

**COMUNE DI ARENA PO**

Affidamento in appalto mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b del D.Lgs. 50/2016 del servizio di ristorazione scolastica in favore di alunni, insegnanti e personale autorizzato della scuola primaria, della scuola dell'infanzia, dell'asilo nido e del servizio di distribuzione dei pasti in favore degli utenti assistenza domiciliare (s.a.d.) del Comune di Arena Po - periodo: inizio a.s. 2018/2019 sino al termine dell a.s. 2022/2023

Codice CIG 7542847A3F

VERBALE N. 2

**SEDUTA RISERVATA DEL 18/07/2018
OPERAZIONI RELATIVE ALL'ESAME ED ALLA VALUTAZIONE
DELLE OFFERTE TECNICHE**

Il giorno 18 del mese di luglio dell'anno 2018, alle ore 14:30 nella Sede Municipale la Commissione giudicatrice si riunisce in seduta riservata per l'esame e la valutazione delle offerte tecniche presentate dalle Ditte ammesse a partecipare alla procedura di gara in oggetto.

Il Presidente della Commissione Giudicatrice, verificata la presenza di tutti i componenti, dà atto della regolare costituzione della Commissione stessa e dichiara aperti i lavori.

Il Presidente, prima di procedere con l'esame delle offerte tecniche, ricorda che in esito alle risultanze del precedente verbali n. 1 del 18/07/2018 si procedeva ad ammettere alla procedura negoziata di cui all'oggetto, le offerte presentate dai seguenti operatori economici:

1. COOPERATIVA SOCIALE ROSA DEI VENTI SOC.COOP.ONLUS;
2. VOLPI PIETRO S.R.L.;
3. G.M.I. Servizi S.r.l Unipersonale.

Il Presidente dà atto che in sede di valutazione delle offerte tecniche la Commissione si atterrà ai criteri ed ai punteggi del disciplinare di gara.

La Commissione decide di procedere all'esame delle offerte tecniche:

- secondo l'ordine di acquisizione delle offerte come risultante dalla piattaforma SINTEL;
- di accertare che il documento presentato è stato redatto nel rispetto di quanto stabilito dal disciplinare;
- di adottare quale metodo di lavoro la lettura di ciascuno degli elaborati;
- di esprimere la valutazione attribuendo il punteggio al termine dell'esame di ogni paragrafo riferito a ciascun dei criteri di valutazione di cui disciplinare di gara.

Viene accertato che l'offerta tecnica presentata dalla Rosa sociale dei venti soc. coop.onlus, consta di un elaborato, come previsto nel disciplinare di gara e di una serie di allegati (schede degli alimenti, schede delle attrezzature, schede dei prodotti di sanificazione, curriculum responsabile del servizio e del dietista).

Si procede quindi alla lettura ed esame dell'offerta tecnica presentata dalla Cooperativa sociale Rosa dei venti e ciascun componente della Commissione esprime le proprie valutazioni, con conseguente attribuzione dei coefficienti in conformità a quanto previsto dal disciplinare di gara.

Si procede quindi a calcolare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari, per ottenere quindi il punteggio conseguito da ogni concorrente relativamente al criterio preso in considerazione, dato dalla moltiplicazione della media così ottenuta, arrotondata al secondo decimale, per il punteggio massimo previsto per il criterio preso in considerazione, come riassunto nella seguente tabella:

A) SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO. MAX PUNTI 23	Venezia	Daturi	Magro tti	media	Valutazione	punti
A.1) Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione Max punti 8	0,6	0,6	0,6	0,6	I procedimenti sono esposti in modo adeguato.	4,80
A.2) Programma di pulizia sanificazione dei refettori e del locale cucina; Max punti 3	0,6	0,6	0,80	0,67	Nel complesso il programma delle pulizie è soddisfacente, anche se non è specificata nel dettaglio la frequenza con cui vengono effettuati alcuni interventi.	2,00
A.3) Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio, specificando se si dispone eventualmente di un centro di cottura di emergenza Max punti 4	0,6	0,6	0,80	0,67	Il piano delle emergenze permette di far fronte ai principali imprevisti. Apprezzabile l'estrema vicinanza di centri di cottura alternativi (circa 6 km).	2,67
A.4.) Descrizione delle modalità di raccolta e gestione delle iscrizioni al servizio; registrazione quotidiana delle presenze e prenotazione giornaliera dei pasti; riscossione dei pagamenti presso l'utenza Max punti 5	0,6	0,6	0,80	0,67	Il sistema proposto è adeguato: consente la gestione informatizzata di tutto il processo di gestione delle iscrizioni, prenotazioni e riscossione dei pagamenti. Apprezzato il punto di ricarica sul territorio.	3,33
A.5) Indicazione dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti presso il refettorio distaccato di Via Roma Max punti 3	0,5	0,6	0,60	0,57	La ditta si sofferma nella descrizione delle modalità di consegna del pasto veicolato, ma non indica con precisione, marca, modello, anno di immatricolazione dell'unico veicolo che mette a disposizione per il trasporto.	1,70

B) ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE: MAX 35 PUNTI	Venezia	Daturi	Magro tti	media	valutazione	punti
B.1) Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro	0,6	0,6	0,6	0,60	Il modello gestionale proposto è connotato da adeguate modalità di organizzazione delle risorse umane.	4,20
B.2) Figura del coordinatore/supervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni. Max punti 5	0,5	0,5	0,5	0,50	Esperienze adeguate, ma titolo di studio e qualifiche poco in linea con il ruolo.	2,50

B.3) Figura del dietista/nutrizionista e/o specialista in scienze dell'alimentazione Max punti 5	0,80	0,80	0,80	0,80	Titolo di studio ed esperienze adeguate (ventennali), anche se il numero di ore dedicate al servizio non è considerato pienamente soddisfacente.	4,00
B.4) Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto; Max punti 5	0,5	0,3	0,5	0,43	Piano di formazione ed aggiornamento non sufficientemente dettagliato, quanto a contenuti e monte ore (200 ore per tutta la durata dell'appalto) non considerato pienamente adeguato.	2,17
C) QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI MAX PUNTI 17	Venezia	Daturi	Magrotti	Media	Valutazione	Punti
C.1) Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento e alla qualità delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità) Max punti 8	0,6	0,6	0,6	0,60	Il modello gestionale si sofferma più che sufficientemente sulle modalità di selezione dei fornitori, indicando un'ampia gamma di fornitori muniti di certificazione di qualità.	4,80
C.2) Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura biologica e a lotta integrata, Km 0, filiera corta, DOP e IGP); Max punti 6	0,6	0,5	0,6	0,57	Più che sufficiente la proposta di prodotti IGP, DOP, a lotta integrata e Km 0 extra capitolato.	3,40
C.3) Menù speciali per utenze e ricorrenze Max punti 3	0,3	0,5	0,5	0,43	Proposta sufficiente, anche se poco originale e scontata.	1,30
D MIGLIORIE. MAX PUNTI 8	Venezia	Daturi	Magrotti	Media		
D.1) Migliorie Max punti 8	0,5	0,5	0,5	0,50	La proposta è considerata nel complesso sufficiente.	4,00
TOTALE PUNTEGGIO A+B+C+D	40,87					

Terminato l'esame e la valutazione dell'offerta tecnica della COOPERATIVA SOCIALE ROSA DEI VENTI SOC.COOP.ONLUS, il Presidente alle ore 18:45 dichiara chiusa la seduta e dispone la prosecuzione della seduta riservata di valutazione delle offerte tecniche da tenersi in data 25.07.2018, alle ore 9:00, da comunicare alle parti, tramite il portale sintel.

Il Presidente dà atto che i documenti di gara sono custoditi in formato elettronico nell'archivio informatico della piattaforma SINTEL, protetti da idonee credenziali e password di accesso riservato al sistema.

Di quanto precede è redatto il seguente verbale che consta di n. 3 (tre) facciate, sottoscritto dalla Commissione giudicatrice.

Dott.ssa Salvina Venezia – Presidente

Dott.ssa Nadia Daturi – Commissario

Rag. Antonia Magrotti – Commissario

