COMUNE DI ROVIGO
Ufficio Appalti e Gare

2° VERBALE DI GARA PROCEDURA APERTA SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA 2024/2027. CIG: B24A87C3F3.
VALUTAZIONE DOCUMENTAZIONE TECNICA ED ECONOMICA.

Il giorno 12 (dodici) del mese di Agosto dell'anno 2024 (duemilaventiquattro), in Rovigo, nell'ufficio del Dirigente Ufficio Appalti II piano della sede municipale – Piazza V. Emanuele n. 1 - alle ore 11:10 si è riunita, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice di gara nominata con determinazione n. 2714 del 06/08/2024 così composta:

- Dott. Marco Plechero - Dirigente dell'Ufficio Gare e Appalti del Comune di Rovigo – Presidente;
- Avv. Filippo Perin Funzionario Ufficio Istruzione/Università;
- Sig.ra Carla Ferrigato Dipendente Ufficio Istruzione/Università;

Le funzioni di segretario verbalizzante sono svolte dalla Dott.ssa Luisa Morelli Funzionaria dell'Ufficio Appalti e Gare del Comune di Rovigo.
Si dà atto che la documentazione tecnica presentata dall'unico offerente – ditta Serenissima Ristorazione Spa con sede a Vicenza è stata trasmessa, a mezzo e-mail, dal Seggio di gara a tutti i Commissari in data 06/08/2024 per quanto di rispettiva e successiva competenza.

Si procede all'esame congiunto della relazione tecnica prodotta dall'operatore economico per la valutazione di quanto proposto dalla ditta per il servizio di Refezione scolastica.

Il Presidente ricorda che l'art. 17.1 del disciplinare di gara, in relazione al punteggio ottenuto nell'offerta tecnica, testualmente dispone: "*L'offerente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a 30 punti*". Pertanto il mancato raggiungimento del punteggio minimo (30/70) comporterà la mancata apertura dell'offerta economica con relativa esclusione.

La Commissione procede con la valutazione, sulla base dei punteggi e dei criteri motivazionali indicati nei documenti di gara, il cui esito è analiticamente riportato nel prospetto allegato al presente verbale e di cui ne costituisce parte integrante e sostanziale.

Si dà atto che la ditta Serenissima Ristorazione supera la suddetta soglia di sbarramento fissata in 30 punti, ottenendo, relativamente all'offerta tecnico-progettuale presentata, il seguente punteggio complessivo:

Operatore economico Ragione sociale	Sede legale	Punteggio conseguito nell'offerta tecnica
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	Vicenza	53,20/70

Si procede quindi alla riparametrazione dell'offerta, come previsto dall'articolo 17.1, dando atto del seguente punteggio riparametrato:

Operatore economico Ragione sociale	Sede legale	Punteggio conseguito nell'offerta tecnica riparametrato
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	Vicenza	70,00/70,00

Concluse definitivamente le operazioni di valutazione dell'offerta tecnica, si procede all'apertura dell'offerta economica, dando atto della percentuale unica di sconto offerta al prezzo del pasto posto a base d'asta e cioè € 5,36 al netto degli oneri da DUVRI e precisamente:

Operatore economico Ragione sociale	Sede legale	Punteggio Offerta Tecnica	% ribasso sul pasto
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	Vicenza	70,00	0,19%

La Commissione procede, quindi, con l'assegnazione del punteggio all'offerta economica, determinato sulla base della percentuale offerta e con l'applicazione della formula indicata nei documenti di gara, a ciascun offerente, le cui risultanze provvisorie sono di seguito riepilogate:

Operatore economico Ragione sociale	Sede legale	Punteggio Offerta Tecnica (max 70)	Punteggio Offerta Economica (max 30)	PUNTEGGIO COMPLESSIVO (max 100)
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	Vicenza	70,00	30,00	**100,00**

La Commissione Giudicatrice, ritiene di procedere alla successiva aggiudicazione del Servizio di refezione scolastica alla ditta Serenissima Ristorazione, unica offerente, avendo la stessa ottenuto un punteggio

complessivo di 100/100 punti dando atto che l'offerta economica viene calcolata sul ribasso dello 0,19% sul prezzo del pasto posto a base d'asta e precisamente € 5,35.
La seduta di gara si conclude alle ore 12:00.
Del che è stato redatto il presente verbale, letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE
Dott. Marco Plechero

I Commissari:
Avv. Filippo Perin

Sig.ra Carla Ferrigato

Segretario verbalizzante
Dott.ssa Luisa Morelli

N.	Parametro qualità	Punteggio max	Punteggio riconosciuto
1	**QUALITÀ DEL SERVIZIO – CARATTERISTICHE**	12	
1.1	Piano per la risoluzione delle emergenze per mancata consegna derrate o impossibilità di produzione dei pasti presso il/i centro/i pasti di riferimento.	4	4
1.2	Proposte innovative per una migliore e più efficiente erogazione delle prestazioni previste in contratto, pur nel rispetto delle prescrizioni minime del capitolato (a titolo esemplificativo riduzione e gestione dei rifiuti, gestione del servizio nell'ottica del minor impatto ambientale, ecc)	3	3
1.3	Progetto per il monitoraggio, per l'intera durata dell'appalto, dei generi alimentari non consumati in mensa (con riferimento sia ai cibi rimasti indistribuiti che a quelli già distribuiti e non consumati dagli utenti), finalizzato alla riduzione degli sprechi alimentari ed ad un miglior utilizzo delle risorse. Il progetto deve comprendere anche le azioni correttive (ad es. variazioni sui menù da concordarsi con l'Amministrazione) da applicare in caso evidenti sprechi.	2	2
1.4	Progetti di educazione alimentare, con particolare attenzione all'incremento di frutta e verdura, rivolti agli alunni, alle famiglie, ai docenti ed al personale, da realizzarsi a propria cura e spese della ditta. Resta inteso che detti progetti andranno concordati con i Dirigenti Scolastici e condivisi con l'Amministrazione comunale	2	2
1.5	Disponibilità ad accordare le medesime condizioni contrattuali poste in essere con il Comune di Rovigo nei confronti di soggetti privati che gestiscono i doposcuola nelle scuole richiamate all'art. 2 del capitolato.	1	1
	Tot.		12
2	**QUALITA' DEL SERVIZIO MODALITA' ORGANIZZATIVE, OPERATIVE E DI CONTROLLO DEL PROCESSO DI PRODUZIONE**	8	
2.1	Criteri ecologici applicati nel centro di cottura aziendale nell'utilizzo di apparecchiature a basso consumo energetico. Il fornitore deve utilizzare preferibilmente apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalle direttive Europee e regolamenti applicativi certifichi l'appartenenza alla classe A++o superiore per frigoriferi, congelatori, lavastoviglie e forni. È accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta. Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, è necessario presentare la relativa documentazione tecnica. E' necessario quindi indicare sia il numero degli apparecchi presenti nel centro pasti che rispettano i requisiti sopra descritti che il numero di quelli che non rispettano tali requisiti.	4	0
2.2	Criteri ecologici applicati nel centro di cottura aziendale nei sistemi di produzione energetica da fonti rinnovabili (impianti fotovoltaici, pannelli solari per la produzione di acqua calda o altro). Il fornitore deve presentare la documentazione tecnica attestante l'effettiva presenza degli impianti dichiarati in percentuale di produzione energetica con tali sistemi.	2,5	0
2.3	Possesso di Certificazioni. - Certificazione ISO 22000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" - Certificazione ISO 22005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari" - Certificazione ISO 14001:2015 - Certificazione EMAS - Possesso del marchio ECOLABEL EU (superiore al 30% dei prodotti per la pulizia dei locali e disinfezione e della carta tessuto). Il concorrente dovrà allegare all'offerta le certificazioni dichiarate.	1,5 (0,3 punti per ognuna delle n. 5 certificazioni richieste)	1,2
	Tot.		1,2
3	**QUALITA' DEL SERVIZIO MODALITA' ORGANIZZATIVE, OPERATIVE E DI CONTROLLO DEL PROCESSO DI DISTRIBUZIONE**	12	

3.1	Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per la consegna dei pasti. L'aggiudicatario deve preferibilmente utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, quali: Veicoli, Classe Euro 6; Veicoli con alimentazione a metano o bifuel; Vetture elettriche e/o ibride. L'offerente deve fornire una dichiarazione firmata dal Legale Rappresentante riguardante il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto che intende utilizzare per lo svolgimento del servizio, dove vengano specificate le richieste caratteristiche di eco compatibilità necessarie all'assegnazione del punteggio specifico. All'Aggiudicatario verrà richiesta apposita documentazione comprovante quanto dichiarato in sede di gara.	5	5
3.2	Distanza dal centro di cottura aziendale. Viene preso in esame la distanza espressa in chilometri, dal centro di cottura aziendale alla sede municipale di Piazza V. Emanuele II	4	4
3.3	Presenza di contenitori ATTIVI per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo	3	3
	Tot.		**12**
4	**QUALITA' DEL SERVIZIO ORGANICO A DISPOSIZIONE E PROFESSIONALITA'**	**8**	
4.1	Complesso di risorse umane aggiuntive rispetto a quelle previste come minime nel Capitolato, che la ditta intende destinare alla gestione del servizio oggetto dell'appalto e relative professionalità (dietisti, cuochi, addetti ai terminali di distribuzione, controllo qualità, addetti alla gestione del servizio, ecc…). Verranno valutate, oltre all'entità delle risorse umane impiegate, anche le relative professionalità specifiche.	4,5	4,5
4.2	Con riguardo al complesso di risorse umane (dietisti, cuochi, addetti ai terminali di distribuzione, ecc…) che la ditta intende destinare al servizio in oggetto, verrà valutato il programma di formazione annuale aggiuntivo rispetto a quanto già previsto dalla Legge della Regione Veneto in materia. Verranno valutati particolarmente qualificanti gli interventi formativi aventi per oggetto la sicurezza alimentare, la gestione del servizio improntata ad un basso impatto ambientale e le modalità di relazione con l'utenza (adulti e bambini).	2,5	2,5
4.3	Promozione parità di genere, così come previsto dall'art. 108, comma 7, parte finale del D.lgs. 36/2023). Possesso della certificazione della parità di genere di cui all'art. 46-bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006, n 198 (così come previsto dall'art. 108, comma 7, parte finale del D.lgs. 36/2023).	1	1
Tot.			**8**
5	**QUALIFICAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI**	**30**	
5.1	Utilizzo delle materie prime di origine biologica	18	8
5.2	Utilizzo di alimenti biologici prodotti in un'area che dista non più di 150 Km dal luogo di somministrazione	3	3
5.3	Utilizzo dei prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata e zucchero) provenienti da produzioni estere biologiche rispettando i criteri del commercio equo e solidale	2	2
5.4	Utilizzo di materie prime, intese come prodotti ortofrutticoli, derivanti da prodotti dell'agricoltura sociale (L. 14/2015) oppure da terreni confiscati alla Mafia	2	2
5.5	Offerta di prodotti DOP, IGP, STG e tradizionali aggiuntivi	5	5
	Tot.		**20**
	TOTALE PARAMETRI 1, 2, 3, 4 E 5	70	53,2