



Associazione consortile

“Centrale Unica di committenza dei Comuni di Valenza, Pietra Marazzi, Montecastello, Rivarone, Quargnento e Castelletto Monferrato, Pecetto di Valenza e San Salvatore Monferrato”

VERBALE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DEL COMUNE DI CASTELLETTO MONFERRATO.

CIG 81486330AE

Seduta pubblica

L'anno duemilaventi, addì sette, del mese di febbraio (07.02.2020), in Valenza, presso la Sede Municipale, alle ore 09:09, si è riunita la Commissione Giudicatrice, nominata con determinazione dirigenziale n. 48 del 29.01.2020, nelle persone dei Sigg.ri:

- Ing. Marco CAVALLERA – Dirigente Settore CULTURA / U.R.P. / SERVIZI EDUCATIVI / SPORT / GARE – CUC del Comune di Valenza – Presidente,
- Sig.ra Daniela BOCCA – Istruttore Direttivo Amministrativo – Responsabile della Casa di Riposo del Comune di Valenza – componente/esperto,
- Sig.ra Luisella GANDOLFI – Istruttore Direttivo Amministrativo – Capo Ufficio Gare/Appalti del Comune di Valenza – componente/esperto,
- Dott.ssa Antonella MARLETTA, Istruttore Direttivo Ufficio Gare ed Appalti del Comune di Valenza – segretario verbalizzante;

Viste le risultanze del verbale di verifica dei requisiti di ammissione – Busta A, in data 27.01.2020, per l'affidamento del servizio di cui in oggetto;

il Presidente apre la seduta pubblica e constata che con nota prot. n. 2272 del 05.02.2020 è stato comunicato al concorrente ARTANA ALIMENTARE SRL che in data 07.02.2020, a partire dalle ore 09:00, la Commissione giudicatrice avrebbe proceduto all'apertura dell'offerta tecnica ed alla sua valutazione e, nel caso in cui non vi fossero cause ostative, presumibilmente alle ore 12:00, avrebbe proceduto all'apertura dell'offerta economica ed alla sua valutazione e quindi alla formazione della relativa graduatoria;

trattandosi di procedura telematica, provvede ad aprire la busta telematica contenente l'offerta tecnica del concorrente e ravvisa che il concorrente ARTANA ALIMENTARE SRL ha trasmesso la seguente documentazione:

offerta tecnica, sottoscritta digitalmente, composta da n. 20 pagine dattiloscritte.

Si precisa che i Commissari ed il Segretario hanno dichiarato l'assenza a loro carico delle cause di incompatibilità e di astensione dalle procedure di gara, con riferimento ai commi 4, 5 e 6 dell'art. 77, del DLgs 50/2016, e di cui all'articolo 42 del DLgs 50/2016 e smi, e di ulteriori previste dal PTPCT 2019/2021 del Comune di Valenza, approvato con Deliberazione n. 7 del 31.01.2019, all'atto dell'accettazione dell'incarico. Le relative attestazioni sono conservate agli atti del presente verbale.

Prima di iniziare la valutazione dell'offerta tecnica, la Commissione di gara ravvisa che l'assegnazione del punteggio massimo di punti 100/100 deve avvenire con le modalità di cui al paragrafo 18. Criterio di aggiudicazione del Disciplinare di gara, il cui testo si richiama integralmente nel presente verbale.

La Commissione, in particolare, ravvisa:

- Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella tabella di cui al paragrafo 18.1 del disciplinare di gara, e corrisponde al valore massimo attribuibile di punti 80/100;

- nella tabella sono identificati con la lettera D i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice e con la lettera Q i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica; dall'esame del disciplinare emerge che sono da attribuire n. 7 punteggi "quantitativi" con riferimento all'offerta tecnica, e precisamente:

- con riferimento al criterio di valutazione "Qualità delle derrate e progetti di educazione alimentare, i punteggi riferiti ai seguenti sottocriteri 1. "Maggior % pasta o riso biologici", 2. "Maggior % verdura biologica", 3. "Qualità e varietà di prodotti KM 0", 4. "Quantità e filiera corta" e 5. "Varietà di prodotti DOP/IGP";

- con riferimento al criterio di valutazione "Certificazioni", i punteggi riferiti ai suoi sottocriteri "Rating legalità" e "ISO 14001";

- anche il punteggio riferito all'Offerta economica è di tipo "quantitativo" e la relativa valutazione è rimandata a futura seduta, in occasione dell'apertura delle offerte economiche;

- in relazione ai criteri discrezionali (D), i coefficienti da moltiplicarsi per il punteggio previsto per il sub criterio in valutazione, sono determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, attribuendo ZERO a offerte nulle o assolutamente inconsistenti, attribuendo UNO a offerte ottime, che si distinguono per le soluzioni proposte e attribuendo PUNTEGGI INTERMEDI tra ZERO e UNO in funzione della qualità dell'offerta, in relazione alla maggiore coerenza con il progetto e il capitolato, come di seguito indicato:

Ottimo:	1
Buono:	da 0,9 a 0,99
Adeguito:	da 0,8 a 0,89
Idoneo:	da 0,7 a 0,79
Sufficiente:	da 0,6 a 0,69
Non sufficiente:	da 0,2 a 0,59
Inadeguato:	da 0,1 a 0,19
Nulle o assolutamente inconsistenti:	0;

una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, per ogni singolo elemento di valutazione; il punteggio per ciascun sub criterio sarà ottenuto moltiplicando i coefficienti definitivi per il punteggio attribuibile al sub criterio.

In relazione ai criteri quantitativi (Q), connessi agli aspetti migliorativi eventualmente offerti rispetto ai minimi di Capitolato (qualità delle derrate e progetti di educazione alimentare), i coefficienti da moltiplicarsi per il punteggio previsto per il sub criterio in valutazione, sono determinati mediante la seguente formula:

$V_{ai} = R_i / R_{max}$ dove:

V_{ai} = coefficiente attribuito all'offerta per il sub-criterio in valutazione

R_i = valore offerto dal concorrente i-esimo

R_{max} = valore dell'offerta più conveniente.

In relazione ai criteri quantitativi (Q) connessi alle certificazioni, i punteggi verranno attribuiti come segue:

Rating di legalità – Max 3 Punti:

1 punto per ogni stelletta, sino ad un massimo di tre; nel caso in cui l'operatore economico non sia in possesso di Rating di legalità sarà attribuito un punteggio pari a 0.

ISO 14001 – Max 1 punto:

sarà attribuito il punteggio pari a 1 al concorrente in possesso di certificazione ambientale ISO 14001; al concorrente NON in possesso della suddetta certificazione ambientale sarà attribuito un punteggio pari a 0.

La Commissione procede quindi alla visualizzazione e successiva lettura ed esame del progetto trasmesso dal concorrente ARTANA ALIMENTARE SRL e, successivamente, al calcolo per l'attribuzione dei relativi punteggi.

Le risultanze della valutazione della Commissione giudicatrice sono riportate nel documento allegato A) al presente verbale del quale costituisce parte integrante e sostanziale.

Al concorrente, a seguito della valutazione dell'offerta tecnica, è attribuito il punteggio di 61,5000.

Il Presidente dichiara sospesa la seduta alle ore 11.20.

F.to Ing. Marco CAVALLERA – Presidente

F.to Sig.ra Daniela BOCCA – Commissario

F.to Sig.ra Luisella GANDOLFI – Commissario

F.to Dott.ssa Antonella Marletta- verbalizzante

Firme autografe omesse ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/93

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DEL COMUNE DI CASTELLETTO MONFERRATO

CRITERI DI VALUTAZIONE	attribuzione punteggi commissione giudicatrice			SOMMA	MEDIA	PUNTEGGIO ATTRIBUITO	
	PRESIDENTE CAVALLERA	COMMISSARIO BOCCA	COMMISSARIO GANDOLFI				
A) Centro di cottura - Produzione e trasporti - Pulizie - Gestione emergenze - Sistema informatico (punteggio massimo 44)							
Sottocriteri							
1 Caratteristiche centro di cottura (max punti 10):							
1	Caratteristiche impianti (max punti 5)	0,8000	0,8000	0,8000	2,4000	0,8000	4,0000
	Caratteristiche attrezzature (max punti 5)	0,7000	0,7000	0,7000	2,1000	0,7000	3,5000
2 Piano di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione derrate alimentari (max punti 10):							
2	Frequenza e tempi (max punti 3)	0,9000	0,9000	0,9000	2,7000	0,9000	2,7000
	Selezione fornitori (max punti 4)	0,8000	0,8000	0,8000	2,4000	0,8000	3,2000
	Modalità operative (max punti 3)	0,7000	0,7000	0,7000	2,1000	0,7000	2,1000
3 Piano dei trasporti (max punti 7):							
3	In merito ai refettori scolastici (max punti 4)	0,6500	0,6500	0,6500	1,9500	0,6500	2,6000
	Caratteristiche dei mezzi utilizzati e procedure messe in atto per riduzione impatto ambientale (max punti 3)	0,9000	0,9000	0,9000	2,7000	0,9000	2,7000
4 Produzione dei pasti (max punti 3):							
4	Descrizione delle varie fasi e modalità operative	0,8000	0,8000	0,8000	2,4000	0,8000	2,4000
5 Piano di pulizia, sanificazione, disinfestazione locali (centro di cottura, refettori e locali) (max punti 6):							
5	Descrizione delle modalità operative e strumenti utilizzati	0,7000	0,7000	0,7000	2,1000	0,7000	4,2000
6 Gestione emergenze (max punti 8):							
6	Procedura e struttura adottate per la risoluzione degli imprevisti	0,7000	0,7000	0,7000	2,1000	0,7000	5,6000
B) Qualità delle derrate e progetti di educazione alimentare (punteggio massimo 20)							
Sottocriteri							
1 Maggior % pasta o riso biologici (indicare percentuale complessiva utilizzata) (max punti 3):							
1							3,0000
2 Maggior % verdura biologica (indicare percentuale complessiva utilizzata) (max punti 3):							
2							3,0000
3 Quantità e varietà di prodotti KM 0 (max punti 3):							
3							3,0000
4 Quantità e filiera corta (max punti 3):							
4							3,0000
5 Varietà di prodotti DOP/IGP (max punti 3):							
5							3,0000
6 Proposta di giornate a tema, menù speciali (max punti 1):							
6		0,7000	0,7000	0,7000	2,1000	0,7000	0,7000
7 Progetti di educazione alimentare (max punti 2):							
7		0,8000	0,8000	0,8000	2,4000	0,8000	1,6000
8 Piano adottato per contenere la quantità di prodotto inutilizzato (max punti 2):							
8		0,9000	0,9000	0,9000	2,7000	0,9000	1,8000
C) Personale (punteggio massimo 12)							
Sottocriteri							
1 Organico previsto per la produzione dei pasti dettagliato per singola giornata della settimana indicando qualifica ed esperienza lavorativa (max punti 6):							
1		0,8000	0,8000	0,8000	2,4000	0,8000	4,8000
2 Responsabile/Referente del servizio (max punti 2):							
2		0,8000	0,8000	0,8000	2,4000	0,8000	1,6000
3 Dietista (max punti 2):							
3		0,8000	0,8000	0,8000	2,4000	0,8000	1,6000
4 Eventuale professionalità aggiuntiva (max punti 1):							
4		0,8000	0,8000	0,8000	2,4000	0,8000	0,8000
5 Corsi di formazione del personale (max punti 1):							
5		0,6000	0,6000	0,6000	1,8000	0,6000	0,6000
D) Certificazioni (punteggio massimo 4)							
Sottocriteri							
1 Rating legalità (indicare nr. di stellettes ricevute) (max punti 3)							
1							0,0000
2 ISO 14001 (max punti 1)							
2							0,0000

TOTALE PUNTEGGIO ATTRIBUITO ALL'OFFERTA TECNICA

61,5000

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Il Presidente
F.to Ing. Marco
Cavallera

Il Commissario F.to
Sig.ra Daniela Bocca

Il Commissario F.to
Sig.ra Luisella Gandolfi