

OGGETTO: STAZIONE UNICA APPALTANTE DELLA PROVINCIA DI PIACENZA P/C DEL COMUNE DI ROTTOFRENO(PC) – GARA EUROPEA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ROTTOFRENO, PERIODO 01/09/2019 – 31/07/2022: **VERBALE DELLA SECONDA SEDUTA DELLA COMMISSIONE DI GARA NOMINATA AI SENSI DELL'ART. 77 DEL D.LGS 50/2016, PER LA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA PERVENUTA (SEDUTA RISERVATA).**

Il giorno **25 (venticinque) del mese di luglio dell'anno 2019**, alle ore 10:00, presso la sede della Provincia di Piacenza (sala Perlasca), Corso Garibaldi n. 50, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice, per la valutazione dell'offerta tecnica pervenuta dalla società concorrente Elier Ristorazione S.p.A. e per l'attribuzione del relativo punteggio, nella seguente composizione:

- **Zoppi Silvana**, Responsabile Settore Istruzione, Sport, Cultura ed associazionismo, del Comune di Pontenure, **Presidente**;
- **Rapacioli Laura**, Responsabile del Settore Scuola – Cultura e Protocollo del Comune di Gossolengo, **Commissario**
- **Copelli Danila**, Responsabile del settore Amministrativo – Affari Generali del Comune di Calendasco, **Commissario**;

Le funzioni di segreteria vengono svolte dalla **Rag. Paola Zani**, Istruttore Amministrativo assegnato alla P.O. Economato e Stazione Unica Appaltante per i Servizi della Provincia di Piacenza.

Il Presidente, richiamato il **precedente verbale stilato in data odierna** riferito alle operazioni di apertura (tramite il SATER) della busta “B” presentata dall'operatore Elier Ristorazione S.p.A., dà avvio alla valutazione della **Relazione Tecnica** pervenuta, secondo la comparazione degli elementi e dei punteggi così come previsti dal Disciplinare di gara.

Il Presidente richiama le disposizioni del Disciplinare di gara, secondo le quali l'aggiudicazione verrà effettuata, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in base alla seguente formula:

$$PTOT = PT + PE$$

dove:

PTOT = punteggio totale;
PT = punteggio conseguito dall'offerta tecnica;
PE = punteggio conseguito dall'offerta economica.

PARAMETRO OFFERTA TECNICA
fino ad un massimo di 70 punti

PARAMETRO OFFERTA ECONOMICA
fino ad un massimo di 30 punti

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il Presidente dà inoltre lettura della “Tabella dei criteri discrezionali (D) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica” riportata al paragrafo 21 del Disciplinare di gara (pp. 40-45), nonché del metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica indicato al paragrafo 21.1. del medesimo Disciplinare (pp. 45- 46).



*

La Commissione procede dunque alla valutazione della Relazione Tecnica pervenuta.

Il punteggio tecnico complessivo ottenuto risulta pari a **63,20 punti**, come si evince dal dettaglio contenuto nel prospetto allegato al presente verbale (denominato *“Allegato al verbale della seconda seduta della commissione”*), di cui ne costituisce parte integrante e sostanziale.

L'operatore concorrente viene dunque ammesso alle successive fasi di gara.

Alle ore 11:20, terminata la valutazione dell'offerta tecnica pervenuta dalla società Elior Ristorazione S.p.A., il Presidente dichiara chiusa la seduta e convoca la Commissione giudicatrice al completo per oggi stesso 25 (venticinque) luglio 2019 - alle **ore 14:30** per i seguenti adempimenti:

- comunicazione del punteggio tecnico ottenuto dall'unico operatore concorrente;
- apertura della busta “C” contenente l'offerta economica;
- verifica della validità dell'offerta economica presentata dalla società Elior Ristorazione S.p.A. ed attribuzione del punteggio economico;
- eventuale applicazione della verifica di congruità ai sensi dell'art. 97, comma 5 del D.Lgs. 50/2016.

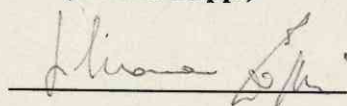
Siffatti adempimenti, come previsto dal Disciplinare di gara, avranno luogo in seduta pubblica virtuale (regolarmente convocata con comunicazione inviata, tramite il SATER in data 23/07/2019, ad Elior Ristorazione S.p.A.).

Letto, approvato e sottoscritto

Piacenza, 25 luglio 2019

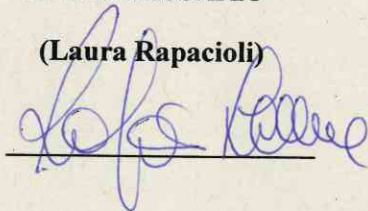
IL PRESIDENTE

(Silvana Zoppi)



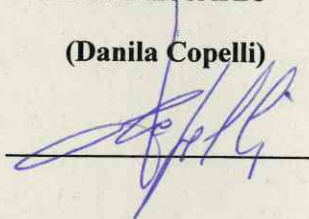
IL COMMISSARIO

(Laura Rapacioli)



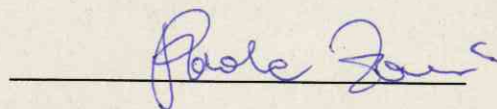
IL COMMISSARIO

(Danila Copelli)



LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE

(Rag. Paola Zani)



Allegato al verbale della seconda seduta della commissione RELAZIONE TECNICA PRESENTATA DA ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.						
CRITERI/ SUBCRITERI	SUB CRITERI	VALUTAZIONE PRESIDENTE SILVANA ZOPPI	VALUTAZIONE COMMISSARIO LAURA RAPACIOLI	VALUTAZIONE COMMISSARIO DANILA COPELLI	MEDIA	PUNTEGGIO MASSIMO PREVISTO (D - discrezionale; T - tabellare)
A1.	Risorse umane dedicate all'esecuzione dei vari servizi richiesti ed allo svolgimento di tutte le attività previste dal Capitolato (artt. 11-14-15), comprese quelle relative ai servizi aggiuntivi offerti. Il concorrente dovrà indicare nella propria relazione il numero, la qualifica, la specifica esperienza professionale in servizi di ristorazione scolastica del personale che intende assegnare ad ogni mensa in gestione (Cucina e mensa San Nicola scuola primaria, mensa scuola infanzia San Nicola e mensa scuola infanzia Rottofreno) nel rispetto di quanto previsto nel CSA da intendersi quale livello minimo di prestazione ed eventuali migliorie proposte. Si precisa che gli aspetti relativi al personale impiegato dovranno essere approfonditi in relazione a: - n° di persone dedicate ai singoli servizi (operatori di commessa nelle mense in gestione, pulizia e sanificazione, consegna derrate); - monte ore lavorative settimanali dei medesimi; - compiti assegnati a ciascun operatore indicato (compreso il coordinatore di cui all'art. 16 del capitolato); - qualifica professionale e tecnica dei soggetti; - modalità di attuazione del piano HACCP; - modalità di organizzazione delle attività di presidio del servizio (sedi di lavoro, rapporto con il personale di cucina, relazioni con gli uffici comunali;	0,95	0,95	0,95	0,95	MAX 18 PUNTI (D)
						17,1



A2.	Centro di cottura alternativo di emergenza (già disponibile o rendere disponibile con l'inizio del servizio, in caso di aggiudicazione) attrezzato e dimensionato a norma di legge per la preparazione dei pasti indicati nel CSA, dotato di autorizzazioni sanitarie che prevedano anche la veicolazione dei pasti, da utilizzarsi in caso di necessità per tutti i servizi di ristorazione scolastica. Indicare la distanza dal centro di cottura alternativo di emergenza al centro pasti di San Nicolò (Scuola primaria di via Serena): - non superiore a 15 km e che assicuri un tempo di trasporto ed erogazione dei pasti non superiore a 20 minuti rispetto al loro confezionamento: punti 8; - non superiore a 20 km e che assicuri un tempo di trasporto ed erogazione dei pasti non superiore a 30 minuti rispetto al loro confezionamento: punti 4. (Per le autocertificazioni riguardanti i locali e le autorizzazioni, verranno richieste documentazioni in originale in sede di sottoscrizione del contratto d'appalto come specificato all'art. 31 punto d) del CSA).	Relazione Tecnica pag. 12 punto A2) : Centro di Cottura Orsina di proprietà della Ditta Elior Ristorazione S.p.A. Con le seguenti caratteristiche : distanza dal centro pasti di San. Nicolò, Via serena pari a Km 12,8 – Tempi di intervento 19 minuti (itinerario indicato calcolato con googlemaps)	MAX 8 PUNTI (T)	8
A3.	Proposta di piano operativo dettagliato per la consegna delle derrate nei 3 luoghi di produzione elencati nella tab. 2 dell'art. 7 del C.S.A. Si precisa: - la proposta di piano da inserire nella propria relazione tecnica dovrà essere un'anticipazione del piano operativo delle consegne di cui all'art. 11 comma "K"; - il piano dovrà contenere i dati relativi ai fornitori delle diverse tipologie di derrate, il calendario e gli orari delle consegne, gli itinerari tipo individuati, per garantire che le consegne avvengano entro i termini prefissati; - modello di foglio d'ordine settimanale. l'organizzazione della fornitura e delle consegne deve essere funzionale alle esigenze di produzione dei pasti da parte dei cuochi comunali come da tabelle dei menù riportati nell'allegato A.	0,96 0,96 0,96	0,96 MAX 7 PUNTI (D)	6,72

Relazione Tecnica pag. 12 punto A2) : Centro di Cottura Orsina di proprietà della Ditta Elior Ristorazione S.p.A. Con le seguenti caratteristiche : distanza dal centro pasti di San. Nicolò, Via serena pari a Km 12,8 – Tempi di intervento 19 minuti (itinerario indicato calcolato con googlemaps)

Proposta di piano operativo dettagliato per la consegna delle derrate nei 3 luoghi di produzione elencati nella tab. 2 dell'art. 7 del C.S.A.

Si precisa:

- la proposta di piano da inserire nella propria relazione tecnica dovrà essere un'anticipazione del piano operativo delle consegne di cui all'art. 11 comma "K";*
- il piano dovrà contenere i dati relativi ai fornitori delle diverse tipologie di derrate, il calendario e gli orari delle consegne, gli itinerari tipo individuati, per garantire che le consegne avvengano entro i termini prefissati;*
- modello di foglio d'ordine settimanale.*

l'organizzazione della fornitura e delle consegne deve essere funzionale alle esigenze di produzione dei pasti da parte dei cuochi comunali come da tabelle dei menù riportati nell'allegato A.

A4	Strategie di intervento della ditta nella gestione di imprevisti, emergenze o temporanee difficoltà nella gestione del servizio di scodellamento, pulizia e sanificazione dei locali mensa e/o nell'approvvigionamento di prodotti biologici o convenzionali. Si chiede di esporre, nella propria relazione tecnica, procedure e contromisure organizzative idonee a garantire la continuità e la regolarità del servizio: a) in situazioni di emergenza, necessità di variazioni improvvisate del programma di produzione pasti per causa di forza maggiore, consegna di derrate inutilizzabili e casi analoghi nei quali occorra intervenire con la consegna di derrate sostitutive. b) in situazioni di temporanea indisponibilità sul mercato di derrate biologiche o convenzionali; c) in caso di improvvise assenze di personale.	0,70 0,70 0,70	0,70 MAX 4 PUNTI (D)	2,8
A5.	Strategie di intervento del concorrente nella gestione di emergenze riguardanti guasti alle attrezzature e/o agli impianti idrici, elettrici, gas nelle strutture (cucine e mense) in gestione, dei luoghi di produzione elencati nella tab. 2 dell'art. 7 del CSA. Si chiede di esporre nella propria relazione tecnica le procedure e contromisure atte a garantire il pronto ripristino dei guasti agli impianti e/o alle attrezzature.	0,96 0,96 0,96	0,96 MAX 3 PUNTI (D)	2,88
B1. Ore aggiuntive prestate dal personale	Numero ore gratuite offerte per la sostituzione del personale Comunale (cuoca e/o aiuto-cuoca) in servizio presso le due mense scolastiche comunali. Si chiede di indicare un numero di ore annue complessive, fra quelle sotto elencate, per la prestazione professionale di una cuoca e/o di una aiuto cuoca della ditta da utilizzare per le sostituzioni in caso di malattia di dipendenti comunali in servizio presso la cucina di Rottofreno e del Nido d'infanzia. Si richiede che la proposta sia differenziata per ogni figura professionale (n° ore cuoca – n° ore aiuto cuoca): . n. 36 ore annue per singola figura professionale (cuoca/ aiuto cuoca) - punti 5 . n. 18 ore annue per singola figura professionale (cuoca/ aiuto cuoca) - punti 3 . n. 0 ore annue per singola figura professionale (cuoca/aiuto cuoca) - punti 0	Elior offre 36 ore per singola figura professionale (Cuoca e Aiuto cuoca)	MAX 5 PUNTI (T)	5

Relazione Tecnica pag. 12 punto A2) : Centro di Cottura Orsina di proprietà della Ditta Elior Ristorazione S.p.A. Con le seguenti caratteristiche : distanza dal centro pasti di San. Nicolò, Via serena pari a Km 12,8 – Tempi di intervento 19 minuti (itinerario indicato calcolato con googlemaps)

Proposta di piano operativo dettagliato per la consegna delle derrate nei 3 luoghi di produzione elencati nella tab. 2 dell'art. 7 del C.S.A.

Si precisa:

- la proposta di piano da inserire nella propria relazione tecnica dovrà essere un'anticipazione del piano operativo delle consegne di cui all'art. 11 comma "K";*
- il piano dovrà contenere i dati relativi ai fornitori delle diverse tipologie di derrate, il calendario e gli orari delle consegne, gli itinerari tipo individuati, per garantire che le consegne avvengano entro i termini prefissati;*
- modello di foglio d'ordine settimanale.*

l'organizzazione della fornitura e delle consegne deve essere funzionale alle esigenze di produzione dei pasti da parte dei cuochi comunali come da tabelle dei menù riportati nell'allegato A.

B2. Fornitura di prodotti tipici tradizionali e locali	Quantità di prodotti, tipici, locali e tradizionali che la ditta è disposta a fornire (allegare dichiarazione riguardante gli accordi sottoscritti con le aziende locali interessate). Si chiede di elencare la quantità di eventuali prodotti tipici locali e/o tradizionali forniti (indicando l'azienda del territorio locale incaricata della fornitura) da 10 a 15 prodotti - 1 punto oltre 15 prodotti - 2 punti	La ditta Elior pur avendo prodotto un elenco con indicati n. 16 prodotti locali, tipici e tradizionale, ha allegato dichiarazioni di accordi con fornitori per solo n. 14 prodotti.		MAX 2 PUNTI (T)	1
B3. Proposte migliorative di erogazione del servizio	Proposte migliorative: disponibilità ad offrire gratuitamente i servizi sottoelencati (non verranno presi in considerazione servizi aggiuntivi oltre quelli indicati): le migliori individuate dall'Amministrazione sono: - descrizione dettagliata riguardo la fornitura gratuita di dolci tipici in occasione delle festività natalizie (S. Lucia e S. Natale), Carnevale, Pasqua - max punti 2 - la fornitura di alimenti e materiale occorrente per l'organizzazione di manifestazioni scolastiche o altre iniziative pubbliche organizzate dall'Amministrazione Comunale (n. 4 buffet annui gratuiti) - punti 5 - n. 12 pasti gratuiti giornalieri offerti per alunni appartenenti a famiglie con difficoltà economiche in carico al Servizio Sociale Comunale - punti 6 - descrizione dettagliata riguardo la fornitura di eventuali attrezzature /apparecchi presso la cucina della scuola primaria di via Serena e/o nella mensa della materna di San Nicolò in aggiunta e/o sostituzione delle attrezzature presenti al fine di migliorare le prestazioni richieste - max punti 6 - descrizione dettagliata riguardo la fornitura di prodotti alimentari a lunga conservazione (pacchi alimentari) da destinare alle famiglie disagiate in carico al Servizio Sociale Comunale - max punti 4			MAX 23 PUNTI (D) e (T)	
		0,95	0,95	0,95	1,9
		La ditta Elor S.p.A. Offre 4 buffet annui gratuiti			5
		La ditta Elio S.p.A. Offre 12 pasti gratuiti giornalieri per aiuti a famiglie bisognose			6
		0,80	0,80	0,80	4,8
		0,50	0,50	0,50	2
				TOTALE PUNTEGGIO ASSEGNATO AL CONCORRENTE	63,2

25/07/2019

PROVINCIA DI PAVIA

Roberto Taurini