COMUNE DI VILLASPECIOSA

Provincia di Cagliari

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO ANNUALE MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI VILLASPECIOSA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

VERBALE n.2 del

18.11.2015

C.I.G. 6429574C4D

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO ANNUALE MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI VILLASPECIOSA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE. IMPORTO A BASE D'ASTA: €. 140.000,00 di cui € 835,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, comprensivi della quota parte individuate nel DUVRI) al netto di IVA.

VERBALE N. 2

L'anno DUEMILAQUINDICI, il giorno diciotto del mese di NOVEMBRE alle ore 11:00, nel Comune di VILLASPECIOSA, P.zza Croce Santa n. 6, si è riunita, in seduta pubblica, la Commissione di gara, nominata con determina n. 275 del 06.11.2015 a firma del Responsabile dell'Ufficio Servizio Cultura per l'affidamento del Servizio annuale mensa scolastica per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di Villaspeciosa a ridotto impatto ambientale;

Sono presenti i Sigg.:

1) Istruttore Direttivo Ufficio Tecnico del Comune di Villaspeciosa: Perito Edile Giuseppe Arca Presidente

2) Assistente Sociale del Comune di Villaspeciosa:

Dott.ssa Michela Farci

Componente

3) Istruttore Direttivo Settore Amministrativo del Comune di Villaspeciosa: Sig.ra Pinna Anna Maria Componente Segretario verbalizzante

Assistono in qualità di:

- nessuno presente;

PREMESSO

- Che con verbale n. 1 del 11.11.2015, si è proceduto alla verifica dei plichi, della documentazione presentata, dei requisiti richiesti e delle dichiarazioni rese tramite il sistema AVCPASS dalla Ditta Altea Claudina.
- Dato atto che in tale seduta si è stabilito di concedere alla Ditta n. 3 giorni per la presentazione della seguente documentazione: contratti di cui alla dichiarazione resa in sede di gara al punto J dell'istanza di ammissione, finalizzato alla verifica della capacità tecnica. Successivamente si è stabilito di aggiornarsi al 18/11/2015 alle ore 9:00;
- La Commissione, ritirato il plico dall'armadio con serratura, procede alla verifica della corretta chiusura dei plichi;
- Si acquisisce agli atti della Commissione la documentazione trasmessa dalla ditta:
- bilanci della società annualità 2012-2013-2014;
- certificazioni di servizio rilasciati da: Comune di Ussana (periodo a.s. 2011/2012 importo € 108.114,24; periodo a.s. 2013-2014 importo € 150.433,61), Comune di Donori (periodo a.s. 2011-2012, 2012-2013 importo complessivo € 134.320,49), Comune di Villaspeciosa (periodo anno 2012 importo € 107.244,10; periodo anno 2013 importo € 123.516,00), Comune di Settimo San Pietro (periodo 2010/2011 e 2011/2012 importo € 301.553,60), Istituto Statale "Don Milani" di Cagliari (periodo 2010/2011, 2011/2012 e 2012/2013 importo € 480.793,01), Istituto Comprensivo Statale "Randaccio" di Cagliari (periodo a.s. 2013/2014 forniti 22.786 pasti);

La Commissione, pertanto, accertata la veridicità della dichiarazione resa, ammette la Ditta Altea Claudina alle successive fasi di gara

Si procede, quindi, <u>sempre in seduta pubblica</u>, all'apertura dei plichi contenenti l'offerta tecnica ai fini della sola verifica della presenza dei documenti prodotti ai sensi dell'art. 120 comma 2 del D.P.R. 207/2010, con i seguenti risultati:

DITTA	DOCUMENTAZIONE TECNICA	
tta Altea Claudina	PRESENTE	
		DOCUMENTAZIONE TECNICA

Quindi si procede in seduta riservata alla valutazione dell'offerta tecnica del concorrente in gara

- La commissione prende atto dei criteri di valutazione e dei punteggi da assegnare all'offerta tecnica, come stabiliti nel Disciplinare di gara, che vengono di seguito integralmente riportati :
- Criterio di aggiudicazione L'aggiudicazione avverrà all'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi, per analogia a quanto previsto dall'art. 83 del D.Lgs. 163/06, che abbia conseguito il maggior punteggio, entro un massimo di 100 punti attribuibili, determinata da una commissione giudicatrice (di seguito, Commissione), nominata dalla stazione appaltante ai sensi dell'art. 84 del Codice, sulla base dei criteri e sub-criteri di valutazione e relativi pesi e sub-pesi di cui...al paragrafo 17.4.5. in cui sono riportati i criteri di valutazione tecnica, ottenuto in applicazione dei seguenti elementi di valutazione:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	Punteggio max 75
Offerta economica	Punteggio max 25
TOTALE	100

- Il servizio sarà aggiudicato a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo maggiore dato dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli elementi dell'offerta considerata

	Sottoelemento	Punti max
a.1	Schema organizzativo/piano operativo del servizio	25
a.2	Modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare	31
a.3	Interventi innovativi e migliorativi del servizio	19

- Il punteggio sarà attribuito in seguito alla valutazione dei seguenti sub -criteri:
- a.1) Schema organizzativo/piano operativo del servizio: (da 0 a 25 punti) di cui:

a.1.1	Organizzazione e funzionalità del servizio.		
	Dovranno essere evidenziati:	Insufficiente	0
	- numero, qualifica, funzione (o funzioni se plurime) e	Sufficiente	5
	monte ore settimanale di tutti gli addetti;	Buono	6
	- numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio in ciascun plesso,	Ottimo	8
	indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate;		
	- modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni, indicazione dei metodi,		
	impostazione e tempo di attivazione di eventuali interventi straordinari ed urgenti non previsti e prevedibili. ect. Max 8 pti		
a.1.2	Piano di formazione e aggiornamento del personale		
	90.000 PM		
	Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il	Insufficiente	0
	monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali (addetti preparazione pasti, addetti	Sufficiente	1
	distribuzione, addetti trasporto), le tematiche	Buono	2
	dell'addestramento distinto per le varie figure impiegate, oltre a quanto previsto in materia di sicurezza. Max 4	Ottimo	4
	p.ti		
a.1.3	Tipologia, descrizione e quantità delle attrezzature		
	destinate al servizio.		

	Dovranno essere dettagliatamente indicate le attrezzature	Insufficiente	0
	e le macchinari che verranno inserite nelle varie sedi, per	Sufficiente	2
	l'allestimento dei locali (centro cottura, refettori), dei mezzi di trasporto, con indicazione delle caratteristiche	Buono	4
	tecnologiche e normative, nonché la relativa	Ottimo	9
	appartenenza alla classe energetica (es: A; A+; A++,	Ottimo	9
	etc.). Valutazione della tipologia delle attrezzature		
	fornite tenendo conto delle schede tecniche delle		
9	attrezzature presentate.		
	Prodotti detergenti utilizzati, Max 9 p.ti		
a.1.4	Modalità e tempi di verifica della qualità delle		
	prestazioni con particolare riferimento al	Insufficiente	0
	monitoraggio della soddisfazione dell'utenza.	Sufficiente	1
	Dovranno essere descritte le modalità di svolgimento		
	delle indagini, di comunicazione dei risultati agli alunni,	Buono	2
	famiglie, insegnanti, Istituzioni e di realizzazione degli	Ottimo	4
	interventi migliorativi conseguenti. Max 4 p.ti		

a.2) Modalità di approvvigionamento e qualità degli alimenti (da 0 a 31 punti) di cui:

a.2.1	Redazione di un Piano di qualità	,,
	Il Piano dovrà descrivere le metodologie adottate per garantire lo standard qualitativo delle derrate alimentari per la preparazione delle pietanze in ordine allo stato di conservazione (fresco, congelato, surgelato, ecc. ecc.), alla selezione e controllo dei fornitori (Elenco e eventuali certificazioni possedute), alle modalità di approvvigionamento e procedure adottate per la sicurezza alimentare, con riferimento anche al carbon footprint. Max 10 p.ti	Insufficiente 0 Sufficiente 2 Buono 6 Ottimo 10
a.2.2	Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento certificati, locali e a filiera corta, di qualità (DOP e IGP), tradizionali e biodiversità oltre la percentuale già prevista nel capitolato. Max 9 p.ti	Per ogni 5% in più n. 3 punti
a.2.3	Fornitura di ulteriori prodotti biologici certificati, rispetto alla percentuale richiesta nel Capitolato. Max 2 p.ti	5% in più 1 punto 10% in più 2 punti
a.2.4	Somministrazione di pesce biologico* Ogni 5% di prodotto offerto verrà attribuito 1 punto premiante (le frazioni non verranno considerate). Max 2 p.ti	5% in più 1 punto 10% in più 2 punti
a.2.5	Somministrazione di prodotti esotici (banane, cacao, ananas, zucchero, caffè) provenienti da commercio equosolidale** Ogni 5% di prodotto offerto verrà attribuito 1 punto premiante (le frazioni non verranno considerate). Max 2 p.ti	5% 1 punto 10% 2 punti
a.2.6	Somministrazione di almeno 1 pasto interamente biologico al mese. Max 4 p.ti	1 pasto = 2 punti 2 pasti = 4 punti
a.2.7	Utilizzo esclusivo di Olio EVO DOP o IGP Max 2 p.ti	Non utilizzo = 0 punti Max 2 p.ti

- a.3) Interventi innovativi e migliorativi del servizio (da 0 a 19 punti).

- Saranno prese in considerazione esclusivamente proposte aventi caratteristiche coerenti con tutto quanto prescritto nel Capitolato speciale d'appalto e che effettivamente rispondano alle necessità dell'Amministrazione, ovvero prestazioni aventi come obiettivo la salvaguardia della salute degli utenti e la tutela dell'ambiente:

a.3.1	Risparmio	energetico,	riduzione	di	rifiuti	e/o	0
	imballaggi						

il de la companya de	Dovranno essere indicate soluzioni atte a conseguire	Insufficiente 0
	risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi,	Sufficiente 2
9	limitazione degli sprechi.	
	-utilizzo di derrate alimentari fornite con imballaggio	Buono 4
	biodegradabile e/o riutilizzabile e/o riciclabile.	Ottimo 7
	- recupero del cibo non somministrato e destinazione	
	dello stesso ad organizzazioni non lucrative di utilità	
	sociale che effettuano, a fini di beneficienza,	
	distribuzione gratuita dei prodotti alimentari agli	
2.0	indigenti. Max 7pt	
a.3.2	Qualità del piano di educazione alimentare e	
	formazione e informazione all'utenza.	Insufficiente 0
	Devono essere illustrate le iniziative di educazione	G CC : A
	alimentare che la Ditta intende mettere in atto con	Sufficiente 2
	esplicita indicazione degli obiettivi, delle azioni	Buono 4
	proposte, dei relativi risultati, dei tempi da dedicare	Ottimo 10
	all'educazione alimentare (numero di ore delle attività	Ottilio 10
	previste), (<u>organizzazione di n. giorni di menù</u> con piatti della tradizione sarda, ecc.), materiale	
	<u> </u>	
	<u>informativo/divulgativo</u> prodotto a supporto, nonché delle risorse umane dedicate (professionalità e	
	competenze degli operatori) e dei <u>destinatari delle azioni</u> (studenti, genitori, insegnanti, altri operatori).	
	Max 10 pt	
a.3.5	Certificazioni ambientali (EMAS, ISO 14001)	
a.s.s	Certificazione già acquisita o in fase di acquisizione	nessuna certificazione o iscrizione 0
	- una delle suddette certificazioni/o iscrizione se in fase	Specialization and included the constitution of the constitution o
	di acquisizione deve essere allegata ***	certificazione in fase di acquisizione1
	Max 2 punti	certificazione già acquisita 2

^{*} Pesce deve provenire da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

- *** Allegare la certificazione ambientale, eventualmente posseduta o l'iscrizione se in fase di acquisizione; ad eccezione della predetta certificazione/iscrizione, non dovrà essere inserito nella busta alcun altro documento.

- AVVERTENZE:

- I punteggi saranno assegnati, laddove l'elemento di giudizio sia riconducibile a dati oggettivi, in maniera proporzionale negli altri casi sarà attribuito applicando al singolo sub criterio, per ogni ditta a giudizio insindacabile della Commissione la seguente griglia:

INSUFFICIENTE	Non valutabile: Proposte e soluzioni assenti – gravemente incomplete – inadeguate – controproducenti – non utili – inattuabili non attinenti al servizio – indeterminate – non misurabili o riscontrabili – peggiorative rispetto al capitolato
	 inidonee a dimostrare la possibilità di garantire la corretta esecuzione dell'appalto
SUFFICIENTE	Proposte e soluzioni sufficientemente adeguate – attinenti il servizio – sostanzialmente attuabili e di normale utilità – abbastanza determinate per tempi,

^{**}Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborato ed approvato da Fairtrade Labelling Organizations - FLO e World Fair Trade Organization - WFTO).

	qualità, modalità esecutive – verificabili (indirettamente o con l'ausilio dell'appaltatore) – qualitativamente e quantitativamente in linea con il capitolato – complessivamente sufficienti a garantire l'esecuzione dell'appalto		
BUONO	Proposte e soluzioni adeguate – attinenti il servizio – attuabili e utili – determinate per tempi, qualità, modalità esecutive – verificabili – qualitativamente e quantitativamente migliorative rispetto al capitolato — bene illustrate- idonee a garantire la regolare esecuzione dell'appalto e il perseguimento delle finalità a cui il servizio è destinato		
ОТТІМО	Proposte e soluzioni eccellenti – capaci per qualità, quantità o originalità ad innovare, elevare, e qualificare complessivamente il servizio o la gestione del medesimo, con contenuti innovativi – qualitativamente e quantitativamente decisamente migliorative rispetto a quanto richiesto dal capitolato, in grado di soddisfare tutte le esigenze ordinarie e di massima straordinarie e imprevedibili del servizio rispetto a quanto chiesto dal capitolato.		

- N.B.: CLAUSOLA DI SBARRAMENTO, saranno ammesse alla valutazione dell'offerta economica solo le Ditte che abbiano raggiunto un punteggio minimo di 45 nella valutazione dell'Offerta Tecnica, in base ai criteri di cui sopra.
- Il Presidente ricorda che il Disciplinare di gara al punto 17.4. Valutazione dell'offerta tecnica contenuto della busta B stabilisce "L'aggiudicazione sarà fatta anche nel caso di una sola offerta purché valida e giudicata congrua".
- Conseguentemente la commissione avvia l'esame dei progetti contenuti nelle buste "B offerta tecnica", presentate dal concorrente: N. 1 Ditta Altea Claudina;
- alla quale, dopo attenta disamina, la Commissione, all'unanimità, attribuisce i seguenti punteggi:

	VA	ALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA			Punti attribuiti
Criteri valutazione	Punteggio massimo				
a.I. Schema organizzativo /piano operativo del servizio	a.1.1.	Organizzazione e funzionalità del servizio. Dovranno essere evidenziati: - numero, qualifica, funzione (o funzioni se plurime) e monte ore settimanale di tutti gli addetti; - numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio in ciascun plesso, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate; - modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni, indicazione dei metodi, impostazione e tempo di attivazione di eventuali interventi straordinari ed urgenti non previsti e prevedibili. ect. Max 8 pti	Max 8 pti Insufficiente Sufficiente Buono Ottimo	0 5 6 8	6
	a.1.2.	Piano di formazione e aggiornamento del personale Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali (addetti preparazione pasti, addetti distribuzione, addetti trasporto), le tematiche dell'addestramento distinto per le varie figure impiegate, oltre a quanto previsto in materia di sicurezza. Max 4 p.ti	Max 4 p.ti Insufficiente Sufficiente Buono Ottimo	0 1 2 4	4
	a.1.3.	Tipologia, descrizione e quantità delle attrezzature destinate al servizio. Dovranno essere dettagliatamente indicate le attrezzature e le macchinari che verranno inserite nelle varie sedi, per l'allestimento dei locali (centro cottura, refettori), dei mezzi di trasporto, con indicazione delle caratteristiche tecnologiche e	Max 9 p.ti Insufficiente Sufficiente Buono Ottimo	0 2 4 9	4

		normative, nonché la relativa appartenenza alla classe energetica (es: A; A+; A++, etc.). Valutazione della tipologia delle attrezzature fornite tenendo conto delle schede tecniche delle attrezzature presentate.		
	0.1.4	Prodotti detergenti utilizzati.Max 9 p.ti Modalità e tempi di verifica della qualità delle	Mov 4 n ti	
	a.1.4	prestazioni con particolare riferimento al	Max 4 p.ti	
	1	monitoraggio della soddisfazione dell'utenza.	Insufficiente 0	4
		Dovranno essere descritte le modalità di	Sufficiente 1	
		svolgimento delle indagini, di comunicazione dei		
		risultati agli alunni, famiglie, insegnanti, Istituzioni e di realizzazione degli interventi migliorativi	Buono 2	
		conseguenti. Max 4 p.ti	Ottimo 4	
a.2)	PUNTI 31		Max 10 p.ti	
Modalità di		Redazione di un Piano di qualità	Insufficiente 0	
approvvigion		Il Piano dovrà descrivere le metodologie adottate per garantire lo standard qualitativo delle derrate		
amento e qualità degli	a.2.1	alimentari per la preparazione delle pietanze in		10
alimenti		ordine allo stato di conservazione (fresco,	Buono 6	3.3
	*	congelato, surgelato, ecc. ecc.), alla selezione e	Ottimo 10	
		controllo dei fornitori (Elenco e_eventuali certificazioni possedute), alle modalità di		
		approvvigionamento e procedure adottate per la		
		sicurezza alimentare, con riferimento anche al		9
	V V	carbon footprint. Max 10 p.ti		
	a.2.2	Fornitura di prodotti di coltivazione e di	Max 9 p.ti	
		allevamento certificati, locali e a filiera corta, di qualità (DOP e IGP), tradizionali e biodiversità	Per ogni 5% in più n. 3 punti	3
		oltre la percentuale già prevista nel capitolato.	più ii. 5 punti	3
		Max 9 p.ti		
	a.2.3	Fornitura di ulteriori prodotti biologici certificati, rispetto alla percentuale richiesta nel Capitolato. Max 2 p.ti	Max 2 p.ti 5% in più 1 punto 10% in più 2 punti	2
	a.2.4	Somministrazione di pesce biologico* Ogni 5% di prodotto offerto verrà attribuito 1 punto premiante (le frazioni non verranno considerate). Max 2 p.ti	Max 2 p.ti 5% in più 1 punto 10% in più 2 punti	0
	a.2.5	Somministrazione di prodotti esotici (banane, cacao, ananas, zucchero, caffè) provenienti da commercio equosolidale** Ogni 5% di prodotto offerto verrà attribuito 1 punto premiante (le frazioni non verranno considerate). Max 2 p.ti	Max 2 p.ti 5% 1 punto 10% 2 punti	2
	a.2.6	Somministrazione di almeno 1 pasto interamente	Max 4 p.ti	
		biologico al mese. Max 4 p.ti	1 pasto = 2 punti 2 pasti = 4 punti	2
	a.2.7	Utilizzo esclusivo di Olio EVO DOP o IGP Max 2 p.ti	Max 2 p.ti Non utilizzo = 0	0
2)	DAID IMPA 40		punti	
a.3) Interventi	PUNTI 19	Risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o	Max 7pt	
innovativi e		imballaggi	Insufficiente 0	
migliorativi	a.3.1	Dovranno essere indicate soluzioni atte a	Sufficiente 2	
del servizio		conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti		
		e/o imballaggi, limitazione degli sprechiutilizzo di derrate alimentari fornite con	Buono 4	7
		imballaggio biodegradabile e/o riutilizzabile e/o riciclabile.	Ottimo 7	I
		- recupero del cibo non somministrato e destinazione dello stesso ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di		

1 the secondary		beneficienza, distribuzione gratuita dei prodotti alimentari agli indigenti. Max 7pt		
	a.3.2	Qualità del piano di educazione alimentare e formazione e informazione all'utenza. Devono essere illustrate le iniziative di educazione alimentare che la Ditta intende mettere in atto con esplicita indicazione degli obiettivi, delle azioni proposte, dei relativi risultati, dei tempi da dedicare all'educazione alimentare (numero di ore delle attività previste), (organizzazione di n. giorni di menù con piatti della tradizione sarda, ecc.), materiale informativo/divulgativo prodotto a supporto, nonché delle risorse umane dedicate (professionalità e competenze degli operatori) e dei destinatari delle azioni (studenti, genitori, insegnanti, altri operatori). Max 10 pt	Max 10 pt Insufficiente 0 Sufficiente 2 Buono 4 Ottimo 10	4
	a.3.5	Certificazioni ambientali (EMAS, ISO 14001) Certificazione già acquisita o in fase di acquisizione - una delle suddette certificazioni/o iscrizione se in fase di acquisizione deve essere allegata *** Max 2 punti	Max 2 punti nessuna certificazione o iscrizione . 0 certificazione in fase di acquisizione1 certificazione già acquisita 2	2
TOTALE PUNTEGGIO				50

La commissione, terminata la fase di valutazione dell'offerta tecnica, conclude la seduta e decide di aggiornarsi, in seduta pubblica e previa comunicazione agli operatori economici partecipanti, in data 23/11/2015 alle ore 9:00.

I plichi vengono riposti e custoditi in apposito armadio con serratura.

La seduta è dichiarata chiusa alle ore 13:30.

Letto, confermato e sottoscritto.
IL PRESIDENTE ARCA

I COMPONENTI PINNA/FARCI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE PINNA (Mora Tuno)