



VERBALE N. 3 DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE PER LA PROCEDURA APERTA RELATIVA ALL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LE STRUTTURE DELL’ ASP PAOLO RICCI CIVITANOVA MARCHE – VALUTAZIONE OFFERTE TECNICO-QUALITATIVE ED ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI.

L’anno 2014 (duemilaquattordici) addì 04 (quattro) del mese di Agosto alle ore 10,00 in Civitanova Marche presso la sede amministrativa dell’ASP Paolo Ricci (Via Einaudi n. 144) si riunisce in seduta riservata la Commissione nominata con Determinazione del Direttore Generale n. 115 del 01.07.2014, così costituita:

PRESIDENTE	Dott.ssa Patrizia Zallocco
COMPONENTE	Sig.ra Rita Micucci
COMPONENTE	Sig. Renzo Junior Pallotta
SEGRETARIO	Sig.ra Mara Pecorari

Visto il Verbale n. 1 del 01.07.2014 relativo alla prima seduta pubblica della procedura aperta per l’affidamento del servizio di ristorazione, di cui alla Determinazione n.49 del 11.03.2014, dal quale risulta la sospensione della medesima seduta per il tempo necessario all’effettuazione delle necessarie verifiche in merito al possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e di capacità tecnica in capo alla ditta Avendo S.r.l.;

Vista la Determinazione n.129 del 21.07.2014 con la quale, dopo le necessarie valutazioni, si è ritenuto di escludere la ditta Avendo S.r.l. di Bologna dal prosieguo della gara, per i motivi indicati nella Determinazione suddetta;

Vista la comunicazione di esclusione dalla procedura in oggetto alla ditta Avendo S.r.l. del 21.07.2014;

Visto il verbale interno del 22.07.2014 in cui la Commissione ha preso atto dell’esclusione della ditta Avendo;

Visto il Verbale n.2 del 24 luglio 2014 relativo alla seconda seduta pubblica, nella quale si è proceduto all’apertura della busta n.2 contenenti le offerte tecnico qualitative, delle ditte dichiarate ammesse alla successiva fase della gara, al fine di verificarne la regolare presenza del contenuto, e di seguito elencate:

- Ditta All Foods;
- Ditta Markas S.r.l.;
- Ditta Elixir Ristorazione S.p.a.

Premesso che in data odierna la Commissione procederà all’esame della valutazione dell’offerta tecnico-qualitativa di cui alla busta 2 e alla attribuzione dei relativi punteggi;

TUTTO CIO’ PREMESSO

Accertata la corrispondenza di quanto previsto nel capitolato, si procede alla verifica delle relazioni riguardo agli aspetti formali, pagine, righe per ogni foglio e firma degli stessi senza rilevare nessuna irregolarità.

La Commissione procede, quindi, alla valutazione delle offerte tecniche delle ditte ammesse alla gara, previa analisi approfondita della documentazione e degli elaborati prodotti. La Commissione riepiloga sinteticamente come segue i punteggi attribuiti ad ogni singola offerta tecnica.

OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA:	Complessivi punti 60/100 Il punteggio sarà ripartito nei punti di cui alle lettere A); B); C); D); E).
LETTERA A) - Fino a 35 punti	
Relazione <u>schematica</u> in ordine al metodo e all'organizzazione del lavoro	Max 25 punti:
Modalità di acquisto degli alimenti :	Max 10 punti
LETTERA B) - Fino a 10 punti	
1) Piano di veicolazione dei pasti	Max 10 punti
LETTERA C) - Fino a 5 punti	
1) Piano di gestione degli imprevisti e delle emergenze in caso di non funzionamento dei centri cottura per cause diverse.	
LETTERA E) - Fino a 10 punti	
1) Investimenti in attrezzature con riferimento alle cucine a disposizione	

- **“OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA” DITTA ALL FOODS S.R.L.:**

LETTERA A – PUNTI MAX 35 - Il punteggio massimo complessivo attribuibile al punto A della relazione, derivante dalla somma dei punti A1 ed A2 è di 35 (trentacinque) punti.

A1. Valutazione della relazione schematica in ordine al metodo e all'organizzazione del lavoro:

ALL FOODS S.R.L.

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO COMPLESSIVO (MAX 25 PUNTI)
1. Team proposto (numero unità e ore di impiego distinto per ogni struttura in cui si fruisce del pasto con articolazione dell'orario di lavoro)	PUNTI 17
2. Professionalità per ogni figura impiegata	
3. Ore dedicate per attività supervisione	
4. Programma di formazione del personale	
5. Fasi di esecuzione del servizio	
6. Modalità di distribuzione e piano trasporto di pasti	
7. Sistema di conservazione delle derrate, materie prime e sistema di conservazione e smaltimento rifiuti	
8. Sistema di approvvigionamento degli alimenti con indicazione della cadenza delle consegne e criteri di scelta e valutazione dei fornitori	
9. Modalità di controllo dei prodotti impiegati	
10. Modalità di controllo della qualità del servizio	

La Ditta ALL FOODS SRL ha indicato il numero degli operatori impiegati, le ore dedicate nella supervisione e nella direzione senza specificare l'orario degli operatori impiegati nella gestione del servizio. Sono invece sufficientemente sviluppati i punti inerenti la formazione del personale, il sistema di conservazione, approvvigionamento e controllo della qualità'.

Il punteggio totale attribuito al punto A1 è di 17 punti su 25 (venticinque).

A2. Valutazione delle modalità di acquisto degli alimenti :

ALL FOODS S.R.L.

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO (MAX 10 PUNTI)
1. Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale certificati a filiera corta, di qualità (Dop e Igp), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale oltre la percentuale già prevista del 40%	PUNTI 6
2. Fornitura di ulteriori prodotti biologici locali certificati, rispetto alla percentuale del 30% richiesti nel Capitolato	

riguardo la fornitura di prodotti e specificato il ricorso all'acquisto di prodotti locali e a filiera corta senza indicare percentuali aggiuntive rispetto al limite contrattuale previsto nel capitolato di gara.

Il punteggio totale attribuito al punto A2 è di 6 punti su 10 (dieci).

LETTERA B – PUNTI MAX 10 - Il punteggio massimo complessivo attribuibile al punto B della relazione è di 10 (dieci) punti.

Valutazione del servizio di veicolazione:

ALL FOODS S.R.L.

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO (MAX 10 PUNTI)
1. Numero e caratteristiche dei mezzi impiegati (comprensiva del numero, anno di immatricolazione, autorizzazione igienico-sanitaria, ecc.) e delle attrezzature per il trasporto dei pasti.	PUNTI 10
2. Tempi di esecuzione del servizio, modalità di consegna dei pasti veicolati e personale dedicato al servizio.	

La ditta ALL FOODS propone un piano veicolazione con due mezzi di trasporto e un mezzo dedicato all'emergenza. Viene assegnato il punteggio massimo
Il punteggio totale attribuito al punto B è di 10 punti su 10 (dieci).

LETTERA C – PUNTI MAX 5 PUNTI - Il punteggio massimo complessivo attribuibile al punto C è di 5 (cinque) punti.

C. Valutazione del piano di gestione delle emergenze e degli imprevisti in caso di non funzionamento dei centri di cottura per cause diverse.

La Ditta ALL FOODS Srl dispone di centri di cottura presso il Comune di Civitanova Marche per cui viene attribuito il punteggio massimo.

Il punteggio attribuito al punto C è di 5 punti su 5 (cinque).

LETTERA E – PUNTI MAX 10 PUNTI- Il punteggio massimo complessivo attribuibile al punto E è di 10 (dieci) punti.

E. Valutazione circa gli investimenti in attrezzature con riferimento alle cucine a disposizione.

ALL FOODS S.R.L.

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO (MAX 10 PUNTI)
1. Numero delle attrezzature offerte.	PUNTI 7
2. Inerenza delle attrezzature al servizio.	

Il punteggio massimo attribuito al punto E è di 7 punti su 10 (dieci).

La Ditta All Foods nell'offerta propone diversi investimenti in attrezzature, alcuni dei quali non inerenti le effettive necessità delle strutture.

Il numero dei frigoriferi è eccessivo rispetto alle esigenze del servizio.

La commissione delibera di attribuire un **punteggio complessivo di 45 punti** derivante dalla somma dei punteggi attribuiti ai sottocriteri stabiliti per i diversi punti dell'offerta.

• **“OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA” DITTA MARKAS S.R.L.:**

LETTERA A – PUNTI MAX 35 - Il punteggio massimo complessivo attribuibile al punto A della relazione, derivante dalla somma dei punti A1 ed A2 è di 35 (trentacinque) punti.

A1. Valutazione della relazione schematica in ordine al metodo e all'organizzazione del lavoro:

MARKAS S.R.L.

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO COMPLESSIVO (MAX 25 PUNTI)
1. Team proposto (numero unità e ore di impiego distinto per ogni struttura in cui si fruisce del pasto con articolazione dell'orario di lavoro)	PUNTI 23
2. Professionalità per ogni figura impiegata	
3. Ore dedicate per attività supervisione	
4. Programma di formazione del personale	
5. Fasi di esecuzione del servizio	
6. Modalità di distribuzione e piano trasporto di pasti	
7. Sistema di conservazione delle derrate, materie prime e sistema di conservazione e smaltimento rifiuti	
8. Sistema di approvvigionamento degli alimenti con indicazione della cadenza delle consegne e criteri di scelta e valutazione dei fornitori	
9. Modalità di controllo dei prodotti impiegati	
10. Modalità di controllo della qualità del servizio	

Si rileva che l'indicazione del Nido il Pesciolino anziché del Nido La Lumachina, quale centro di cottura è mero errore formale ed influente ai fini della valutazione complessiva della Ditta Markas in quanto il centro di cottura non è opzionale ed è determinato all'art.1 del capitolato.

La Commissione rileva che la Ditta Markas ha esposto in modo lineare, approfondito, e di facile comprensione l'organizzazione del servizio. Molto buona la chiarezza espositiva come pure il grado di dettaglio relativo ai diversi punti richiesti, quali le fasi di esecuzione del servizio, l'organizzazione del team, lo sviluppo schematico della giornata tipo.

Il punteggio totale attribuito al punto A1 è di 23 punti su 25 (venticinque).

A2. Valutazione delle modalità di acquisto degli alimenti :

MARKAS S.R.L.

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO (MAX 10 PUNTI)
1. Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale certificati a filiera corta, di qualità (Dop e Igp), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale oltre la percentuale già prevista del 40%	PUNTI 8
2. Fornitura di ulteriori prodotti biologici locali certificati, rispetto alla percentuale del 30% richiesti nel Capitolato	

La Ditta MarKas propone di incrementare la percentuale prevista nel capitolato del 10% in più per i prodotti a filiera corta e del 10% in più dei prodotti biologici.

Il punteggio totale attribuito al punto A2 è di 8 punti su 10 (dieci).

LETTERA B – PUNTI MAX 10 - Il punteggio massimo complessivo attribuibile al punto B della relazione è di 10 (dieci) punti.

Valutazione del servizio di veicolazione:

MARKAS S.R.L.

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO (MAX 10 PUNTI)
1. Numero e caratteristiche dei mezzi impiegati (comprensiva del numero, anno di immatricolazione, autorizzazione igienico-sanitaria, ecc.) e delle attrezzature per il trasporto dei pasti.	PUNTI 9
2. Tempi di esecuzione del servizio, modalità di consegna dei pasti veicolati e personale dedicato al servizio.	

Il punteggio totale attribuito al punto B è di 9 punti su 10 (dieci).

LA Ditta Markas presuppone di organizzare il servizio con numero due mezzi per garantire il servizio veicolato.

LETTERA C – PUNTI MAX 5 PUNTI - Il punteggio massimo complessivo attribuibile al punto C è di 5 (cinque) punti.

C. Valutazione del piano di gestione delle emergenze e degli imprevisti in caso di non funzionamento dei centri di cottura per cause diverse.

In caso di imprevisti la Ditta può disporre di una cucine nel Comune di Fermo e di Ancona.

Il punteggio attribuito al punto C è di 3 punti su 5 (cinque).

LETTERA E – PUNTI MAX 10 PUNTI- Il punteggio massimo complessivo attribuibile al punto E è di 10 (dieci) punti.

E. Valutazione circa gli investimenti in attrezzature con riferimento alle cucine a disposizione.

MARKAS S.R.L.

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO (MAX 10 PUNTI)
1. Numero delle attrezzature offerte.	PUNTI 9
2. Inerenza delle attrezzature al servizio.	

La ditta Markas propone tra gli investimenti anche l'acquisto di un forno presso il nido in cui sarà realizzato il centro di cottura, e l'acquisto di una lavastoviglie.

Il punteggio massimo attribuito al punto E è di 9 punti su 10 (dieci).

La commissione delibera di attribuire un punteggio complessivo di 52 punti derivante dalla somma dei punteggi attribuiti ai sottocriteri stabiliti per i diversi punti dell'offerta.

• **“OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA” DITTA ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.:**

LETTERA A – PUNTI MAX 35 - Il punteggio massimo complessivo attribuibile al punto A della relazione, derivante dalla somma dei punti A1 ed A2 è di 35 (trentacinque) punti.

A1. Valutazione della relazione schematica in ordine al metodo e all'organizzazione del lavoro:

1

ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO (MAX 25 PUNTI)
1. Team proposto (numero unità e ore di impiego distinto per ogni struttura in cui si fruisce del pasto con articolazione dell'orario di lavoro)	PUNTI 20
2. Professionalità per ogni figura impiegata	
3. Ore dedicate per attività supervisione	
4. Fasi di esecuzione del servizio	
5. Modalità di distribuzione e piano trasporto di pasti	
6. Programma di formazione del personale	
7. Sistema di conservazione delle derrate, materie prime e sistema di conservazione e smaltimento rifiuti	
8. Sistema di approvvigionamento degli alimenti con indicazione della cadenza delle consegne e criteri di scelta e valutazione dei	

10. Modalità di controllo dei prodotti impiegati	
10. Modalità di controllo della qualità del servizio	

La ditta Elior propone una organizzazione del servizio con l'indicazione delle diverse fasi. Discreta e' la descrizione dell'organizzazione. Le ore dedicate alla formazione sono minori rispetto a quelle formulate dalle altre ditte concorrenti. Di difficile comprensione l'articolazione dei diversi turni.

La Commissione ritiene nel complesso la proposta presentata abbastanza buona, nonostante la scarsa linearità e le difficoltà riscontrate nella lettura della stessa.

Il punteggio totale attribuito al punto A1 è di 20 punti su 25 (venticinque).

A2. Valutazione delle modalità di acquisto degli alimenti :

ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO (MAX 10 PUNTI)
1. Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale certificati a filiera corta, di qualità (Dop e Igp), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale oltre la percentuale già prevista del 40%	PUNTI 10
2. Fornitura di ulteriori prodotti biologici locali certificati, rispetto alla percentuale del 30% richiesti nel Capitolato	

La Elior propone un incremento considerevole dei prodotti a filiera corta e biologici. Si attribuisce quindi il massimo del punteggio previsto.

Il punteggio totale attribuito al punto A2 è di 10 punti su 10 (dieci).

LETTERA B - PUNTI MAX 10 - Il punteggio massimo complessivo attribuibile al punto B della relazione è di 10 (dieci) punti.

Valutazione del servizio di veicolazione:

ELIOR RISTORAZIONE S.P.A..

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO (MAX 10 PUNTI)
1. Numero e caratteristiche dei mezzi impiegati (comprensiva del numero, anno di immatricolazione, autorizzazione igienico-sanitaria, ecc.) e delle attrezzature per il trasporto dei pasti.	PUNTI 6
2. Tempi di esecuzione del servizio, modalità di consegna dei pasti veicolati e personale dedicato al servizio.	

La ditta Elior propone di effettuare il servizio veicolato con un solo mezzo di trasporto, rispetto alle altre offerte che hanno tutte previsto l'organizzazione del veicolato con due mezzi.

Il punteggio totale attribuito al punto B è di 6 punti su 10 (dieci).

LETTERA C - PUNTI MAX 5 PUNTI - Il punteggio massimo complessivo attribuibile al punto C è di 5 (cinque) punti.

C. Valutazione del piano di gestione delle emergenze e degli imprevisti in caso di non funzionamento dei centri di cottura per cause diverse.

La ditta Elior dispone di diverse cucine alternative di cui la priu' vicina a circa 15Km.

Il punteggio attribuito al punto C è di 4 punti su 5 (cinque).

LETTERA E - PUNTI MAX 10 PUNTI- Il punteggio massimo complessivo attribuibile al punto E è di 10 (dieci) punti.

E. Valutazione circa gli investimenti in attrezzature con riferimento alle cucine a disposizione.

ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO (MAX 10 PUNTI)
1. Numero delle attrezzature offerte.	PUNTI 8
2. Inerenza delle attrezzature al servizio.	

La ditta Elior propone un livello di investimento buono nelle diverse attrezzature.

Il punteggio massimo attribuito al punto E è di 8 punti su 10 (dieci).

La commissione delibera di attribuire un punteggio complessivo di 48 punti derivante dalla somma dei punteggi attribuiti ai sottocriteri stabiliti per i diversi punti dell'offerta.

Si procede alla redazione del seguente prospetto riepilogativo contenente la valutazione dell'offerta tecnico-qualitativa :

OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA	Complessivi punti 60/100 Il punteggio sarà ripartito nei punti di cui alle lett. A), B), C), E)	ALL FOODS SRL	ELIOR RISTORAZIONE SPA	MARKAS SRL
LETTERA A) - Fino a 35 punti				
1)Relazione in ordine al metodo e all'organizzazione del lavoro: Team proposto (numero unità e ore di impiego distinto per ogni struttura in cui si fruisce del pasto con articolazione dell'orario di lavoro), professionalità per ogni figura impiegata, ore dedicate per attività supervisione, fasi di esecuzione del servizio, modalità di distribuzione e piano trasporto di pasti, programma di formazione del personale, sistema di conservazione delle derrate, materie prime e sistema di conservazione e smaltimento rifiuti, sistema di approvvigionamento degli alimenti con indicazione della cadenza delle consegne e	Max 25 punti	17	20	23

criteri di scelta e valutazione dei fornitori, modalità di controllo dei prodotti impiegati, modalità di controllo della qualità del servizio					
2) Relazione sulle modalità di acquisto degli alimenti: fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale certificati a filiera corta, di qualità (Dop e Igp), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale oltre la percentuale già prevista del 40%, fornitura di ulteriori prodotti biologici locali certificati, rispetto alla percentuale del 30% richiesti nel Capitolato	Max 10 punti	6	10	8	
LETTERA B) - Fino a 10 punti Piano di veicolazione dei pasti					
1) numero e caratteristiche dei mezzi impiegati (comprensiva del numero, anno di immatricolazione, autorizzazione igienico-sanitaria, ecc.) e delle attrezzature per il trasporto dei pasti.	Max punti	10	10	6	9
2) tempi di esecuzione del servizio, modalità di consegna dei pasti veicolati e personale dedicato al servizio.					
LETTERA C) - Fino a 5 punti					
Piano di gestione degli imprevisti e delle emergenze in caso di non funzionamento dei centri cottura per cause diverse.	Max punti	5	5	4	3
LETTERA E) - Fino a 10 punti (investimenti in attrezzature con riferimento alle cucine a disposizione)					
1) numero delle attrezzature offerte.	Max punti	10	7	8	9
2) inerenza delle attrezzature al servizio.					
TOTALE		45	48	52	

Il Presidente della commissione, sentiti i componenti della stessa, alle ore 11,50 dichiara chiusa la seduta per l'attribuzione dei punteggi relativi alle offerte tecnico-qualitative presentate dalle ditte e rinvia all'apertura delle buste riguardanti l'offerta economica al giorno 06 agosto 2014 alle ore 08,30.

Tutta la documentazione di gara viene presa in consegna dal Presidente per la custodia in luogo sicuro e chiuso a chiave.

Alle ore 11,51 il Presidente dichiara la chiusura della seduta.

Civitanova Marche, lì 04.08.2014

Letto, confermato e sottoscritto

IL PRESIDENTE F.to Dott.ssa Patrizia Zallocco

IL COMPONENTE F.to Sig.ra Rita Micucci

IL COMPONENTE F.to Sig. Renzo Junior Pallotta

IL SEGRETARIO F.to Sig.ra Mara Pecorari