

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA "SCHIO VAL LEOGRA"

Accordo consortile del 31.3.2015 n. 3691 – art. 33-bis D.Lgs. 163/2006

accreditamento A.N.A.C. - Certificato AUSA n. 409046

sede legale: Via Pasini n. 33 – 36015 Schio – Tel.: 0445/691210

pec : schio.vi@cert.ip-veneto.net

PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DEL COMUNE DI SCHIO. CIG 7066859C85

VERBALE DI GARA N. 2

L'anno **DUEMILADICIASSETTE**, il giorno **VENTUNO** del mese di **GIUGNO** alle ore 10,00, presso l'Ufficio del Dirigente il Settore 5, si è riunita – in seduta riservata - la commissione giudicatrice nominata dal Dirigente la Centrale Unica di Committenza "Schio Val Leogra" in data 20 giugno 2017, con determinazione n. 33 per l'espletamento delle procedure di gara per la concessione del servizio di ristorazione collettiva scolastica a ridotto impatto ambientale del Comune di Schio, composta dai signori Paola PEZZIN – Presidente, Paolo MANZA – componente, Saverio CHILESE – componente, Patrizia PELLIZZARI – segretario verbalizzante.

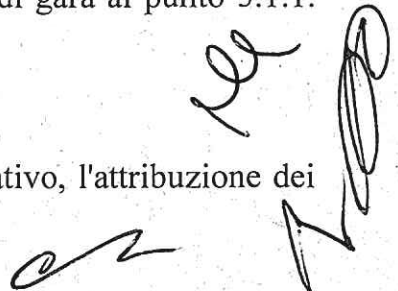
Prima di dare inizio alle operazioni di valutazione dell'offerta tecnica, la commissione dispone per la richiesta di ulteriori chiarimenti al concorrente Serenissima Ristorazione S.p.A. in ordine alla dichiarata disponibilità del centro di cottura, come risultante da Modello 5. In ciò richiamando quanto consentito dal disciplinare di gara, punto 3.7. "Chiarimenti di Commissione". Tale richiesta di chiarimenti, trasmessa via pec e via mail al concorrente al quale viene assegnato il termine del 23 giugno 2017 per la risposta, viene qui allegata sub lettera A).

La Commissione prosegue i lavori richiamando integralmente il verbale di gara n. 1 del 21 giugno 2017. Procede, nell'ordine attestato dal numero di protocollo, con l'esame delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici concorrenti.

Il Presidente ricorda i criteri di valutazione previsti dal disciplinare di gara al punto 5.1.1. Criteri di valutazione tecnica".

Precisa che:

- a) per quanto attiene agli elementi di valutazione di tipo quantitativo, l'attribuzione dei



coefficienti avverrà in modo automatico, come da formula di cui "Tabella A" del punto 5.1.1. del disciplinare di gara e sulla base di quanto indicato dai concorrenti nel Modello 6 "Allegato alla relazione illustrativa del servizio";

- b) per quanto attiene agli elementi di tipo qualitativo, l'attribuzione dei punteggi verrà effettuata in modo discrezionale da parte dei singoli componenti la commissione, secondo la scala di giudizio riportata nella surrichiamata "Tabella A"; l'attribuzione dei punteggi sarà effettuata attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti dai singoli commissari a seguito di valutazione individuale, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie. Successivamente, i coefficienti definitivi così ottenuti saranno moltiplicati per il punteggio massimo previsto per il singolo elemento di valutazione. Per ciascun elemento di valutazione, si procederà, quindi, alla riparametrazione dei punteggi stessi al fine di assicurare l'equilibrio tra i diversi elementi;
- c) per quanto attiene agli altri elementi a valutazione "secca", non compresi nel Modello 6, ma che comportano l'esame di una descrizione a supporto, l'attribuzione dei punteggi verrà effettuata secondo quanto di volta in volta indicato nella "Tabella A",

il tutto, come da precise indicazioni di disciplinare.

La commissione dà quindi inizio alle operazioni di valutazione delle offerte tecniche, optando, per decisione unanime, di assegnare prioritariamente i seguenti punteggi automatici sub a):

- A1) "Verdura e ortaggi biologici"
- A2) "Patate biologiche"
- A3) "Formaggio DOP prodotto con latte italiano"
- A4) "Formaggio biologico"
- A5) "Pasta biologica prodotta con grano italiano"
- A6) "Prodotti equo solidali"
- A7) "Alimenti da agricoltura sociale"
- A9) "Fornitori di materie prime"
- B5) "Certificazioni" (ISO 22000:2005)
- B8) "Addetti alla produzione dei pasti"
- B9) "Certificazioni" (ISO 18001:2007 e/o SA 8000:2008 o SA 8000:2014)

sulla base di quanto dichiarato dai concorrenti nel Modello 6 "Allegato alla relazione



illustrativa del servizio".

La commissione effettua previamente le seguenti considerazioni:

- 1) per quanto attiene al sub criterio A7) – "Alimenti da agricoltura sociale", la commissione rileva quanto segue:
 - il concorrente **CIR Food** ha indicato i seguenti due prodotti: pasta di semola "Libera Terra" e passata di pomodoro "Libera Terra". Entrambi i prodotti sono disponibili per l'inserimento in menù nel periodo di erogazione del servizio di ristorazione scolastica;
 - il concorrente **Serenissima Ristorazione** ha indicato i seguenti due prodotti: porri – Terra Viva e pomodori – Cosep. Dalla scheda tecnica dei pomodori risulta che il periodo di disponibilità dei medesimi è luglio/agosto; in tale periodo il servizio di ristorazione scolastica non viene erogato. Pertanto, la commissione, all'unanimità, decide di non assegnare il punteggio per il prodotto pomodoro.

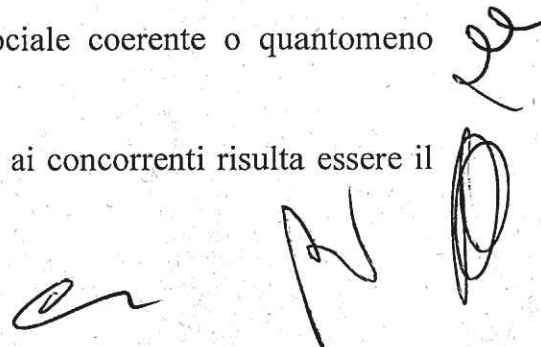
- 2) Per quanto attiene al sub criterio A9) – "fornitori di materie prime", la commissione rileva quanto segue:
 - il concorrente **CIR Food** ha elencato n. 57 fornitori;
 - il concorrente **Serenissima Ristorazione** ha elencato n. 49 fornitori.

Alla luce del fatto che per alcuni dei fornitori elencati, sia da CIR Food che da Serenissima Ristorazione:

- mancano le certificazioni di qualità a comprova del fatto che i fornitori stessi possiedano la certificazione UNI EN ISO 22000:2005 inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari;
- alcune di esse non sono esattamente riconducibili al nominativo del fornitore in elenco,

la commissione decide unanimemente di tenere in considerazione unicamente i fornitori per i quali esista il corrispondente certificato con la ragione sociale coerente o quantomeno riconducibile in maniera evidente al fornitore stesso.

Per effetto di quanto sopra, il numero di fornitori attribuibili ai concorrenti risulta essere il seguente:



per **CIR Food n. 55** e, precisamente:

- Agrafrost Gmbh
- Agro T18 Italia Srl
- Bioalimenta Srl
- Capecchi Spa
- Brasmar S.a.
- Centrale del Latte di Vicenza
- Casa Graziano di Casa Graziano & C. Sas
- Centrale del Latte della Toscana
- Co.Ind. Sc
- Consorzio Agribologna Sca
- Coca Cola hbc Italia Srl
- Cooperativa Produttori Suini Pro-sus società cooperativa agricola
- Curti Riso
- DAC Distribuzione alimentari convivenza Spa
- Davigel
- Fratelli Saclà Spa
- Fratelli Voza
- Ferrero
- Forno d'Asolo
- Franzin Carni Srl
- Gesco Consorzio Cooperativo società cooperativa agricola
- Globo Spa
- Granarolo Spa stabilimento Bologna
- Granarolo Spa stabilimento Pasturago
- Granarolo Spa stabilimento Soliera
- Granarolo Spa stabilimento Usmate
- General Fruit Srl
- Gigi il salumificio Srl
- Hauser Carni Spa

- Hds Food Service Srl
- Italia Alimentari Spa
- La Pizza + uno Srl
- Latte Busche soc coop. Agr.
- Latteria e caseificio Moro Srl
- Lorenzi Spa
- Le due Valli Srl
- Marr Spa
- Martelli Fratelli Spa
- Molino Pasini Spa
- Mobilpesca surgelati Srl
- My Beverages Srl
- Nestlè Italia Spa
- Pane Alba Srl
- Pastificio Andalini Spa
- Parmareggio Spa
- Pastifici Matromauro Granoro Srl
- Piovesana Biscotti Spa
- Pizzoli Spa
- Prealpi Spa industria casearia
- Quanta Stock and Go Srl
- Salumificio La Rocca Srl
- Salumificio M.Brugnolo Srl
- San Pellegrino Spa
- Trevisanalat Spa
- Ven.Lat. Srl

per **Serenissima Ristorazione n. 45** e, precisamente:

- Allegrini Srl
- Galbani Spa

Handwritten signatures and initials in black ink, including a large stylized signature and several smaller initials.

- Caffarel Spa
- Capecchi Spa
- Carlo Manzella sas
- Casa vinicola Poletti Srl
- Caseificio Fratelli Nobili snc
- CGM srl
- Coca Cola hbc Italia Srl
- Dolcefreddo Moraberti Srl
- Dolciaria Loison Srl
- Fratelli Saclà Spa
- F.F.F. Srl
- Fietta Spa
- Franzin Carni Srl
- General Fruit Srl
- Gesco
- Globo Spa
- Il Ceppo Srl
- Imes Srl
- Intgegrus Srl
- Italbontà Srl
- La pizza + 1 Srl
- Lattebusche Sca
- Latterie e Caseificio Moro Srl
- Liomatic Spa
- Luigi Zaini Spa
- Marr spa
- Mobilpesca surgelati Spa
- Molino Dalla Giovanna Srl
- Molino Pasini Spa
- Operti snc

- Ottaviani Srl
- Pane Alba Srl
- Parmareggio Spa
- Pastificio Andalini Srl
- Prealpi Spa
- Redoro Srl
- Rossi Giants Srl
- Salumificio Fratelli Coati Srl
- Salumificio M. Brugnolo Srl
- Salumificio San Carlo Srl
- Sancon Costa Ligure
- Trevisanalat Spa
- Vegracamin Srl

3. Per quanto attiene al sub criterio B5) "Certificazioni (ISO 22000:2005 e 22005:2008)" il concorrente **CIR Food** ha dichiarato di essere privo della certificazione 22005:2008 riferita al centro di produzione di Cresole di Caldogno, come si evince anche dalla certificazione a comprova. Conseguentemente, al medesimo non possono essere attribuiti i 3 punti, in quanto il disciplinare prevedeva il possesso di ISO 22000:2005 e 22005:2008 riferite sia al concorrente che al centro di produzione dei pasti.

L'assegnazione dei punteggi per i sub criteri A1), A2), A3), A4), A5), A6), A7), A9), B5), B8), B9) risulta evidenziata nello schema allegato sub B).

La commissione prosegue quindi con l'esame degli altri criteri di valutazione.

Per quanto attiene al sub criterio A8) "Rendicontazione", la commissione rileva quanto segue:

CIR Food:

Il concorrente propone un software specifico nel quale sono inserite ricette con grammature

a crudo e variazioni della grammatura in funzione delle rese di lavorazione. La commissione apprezza in modo particolare la presenza nel centro di cottura del ricettario: per ogni singola ricetta sono indicati gli ingredienti che ne fanno parte e che appartengono alle caratteristiche merceologiche CAM, nella percentuale offerta per tipologia di prodotto. Automaticamente vengono generate le quantità dei prodotti corrispondenti ai pesi necessari per la produzione degli alimenti nel rispetto del capitolato e dell'offerta tecnica. Apprezza, altresì, l'utilizzo del codice colore da utilizzare per lo stoccaggio delle derrate dedicate unicamente al Comune di Schio. Apprezza, inoltre, l'attivazione del sistema di lettori *bar-code* per il controllo sia in fase di ricevimento merci dai fornitori sia in fase di prelievo per la spedizione degli ordini. Valuta molto positivamente il fatto che i dati analizzati e i *report* statistici di servizio siano visibili sul sito web del Comune di Schio attraverso un link dedicato a cui i funzionari del Comune stesso possono accedere in qualsiasi momento, senza preventiva richiesta alla ditta. Il sistema di rendicontazione proposto è giudicato ottimo, con pieno soddisfacimento di tutti i criteri motivazionali esposti nel disciplinare, in quanto è semplice, funzionale, completo ed efficace.

Giudizio dei componenti: 1 - 1 - 1

Serenissima Ristorazione:

Il concorrente utilizza il software AS400, che consente di evidenziare la corrispondenza tra materia prima ordinata e pasti prodotti. Le bolle elettroniche emesse sono distinte per commessa di riferimento. La rendicontazione fornita al Comune di Schio è mensile, salva la possibilità del Comune stesso di chiedere in qualsiasi momento l'estrazione dei dati utilizzati. La rendicontazione, non essendo strettamente legata alle ricette e alle relative grammature, risulta meno efficace nell'individuare le quantità di prodotti CAM realmente utilizzati.

Il sistema proposto dal concorrente risponde in maniera tra sufficiente e buono ai criteri motivazionali esposti nel disciplinare di gara.

Giudizio dei componenti 0.4 – 0.4 – 0.4

Per quanto attiene al sub criterio B1) "Piano del ciclo produttivo", la commissione rileva quanto segue:

CIR Food:

La relazione, unitamente al *lay out* del centro cottura allegato, permette una conoscenza ben dettagliata e comprensibile dei locali utilizzati per il servizio. Le fasi organizzative per la preparazione dei pasti sono indicate in modo distinto per ciascun plesso. La relazione dettaglia in modo preciso, chiaro ed efficace le fasi per la produzione dei cibi distinte per ciascuna tipologia di piatti, nonché la gestione del magazzino.

I criteri motivazionali risultano ottimamente evidenziati.

Giudizio dei componenti 1 – 1 – 1

Serenissima Ristorazione:

La relazione, seppur completa, non è supportata da un *lay out* del centro cottura sufficientemente leggibile. L'elenco delle attrezzature, pur dettagliato, non è collegato al predetto *lay out*. Ciò non consente, pertanto, l'analisi dettagliata del ciclo produttivo e, quindi, di ben comprendere i dettagli tecnico operativi delle fasi di preparazione dei pasti. E' apprezzabile il sistema utilizzato del codice colore per distinguere le diete speciali che riduce al minimo l'insorgenza di errori in presenza di allergie alimentari. Buono il sistema di tracciabilità proposto.

Giudizio dei componenti 0.7 – 0.7 – 0.7

Per quanto attiene al sub criterio B2) "Contenitori attivi per trasporto pasti", la commissione rileva quanto segue:

CIR Food:

il concorrente propone l'uso di contenitori attivi elettrici.

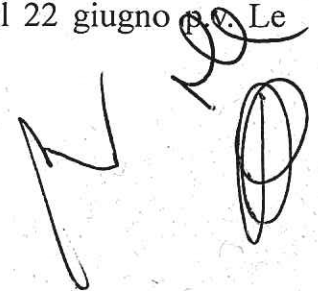
Punti attribuiti: 2

Serenissima Ristorazione:

il concorrente propone l'uso di contenitori attivi elettrici.

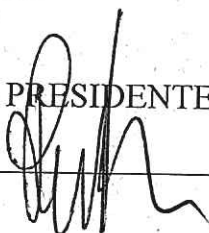
Punti attribuiti: 2

Alle ore 17.30 il presidente della commissione dichiara chiusa la seduta riservata di valutazione delle offerte tecniche e aggiorna i lavori alle ore 8.30 del 22 giugno s.p. Le offerte vengono riposte in luogo sicuro.

Handwritten signature and initials in the bottom right corner of the page.

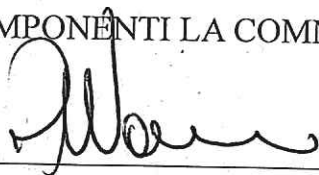
Di quanto sopra, io segretario verbalizzante ho redatto il presente verbale che, previa lettura e conferma, viene sottoscritto come in appresso.

IL PRESIDENTE



I COMPONENTI LA COMMISSIONE:

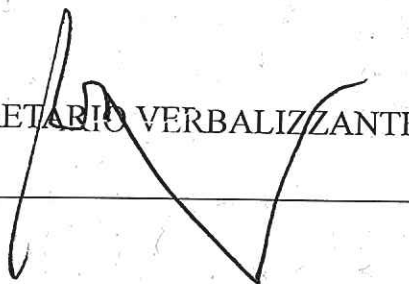
1)



2)



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA "SCHIO VAL LEOGRA"

Accordo consortile del 31.3.2015 n. 3691 – art. 33-bis d.lgs. 163/2006
accreditamento A.N.A.C. - Certificato AUSA n. 409046
sede legale: Via Pasini n. 33 – 36015 Schio – Tel.: 0445/691210
pec : schio.vi@cert.ip-veneto.net

Trasmessa via mail e pec:
info@grupposerenissima.it
loredana.battaglion@grupposerenissima.it
serenissimaristorazione@pec.it
loredana.battaglion@legalmail.it

Spett.le
SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.
Viale della Scienza, 26/A
36100 VICENZA (VI)

Schio, 22 giugno 2017

Prot.n. 37512

Oggetto: Richiesta chiarimenti in ordine alla disponibilità del centro di cottura

Con riferimento al Modello 5 presentato da codesto operatore economico e, in particolare, alla dichiarazione ivi contenuta di avere già a disposizione un centro di cottura dedicato alla concessione in oggetto, nonché alla copia del "contratto di affidamento dei servizi di ristorazione" stipulato tra codesto operatore economico e Summano Sanità Spa, presentato a supporto, si chiede cortesemente di voler fornire chiarimenti in ordine a quanto segue:

- l'art. 25 del suddetto contratto prevede che siano a carico dell'affidatario (Serenissima) "..eventuali oneri di prima predisposizione e adattamento dei locali".

Si chiede se i locali siano già stati adattati alla destinazione d'uso, ovvero la tempistica prevista per tali adattamenti.

Si chiede, inoltre, se i locali siano già stati adattati alla produzione di pasti scolastici in legume fresco-caldo, ovvero la tempistica di tali adattamenti.

- l'art. 3, punto 3.5, prevede che "I servizi contrattuali dovranno essere eseguiti in modo da garantire a Summano Sanità spa il regolare sfruttamento del presidio ospedaliero e dei presidi esterni .. ed al concedente la regolare erogazione dei servizi per tutta la durata della concessione. In particolare, le obbligazioni assunte dall'affidatario nei confronti del concessionario .. devono in ogni caso essere finalizzate esclusivamente all'assolvimento da parte del concessionario delle medesime obbligazioni e condizioni del contratto di concessione riferibili ai servizi che .. trovano applicazione per la gestione del presidio ospedaliero.

E' specifico obbligo dell'affidatario .. adeguarsi alle richieste di variante ai servizi contrattuali provenienti dal concedente .."

Si chiede come possano armonizzarsi, alla luce di quanto sopra, l'erogazione di servizi per conto di Summano Sanità spa - che sembra godere di una sorta di esclusiva sui locali messi a disposizione - e quelli da svolgere per il Comune di Schio in caso di aggiudicazione;

L'oggetto del contratto è "..l'affidamento della gestione coordinata di servizi .. tra i quali il servizio di ristorazione ai degenti, ristorazione sedi esterne, ristorazione a dipendenti e ristorazione a terzi".

Si chiede chi siano detti soggetti terzi e che tipo di ristorazione possa essere svolto nei loro

confronti. Si chiede se tale disposizione non preveda, come sopra, una sorta di esclusiva in favore di Summano Sanità spa nei locali messi a disposizione.

Quanto sopra, al fine di valutare la congruità dell'offerta presentata.

Si rimane in attesa di riscontro entro e non oltre le **ore 11,00 di venerdì 23 giugno 2017** (via pec all'indirizzo schio.vi@cert.ip-veneto.net o via mail all'indirizzo contratti@comune.schio.vi.it).

Si ringrazia e si porgono distinti saluti.

IL PRESIDENTE LA COMMISSIONE GIUDICATRICE
(dott. Paola Pezzin)

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Paola Pezzin', written over the typed name in the signature block.

VALUTAZIONE REQUISITI NON DISCREZIONALI COME DA MODELLO 6

CONCORRENTE CIR FOOD S.C.

CRITERI	MAX PUNTI	VAL. MINIMO OBBLIGATORIO	TIPO DATO	QUOTA PROPOSTA	MIGLIOR OFFERTA: SI/NO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO	MIGLIOR OFFERTA
A1) Verdura e ortaggi biologici	4,5	40,00%	%	100	SI	4,50	100
A2) Patate biologiche	3	40,00%	%	100	SI	3,00	100
A3) Formaggio DOP prodotto con latte italiano	3	---	%	100	SI	3,00	100
A4) Formaggio biologico	3	40,00%	%	100	SI	3,00	100
A5) Pasta biologica prodotta con grano italiano	3	---	%	100	SI	3,00	100
A6) Prodotti equo solidali	2	---	numerico	4	SI	2,00	4
A7) Alimento da agricoltura sociale	1	---	numerico	2	---	1,00	---
A9) Fornitori di materie prime	4	---	numerico	55	SI	4,00	55
B5) Certificazioni: ISO 22000:2005	(3) 1	---	SI/NO	NO	---	0,00	---
ISO 22000:2005+ISO 22005:2008	2	---	SI/NO	SI	---	2,00	---
ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 (riferite sia al concorrente che al centro di produzione)	3	---	SI/NO	NO	---	0,00	---
B8) Addetti alla produzione dei pasti	2	---	---	55,84	---	2,00	---
B9) Certificazioni OHSAS 18001:2007	(2) 1	---	SI/NO	SI	---	1,00	---
SA 8000:2008	1	---	SI/NO	SI	---	1,00	---
TOTALE PUNTEGGIO						29,50	

ALLEGATO B)

VALUTAZIONE REQUISITI NON DISCREZIONALI COME DA MODELLO 6

CONCORRENTE

SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA

CRITERI	MAX PUNTI	VAL. MINIMO OBBLIGATORIO	TIPO DATO	QUOTA PROPOSTA	MIGLIOR OFFERTA: S/NO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO	MIGLIOR OFFERTA
A1) Verdura e ortaggi biologici	4,5	40,00%	%	100	SI	4,50	100
A2) Patate biologiche	3	40,00%	%	100	SI	3,00	100
A3) Formaggio DOP prodotto con latte italiano	3	---	%	100	SI	3,00	100
A4) Formaggio biologico	3	40,00%	%	100	SI	3,00	100
A5) Pasta biologica prodotta con grano italiano	3	---	%	100	SI	3,00	100
A6) Prodotti equo solidali	2	---	numerico	4	SI	2,00	4
A7) Alimento da agricoltura sociale	1	---	numerico	1	---	0,50	---
							0,50

ALLEGATO B)

A9) Fornitori di materie prime	4	---	numerico	45	NO	3,27	55
--------------------------------	---	-----	----------	----	----	------	----

B5) Certificazioni: ISO 22000:2005	(3)	---	---	---	---	---	---
	1	---	S/NO	NO	---	0,00	---
ISO 22000:2005+ISO 22005:2008	2	---	S/NO	NO	---	0,00	---
ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 (riferite sia al concorrente che al centro di produzione)	3	---	S/NO	SI	---	3,00	---

B8) Addetti alla produzione dei pasti	2	---	---	41,06	---	2,00	---
---------------------------------------	---	-----	-----	-------	-----	------	-----

B9) Certificazioni	(2)	---	---	---	---	---	---
OHSAS 18001:2007	1	---	S/NO	SI	---	1,00	---
SA 8000:2008	1	---	S/NO	SI	---	1,00	---

TOTALE PUNTEGGIO						29,27	
-------------------------	--	--	--	--	--	--------------	--

Handwritten signatures and initials in the top right corner of the page, including a large signature and several smaller initials.