23/10/2024 è stata pubblicata la suddetta procedura sulla piattaforma di approvvigionamento digitale certificata ed interoperabile accessibile all'indirizzo <https://eprocurement.consorzioccev.it>;

- tutta la documentazione di gara ed il collegamento ipertestuale della PVL sono stati pubblicati sull'amministrazione trasparente sezione bandi di gara e contratti del Consorzio CEV e del Comune di Montecchio Precalcino;
- in data 14/11/2024 ore 17:00 è scaduto il termine per la presentazione delle offerte;
- entro il termine stabilito risultano pervenute nel sistema le offerte dei seguenti operatori economici:
 - CHEF EXPRESS SRL SOCIETA' UNIPERSONALE (P.IVA/C.F. 03331880249);

RICHIAMATI:

- il verbale di gara n. 1 del 15/11/2024 relativo all'apertura ed esame della documentazione amministrativa, da cui si evince la necessità di richiedere un chiarimento al concorrente CHEF EXPRESS SRL SOCIETA' UNIPERSONALE ricorrendo al soccorso istruttorio;
- il verbale di gara n. 2 del 25/11/2024 relativo all'apertura ed esame della documentazione amministrativa presentata a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio per la richiesta di chiarimenti nei confronti del concorrente CHEF EXPRESS SRL SOCIETA' UNIPERSONALE, da cui si evince l'ammissione alla successiva fase di gara del concorrente partecipante;
- il verbale di gara n. 3 del 05/12/2024 relativo all'apertura in seduta pubblica della documentazione tecnica per la verifica formale della presenza della stessa;

PRESO ATTO delle disposizioni contenute nella documentazione di gara;

TUTTO CIO' PREMESSO

la Commissione giudicatrice procede, così come indicato all'art. 22 del disciplinare di gara, all'esame nel merito e alla valutazione delle offerte tecniche presentate secondo i criteri di valutazione indicati nella tabella di cui all'art. 19.1 del disciplinare di gara e secondo quanto stabilito dagli artt. 19.2 e 19.4.

I Commissari procedono ad esaminare la documentazione dell'operatore CHEF EXPRESS SRL SOCIETA' UNIPERSONALE (P.IVA/C.F. 03331880249). A seguito delle valutazioni effettuate e dell'assegnazione dei relativi punteggi, come da tabella A allegata, al concorrente è attribuito il punteggio tecnico complessivo di 55,00 (cinquantacinque virgola zero) punti, già riparametrato; il punteggio non riparametrato è di 31,06 (trentuno virgola zero sei) punti.

A seguito dell'esame della documentazione tecnica il concorrente partecipante CHEF EXPRESS SRL SOCIETA' UNIPERSONALE viene pertanto ammesso alla fase successiva di gara.

La Commissione giudicatrice alle ore 15:00 si collega con il RUP dott.ssa Federica Casella ai fini dell'inserimento nel sistema telematico degli esiti della valutazione e quindi del relativo punteggio tecnico assegnato al concorrente. Si procede all'inserimento della dicitura "AMMESSO" in corrispondenza del concorrente CHEF EXPRESS SRL SOCIETA' UNIPERSONALE e alle ore 15:04 si chiude nel sistema telematico la disamina della documentazione tecnica.

La Commissione alle 15:04 del 05/12/2024 dichiara conclusa la seduta riservata.

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale, che consta di n. 3 pagine.

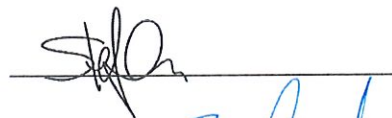
Letto, confermato e sottoscritto.

La Commissione

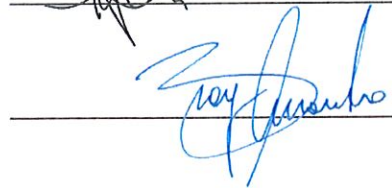
Presidente dott. Ferrari Piero



Componente dott.ssa Azzi Stefania



Componente Avv. Alessandro Braga



DITTE	CHEF EXPRESS SRL SOCIETA' UNIPERSONALE	CRITERIO DI VALUTAZIONE									
		Punti max	COMMISSARIO (C1)	COMMISSARIO (C2)	COMMISSARIO (C3)	MEDIA	FATTORE CONVERSIONE (1/media alta)	V _{teji}	Punteggi Tecnici parziali	Totale punteggi Tecnici NON riparametrati	
	1 Modalità operative di gestione del servizio: Piano operativo e relazione accompagnatoria del servizio di ristorazione collettiva e di acquisto delle derrate alimentari che descriva le soluzioni organizzative e la programmazione dell'attività con riferimento alla metodologia usata nella preparazione dei pasti, nel trasporto e nella somministrazione in relazione alle caratteristiche dell'utenza e agli obiettivi perseguiti (D)	18	0,75	0,50	0,75	0,67	1,49	1,00	18,00	12,06	
	2 Gestione delle emergenze: Il concorrente dovrà illustrare un piano con le modalità che intende adottare per garantire la continuità del servizio in situazioni imprevedibili e urgenti (es. sciopero degli addetti, circostanze eccezionali, eventi avversi, etc...). Si valuterà la qualità complessiva della proposta in termini di funzionalità e flessibilità del piano (D)	8	0,50	0,50	0,50	0,50	2,00	1,00	8,00	4	
	3 Prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta. CAM DM n. 65 del 10/03/2020, punto C, lett. b), n. 1, sub criterio a): Si attribuiscono punti premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra: •ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità % offerte. •pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità % offerte. (D)	20	0,00	0,00	0,00	0,00	#DIV/0!	0,00	0,00	0	
	4 Caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari CAM DM n. 65 del 10/03/2020 - punto C, lett. b), n. 4, sub criterio a): Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. (D)	7	0,50	0,50	0,50	0,50	2,00	1,00	7,00	3,5	
	5 Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica CAM DM n. 65 del 10/03/2020 - punto C, lett. b), n. 2, sub criterio a): Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto, nel rispetto di quanto previsto all'art. 12 del CSA, per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso GNC) e liquefatto (gas naturale liquefatto GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) (T): - Si = 3 punti - no = 0 punti	3							3,00		
	6 Comunicazione CAM DM n. 65 del 10/03/2020 - punto C, lett. b), n. 3: Impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti. (D)	6	0,75	0,75	0,75	0,75	1,33	1,00	6,00	4,5	
	7 Prodotto ittici CAM DM n. 65 del 10/03/2020 - punto C, lett. b), n. 5, sub criterio a): Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848 (T): - Si = 5 punti - no = 0 punti	5							0,00	0	

	8 Pulizia e sanificazione: Il concorrente dovrà illustrare il piano di autocontrollo di pulizia e sanificazione dei locali, degli strumenti utilizzati secondo le prassi igienico sanitarie. Il piano dovrà descrivere anche le modalità di disinfezione e derattizzazione. (D)	10	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	4,00	1,00	10,00	2,5
	9 Coordinatore responsabile del servizio: Valutazione del curriculum vitae del coordinatore responsabile del servizio (D)	3	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	2,00	1,00	3,00	1,5
		80								55,00	31,06

Commissario C1: ...Piero Ferrari..



Commissario C2: Stefania Azzi



Commissario C3: Alessandro Braga

