



CITTÀ DI MONCALIERI

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione di pasti per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, fornitura di derrate crude e gestione delle cucine interne degli asili nido comunali. periodo 01/09/2012 – 31/08/2015 - Lotti A, B, C.

VERBALE DI GARA N. 4

(FASE TECNICA IN SEDUTA RISERVATA)

L'anno 2012, il giorno 4 del mese di luglio, alle ore 9,30 in una sala del Palazzo comunale, Piazza Vittorio Emanuele II°, si è riunita in seduta riservata la Commissione Tecnica nominata con determinazione dirigenziale n. 639 del 5.6.2012, così composta:

- il Dirigente del Settore Istruzione, Cultura, Servizi Sociali, dott.ssa Ughetto Elena in qualità di Presidente;
- l'esperta biologa, dr.ssa Sara Beneventi, in qualità di componente;
- la dietista comunale, Roberta Di Gregorio, in qualità di componente.

La funzione di segretario verbalizzante viene svolta dal direttore del Servizio Istruzione, dr.ssa Carmelina Falcone, nominata con lo stesso provvedimento.

Il Presidente dichiara aperta la seduta riservata e fa constatare che:

- che nella seduta pubblica del 22.06.2012 si è proceduto alla comunicazione della conferma di ammissibilità al prosieguo della gara dei seguenti operatori economici:

- 1) All Foods srl – Loc. Pavona, Via del Mare 198/B, 00041 Albano Laziale (RM) – P.I. 00528200553
- 2) Compass Group Italia SpA – via degli Olivetani 4 – 20123 Milano (MI) – P.I. 02979410152
- 3) Dussmann Service srl – Via S. Gregorio n. 55 – 20124 Milano (MI) P.I. 00124140211
- 4) Gemeaz Elixor SpA (già Gemeaz Cusin) – Via Venezia Giulia 5/a – 20142 Milano (MI) – P.I. 05351490965
- 5) Camst scrl - via Tosarelli 318 – 40050 Villanova di Castenaso (BO) P.I. 00501611206
- 6) Marangoni srl – via Castello 12/A – 12060 Grinzane Cavour (CN) P.I. 02987760044 in costituenda
Ati con SDR srl – via Pralormo n. 115 – 10022 Carmagnola (TO) P.I. 06741220013

- che nella stessa seduta, sono state aperte, per ciascun concorrente di ciascun lotto, le buste B contenenti l'offerta tecnica, al solo scopo di identificarne il contenuto;

- che è stato verificato, per la ditta Dussmann Service, che il certificato di qualità ISO 9001:2008 cita espressamente la sede operativa di Carmagnola che l'Impresa intende utilizzare;

- che nella presente seduta, la Commissione Tecnica dovrà valutare le offerte tecniche e dovrà procedere all'assegnazione dei relativi punteggi tenendo conto anche dei sopralluoghi effettuati nei giorni 2 e 3 luglio 2012 dalla stessa Commissione Tecnica presso i centri di cottura delle ditte ammesse al prosieguo della gara (che sono state avvisate con ns. comunicazione prot. n. 32758 del 26.6.2012), secondo i criteri indicati al punto 5.2 del Disciplinare di gara e cioè:

Criterio di aggiudicazione: Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt.81 e 83 del D.lgs. n.163/06 e art. 283 del DPR n. 207/10 (con valutazione dell'offerta anomala secondo quanto previsto dagli artt. 86-88 del D.lgs. n. 163/06 e art. 284 del DPR n. 207/10) valutata in base ai seguenti elementi e punteggi:

1) PROGETTO TECNICO: PUNTEGGIO MASSIMO 60 PUNTI

Valutazione del progetto relativo al Centro di cottura in base agli elementi di seguito elencati :

1a) Adeguatezza strutturale centro di cottura da 0 a 15 punti

1b) Sistema rintracciabilità interna della produzione da 0 a 15 punti

1c) Modalità di gestione delle diete speciali da 0 a 15 punti

1d) Piano di emergenza da 0 a 15 punti

2) PREZZO: PUNTEGGIO MASSIMO 40 PUNTI

Ribasso sul valore nominale del costo del pasto pari a 4,70 € oltre I.V.A (4%) a pasto per i lotti A e B - € 4,75 oltre I.V.A.(4%) a pasto per il lotto C

Per un totale complessivo massimo attribuibile di Punti 100.

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa è effettuato utilizzando la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

- 3 -

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero uno;

Σ_n = sommatoria.

I coefficienti V(a)_i sono determinati:

a) per quanto riguarda gli elementi di cui al punto 1) progetto tecnico – max punti 60 -

attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari considerando che il coefficiente è pari a zero in corrispondenza della prestazione minima possibile, mentre il coefficiente è pari a uno in corrispondenza della prestazione massima possibile.

b) per quanto riguarda l'elemento di cui al punto 2) offerta economica – max punti 40 - attraverso la seguente formula:

$$C_i = R_i / R_{max}$$

dove:

R_i = il ribasso percentuale contenuto nell'offerta economica; R_{max} = il ribasso percentuale massimo offerto.

La somma dei punti assegnati a Progetto tecnico e all'Offerta economica porterà al punteggio finale ottenuto da ciascun concorrente, che determinerà la graduatoria di gara.

I concorrenti possono presentare offerte per più lotti, ma potranno aggiudicarsene al massimo due (A+C; B+C). NON è consentita l'aggiudicazione dei Lotti A+B. A tal fine, l'apertura delle offerte e l'ordine di aggiudicazione avverrà a partire dal lotto "A" e a seguire i lotti "B" e "C". Formatasi la graduatoria per ciascun lotto, qualora un concorrente risultasse aggiudicatario dei lotti A+B, il lotto B sarà aggiudicato con scorrimento della graduatoria del lotto stesso.

In ogni caso, per ciascun lotto, nel caso di presentazione di una sola offerta si aggiudicherà l'appalto all'unico offerente, se in possesso dei requisiti previsti per l'ammissione dell'offerta.

In caso di parità di punteggio totale, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà raggiunto il maggior punteggio complessivo sul progetto tecnico.

Qualora anche tali punteggi siano paritari, si procederà mediante sorteggio.

Non sono ammesse offerte in aumento. E' facoltà della stazione appaltante di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

- che il Disciplinare di gara prevede che la busta B debba contenere:

A pena di esclusione, un'offerta tecnica (redatto in massimo 20 pagine formato A4, utilizzando un carattere non inferiore a 12), redatta sulla base di quanto prescritto al precedente punto 5.2) ed in conformità a quanto prescritto nel capitolato speciale d'appalto e nei relativi allegati, corredata da una relazione - non soggetta a valutazione – relativa alla rilevazione automatica delle presenze (si rinvia per i contenuti ritenuti essenziali all'art. 76 del capitolato speciale d'appalto). In particolare l'offerta tecnica dovrà contenere l'illustrazione delle strutture, con

l'indicazione delle attrezzature disponibili, della superficie dei locali utilizzati per la produzione, per lo stoccaggio delle derrate non deperibili e del volume delle celle frigorifere utilizzate per i prodotti deperibili, nonché una presentazione degli organi tecnici di cui l'Impresa si avvale, particolarmente per l'esercizio dei controlli di qualità.

- che alla presente seduta, essendo riservata, non possono essere presenti altre persone oltre ai membri della Commissione Tecnica ed al segretario verbalizzante.

Il Presidente procede quindi, per ciascun lotto, seguendo l'ordine di arrivo al Protocollo generale dell'ente ad estrarre da ciascun plico la sola busta B contenente l'offerta tecnica.

La Commissione Tecnica procede, per ciascun lotto e per ciascun operatore economico, alla lettura e valutazione dell'offerta tecnica e all'attribuzione del relativo punteggio secondo i criteri sopra elencati.

La Commissione Tecnica formula i giudizi sotto riportati, relativamente ai singoli operatori economici:

LOTTO A

Ditta ALL FOODS

Elementi di valutazione	UGHETTO	BENEVENTI	DI GREGORIO	PUNTEGGIO
	Elena	Sara	Roberta	TOTALE
a) adeguatezza strutturale centro di cottura (max punti 15)	0,6	0,6	0,6	9
b) sistema rintracciabilità interna della produzione (max punti 15)	0,65	0,65	0,65	9,75
c) modalità di gestione delle diete speciali (max punti 15)	0,75	0,75	0,75	11,25
d) piano di emergenza (max punti 15)	0,6	0,6	0,6	9
TOTALE				39

Note:

- a) La struttura è abbastanza adeguata: manca un locale separato per le diete, ma c'è un'area dedicata. L'unico reparto separato è quello del lavaggio delle verdure.
- b) Il sistema di rintracciabilità presentato dalla ditta All Foods non risulta chiaramente descritto nei seguenti punti: non si comprende quanto prodotto viene utilizzato per ogni preparazione e non è chiaro il sistema nel caso in produzione venga utilizzata la stessa materia prima per lotti diversi.
- c) Il sistema di gestione delle diete è abbastanza adeguato.
- d) Manca un centro di cottura di emergenza nel raggio di 35 km

Ditta COMPASS GROUP ITALIA

Elementi di valutazione	UGHETTO	BENEVENTI	DI GREGORIO	PUNTEGGIO
	Elena	Sara	Roberta	TOTALE
a) adeguatezza strutturale centro di cottura (max punti 15)	0,9	0,9	0,9	13,5
b) sistema rintracciabilità interna della produzione (max punti 15)	0,9	0,9	0,9	13,5
c) modalità di gestione delle diete speciali (max punti 15)	0,9	0,9	0,9	13,5
d) piano di emergenza (max punti 15)	0,8	0,8	0,8	12
TOTALE				52,5

Note:

- a) La struttura è adeguata e si evidenzia che le varie zone di lavorazione sono separate fisicamente: il layout produttivo è tale da limitare l'incrocio sporco-pulito tramite l'adozione di particolari accorgimenti come le celle frigorifere in corrispondenza delle aree di lavorazione
- b) Il sistema di rintracciabilità è adeguato ed è certificato (la certificazione è stata dichiarata e verificata in fase di sopralluogo)
- c) La modalità di gestione delle diete è adeguata ed è certificata (la certificazione è stata dichiarata e verificata in fase di sopralluogo)
- d) Il piano di emergenza è abbastanza adeguato anche se la gestione delle situazioni critiche per il trasporto non sono descritte nelle modalità previste dal Disciplinare di gara (punto 12)

Ditta DUSSMANN SERVICE

Elementi di valutazione	UGHETTO	BENEVENTI	DI GREGORIO	PUNTEGGIO
	Elena	Sara	Roberta	TOTALE
a) adeguatezza strutturale centro di cottura (max punti 15)	0,4	0,4	0,4	6
b) sistema rintracciabilità interna della produzione (max punti 15)	0,8	0,8	0,8	12
c) modalità di gestione delle diete speciali (max punti 15)	0,7	0,7	0,7	10,5
d) piano di emergenza (max punti 15)	0,8	0,8	0,8	12
TOTALE				40,5

Note:

- a) Il layout dello stato di progetto relativo al centro di cottura Teksid risulta adeguato: la valutazione, come previsto da Disciplinare di gara è stata fatta sul layout stato di fatto che risulta essere carente rispetto alle esigenze del servizio richiesto. Il centro di cottura si trova inoltre all'interno di uno stabilimento di un'altra ditta (Teksid) con conseguente impossibilità di gestire autonomamente tutte le fasi dell'auto controllo (es. derattizzazione)
- b) Il sistema di rintracciabilità è adeguato, ma, in fase di sopralluogo, non è stata data oggettiva evidenza dell'applicazione.
- c) Il sistema di gestione delle diete è abbastanza adeguato, ma in fase di sopralluogo, non è stata data evidenza oggettiva dell'applicazione, in quanto allo stato attuale non è prevista la gestione delle diete.
- d) Il piano di emergenza è abbastanza adeguato.

Ditta GEMEAZ ELIOR (già GEMEAZ CUSIN)

Elementi di valutazione	UGHETTO	BENEVENTI	DI GREGORIO	PUNTEGGIO
	Elena	Sara	Roberta	TOTALE
a) adeguatezza strutturale centro di cottura (max punti 15)	0,7	0,7	0,7	10,5
b) sistema rintracciabilità interna della produzione (max punti 15)	0,95	0,95	0,95	14,25
c) modalità di gestione delle diete speciali (max punti 15)	0,9	0,9	0,9	13,5
d) piano di emergenza (max punti 15)	0,9	0,9	0,9	13,5
TOTALE				51,75

Note:

- a) La struttura è sufficientemente adeguata.
- b) Il sistema di rintracciabilità è completo ed è certificato (la certificazione è stata dichiarata e verificata in fase di sopralluogo)
- c) La modalità di gestione delle diete è adeguata ed è certificata (la certificazione è stata dichiarata e verificata in fase di sopralluogo)
- d) Il piano di emergenza è completo.

Ditta MARANGONI in costituenda ATI con SDR

Elementi di valutazione	UGHETTO	BENEVENTI	DI GREGORIO	PUNTEGGIO
	Elena	Sara	Roberta	TOTALE
a) adeguatezza strutturale centro di cottura (max punti 15)	0,5	0,5	0,5	7,5
b) sistema rintracciabilità interna della produzione (max punti 15)	0,7	0,7	0,7	10,5
c) modalità di gestione delle diete speciali (max punti 15)	0,75	0,75	0,75	11,25
d) piano di emergenza (max punti 15)	0,65	0,65	0,65	9,75
TOTALE				39

Note:

a) La proposta progettuale relativa al centro di cottura risulta adeguata anche se non corrisponde allo stato della struttura verificato in sede di sopralluogo e risultante dalla Notifica ex Regolamento (CE) n. 852/2004 e dgr 21-1278 del 23/12/2010 presentata in sede di gara. Pertanto, la valutazione, come previsto dal Disciplinare di gara (punto 12), ha tenuto conto dello stato di fatto che risulta essere non sufficientemente adeguato rispetto alle esigenze del servizio richiesto.

b) Il sistema di rintracciabilità è abbastanza adeguato ma, in fase di sopralluogo, non è stata data oggettiva evidenza dell'applicazione.

c) Il sistema di gestione delle diete è abbastanza adeguato.

d) Il piano di emergenza presenta alcune carenze relativamente alle modalità di gestione delle criticità (es. modalità di gestione di mancanza d'acqua non sufficientemente adeguata)

Ditta CAMST

Elementi di valutazione	UGHETTO	BENEVENTI	DI GREGORIO	PUNTEGGIO
	Elena	Sara	Roberta	TOTALE
a) adeguatezza strutturale centro di cottura (max punti 15)	0,85	0,85	0,85	12,75
b) sistema rintracciabilità interna della produzione (max punti 15)	0,85	0,85	0,85	12,75
c) modalità di gestione delle diete speciali (max punti 15)	0,85	0,85	0,85	12,75
d) piano di emergenza (max punti 15)	0,85	0,85	0,85	12,75
TOTALE				51

Note:

- a) La struttura è adeguata anche se le varie zone di lavorazione non sono completamente separate fisicamente: il layout produttivo è tale da limitare l'incrocio sporco-pulito tramite l'adozione di particolari accorgimenti come le celle frigorifere in corrispondenza delle aree di lavorazione
- b) Il sistema di rintracciabilità è adeguato.
- c) La modalità di gestione delle diete è adeguata.
- d) Il piano di emergenza è adeguato.

Conclusa la valutazione per il Lotto A, i lavori vengono sospesi alle ore 13,45: i plichi vengono custoditi dal Presidente e dalla dr.ssa Sara Beneventi.

I lavori riprendono alle ore 14,25 con la valutazione per il Lotto B e C. Il Presidente procede quindi, per ciascun lotto, seguendo l'ordine di arrivo al Protocollo generale dell'ente ad estrarre da ciascun plico la sola busta B contenente l'offerta tecnica.

La Commissione Tecnica procede, per ciascun lotto e per ciascun operatore economico, alla lettura e valutazione dell'offerta tecnica e all'attribuzione del relativo punteggio secondo i criteri sopra elencati.

La Commissione Tecnica formula i giudizi sotto riportati, relativamente ai singoli operatori economici:

LOTTO B**Ditta ALL FOODS**

Elementi di valutazione	UGHETTO	BENEVENTI	DI GREGORIO	PUNTEGGIO TOTALE
	Elena	Sara	Roberta	
a) adeguatezza strutturale centro di cottura (max punti 15)	0,6	0,6	0,6	9
b) sistema rintracciabilità interna della produzione (max punti 15)	0,65	0,65	0,65	9,75
c) modalità di gestione delle diete speciali (max punti 15)	0,75	0,75	0,75	11,25
d) piano di emergenza (max punti 15)	0,6	0,6	0,6	9
TOTALE				39

Note:

- a) La struttura è abbastanza adeguata: manca un locale separato per le diete, ma c'è un'area dedicata. L'unico reparto separato è quello del lavaggio delle verdure.

b) Il sistema di rintracciabilità presentato dalla ditta All Foods non risulta chiaramente descritto. Ad esempio non si comprende quanto prodotto viene utilizzato per ogni preparazione e non è chiaro il sistema nel caso in produzione venga utilizzata la stessa materia prima per lotti diversi.

c) Il sistema di gestione delle diete è abbastanza adeguato.

d) Manca un centro di cottura di emergenza nel raggio di 35 km

Ditta COMPASS GROUP ITALIA

Elementi di valutazione	UGHETTO	BENEVENTI	DI GREGORIO	PUNTEGGIO
	Elena	Sara	Roberta	TOTALE
a) adeguatezza strutturale centro di cottura (max punti 15)	0,9	0,9	0,9	13,5
b) sistema rintracciabilità interna della produzione (max punti 15)	0,9	0,9	0,9	13,5
c) modalità di gestione delle diete speciali (max punti 15)	0,9	0,9	0,9	13,5
d) piano di emergenza (max punti 15)	0,8	0,8	0,8	12
TOTALE				52,5

Note:

- La struttura è adeguata e si evidenzia che le varie zone di lavorazione sono separate fisicamente.
- Il sistema di rintracciabilità è adeguato ed è certificato (la certificazione è stata dichiarata e verificata in fase di sopralluogo)
- La modalità di gestione delle diete è adeguata ed è certificata (la certificazione è stata dichiarata e verificata in fase di sopralluogo)
- Il piano di emergenza è adeguato anche se la gestione delle situazioni critiche per il trasporto non sono descritte nelle modalità previste dal Disciplinare di gara (punto 12)

Ditta DUSSMANN SERVICE

Elementi di valutazione	UGHETTO	BENEVENTI	DI GREGORIO	PUNTEGGIO
	Elena	Sara	Roberta	TOTALE
a) adeguatezza strutturale centro di cottura (max punti 15)	0,4	0,4	0,4	6
b) sistema rintracciabilità interna della produzione (max punti 15)	0,8	0,8	0,8	12
c) modalità di gestione delle diete speciali (max punti 15)	0,7	0,7	0,7	10,5

d) piano di emergenza (max punti 15)	0,8	0,8	0,8	12
TOTALE				40,5

Note:

- a) Il layout dello stato di progetto relativo al centro di cottura presso la ditta Teksid risulta adeguato, anche se non corrisponde allo stato di fatto verificato in sede di sopralluogo e descritto in sede di gara come “layout di fatto”. Pertanto, la valutazione, come previsto da Disciplinare di gara (punto 12), è stata fatta sul layout stato di fatto che risulta essere carente rispetto alle esigenze del servizio richiesto. Il centro di cottura si trova inoltre all’interno di uno stabilimento di un’altra ditta (Teksid) con conseguente impossibilità di gestire autonomamente tutte le fasi dell’auto controllo (es. derattizzazione)
- b) Il sistema di rintracciabilità è adeguato ma, in fase di sopralluogo, non è stata data oggettiva evidenza dell’applicazione.
- c) Il sistema di gestione delle diete è abbastanza adeguato, ma in fase di sopralluogo, non è stata data oggettiva evidenza dell’applicazione, in quanto allo stato attuale non è prevista la gestione delle diete.
- d) Il piano di emergenza è abbastanza adeguato.

Ditta GEMEAZ ELIOR (già GEMEAZ CUSIN)

Elementi di valutazione	UGHETTO	BENEVENTI	DI GREGORIO	PUNTEGGIO
	Elena	Sara	Roberta	TOTALE
a) adeguatezza strutturale centro di cottura (max punti 15)	0,7	0,7	0,7	10,5
b) sistema rintracciabilità interna della produzione (max punti 15)	0,95	0,95	0,95	14,25
c) modalità di gestione delle diete speciali (max punti 15)	0,9	0,9	0,9	13,5
d) piano di emergenza (max punti 15)	0,9	0,9	0,9	13,5
TOTALE				51,75

Note:

- a) La struttura è sufficientemente adeguata.
- b) Il sistema di rintracciabilità è completo ed è certificato (la certificazione è stata dichiarata e verificata in fase di sopralluogo)
- c) La modalità di gestione delle diete è adeguata ed è certificata (la certificazione è stata dichiarata e verificata in fase di sopralluogo)
- d) Il piano di emergenza è adeguato.

Ditta CAMST

Elementi di valutazione	UGHETTO	BENEVENTI	DI GREGORIO	PUNTEGGIO
	Elena	Sara	Roberta	TOTALE
a) adeguatezza strutturale centro di cottura (max punti 15)	0,85	0,85	0,85	12,75
b) sistema rintracciabilità interna della produzione (max punti 15)	0,85	0,85	0,85	12,75
c) modalità di gestione delle diete speciali (max punti 15)	0,85	0,85	0,85	12,75
d) piano di emergenza (max punti 15)	0,85	0,85	0,85	12,75
TOTALE				51

Note:

- a) La struttura è adeguata anche se le varie zone di lavorazione non sono completamente separate fisicamente: il layout produttivo è tale da limitare l'incrocio sporco-pulito tramite l'adozione di particolari accorgimenti come le celle frigorifere in corrispondenza delle aree di lavorazione
- b) Il sistema di rintracciabilità è adeguato.
- c) La modalità di gestione delle diete è adeguata.
- d) Il piano di emergenza è adeguato.

LOTTO C

Ditta ALL FOODS srl

Elementi di valutazione	UGHETTO	BENEVENTI	DI GREGORIO	PUNTEGGIO
	Elena	Sara	Roberta	TOTALE
a) adeguatezza strutturale centro di cottura (max punti 15)	0,6	0,6	0,6	9
b) sistema rintracciabilità interna della produzione (max punti 15)	0,65	0,65	0,65	9,75
c) modalità di gestione delle diete speciali (max punti 15)	0,7	0,7	0,7	10,5
d) piano di emergenza (max punti 15)	0,4	0,4	0,4	6
TOTALE				35,25

Note:

- a) La struttura è abbastanza adeguata: manca un locale separato per le diete, ma c'è un'area dedicata. L'unico reparto separato è quello del lavaggio delle verdure.
- b) Il sistema di rintracciabilità presentato dalla ditta All Foods non risulta chiaramente descritto nei seguenti punti: non si comprende quanto prodotto viene utilizzato per ogni preparazione e non è chiaro il sistema nel caso in produzione venga utilizzata la stessa materia prima per lotti diversi.
- c) Il sistema di gestione delle diete è abbastanza adeguato ma generico, non calato nella realtà degli asili nido.
- d) Manca la parte della gestione dell'emergenza relativa alla cucina dei nidi e il menù alternativo proposto non è adatto ai bambini dell'asilo nido.

La seduta termina alle ore 18,00.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

F.to in originale

Elena UGHETTO

I COMPONENTI

F.to in originale

Sara BENEVENTI

Il Segretario verbalizzante

F.to in originale

Carmelina FALCONE

F.to in originale

Roberta DI GREGORIO