



Città Metropolitana di Torino

GARA EUROPEA PER L'APPALTO DELLA FORNITURA TRIENNALE DI PASTI CONFEZIONATI, DI DERRATE CRUDE, PREPARAZIONE DI PASTI IN LOCO CON GESTIONE DEI CENTRI DI COTTURA PER GLI UTENTI DELL'ASILO NIDO COMUNALE E DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI I° GRADO - CODICE CIG 7437645ACF

Verbale di riunione della commissione giudicatrice tecnica
Apertura offerta tecnica in seduta pubblica e successiva valutazione dell'offerta in seduta
segreta

L'anno **duemiladiciotto**, il giorno **quindici** del mese di **novembre**, alle ore 09.00 in Pinerolo, nella Sala Giunta del Palazzo Comunale, in **seduta pubblica**, si è riunita la Commissione giudicatrice tecnica della procedura di gara volta all'affidamento della fornitura triennale di pasti confezionati, di derrate crude, preparazione di pasti in loco con gestione dei centri di cottura per gli utenti dell'asilo nido comunale e delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado - codice CIG 7437645ACF, gara indetta con determinazione del dirigente del settore istruzione/informativo del Comune di Pinerolo del 30.03.2018 (n° meccanografico 352-2018), registrata al n° 392/2018 e successivamente rettificata con determinazione del dirigente del settore istruzione/informativo f.f. del Comune di Pinerolo n. 749/2018 del 31.7.2018 (n° meccanografico 822-2018) esecutiva.

La Commissione suddetta è stata nominata con determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza dei Comuni di Pinerolo e Piossasco registrata al n. 1064/2018 del 25.10.2018.

Sono presenti i Sigg.:

- Dott.ssa Elena ACCIARI, Funzionario Amm.vo Incaricato di P.O. del Comune di Piossasco (TO), Presidente;
- Sig.ra Tiziana GNESUTTA, Istruttore Amministrativo Settore Istruzione Informativo del Comune di Pinerolo, componente;
- Sig.ra Patrizia PONSAT, Istruttore Amministrativo Settore Istruzione Informativo del Comune di Pinerolo, componente.

Assiste alla seduta con funzioni di segretario verbalizzante la dott.ssa Chiara PROMPICAI, Funzionario Amministrativo del Settore Istruzione / Informativo.

LA COMMISSIONE

Premesso che:

- con determinazione del dirigente del settore istruzione/informativo del Comune di Pinerolo del 30.03.2018 (n° meccanografico 352-2018), registrata al n° 392/2018 si stabiliva di indire apposita procedura ad evidenza pubblica per l'aggiudicazione dell'appalto relativo alla fornitura triennale di pasti confezionati, di derrate crude, preparazione di pasti in loco con gestione dei centri di cottura per gli utenti dell'asilo nido comunale e delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado - codice CIG 7437645ACF, approvando il capitolato speciale d'appalto e relativi allegati, per una spesa complessiva presunta di Euro 5.295.966,30 oltre iva a base di gara;

- con determinazione del dirigente del settore istruzione/informativo f.f. del Comune di Pinerolo n. 749/2018 del 31.7.2018 (n° meccanografico 822-2018) esecutiva, si disponeva una rettifica all'allegato B) alla determinazione dirigenziale n. 392 del 24.04.2018;
- con la determinazione n. 392/2018 si stabiliva di affidare l'appalto in oggetto mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n° 50/2016, da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, come disciplinato dal successivo art. 95, comma 2, definendo le condizioni di aggiudicazione, nonché quelle contrattuali ed impegnando la spesa complessiva conseguente;
- la fase di gestione della gara è di competenza della Centrale Unica di Committenza costituita tra i comuni di Pinerolo e Piossasco con convenzione n° 66/15 del 28 gennaio 2015;
- la scadenza per la presentazione delle offerte veniva fissata al 07.08.2018 ore 11.30;
- a seguito della rettifica disposta con determinazione dirigenziale n. 749/2018, in data 08.08.2018 si procedeva alla pubblicazione di avviso di rettifica e si fissava una nuova data di scadenza per la prestazione delle offerte (20.09.2018 ore 11.30);
- Visto il verbale n° 38/CUC del 27 settembre 2018 nel quale si dà evidenza che entro la scadenza sono pervenute due offerte (da parte delle ditte "Eutourist new srl" con sede in Orbassano (TO) e "Ladisa srl" con sede in Bari) e dal quale risulta che è stata ammessa al prosieguo della gara solamente la ditta "Ladisa srl";
- con determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza dei Comuni di Pinerolo e Piossasco registrata al n. 1064/2018 del 25.10.2018 è stata nominata la Commissione giudicatrice tecnica per la gara in oggetto, composta come sopra riportato;
- della seduta odierna è stato dato avviso con pubblicazione di apposito avviso sul sito istituzionale nella sezione dedicata alla gara in oggetto in data 08.11.2018 e con comunicazione trasmessa al concorrente a mezzo pec in data 08.11.18 prot. 66114;

Tutto ciò premesso, il Presidente della Commissione giudicatrice tecnica:

- riscontra la presenza, per la ditta concorrente "Ladisa Srl", del Sig. Arcangelo Santacroce;
- procede quindi all'apertura della busta contenente, al suo interno, le offerte tecnica ed economica, verificando la regolare sigillatura del plico. Il plico, adeguatamente sigillato e firmato sui lembi di chiusura, contiene al proprio interno due buste, entrambe sigillate e recanti timbro e firma sui lembi di chiusura.

Il Presidente procede quindi all'apertura della busta contenente l'offerta tecnica.

La busta contiene:

- n. 1 documento che costituisce l' "offerta tecnica" composto di n. 20 fascie formato A4 + n. 2 fogli formato A4 contenenti la dichiarazione di diniego di accesso agli atti e copia del documento del legale rappresentante. Il documento viene siglato da tutti i commissari.
- n. 1 plico contenente gli allegati all'offerta tecnica (fornitori e schede dei prodotti in relazione a quanto offerto rispetto al primo criterio di valutazione; attività di formazione; educazione alimentare; certificazioni di qualità; schede tecniche attrezzature). Tutta la documentazione risulta firmata; è allegato il documento di identità del legale rappresentante. Il plico viene siglato da tutti i commissari.

Il Presidente dispone affinché la busta contenente l'offerta economica - che verrà aperta in seduta pubblica ad esito delle operazioni di valutazione dell'offerta tecnica - venga sino a tale data adeguatamente custodita dal segretario della Commissione.

La seduta pubblica si chiude alle ore 9.15.

I lavori proseguono quindi a porte chiuse, per la valutazione dell'offerta tecnica.

La valutazione avverrà secondo quanto disposto dal capitolato speciale d'appalto all'art. 87, al quale pertanto si rimanda.

Il Presidente dà lettura della griglia di valutazione e delle modalità di valutazione riferite ai singoli criteri e sub criteri.

Sono presenti:

- criteri di natura quantitativa (criterio n. 1) per il quale è previsto il calcolo del punteggio con formula matematica;
- criteri di natura tabellare (criterio n. 2.2. e criterio n 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 e 6.2.) per i quali è prevista l'attribuzione del punteggio in misura fissa;
- criteri di natura qualitativa/ discrezionale (criteri nn. 2.1.1, 2.1.2, 4, 5, 6.1 e 7) in ordine ai quali i commissari esprimeranno un giudizio discrezionale, che verrà trasformato in un coefficiente variabile fra zero ed uno (arrotondando alla seconda cifra decimale) secondo la seguente griglia di conversione:

Giudizio	Principi motivazionali	Coefficiente
Ottimo	L'elemento valutato è ritenuto approfondito, adeguato ed esauriente in ogni suo aspetto, molto significativo, innovativo , ben definito, ben articolato e qualificante	1,00
Distinto	L'elemento valutato è ritenuto approfondito, adeguato ed esauriente, molto significativo, ben definito e ben articolato	0,90
Molto buono	L'elemento valutato è ritenuto significativo, adeguato, esauriente, ben definito, ben articolato	0,80
Buono	L'elemento valutato è ritenuto significativo, adeguato, completo, ma articolato in maniera sommaria	0,65
Discreto	L'elemento valutato è ritenuto completo ed adeguato, ma non definito e poco articolato rispetto a quanto richiesto	0,45
Sufficiente	L'elemento valutato è ritenuto limitato agli elementi essenziali e più evidenti rispetto a quanto richiesto	0,25
Insufficiente	L'elemento valutato è ritenuto superficiale ed incompleto rispetto a quanto richiesto	0,00

Il coefficiente $V(a)_i$, per gli elementi qualitativi, verrà poi determinato attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in base alla griglia di valutazione/conversione sopra riportata.

La Commissione dà atto che, essendovi un unico concorrente, non verrà effettuata la riparametrazione dei punteggi, come previsto dal capitolato d'appalto art. 20 paragrafo 1.

La Commissione avvia quindi le operazioni di valutazione dell'offerta tecnica presentata dall'unica ditta concorrente, ditta "Ladisa s.r.l."

Criterio di valutazione n. 1) – max 15 punti

Offerta di prodotti alimentari biologici nazionali e/o di filiera corta piemontese

Si dà lettura dell'elenco dei prodotti alimentari biologici nazionali e/o di filiera corta offerti dalla ditta concorrente, redatto sul modello predisposto dalla stazione appaltante "Allegato n. 10".

Il criterio di valutazione ha natura quantitativa; ciascun prodotto offerto ha il valore di 1.

Attraverso la somma dei prodotti offerti verrà determinato il valore offerto dal concorrente (R_a).

Il coefficiente V(a) i, trattandosi di elemento quantitativo, verrà determinato attraverso la seguente formula:

$$V(a) i = Ra/Rmax$$

dove:

Ra = valore offerto dal concorrente a

Rmax = valore dell'offerta più conveniente (massimo valore offerto tra quelli dei concorrenti in gara)

Il concorrente ha offerto i seguenti prodotti biologici e/o di filiera corta piemontese:

N.	Prodotto	Tipologia prodotto		
		NESSUNA	BIOLOGICO NAZIONALE (*)	FILIERA CORTA PIEMONTESE
		Offerta alternativa a qualunque altra per lo stesso prodotto	Offerta cumulabile con filiera corta piemontese e alternativa a qualunque altra per lo stesso prodotto	Offerta cumulabile con biologico nazionale e alternativa a qualunque altra per lo stesso prodotto
1	Aceto di mele		X	X
2	Tacchino		X	
3	Pollo			X
4	Suino		X	
5	Burro di centrifuga		X	X
6	Mozzarella		X	
7	Ricotta		X	
8	Crescenza		X	X
9	Prosciutto cotto		X	X
10	Mela			X
11	Yogurt			X
12	Latte intero fresco pastorizzato			X
13	Tofu		X	
14	Seitan		X	
15	Cotoletta, hamburger, polpette vegetale/i		X	
16	Budino di soia		X	
17	Pesce surgelato proveniente da acquacoltura biologica (*)		X	
18	Crema di riso istantanea		X	
19	Crema di mais e tapioca istantanea		X	
20	Crema multi cereali istantanea		X	
21	Omogeneizzato di coniglio		X	
22	Omogeneizzato di vitello		X	
23	Omogeneizzato di manzo		X	
24	Omogeneizzato di tacchino		X	
25	Omogeneizzato di pollo		X	
26	Omogeneizzati di		X	

	pesce			
27	Omogeneizzati di frutta		X	
28	Cioccolato al latte		X	

La commissione, per ogni prodotto offerto, verifica la relativa documentazione allegata ed il fornitore di riferimento.

Si dà atto che non vengono inclusi nel conteggio finale le offerte inerenti:

- l'omogeneizzato di coniglio e l'omogeneizzato di pesce poiché non conformi a quanto richiesto: dalla scheda del prodotto allegata all'offerta risulta che i prodotti in questione contengono anche verdure;
- il prosciutto cotto da filiera piemontese, in quanto dalla scheda descrittiva allegata il prodotto non risulta in possesso delle caratteristiche per poter essere definito di "filiera piemontese" secondo la definizione contenuta nel capitolato d'appalto.

Considerato quanto sopra, vengono conteggiati n. 29 prodotti tra prodotti biologici e/o di filiera corta piemontese.

Dall'applicazione della formula, il coefficiente è pari ad 1. Viene assegnato il punteggio di **15 punti**.

Criterion n. 2) – Riduzione dell'impatto ambientale dell'appalto

Criterion 2.1. Riduzione dell'impatto ambientale dell'appalto - Proposta di soluzioni operative che consentano la riduzione del consumo di stovigliato a perdere presso il centro di distribuzione Collodi succursale – max 2 punti

La valutazione sul presente criterio ha natura qualitativo/discrezionale e viene pertanto espresso mediante giudizio discrezionale della commissione. I giudizi espressi sono i seguenti:

Sub criteri		Acciari	Gnesutta	Ponsat	Media coefficienti
2.1.1 – Qualità della soluzione proposta	Giudizio	Ottimo	Ottimo	Ottimo	1
	Coefficiente	1	1	1	
2.1.2. Efficacia della soluzione proposta in termini di riduzione del consumo di stovigliato, anche in rapporto ai tempi di realizzazione e modalità	Giudizio	Ottimo	Ottimo	Ottimo	1
	Coefficiente	1	1	1	

Criterion 2.2. Riduzione dell'impatto ambientale dell'appalto - Trasporto di pasti e derrate crude nell'ambito del presente appalto con l'utilizzo di mezzi a minore impatto ambientale (veicoli alimentati a GPL, metano, veicoli elettrici o vetture ibride) – max 4 punti

Il presente criterio ha natura tabellare.

Si dà atto che il concorrente non ha dichiarato di voler subappaltare il servizio di trasporto.

Si prende atto che il concorrente dichiara che il servizio verrà svolto mediante l'ausilio di mezzi ibridi Euro 6

Sulla base di quanto dichiarato, viene attribuito il punteggio massimo di **n. 4 punti** essendo i mezzi dichiarati dal concorrente appartenenti alla prima categoria prevista dal criterio di valutazione "Trasporto dei pasti e delle derrate con utilizzo esclusivo di mezzi elettrici e/o ibridi classe ambientale "Euro 6".

Criterion n. 3. Possesso di certificazioni di qualità

Il presente criterio ha natura tabellare.

Dalla documentazione prodotta si riscontra il possesso, da parte della ditta concorrente, di tutte le certificazioni richieste, in corso di validità. Il punteggio viene quindi attribuito come segue:

Sub criterio		Punteggio
3.1.	Possesso della certificazione ISO 22000:2005	2 punti
3.2.	Possesso della certificazione ISO 22005:2008	2 punti
3.3.	Possesso della certificazione ISO 14001/2004	2 punti
3.4.	Possesso della certificazione OHSAS 18001:2007	2 punti

Criterion n. 4. Personale

Criterion 4.1. – Personale/Formazione del personale – Piano di formazione attuato dal concorrente presso il proprio centro di cottura – max 6 punti

La valutazione sul presente criterio ha natura qualitativo/discrezionale e viene pertanto espresso mediante giudizio discrezionale della commissione. I giudizi espressi sono i seguenti:

Sub criteri		Acciari	Gnesutta	Ponsat	Media coefficienti
4.1.1. Grado di consolidamento del piano di formazione svolto a livello aziendale	Giudizio	Molto buono	Molto buono	Molto buono	0,80
	Coefficiente	0,80	0,80	0,80	
4.1.2. Livello di adeguatezza e completezza del piano di formazione (tematiche oggetto della formazione, figure professionali destinatarie, numero di operatori partecipanti rispetto al totale dei dipendenti, grado di utilità rispetto alle mansioni richieste in ambito aziendale, qualifica dei docenti, monte ore, frequenza degli aggiornamenti (in particolare per le figure responsabili del centro di cottura, responsabile della produzione e cuochi)	Giudizio	Buono	Buono	Buono	0,65
	Coefficiente	0,65	0,65	0,65	

Criterion 4.2. Personale/Formazione del personale - Piano di formazione specifico e dedicato, da attuarsi nel corso dell'intera durata dell'appalto, riguardante il personale che opererà presso i centri di cottura/distribuzione comunali che verranno gestiti dalla ditta aggiudicataria. – max 6 punti

La valutazione sul presente criterio ha natura qualitativo/discrezionale e viene pertanto espresso mediante giudizio discrezionale della commissione. I giudizi espressi sono i seguenti:

Sub criteri		Acciari	Gnesutta	Ponsat	Media coefficienti
4.2.1. Adeguatezza e completezza del piano di	Giudizio	Ottimo	Ottimo	Ottimo	1

<i>formazione proposto</i>	<i>Coefficiente</i>	1	1	1	
4.2.2. <i>Efficacia del piano di formazione per il miglioramento delle modalità di svolgimento dell'attività presso i centri di cottura/ distribuzione comunali</i>	<i>Giudizio</i>	<i>Ottimo</i>	<i>Ottimo</i>	<i>Ottimo</i>	1
	<i>Coefficiente</i>	1	1	1	

La Commissione decide di rimandare alla prossima seduta l'esame della sezione inerente il criterio di valutazione 4.3., che presenta una notevole complessità per l'esame dei piani di organizzazione del personale sui singoli centri di distribuzione e di cottura.

Si passa quindi all'esame della sezione dell'offerta riguardante il criterio di valutazione n. 5.

5. Criterio di valutazione n. 5 - Piano di analisi aziendale applicato presso il centro di cottura e da estendersi ai centri comunali max 6 punti

La valutazione sul presente criterio ha natura qualitativo/discrezionale e viene pertanto espresso mediante giudizio discrezionale della commissione. I giudizi espressi sono i seguenti:

Sub criteri		Acciari	Gnesutta	Ponsat	Media coefficienti
5.1. <i>Presenza di un piano di analisi e grado di consolidamento dello stesso a livello aziendale</i>	<i>Giudizio</i>	<i>Ottimo</i>	<i>Ottimo</i>	<i>Ottimo</i>	1
	<i>Coefficiente</i>	1	1	1	
5.2. <i>Adeguatezza e completezza del piano di analisi valutato in rapporto a tipologia e quantità di alimenti/lavorazioni oggetto di analisi, parametri ricercati, frequenza dei rilievi</i>	<i>Giudizio</i>	<i>Ottimo</i>	<i>Ottimo</i>	<i>Ottimo</i>	1
	<i>Coefficiente</i>	1	1	1	

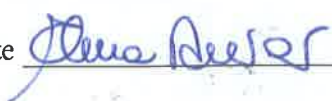
I lavori per la data odierna vengono quindi terminati.

La Commissione decide di riconvocarsi per il 26 novembre 2018 alle ore 8.30.

La seduta termina alle ore 12.30

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente



Il segretario



I componenti



