

PROVINCIA DI VICENZA

STAZIONE UNICA APPALTANTE

Contrà Gazzolle n. 1 – 36100 VICENZA - Tel. 0444.908111 – C.F. e P. IVA 00496080243

PEC provincia.vicenza@cert.ip-veneto.net

Prot. n. 82553 (fasc. n. 2018-1710)

OGGETTO: Verbale di apertura delle offerte relative alla gara a procedura negoziata svolta dalla Provincia di Vicenza in qualità di Stazione Unica Appaltante per conto del Comune di ZERMEGHEDO per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica e sociale per il periodo 01/01/2019-31/12/2021 con possibilità di rinnovo per un ulteriore triennio.

CIG [768352663C]

Importo dell'appalto € 471.600,00.=

VERBALE DI GARA N. 2 (Seduta pubblica)

Il giorno **14 dicembre 2018**, alle ore 9:00, presso la sede della Provincia di Vicenza in Contrà Gazzolle n. 1, in seduta pubblica, si è riunita la Commissione giudicatrice per l'appalto del servizio in oggetto, nominata con determina dirigenziale n. 1516 del 12/12/2018 e così composta:

- Dott.ssa Caterina Bazzan, dirigente della Provincia di Vicenza, in qualità di presidente di gara;
- sig.ra Leila Mazzocco, responsabile area amministrativa tributi del Comune di Zermeghedo, in qualità di componente esperto;
- sig. Rino Franchetti, responsabile area tecnica del Comune di Zermeghedo, in qualità di componente esperto;

Le funzioni di segretario verbalizzante sono svolte dalla sig.ra Paola Polo, dipendente della Provincia di Vicenza.

E' presente il RUP sig.ra Ivana Ghiotto, dipendente del Comune di Zermeghedo.

Risultano inoltre presenti per la ditta SERENISSIMA il sig. Simone Marconato, per la ditta CIR FOOD la sig.ra Elena Maria Fetta, giuste deleghe conservate agli atti dell'Ufficio S.U.A.

Il Presidente della Commissione giudicatrice prende atto:

- del precedente verbale del seggio di gara del 13 dicembre 2018 prot. n. 82434 con l'indicazione dei concorrenti ammessi alla procedura negoziata in oggetto, l'operatore economico CIR FOOD S.C. P.IVA 00464110352 e SERENISSIMA SPA P.IVA 01617950249.
- che le buste contenenti le offerte tecniche e le offerte economiche sono state custodite e segretate dal segretario verbalizzante della Commissione in luogo idoneo presso gli uffici della S.U.A. della Provincia e risultano integre ed intatte.

Il Presidente procede, quindi, all'apertura delle buste "B – Offerta tecnica" dei concorrenti ammessi accertando la presenza della documentazione richiesta nella lettera invito. I membri della Commissione procedono a siglare la documentazione ivi contenuta.

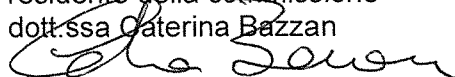
Il Presidente comunica che alle ore 10:00 la commissione giudicatrice si riunirà in seduta pubblica per l'apertura delle buste "C – Offerte Economiche"

Il Presidente alle ore 9:15 dichiara chiuse le operazioni in seduta pubblica, disponendo di proseguire in seduta segreta per l'analisi delle offerte tecniche e per l'attribuzione dei relativi punteggi da parte della Commissione.

Tutti i membri della Commissione giudicatrice ed anche il segretario con la sottoscrizione del presente verbale dichiarano, sotto la loro personale responsabilità, che non ricorre a loro carico nessuna delle cause di incompatibilità ed astensione di cui all'art. 77 del D. Lgs. n. 50/2016.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Presidente della commissione
dott.ssa Caterina Bazzan



sig.ra Leila Mazzocco

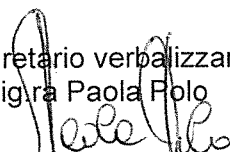


I Componenti esperti

sig. Rino Franchetti



Il Segretario verbalizzante
sig.ra Paola Polo



PROVINCIA DI VICENZA

STAZIONE UNICA APPALTANTE

Contrà Gazzolle n. 1 – 36100 VICENZA - Tel. 0444.908111 – C.F. e P. IVA 00496080243

PEC provincia.vicenza@cert.ip-veneto.net

Prot. n. 82553 (fasc. n. 2018-1710)

OGGETTO: Verbale di apertura delle offerte relative alla gara a procedura negoziata svolta dalla Provincia di Vicenza in qualità di Stazione Unica Appaltante per conto del Comune di ZERMEGHEDO per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica e sociale per il periodo 01/01/2019-31/12/2021 con possibilità di rinnovo per un ulteriore triennio.

CIG [768352663C]

Importo dell'appalto € 471.600,00.

VERBALE DI GARA N. 3 (Seduta segreta)

Il giorno **14 dicembre 2018**, alle ore 9:15, presso la sede della Provincia di Vicenza in Contrà Gazzolle n. 1, in seduta segreta, si è riunita la Commissione giudicatrice per l'appalto del servizio in oggetto, nominata con determina dirigenziale n. 1516 del 12/12/2018 e così composta:

- Dott.ssa Caterina Bazzan, dirigente della Provincia di Vicenza, in qualità di presidente di gara;
- sig.ra Leila Mazzocco, responsabile area amministrativa tributi del Comune di Zermeghedo, in qualità di componente esperto;
- sig. Rino Franchetti, responsabile area tecnica del Comune di Zermeghedo, in qualità di componente esperto;

Le funzioni di segretario verbalizzante sono svolte dalla sig.ra Paola Polo, dipendente della Provincia di Vicenza.

Il Presidente, dichiarata aperta la seduta di gara segreta, dà lettura di quanto previsto nella lettera-invito, dando atto che l'attribuzione dei punteggi dell'offerta tecnica sarà calcolato eseguendo la somma dei punteggi attribuiti alle singole componenti di valutazione indicate dettagliatamente nella lettera invito.

La commissione procede quindi all'esame ed alla valutazione dell'offerta tecnica e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel disciplinare. Si riassumono di seguito i punteggi assegnati al concorrente:

	CRITERI	Max punti totali		SUB CRITERI	Max punti	CIR FOOD S.C.	SERENISSIMA SPA
						Punti assegnati	Punti assegnati
1	Certificazione ISO del Centro di cottura utilizzato per il presente appalto	8	1.a)	Certificazione di SICUREZZA AMBIENTALE ISO 14001	4	4	4
			1.b)	Certificazione ETICA SA 8000	4	4	4



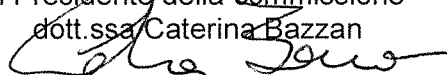
						CIR FOOD S.C.	SERENISSIMA SPA
2	Utilizzo di prodotti DOP/IGP/BIO come da Regolamenti CE 834/07; 967/08; 889/08 e 1254/08. Dichiarazione relativamente ai pasti prodotti per la mensa scolastica:		2.a)	Presenza di prodotti BIO fino al 35% del totale	2		
			2.b)	Presenza di prodotti BIO oltre il 35% e fino il 50%	4		
			2.c)	Presenza di prodotti BIO oltre il 50% del totale	7	7	7
3	Utilizzo prodotti a km 0 di cui alla L.R. Veneto n. 7/2008 utilizzo di prodotti agricoli di origine regionale, in termini presenza sul totale di prodotti agricoli, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua. Dovranno essere indicati i prodotti, le modalità di approvvigionamento, la presenza o meno di procedure di verifica e la loro descrizione sia per quanto riguarda i fornitori che il controllo interno.	6	3.a)	fino al 20% del totale	0		
			3.b)	oltre il 20% e fino al 50%	2		
			3.c)	oltre il 50%	6	6	6
4	N° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel Centro cottura destinato a fornire il servizio in oggetto indicando il rapporto tra il numero degli addetti e il numero dei pasti prodotti al giorno:	6	4.a)	Rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti al giorno	0		
			4.b)	Rapporto tra 1/70 – 1/80 pasti prodotti al giorno	3		
			4.c)	Rapporto inferiore a 1/70 pasti prodotti al giorno	6	6	6
5	Qualificazione del personale Indicazione della qualifica del personale del centro di cottura (allegare curriculum vitae)	12	5.a)	presenza di un responsabile di cucina con esperienza almeno biennale	4	4	4
			5.b)	presenza di un dietista laureato	4	4	4
			5.c)	presenza di un tecnologo alimentare o biologo laureato in scienze dell'alimentazione	4	4	4
6	Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzate per il trasporto dei pasti e indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura, dichiarati con autocertificazioni in base alle seguenti caratteristiche:	6	6.a)	Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	0		
			6.b)	Contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica	1		
			6.c)	Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	3		
			6.d)	Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	6	6	6
7	Rilevazione gradimento del servizio da effettuare per almeno una settimana	3	7.a)	rilevazione con frequenza annuale solo per gli alunni e insegnanti	1		
			7.b)	rilevazione con frequenza quadrimestrale solo per alunni e insegnanti	2		
			7.c)	rilevazione con frequenza quadrimestrale per alunni, insegnanti e genitori	3	3	3
8	Fornitura pasti gratuiti per alunni al giorno	8	8.a)	nessun pasto	0		
			8.b)	da 1 a 2 pasti	1		
			8.c)	da 3 a 5 pasti	2		
			8.d)	da 6 a 8 pasti	5		
			8.e)	da 9 a 11 pasti	7		
			8.f)	oltre 11 pasti gratuiti	8	8	8

						CIR FOOD S.C.	SERENISSIMA SPA
9	Progetti di educazione alimentare	5	9.a)	assenza di proposte	0		
			9.b)	fino a due proposte	max punti 2		
			9.c)	oltre due proposte	max punti 5	5	5
10	Sistema informatizzato di pagamento, prenotazione pasto e portale La Ditta dovrà indicare con chiarezza quali sono i sistemi informatizzati proposti	9	10.a)	Presenza di sistemi informatizzati di pagamento in modalità "Pre-pagato" e di prenotazione pasti	3	3	3
			10.b)	Presenza del portale a disposizione dell'utente per la verifica del proprio conto	6	6	6
TOTALE					70	70	70

Terminate le operazioni di valutazione dell'offerta tecnica, il Presidente alle ore 9:55 dichiara chiusa la seduta segreta.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Presidente della commissione
dott.ssa Caterina Bazzan



sig.ra Leila Mazzocco



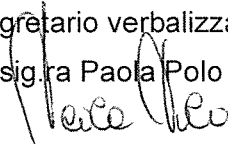
I Componenti esperti

sig. Rino Franchetti



Il Segretario verbalizzante

sig.ra Paola Polo



PROVINCIA DI VICENZA

STAZIONE UNICA APPALTANTE

Contrà Gazzolle n. 1 – 36100 VICENZA - Tel. 0444.908111 – C.F. e P. IVA 00496080243

PEC provincia.vicenza@cert.ip-veneto.net

Prot. n. 82553 (fasc. n. 2018-1710)

OGGETTO: Verbale di apertura delle offerte relative alla gara a procedura negoziata svolta dalla Provincia di Vicenza in qualità di Stazione Unica Appaltante per conto del Comune di ZERMEGHEDO per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica e sociale per il periodo 01/01/2019-31/12/2021 con possibilità di rinnovo per un ulteriore triennio.

CIG [768352663C]

Importo dell'appalto € 471.600,00.

VERBALE DI GARA N. 4 (Seduta pubblica)

Il giorno **14 dicembre 2018**, alle ore 10:00, presso la sede della Provincia di Vicenza in Contrà Gazzolle n. 1, in seduta segreta, si è riunita la Commissione giudicatrice per l'appalto del servizio in oggetto, nominata con determina dirigenziale n. 1516 del 12/12/2018 e così composta:

- Dott.ssa Caterina Bazzan, dirigente della Provincia di Vicenza, in qualità di presidente di gara;
- sig.ra Leila Mazzocco, responsabile area amministrativa tributi del Comune di Zermeghedo, in qualità di componente esperto;
- sig. Rino Franchetti, responsabile area tecnica del Comune di Zermeghedo, in qualità di componente esperto;

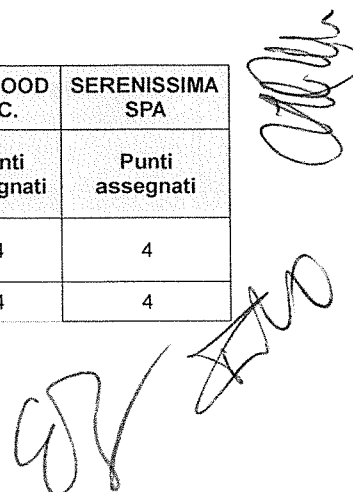
Le funzioni di segretario verbalizzante sono svolte dalla sig.ra Paola Polo, dipendente della Provincia di Vicenza.

E' presente il RUP sig.ra Ivana Ghiotto, dipendente del Comune di Zermeghedo.

Risultano inoltre presenti per la ditta SERENISSIMA il sig. Simone Marconato, per la ditta CIR FOOD la sig.ra Elena Maria Fetta, giuste deleghe conservate agli atti dell'Ufficio S.U.A.

Il Presidente dichiara aperta la seduta di gara pubblica e dà lettura dei punteggi assegnati globalmente al concorrente per l'offerta tecnica, secondo quanto risulta dal verbale n. 3 del 14/12/2018 e di seguito riepilogati:

	CRITERI	Max punti totali	SUB CRITERI	Max punti	CIR FOOD S.C.	SERENISSIMA SPA
					Punti assegnati	Punti assegnati
1	Certificazione ISO del Centro di cottura utilizzato per il presente appalto	8	1.a) Certificazione di SICUREZZA AMBIENTALE ISO 14001	4	4	4
			1.b) Certificazione ETICA SA 8000	4	4	4



2	Utilizzo di prodotti DOP/IGP/BIO come da Regolamenti CE 834/07; 967/08; 889/08 e 1254/08. Dichiarazione relativamente ai pasti prodotti per la mensa scolastica:	7	2.a)	Presenza di prodotti BIO fino al 35% del totale			
			2.b)	Presenza di prodotti BIO oltre il 35% e fino il 50%	4		
			2.c)	Presenza di prodotti BIO oltre il 50% del totale	7	7	7
3	Utilizzo prodotti a km 0 di cui alla L.R. Veneto n. 7/2008 utilizzo di prodotti agricoli di origine regionale, in termini presenza sul totale di prodotti agricoli, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua. Dovranno essere indicati i prodotti, le modalità di approvvigionamento, la presenza o meno di procedure di verifica e la loro descrizione sia per quanto riguarda i fornitori che il controllo interno.	6	3.a)	fino al 20% del totale	0		
			3.b)	oltre il 20% e fino al 50%	2		
			3.c)	oltre il 50%	6	6	6
4	N° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel Centro cottura destinato a fornire il servizio in oggetto indicando il rapporto tra il numero degli addetti e il numero dei pasti prodotti al giorno:	6	4.a)	Rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti al giorno	0		
			4.b)	Rapporto tra 1/70 – 1/80 pasti prodotti al giorno	3		
			4.c)	Rapporto inferiore a 1/70 pasti prodotti al giorno	6	6	6
5	Qualificazione del personale Indicazione della qualifica del personale del centro di cottura (allegare curriculum vitae)	12	5.a)	presenza di un responsabile di cucina con esperienza almeno biennale	4	4	4
			5.b)	presenza di un dietista laureato	4	4	4
			5.c)	presenza di un tecnologo alimentare o biologo laureato in scienze dell'alimentazione	4	4	4
6	Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzate per il trasporto dei pasti e indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura, dichiarati con autocertificazioni in base alle seguenti caratteristiche:	6	6.a)	Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	0		
			6.b)	Contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica	1		
			6.c)	Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	3		
			6.d)	Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	6	6	6
7	Rilevazione gradimento del servizio da effettuare per almeno una settimana	3	7.a)	rilevazione con frequenza annuale solo per gli alunni e insegnanti	1		
			7.b)	rilevazione con frequenza quadrimestrale solo per alunni e insegnanti	2		
			7.c)	rilevazione con frequenza quadrimestrale per alunni, insegnanti e genitori	3	3	3
8	Fornitura pasti gratuiti per alunni al giorno	8	8.a)	nessun pasto	0		
			8.b)	da 1 a 2 pasti	1		
			8.c)	da 3 a 5 pasti	2		
			8.d)	da 6 a 8 pasti	5		
			8.e)	da 9 a 11 pasti	7		
			8.f)	oltre 11 pasti gratuiti	8	8	8

9	Progetti di educazione alimentare	5	9.a)	assenza di proposte	0		
			9.b)	fino a due proposte	max punti 2		
			9.c)	oltre due proposte	max punti 5	5	5
10	Sistema informatizzato di pagamento, prenotazione pasto e portale La Ditta dovrà indicare con chiarezza quali sono i sistemi informatizzati proposti	9	10.a)	Presenza di sistemi informatizzati di pagamento in modalità "Pre-pagato" e di prenotazione pasti	3	3	3
			10.b)	Presenza del portale a disposizione dell'utente per la verifica del proprio conto	6	6	6
TOTALE					70	70	70

Il Presidente procede all'apertura delle buste "C – OFFERTA ECONOMICA" contenenti le offerte economiche e si accerta che siano sottoscritte dai concorrenti. Quindi, contrassegnata l'offerta, il Presidente legge ad alta voce gli importi offerti come di seguito indicato:

Descrizione	CIR FOOD S.C.	SERENISSIMA SPA
Pasto mensa scuola primaria e insegnanti scuola primaria e infanzia	€ 3,570	€ 3,790
Pasto mensa scuola infanzia	€ 3,480	€ 3,690
Pasto mensa sociale	€ 4,090	€ 4,390

Si attribuisce quindi il punteggio all'offerta economica secondo il criterio fissato nella lettera-invito e si somma il punteggio dell'offerta tecnica a quello dell'offerta economica ottenendo il seguente punteggio totale:

Nominativo concorrente	Punteggio offerta tecnica	Punteggio offerta economica	Totale
CIR FOOD S.C.	70	30	100,000
SERENISSIMA SPA	70	28,155	98,155

La Commissione prende atto che l'offerta economicamente più vantaggiosa risulta essere quella presentata dalla ditta **CIR FOOD S.C.** P.IVA 00464110352 con sede in Via Nobel, 19 – 42124 Reggio Emilia con il punteggio complessivo di **100/100**.

Il Presidente della Commissione rileva che tale offerta risulta anomala, ai sensi dell'art. 97, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, in quanto "quando il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa la congruità dell'offerta è valutata sulle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara".

La Commissione, pertanto, sospende le operazioni di gara e dispone di trasmettere al Responsabile Unico del Procedimento gli esiti dell'attribuzione dei punteggi con l'indicazione dell'offerta risultata prima in graduatoria e che risulta anomala, ciò ai fini della verifica dell'anomalia ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016.

CV

AM

AM

Verrà data comunicazione della seduta pubblica in cui verrà chiuso il procedimento di gara e formalizzata la proposta di aggiudicazione.

Il Presidente chiude la seduta alle ore 10:15.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Presidente della commissione
dott.ssa Caterina Bazzan



sig.ra Lena Mazzocco



I Componenti esperti

sig. Rino Franchetti



Il Segretario verbalizzante

sig.ra Paola Polo

