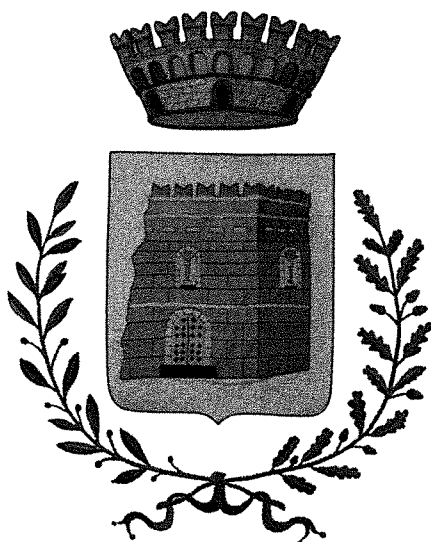


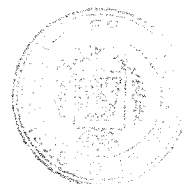
COMUNE DI CASTEL MELLA
(Provincia di Brescia)

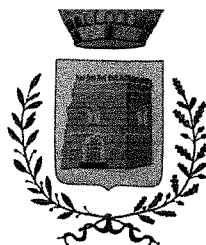


VERBALE DI GARA N. 3/2016 reg. gen.
Seduta del 21/07/2016

***AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA E DOMICILIARE***

ANNI SCOLASTICO 2016/2017
CIG 6730065155





Premesso che:

- Con determinazione n. 24/2015 il Responsabile settore Servizi alla Persona autorizzava la contrattazione per l'affidamento del servizio in oggetto, approvando contestualmente i relativi atti di gara ed adducendo l'impianto motivazionale complessivo;

Il giorno ventuno del mese di Luglio dell'anno duemilasedici (21/07/2016), ore 10:00 circa, il dott. Antonio Tommaselli, in qualità di Rup della procedura in oggetto, da inizio alla gara. Come previsto dagli atti di gara, trattandosi di gara telematica, le operazioni sono state effettuate in seduta riservata. Il sistema Sintel è infatti idoneo a fornire certezza in ordine all'identità del concorrente - dotato anche di specifiche password personali ed utilizzabili ai fini della presentazione delle proposte - e ad assicurare l'immodificabilità delle offerte, consentendo altresì di tracciare qualsivoglia apertura dei file recanti i documenti di gara Tali caratteristiche sono di fatto idonee a soddisfare l'interesse pubblico alla trasparenza e imparzialità evocate dall'Adunanza Plenaria (Ex Multis Cons. Stato, III, 12 luglio 2016, n. 3086; T.A.R. Lombardia, Brescia, I, 22 marzo 2016, n. 413).

Sono state presentate offerte nel seguente ordine di arrivo:

N° PROTOCOLLO INFORMATICO	FORNITORE	MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE	DATA	STATO OFFERTA
1469008260551	SARCA CATERING S.R.L	Forma singola	mercoledì 20 luglio 2016 11.51.00 CEST	Valida
1469003106405	Gemeaz Elior Spa	Forma singola	mercoledì 20 luglio 2016 10.25.06 CEST	Valida

Risultano dunque depositate due offerte, le cui regolarità formali sono state verificate dalla piattaforma Sintel e dal sottoscritto constatate.

Successivamente si è proceduto all'apertura delle buste telematiche contenenti i documenti amministrativi (la cd busta A).

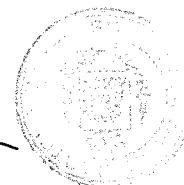
Da analisi della documentazione effettuata nell'immediatezza risulta che entrambi i candidati hanno inoltrato tutta la documentazione richiesta dal disciplinare di gara e hanno correttamente apposto le firme digitali.

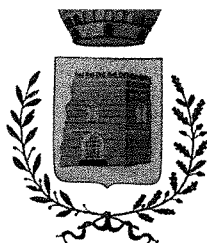
Non sono stati ravvisati motivi di esclusioni ed ambedue le ditte sono idonee per l'ammissione alla successiva fase della procedura.

Tuttavia, anche se non previsto dal bando, il RUP ha ritenuto di richiedere ex art. 85 comma 5 del D.Lgs 50/2016 al concorrente Sarca Catering SRL la produzione del PASSOe relativo al CIG oggetto della presente procedura. Tale adempimento, che, si rammenta, non è obbligatorio nel regime transitorio per le gare telematiche (cfr. Comunicato Presidente Anac) del 4 maggio 2016 e non rappresenta una carenza essenziale nemmeno laddove sia espressamente richiesto dal bando (Cfr. T.A.R. Toscana, II, 12 maggio 2016, n. 837 – Anac Parere n.72 del 28/10/2014), è stato richiesto esclusivamente ai fini di agevolare gli eventuali successivi adempimenti di verifica sul possesso dei requisiti di ordine generale tramite il sistema AVCPass, in un'ottica di leale collaborazione con la stazione appaltante.

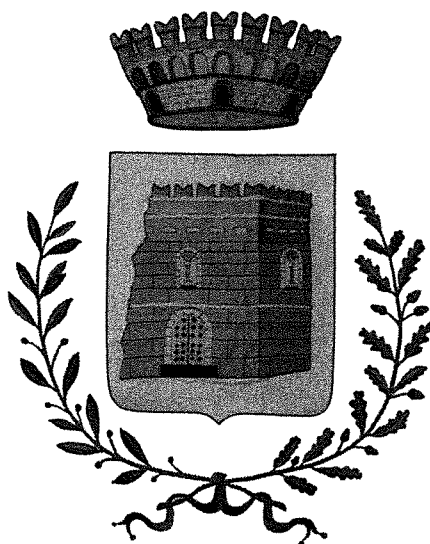
Il Rup dichiara chiusa la seduta alle ore 12.30 circa.

IL RUP
Dott. Antonio Tommaselli





COMUNE DI CASTEL MELLA
(Provincia di Brescia)

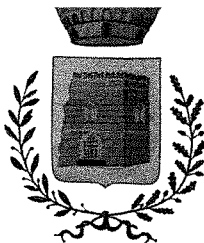


VERBALE DI GARA N. 3/2016 reg. gen.
Seduta del 25/07/2016

***AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA E DOMICILIARE***

**ANNI SCOLASTICO 2016/2017
CIG 6730065155**





Premesso che:

- In data 22 Luglio 2016 la ditta Sarca Catering SRL in risposta all'invito del RUP ha proceduto ad inoltrare il PASSoe richiesto;
- Con determinazione n. 203/2016, adottata in momento successivo rispetto al termine ultimo per la presentazione delle offerte, si è proceduto alla nomina della commissione giudicatrice;
- In data 25 Luglio 2016, dopo ulteriore verifica della documentazione amministrativa prodotta dai concorrenti, Il Rup li dichiara entrambi ammessi al prosieguo della gara;

Il giorno venticinque del mese di LUGLIO dell'anno duemilasedici (25/07/2016), ore 15.30 circa si è costituita la commissione giudicatrice. Dopo aver predisposto la postazione informatica la commissione è riunita nel plenum delle seguenti persone:

dott. Antonio Tommaselli – commissario – Presidente;
dott.sa Daniela Mendolia – commissario;
sig.ra Marzia Prevosti – commissario/segretario verbalizzante;

I commissari dichiarano ai sensi dell'articolo 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, l'inesistenza delle cause di incompatibilità e di astensione di cui all'articolo 77, commi 4, 5 e 6, del D. Lgs. 50/2016.

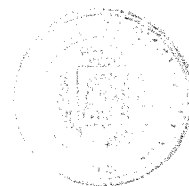
Si è proceduto all'apertura della buste telematiche contenente l'offerta tecnica (cd. busta B) e, riscontrata la regolarità formale dei documenti ivi contenuti, la commissione ha proceduto alla valutazione dei progetti secondo i criteri, sub-criteri, pesi e sub-pesi indicati nel disciplinare di gara.

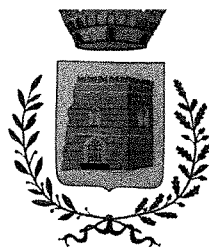
Alle ore 19.00 circa, non essendo ancora terminate le operazioni di valutazione, la commissione decide di richiedere alla ditta Sarca Catering una copia della planimetria del proprio cento cottura con maggiore risoluzione, in considerazione del fatto che quella allegata non consente una perfetta lettura delle diciture per una univoca identificazione delle aree, e dichiara quindi conclusa la seduta.

IL PRESIDENTE
Dott. Antonio Tommaselli

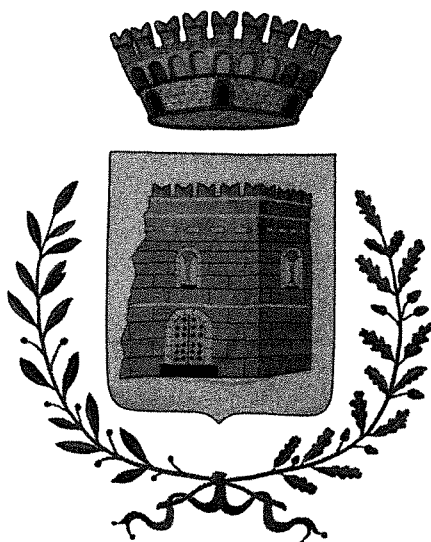
IL COMMISSARIO
Marzia Prevosti

IL COMMISSARIO
Dott.sa Daniela Mendolia





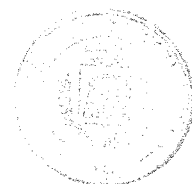
COMUNE DI CASTEL MELLA
(Provincia di Brescia)

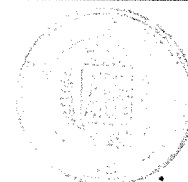
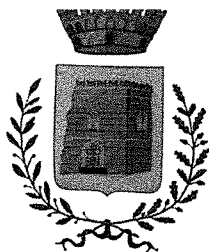


VERBALE DI GARA N. 3/2016 reg. gen.
Seduta del 29/07/2016

***AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA E DOMICILIARE***

**ANNI SCOLASTICO 2016/2017
CIG 6730065155**





Premesso che:

In data 27 Luglio il concorrente Sarca Catering ha proceduto ad inoltrare una copia della planimetria del proprio centro cottura come richiesto dalla commissione.

Il giorno ventinove del mese di LUGLIO dell'anno duemilasedici (29/07/2016), ore 09.30 circa si è costituita la commissione giudicatrice. Dopo aver predisposto la postazione informatica la commissione è riunita nel plenum delle seguenti persone:

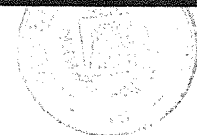
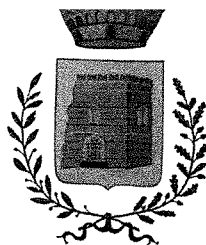
dott. Antonio Tommaselli – commissario – Presidente;

dott.sa Daniela Mendolia – commissario;

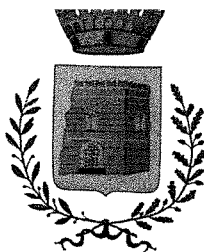
sig.ra Marzia Prevosti – commissario/segretario verbalizzante;

Terminate le operazioni di valutazione tecnica la commissione ha attribuito i seguenti punteggi secondo i criteri, sub-criteri, pesi e sub-pesi indicati nel disciplinare di gara:

a. Centro Cottura dell'Organizzazione	KO	Punteggio massimo	Criterio	GEMEAZ	SARCA
a.1 - Caratteristiche del Centro Cottura	Si	5	Adeguatezza 5 = ottimale 3 = buono 1 = sufficiente 0 = insufficiente	5	3
a.2 - Sistema di gestione delle emergenze	Si	1	1 = sufficiente 0 = non sufficiente	1	1
b. Personale	KO	Punteggio massimo	Criterio	GEMEAZ	SARCA
b.1 - Organico del personale operativo nei Centri Cottura, nei plessi di distribuzione e del personale referente (<i>Allegato 1 - Capitolato tecnico</i>) con dettaglio di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio	Si	6	Completezza e congruità 6 = ottimali 4 = buoni 2 = discreti 1 = sufficienti 0 = insufficienti	4	6
b.2 - Piano della formazione del personale con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti	No	3	Completezza, articolazione e calendarizzazione 3 = adeguato 1 = sufficiente 0 = insufficiente	3	1
c. Materie prime	KO	Punteggio massimo	Criterio	GEMEAZ	SARCA
c.1 - Dettaglio della proposta di prodotti biologici (in % sul numero di giornate totali del menù. La proposta non può essere inferiore 6% - 2 giornate/menù)	No	4	4 = 41-50/ → da 13 a 15 giornate/menù 3 = 31 - 40% → da 10 a 12 giornate/menù 2 = 21% - 30% → da 7 a 9 giornate/menù 1 = 10 - 20% → da 3 a 6 giornate/menù 0 = 6% → 2 giornate/menù (minimo - sufficiente)	4	4



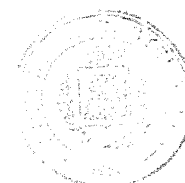
c.2 - Dettaglio della proposta di prodotti locali (verrà valutato il valore e la correttezza della proposta)	No	2	Valore e correttezza della proposta 2 = proposta ottimale 1 = proposta sufficiente 0 = nessuna proposta o proposta non corretta	2	1
c.3 - Dettaglio della proposta di trote	No	1	1 = piatto proposto 0 = piatto non proposto	1	1
c.4 - Dettaglio della proposta di inserimento di pesce azzurro	No	1	1 = piatto proposto 0 = piatto non proposto	1	1
c.5 - Progetto di valorizzazione di prodotti biologici, prodotti locali, trote e pesce azzurro	No	2	Completezza 2 = ottimale 1 = sufficiente 0 = insufficiente	1	2
d. Beni non alimentari	KO	Punteggio massimo	Criterio	GEMEAZ	SARCA
d.1 - Dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell' <i>Allegato 1 – Capitolato tecnico</i>	No	3	Adeguatezza 3 = ottimale 2 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente	2	3
e. Trasporti	KO	Punteggio massimo	Criterio	GEMEAZ	SARCA
e.1 - Dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legume studiato per il servizio richiesto (riferimento <i>Allegato 1 – Capitolato tecnico</i>)	No	3	Adeguatezza 3 = ottimale 2 = buono 1 = sufficiente 0 = insufficiente	2	2
e.2 - Scelta del mezzo di trasporto	No	2	2 = motorizzazione a metano (non ibrida – benzina di solo supporto all'accensione), 1 = motorizzazione a metano ibrida, 0 = motorizzazione a GPL.	1	2
f. Menù e diete speciali	KO	Punteggio massimo	Criterio	GEMEAZ	SARCA
f.1 - Dettaglio della proposta di menù (con esempio di ricettario comprendente grammature a crudo e a cotto)	No	5	Completezza, correttezza e congruità 5 = ottimale 3 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente	5	5
f.2 - Procedure interne per la gestione delle diete speciali	Si	5	Completezza, correttezza e congruità 5 = ottimale 3 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente	3	5

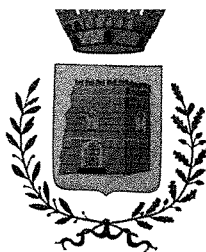


g. Autocontrollo	KO	Punteggio massimo	Criterio	GEMEAZ	SARCA
g.1 - Esempio di analisi del rischio igienico sanitario per le attività oggetto di appalto, con dettaglio della definizione delle fasi critiche	Si	5	Completezza, correttezza e congruità 5 = ottimale 3 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente	5	5
g.2 - Prescrizioni per assicurare i tempi fra confezionamento e consumo dei pasti	No	1	Completezza 1= sufficiente 0 = sufficiente	1	1
g.3 - Procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte	No	1	Completezza 1= sufficiente 0 = sufficiente	1	1
g.4 - Procedure per comunicazione delle Non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (No	1	Completezza 1= sufficiente 0 = sufficiente	1	1
g.5 - Pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento	Si	5	Completezza 5 = ottimale 3 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente	5	5
h. Migliorie	KO	Punteggio massimo	Criterio	GEMEAZ	SARCA
h.1 - Elenco e dettaglio delle migliorie proposte	No	14	Massimo 6 → Migliorie relative alla fornitura di attrezzature	6	6
			Massimo 4 → Migliorie di natura sociale	4	3
			Massimo 2 → Migliorie di natura formativo- promozionale	2	2
			Massimo 1 → Migliorie di natura strutturale e/o strumentale	0	1
			Massimo 1 → Migliorie relative al servizio	1	1

Si riportano i dati aggregati

graduatoria parziale	operatore economico	punteggio
1	SARCA CATERING S.R.L	63,00
2	Gemeaz Elior Spa	61,00





Indicativamente alle ore 10.00 la commissione procede all'apertura delle buste relative all'offerta economica (cd. Busta C), al calcolo dei punteggi secondo quanto previsto dal disciplinare di gara:

GRADUATORIA	FORNITORE	OFFERTA ECONOMICA (ribassi)	PUNTEGGIO ECONOMICO	ESITO VALUTAZIONE ECONOMICA
1	Gemeaz Elior Spa	10,50%	30/30	Ammesso
2	SARCA CATERING S.R.L	0,01%	0,03/30	Ammesso

Si riportano dunque i punteggi aggregati:

GRADUATORIA	FORNITORE	PUNTEGGIO		
		TECNICO	ECONOMICO	TOTALE
1	Gemeaz Elior Spa	61	30	91,00
2	SARCA CATERING S.R.L	63	0,03	63.03

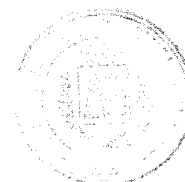
L'offerta economicamente più vantaggiosa è risultata essere quella presentata dal concorrente Gemeaz Elior Spa.

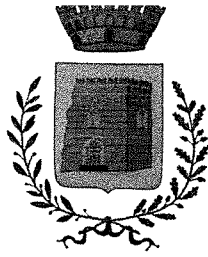
La Commissione formula proposta di aggiudicazione del servizio al succitato concorrente e dispone la sua trasmissione all'organo competente all'approvazione.

Sulla base del prospetto denominato "ripartizione percentuale delle componenti di costo" presentato dalla ditta Gemeaz, il quale costituisce la cosiddetta "giustificazione preventiva" rispetto all'offerta presentata, ai fini della verifica dell'anomalia sussistente nel caso di specie non si rilevano elementi idonei a mettere in dubbio la serietà e la sostenibilità dell'offerta nel suo complesso.

Le operazioni di gara si chiudono alle ore 10,30 circa.

Copia del presente verbale dovrà essere caricato sulla piattaforma SINTEL e comunicata dunque ai partecipanti, a conclusione dell'iter di aggiudicazione provvisoria previsto dalla piattaforma stessa. Agli atti sono disponibili il "report di gara", il quale contiene tracciatura di tutte le operazioni svolte sulla piattaforma.





Visto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE
Dott. Antonio Tommaselli

IL COMMISSARIO
Marta Prevosti

IL COMMISSARIO
Dott.ssa Daniela Mendolia

