



COMUNE DI CAPOTERRA

Città Metropolitana di Cagliari

PROCEDURA APERTA

VERBALE DI GARA n. 7 del 29/10/2020

(seduta riservata)

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia e primarie periodo 2020-2025 da espletare sul portale CAT della Regione Sardegna mediante RDO

CIG (SIMOG) : 823210217A

L'anno duemilaventi, addì 29 del mese di ottobre, alle ore 10,00, in Capoterra, presso l'Aula Consiliare del palazzo municipale del Comune di Capoterra, alla presenza dei seguenti signori nominati componenti della Commissione di gara, con determinazione n. 690 del 06/07/2020:

- Fernanda Prasciolu – Funzionario Responsabile dell'Area Socio Assistenziale, Pubblica Istruzione e Cultura del Comune del Comune di Villa San Pietro - in qualità di Presidente
- Maria Rita Uccheddu – Funzionario Responsabile del Settore 10 Amministrazione del Personale, Organizzazione e Relazioni Sindacali del Comune di Capoterra - in qualità di Commissario
- Enrico Concas – Funzionario Responsabile del Settore 1 e 2 Lavori Pubblici e Ambiente – Tecno Manutentivi e Protezione Civile del Comune di Capoterra – in qualità di Commissario
- Silvia Celestino – Istruttore Amministrativo del Comune di Capoterra – in qualità di Segretario Verbalizzante

PREMESSO

- che con determinazione n. 192 del 11/03/2020, si è stabilito di procedere all'espletamento di una procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del d.lgs. 50/2016 per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia e primarie periodo 2020-2025 da espletare sul portale CAT della Regione Sardegna mediante RDO e si sono fissati i contenuti della procedura e del contratto ai sensi dell'articolo 192, comma 1, del D.lgs 267/2000, approvando contestualmente il bando di gara;
- che la scadenza per la presentazione dell'offerta di gara era fissata per il giorno 24/04/2020 alle ore 10,00;
- che con determinazione a n. 382 del 14/04/2020 è stata disposta la proroga del termine di presentazione delle offerte, fissandolo al giorno 08/06/2020 alle ore 10,00, al fine di adempiere a quanto disposto dai Decreti del Presidente del Consiglio dei Ministri del 08/03/2020, del 09/03/2020 e del 10/04/2020, relativi alle misure urgenti in materia di contenimento e gestione del contagio del virus Covid 19 sull'intero territorio nazionale;
- che la gara è stata indetta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, commi 2 e 3 del d.lgs. 50/2016;
- che l'importo a base di gara di € 1.404.000,00 IVA esclusa ed € 2.600,00 IVA esclusa per costi di sicurezza non soggetti a ribasso (Importo unitario a pasto € 5,40 IVA esclusa ed € 0,01 a pasto per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso) per l'affidamento dell'appalto del servizio sopra indicato è superiore alla soglia comunitaria e pertanto è stato pubblicato sui seguenti organi:
 - a) nella gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea;
 - b) nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana;
 - c) per estratto su due quotidiani a diffusione nazionale;
 - d) per estratto su due quotidiani a diffusione locale;
 - e) sul sito informatico del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti – Servizio Contratti Pubblici.
 - f) sul sito della Regione Sardegna;
 - g) sul proprio profilo del committente www.comune.capoterra.ca.it;
 - h) all'albo pretorio Comunale;
- che i componenti della Commissione di gara hanno dichiarato, l'insussistenza di cause di incompatibilità e cause di astensione di cui ai commi 4, 5 e 6 dell'art. 77 del D.lgs 50/2016 s.m.i.



- che nei termini previsti dal bando, per la gara in epigrafe, sono pervenute le seguenti offerte (elencate in ordine cronologico):

Concorrente	PARTITA IVA	ORA	DATA
COCKTAIL SERVICE SRL	02010280929	16:20	05/06/2020
EP SPA	05577471005	15:56	05/06/2020
GEMEAZ ELIOR SPA	05351490965	14:08	05/06/2020
MARKAS SRL	01174800217	9:13	08/06/2020

- che la COCKTAIL SERVICE SRL partecipa in RTI (mandataria/capogruppo) con la CATERING PIU' SRL (mandante).
- che le seguenti Ditte concorrenti sono state assoggettate ai sensi dell'art. 83 comma 9 del D.lgs 50/2016 s.m.i. al soccorso istruttorio per le seguenti motivazioni:

DITTA CONCORRENTE	MOTIVAZIONI
Catering Più srl mandante della RTI Cocktail Service srl/Catering più srl	Nel DGUE parte C – capacità tecniche e professionali – al punto 2, il concorrente ha ommesso di dichiarare: - “Il concorrente garantisce, ai sensi dell’art. 100 comma 2 del Codice in caso di aggiudicazione l’effettiva collaborazione delle figure professionali minime stabilite dal CSA art. 5”
Gemeaz Elior spa	Nel DGUE parte C – capacità tecniche e professionali – al punto 2, il concorrente ha ommesso di dichiarare: - “Il concorrente garantisce, ai sensi dell’art. 100 comma 2 del Codice in caso di aggiudicazione l’effettiva collaborazione delle figure professionali minime stabilite dal CSA art. 5”

- che il termine perentorio per la presentazione degli elementi oggetto di soccorso istruttorio da parte dei suddetti operatori economici era il 20/07/2020 ore 9,00;
- che, complessivamente, risultano ammesse alle successive fasi della gara le seguenti Ditte concorrenti, le quali hanno presentato la documentazione regolare e pienamente conforme a quanto prescritto dal bando di gara:

Concorrente	PARTITA IVA
RTI COCKTAIL SERVICE SRL/CATERING PIÙ SRL	02010280929
EP SPA	05577471005
GEMEAZ ELIOR SPA	05351490965
MARKAS SRL	01174800217

Richiamati:

- il verbale di gara n. 1 redatto in data 30/06/2020;
- il verbale di gara n. 2 redatto in data 10/07/2020;
- il verbale di gara n. 3 redatto in data 21/07/2020;
- il verbale di gara n. 4 redatto in data 05/08/2020;
- il verbale di gara n. 5 redatto in data 11/08/2020;
- il verbale di gara n. 6 redatto in data 01/10/2020.

TUTTO CIO PREMESSO

Il Presidente procede secondo la sequenza impostata dal CAT della Regione Sardegna con la lettura del progetto tecnico presentato dalle concorrenti:

- RTI COCKTAIL SERVICE SRL/CATERING PIÙ SRL;
- EP SPA
- GEMEAZ ELIOR SPA
- MARKAS SRL



LA COMMISSIONE

sulla base dei criteri di valutazione elencati alla lettera A) offerta tecnico-organizzativa del disciplinare di gara procede con la seguente valutazione:

punto A.6) PIANO DI INFORMAZIONE DELL'UTENZA E DI MONITORAGGIO

Descrizione delle modalità di comunicazione e informazione utilizzate per illustrare alle famiglie la qualità del servizio e descrizione del sistema di monitoraggio proposto per la rilevazione del grado di soddisfazione del cliente, con l'indicazione della periodicità della rilevazione.

Punti max 2

DITTE	TOTALE
RTI COCKTAIL SERVICE SRL/CATERING PIÙ SRL	1
EP SPA	2
GEMEAZ ELIOR SPA	1.5
MARKAS SRL	2

punto A.7) EDUCAZIONE ALIMENTARE E PROMOZIONE DELLA SALUTE

Presentazione e descrizione di progetti di educazione alimentare e promozione della salute con indicazione della relativa calendarizzazione

Punti max 2

DITTE	TOTALE
RTI COCKTAIL SERVICE SRL/CATERING PIÙ SRL	2
EP SPA	2
GEMEAZ ELIOR SPA	2
MARKAS SRL	2

punto A.8) CARATTERISTICHE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI/FORNITURE

Punti max 13 così suddivisi:

A.8.1) Utilizzo nell'esecuzione del servizio di prodotti ortofrutticoli a "freschezza garantita":

Punti 3

A.8.2) Utilizzo nell'esecuzione del servizio di prodotti da filiera corta:

Punti 3

A.8.3) Utilizzo nell'esecuzione del servizio di prodotti alimentari, non ortofrutticoli e non rientranti tra quelli a "freschezza garantita", provenienti da territori siti entro il raggio di 150 km. dal Comune di Capoterra, per ridurre l'impatto ambientale connesso con i trasporti ed in particolare le emissioni di gas climalterante, come la CO2

Punti 5

A.8.4) Utilizzo nell'esecuzione del servizio di prodotti alimentari provenienti da agricoltura sociale:

Punti 1

A.8.5) Utilizzo nell'esecuzione del servizio di prodotti in possesso della certificazione EDP caratterizzati dalla minore quantità di emissione di gas a effetto serra (GHG greenhouse gases) lungo il ciclo di vita, espressa in termini di CO2 equivalente:

Punti 1

DITTE	A.8.1 MAX 3	A.8.2 MAX 3	A.8.3 MAX 5	A.8.4 MAX 1	A.8.5 MAX 1	TOTALE
RTI COCKTAIL SERVICE SRL/CATERING PIÙ SRL	3	2,5	2	1	0,5	9
EP SPA	2	2	3	1	0,5	8,5
GEMEAZ ELIOR SPA	3	2,5	4	1	0,5	11
MARKAS SRL	2,5	3	5	1	1	12,5



punto A.9) PREPARAZIONE DI MENÙ SPECIALI

Punti max 8 così suddivisi

A.9.1) Inserimento di menù giornalieri interamente caratterizzati da specialità della cucina sarda mediante l'utilizzo di prodotti tipici e tradizionali, indicando il menù proposto e la frequenza ad anno scolastico.

Punti max 4 così suddivisi:

tre giornate ad anno scolastico: punti 1

sei giornate ad anno scolastico: punti 3

otto giornate ad anno scolastico: punti 4

A.9.2) disponibilità a proporre menu speciali in corrispondenza delle festività di Natale, di Pasqua, del carnevale e della fine dell'anno scolastico, indicando il menù tipo proposto e la specifica ricorrenza.

Punti max 4 così suddivisi:

due menù speciali: punti 2

quattro menù speciali: punti 4

DITTE	A.9.1 MAX 4	A.9.2 MAX 4	TOTALE
RTI COCKTAIL SERVICE SRL/CATERING PIÙ SRL	4	4	8
EP SPA	4	4	8
GEMEAZ ELIOR SPA	4	4	8
MARKAS SRL	4	4	8

punto A.10) PROGRAMMA DEGLI APPROVVIGIONAMENTI/FORNITURE

Qualità tecnica ed efficacia delle proposte contenute nel programma degli approvvigionamenti/forniture. Nel programma dovranno essere indicati per ciascuna tipologia di prodotto: quali prodotti saranno forniti, in quali percentuali, distinguendo la quota percentuale obbligatoria prevista nell'art. 25 del CSA dalla quota migliorativa offerta, quali saranno i fornitori di riferimento. Ove documentabile dovranno essere prodotte in allegato certificazioni, materiale illustrativo e quanto altro utile per la valutazione dell'offerta.

Punti max 20 così suddivisi:

A.10.1) La valutazione terrà conto della percentuale migliorativa (in termini di peso sul totale) di carne proveniente da produzione biologica e da prodotti IGP e DOP, tipici e tradizionali offerta dal concorrente rispetto al quantitativo totale di carne presente nel menu per i periodi autunno/inverno – primavera/estate.

Per ottenere il punteggio il concorrente dovrà indicare la percentuale migliorativa offerta (espressa in termine di peso sul totale) che dovrà essere distinta dalla percentuale minima obbligatoria (rispettivamente del 15% e del 25%) previste dall'art 25 del CSA.

Punti max 10

Attribuibili come segue:

Punti 0 = in assenza di percentuale di offerta superiore alle percentuali minime obbligatorie.

Punti 10 = assegnati all'offerta che contempla la percentuale totale di offerta più alta.

Alle altre offerte verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula, con arrotondamento alle due cifre decimali:

$$P = (Odv \times Pmax) : Opc$$

Dove:

P=punteggio da assegnare

Odv= offerta da valutare

Pmax= punteggio massimo attribuibile

Opc=offerta più conveniente

A.10.2) La valutazione terrà conto della percentuale migliorativa (in termini di peso sul totale) di Frutta, verdure e ortaggi proveniente da agricoltura biologica e da sistemi di produzione integrata, da prodotti IGP DOP E STG , tipici e tradizionali offerta dal concorrente rispetto al quantitativo totale di prodotti presenti nel menu per i periodi autunno/inverno – primavera/estate.

Per ottenere il punteggio il concorrente dovrà indicare la percentuale migliorativa offerta (espressa in termine di peso sul totale) che dovrà essere distinta dalle percentuali minime (obbligatorie rispettivamente del 40% e del 20%) previste dall'art 25 del CSA .

Punti max 10

Attribuibili come segue:

Punti 0 = in assenza di percentuale di offerta superiore alla percentuale minima obbligatoria.

Punti 10 = assegnati all'offerta che contempla la percentuale totale di offerta più alta



Alle altre offerte verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula, con arrotondamento alle due cifre decimali:

$P = (Odv \times Pmax) : Opc$

Dove:

P=punteggio da assegnare

Odv= offerta da valutare

Pmax= punteggio massimo attribuibile

Opc=offerta più conveniente

DITTE	A.10.1 MAX 10	A.10.2 MAX 10	TOTALE
RTI COCKTAIL SERVICE SRL/CATERING PIÙ SRL	10	10	20
EP SPA	10	10	20
GEMEAZ ELIOR SPA	1,66	8,75	10,41
MARKAS SRL	10	10	20

punto A.11) OFFERTE MIGLIORATIVE

Punti max 12

Le proposte migliorative, ovvero le proposte aggiuntive rispetto alle prestazioni minime inderogabili dettagliate nel Capitolato Speciale, quali risultanti dall'offerta tecnica, verranno valutate in base ai seguenti elementi:

A.11.1) Innovatività dal punto di vista del comfort e dell'appetibilità degli alimenti (ad esempio acquisti e lavori finalizzati all'abbellimento dei locali mensa in funzione del maggior benessere psicofisico degli utenti, ecc.,)

Punti max 2

A.11.2) Proposte di miglioramento di attrezzature, di arredi, e di installazione di dispositivi che riducano i rumori percepiti nei locali mensa

Punti max 3

A.11.3) Gestione della fase di prenotazione giornaliera dei pasti.

Sono valute le proposte migliorative relative all'organizzazione e attuazione, da parte della dell'impresa aggiudicatrice con personale proprio, della rilevazione giornaliera delle presenze al servizio mensa degli utenti e del personale scolastico anche con metodi informatizzati e relativa prenotazione dei pasti.

Punti max 7

Saranno prese in considerazione esclusivamente proposte aventi caratteristiche coerenti con tutto quanto prescritto nel capitolato speciale, e che, effettivamente, rispondano alle necessità dell'Amministrazione, ovvero prestazioni aventi come obiettivo la salvaguardia della salute degli utenti e la tutela dell'ambiente.

La commissione di gara valuterà l'offerta migliorativa (nelle sue diverse componenti) in base al grado di adeguatezza, specificità, concretezza, realizzabilità, affidabilità, efficacia delle soluzioni proposte, in rapporto al contesto specifico in cui il servizio dovrà essere espletato ed alle peculiarità dell'utenza di riferimento.

DITTE	A.11.1 MAX 2	A.11.2 MAX 3	A.11.3 MAX 7	TOTALE
RTI COCKTAIL SERVICE SRL/CATERING PIÙ SRL	1			
EP SPA	1,5			
GEMEAZ ELIOR SPA	2			
MARKAS SRL	2			

La commissione decide di rinviare la lettura e valutazione dei punti A.11.2 e A.11.3 alla prossima seduta.

Quindi alle ore 14,00 il Presidente dichiara chiusa la seduta e riaggiorna la stessa al 30/10/2020 ore 12,00.

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene sottoscritto come segue:

Il Presidente: Fernanda Prasciolu _____

I Componenti Enrico Concas _____

Maria Rita Uccheddu _____

Il Verbalizzante Silvia Celestino _____