



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. 3 DEL 25.07.2018

SEDUTA RISERVATA

PROSECUZIONE VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE

Il giorno 25 del mese di luglio dell'anno 2018, alle ore 09:00 nella Sede Municipale la Commissione giudicatrice si riunisce in seduta riservata per la prosecuzione dell'esame e la valutazione delle offerte tecniche presentate dalle Ditte ammesse a partecipare alla procedura di gara in oggetto.

La Commissione passa all'esame dell'offerta tecnica presentata da VOLPI PIETRO SRL;

Viene accertato che l'offerta tecnica presentata dalla Volpi Pietro srl, consta di un elaborato contenente il progetto tecnico, come previsto nel disciplinare di gara e di una serie di allegati (schede degli alimenti, schede dei prodotti di sanificazione, curriculum responsabile del servizio e del dietista, migliorie, menù a tema, certificati dei fornitori, percorso centro cottura alternativo).

Si procede quindi alla lettura ed esame dell'offerta tecnica presentata da Volpi Pietro srl 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	Magrotti	media	Valutazione	punti
A.1) Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione Max punti 8	0,8	0,8	0,9	0,83	Proposta adeguata e completa. Sono adottate modalità di gestione che permettono di soddisfare gli impegni assunti. Prestata particolare attenzione al mantenimento delle temperature dei cibi sino alle sedi di consumo e alle modalità di conservazione delle derrate.	6,67
A.2) Programma di pulizia sanificazione dei refettori e del locale cucina; Max punti 3	0,8	0,6	0,8	0,73	Procedura effettuata con cadenze adeguate agli standard richiesti da capitolato.	2,20
A.3) Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio, specificando se si dispone eventualmente di un centro di cottura di emergenza Max punti 4	0,8	0,8	0,8	0,80	Proposta affidabile e dettagliata che consente di tenere conti di tutti i possibili imprevisti.	3,20
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	0,8	0,8	0,8	0,80	Proposta adeguata che prevede l'intera informatizzazione del processo di gestione delle iscrizioni, prenotazioni e riscossione dei pagamenti.	4,00
A.5) Indicazione dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti presso il refettorio distaccato di Via Roma Max punti 3	0,8	0,8	0,8	0,80	La ditta può vantare una flotta di n. 8 (otto) automezzi di cui uno elettrico a ridotto impatto ambientale.	2,40

B) ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE: MAX 35 PUNTI	Venezia	Daturi	Magrotti	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 profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato; Max punti 7	0,9	0,8	0,9	0,87	Più che adeguato, rispetto agli standard da capitolato: il piano organizzativo del personale indica in maniera completa e dettagliata il monte ore, mansionario e CCNL applicato. Particolarmente apprezzata l'introduzione di una figura aggiuntiva di supporto nei giorni di massima affluenza.	6,07
B.2) Figura del coordinatore/supervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni; Max punti 5	0,8	0,8	0,8	0,80	Indicate nel dettaglio le mansioni affidate al coordinatore del servizio. Esperienze, qualifiche e formazione appaiono adeguate al ruolo.	4,00

B.3) Figura del dietista/nutrizionista e/o specialista in scienze dell'alimentazione Max punti 5	0,8	0,8	0,8	0,80	Titolo di studio ed esperienze adeguate al ruolo svolto. Le ore dedicate sono considerate congrue.	4,00
B.4) Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto; Max punti 5	0,8	0,6	0,8	0,73	Il programma di formazione ed aggiornamento del personale per numero di ore e contenuti è considerato adeguato.	3,67
C) QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI MAX PUNTI 17	Venezia	Daturi	Magro tti	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	0,8	0,6	0,8	0,73	Il procedimento di selezione dei fornitori appare adeguato e ben strutturato, anche con riferimento alle procedure di controllo sul possesso dei requisiti qualitativi richiesti e la verifica del loro successivo mantenimento.	5,87
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	0,8	0,6	0,8	0,73	Viene offerta una discreta quantità di articoli IGP, DOP, a lotta integrata e Km 0 extra capitolato.	4,40
C.3) Menù speciali per utenze e ricorrenze Max punti 3	0,9	0,9	0,9	0,90	Viene offerta un'ampia scelta di menù a tema, di cui viene particolarmente apprezzata l'originalità.	2,70
D MIGLIORIE. MAX PUNTI 8	Venezia	Daturi	Magro tti	Media		
D.1) Migliorie Max punti 8	1	0,9	0,9	0,93	La proposta di servizi aggiuntivi è considerata particolarmente vantaggiosa per l'Ente, in quanto consente di ampliare a costo zero la dotazione strumentale del centro cottura e considera sia l'aspetto educativo, offrendo una vasta scelta di laboratori per l'utenza, sia l'aspetto sociale (recupero scarti alimentari, pasti e generi alimentari gratuiti per gli indigenti). Apprezzata anche la proposta di n. 2 (due) catering gratuiti all'anno per n. 100 persone.	7,47
TOTALE PUNTEGGIO A+B+C+D	56,63					

Terminato l'esame e la valutazione dell'offerta tecnica di Volpi Pietro srl, alle ore 13:30, il

Presidente sospende la seduta disponendo di proseguire in seduta riservata alla lettura e valutazione dell'ultima offerta alle ore 15:00 di oggi.

PROSECUZIONE DELLA SEDUTA RISERVATA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

Il Presidente dichiara aperta la seduta riservata di valutazione delle offerte tecniche, alle ore 15:00. la Commissione passa all'esame dell'offerta tecnica presentata da G.M.I. Servizi S.r.l Unipersonale.

Viene accertato che l'offerta tecnica presentata dalla suddetta ditta consta di un elaborato come previsto nel disciplinare di gara e di una serie di allegati (schede degli alimenti, schede dei prodotti di sanificazione, schede delle attrezzature, curriculum responsabile del servizio e del dietista, miglitorie, menù a tema).

Si procede quindi alla lettura ed esame dell'offerta tecnica presentata da GMI SRL 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	Magr otti	media	Valutazione	punti
A.1) Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione Max punti 8	0,8	0,8	0,8	0,80	I procedimenti sono esposti in modo adeguato e completo e sono in grado di soddisfare le esigenze dell'Ente. Particolarmente apprezzata la creazione di distinte isole ecologiche presso la cucina ed i refettori, per garantire il corretto smaltimento dei rifiuti.	6,40
A.2) Programma di pulizia sanificazione dei refettori e del locale cucina; Max punti 3	0,9	0,8	0,9	0,87	Il piano di pulizie viene descritto in modo molto dettagliato, indicando le modalità di intervento, prodotti e dosaggio. La periodicità è considerata più che adeguata.	2,60

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	0,6	0,60	Proposta adeguata in grado di far fronte alla maggior parte degli imprevisti. Penalizzante la distanza del centro di cottura di emergenza.	2,40
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	0,9	0,8	0,8	0,83	Proposta chiara, completa ed efficace che consente la gestione informatizzata di tutto il processo di gestione delle iscrizioni, prenotazioni e riscossione dei pagamenti. Apprezzata soprattutto la circostanza che il software a ciò adibito al termine dell'appalto diverrà di proprietà dell'Ente.	4,17
A.5) Indicazione dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti presso il refettorio distaccato di Via Roma Max punti 3	0,5	0,5	0,5	0,50	Indicato un unico mezzo disponibile sul territorio, ma a basso impatto ambientale e di recente acquisizione. In caso di emergenza i mezzi sostitutivi sono dislocati, invece, in altra Regione.	1,50

Handwritten signature and initials:



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 profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato; Max punti 7	0,3	0,3	0,3	0,30	Il modello gestionale proposto non è considerato adeguato, in quanto è prevista una sola figura di aiuto cuoco che dovrebbe occuparsi anche della veicolazione dei pasti. Eventuali imprevisti o ritardi nella consegna dei pasti veicolati potrebbero portare a conseguenti ritardi anche nella somministrazione dei pasti presso il refettorio.	2,10
B.2) Figura del coordinatore/supervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni; Max punti 5	0,8	0,8	0,8	0,80	Esperienze qualifiche e formazione pienamente adeguate alla mansione.	4,00
B.3) Figura del dietista/nutrizionista e/o specialista in scienze dell'alimentazione Max punti 5	0,90	0,90	0,90	0,90	Titolo di studio ed esperienze più che adeguate al ruolo svolto. Ore dedicate al servizio pienamente congrue (10 ore settimanali)	4,50
B.4) Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto; Max punti 5	0,8	0,8	0,8	0,80	Piano di formazione ed aggiornamento più che adeguato per ore (136 annue) e contenuti. Particolarmente apprezzata l'attenzione alla sicurezza alimentare.	4,00

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	0,9	0,9	0,8	0,87	Il modello gestionale si sofferma dettagliatamente ed efficacemente sulle modalità di selezione dei fornitori, sulle procedure di controllo sul possesso dei requisiti qualitativi richiesti e il loro successivo mantenimento	6,93
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	0,9	0,8	0,9	0,87	Particolarmente ampia la proposta di alimenti biologici, DOP e da pesca sostenibile extra capitolato.	5,20
C.3) Menù speciali per utenze e ricorrenze Max punti 3	0,8	0,8	0,8	0,80	Proposti più menu per ricorrenze speciali, a tema etc.. innovativi ed originali.	2,40
D MIGLIORIE. MAX PUNTI 8	Venezia	Daturi	Magrotti	Media		
D.1) Migliorie Max punti 8	0,9	0,8	0,8	0,83	La proposta presenta iniziative apprezzabili. Particolarmente corposa e utile l'offerta di attrezzature e utensili, i vari laboratori proposti e la presenza della carta dei servizi.	6,67
TOTALE PUNTEGGIO A+B+C+D	52,87					

h

Esaurite le operazioni di calcolo e di attribuzione dei punteggi delle offerte tecniche, alle ore 17:25 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata di valutazione delle offerte, disponendo di comunicare, tramite piattaforma sintel, agli operatori economici che la seduta pubblica per la lettura dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e l'apertura delle buste economiche si terrà il giorno 30.07.2018, alle ore 11,30.

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. 6 (sei) facciate, sottoscritto dalla Commissione giudicatrice.

Dott.ssa Salvina Venezia – Presidente

Dott.ssa Nadia Daturi – Commissario

Rag. Antonia Magrotti – Commissario

Salvina Venezia
Nadia Daturi
Antonia Magrotti

