



## PROVINCIA DI VERCELLI

\*\*\*\*\*

AREA LAVORI PUBBLICI - PROTEZIONE CIVILE - VIGILANZA STRADALE - EDILIZIA -  
SUA - CONTRATTI  
*UFFICIO STAZIONE UNICA APPALTANTE AMMINISTRATIVO CONTRATTI*

Proposta N. 2344 / 2022  
**DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 992 DEL 24/11/2022**

**OGGETTO: COMUNE DI LIVORNO FERRARIS - SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE(ART. 34 DEL CODICE APPALTI E D.M. N. 65 DEL 10 MARZO 2020). PERIODO:01/09/2022 - 31/08/2025, EVENTUALMENTE RINNOVABILE PER UN ULTERIORE PERIODO DI 18 MESI. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO ALLA DITTA SODEXO ITALIA S.P.A, CON SEDE LEGALE A CINISELLO BALSAMO (MI). IMPORTO A BASE DI GARA: EURO 463.500,00(EURO 5,15 A PASTO PER 90.000 PASTI),PER IL CITATO PERIODO, CON ESCLUSIONE DELL'EVENTUALE RINNOVO, OLTRE ONERI PER LA SICUREZZA AMMONTANTI AD EURO 4.500,00(EURO 0,05 A PASTO PER 90.000 PASTI) ED I.V.A. AI SENSI DI LEGGE.  
C.I.G.(CODICE IDENTIFICATIVO GARA):93441940D4**

### IL DIRIGENTE RESPONSABILE

Premesso che:

- l'istruttoria concernente l'intervento in oggetto è stata assegnata al Servizio Stazione Unica Appaltante;
- la Provincia di Vercelli ha istituito la Stazione Unica Appaltante a seguito di deliberazione di Consiglio n. 181 del 27.11.2014, con la quale è stato inoltre approvato lo schema di convenzione da stipulare con gli Enti aderenti;
- l'art. 37 c. 4, lett c), dei Decreti legislativi 18 aprile 2016 n. 50 *"Codice dei contratti pubblici"* e 19 aprile 2017, n. 56 *"Disposizioni integrative e correttive al decreto legislativo 18 aprile 2016, n.50"*, stabilisce, fermo restando quanto previsto al c. 1 ed al primo periodo del c. 2 del medesimo articolo, che i Comuni non capoluogo di provincia possono procedere all'acquisizione di forniture, servizi e lavori ricorrendo alla stazione unica appaltante costituita presso gli enti di area vasta ai sensi della Legge 7 aprile 2014, n. 56, *"Disposizioni sulle città metropolitane, sulle province, sulle unioni e fusioni di comuni"*;
- questa Amministrazione è convenzionata con il Comune di Livorno Ferraris, per espletare le funzioni di Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) per lavori, servizi e forniture, ai sensi della succitata normativa;

- ai sensi della convenzione in essere, questa S.U.A. deve procedere all'indizione della gara di appalto per l'affidamento, tramite procedura aperta, del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale(Art. 24 del Codice Appalti e D.M. n. 65 del 10 Marzo 2020) - Periodo:01/09/2022 – 31/08/2025, eventualmente rinnovabile per un ulteriore periodo di 18 mesi – per conto del succitato Comune;

Dato atto che:

- ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, è stato richiesto all'A.N.AC. (Autorità Nazionale Anticorruzione) il C.I.G. (Codice Identificativo della Gara) che risulta essere il seguente:**93441940D4**;

- con determinazione n. 659 del 19/08/2022 è stata indetta, per l'affidamento del servizio di cui trattasi, la gara di appalto a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii., con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa previsto dall'art. 95, comma 3, lettera a) del medesimo decreto;

- con la medesima determinazione è stato contestualmente approvato il bando di gara, nonchè tutta la documentazione allo scopo predisposta da questa S.U.A, disponendone la pubblicazione ai sensi di legge;

- il termine per la presentazione delle offerte è scaduto il giorno 29 Settembre 2022 alle ore 17:00 e sono pervenute le seguenti offerte:

1) SODEXO ITALIA S.p.A. con sede legale a Cinisello Balsamo (MI) in Via F. Ili Gracchi n.36 , CF/Partita I.V.A. 00805980158;

2) ELIOR RISTORAZIONE S.p.A. con sede legale e amministrativa a Milano(MI) in Via Venezia Giulia n. 5/A C.F./Partita I.V.A. 08746440018;

3) DUSSMANN SERVICE S.r.L. con sede legale a Milano(MI) in Via San Gregorio n. 55 C.F./Partita I.V.A. 00124140211;

4) SARCA CATERING S.r.L. con sede legale a Torbole Casaglia(BS) in Via Travagliato n. 16 C.F./Partita I.V.A. 03588030175;

- con determinazione n. 788 in data 30/09/2022 è stata nominata la commissione di gara per l'appalto del servizio di cui trattasi;

Preso atto che la Commissione di gara ha attribuito punti totali **90** all'offerta della ditta Sodexo Italia S.p.A. con sede legale a Cinisello Balsamo(MI) come risulta dalla proposta di aggiudicazione di cui al verbale sottoscritto in data 15/11/2022, pubblicato sul Portale Appalti in data 16/11/2022, e dai prospetti riepilogativi sotto riportati:

### **OFFERTA TECNICA MAX PUNTI 70**

Ditta 1 - Sodexo Italia S.p.A.

CRITERI DI VALUTAZIONE	Ditta 1 – Sodexo Italia S.p.A.			Media aritmetica	Peso	Punteggio
a) Progetto di gestione -	C1	C2	C3			

<b>Criteria A - Piano di organizzazione del personale impiegato nel servizio punti max 14</b> Consiste in una tabella riepilogativa dell'organico che dovrà essere utilizzato per tutta la durata del contratto con l'indicazione del numero, mansioni e monte ore complessivo; si precisa che ai fini della valutazione sarà preso in considerazione <u>solamente il personale operativo che sarà effettivamente impiegato nel servizio</u> e che il monte ore esposto è vincolante per l'impresa nell'esecuzione dello stesso. Per la valutazione saranno riconosciuti: <b>n. 2 punti per ogni persona impiegata nel servizio mensa a Livorno Ferraris a tempo pieno</b> <b>n. 1 punto per ogni persona impiegata nel servizio mensa a Livorno Ferraris con orario ridotto</b>	1	1	1	0,5714	14	<b>8</b>
<b>Criteria B - Progetto comunicazioni con l'utenza punti max 10</b> <b>consistente nella descrizione dettagliata delle iniziative che la ditta intende porre in essere per una maggiore comunicazione con l'utenza. In particolare si richiede di organizzare:</b> a) progetti rivolti alle scuole e finalizzati a far comprendere l'importanza di una sana alimentazione fin dall'infanzia (es. giornate dedicate); ogni progetto, per essere accettato, deve prevedere almeno tre momenti formativi per ogni anno scolastico. b) incontri con le famiglie dei bambini, durante i quali dovrà essere dato ampio spazio all'intervento dei partecipanti; ogni progetto, per essere ammesso, deve prevedere almeno due incontri per ogni anno scolastico. In particolare saranno riconosciuti: <b>n. 2 punti per ogni progetto rivolto ai bambini di cui al punto a)</b> <b>n. 2 punti per ogni progetto di incontri con le famiglie di cui al punto b)</b>	1	1	1	1	10	<b>10</b>
<b>Criteria C - Piano dei trasporti punti max 6</b> La ditta dovrà presentare apposita relazione che, oltre ad assicurare il rispetto dei parametri di legge e la funzionalità del servizio, illustri dettagliatamente le caratteristiche dell'automezzo e dei contenitori, i tempi di consegna, l'applicazione dell'HACCP nella fase di trasporto. Per la valutazione saranno riconosciuti: <b>n. 4 punti nel caso di utilizzo di automezzo ibrido o elettrico o comunque a basso impatto ambientale</b> <b>n. 2 punti nel caso in cui la ditta dichiari la propria disponibilità ad eseguire più trasporti (oltre ai due attuali) senza costi aggiuntivi, qualora richieste dall'A.C.</b>	1	1	1	1	6	<b>6</b>
<b>Criteria D - Dettagliato progetto di formazione del personale con particolare riguardo ai corsi di formazioni finalizzati al rispetto di un ridotto impatto ambientale punti max 6</b> La ditta dovrà presentare idonea certificazione che il	1	1	1	1	6	<b>6</b>

<p>personale operante nel servizio di refezione scolastica di Livorno Ferraris ha sostenuto uno dei seguenti corsi di formazione finalizzati alla riduzione dell'impatto ambientale. La certificazione dovrà contenere il nominativo della persona che ha partecipato al corso, la durata del corso ed il periodo in cui si è svolto.</p> <p>Per la valutazione saranno riconosciuti:</p> <p><b>n. 2 punti</b> per il corso riguardante le “tecniche di cottura” riservato agli addetti alla cucina</p> <p><b>n. 2 punti</b> per il corso riguardante la “porzionatura dei cibi” riservato agli addetti alla cucina e alla sala mensa</p> <p><b>n. 2 punti per il corso riguardante la “prevenzione degli sprechi alimentari”</b> riservato a tutto il personale operante</p>						
<p><b>Criterio E - Piano di incrementazione delle attrezzature</b></p> <p><b>punti max 10</b></p> <p>La ditta dovrà presentare un piano di investimenti in cui si impegna ad acquistare, a proprie spese, le attrezzature che si renderanno necessarie per il funzionamento del servizio. Tutte le apparecchiature dovranno essere dotate di etichettatura energetica, dovranno appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.</p>	1	1	1	1	10	<b>10</b>
<p>Per la valutazione saranno riconosciuti:</p> <p><b>n. 4 punti</b> per frigoriferi e congelatori professionali che contengono gas refrigerante con potenziale GWP minore o uguale a 4</p> <p><b>n. 2 punti</b> per lavastoviglie con sistema di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; doppia parete; possibilità di effettuare prelavaggi integrati</p> <p><b>n. 2 punti per forni professionali</b></p>						
<p><b>Criterio F - Gestione di altri servizi complementari</b></p> <p><b>punti max 8</b></p> <p>La ditta dovrà indicare quali servizi complementari sarà in grado di fornire. Per ogni servizio è necessaria una relazione dettagliata.</p> <p>Per la valutazione saranno riconosciuti:</p> <p><b>n. 4 punti</b> per la gestione informatizzata del sistema di rilevazione delle presenze e per la prenotazione dei pasti</p> <p><b>n. 4 punti</b> per la gestione di almeno una pratica finalizzata al recupero di finanziamenti regionali, nazionali o comunitari (es. fondo mense scolastiche biologiche) destinati all'abbattimento dei costi per l'utenza</p>	1	1	1	1	8	<b>8</b>
<p><b>Criterio G - Piano di approvvigionamento delle derrate con particolare riferimento alle derrate alimentari a Km. zero e quelle biologiche</b></p> <p><b>punti max 16</b></p> <p>Saranno premiate le ditte che utilizzeranno la percentuale massima di prodotti biologici rispetto a quelle già indicate nel capitolato o a Km. zero.</p> <p><b>Prodotti biologici.</b> La ditta dovrà indicare quali prodotti biologici provenienti da agricoltura locale utilizzerà. Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti</p>	1	1	1	0,75	16	<b>12</b>

<p>comunitari e nazionali e devono, quindi essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. La ditta dovrà indicare i dati identificativi della/e ditta/e fornitrice e produrre copia degli accordi preliminari con le suddette ditte. Per ciascuna delle tipologie sotto elencate, la ditta dovrà soddisfare l'intero fabbisogno; non sono ammesse percentuali.</p> <p>Per la valutazione saranno riconosciuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>n. 2 punti per frutta, ortaggi, legumi e cereali biologici al 100% in peso</li> <li>n. 2 punti per la carne bovina biologica al 100% in peso</li> <li>n. 2 punti per la carne suina biologica al 100% in peso</li> <li>n. 2 punti per la carne avicola biologica al 100% in peso</li> <li>n. 2 punti per salumi e formaggi biologici al 100% in peso</li> <li>n. 2 punti per olio biologico al 100% della capacità</li> <li>n. 2 punti per pelati, polpa e passata di pomodoro biologica al 100% in peso</li> </ul> <p><u>Prodotti locali ed a filiera corta (Km zero).</u> La ditta dovrà indicare quali prodotti provenienti da agricolture locali ed a filiera corta (Km zero) saranno utilizzati nei menù invernale ed estivo allegati al capitolato. Dovranno essere prodotti provenienti da un luogo di produzione o di coltivazione o allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 Km., nonché i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale. La ditta dovrà indicare i dati identificativi della/e ditta/e fornitrice e produrre copia degli accordi preliminari con le suddette ditte. Per ciascuna delle tipologie sotto elencate, la ditta dovrà soddisfare l'intero fabbisogno, non sono ammesse percentuali.</p> <p>Per la valutazione saranno riconosciuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>n. 2 punti per frutta, ortaggi, legumi e cereali a Km. zero al 100% in peso</b></li> <li><b>n. 2 punti per la carne bovina a Km. zero al 100% in peso</b></li> <li><b>n. 2 punti per la carne suina a Km. zero al 100% in peso</b></li> <li><b>n. 2 punti per la carne avicola a Km. zero al 100% in peso</b></li> <li><b>n. 2 punti per salumi e formaggi a Km. zero al 100% in peso</b></li> <li><b>n. 2 punti per olio a Km. zero al 100% della capacità</b></li> <li><b><u>n. 2 punti per pelati, polpa e passata di pomodoro a Km. zero al 100% in peso</u></b></li> </ul>					
<b>TOTALE PUNTI</b>					<b>60</b>

Ditta 2 – Elior Ristorazione S.p.A.

CRITERI DI VALUTAZIONE	Ditta 2 – Elior Ristorazione S.p.A.			Media aritmetica	Peso	Punteggio
	C1	C2	C3			
<b>a) Progetto di gestione</b>						
<b>Criteria A - Piano di organizzazione del personale impiegato nel servizio punti max 14</b> Consiste in una tabella riepilogativa dell'organico che dovrà essere utilizzato per tutta la durata del contratto con l'indicazione del numero, mansioni e monte ore complessivo; si precisa che ai fini della valutazione sarà preso in considerazione <u>solamente il personale operativo che sarà effettivamente impiegato nel servizio</u> e che il monte ore esposto è vincolante per l'impresa nell'esecuzione dello stesso. Per la valutazione saranno riconosciuti: <b>n. 2</b> punti per ogni persona impiegata nel servizio mensa a Livorno Ferraris a tempo pieno <b>n. 1</b> punto per ogni persona impiegata nel servizio mensa a Livorno Ferraris con orario ridotto	1	1	1	0,7143	14	<b>10</b>
<b>Criteria B - Progetto comunicazioni con l'utenza punti max 10</b> consistente nella descrizione dettagliata delle iniziative che la ditta intende porre in essere per una maggiore comunicazione con l'utenza. In particolare si richiede di organizzare: a) progetti rivolti alle scuole e finalizzati a far comprendere l'importanza di una sana alimentazione fin dall'infanzia (es. giornate dedicate); ogni progetto, per essere accettato, deve prevedere almeno tre momenti formativi per ogni anno scolastico. b) incontri con le famiglie dei bambini, durante i quali dovrà essere dato ampio spazio all'intervento dei partecipanti; ogni progetto, per essere ammesso, deve prevedere almeno due incontri per ogni anno scolastico. In particolare saranno riconosciuti: <b>n. 2</b> punti per ogni progetto rivolto ai bambini di cui al punto a) <b>n. 2</b> punti per ogni progetto di incontri con le famiglie di cui al punto b)	1	1	1	1	10	<b>10</b>
<b>Criteria C - Piano dei trasporti punti max 6</b> La ditta dovrà presentare apposita relazione che, oltre ad assicurare il rispetto dei parametri di legge e la funzionalità del servizio, illustri dettagliatamente le caratteristiche dell'automezzo e dei contenitori, i tempi di consegna, l'applicazione dell'HACCP nella fase di trasporto. Per la valutazione saranno riconosciuti: <b>n. 4</b> punti nel caso di utilizzo di automezzo ibrido o elettrico o comunque a basso impatto ambientale <b>n. 2</b> punti nel caso in cui la ditta dichiari la propria disponibilità ad eseguire più trasporti (oltre ai due attuali) senza costi aggiuntivi, qualora richieste	1	1	1	1	6	<b>6</b>

<p>dall'A.C.</p> <p><b>Criteria D - Dettagliato progetto di formazione del personale con particolare riguardo ai corsi di formazioni finalizzati al rispetto di un ridotto impatto ambientale</b></p> <p><b>max 6</b></p> <p>La ditta dovrà presentare idonea certificazione che il personale operante nel servizio di ristorazione scolastica di Livorno Ferraris ha sostenuto uno dei seguenti corsi di formazione finalizzati alla riduzione dell'impatto ambientale. La certificazione dovrà contenere il nominativo della persona che ha partecipato al corso, la durata del corso ed il periodo in cui si è svolto.</p> <p>Per la valutazione saranno riconosciuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>n. 2 punti per il corso riguardante le “tecniche di cottura” riservato agli addetti alla cucina</b></li> <li><b>n. 2 punti per il corso riguardante la “porzionatura dei cibi” riservato agli addetti alla cucina e alla sala mensa</b></li> <li><b>n. 2 punti per il corso riguardante la “prevenzione degli sprechi alimentari” riservato a tutto il personale operante</b></li> </ul> <p><b>Criteria E - Piano di incrementazione delle attrezzature</b></p> <p><b>max 10</b></p> <p>La ditta dovrà presentare un piano di investimenti in cui si impegna ad acquistare, a proprie spese, le attrezzature che si renderanno necessarie per il funzionamento del servizio. Tutte le apparecchiature dovranno essere dotate di etichettatura energetica, dovranno appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.</p> <p>Per la valutazione saranno riconosciuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>n. 4 punti per frigoriferi e congelatori professionali che contengono gas refrigerante con potenziale GWP minore o uguale a 4</b></li> <li><b>n. 2 punti per lavastoviglie con sistema di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; doppia parete; possibilità di effettuare prelavaggi integrati</b></li> <li><b>n. 2 punti per forni professionali</b></li> </ul> <p><b>Criteria F - Gestione di altri servizi complementari</b></p> <p><b>max 8</b></p> <p>La ditta dovrà indicare quali servizi complementari sarà in grado di fornire. Per ogni servizio è necessaria una relazione dettagliata.</p> <p>Per la valutazione saranno riconosciuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>n. 4 punti per la gestione informatizzata del sistema di rilevazione delle presenze e per la prenotazione dei pasti</b></li> <li><b>n. 4 punti per la gestione di almeno una pratica finalizzata al recupero di finanziamenti regionali, nazionali o comunitari (es. fondo mense scolastiche biologiche) destinati all'abbattimento dei costi per l'utenza</b></li> </ul>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>6</p> <p><b>6</b></p>
<p><b>Criteria E - Piano di incrementazione delle attrezzature</b></p> <p><b>max 10</b></p> <p>La ditta dovrà presentare un piano di investimenti in cui si impegna ad acquistare, a proprie spese, le attrezzature che si renderanno necessarie per il funzionamento del servizio. Tutte le apparecchiature dovranno essere dotate di etichettatura energetica, dovranno appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.</p> <p>Per la valutazione saranno riconosciuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>n. 4 punti per frigoriferi e congelatori professionali che contengono gas refrigerante con potenziale GWP minore o uguale a 4</b></li> <li><b>n. 2 punti per lavastoviglie con sistema di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; doppia parete; possibilità di effettuare prelavaggi integrati</b></li> <li><b>n. 2 punti per forni professionali</b></li> </ul>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>10</p> <p><b>10</b></p>
<p><b>Criteria F - Gestione di altri servizi complementari</b></p> <p><b>max 8</b></p> <p>La ditta dovrà indicare quali servizi complementari sarà in grado di fornire. Per ogni servizio è necessaria una relazione dettagliata.</p> <p>Per la valutazione saranno riconosciuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>n. 4 punti per la gestione informatizzata del sistema di rilevazione delle presenze e per la prenotazione dei pasti</b></li> <li><b>n. 4 punti per la gestione di almeno una pratica finalizzata al recupero di finanziamenti regionali, nazionali o comunitari (es. fondo mense scolastiche biologiche) destinati all'abbattimento dei costi per l'utenza</b></li> </ul>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>8</p> <p><b>8</b></p>

<p><b>Criterio G - Piano di approvvigionamento delle derrate con particolare riferimento alle derrate alimentari a Km. zero e quelle biologiche</b></p> <p style="text-align: center;"><b>punti max 16</b></p> <p>Saranno premiate le ditte che utilizzeranno la percentuale massima di prodotti biologici rispetto a quelle già indicate nel capitolato o a Km. zero.</p> <p><u>Prodotti biologici.</u> La ditta dovrà indicare quali prodotti biologici provenienti da agricoltura locale utilizzerà. Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti comunitari e nazionali e devono, quindi essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. La ditta dovrà indicare i dati identificativi della/e ditta/e fornitrice e produrre copia degli accordi preliminari con le suddette ditte. Per ciascuna delle tipologie sotto elencate, la ditta dovrà soddisfare l'intero fabbisogno; non sono ammesse percentuali.</p> <p>Per la valutazione saranno riconosciuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>n. 2 punti per frutta, ortaggi, legumi e cereali biologici al 100% in peso</li> <li>n. 2 punti per la carne bovina biologica al 100% in peso</li> <li>n. 2 punti per la carne suina biologica al 100% in peso</li> <li>n. 2 punti per la carne avicola biologica al 100% in peso</li> <li>n. 2 punti per salumi e formaggi biologici al 100% in peso</li> <li>n. 2 punti per olio biologico al 100% della capacità</li> <li>n. 2 punti per pelati, polpa e passata di pomodoro biologica al 100% in peso</li> </ul> <p><u>Prodotti locali ed a filiera corta (Km zero).</u> La ditta dovrà indicare quali prodotti provenienti da agricolture locali ed a filiera corta (Km zero) saranno utilizzati nei menù invernale ed estivo allegati al capitolato. Dovranno essere prodotti provenienti da un luogo di produzione o di coltivazione o allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 Km., nonché i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale. La ditta dovrà indicare i dati identificativi della/e ditta/e fornitrice e produrre copia degli accordi preliminari con le suddette ditte. Per ciascuna delle tipologie sotto elencate, la ditta dovrà soddisfare l'intero fabbisogno, non sono ammesse percentuali.</p> <p>Per la valutazione saranno riconosciuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>n. 2 punti per frutta, ortaggi, legumi e cereali a Km. zero al 100% in peso</b></li> <li><b>n. 2 punti per la carne bovina a Km. zero al 100%</b></li> </ul>	1	1	1	1	16	<b>16</b>
--	---	---	---	---	----	-----------

in peso n. 2 punti per la carne suina a Km. zero al 100% in peso n. 2 punti per la carne avicola a Km. zero al 100% in peso n. 2 punti per salumi e formaggi a Km. zero al 100% in peso n. 2 punti per olio a Km. zero al 100% della capacità <u>n. 2 punti per pelati, polpa e passata di pomodoro a Km. zero al 100% in pes</u>						
<b>TOTALE PUNTI</b>						<b>66</b>

Ditta 3 – Dussmann Service S.r.l.

CRITERI DI VALUTAZIONE	Ditta 3 – Dussmann Service S.r.l.			Media aritmetica	Peso	Punteggio
	C1	C2	C3			
<b>Criteria A - Piano di organizzazione del personale impiegato nel servizio punti max 14</b> Consiste in una tabella riepilogativa dell'organico che dovrà essere utilizzato per tutta la durata del contratto con l'indicazione del numero, mansioni e monte ore complessivo; si precisa che ai fini della valutazione sarà preso in considerazione <u>solamente il personale operativo che sarà effettivamente impiegato nel servizio</u> e che il monte ore esposto è vincolante per l'impresa nell'esecuzione dello stesso. Per la valutazione saranno riconosciuti: n. 2 punti per ogni persona impiegata nel servizio mensa a Livorno Ferraris a tempo pieno n. 1 punto per ogni persona impiegata nel servizio mensa a Livorno Ferraris con orario ridotto	1	1	1	0,4286	14	<b>6</b>
<b>Criteria B - Progetto comunicazioni con l'utenza punti max 10</b> consistente nella descrizione dettagliata delle iniziative che la ditta intende porre in essere per una maggiore comunicazione con l'utenza. In particolare si richiede di organizzare: a) progetti rivolti alle scuole e finalizzati a far comprendere l'importanza di una sana alimentazione fin dall'infanzia (es. giornate dedicate); ogni progetto, per essere accettato, deve prevedere almeno tre momenti formativi per ogni anno scolastico. b) incontri con le famiglie dei bambini, durante i quali dovrà essere dato ampio spazio all'intervento dei partecipanti; ogni progetto, per essere ammesso, deve prevedere almeno due incontri per ogni anno scolastico. In particolare saranno riconosciuti: n. 2 punti per ogni progetto rivolto ai bambini di cui al	1	1	1	1	10	<b>10</b>

<p><i>punto a)</i>  <b>n. 2 punti per ogni progetto di incontri con le famiglie di cui al punto b)</b></p> <p><b>Criteria C - Piano dei trasporti</b></p> <p style="text-align: right;"><b>punti max 6</b></p> <p>La ditta dovrà presentare apposita relazione che, oltre ad assicurare il rispetto dei parametri di legge e la funzionalità del servizio, illustri dettagliatamente le caratteristiche dell'automezzo e dei contenitori, i tempi di consegna, l'applicazione dell'HACCP nella fase di trasporto.</p> <p>Per la valutazione saranno riconosciuti:</p> <p><b>n. 4 punti nel caso di utilizzo di automezzo ibrido o elettrico o comunque a basso impatto ambientale</b></p> <p><b>n. 2 punti nel caso in cui la ditta dichiari la propria disponibilità ad eseguire più trasporti (oltre ai due attuali) senza costi aggiuntivi, qualora richieste dall'A.C.</b></p> <p><b>Criteria D - Dettagliato progetto di formazione del personale con particolare riguardo ai corsi di formazioni finalizzati al rispetto di un ridotto impatto ambientale</b></p> <p style="text-align: right;"><b>punti max 6</b></p> <p>La ditta dovrà presentare idonea certificazione che il personale operante nel servizio di ristorazione scolastica di Livorno Ferraris ha sostenuto uno dei seguenti corsi di formazione finalizzati alla riduzione dell'impatto ambientale. La certificazione dovrà contenere il nominativo della persona che ha partecipato al corso, la durata del corso ed il periodo in cui si è svolto.</p> <p>Per la valutazione saranno riconosciuti:</p> <p><b>n. 2 punti per il corso riguardante le "tecniche di cottura" riservato agli addetti alla cucina</b></p> <p><b>n. 2 punti per il corso riguardante la "porzionatura dei cibi" riservato agli addetti alla cucina e alla sala mensa</b></p> <p><b>n. 2 punti per il corso riguardante la "prevenzione degli sprechi alimentari" riservato a tutto il personale operante</b></p> <p><b>Criteria E - Piano di incrementazione delle attrezzature</b></p> <p style="text-align: right;"><b>punti max 10</b></p> <p>La ditta dovrà presentare un piano di investimenti in cui si impegna ad acquistare, a proprie spese, le attrezzature che si renderanno necessarie per il funzionamento del servizio. Tutte le apparecchiature dovranno essere dotate di etichettatura energetica, dovranno appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.</p> <p>Per la valutazione saranno riconosciuti:</p> <p><b>n. 4 punti per frigoriferi e congelatori professionali che contengono gas refrigerante con potenziale GWP minore o uguale a 4</b></p> <p><b>n. 2 punti per lavastoviglie con sistema di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; doppia parete; possibilità di effettuare prelavaggi integrati</b></p> <p><b>n. 2 punti per forni professionali</b></p> <p><b>Criteria F - Gestione di altri servizi complementari</b></p> <p style="text-align: right;"><b>punti max 8</b></p>	1	1	1	1	6	<b>6</b>
	1	1	1	1	10	<b>10</b>
	1	1	0	8	<b>0</b>	

<p>La ditta dovrà indicare quali servizi complementari sarà in grado di fornire. Per ogni servizio è necessaria una relazione dettagliata.</p> <p>Per la valutazione saranno riconosciuti:</p> <p><b>n. 4</b> punti per la gestione informatizzata del sistema di rilevazione delle presenze e per la prenotazione dei pasti</p> <p><b>n. 4</b> punti per la gestione di almeno una pratica finalizzata al recupero di finanziamenti regionali, nazionali o comunitari (es. fondo mense scolastiche biologiche) destinati all'abbattimento dei costi per l'utenza</p> <p><b>Criterio G - Piano di approvvigionamento delle derrate con particolare riferimento alle derrate alimentari a Km. zero e quelle biologiche</b></p> <p style="text-align: center;"><b>punti max 16</b></p> <p>Saranno premiate le ditte che utilizzeranno la percentuale massima di prodotti biologici rispetto a quelle già indicate nel capitolato o a Km. zero.</p> <p><u>Prodotti biologici</u>. La ditta dovrà indicare quali prodotti biologici provenienti da agricoltura locale utilizzerà. Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti comunitari e nazionali e devono, quindi essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. La ditta dovrà indicare i dati identificativi della/e ditta/e fornitrice/i e produrre copia degli accordi preliminari con le suddette ditte. Per ciascuna delle tipologie sotto elencate, la ditta dovrà soddisfare l'intero fabbisogno; non sono ammesse percentuali.</p> <p>Per la valutazione saranno riconosciuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>n. 2 punti per frutta, ortaggi, legumi e cereali biologici al 100% in peso</li> <li>n. 2 punti per la carne bovina biologica al 100% in peso</li> <li>n. 2 punti per la carne suina biologica al 100% in peso</li> <li>n. 2 punti per la carne avicola biologica al 100% in peso</li> <li>n. 2 punti per salumi e formaggi biologici al 100% in peso</li> <li>n. 2 punti per olio biologico al 100% della capacità</li> <li>n. 2 punti per pelati, polpa e passata di pomodoro biologica al 100% in peso</li> </ul> <p><u>Prodotti locali ed a filiera corta (Km zero)</u>. La ditta dovrà indicare quali prodotti provenienti da agricolture locali ed a filiera corta (Km zero) saranno utilizzati nei menù invernale ed estivo allegati al capitolato. Dovranno essere prodotti provenienti da un luogo di produzione o di coltivazione o allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 Km., nonché i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale. La ditta dovrà</p>	1	1	0,75	16	<b>12</b>
---	---	---	------	----	-----------

indicare i dati identificativi della/e ditta/e fornitrici e produrre copia degli accordi preliminari con le suddette ditte. Per ciascuna delle tipologie sotto elencate, la ditta dovrà soddisfare l'intero fabbisogno, non sono ammesse percentuali.						
Per la valutazione saranno riconosciuti:						
<p><b>n. 2</b> punti per frutta, ortaggi, legumi e cereali a Km. zero al 100% in peso</p> <p><b>n. 2</b> punti per la carne bovina a Km. zero al 100% in peso</p> <p><b>n. 2</b> punti per la carne suina a Km. zero al 100% in peso</p> <p><b>n. 2</b> punti per la carne avicola a Km. zero al 100% in peso</p> <p><b>n. 2</b> punti per salumi e formaggi a Km. zero al 100% in peso</p> <p><b>n. 2</b> punti per olio a Km. zero al 100% della capacità</p> <p><b><u>n. 2 punti per pelati, polpa e passata di pomodoro a Km. zero al 100% in peso</u></b></p>						
<b>TOTALE PUNTI</b>						<b>50</b>

Ditta 4- Sarca Catering S.r.L.

CRITERI DI VALUTAZIONE	Ditta 4 – Sarca Catering S.r.L.			Media aritmetica	Peso	Punteggio
	C1	C2	C3			
<b>a) Progetto di gestione -</b>						
<b>Criterio A - Piano di organizzazione del personale impiegato nel servizio punti max 14</b> Consiste in una tabella riepilogativa dell'organico che dovrà essere utilizzato per tutta la durata del contratto con l'indicazione del numero, mansioni e monte ore complessivo; si precisa che ai fini della valutazione sarà preso in considerazione <u>solamente il personale operativo che sarà effettivamente impiegato nel servizio</u> e che il monte ore esposto è vincolante per l'impresa nell'esecuzione dello stesso. Per la valutazione saranno riconosciuti: <b>n. 2</b> punti per ogni persona impiegata nel servizio mensa a Livorno Ferraris a tempo pieno <b>n. 1</b> punto per ogni persona impiegata nel servizio mensa a Livorno Ferraris con orario ridotto	1	1	1	0,7143	14	<b>10</b>
<b>Criterio B - Progetto comunicazioni con l'utenza punti max 10</b> consistente nella descrizione dettagliata delle iniziative che la ditta intende porre in essere per una maggiore comunicazione con l'utenza. In particolare si richiede di organizzare: a) progetti rivolti alle scuole e finalizzati a far comprendere l'importanza di una sana	1	1	1	1	10	<b>10</b>

<p>alimentazione fin dall'infanzia (es. giornate dedicate); ogni progetto, per essere accettato, deve prevedere almeno tre momenti formativi per ogni anno scolastico.</p> <p>b) incontri con le famiglie dei bambini, durante i quali dovrà essere dato ampio spazio all'intervento dei partecipanti; ogni progetto, per essere ammesso, deve prevedere almeno due incontri per ogni anno scolastico.</p> <p>In particolare saranno riconosciuti:</p> <p><b>n. 2 punti per ogni progetto rivolto ai bambini di cui al punto a)</b></p> <p><b>n. 2 punti per ogni progetto di incontri con le famiglie di cui al punto b)</b></p> <p><b>Criteria C - Piano dei trasporti</b></p> <p><b>punti max 6</b></p> <p>La ditta dovrà presentare apposita relazione che, oltre ad assicurare il rispetto dei parametri di legge e la funzionalità del servizio, illustri dettagliatamente le caratteristiche dell'automezzo e dei contenitori, i tempi di consegna, l'applicazione dell'HACCP nella fase di trasporto.</p> <p>Per la valutazione saranno riconosciuti:</p> <p><b>n. 4 punti nel caso di utilizzo di automezzo ibrido o elettrico o comunque a basso impatto ambientale</b></p> <p><b>n. 2 punti nel caso in cui la ditta dichiari la propria disponibilità ad eseguire più trasporti (oltre ai due attuali) senza costi aggiuntivi, qualora richieste dall'A.C.</b></p> <p><b>Criteria D - Dettagliato progetto di formazione del personale con particolare riguardo ai corsi di formazioni finalizzati al rispetto di un ridotto impatto ambientale</b></p> <p><b>punti max 6</b></p> <p>La ditta dovrà presentare idonea certificazione che il personale operante nel servizio di razione scolastica di Livorno Ferraris ha sostenuto uno dei seguenti corsi di formazione finalizzati alla riduzione dell'impatto ambientale. La certificazione dovrà contenere il nominativo della persona che ha partecipato al corso, la durata del corso ed il periodo in cui si è svolto.</p> <p>Per la valutazione saranno riconosciuti:</p> <p><b>n. 2 punti per il corso riguardante le "tecniche di cottura" riservato agli addetti alla cucina</b></p> <p><b>n. 2 punti per il corso riguardante la "porzionatura dei cibi" riservato agli addetti alla cucina e alla sala mensa</b></p> <p><b>n. 2 punti per il corso riguardante la "prevenzione degli sprechi alimentari" riservato a tutto il personale operante</b></p> <p><b>Criteria E - Piano di incrementazione delle attrezzature</b></p> <p><b>punti max 10</b></p> <p>La ditta dovrà presentare un piano di investimenti in cui si impegna ad acquistare, a proprie spese, le attrezzature che si renderanno necessarie per il funzionamento del servizio. Tutte le apparecchiature dovranno essere dotate di etichettatura energetica, dovranno appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la</p>	1	1	1	1	6	<b>6</b>
	1	1	1	0,2	10	<b>2</b>

<p>rispettiva categoria di apparecchio.</p> <p>Per la valutazione saranno riconosciuti:</p> <p><b>n. 4</b> punti per frigoriferi e congelatori professionali che contengono gas refrigerante con potenziale GWP minore o uguale a 4</p> <p><b>n. 2</b> punti per lavastoviglie con sistema di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; doppia parete; possibilità di effettuare prelavaggi integrati</p> <p><b>n. 2</b> punti per forni professionali</p> <p><b>Criterio F - Gestione di altri servizi complementari</b> <b>punti max 8</b> La ditta dovrà indicare quali servizi complementari sarà in grado di fornire. Per ogni servizio è necessaria una relazione dettagliata.</p> <p>Per la valutazione saranno riconosciuti:</p> <p><b>n. 4</b> punti per la gestione informatizzata del sistema di rilevazione delle presenze e per la prenotazione dei pasti</p> <p><b>n. 4</b> punti per la gestione di almeno una pratica finalizzata al recupero di finanziamenti regionali, nazionali o comunitari (es. fondo mense scolastiche biologiche) destinati all'abbattimento dei costi per l'utenza</p> <p><b>Criterio G - Piano di approvvigionamento delle derrate con particolare riferimento alle derrate alimentari a Km. zero e quelle biologiche</b> <b>punti max 16</b> Saranno premiate le ditte che utilizzeranno la percentuale massima di prodotti biologici rispetto a quelle già indicate nel capitolato o a Km. zero.</p> <p><u>Prodotti biologici.</u> La ditta dovrà indicare quali prodotti biologici provenienti da agricoltura locale utilizzerà. Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti comunitari e nazionali e devono, quindi essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. La ditta dovrà indicare i dati identificativi della/e ditta/e fornitrice e produrre copia degli accordi preliminari con le suddette ditte. Per ciascuna delle tipologie sotto elencate, la ditta dovrà soddisfare l'intero fabbisogno; non sono ammesse percentuali.</p> <p>Per la valutazione saranno riconosciuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>n. 2 punti per frutta, ortaggi, legumi e cereali biologici al 100% in peso</li> <li>n. 2 punti per la carne bovina biologica al 100% in peso</li> <li>n. 2 punti per la carne suina biologica al 100% in peso</li> <li>n. 2 punti per la carne avicola biologica al 100% in peso</li> <li>n. 2 punti per salumi e formaggi biologici al 100% in peso</li> </ul>	1	1	1	1	8	<b>8</b>
	1	1	0,625	16	<b>10</b>	

<p>n. 2 punti per olio biologico al 100% della capacità  n. 2 punti per pelati, polpa e passata di pomodoro biologica al 100% in peso</p> <p><u>Prodotti locali ed a filiera corta (Km zero).</u> La ditta dovrà indicare quali prodotti provenienti da agricolture locali ed a filiera corta (Km zero) saranno utilizzati nei menù invernale ed estivo allegati al capitolato. Dovranno essere prodotti provenienti da un luogo di produzione o di coltivazione o allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 Km., nonché i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale. La ditta dovrà indicare i dati identificativi della/e ditta/e fornitrice/i e produrre copia degli accordi preliminari con le suddette ditte. Per ciascuna delle tipologie sotto elencate, la ditta dovrà soddisfare l'intero fabbisogno, non sono ammesse percentuali.</p> <p>Per la valutazione saranno riconosciuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>n. 2 punti per frutta, ortaggi, legumi e cereali a Km. zero al 100% in peso</b></li> <li><b>n. 2 punti per la carne bovina a Km. zero al 100% in peso</b></li> <li><b>n. 2 punti per la carne suina a Km. zero al 100% in peso</b></li> <li><b>n. 2 punti per la carne avicola a Km. zero al 100% in peso</b></li> <li><b>n. 2 punti per salumi e formaggi a Km. zero al 100% in peso</b></li> <li><b>n. 2 punti per olio a Km. zero al 100% della capacità</b></li> <li><b><u>n. 2 punti per pelati, polpa e passata di pomodoro a Km. zero al 100% in peso</u></b></li> </ul>					
<b>TOTALE PUNTI</b>					<b>52</b>

#### OFFERTA ECONOMICA MAX PUNTI 30

CONCORRENTE	Punteggio Offerta Tecnica max 70 punti	Offerta economica in %	Punteggio Offerta Economica max 30 punti	Punteggi o totale
<b>Ditta 1 - Sodexo Italia S.p.A.</b>	<b>60</b>	<b>16,9%</b>	<b>30</b>	<b>90,00</b>
<b>Ditta 2 – Elior Ristorazione S.p.A.</b>	<b>66</b>	<b>6%</b>	<b>10,65</b>	<b>76,65</b>
<b>Ditta 3 – Dussmann Service S.r.L.</b>	<b>50</b>	<b>8,7%</b>	<b>15,44</b>	<b>65,44</b>

<b>Ditta 4- Sarca Catering S.r.L.</b>	<b>52</b>	<b>10,11%</b>	<b>17,94</b>	<b>69,94</b>
---------------------------------------	-----------	---------------	--------------	--------------

### **GRADUATORIA FINALE**

CONCORRENTE	Classifica	Punteggio totale
<b>Ditta 1 - Sodexo Italia S.p.A.</b>	<b>Primo</b>	<b>90,00</b>
<b>Ditta 2 – Elior Ristorazione S.p.A.</b>	<b>Secondo</b>	<b>76,65</b>
<b>Ditta 4 - Sarca Catering S.r.L.</b>	<b>Terzo</b>	<b>69,94</b>
<b>Ditta 3 – Dussmann Service S.r.L.</b>	<b>Quarto</b>	<b>65,44</b>

#### **COMMISSIONE DI GARA**

Commissario n. 1 = C1 Ing. Paolo Bello

Commissario n. 2 = C2 Dott.ssa Elisa Strona

Commissario n. 3 = C3 Dott.ssa Sabrina Bigatti

Dato atto che si è proceduto, con esito favorevole, sulla base dei documenti richiesti da questa Amministrazione, conservati agli atti d'ufficio, alla verifica dei requisiti previsti all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. nei confronti della ditta SODEXO ITALIA S.p.A., aggiudicataria dell'appalto;

Vista la nota del Comune di Livorno Ferraris prot. n. 0008790 del 17/11/2022, pervenuta in pari data, prot. n. 28414, con la quale quest'ultimo ha confermato l'interesse alla definizione del contratto e la relativa disponibilità finanziaria, ai sensi dell'art. 3, c. 3, della convenzione stipulata con questa S.U.A.;

Richiamati l'art. 107 del D.Lgs. n. 267/2000 “*Testo Unico delle Leggi sull'Ordinamento degli Enti Locali*” ed i Decreti legislativi 18 aprile 2016, n. 50 “*Codice dei contratti pubblici*” e 19 aprile 2017, n. 56 “*Disposizioni integrative e correttive al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50*” e ss.mm.ii.;

### **DETERMINA**

Per le causali di cui in premessa:

1. Di aggiudicare il servizio indicato in oggetto alla ditta SODEXO ITALIA S.p.A. con sede legale a Cinisello Balsamo(MI) in Via F.lli Gracchi n.36, CF/Partita I.V.A. 00805980158, per l'importo di euro **4,33** a pasto, al netto del ribasso offerto del **16,9%**, inclusi gli oneri per la sicurezza non soggetti al ribasso ammontanti ad euro **0,05** a pasto, oltre I.V.A ai sensi di

legge, per tutto il periodo contrattuale, escluso l'eventuale rinnovo, alle condizioni tutte dell'offerta tecnica ed economica firmate in data 27/09/2022, in conformità alla proposta di aggiudicazione di cui al verbale sottoscritto data 15/11/2022, pubblicato sul Portale Appalti in data 16/11/2022 ed al prospetto riepilogativo in premessa riportato;

2. Di comunicare l'esito dell'aggiudicazione al Comune di Livorno Ferraris, trasmettendo contestualmente copia della presente determinazione per i successivi provvedimenti di competenza, compresa la stipula del contratto con spese a carico della ditta aggiudicataria;

3. Di disporre la pubblicazione del presente atto sul sito internet della Provincia di Vercelli nella sezione "Amministrazione Trasparente – Provvedimenti – Provvedimenti dirigenti"

Redattore: CARASSO SANDRO

IL DIRIGENTE RESPONSABILE

ACERBO MARCO

(Sottoscritto digitalmente ai sensi  
dell'art. 21 D.L.gs n 82/2005 e s.m.i.)