



Unione dei Comuni "Le Valli dell'Entella"

Via Cap. F. Gandolfo, 115 - 16046 Mezzanego (GE)

Codice Fiscale e Partita IVA 90068070102

pec: info@pec.unionevallientella.ge.it

prot. n. 145

VERBALE N. 2 (ESAME DELL'OFFERTA TECNICA ED ECONOMICA)

DELLA GARA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA ED ELEMENTARE DEL COMUNE DI MEZZANEGO PER IL PERIODO NOVEMBRE 2016/SETTEMBRE 2019

Importo a base di gara: euro 228.150,00

2° SEDUTA

Data 11.11.2016 – Ore 9:00

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

nominata con determinazione n. CUC/9 in data 10.11.2016 del responsabile della Centrale unica di committenza e composta dai signori:

- Presidente ing. Pietro Romaggi, Responsabile Area Tecnica Comune di Mezzanego;
- Dott.ssa Sonia Congia, nutrizionista, membro esperto;
- Dott. Giuseppino Mabba Ghio, dipendente ASL4 Igiene Alimentare, membro esperto;
- Commissario Dott. Piero Lari, r.u.p. e Segretario Comunale del Comune di Mezzanego;
- Commissario Dott. Carlo Isola, membro esperto;

si è riunita presso la Sala Consiliare del Comune di Mezzanego sita al secondo piano del Municipio di via Cap. Gandolfo, 115 per procedere all'aggiudicazione dell'appalto del servizio indicato in epigrafe.

Si richiama, in tutto il suo contenuto, il verbale n. 1 relativo alla seduta in data 27/10/2016, riguardante l'esame della documentazione amministrativa;

la verbalizzazione è curata dal r.u.p. Dott. Piero Lari.

Si da atto che all'apertura della seduta sono presenti i seguenti rappresentanti delle ditte partecipanti:

- Sig. Francesco Marrocco, in qualità di delegato della ditta Sodexo S.p.A.;
- Sig. Pietro Canale in qualità di delegato della ditta E.P. S.p.A.;

Il Presidente della Commissione procede all'apertura della seduta e da lettura ai presenti del contenuto della Busta B – Offerta Tecnica. L'elenco dei documenti facenti parte l'offerta tecnica risulta:

Impresa Concorrente	Documentazione allegata
Sodexo S.p.A.	Fascicolo relazione sullo svolgimento del servizio (punti A, B, C, D, E, F) Fogli A4 relativi ai parametri di qualità (punti G, H, I, J) Allegati ulteriori: pianificazione dei documenti di registrazione, Menu Cuoco Rigolò, Strumenti di Comunicazione con l'Utenza, Menu regionali, Festa della frutta, menu internazionali, ecc., Autocertificazione utilizzo prodotti BIO, IGP e DOP

Villa Perla Service Soc. Coop.	Fascicolo relazione sullo svolgimento del servizio (punti A, B, C, D, E, F) Fogli A4 relativi ai parametri di qualità (punti G, H, I, J) Protocollo Aziendale di autocontrollo ed Igiene
E.P. S.p.A.	Fascicolo relazione sullo svolgimento del servizio (punti A, B, C, D, E, F) Fogli A4 relativi ai parametri di qualità (punti G, H, I, J) Allegati esplicativi del menu,

Successivamente il Presidente dichiara chiusa la fase di seduta pubblica ed invita i rappresentanti delle imprese a lasciare la sala consiliare dando il via all'esame delle proposte tecniche.

La Commissione conformemente ai criteri ed alle modalità di aggiudicazione di cui al punto 13 del bando di gara, rimanda agli indirizzi procedurali e valutativi per l'attribuzione dei punteggi delle offerte pervenute, disciplinati dallo stesso punto del bando di gara: attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

¹In particolare, la Commissione procede alla lettura delle relazioni di tutte le imprese offerenti, di cui al punto 13.1), criterio denominato "Relazione sullo svolgimento, la gestione del servizio e sul progetto di alimentazione" previsto al punto 13 del disciplinare di gara.

La commissione di gara prende atto che il criterio in esame assegna 40 punti su 70 attraverso la valutazione di una relazione sullo svolgimento, la gestione del servizio e sul progetto di alimentazione composta da non più di 6 fogli formato A4. In particolare verranno valutati i seguenti sotto-criteri come specificato nella seguente tabella:

PARAMETRI DI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO: 40 punti su 70
1. Relazione sullo svolgimento, la gestione del servizio e sul progetto di alimentazione composta da non più di 4 fogli formato A4 fronte/retro ed indicante i seguenti punti (max 40):	
A. Relazione sulle procedure operative concernenti ricezione, stoccaggio, lavorazione, cottura, distribuzione pasti e pulizia di locali; in particolare il concorrente dovrà descrivere il piano del ciclo produttivo presso il centro di cottura con riferimento alle varie fasi sopra indicate, indicandone gli orari di svolgimento, i contenitori utilizzati e la tracciabilità delle fasi Produttive, eventuali ulteriori attrezzature fornite e proposte gestionali per il miglioramento del servizio;	Insufficiente: 6 punti o inferiore Sufficiente: 9 punti Buona: 12/15 Ottima: 15/15
B. Progetto di alimentazione rispondente al modello nutrizionale "dieta mediterranea", di cui all'articolo 4, comma 5 quater della legge 8 dicembre 2013 numero 128 (max 10 punti)	Predisposizione dei menù e valorizzazione della qualità dei prodotti (i menù dovranno essere predisposti nel rigoroso rispetto dei criteri di cui al capitolato speciale capitolato) Max 10 punti
C. Diete sanitarie e menù alternativi	Max 5 punti
D. Piano di formazione per gli operatori	Max 4 punti
E. Modalità di gestione delle emergenze	Max 3 punti
F. Progetto di comunicazione con le famiglie - progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni delle scuole ed ai loro genitori	Max 3 punti

¹ N.B. La presente attività in sede di gara dovrà essere ripetuta per ciascuno dei criteri di valutazione dell'offerta previsti dal punto 14 della lettera d'invito aventi contenuto discrezionale. Il modello, pertanto dovrà essere adattato al numero ed alla natura dei criteri discrezionali assunti dalla Stazione Appaltante

La Commissione procede ad un'approfondita, puntuale e dettagliata analisi, anche comparativa, dei contenuti delle relazioni e su di esse viene sviluppata un'attenta discussione tra i componenti della commissione al termine della quale gli stessi esprimono le seguenti valutazioni ed attribuzione di giudizi:

SUBCRITERIO	DITTA	C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	MEDIA	punti	punteggio
A. Relazione sulle procedure operative concernenti ricezione, stoccaggio, lavorazione, cottura, distribuzione pasti e pulizia di locali	Sodexo SpA	0,9	0,9	0,9	0,8	0,8	0,86	15	12,900
	Villaperla Service	0,8	0,8	0,8	0,7	0,7	0,76	15	11,400
	E.P. SpA	0,6	0,7	0,7	0,67	0,6	0,654	15	9,810
B. Progetto di alimentazione rispondente al modello nutrizionale "dieta mediterranea"	Sodexo SpA	0,8	0,8	0,8	0,8	0,9	0,82	10	8,200
	Villaperla Service	0,8	0,8	0,8	0,9	0,9	0,84	10	8,400
	E.P. SpA	0,6	0,7	0,6	0,6	0,7	0,64	10	6,400
C. Diete sanitarie e menù alternativi	Sodexo SpA	0,88	0,85	0,8	0,7	0,87	0,82	5	4,100
	Villaperla Service	0,65	0,7	0,6	0,6	0,67	0,644	5	3,220
	E.P. SpA	0,65	0,7	0,55	0,6	0,67	0,634	5	3,170
D. Piano di formazione per gli operatori	Sodexo SpA	0,75	0,75	0,8	0,75	0,75	0,76	4	3,040
	Villaperla Service	0,75	0,75	0,8	0,8	0,75	0,77	4	3,080
	E.P. SpA	0,75	0,75	0,8	0,75	0,75	0,76	4	3,040
E. Modalità di gestione delle emergenze	Sodexo SpA	0,85	0,87	0,9	0,85	0,83	0,86	3	2,580
	Villaperla Service	0,8	0,82	0,8	0,8	0,79	0,802	3	2,406
	E.P. SpA	0,5	0,5	0,4	0,5	0,52	0,484	3	1,452
F. Progetto di comunicazione con le famiglie - progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni delle scuole ed ai loro genitori	Sodexo SpA	0,8	0,85	0,85	0,8	0,8	0,82	3	2,460
	Villaperla Service	0,7	0,75	0,75	0,75	0,7	0,73	3	2,190
	E.P. SpA	0,8	0,8	0,85	0,75	0,8	0,8	3	2,400

La Commissione prosegue nella disamina delle altre relazioni contenute nelle buste "B".

In particolare, la Commissione procede alla lettura delle relazioni di tutte le imprese offerenti, di cui al punto 13.2), criterio denominato "relazioni o schede illustrative (ciascuna composta da un foglio formato A4 per un massimo di quattro fogli A4) riguardanti qualità degli alimenti, approvvigionamenti, Utilizzo di prodotti locali tipici e tradizionali ed analisi".

La commissione di gara prende atto che il secondo criterio in esame assegna 30 punti su 70 attraverso la valutazione di brevi relazioni o schede illustrative (ciascuna composta da un foglio formato A4 per un massimo di quattro fogli A4) riguardanti i sopra citati argomenti. In particolare verranno valutati i seguenti sottocriteri come specificato nella seguente tabella:

PARAMETRI DI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO: 30 punti su 70
G. Qualità degli alimenti utilizzo di prodotti biologici, ottenuti secondo quanto disposto dal regolamento CEE 91/2002, sue mm. e ii., di prodotti DOP e IGP. Il requisito deve essere provato mediante autocertificazione, la quale dovrà indicare il rapporto che la ditta si impegna a garantire nella fornitura dei pasti oggetto del presente appalto tra quantità di prodotti biologici,	Se <= 30%: 0 punti Se > 30% e <= 50%: 5 punti Se > 50% e <= 70%: 5-7 punti Se > 70% e <= 100%: 8-10 punti

IGP e DOP/quantitativo complessivo delle derrate alimentari (max 10 punti)	
H. Approvvigionamento dei prodotti alimentari che garantiscano la qualità degli alimenti evidenziando i criteri di selezione dei fornitori	Modalità di approvvigionamento con particolare riferimento alla cosiddetta "filiera corta" e prodotti legati al territorio e alla stagionalità: redazione di un piano che garantisce pienamente e con soluzioni innovative l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta nella più ampia varietà dei piatti e con la massima frequenza di cui al menù oggetto dell'appalto, contenente altresì indicazioni specifiche, innovative e facilmente realizzabili per l'utilizzo dei prodotti del commercio equo e solidale; razionale applicazione dei criteri di approvvigionamento e massima attenzione al territorio ed ai prodotti stagionali: Max punti 9
I. Utilizzo di prodotti locali tipici e tradizionali, provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	Max 8 punti
J. Analisi che l'appaltatore si impegna ad eseguire suddivise per tipologie (chimiche - fisiche - microbiologiche)	Max 3 punti

July
R
S

La Commissione procede ad una approfondita, puntuale e dettagliata analisi, anche comparativa, dei contenuti delle relazioni e su di esse viene sviluppata un'attenta discussione tra i componenti della commissione al termine della quale gli stessi esprimono le seguenti valutazioni ed attribuzione di giudizi:

SUBCRITERIO	DITTA	C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	MEDIA	punti	punteggio
G. Qualità degli alimenti utilizzo di prodotti biologici, ottenuti secondo quanto disposto dal regolamento CEE 91/2002, sue mm. e li., di prodotti DOP e IGP	Sodexo SpA	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	10	8,500
	Villaperla Service	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	10	6,000
	E.P. SpA	1	1	1	1	1	1	10	10,000
H. Approvvigionamento dei prodotti alimentari che garantiscano la qualità degli alimenti evidenziando i criteri di selezione dei fornitori	Sodexo SpA	1	1	0,9	0,9	0,99	0,958	9	8,622
	Villaperla Service	0,9	0,88	0,8	0,85	0,9	0,866	9	7,794
	E.P. SpA	0,75	0,75	0,75	0,65	0,78	0,736	9	6,624
I. Utilizzo di prodotti locali tipici e tradizionali, provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	Sodexo SpA	0,8	0,95	0,75	0,9	0,9	0,86	8	6,880
	Villaperla Service	0,9	0,9	0,85	0,95	0,8	0,88	8	7,040
	E.P. SpA	0,5	0,55	0,5	0,55	0,6	0,54	8	4,320
L. Analisi che l'appaltatore si impegna ad eseguire suddivise per tipologie (chimiche - fisiche - microbiologiche)	Sodexo SpA	0,85	0,9	0,82	0,9	0,86	0,866	3	2,598
	Villaperla Service	0,65	0,8	0,66	0,75	0,66	0,704	3	2,112
	E.P. SpA	0,7	0,8	0,76	0,8	0,81	0,774	3	2,322

Quel
R

La Commissione procede quindi alla somma dei punteggi dell'offerta tecnica :

IMPRESA CONCORRENTE	PUNTEGGIO 1	PUNTEGGIO 2	TOTALE
Sodexo S.p.A.	33,280	26,600	59,880
Villa Perla Service Soc. Coop.	30,696	22,946	53,642
E.P. S.p.A.	26,272	23,266	49,538

In base a quanto previsto dal disciplinare di gara, la Commissione Giudicatrice constata che tutte le offerte tecniche valutate, hanno conseguito un punteggio tecnico superiore alla soglia minima di sbarramento di dell'offerta tecnica stabilita nel disciplinare stesso a 40/70 punti e pertanto per tutte le ditte concorrenti si procederà all'apertura delle offerte economiche.

Si specifica che il responsabile unico del procedimento ha provveduto comunicare alle imprese concorrenti che la seduta pubblica per l'apertura dell'offerta economica è stata fissata per le ore 14:30 di oggi 11.11.2016.

Alle ore 15:00 la Commissione, in seduta pubblica, alla presenza dei due delegati citati in premessa, illustra i punteggi relativi all'offerta tecnica.

Quindi si procede all'apertura delle buste, relativamente ai concorrenti ammessi, contraddistinte dall'indicazione "Busta n. C – offerta economica" contenenti l'offerta.

Dall'apertura delle buste e a seguito della attribuzione dei punteggi secondo la formula prescritta dal disciplinare di gara, risulta il seguente esito:

DITTA	offerta (euro)	di cui			punteggio
		o.s.	prezzo	ribasso	
Sodexo SpA	4,8	0,04	4,76	18,072	30,000
Villaperla Service	5,17	0,04	5,13	11,704	19,429
E.P. SpA	5,73	0,04	5,69	2,065	3,429

Pertanto il ponteggio complessivo per ciascun concorrente risulta:

DITTA	offerta Tecnica	offerta economica	Totale
Sodexo SpA	59,88	30,000	89,880
Villaperla Service	53,642	19,429	73,071
E.P. SpA	49,538	3,429	52,967

Dall'esame effettuato risulta che per la ditta Sodexo SpA si è verificata la condizione prevista dall'articolo 97, comma 3 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e pertanto l'Amministrazione comunale dovrà verificare la congruità dell'offerta.

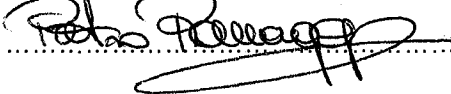
FORMULA

la graduatoria provvisoria degli operatori partecipanti con il risultato che segue:

	Impresa concorrente
1° classificato	Sodexo SpA
2° classificato	Villaperla Service
3° classificato	E.P. SpA

Alle ore 15:30 il Presidente dichiara chiusa la procedura ed il presente verbale che, letto ed approvato, viene sottoscritto come segue.

Il Presidente



I Componenti

