

PROCEDURA APERTA PER IL "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ASILI NIDO, LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO DELLA CITTÀ DI VENARIA REALE. CIG: 7625585FCC.

VERBALE DI GARA – I SEDUTA

Premesso che:

- ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, è stata indetta procedura aperta e il relativo bando è stato inviato alla G.U.C.E. in data 24.09.2018 e pubblicato sul n. 185/s in data 26.09.2018 e sulla G.U.R.I. n. 113 del 28.09.2018, nonché, per estratto, sui seguenti quotidiani: Il Risveglio del 4.10.2018; Gazzetta Aste e Appalti Pubblici dell'8.10.2018; Avvenire del 9.10.2018; Il Giornale del Piemonte del 9.10.2018;
- il presente affidamento ha ad oggetto il Servizio di Refezione Scolastica a ridotto impatto ambientale per gli asili nido, le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado della Città di Venaria Reale (TO);
- l'importo complessivo presunto di gara è di €. 5.564.195,16 oltre I.V.A., oltre a €. 11.128,39 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;
- ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del D.Lgs. 50/2016, il criterio di valutazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa;
- hanno presentato offerta entro le ore 12,00 del 05/11/2018, data e ora ultime di presentazione:
 - Costituendo RTI Eutourist New Srl (mandataria) – Athena Servizi Globali Società Cooperativa (mandante), consegnata a mano il 31/10/2018 ore 09,15 registrata in arrivo con prot. n. 2965;
 - Ladisa Srl, consegnata a mano il 05/11/2018 ore 08,46 registrata in arrivo con prot. n. 2990;
 - Euroristorazione Srl, consegnata a mano il 31/10/2018 ore 09,00 registrata in arrivo con prot. n. 2992.

Tutto quanto sopra premesso

L'anno **duemiladiciotto**, addì **otto** del mese di **novembre** alle ore 9,30 presso la sede dell'Azienda Speciale Multiservizi in Viale Buridani n. 56 a Venaria Reale (TO), sono presenti, quali membri della Commissione di Gara, nominata con determina dirigenziale n. 115 del 07/11/2018, per l'esame della congruità delle domande di partecipazione presentate per la procedura in oggetto:

Presidente

- Dott.ssa Clelia Lombardi – Referente dell'Area Sicurezza Alimentare del Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino;

Componenti

- Dott.ssa Giovanna Mavilla – Dipendente ASM Settore Gare e Contratti con funzione di segretario verbalizzante;
- Sig.ra Maria Rosa Coviello – Dipendente ASM - Settore Welfare;
- Sig.ra Antonia Bagnato – Istruttore Generale dell'Ufficio Scuole del Comune di Venaria Reale;
- Avv. John Gandolfo – esperto legale,

Sono altresì presenti:

- per Eutourist New All Foods, il Sig. Luciano Gallo e la Sig.ra Stefania Marengo, giusta delega, rilasciata dal legale rappresentate;
- per Ladisa, l'Arch. Fortunata Chirico, giusta delega, rilasciata dal legale rappresentante;
- per EuroRistorazione il sig. Roberto Aggujaro, giusta delega, rilasciata dal legale rappresentante;

Constatato che nessun componente della Commissione intrattiene rapporti di qualsiasi genere con le Imprese concorrenti, il Presidente dichiara aperta la seduta di gara.

La Commissione di Gara procede pertanto alla verifica di ammissibilità delle domande pervenute entro le ore 12,00 del 05/11/2018, data e ora ultime di presentazione.

Si procede al controllo di sigillatura dei plichi e all'esame della documentazione amministrativa.

La Commissione procede all'esame della istanza presentata dal **Costituendo RTI Eutourist New Srl – Athena Servizi Globali Società Cooperativa**. Controllata la sigillatura e l'integrità del plico nr. 1 (Costituendo RTI Eutourist New Srl – Athena Servizi Globali Società Cooperativa) la Commissione Giudicatrice procede all'apertura dello stesso, ed accertato che il plico contiene nr. 3 plichi adeguatamente sigillati ed integri con le diciture:

- **Busta A – “Documentazione Amministrativa”**
- **Busta B – “Offerta Tecnica”**
- **Busta C – “Offerta Economica”**

procede all'apertura della **Busta A** ed all'esame dei **Documenti Amministrativi**.

Riscontrato che la Busta A contiene tutti i documenti previsti nel Disciplinare di Gara, la Commissione Giudicatrice ammette il Costituendo RTI Eutourist New Srl – Athena Servizi Globali Società Cooperativa alla fase successiva.

La Commissione procede all'esame della istanza presentata dalla **Ladisa Srl**. Controllata la sigillatura e l'integrità del plico nr. 2 (Ladisa Srl) la Commissione Giudicatrice procede all'apertura dello stesso, ed accertato che il plico contiene nr. 3 plichi adeguatamente sigillati ed integri con le diciture:

- **Busta A – “Documentazione Amministrativa”**
- **Busta B – “Offerta Tecnica”**
- **Busta C – “Offerta Economica”**

procede all'apertura della **Busta A** ed all'esame dei **Documenti Amministrativi**.

Si riscontra che la Busta A contiene tutti i documenti previsti nel Disciplinare di Gara ad eccezione del DGUE presentato in formato elettronico su supporto informatico ma non firmato digitalmente.

La Commissione invita pertanto la Ladisa Srl a trasmettere tramite posta elettronica certificata il DGUE firmato digitalmente.

Alle ore 10,37 perviene all'indirizzo di posta elettronica certificata della S.A. il DGUE debitamente firmato con firma digitale del Legale Rappresentante. La Commissione Giudicatrice ammette Ladisa Srl alla fase successiva.

La Commissione procede all'esame della istanza presentata dalla **Euroristorazione Srl**. Controllata la sigillatura e l'integrità del plico nr. 3 (EuroRistorazione Srl) la Commissione Giudicatrice procede all'apertura dello stesso, ed accertato che il plico contiene nr. 3 plichi adeguatamente sigillati ed integri con le diciture:

- **Busta A – “Documentazione Amministrativa”**

- **Busta B – “Offerta Tecnica”**
- **Busta C – “Offerta Economica”**

procede all’apertura della **Busta A** ed all’esame dei **Documenti Amministrativi**.

Riscontrato che la Busta A contiene tutti i documenti previsti nel Disciplinare di Gara, la Commissione Giudicatrice ammette Euroristorazione Srl alla fase successiva.

Preso atto delle risultanze della procedura in oggetto in merito alle domande pervenute

La Commissione

- dichiara congrue ed accettabili le istanze pervenute ed ammette alla procedura di gara in oggetto le seguenti Imprese:

- Costituendo RTI Eutourist New Srl (mandataria) – Athena Servizi Globali Società Cooperativa (mandante);
- Ladisa Srl;
- Euroristorazione Srl,

- dichiara che nessuna Impresa è stata esclusa;

- dichiara concluse le operazioni di gara relative all’esame della documentazione amministrativa.

Successivamente la Commissione, in seduta pubblica, procede all’apertura dei plichi contenenti le offerte tecniche presentate dalle concorrenti ammesse, seguendo sempre l’ordine di arrivo.

La busta “B – Offerta tecnica” presentata dalla concorrente **Costituendo RTI Eutourist New Srl (mandataria) – Athena Servizi Globali Società Cooperativa (mandante)** risulta idoneamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura dal legale rappresentante. Al suo interno contiene la relazione di progetto, redatta sulla base delle indicazioni fornite all’art. 15 del disciplinare di gara.

La busta “B – Offerta tecnica” presentata dalla **Ladisa Srl** risulta idoneamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura dal legale rappresentante. Al suo interno contiene la relazione di progetto, redatta sulla base delle indicazioni fornite all’art. 15 del disciplinare di gara.

La busta “B – Offerta tecnica” presentata dalla concorrente **EuroRistorazione Srl** risulta idoneamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura dal legale rappresentante. Al suo interno contiene la relazione di progetto, redatta sulla base delle indicazioni fornite all’art. 15 del disciplinare di gara.

Verificata l’integrità dei plichi e la presenza della documentazione richiesta, la Commissione dichiara concluse le operazioni da effettuarsi in seduta pubblica e prosegue le operazioni di gara in seduta riservata, procedendo all’analisi delle offerte tecniche presentate.

I rappresentanti delle Imprese lasciano la Commissione in quanto questa fase delle operazioni di gara non si svolge in seduta pubblica.

Si da atto che in questa fase dovrà essere attribuita una valutazione di merito alle offerte tecniche presentate dai concorrenti in ragione dei criteri di valutazione stabiliti all’Art. 15 del Disciplinare di gara di cui si riportano i criteri di valutazione:

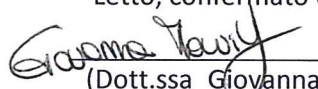
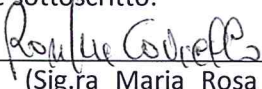
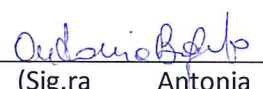
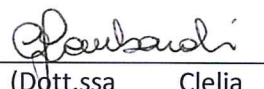
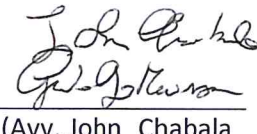
CRITERI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO MASSIMO
<u>VALUTAZIONE TECNICA</u>	<u>70</u>
b) PROPOSTA NEL MENÙ SCOLASTICO DI ULTERIORI PRODOTTI A FILIERA CORTA, BIOLOGICI, TIPICI, TRADIZIONALI RISPETTO A QUELLI MINIMI RICHIESTI NEL CAPITOLATO	10

D'ONERI	
c) QUALITÀ DEL PROGETTO DI GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI	8
d) ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	12
Sub criteri di valutazione: <ul style="list-style-type: none"> - organico complessivo e monte ore settimanale complessivo; - indicazione numero addetti per ogni terminale di distribuzione; - modalità di sostituzione del personale; - programma triennale di formazione (indicare n. corsi, argomenti trattati, n. ore e n. dipendenti coinvolti ogni anno e nel triennio, modalità di didattica). 	così divisi: max 4 max 2 max 3 max 3
e) CUSTOMER SATISFACTION	3
f) PROPOSTA E REALIZZAZIONE MATERIALE INFORMATIVO PER L'UTENZA	2
g) GESTIONE DIETE SPECIALI	8
Sub criteri di valutazione: <ul style="list-style-type: none"> - modalità di gestione delle diete speciali con particolare riferimento alla garanzie adottate per evitare situazioni di rischio (ad es. allergie, contaminazioni, mancato rispetto delle scelte etiche e/o religiose) in ordine a preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto agli utenti che osservano una dieta speciale; - varietà delle pietanze alternative somministrate; - presenza fissa giornaliera di un addetto dedicato alla preparazione dei menù speciali. 	così divisi: max 4 max 2 max 2
h) PROGETTO PER LA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE	7
i) PIANO DEI TRASPORTI	6
Sub criteri di valutazione: <ul style="list-style-type: none"> - ulteriore numero dei mezzi messi a disposizione; - parco mezzi a basso consumo e ridotte emissioni inquinanti che il concorrente intenderà utilizzare; - piano di trasporto dei pasti veicolati in modo da ridurre i tempi di percorrenza del tragitto centro cottura/scuole. 	così divisi: max 2 max 2 max 2
l) PIANO DELLE EMERGENZE IN CASO DI FERMO NEI CENTRI COTTURA O ALTRI IMPREVISTI	4
m) FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI AGGIUNTIVI AL PASTO IN OCCASIONE DI FESTIVITÀ O EVENTI PARTICOLARI	2
n) QUALITÀ DEI PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	8
Sub criteri di valutazione: <ul style="list-style-type: none"> - organizzazione di eventi a carattere informativo/divulgativo: argomenti trattati e monte ore complessivo (riferito ad anno scolastico); - percorsi di educazione alimentare tesi a sensibilizzare gli utenti: argomenti trattati e monte ore complessivo (riferito ad anno scolastico). 	così divisi: max 4 max 4

La Commissione Giudicatrice a questo punto procede alla valutazione delle offerte tecniche, ed attribuisce i punteggi come da Griglia di Valutazione allegata al presente verbale per farne parte integrante e sostanziale.

Alle ore 17.30, valutati i criteri di cui alle lettere b), c), d), e) e f), la Commissione dichiara sospesa la seduta, i plichi vengono custoditi in idoneo armadio dotato di chiusura a chiave e la chiave conservata in cassaforte. La Commissione decide di riunirsi il giorno 9 novembre 2018 alle ore 9,30 per il prosieguo dell'attività di valutazione dei restanti criteri, ed attribuzione dei punteggi e incarica la scrivente dott.ssa Giovanna Mavilla di redigere copia digitale del verbale redatto in bozza durante le operazioni.

Letto, confermato e sottoscritto.

				
(Dott.ssa Giovanna Mavilla)	(Sig.ra Maria Rosa Coviello)	(Sig.ra Antonia Bagnato)	(Dott.ssa Clelia Lombardi)	(Avv. John Chabala Gandolfo Mainsa)