



PROVINCIA DELLA SPEZIA
Senatore amministrativo
Servizio Amministrazione Generale Appalti e contratti
Espropri Sanzioni amministrative TPL
Via Vittorio Veneto 2, La Spezia
Tel.: 0187 742324-282-297
Pec: segre.contratti.provincia.laspezia@legalmail.it

**PROVINCIA DELLA SPEZIA - In qualità di ARTICOLAZIONE
FUNZIONALE DELLA SUAR, EX ART. 4, COMMA 4, L. R. 15/2015,
Procedura aperta telematica per l'affidamento del servizio di refezione
scolastica del Comune di Santo Stefano di Magra per le scuole
dell'infanzia e primarie, e fornitura pasti a crudo per asilo
nido/materna loc. Belaso, con eventuale sostituzione di cuoche
comunali. CIG 79084779AB**

VERBALE n. 3 prot. n. 27973 del 19/11/2019.

Addì 19 del mese di Novembre duemiladiciannove, alle ore 09.20 presso la Sala Gotelli, sita al piano II del Palazzo Provinciale, via Vittorio Veneto, 2, all'uopo aperta al pubblico, si è riunita la commissione della gara in oggetto, costituita con determinazione delegata del Servizio Amministrazione Generale, Appalti e Contratti, TPL, Sanzioni amministrative n. 992 del 28/10/2019 presenti tutti i suoi componenti. La commissione, riprende i lavori in seduta riservata per la valutazione dei restanti elementi qualitativi relativi all'offerta tecnica delle ditte partecipanti.

1) CAMST SOC. COOP A R.L

Valutazione punto B PRODOTTE MENU' - fino a max 20 punti

Valutazione sul punto B1) Disponibilità a fornire prodotti BIO in percentuale al 100% (max 9 punti)

ep
Verba
[Signature]

La ditta si dichiara disponibile a fornire: Olio extravergine di oliva ligure DOP, pesto BIO, riso BIO, pasta BIO, pollo/tacchino BIO. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 9.

Valutazione sul punto B2) Disponibilità a fornire prodotti locali da intendersi provenienti da aziende produttrici della provincia della Spezia (max 5 punti)

La ditta si dichiara disponibile a fornire: Carne bovina, ortaggi, formaggi e frutta. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 5.

Valutazione sul punto B3) Possesso certificazioni aziendali oltre la UNI EN ISO 9001:2015, (qualità) e la UNI EN ISO 14001:2015 (max 6 punti)

La ditta dichiara il possesso delle seguenti certificazioni:

UNI EN ISO 22000:2018 (certificazione del sistema di sicurezza alimentare) e UNI EN ISO 22005:2008 (certificazione relativa alla istituzione e alla attuazione del sistema di rintracciabilità dei prodotti). Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 6.

Valutazione punto C) TEMPO DI PERCORRENZA DAL CENTRO DI STOCCAGGIO E COTTURA ALIMENTI - fino a max 12 punti.

La ditta dichiara che il tempo di percorrenza dal centro di stoccaggio e cottura a disposizione degli offerenti destinato alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti da utilizzare per la refezione scolastica, alla sede del Comune di Santo Stefano di Magra (Piazza Matteotti) dista "tra 10 e 30 min.". Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 12.

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Valutazione punto D) PROPOSTE MIGLIORATIVE - fino a max 5 punti. Vengono valutate le attrezzature offerte per il miglioramento del servizio.

Le proposte offerte risultano nel complesso buone sia sotto il profilo del numero che della qualità, essendo relative sia alla fase di preparazione dei pasti (attrezzatura di cucina) che degli arredi dei refettori. Inoltre si individuano diversi miglioramenti di tipo immateriale sia per gli utenti che per i genitori.

Alla luce di quanto letto valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3,50.

Valutazione punto E) DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO - fino a max 3 punti. Viene valutato il progetto relativo alla destinazione del cibo non somministrato

Il progetto proposto risulta complessivamente buono, comprendendo sia una fase di analisi che l'individuazione dei destinatari degli alimenti non somministrati.

Alla luce di quanto letto valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 2,10.

2) SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA

Valutazione punto B PRODOTTI E MENU' - fino a max 20 punti

Valutazione sul punto B1) Disponibilità a fornire prodotti BIO in percentuale al 100% (max 9 punti)

La ditta si dichiara disponibile a fornire: Olio extravergine di oliva ligure DOP, pesto BIO, riso BIO, pasta BIO, pollo/tacchino BIO. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 9.

Valutazione sul punto B2) Disponibilità a fornire prodotti locali da intendersi provenienti da aziende produttrici della provincia della Spezia (max 5 punti)

La ditta si dichiara disponibile a fornire : Carne bovina, ortaggi, formaggi e frutta. Alla luce di quanto letto valutato, e riportato viene attribuito il punteggio di 5.

Valutazione sul punto B3) Possesso certificazioni aziendali oltre la UNI EN ISO 9001:2015, (qualità) e la UNI EN ISO 14001:2015 (max 6 punti)

La ditta dichiara il possesso delle seguenti certificazioni:

UNI EN ISO 22000:2018 (certificazione del sistema di sicurezza alimentare) e UNI EN ISO 22005:2008 (certificazione relativa alla istituzione e alla attuazione del sistema di rintracciabilità dei prodotti). Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 6.

Valutazione punto C) TEMPO DI PERCORRENZA DAL CENTRO DI STOCCAGGIO E COTTURA ALIMENTI - fino a max 12 punti.

La ditta dichiara che il tempo di percorrenza dal centro di stoccaggio e cottura a disposizione degli offerenti destinato alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti da utilizzare per la refezione scolastica, alla sede del Comune di Santo Stefano di Magra (Piazza Matteotti) dista "tra 10 e 30 min.". Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 12.

Valutazione punto D) PROPOSTE MIGLIORATIVE - fino a max 5 punti. Vengono valutate le attrezzature offerte per il miglioramento del servizio.

Le proposte offerte risultano nel complesso discrete sia sotto il profilo del numero che della qualità, essendo numerose le attrezzature sia per la preparazione e cottura dei cibi sia per i refettori.

Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 4,00.

Valutazione punto E) DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO - fino a max 3 punti. Viene valutato il progetto relativo alla destinazione del cibo non somministrato

Il progetto proposto indica soltanto significativamente le intenzioni relative al recupero del cibo non somministrato, risultando carente sia dell'analisi propedeutica all'individuazione degli scarti, sia dell'individuazione delle organizzazioni destinatarie degli stessi. Risulta generica anche la proposta relativa alla distribuzione dei prodotti in scadenza.

Alla luce di quanto letto valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 1,50.

3) A. GAZZOLI & SOCI SRL.

Valutazione punto B PRODOTTI E MENU' - fino a max 20 punti

Valutazione sul punto B1) Disponibilità a fornire prodotti BIO in percentuale al 100% (max 9 punti)

La ditta si dichiara disponibile a fornire: Olio extravergine di oliva ligure DOP, pesto BIO, riso BIO, pasta BIO, pollo/tacchino BIO. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 9.

Valutazione sul punto B2) Disponibilità a fornire prodotti locali da intendersi provenienti da aziende produttrici della provincia della Spezia (max 5 punti)

La ditta si dichiara disponibile a fornire : Carne bovina, ortaggi, formaggi e frutta. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 5.

Valutazione sul punto B3) Possesso certificazioni aziendali oltre la UNI EN ISO 9001:2015, (qualità) e la UNI EN ISO 14001:2015 (max 6 punti)

La ditta dichiara il possesso delle seguenti certificazioni:

UNI EN ISO 22000:2005 (certificazione del sistema di sicurezza alimentare). Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 3.

Valutazione punto C) TEMPO DI PERCORRENZA DAL CENTRO DI STOCCAGGIO E COTTURA ALIMENTI - fino a max 12 punti.

La ditta dichiara che il tempo di percorrenza dal centro di stoccaggio e cottura a disposizione degli offerenti destinato alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti da utilizzare per la refezione scolastica, alla sede del Comune di Santo Stefano di Magra (Piazza Matteotti) dista "tra 10 e 30 min.". Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 12.

Valutazione punto D) PROPOSTE MIGLIORATIVE - fino a max 5 punti. Vengono valutate le attrezzature offerte per il miglioramento del servizio.

Le proposte offerte risultano nel complesso sufficienti, trattandosi di alcune attrezzature per la distribuzione dei pasti.

Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 2,50.

Hand

Valutazione punto E) DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO - fino a max 3 punti. Viene valutato il progetto relativo alla destinazione del cibo non somministrato

Il progetto proposto risulta complessivamente più che buono, comprendendo sia una fase di analisi che l'individuazione dei destinatari degli alimenti non somministrati. Viene altresì proposto di compostare i cibi non recuperabili. Alla luce di quanto letto, valutato e riportato viene attribuito il punteggio di 2,40.

La commissione, esauriti i lavori di valutazione in seduta riservata, alle ore 11:00 prosegue i lavori in seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche, come comunicato con nota prot. n. 0027403 del 13/11/2019. E' presente il Sig. Moltard Giancarlo rappresentante della CAMST Soc. Coop. a r.l. s.c. giusta delega rilasciata dal Vice Presidente della ditta, depositata agli atti dell'ufficio.

La commissione prende atto che il punteggio attribuito automaticamente dal portale Sintel relativamente al criterio **Valutazione punto C) TEMPO DI PERCORRENZA DAL CENTRO DI STOCCAGGIO E COTTURA ALIMENTI - fino a max 12 punti**, non tiene conto del chiarimento pubblicato sul sito della Stazione appaltante con nota prot. 019270 del 08/08/2019; comunica pertanto preliminarmente che, al termine della fase di attribuzione del punteggio alle offerte tecniche, il punteggio conseguito da ciascuna ditta offerente è il seguente, anche tenuto conto del suddetto chiarimento:

	DITTA	PUNTEGGIO O.T.
1	CAMST SOC. COOP A R.L	61,67
2	SERENISSIMA RISTORAZIONE	57,87

	SPA	
3	A.GAZZOLI & SOCI SRL	58,43

Tutte le ditte sono pertanto ammesse alla successiva fase in quanto hanno conseguito il punteggio minimo richiesto dal disciplinare di gara pari a 46/70.

Di seguito la commissione procede dando lettura dei ribassi offerti come risultano sulla piattaforma Sintel provvedendo altresì a scaricare la documentazione allegata.

Busta 1) CAMST SOC. COOP A R.L. s.c. con sede legale in Castenaso (BO) P. IVA 00501611206

L'offerta è formulata secondo il modello allegato alla documentazione di gara; il ribasso offerto è pari a 4,17 %, per un prezzo pari ad € 4,50 per singolo pasto fresco differito, per un importo annuo offerto pari ad € 230.193,20; per un prezzo pari ad € 3,64 per singola fornitura delle derrate alimentari a crudo distribuita, per un importo annuo offerto pari ad € 51.611,56.

Busta 2) SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA. con sede legale in Vicenza (VI) P.IVA 001617950249

L'offerta è formulata secondo il modello allegato alla documentazione di gara; il ribasso offerto è pari a 7,29%, per un prezzo pari ad € 4,45 per singolo pasto fresco differito, per un importo annuo offerto pari ad € 222.690,90; per un prezzo pari ad € 3,52 per singola fornitura delle derrate alimentari a crudo distribuita, per un importo annuo offerto pari ad € 49.952,33.

Busta 3) A. GAZZOLI & SOCI SRL con sede legale in Massa (MS), Via Acquale,7 P.IVA 00258490457

B

A

Mane

L'offerta è formulata secondo il modello allegato alla documentazione di gara; il ribasso offerto è pari a 1,25%, per un prezzo pari ad € 4,74 per singolo pasto fresco differito, per un importo annuo offerto pari ad € 237.199,08; il ribasso offerto è pari a 14,47%, per un prezzo pari ad € 3,25 per singola fornitura delle derrate alimentari a crudo distribuita, per un importo annuo offerto pari ad € 46.083,74.

La commissione pertanto procede all'attribuzione dei punteggi relativi all'offerta economica applicando la formula indicata al punto 18.2 del disciplinare di gara, all'unico ribasso proposto dalle ditte offerenti risultante dal portale Sintel.

Ultimate le operazioni di cui sopra, la Commissione determina la somma totale dei punteggi conseguiti dalle ditte offerenti:

Ditta	Punteggio O.T.	Punteggio O.E.	Punteggio totale
CAMST SOC. COOP A R.L.	61,67	17,16	78,83
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	57,87	30	87,87
A.GAZZOLI & SOCI SRL	58,43	15,10	73,54

La commissione chiude le operazioni di gara alle ore 11:45 e rimette gli atti al RUP della procedura di gara per gli adempimenti conseguenti.

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene sottoscritto come segue.

La Spezia, 19/11/2019

Il presidente della commissione

Marco Casarino 

I membri esperti

Elisabetta Quadrelli 
Piero Ferrari 