



Città di Seriate



DETERMINAZIONE

N. 716 del 01 agosto 2023

SETTORE: Settore 4	Proposta N. 727
SERVIZIO: contratti e gare	

OGGETTO:

CPV: 55300000-3 Aggiudicazione della procedura ai sensi dell'art. 60 D. Lgs. n. 50/2016, per l'affidamento in concessione del "Servizio ristorazione scolastica a basso impatto ambientale e del Servizio di ristorazione domiciliare", per i comuni di Seriate, Grassobbio e Pedrengo, per un totale di euro 2.313.881,28, oltre a € 4.214,72 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e IVA di legge. Periodo: 1° settembre 2023 - 31 agosto 2025. CIG: 9933837D9C.

Il responsabile, con la firma della presente determinazione, dichiara che con l'operatore economico cui s'intende affidare l'appalto, non ricorrono situazioni di conflitto d'interesse ai sensi degli artt. 42 del d.lgs. n.50/2016 e dell'art. 7 del D.P.R. n.62/2013 ovvero, anche al di fuori del perimetro soggettivo definito dalle suddette disposizioni, un conflitto ai sensi dell'art.6 bis della legge n.241/1990.

Seriate, 01 agosto 2023

Il dirigente
Stefano Rinaldi

Documento prodotto in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi dell'art. 20 del "Codice dell'amministrazione digitale" (D.Lgs. 82/2005).

Decisione

Il Dirigente del settore 4:

1. approva le risultanze delle operazioni di gara e la proposta di aggiudicazione della procedura ai sensi dell'art. 60 D. Lgs. n. 50/2016, per l'affidamento in concessione del "Servizio ristorazione scolastica a basso impatto ambientale e del Servizio di ristorazione domiciliare", per i comuni di Seriate, Grassobbio e Pedrengo, da aggiudicare mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa¹, periodo: 1° settembre 2023 – 31 agosto 2025;
2. aggiudica la concessione all'impresa SER CAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A., di Nembro (BG), per il prezzo a pasto di € 5,49 e un importo totale stimato per il biennio di affidamento (01.09.2023-31.08.2025) di euro 2.313.881,28, oltre a € 4.214,72 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e IVA di legge;
3. dà atto che l'aggiudicazione rimane sotto condizione sospensiva dell'esito favorevole dei controlli sulla veridicità delle autocertificazioni rese, sul possesso dei requisiti generali di partecipazione alla gara;
4. dà atto che gli atti conseguenti alla efficacia dell'aggiudicazione definitiva e finalizzati al perfezionamento dei contratti rimane in capo a ciascuna stazione appaltante convenzionata²

Motivazione

Con determinazione n. 614 del 29 giugno 2023 il dirigente del settore 4 ha proceduto ai sensi dell'art. 60 D. Lgs. n. 50/2016, per l'affidamento in concessione del "Servizio ristorazione scolastica a basso impatto ambientale e del Servizio di ristorazione domiciliare", per i comuni di Seriate, Grassobbio e Pedrengo, da aggiudicare mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa³, periodo: 1° settembre 2023 – 31 agosto 2025.

La gara si è svolta sulla piattaforma *SINTEL*.

Dal verbale di svolgimento della gara, allegato alla presente determinazione, risulta che:

- è pervenuta un'unica offerta, da parte di SERCAR Ristorazione Collettiva SpA di Nembro (BG), che ha offerto un costo a pasto di euro 5,49 e un costo totale stimato per il biennio di affidamento 01.09.2023-31.08.2025 di euro 2.313.881,28, oltre IVA di legge:
- il RUP ha:
 - verificato la congruità dell'offerta presentata dal primo classificato;
 - proposto l'aggiudicazione SER CAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A, per il prezzo di € 5,49 a pasto e un totale stimato complessivo per l'intero affidamento pari a euro 2.313.881,28,

¹ Ex art. 95, comma 32, del D. Lgs. n. 50/2016. Per la valutazione delle offerte sono disponibili 100 punti, così suddivisi:

- 15 per la valutazione dell'offerta economica;
- 85 per la valutazione dell'offerta tecnica.

² Il Comune di Seriate agisce in qualità di stazione appaltante, capofila per i comuni Grassobbio, Pedrengo e Seriate, sulla base della "Convenzione per il raccordo dei servizi scolastici e la gestione associata delle procedure di affidamento dei servizi scolastici 2023-2027", stipulata dagli enti ai sensi dell'art. 30 del D. Lgs. n. 267/2000, che è stata approvata dal Consiglio comunale di Seriate, con deliberazione n. 15 del 3 aprile 2023

³ Ex art. 95, comma 32, del D. Lgs. n. 50/2016. Per la valutazione delle offerte sono disponibili 100 punti, così suddivisi:

- 15 per la valutazione dell'offerta economica;
- 85 per la valutazione dell'offerta tecnica.

oltre a € 4.214,72 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e IVA di legge.

**Altre
informazioni**

Divenuta efficace l'aggiudicazione, il contratto per il Comune di Seriate sarà stipulato con atto pubblico amministrativo con sottoscrizione digitale delle parti, a rogito del Segretario comunale di Seriate.

I CIG di gara è 9933837D9C.

La presente determinazione è trasmessa agli uffici contratti e scuola.

COMUNE DI SERIATE

Verbale di gara per l'affidamento in concessione del
"Servizio ristorazione scolastica a basso impatto ambientale e del Servizio di
ristorazione domiciliare", per i comuni di Seriate, Grassobbio e Pedrengo
CIG: 9933837D9C

Periodo: 1° settembre 2023 – 31 agosto 2025
Procedura aperta ai sensi degli artt. 60 e 95, comma 3 del D. Lgs. 50/2016.

Verifica della documentazione amministrativa – ammissione partecipanti - apertura delle offerte tecniche – valutazione delle offerte tecniche- apertura delle offerte economiche – verifica dell'anomalia - proposta di aggiudicazione

* * * * *

L'anno duemilaventitre il giorno 21 del mese di luglio in Seriate, alle ore 09:30, in
seduta telematica,

PREMESSO:

- che con determinazione a contrattare n. 614 del 29 giugno 2023, il dirigente del settore 4 del comune di Seriate ha indetto una procedura aperta per l'affido in concessione "Servizio ristorazione scolastica a basso impatto ambientale e del Servizio di ristorazione domiciliare", per i comuni di Seriate, Grassobbio e Pedrengo;
- che con medesima determinazione è stato stabilito:
 - il valore complessivo stimato dell'affido, a base d'asta per 24 mesi, di € 2.655.337,20=, di cui 4.214,72 per oneri derivanti da rischi interferenziali, non soggetti a ribasso;
 - di utilizzare il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. art. 95, comma 2 del D. Lgs. 50/2016;
- che la gara è stata bandita tramite il sistema telematico regionale SINTEL;
- che l'avviso di gara è stato inviato alla GUEE in data 29 giugno 2023 e pubblicato su GUUE e sul sito del Comune di Seriate in data 4 luglio 2023;
- che il RUP di gara è Stefano Rinaldi, dirigente del settore 4;
- che il termine per la presentazione delle offerte era previsto per il giorno 21 luglio 2023;
- che entro il termine previsto del 21 luglio 2023 alle ore 9:00 è pervenuta sulla piattaforma Sintel un'unica offerta, da parte del seguente operatore economico:
 1. SER. CAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.

Il Segretario Comunale, dott. Alberto Bignone, in sostituzione del Responsabile Unico del Procedimento, dott. Stefano Rinaldi, assente¹, alle ore 09.30, alla presenza di Dario Micallef, istruttore amministrativo dell'ufficio Gare e contratti del comune di Seriate, dopo essersi loggato sul sito della piattaforma regionale Sintel e individuata la procedura in oggetto, avvia la procedura informatica guidata per la verifica dei plichi amministrativi, pervenuti entro il suddetto termine;

-verifica e conferma a sistema la corretta apposizione e validità della firma digitale del

¹ Giusta Decreto Sindacale n. 2/2023

concorrente;

-procede all'apertura del plico informatico contenente la documentazione amministrativa prodotta dall'operatore economico e ne avvia il controllo, ne riscontra la regolarità e lo ammette alla fase successiva, di valutazione tecnica;

- procede quindi all'apertura dell'offerta tecnica presentata dal concorrente ammesso, riscontrando la presenza del progetto tecnico, che risulta conforme a quanto previsto dal disciplinare di gara, in termini di numero massimo di pagine.

Il RUP sospende la seduta alle ore 11.10, rinviando la prosecuzione della procedura di gara.

Il giorno 24 luglio, alle ore 11.00, il dott. Alberto Bignone, in sostituzione del RUP assente, preso atto che:

- vi è un solo offerente ammesso e che quindi viene meno l'oggetto del giudizio di merito, in quanto non vi sono offerte da giudicare comparativamente e non vi sono, oggettivamente, controinteressati;
- il RUP è oggettivamente competente in materia e può inoltre avvalersi della collaborazione della dott.ssa Giuseppina Cambareri, responsabile del servizio Scuola del Comune di Seriate, competente per l'esecuzione del servizio in corso di aggiudicazione;
- per ragioni di economicità e di buona gestione delle risorse;

ritiene di non dare corso alla nomina della Commissione giudicatrice, ma di procedere direttamente, con l'ausilio della dott.ssa Cambareri, alla verifica dell'ammissibilità, dell'Offerta Tecnica e dell'offerta economica;

- procede all'esame della documentazione relativa all'offerta tecnica presentata dalla ditta SER. CAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A, attesta, ai sensi dell'art. 19.1 del disciplinare, la compatibilità con le condizioni e le prescrizioni del disciplinare stesso e assegna un punteggio di 69,5 PUNTI (allegato 1);

- provvede a confermare sulla piattaforma Sintel il punteggio tecnico riportato da SER.CAR. e dispone la pubblicazione sulla piattaforma Sintel e sul sito del Comune del file di valutazione tecnica firmato digitalmente, quindi ammette l'unico operatore economico partecipante alla successiva fase della valutazione economica;

- procede quindi all'apertura dell'offerta economica, riscontrando la presenza dei documenti, che risultano conformi a quanto prevede il disciplinare di gara;

L'offerta economica formulata da SER.CAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.p.A. è la seguente:

costo unitario **€/pasto 5,49**, per un costo totale a biennio stimato di euro **2.313.881,28** - costi aziendali per la sicurezza euro 25.288,32 e costi per la manodopera stimati a euro 1.126.125,92;

- non dà corso alla verifica dell'anomalia sia in quanto il disciplinare di gara non prevedeva un autovincolo all'art. 97 del d.lgs. 50/2016, articolo non cogente nella procedura in parola in virtù dell'applicabilità degli artt. 142 e 144 della medesima norma; sia in quanto vi è un'unica offerta, sicché troverebbe in ogni caso applicazione quanto previsto dal comma terzo del prefato art. 97, secondo cui il criterio automatico di determinazione della soglia di anomalia trova applicazione solo allorquando le offerte ammesse siano pari o superiore a tre.

Punteggio max		85		punti		N.B: soglia di esclusione 48 punti	
Tabella dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica							
criteri di valutazione	punti max	sub - criteri di valutazione	punti del requisito	valutazione	Totale		
A. Personale PUNTI MAX 14	A1	L'offerente dovrà indicare e descrivere l'organico che si impegna ad impiegare nel contratto, evidenziando la distribuzione delle attività in una giornata tipo, con riferimento al personale operativo impiegato, con dettaglio di funzioni, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio (cfr. capo 14 – personale - del Capitolato Prestazionale), nonché il monte ore giornaliero e settimanale complessivo.	8	1	8,00		
	A2	Descrizione delle qualifiche e dell'esperienza del referente del servizio (cfr. art. 45, c. 2 lett. a del capitolato).	1,5	1	1,50		
	A3	Descrizione delle qualifiche e dell'esperienza del dietista (cfr. art. 45, c. 2, lett. b del capitolato).	1,5	1	1,50		
	A4	L'offerente dovrà illustrare le proprie politiche relative al personale [turnover, sostituzioni, benessere dipendenti, parità di genere, ecc.].	2	1	2,00		
	A5	L'offerente dovrà illustrare il proprio piano della formazione del personale relativa al primo anno di contratto, in coerenza con quanto previsto dall'art. 46 del Capitolato Prestazionale, con specifica indicazione dei destinatari della singola attività di formazione, degli argomenti trattati, del monte ore, e della modalità formativa (in caso di mancata indicazione la formazione s'intenderà nella forma tradizionale "in aula"). Dovranno altresì essere indicati i criteri per la programmazione della formazione in itinere per gli anni successivi al primo. (ferma la valutazione qualitativa del parametro, nella valutazione della migliororia rispetto ai parametri minimi del capitolato si terrà conto degli elementi quantitativi solo in relazione a profili di adeguatezza e non saranno oggetto di valutazione attività ritenute ultronee o abnormi rispetto al necessitato).	1	1	1,00		
B. Produzione pasti, logistica, gestione amministrativa PUNTI MAX 18	B1	Descrizione delle accortezze adottate nel ciclo di produzione (dalla cottura alla distribuzione) volte a garantire il mantenimento delle proprietà nutritive, delle temperature previste, ed in generale salubrità, sicurezza, gradibilità e gusto del cibo	3	1	3,00		
	B2	L'offerente dovrà presentare un piano dettagliato del trasporto dei pasti, in termini qualitativi e quantitativi, indicando anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso con particolare attenzione alla descrizione delle modalità di veicolazione dei pasti dal Centro di Cottura ai plessi scolastici ed alle relative tempistiche. Indicare altresì le caratteristiche degli automezzi che l'offerente intende mettere a disposizione del servizio, avuto particolare riguardo ai profili ambientali.	5	1	5,00		
	B3	Descrizione delle proposte volte a migliorare le caratteristiche qualitative dell'acqua di rete.	3	1	3,00		
	B4	Prassi operative in caso di emergenze relative a scenari di indisponibilità totale o parziale del centro cottura messo a disposizione	5	1	5,00		
	B5	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio il piano di fattibilità per la gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della lavorazione e consumo dei cibi. Strategie che s'intendono attivare per l'attivazione del territorio ed il terzo settore per il concreto raggiungimento delle finalità di riduzione degli sprechi (cfr. art. 32 del Capitolato Prestazionale), indicando periodo di attivazione, tipologia di controparte e di soggetti beneficiari dei pasti.	2	1	2,00		
C. Materie prime (cfr. art. 13 e sottoparagrafi del capitolato) PUNTI MAX 12	C1	L'offerente dovrà illustrare le proprie politiche connesse alle materie prime (valutazione, selezione e rivalutazione fornitori; approvvigionamento, selezione, ricevimento e accettazione; magazzinaggio/stoccaggio), avuto particolare riguardo alle politiche ed alle prassi operative relative ai prodotti biologici o altrimenti qualificati ed alla logistica	3	1	3,00		
	C2	Elencazione dei prodotti biologici o altrimenti qualificati e/o di filiera corta e/o equo solidali e/o ulteriori categorie previste dai CAM (in ogni caso nel rispetto delle percentuali minime per quei prodotti per cui è prevista) che l'offerente s'impegna a fornire in relazione alle diverse categorie di prodotti (ortofrutta, carni, ecc.), con evidenza dell'eventuale incremento delle percentuali minime, ove previste. Nella valutazione non si terrà conto del mero dato quantitativo, ma si considererà anche la qualità ed il pregio dei singoli prodotti offerti.	8	1	8,00		

concorrente 1		C4	L'offerente dovrà illustrare la metodologia e gli strumenti operativi di reportistica per agevolare il DEC, avuto particolare riferimento alle verifiche circa l'effettivo impiego delle referenze biologiche o altrimenti qualificate nella misura offerta, e per la più agevole correlazione tra documentazione fiscale pertinente e grammature dei diversi prodotti previsti in menù.	1	0	0,00
	D. Piano pulizie e manutenzioni PUNTI MAX 4	D1	L'offerente dovrà descrivere il Piano di sanificazione dei locali e nel centro di produzione che negli spazi terminali, ivi incluso il controllo infestanti	2	1	2,00
		D2	L'offerente dovrà descrivere il Piano delle manutenzioni di competenza dell'aggiudicatario indicando modalità e tempistiche.	2	0	0,00
	E. Menù e diete speciali (cfr. Capo 5 del Capitolato prestazionale) PUNTI MAX 11	E1	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio i criteri per la formulazione dei menù (cfr. art. 16 del Capitolato Prestazionale), allegando i menù relativi ad un anno scolastico tipo per ciascuna utenza, e per le due stagionalità previste (autunno/inverno – primavera/estate). Descrivere altresì i criteri generali per le proposte di menù alternativo in occasione delle principali festività	3	0	0,00
		E2	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio i criteri per la formulazione dei menù per la ristorazione domiciliare, con evidenza degli eventuali profili di miglioramento sui parametri minimi del capitolato, allegando un menù relativo ad un anno tipo. Descrivere altresì i criteri generali per le proposte di menù alternativo in occasione delle principali festività	2	1	2,00
		E3	L'offerente dovrà produrre una compiuta descrizione delle modalità e delle strategie per l'implementazione del progetto "Gradimento" (cfr. art. 16, c. ii, lett. s) del Capitolato Prestazionale).	3	0	0,00
		E4	L'offerente dovrà produrre una compiuta descrizione delle procedure interne per la produzione e la gestione delle diete speciali, e le cautele adottate ai fini di aumentare la sicurezza (cfr. art. 19 e sottoparagrafi del Capitolato Prestazionale).	3	1	3,00
	F. Autocontrollo (cfr. Capo 13 del Capitolato Prestazionale). PUNTI AMX 6	F1	L'offerente dovrà illustrare le procedure adottate in ordine all'analisi del rischio con dettaglio della definizione delle fasi critiche; delle procedure interne per la gestione di rintracciabilità e allerte; delle procedure per la comunicazione al Committente di ogni non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni, tempistiche, responsabilità).	3	1	3,00
		F2	L'offerente dovrà altresì descrivere in dettaglio il piano delle analisi microbiologiche/chimiche di laboratorio: protocolli adottati; frequenza dei campionamenti; parametri.	3	1	3,00
	G. Rapporti con gli utenti e gli attori del servizio PUNTI MAX 12	G1	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio il piano di comunicazione agli utenti, anche con riferimento ai corsi di educazione alimentare che intende promuovere, in coerenza con le "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" del MIUR, per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del pasto, per valorizzare l'impiego dei prodotti biologici. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti (criterio CAM)	3	0,5	1,50
		G2	Descrizione delle modalità di pagamento e dei relativi canali che l'offerente intende implementare in fase esecutiva (es. bonifico, RID, contanti, carta di credito ecc.), al fine di garantire alle famiglie ed agli utenti la massima comodità nei pagamenti, avuto riguardo anche alla popolazione anziana che fruisce dei pasti domiciliari	2	1	2,00
		G3	Descrizione del sistema informatico messo a disposizione del servizio e delle famiglie, e delle principali funzionalità ritenute impattanti sull'efficienza della gestione amministrativa e sulla capacità informativa/comunicativa	3	1	3,00
		G4	Soluzioni operative proposte volte a consentire anche agli utenti non alfabetizzati sotto il profilo informatico di iscriversi al servizio, mediante la raccolta delle iscrizioni in presenza.	2	0,5	1,00
		G5	Descrizione delle modalità di pagamento e dei relativi canali che l'offerente intende implementare in fase esecutiva (es. bonifico, RID, contanti, carta di credito ecc.), al fine di garantire alle famiglie ed agli utenti la massima comodità nei pagamenti, avuto riguardo anche alla popolazione anziana che fruisce dei pasti domiciliari	2	1	2,00

<p>H. L'offerente dovrà descrivere in dettaglio le soluzioni migliorative ulteriori, non trattate nei punti precedenti, idonee ad aumentare il livello qualitativo sotto il profilo tecnico, sociale o ambientale. PUNTI MAX 8</p>	<p>H1</p>	<p>L'offerente dovrà descrivere in dettaglio le soluzioni migliorative ulteriori, non trattate nei punti precedenti, idonee ad aumentare il livello qualitativo sotto il profilo tecnico, sociale o ambientale.</p>	<p>8</p>	<p>0,5</p>	<p>4,00</p>	
	<p>0</p>		<p>85</p>		<p>69,50</p>	<p>AMMESSA</p>

IL RUP

Alberto Bignone

Documento prodotto in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi dell'art. 20 del "Codice dell'amministrazione digitale" (D.Lgs. 82/2005).