



COMUNE DI VENAUS



COMUNE DI NOVALESA

**STAZIONE UNICA APPALTANTE COMUNI DELLA VAL CENISCHIA**

**CIG 7127932B8E**

**Procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara per l'appalto del servizio associato di mensa scolastica – anni scolastici 2017/2022 Comuni di Venaus e Novalesa (art. 36, comma 2, lett. b) del D.lgs. n. 50/2016).**

**VERBALE APERTURA BUSTE E  
VERBALE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE PER LA VALUTAZIONE  
DELL'OFFERTA TECNICA ED ECONOMICA**

Il giorno 6 settembre 2017, alle ore 14.00 circa, viene aperta pubblicamente la procedura per la gara in oggetto. Per la fase di ammissione delle offerte procede direttamente il RUP dr. Livio Sigot. Successivamente intervengono poi, insieme al RUP come componenti della Commissione giudicatrice, giusta determina di nomina in data odierna, il responsabile UTC geom. Corrado Farci e la dipendente comunale sig.ra Arianna Marzo.

Assiste alla fase di apertura della busta con la documentazione amministrativa e, dopo la fase in seduta riservata, la rappresentante delegata della Euroristorazione srl.

E' pervenuta n. 1 sola offerta, della suddetta ditta Euroristorazione srl, a fronte delle 5 ditte invitate (di cui 3 avevano fatto richiesta) come segue :

**Ditte che hanno fatto richiesta in esito ad avviso:**

Sma Ristorazione srl - Trescore Balneario (Bg) - [smaristorazionesrl@legalmail.it](mailto:smaristorazionesrl@legalmail.it)

Euroristorazione srl - Via Savona 144 36040 Torri di Quartesolo (Vi) [info@pec.euroristorazione.it](mailto:info@pec.euroristorazione.it)

Scamar s.r.l. - Via B.Sposato 35 88046 Lamezia Terme (Cz) [scamarsrl@pec.it](mailto:scamarsrl@pec.it)

**Ulteriori Ditte individuate facendo riferimento a appalti ed esiti pubblicati di altri Enti**

CAMST soc. coop. A.r.l. - Via Tosarelli 318 40055 Castenaso (BO) [Camst\\_ufficiogare@legalmail.it](mailto:Camst_ufficiogare@legalmail.it)

Pellegrini Spa - Via Lago di Nemi 25 20142 Milano [direzione.commerciale@pec.gruppopellegrini.it](mailto:direzione.commerciale@pec.gruppopellegrini.it)

Dopo l'apertura della busta contenente la documentazione amministrativa, il RUP da atto che la stessa è regolare e completa, redatta seguendo il modello dell'Amministrazione, per cui la Ditta Euroristorazione srl viene ammessa alla gara.

Si procede ad aprire la busta tecnica e a dare descrizione del contenuto, raccolto in un unico fascicolo.

La seduta a questo punto prosegue in forma riservata, per l'esame e la valutazione dei punteggi regolata come segue dall'invito:

\*\*\*

**Modalità offerta tecnica**

1) **Progetto di gestione** specifico per la mensa scolastica, specificando (Max 6 cartelle formato A4):

- piano per le modalità di stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate, con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori, nonché la produzione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti

- piano di organizzazione del personale comprendente il numero degli operatori e relative qualifiche professionali; -piano di pulizia e sanificazione con le modalità di pulizia delle stoviglie, dei contenitori e dei locali , specificando i prodotti utilizzati;

2) **Relazione sull'organizzazione delle diete speciali** (Max 2 cartelle formato A4)

3) **Introduzione prodotti biologici, DOP, IGP, a Km 0**, specificando quali prodotti con tali caratteristiche si intende introdurre (max 2 cartelle formato A4)

4) **Relazione sulla gestione delle emergenze**, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio (max 2 cartelle formato A4)

5) **Relazione sul programma di formazione** (max 2 cartelle formato A4)

6) **Relazione dettagliata inerente le proposte progettuali finalizzate al miglioramento del servizio** stesso e/o alla riqualificazione delle attrezzature esistenti nei locali scolastici senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante. Gestione sistema veicolato a Novalesa. Gestione degli avanzi e delle eccedenze alimentari. (max 4 cartelle formato A4)

La valutazione dei sopra citati elementi che compongono l'offerta tecnica e l'attribuzione dei relativi punteggi sarà effettuata dalla commissione giudicatrice nel rispetto di quanto previsto dalla seguente tabella.

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 95, comma 3, del D.Lgs. 50/2016, da valutarsi, da parte della commissione giudicatrice, sulla base degli elementi di seguito descritti e con attribuzione dei punteggi in centesimi come segue:

<b>QUALITÀ DEL SERVIZIO</b>	<b>Totale 70 punti</b>
-----------------------------	------------------------

Il punteggio per la valutazione della qualità sarà assegnato secondo il giudizio insindacabile della commissione di gara secondo i seguenti criteri:

<p><b>1) Progetto di gestione specifico per la mensa scolastica</b> Il punteggio massimo è da attribuirsi sommando i sotto elencati criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- piano per le modalità di stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate, con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori, nonché la produzione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti (max 5 punti)</li><li>- piano di organizzazione del personale comprendente il numero degli operatori e relative qualifiche professionali (max 5 punti)</li><li>- piano di pulizia e sanificazione con le modalità di pulizia delle stoviglie, dei contenitori e dei locali, specificando i prodotti utilizzati (max 5 punti)</li></ul>	Max 15 punti
<p><b>2) Gestione delle diete speciali</b> Il progetto deve contenere una descrizione sulle modalità di gestione delle diete speciali o di menù per utenze particolari</p>	Max 5 punti

<b>3) Introduzione prodotti biologici, DOP, IGP, a Km 0</b> Per ogni prodotto BIOLOGICO introdotto sarà attribuito 1 punto fino ad un massimo di 3 punti Per ogni prodotto DOP/IGP introdotto sarà attribuito 1 punto fino ad un massimo di 3 punti Per ogni prodotto a Km 0 sarà attribuito 1 punto fino ad un massimo di 6 punti	Max 12 punti
<b>4) Gestione delle emergenze</b> Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio .	Max 10 punti
<b>5) Programma di formazione</b> Il progetto dovrà contenere il programma di formazione ed aggiornamento che la Ditta si impegna ad applicare per tutta la durata dell'appalto al personale impiegato nel servizio, specificando le materie oggetto della formazione, i tempi ed il relativo numero di ore.	Max 3 punti
<b>6) Migliorie (dettagliate adeguatamente)</b> Proposte progettuali finalizzate al miglioramento del servizio stesso	Max 25 punti

La valutazione del Progetto Tecnico avverrà attraverso l'assegnazione, da parte dei commissari, di un punteggio per ciascun sub elemento qualitativo.

Per ogni sub – elemento, il punteggio sarà attribuito come segue (ad eccezione del punto 3, qui già definito):

1. ciascun Commissario attribuisce discrezionalmente al sub-elemento offerto da ciascun partecipante (per il punto 1 per ciascuno dei tre sotto profili) un coefficiente variabile tra zero e uno, dove il coefficiente attribuito è espressione dei seguenti giudizi:

Giudizio	Coefficienti
<b>Eccellente</b>	<b>1</b>
<b>Ottimo</b>	<b>0,9</b>
<b>Buono</b>	<b>0,8</b>
<b>Discreto</b>	<b>0,7</b>
<b>Sufficiente</b>	<b>0,6</b>
<b>Mediocre</b>	<b>0,5</b>
<b>Insufficiente</b>	<b>0,3</b>
<b>Scarso</b>	<b>0,2</b>
<b>Inadeguato</b>	<b>0,1</b>
<b>Assente</b>	<b>0</b>

2. Viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti dai vari Commissari a ciascuna offerta per il singolo sub-elemento (coefficiente provvisorio), quindi, qualora nessuna offerta abbia ottenuto il coefficiente 1, tale coefficiente viene attribuito alla migliore offerta e le altre vengono conseguentemente riparametrate (coefficiente definitivo);

3. il coefficiente definitivo così ottenuto viene moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile al singolo sub-elemento.

\*\*\*

<b>ELEMENTI DA VALUTARE</b> <b>Con giudizio di merito come da Tabella</b>	<b>Commiss.</b> <b>Sigot</b>	<b>Commiss.</b> <b>Farci</b>	<b>Commiss.</b> <b>Marzo</b>	<b>Media punti</b>	<b>Punti previsti</b> <b>per coeff.</b> <b>medio</b>
<b>1) Progetto di gestione specifico per la mensa scolastica</b> Il punteggio massimo è da attribuirsi sommando i sotto elencati criteri: <ul style="list-style-type: none"> <li>- piano per le modalità di stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate, con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori, nonché la produzione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti (max 5 punti)</li> <li>- piano di organizzazione del personale comprendente il numero degli operatori e relative qualifiche professionali (max 5 punti)</li> <li>- piano di pulizia e sanificazione con le modalità di pulizia delle stoviglie, dei contenitori e dei locali, specificando i prodotti utilizzati (max 5 punti)</li> </ul>	0,8	0,8	0,8	0,8	4
	0,8	0,8	0,8	0,8	4
	0,8	0,8	0,8	0,8	4
<b>2) Gestione delle diete speciali</b> Il progetto deve contenere una descrizione sulle modalità di gestione delle diete speciali o di menù per utenze particolari	0,8	0,8	0,8	0,8	4
<b>3) Introduzione prodotti biologici, DOP, IGP, a Km 0</b> Per ogni prodotto BIOLOGICO introdotto sarà attribuito 1 punto fino ad un massimo di 3 punti Per ogni prodotto DOP/IGP introdotto sarà attribuito 1 punto fino ad un massimo di 3 punti Per ogni prodotto a Km 0 sarà attribuito 1 punto fino ad un massimo di 6 punti	La commissione attribuisce 3 punti per i prodotti Biologici, Igp e, per i prodotti a Km. 0, attribuisce 3 punti per 3 prodotti ritenendo che non possano essere attribuiti i punti per gli altri prodotti comunque acquisiti a oltre 30 km				9

<b>4) Gestione delle emergenze</b> Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio .	0,8	0,8	0,8	0,8	8
<b>5) Programma di formazione</b> Il progetto dovrà contenere il programma di formazione ed aggiornamento che la Ditta si impegna ad applicare per tutta la durata dell'appalto al personale impiegato nel servizio, specificando le materie oggetto della formazione, i tempi ed il relativo numero di ore.	0,8	0,8	0,8	0,8	2,4
<b>6) Migliorie (dettagliate adeguatamente)</b> Proposte progettuali finalizzate al miglioramento del servizio stesso	0,8	0,8	0,8	0,8	20

Il punteggio totale attribuito ammonta a 55,4 su 70. Non deve essere fatta la riparametrazione essendovi un solo partecipante.

Successivamente, ripresa la seduta pubblica e comunicato l'esito della valutazione tecnica, si procede con l'apertura della offerta economica, così regolata dall'invito:

OFFERTA ECONOMICA	
1. Il prezzo Unitario assunto come per il calcolo è di € 5,75 al netto dell'IVA (€ 6,00 dedotti € 0,25 per oneri sicurezza). 2. Il massimo punteggio sarà attribuito all'impresa partecipante che avrà offerto il maggior ribasso sul prezzo base di calcolo di cui al punto 1) 3. Per le offerte il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula: <b>(ribasso offerto x 30 diviso miglior ribasso offerto)</b>	<b>Totale 30 punti</b>

\*\*\*

L'offerta presentata da Euroristorazione srl prevede un ribasso sulla base d'asta di € 5,75 a pasto del 5,28%, pari a un prezzo offerto di 5,45 a pasto, cui andranno aggiunti gli oneri di sicurezza di € 0,25, per un prezzo contrattuale del pasto di € 5,70.

All'unica offerta presentata vengono attribuiti i 30 punti previsti.

Il totale del punteggio attribuito è pertanto di  $55,4 + 30 = 85,4$  su 100.

Non essendo stati riportati in entrambe le categorie di punteggio, punteggi pari o superiori ai 4/5 del teorico, non si rileva che l'offerta debba essere obbligatoriamente sottoposta a verifica di anomalia.

Pertanto si rimettono gli atti all'Amministrazione formulando proposta di aggiudicazione nei confronti della Ditta Euroristorazione srl di Torri di Quartesolo.

I Commissari (in originale firmato)

Livio Sigot

Corrado Farci

Arianna Marzo