



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Per conto di

OSPEDALE POVERI INFERMI

**VERBALE DELLA GARA
PER L'APPALTO DEL
SERVIZIO DI**

**RISTORAZIONE PER CASA DI RIPOSO –
CIG 67514733C5**

PRIMA SEDUTA

L'anno DUEMILASEDICI, il giorno 15 del mese di SETTEMBRE, alle ore 9,00, presso la sede dell'Unione sita in Strambino P. municipio 1, si è riunita la Commissione Giudicatrice dell'appalto per l'affidamento del servizio di cui sopra, composta come di seguito indicato:

Luciana Mellano – Presidente;

Venerina Tezzon – Membro;

Marina Cignetti – Membro.

Assiste alla seduta il RUP, Laura Principe che redige il presente verbale.

PREMESSO

- che con deliberazione del Consiglio di Amministrazione dell'IPAB Ospedale Poveri Infermi di Strambino n. 54 in data 19.7.2016, è stato approvato il capitolato speciale di appalto dell'intervento in oggetto, da realizzarsi tramite procedura negoziata, con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, per tramite della Centra Unica di Committenza della Comunità Collinare Piccolo Anfiteatro Morenico Canavesano;
- che con determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza n. 5 del 22.07.2016 è stata indetta la procedura di gara ed approvati la lettera/disciplinare ed i relativi allegati, nonché l'elenco delle ditte da invitare alla gara;
- che con lettera prot. n.798 del 25.7.2016 sono state invitate alla gara le seguenti ditte operanti nel settore della ristorazione collettiva:
 - 1) ELIOR RISTORAZIONE
 - 2) MARKAS
 - 3) ALESSIO
 - 4) CAMST
 - 5) DUSSMANN
- che entro il termine stabilito delle ore 12 del 14 settembre 2016 sono pervenute, in plichi sigillati n. 2 offerte dalle Ditte:
 - 1) MARKAS s.r.l.
 - 2) ALESSIO s.r.l.
- che Il Responsabile della Centrale Unica di Committenza con determinazione n. 12 del 14.09.2016 ha provveduto alla nomina della Commissione Giudicatrice delle offerte, nelle persone di:
 - Mellano Luciana, Responsabile della Centrale Unica di Committenza .
 - Tezzon Venerina, Responsabile ristorazione Comune di Montalto Dora
 - Cignetti Marina, addetto all'Ufficio Ristorazione del Comune di Strambino

CIÒ PREMESSO

I membri della Commissione sottoscrivono dichiarazione attestante l'assenza di cause di incompatibilità tra di loro , con le ditte partecipanti nonché l'inesistenza di cause di incompatibilità e di astensione di cui ai commi 4, 5 e 6 dell'art. 77 del D.lgs n. 50/2016;

Prendono quindi visione dei criteri di valutazione stabiliti dal disciplinare per la presente gara:

a) **OFFERTA TECNICA max 70 punti** così suddivisi:

a1) Proposta progettuale max 60 punti da suddividere nei seguenti sottocriteri:

- Valutazione del curriculum del Direttore del servizio da 0 a max 2 punti
- Valutazione dell'organigramma e funzionigramma del servizio di cui al presente appalto: organico dedicato e livelli di professionalità degli addetti, con indicazione del numero, monte ore lavoro, addestramento, formazione e aggiornamento del personale. da 0 a un max di 10 punti
- Valutazione dell'organizzazione dei servizi proposti e relativi controlli (modalità forniture derrate, confezionamento pasti ed organizzazione oraria, mezzi impiegati.) da 0 a un max di 10 punti
- Valutazione delle procedure di gestione delle non conformità di prodotto e di processo da 0 a un max di 8 punti
- Valutazione selezione ed accreditamento fornitori, elenco fornitori, metodologie impiegate per le verifiche, certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature e qualità da 0 a un max di 10 punti
- Programma di autocontrollo da 0 a un max di 5 punti
- Menù da 0 a un max di 10 punti
- Piano emergenza e organizzazione del servizio in caso di necessità di utilizzo di altro Centro di cottura da 0 a un max di 5 punti

a2) Migliorie max 10 punti

b) **OFFERTA ECONOMICA max 30 punti.**

Esame della documentazione amministrativa – ammissione delle offerte e apertura plichi offerta tecnica – Seduta Pubblica

Alle ore 9,15 viene aperta la seduta pubblica ed ammessi i signori:

- Cravero Giancarlo, con delega della Ditta ALESSIO s.r.l.
- Cavallo Mauro, con procura della ditta MARKAS s.r.l.

Il Presidente di gara riceve i plichi pervenuti e, constatandone l'integrità ne dispone l'apertura ai soli fini dell'ammissibilità delle ditte concorrenti. Procede quindi all'apertura delle buste contenenti la documentazione amministrativa.

Il Responsabile Unico del Procedimento Sig.ra Laura Principe procede quindi all'esame della documentazione dei concorrenti.

Riscontrata la regolarità dei documenti amministrativi delle imprese partecipanti, il RUP **dichiara ammesse alla gara le seguenti ditte:**

- 1) MARKAS s.r.l.**
- 2) ALESSIO s.r.l.**

Il Presidente riceve i plichi contenenti l'offerta tecnica, ne constata l'integrità e procede all'apertura rilevando quanto segue:

- 1) Offerta tecnica della ditta Markas, composta di n. 1 plico rilegato in contenitore ad anelli contenente la documentazione tecnica, che viene siglato in ogni sua pagina da un membro della Commissione;
- 2) Offerta tecnica della ditta Alessio, composta di n.1 plico rilegato in contenitore ad anelli contenente la documentazione tecnica, che viene siglato in ogni sua pagina da un membro della Commissione e n. 1 plico contenente documentazione tecnica/cataloghi;

Il Presidente invita quindi i rappresentanti delle ditte ad allontanarsi dall'aula per proseguire in seduta riservata l'esame delle proposte progettuali.

Esame delle proposte progettuali – Seduta Riservata

Alle ore 9.45 la Commissione Giudicatrice prosegue i lavori in seduta riservata per l'esame delle offerte tecniche, dando atto che il RUP Laura Principe riveste in questa fase della gara la mera figura di Segretario Verbalizzante.

Il Presidente procede quindi alla lettura della proposta tecnica della ditta MARKAS s.r.l..

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica la Commissione redige la seguente tabella riepilogativa che riporta i punteggi attribuiti. Tutte le decisioni sono state assunte con unanimità di voti dai tre membri della Commissione:

Progetto MARKAS	Punteggio	Motivazione
<i>Curriculum Direttore (max punti 2)</i>	2	Laureato in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (materia pertinente), 15 anni di esperienza
<i>Organigramma e funzionigramma. Organico, professionalità e formazione del personale (max 10 punti)</i>	10	4 operatori in cucina: un Capo Cuoco 4 ^{liv.} , un cuoco 4 ^{liv.} , due inservienti 6 ^{liv.} . Complessive 126 ore settimanali, di cui 86 cuoco e 40 inservienti. Buon programma di formazione che coinvolge tutte le figure professionali.
<i>Organizzazione dei servizi e relativi controlli (max 10 punti)</i>	9,50	Derrate provenienti da piattaforme grande distribuzione e da produttori locali. Dettagliato elenco dei fornitori selezionati per questo specifico appalto. Ottima periodicità delle consegne. Ben dettagliate le modalità di preparazione dei pasti, con adeguate indicazioni sulla preparazione delle diete speciali tenendo conto degli spazi limitati della cucina. Buona organizzazione confezionamento pasti ed organizzazione oraria. Buona distribuzione del personale nelle fasce orarie di erogazione del servizio

<i>Gestione non conformità di prodotto e di processo (max 8 punti)</i>	7,50	Descrizione completa della gestione delle non conformità. Operatività non pienamente dettagliata
<i>Selezione e accreditalimento fornitori(max10 punti)</i>	8	Presente una procedura ben definita di selezione dei fornitori. I criteri esplicitati sono prevalentemente di natura economica e organizzativa. Molto buono l'elenco dei fornitori destinati a questo appalto. Verifica periodica dei fornitori legata solo al verificarsi di anomalie.
<i>Programma di autocontrollo(max5 punti)</i>	4,5	Buon programma di autocontrollo, previsto separatamente per le diete speciali. Dichiarano che deve essere intercalato nella specifica struttura (centro di cottura e refettorio) anche se non viene pienamente esplicitato. Buon elenco di analisi annuali (201)
<i>Menù (max 10 punti)</i>	8,5	Menu molto buono, articolato su otto settimane e due stagioni (16 rotazioni). Due opzioni per le portate principali (a prenotazione) che però potranno essere fruite da un numero limitato di utenti in buone condizioni di salute, e numerose alternative fisse. Antipasto nei festivi a pranzo. Prevista la possibilità del pasto frullato.
<i>Piano di emergenza (max 5 punti)</i>	4	Buona l'organizzazione del piano di emergenza. Disponibilità di tre centri di cottura di emergenza, ma tutti piccoli. Proposto un menù di emergenza. Non si garantisce il ripristino del menu dell'Ente.
TOTALE PROPOSTE PROGETTUALI (max 60 punti)	54	

DITTA MARKAS	Punteggio	Motivazione
PROPOSTE MIGLIORATIVE (max punti 10)	10	Grande offerta di attrezzature: un frigorifero 1400 lt, 1 pelapatate da 10 kg, 1 carrello in acciaio, 1 omogeneizzatore, 1 mixer, arredo completo cucinotta, 1 macchina per il ghiaccio, 1 carrello termico armadiato. Rinnovo stoviglie in melamina colorata e utensili vari. Viene inserita anche la proposta di installare macchine erogatrici di bevande.

Al termine della seduta il Presidente dà atto che è terminato l'esame dell'offerta tecnica della ditta MARKAS s.r.l., e riconsegna i plichi delle offerte al RUP perché li conservi in armadio chiuso a chiave fino alla prossima seduta, fissata per il giorno 20 settembre 2016 alle ore 15.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente f.to Luciana MELLANO

Il Componente f.to Venerina TEZZON

Il Componente f.to Marina CIGNETTI

Il Segretario verbalizzante f.to Laura Principe

SECONDA SEDUTA

Esame delle proposte progettuali – Seduta Riservata

L'anno DUEMILASEDICI, il giorno 20 del mese di SETTEMBRE, alle ore 15,00, presso la sede dell'Unione sita in Strambino P. municipio 1, si è riunita la Commissione Giudicatrice dell'appalto per l'affidamento del servizio di cui sopra, composta come di seguito indicato:

Luciana Mellano – Presidente;

Venerina Tezzon – Membro;

Marina Cignetti – Membro.

Assiste alla seduta il RUP , Laura Principe che redige il presente verbale

Il Presidente riceve dal RUP i plichi contenenti le proposte progettuali. Procede quindi alla lettura della proposta progettuale della ditta ALESSIO s.r.l..

Terminata la valutazione della proposta progettuale la Commissione redige la seguente tabella riepilogativa che riporta i punteggi attribuiti. Tutte le decisioni sono state assunte con unanimità di voti:

DITTA ALESSIO

Progetto	Punteggio	Motivazione
<i>Curriculum Direttore (max punti 2)</i>	1	Diploma di scuola secondaria di 2° grado. 17 anni di esperienza
<i>Organigramma e funzionigramma. Organico, professionalità e formazione del personale (max 10 punti)</i>	8,5	4 operatori in cucina: un Capo Cuoco 4 ^{liv.} , un aiuto cuoco 5 ^{liv.} , tre inservienti 6 ^{liv.} . Complessive 121,75 ore settimanali, di cui 70 cuoco e 51,75 inservienti. Buon programma di formazione che coinvolge tutte le figure professionali.

<i>Organizzazione dei servizi e relativi controlli (max 10 punti)</i>	9,5	Buona periodicità delle consegne. Ben dettagliate le modalità di preparazione dei pasti. Buona organizzazione confezionamento pasti ed organizzazione oraria. Buona distribuzione del personale nelle fasce orarie di erogazione del servizio. Termine servizio serale un po' anticipato
<i>Gestione non conformità di prodotto e di processo (max 8 punti)</i>	8	Descrizione completa della gestione delle non conformità, ben specificata anche nell'operatività.
<i>Selezione e accreditamento fornitori(max10 punti)</i>	10	Presente una procedura ben definita di selezione dei fornitori, con criteri basati anche sulla qualità. Molto buono l'elenco dei fornitori destinati a questo appalto. Verifica costante e periodica dei fornitori con ispezioni trimestrali, finalizzata alla conservazione dell'iscrizione nel proprio albo fornitori.
<i>Programma di autocontrollo(max5 punti)</i>	5	Buon programma di autocontrollo, che prevede anche simulazioni periodiche del verificarsi di non conformità.. Previsti interventi bimestrali di disinfestazioni per diverse tipologie di roditori e insetti . Buon elenco di analisi annuali (236)
<i>Menù (max 10 punti)</i>	9	Buon menu articolato su sei settimane e quattro stagioni (24 rotazioni). Una sola portata principale ma numerose alternative fisse. Viene inoltre dedicata un'attenzione particolare alle condizioni degli anziani, con la proposta di un menù specifico differenziato per i pazienti disfagici.
<i>Piano di emergenza (max 5 punti)</i>	5	Buona l'organizzazione del piano di emergenza. Disponibilità di un grande centro di cottura di emergenza, che consente la realizzazione del menu dell'Ente già dal secondo pasto
TOTALE (max 60 punti)	56	

Al termine della seduta il Presidente riconsegna i plichi delle offerte al RUP perché li conservi in armadio chiuso a chiave fino alla prossima seduta, fissata per il giorno 27 settembre 2016 alle ore 9, per la valutazione delle proposte migliorative della ditta ALESSIO.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente f.to Luciana MELLANO
Il Componente f.to Venerina TEZZON
Il Componente f.to Marina CIGNETTI
Il Segretario verbalizzante f.to Laura Principe

TERZA SEDUTA

Esame delle proposte progettuali – Seduta Riservata

L'anno DUEMILASEDICI, il giorno 27 del mese di SETTEMBRE, alle ore 9,00, presso la sede dell'Unione sita in Strambino P. municipio 1, si è riunita la Commissione Giudicatrice dell'appalto per l'affidamento del servizio di cui sopra, composta come di seguito indicato:

Luciana Mellano – Presidente;

Venerina Tezzon – Membro;

Marina Cignetti – Membro.

Assiste alla seduta il RUP, Laura Principe che redige il presente verbale

Il Presidente riceve dal RUP i plichi contenenti le proposte progettuali.

La commissione prosegue la valutazione dell'offerta della ditta Alessio, per la parte relativa alle proposte migliorative.

Terminata la valutazione della proposta progettuale la Commissione attribuisce il seguente punteggio. Tutte le decisioni sono state assunte con unanimità di voti:

DITTA ALESSIO

	Punteggio	Motivazione
PROPOSTE MIGLIORATIVE (max punti 10)	5	Attrezzatura offerta: 1 tavolo acciaio, 1 omogeneizzatore, 1 centrifuga, 1 cappa aspirazione per lavastoviglie, erogatori acqua microfiltrata. Sostituzione delle stoviglie

Riparametrazione dei punteggi e graduatoria offerte tecniche

Seduta Riservata

Al termine della valutazione delle offerte tecniche, la Commissione procede alla riparametrazione dei punteggi, come prescritto dalle linee guida dell'ANAC e dal disciplinare di gara.

PUNTEGGI PROGETTO:

Vengono pertanto attribuiti 60 punti al miglior progetto e in proporzione alla seconda offerta e pertanto:

DITTA ALESSIO Punti 60

DITTA MARKAS Punti 57,86

Il Presidente dà atto che entrambe le ditte concorrenti hanno ottenuto il punteggio minimo richiesto sulle proposte progettuali, pari a 36/60 e sono quindi ammesse alla prosecuzione della gara.

PUNTEGGI PROPOSTE MIGLIORATIVE:

Vengono attribuiti 10 punti alla ditta offerente la migliore proposta migliorativa, ed in proporzione alla seconda offerta, e pertanto:

DITTA MARKAS Punti 10

DITTA ALESSIO Punti 5

La Commissione al termine dell'attribuzione dei punteggi procede alla stesura della seguente graduatoria per la valutazione dell'offerta tecnica:

DITTA	PROGETTO	PROPOSTE MIGLIORATIVE	TOTALE
MARKAS	57,86	10	67,86
ALESSIO	60	5	65

Al termine della seduta il Presidente riconsegna i plichi delle offerte al RUP perché li conservi in armadio chiuso a chiave fino alla prossima seduta, fissata per il giorno 30 settembre 2016 alle ore 15, in seduta pubblica, per l'esame delle offerte economiche.

Dà quindi mandato al RUP di comunicare alle ditte partecipanti gli esiti della valutazione delle offerte tecniche e la data di convocazione della seduta pubblica per l'esame delle offerte economiche.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente f.to Luciana MELLANO

Il Componente f.to Venerina TEZZON

Il Componente f.to Marina CIGNETTI

Il Segretario verbalizzante f.to Laura Principe

QUARTA SEDUTA

Esame delle offerte economiche – Seduta Pubblica

L'anno DUEMILASEDICI, il giorno 30 del mese di SETTEMBRE, alle ore 15,00, presso la sede dell'Unione sita in Strambino P. Municipio 1, si è riunita la Commissione Giudicatrice dell'appalto per l'affidamento del servizio di cui sopra, composta come di seguito indicato:

Luciana Mellano – Presidente;

Venerina Tezzon – Membro;

Marina Cignetti – Membro.

Assiste alla seduta il RUP, Laura Principe che redige il presente verbale

Sono presenti

- Cravero Giancarlo, con delega della Ditta ALESSIO s.r.l.
- Cavallo Mauro, con procura della ditta MARKAS s.r.l.

Il Presidente riceve dal RUP i plichi contenenti le offerte economiche.

Il Presidente dispone l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica delle ditte concorrenti ammesse, che vengono siglate da un componente della Commissione, e riscontratane la regolarità dà lettura ad alta ed intellegibile voce del ribasso offerto come sotto riportato:

- **Ditta MARKAS** s.r.l. offre un ribasso del **4,20%** sul prezzo a base d'asta di € 10,00 per ciascuna giornata alimentare.
- **Ditta ALESSIO** s.r.l. offre un ribasso del **2,5%** sul prezzo a base d'asta di € 10,00 per ciascuna giornata alimentare.

La Commissione attribuisce quindi 30 punti alla migliore offerta , procedendo in proporzione lineare con la seconda offerta, come di seguito riportato:

<u>DITTA</u>	<u>PUNTEGGIO OFFERTA</u> <u>ECONOMICA</u>
MARKAS	30
ALESSIO	17,86

FORMAZIONE DELLA GRADUATORIA FINALE E PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE

La Commissione procede, quindi, alla stesura della seguente graduatoria finale:

<u>DITTA</u>	<u>PUNTEGGIO OFFERTA</u> <u>TECNICA</u>	<u>PUNTEGGIO OFFERTA</u> <u>ECONOMICA</u>	<u>TOTALE</u>
MARKAS	67,86	30	97,86
ALESSIO	65	17,86	82,86

Il Presidente riconsegna i plichi delle offerte al RUP unitamente al presente verbale, per l'avvio della fase di verifica dell'anomalia dell'offerta.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente f.to Luciana MELLANO

Il Componente f.to Venerina TEZZON

Il Componente f.to Marina CIGNETTI

Il Segretario verbalizzante f.to Laura Principe

QUINTA SEDUTA

Conclusione verifica dell'anomalia dell' offerta e proposta di aggiudicazione

L'anno DUEMILASEDICI, il giorno 27 del mese di OTTOBRE, alle ore 8,00, presso la sede dell'Unione sita in Strambino P. Municipio 1, si è riunita la Commissione Giudicatrice dell'appalto per l'affidamento del servizio di cui sopra, composta come di seguito indicato:

Luciana Mellano – Presidente;

Venerina Tezzon – Membro;

Marina Cignetti – Membro.

Assiste alla seduta il RUP, Laura Principe che redige il presente verbale

Il Presidente acquisisce dal RUP le giustificazioni dell'offerta presentate dalla ditta Markas s.r.l., pervenute in data 18 ottobre 2016 prot. 1155, nonché la relazione finale di valutazione della congruità dell'offerta redatta dallo stesso RUP;

La Commissione Giudicatrice, esaminate le giustificazioni presentate e preso atto delle valutazioni di congruità dell'offerta presentata dalla ditta Markas espresse dal RUP,

**PROPONE L'AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER
LA CASA DI RIPOSO DELL'OSPEDALE POVERI INFERMI - CIG 67514733C5
alla ditta MARKAS s.r.l. di Bolzano,**

che ha offerto un ribasso percentuale del 4,20% sul prezzo unitario a base d'asta di € 10,00, e pertanto € 9,58 oltre ad € 0,02 per oneri di sicurezza per rischi di interferenza, per complessivi € 9,60 oltre IVA a giornata alimentare.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente f.to Luciana MELLANO

Il Componente f.to Venerina TEZZON

Il Componente f.to Marina CIGNETTI

Il Segretario verbalizzante f.to Laura Principe