



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

tra i COMUNI DI NOVENTA VICENTINA,
AGUGLIARO, ALBETTONE, CAMPIGLIA DEI BERICI

Provincia di Vicenza
Sede in Piazza IV Novembre 1 – 36025 Noventa Vicentina
Tel. 0444 788518 – fax 0444 788540
e-mail: cuc@noventavi.it

OGGETTO: Verbale di apertura delle offerte relative alla procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa svolta dalla Centrale Unica di Committenza tra i Comuni di Noventa Vicentina, Albettone, Agugliaro e Campiglia dei Berici per conto del Comune di Noventa Vicentina avente ad oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica - periodo 01/09/2018 – 30/06/2023. CIG **7489024A1A**.

Valore complessivo stimato dell'appalto € 980.000,00 (oneri fiscali esclusi).

VERBALE DI GARA N.1 (Seduta pubblica)

Il giorno 20/06/2018 alle ore 09:25 nella sede del Comune di Noventa Vicentina, Piazza IV Novembre n.1, in seduta pubblica sono presenti i componenti della Commissione, nominata dalla C.U.C con determina n. 6 del 19/06/2018:

- Dott. Renato Graziani, Segretario generale del Comune di Noventa Vicentina, in qualità di Presidente di gara;
- Rag. Miriam Dresseno, dipendente del Comune di Noventa Vicentina, in qualità di Componente esperto;
- Dott. Graziano Cazzaro, dipendente del Comune di Barbarano Mossano, in qualità di Componente esperto;

Le funzioni di Segretario verbalizzante sono svolte dalla dott.ssa Caterina Traverso, dipendente del Comune di Noventa Vicentina.

Si da' atto che i componenti di cui sopra non versano nelle cause di incompatibilità e di astensione di cui ai commi 4,5 e 6 dell'art. 77 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.. La funzione di soggetto verificatore sulla piattaforma ANAC – sistema AVCPass – verranno svolte dal Responsabile CUC del Comune di Noventa Vicentina Arc. Seraglio Barnaba.

Premesso:

- Che la C.U.C, che agisce per conto del Comune di Noventa Vicentina, il quale con propria determinazione a contrarre n. 5 del 14/05/2018 "Determinazione a contrarre e approvazione documenti di gara per l'affidamento della concessione servizio ristorazione scolastica periodo settembre 2018-giugno 2023 – CIG 7489024A1A ha indetto procedura aperta secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del Dlgs n. 50/2016;
- Che la documentazione di gara, prot. n. 8744 del 14/05/2018, è stata pubblicata a termini di legge, presso l'albo pretorio del Comune di Noventa Vicentina, nella sezione Bandi e Gare del sito del Comune di Noventa Vicentina, sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n.57 del 18/05/2018 oltre che su un giornale locale e nazionale;

- Che il valore complessivo della concessione e' stimato in € 980.000,00 al netto di IVA;
- Che il valore della base d'asta e' fissato in € 4,90 (iva esclusa) per il singolo pasto completo (compreso acqua) con la seguente distinzione:
 - ✓ € 4,88 (iva esclusa) per costo pasto soggetto a ribasso
 - ✓ € 0,02 (iva esclusa) per oneri sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.
- Che la concessione per il servizio di ristorazione scolastica comprende i seguenti servizi e/o forniture:
 - ✓ Iscrizione degli utenti su un portale informatico
 - ✓ Pagamento del servizio presso almeno due punti vendita sul territorio con procedura di tessera a ricarica o similare
 - ✓ Avviso automatico agli utenti mediante di necessita' di ricarica con eventuali solleciti
 - ✓ Raccolta delle presenze – assenze giornaliere
 - ✓ Possibilita' del Comune di consultazione del portale con tutti i dati sugli utenti, pasti erogati e situazione pagamenti
 - ✓ Produzione della certificazione della spesa sostenuta per il servizio mensa valida ai fini fiscali per la detrazione in sede di dichiarazione dei redditi
 - ✓ Gestione di tutte le procedure di autocontrollo HACCP delle mense
 - ✓ Preparazione e cottura dei pasti presso il centro di cottura
 - ✓ Fornitura del materiale non alimentare necessario ad assicurare il servizio:
 - Piatti, bicchieri e posate
 - Posateria per la porzionatura in acciaio inox
 - Tovaglie e tovaglioli di carta
 - Carrelli scaldavivande per la distribuzione dei pasti
 - Trasporto e consegna dei pasti con legame "fresco-caldo" presso le mense scolastiche
 - Ricezione pasti e preparazione dei refettori
 - Scodellamento pasti (minimo un operatore ogni 50 utenti)
 - Gestione diete speciali secondo normativa vigente
 - Riordino e pulizia scaldavivande e altre attrezzature utilizzate con fornitura di detersivi e dei sacchi per la raccolta dei rifiuti (le pulizie dei locali mensa sono di competenza degli operatori scolastici)
 - Trattandosi di concessione, la ditta incassera' direttamente dagli utenti il costo del buono pasto fissato con Delibera di Giunta. Nel caso l'Amministrazione fissi un prezzo per gli utenti inferiore al costo del servizio, la ditta fatturerà mensilmente la differenza al Comune di Noventa Vicentina. La Ditta fatturerà inoltre al Comune di Noventa Vicentina il costo dei pasti usufruiti dai docenti scolastici. Nel caso di mancati pagamenti da parte degli utenti il servizio di refezione non dovrà essere sospeso e dovrà essere informato tempestivamente il Comune.
- Che il bando di cui sopra indica quale termine perentorio per la presentazione delle offerte le ore 12,00 del giorno 18 giugno 2018;
- Che entro il termine perentorio del 18/06/2018 ore 12:00 sono pervenuti, in ordine di protocollazione, i plichi dei seguenti operatori economici:
 1. CIR FOOD SC – VIA NOBEL, 19 42124 REGGIO EMILIA C.F./P.IVA 00464110352 – Prot. n. 11073 del 18.06.2018 h 10,04
 2. EURORISTORAZIONE SRL – VIA SAVONA, 144 – 36040 TORRI DI QUARTESOLO VI C.F./P.IVA 019988102445 - Prot. n. 11087 del 18.06.2018 h 11,30
- Che i predetti plichi sono stati custoditi in luogo sicuro.

Tutto cio' premesso, il Presidente apre la seduta pubblica , nella quale saranno valutati i requisiti di ammissione dei concorrenti, con contestuale verifica dei plichi pervenuti, della loro integrita' e delle intestazioni richieste.

Si dà atto, inoltre, che sono presenti i rappresentanti delle seguenti ditte:

- Sig. BERTELLI MICHELE - Baziege (F) 21.04.1960 Noventa Vicentina VI Via Roma, 134 per la Ditta CIR FOOD SC – VIA NOBEL, 19 42124 REGGIO EMILIA C.F./P.IVA 00464110352
- Sig.ra LOVISETTO Nadia - PADOVA 29.12.1961 Via A.Moro,9 VIGONZA PD EURORISTORAZIONE SRL – VIA SAVONA, 144 – 36040 TORRI DI QUARTESOLO VI C.F./P.IVA 019988102445

Come da specifica delega in atti.

Il presidente procede quindi alla verifica della regolarità dei plichi pervenuti, accertandone l'integrità ed il corretto confezionamento secondo quanto stabilito dal disciplinare di gara. Tale verifica ha esito positivo.

Il Presidente procede poi all'apertura dei plichi nell'ordine di arrivo al Protocollo, accertando che all'interno dei plichi vi siano le buste A,B e C come da disciplinare di gara, idoneamente sigillate e controfirmate su tutti i lembi di chiusura compresi quelli preincollati. Le buste di ogni plico vengono numerate.

Il Presidente procede all'apertura della busta "A – Documentazione amministrativa" della ditta CIR FOOD SC e verifica la documentazione in base a quanto richiesto dal disciplinare di gara:

- a) Requisiti di ordine generale
- b) Requisiti di idoneità professionale
- c) Requisiti di capacità economico e finanziaria
- d) Requisiti di capacità tecnica professionale

La verifica ha esito positivo.

Il Presidente apre la busta "A – Documentazione amministrativa" della ditta EURORISTORAZIONE SRL e verifica la documentazione in base a quanto richiesto dal disciplinare di gara:

- a) Requisiti di ordine generale
- b) Requisiti di idoneità professionale
- c) Requisiti di capacità economico e finanziaria
- d) Requisiti di capacità tecnica professionale

La verifica ha esito positivo.

Quindi, stante quanto sopra, il Presidente

Dichiara

L'ammissione dei concorrenti

- CIR FOOD SC – VIA NOBEL, 19 42124 REGGIO EMILIA C.F./P.IVA 00464110352
- EURORISTORAZIONE SRL – VIA SAVONA, 144 – 36040 TORRI DI QUARTESOLO VI C.F./P.IVA 019988102445

Pertanto alle ore 10,40 si da' corso alle operazioni di apertura della busta B dei concorrenti in gara . Lo stesso Presidente fa quindi previamente constare l'integrita' delle suddette buste B. La commissione procede all'apertura delle medesime e verifica che al loro interno sia contenuta la documentazione richiesta, dandone pubblicamente conto.

La riunione continua in seduta segreta per la valutazione dei parametri di qualita' previsti nel capitolato.

Il Presidente concorda con i rappresentanti delle ditte che al termine della valutazione verranno richiamati per presenziare all'apertura della busta contenente l'offerta economica.

Alle ore 11,30 dispone quindi per la chiusura della seduta pubblica.

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

Il Presidente
Dott. Renato Graziani

I componenti esperti:

rag. Miriam Dresseno

dott. Graziano Cazzaro

Il segretario verbalizzante
Dott.ssa Caterina Traverso

Caterina Traverso

Giuseppe Jorani
Graziano



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

tra i COMUNI DI NOVENTA VICENTINA,
AGUGLIARO, ALBETTONE, CAMPIGLIA DEI BERICI

Provincia di Vicenza
Sede in Piazza IV Novembre 1 – 36025 Noventa Vicentina
Tel. 0444 788518 – fax 0444 788540
e-mail: cuc@noventavi.it

OGGETTO: Verbale di apertura delle offerte relative alla procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa svolta dalla Centrale Unica di Committenza tra i Comuni di Noventa Vicentina, Albettone, Agugliaro e Campiglia dei Berici per conto del Comune di Noventa Vicentina avente ad oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica - periodo 01/09/2018 – 30/06/2023. CIG **7489024A1A**.
Valore complessivo stimato dell'appalto € 980.000,00 (oneri fiscali esclusi).

VARBALE DI GARA N.2 (Seduta riservata)

Il giorno 20/06/2018 alle ore 11,35 nella sede del Comune di Noventa Vicentina, Piazza IV Novembre n.1, in seduta riservata sono presenti i componenti della Commissione, nominata dalla C.U.C con determina n. 6 del 19/06/2018:

- Dott. Renato Graziani, Segretario generale del Comune di Noventa Vicentina, in qualità di Presidente di gara;
- Rag. Miriam Dresseno, dipendente del Comune di Noventa Vicentina, in qualità di Componente esperto;
- Dott. Graziano Cazzaro, dipendente del Comune di Barbarano Mossano, in qualità di Componente esperto;

Le funzioni di Segretario verbalizzante sono svolte dalla dott.ssa Caterina Traverso, dipendente del Comune di Noventa Vicentina.

La Commissione prosegue i lavori richiamando integralmente il verbale di gara n. 1 del 20 giugno 2018.

Procede nell'ordine attestato dal numero di protocollo, con l'esame delle offerte tecniche presentate dagli operatori concorrenti.

- CIR FOOD SC – VIA NOBEL, 19 42124 REGGIO EMILIA C.F./P.IVA 00464110352
- EURORISTORAZIONE SRL – VIA SAVONA, 144 – 36040 TORRI DI QUARTESOLO

Il Presidente da' lettura dei criteri di aggiudicazione previsti dall'art. 4 del Capitolato speciale per la concessione del servizio di ristorazione scolastica, a) Elemento qualitativo a cui sarà attribuito un massimo di 70 punti su 100 calcolati in relazione ai seguenti criteri:

PARAMETRI QUALITA'	CALCOLO PUNTEGGIO
1. Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di ristorazione scolastica prestati negli ultimi tre anni sia a favore di enti pubblici che privati con utilizzo del centro di cottura in oggetto	Massimo 5 punti Punti 0,5 per servizio (si precisa che saranno valutati massimo 10 servizi di periodo almeno pari ad un anno scolastico)
2. Autocertificazione del numero totale per anno di pasti prodotti per ristorazione scolastica nel centro di cottura in oggetto negli ultimi tre anni	Massimo 8 punti Punteggio massimo a chi ha più pasti e il resto in proporzione
3. Servizio informatizzato di gestione della concessione (iscrizione utenti, gestione presenze-assenze, pagamento servizio, solleciti di pagamento)	Massimo 5 punti su valutazione della commissione
4. Contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti e indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura	Da 0 a 10 punti Punti 0 = contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria); Punti 3 = contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica Punti 6 = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica Punti 10 = contenitori attivi elettrici
5. Utilizzo di prodotti DOP o IGP o STG	Massimo 8 punti su valutazione della commissione
6. Distanza del centro di cottura dalla Sede Municipale di Noventa Vicentina	da 0 a 20 Km 10 punti da 21 a 30 Km 7 punti da 31 a 40 Km 5 punti
7. Utilizzo di prodotti BIO come da Regolamenti CE 834/2007- 889/2008 – 967/2008 – 1254/2008 e prodotti a KM ZERO come da L.R. Veneto 25/07/2008	Massimo 7 punti su valutazione della commissione
8. Rilevazione del gradimento del servizio	Massimo 2 punti Punti 1 = rilevazione a maggio Punti 2 = rilevazione a dicembre e a maggio
9. Stoviglie utilizzate	Da 0 a 10 punti Punti 0 = stoviglie monouso in plastica per alimenti Punti 5 = stoviglie monouso ecologiche biodegradabili e compostabili certificate Punti 10 = fornitura in comodato uso gratuito di stoviglie riutilizzabili e lavastoviglie per il lavaggio giornaliero
10. Presenza operativa nel campo della ristorazione collettiva: anni di esperienza maturata	Da 0 a 5 punti 1 punto ogni 3 anni Punti 0 = 3 anni Punti 1 = 6 anni Punti 2 = 9 anni Punti 3 = 12 anni Punti 4 = 15 anni Punti 5 = 18 o più anni

Per quanto riguarda la documentazione relativa ai 10 parametri per la valutazione della qualità si verifica che:

- il modello 3 – offerta tecnica sia compilato e firmato

- la documentazione e' separata in 10 cartelline contrassegnate dal n. del parametro,
- i parametri 1 - 2 - 10 sono presentati sotto forma di autocertificazione con data e firma del legale rappresentante,
- il parametro 3 porta una breve e chiara descrizione del funzionamento del servizio informatizzato
- per i parametri 5 - 7 sono stati allegati l'elenco dei prodotti utilizzati

Il punteggio complessivo dell'offerta tecnica sarà calcolato eseguendo la somma dei punteggi attribuiti ai singoli parametri qualitativi come sopra determinati, il totale dei valori raggiunti (massimo 70 punti) costituirà il valore finale dell'offerta tecnica.

La Commissione procede quindi con le operazioni.

1. Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di ristorazione scolastica prestati negli ultimi tre anni sia a favore di enti pubblici che privati con utilizzo del centro di cottura in oggetto		Massimo 5 punti Punti 0,5 per servizio (si precisa che saranno valutati massimo 10 servizi di periodo almeno pari ad un anno scolastico)	
CIR FOOD SC	Punteggio	EURORISTORAZIONE SRL	Punteggio
Azienda che negli ultimi tre anni ha prestato servizio di ristorazione scolastica a favore sia di enti pubblici che privati con utilizzo del centro di cottura in oggetto, di periodo almeno pari ad un anno scolastico, in 10 istituzioni pubbliche o private in quanto ha elencato n. 13 Comuni	05	Azienda che negli ultimi tre anni ha prestato servizio di ristorazione scolastica a favore sia di enti pubblici che privati con utilizzo del centro di cottura in oggetto, di periodo almeno pari ad un anno scolastico, in 10 istituzioni pubbliche o private In quanto ha elencato n. 11 Comuni	05

2. Autocertificazione del numero totale per anno di pasti prodotti per ristorazione scolastica nel centro di cottura in oggetto negli ultimi tre anni		Massimo 8 punti Punteggio massimo a chi ha più pasti e il resto in proporzione	
CIR FOOD SC	Punteggio	EURORISTORAZIONE SRL	Punteggio
N. Pasti 612.865	02,82	N. pasti 1.741.429	08

Considerato che la concorrente EURORISTORAZIONE SRL ha il piu' alto numero di pasti, si attribuisce il punteggio a CIR FOOD SC in proporzione.

3. Servizio informatizzato di gestione della concessione (iscrizione utenti, gestione presenze-assenze, pagamento servizio, solleciti di pagamento)		Massimo 5 punti su valutazione della commissione	
CIR FOOD SC	Punteggio	EURORISTORAZIONE SRL	Punteggio
La concorrente CIR FOOD SNC propone un Sistema informatizzato sviluppato dalla Societa' Progetti e Soluzioni spa. School E-	05	La concorrente EURORISTORAZIONE SRL propone il Sistema e-Civis Solution interamente web based. Attraverso il gestionale proposto	05

Suite e' un applicativo che gestisce ogni fase del processo. L'applicativo non necessita di badge da parte degli alunni. Prevede l'iscrizione on line al servizio mensa da parte delle famiglie tramite PC. Il sistema permette di comunicare con i genitori tramite WEB, SMS e-mail ed APP, Il genitore puo' scaricare in autonomia l'attestazione ai fini delle detrazioni fiscali. La fase di prenotazione sara' operativa su Tablet. E nel momento in cui i dati di prenotazione vengono processati essi aggiorneranno il Database in tempo reale. Vengono messi a disposizione i seguenti canali di pagamento: presso punti di ricarica sul territorio, pagamenti "On line", APP spazio scuola, ricariche su sportello automatico ATM Intesa San Paolo che consentono i genitori di effettuare i pagamenti utilizzando la propria tessera Bancomat 365 gg all' anno 24 ore al giorno. Per contrastare la morosita' sara' fornito un sistema che consente di mettere in atto tutti i sistemi di contenimento della morosita' impostando automatismi di comunicazione solleciti via sms ed in seguito procedendo con azioni di comunicazione di sollecito formale.

Il software inoltre mette a disposizione degli operatori accreditati un grande numero di report, consultabili e direttamente stampabili.

School E-Suite agevola il controllo e la gestione degli insoluti agendo su

la ditta concorrente eseguirà la gestione anagrafica degli utenti per il popolamento degli iscritti Il progetto prevede l'attivazione delle iscrizioni on line ed aggiornamento delle conferme degli utenti già presenti. Ogni plesso scolastico sara' dotato dall'azienda di dispositivi tablet per accedere al sistema on line in forma diretta o attraverso APP, Il personale Euroristorazione potra' leggere costantemente l'andamento e la quadratura delle prenotazioni e generare il prospetto di produzione e preparazione refettori con l'indicazione dei pasti da produrre per plesso, turno, tipologia tipo utente. Con indicazione delle diete speciali. Il sistema prevede anche la disdetta del pasto da smart phon, da portale genitori e via Sms. Per quanto riguarda i pagamenti Euroristorazione propone con proprio personale ad eseguire le procedure di incasso dagli utenti con le modalita' pre pagato su conto a ricarica a valore. Saranno attivati pagamenti multicanale quali 2 punti di ricarica presso esercenti privati sul territorio, pagamento in line mediante Carta di Credito, Bonifico on line, domiciliazione bancaria SEPA Euroristorazione provvedera' direttamente ad effettuare tutte le procedure di sollecito di pagamento e del recupero del credito, il sistema genera automaticamente documenti di estratto conto e di sollecito da inviare alle famiglie, preceduto da sms o e-mail o invio automatico. La gestione delle comunicazioni e' di tipo multicanale quali sms, email, web lettere etc. Il sistema precede la creazione di apposita cartella familiare, la pubblicazione di comunicazioni su Portale on line incluse le Certificazioni di pagamento ad uso della Denuncia dei Redditi. Attivazione APP informativa genitori per smart-phone che permette al genitore di

diversi livelli ed ampia gamma di soluzioni di pagamento.		consultare il proprio conto ed il dettaglio per ogni suo utente.	
---	--	--	--

Preso visione dei sistemi informatizzati offerti, la Commissione, verificato che tutti i punti richiesti dal Capitolato sono rispettati, ritiene apprezzabili alla pari entrambi i gestionali proposti.

4. Contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti e indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura		Da 0 a 10 punti Punti 0 = contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria); Punti 3 = contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica Punti 6 = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica Punti 10 = contenitori attivi elettrici	
CIR FOOD SC	Punteggio	EURORISTORAZIONE SRL	Punteggio
Contenitori attivi elettrici	10	Contenitori attivi elettrici	10

5. Utilizzo di prodotti DOP o IGP o STG		Massimo 8 punti su valutazione della commissione	
CIR FOOD SC	Punteggio	EURORISTORAZIONE SRL	Punteggio
Propone un elenco di n. 39 prodotti di cui n. 9 DOP, N. 8 IGP, N. 12 PAT e n. 11 Lotta Integrata	07,5	Propone un elenco di n. 106 prodotti di cui 48 DOP, n. 1 STG e n. 57 IGP	08

La commissione, data la differenza di prodotti proposti dalle due aziende concorrenti, ritiene di procedere con la suddivisione dei prodotti in macro raggruppamenti per tipologia e stagionalità: ritiene in conclusione che con riferimento ai prodotti più in uso in termini di consumo ed utilizzo, l'assortimento dei prodotti proposti della Ditta EURORISTORAZIONE SRL è leggermente più rilevante e completo.

6. Distanza del centro di cottura dalla Sede Municipale di Noventa Vicentina		da 0 a 20 Km 10 punti da 21 a 30 Km 7 punti da 31 a 40 Km 5 punti	
CIR FOOD SC	Punteggio	EURORISTORAZIONE SRL	Punteggio
Da 21 a 30 Km Km 29,6	07	Da 31 a 40 Km Km 35,4	05

7. Utilizzo di prodotti BIO come da Regolamenti CE 834/2007- 889/2008 - 967/2008 - 1254/2008 e prodotti a KM ZERO come da L.R. Veneto 25/07/2008		Massimo 7 punti su valutazione della commissione	
CIR FOOD SC	Punteggio	EURORISTORAZIONE SRL	Punteggio
L'azienda propone un elenco di n. 40 prodotti	06	L'azienda propone un elenco di n. 82 prodotti biologici e n. 64 prodotti a Km 0	07

La commissione, data la differenza di prodotti proposti dalle due aziende concorrenti, nonché la mancanza di utilizzo di prodotti a Km 0 della Ditta CIR FOOD SC, ritiene che l'assortimento della Ditta EURORISTORAZIONE SRL è più rilevante e completo.

8.Rilevazione del gradimento del servizio		Massimo 2 punti Punti 1 = rilevazione a maggio Punti 2 = rilevazione a dicembre e a maggio	
CIR FOOD SC	Punteggio	EURORISTORAZIONE SRL	Punteggio
Rilevazione a dicembre e a maggio	02	Rilevazione a dicembre e a maggio	02

9.Stoviglie utilizzate		Da 0 a 10 punti Punti 0 = stoviglie monouso in plastica per alimenti Punti 5 = stoviglie monouso ecologiche biodegradabili e compostabili certificate Punti 10 = fornitura in comodato uso gratuito di stoviglie riutilizzabili e lavastoviglie per il lavaggio giornaliero	
CIR FOOD SC	Punteggio	EURORISTORAZIONE SRL	Punteggio
Saranno fornite in comodato d'uso gratuito per tutta la durata del servizio stoviglie riutilizzabili in melamina, posate in acciaio e n. 2 lavastoviglie	10	Propone la fornitura di nuova attrezzatura e stoviglieria riutilizzabile (piatti e bicchieri in melamina, posate in acciaio inox e la fornitura di n. 2 lavastoviglie, ed al fine di un corretto espletamento del servizio la fornitura in prestito ad uso gratuito n. 2 tavoli armadiati con alzatina e n. 2 carrelli di servizio a 2 ripiani	10

10.Presenza operativa nel campo della ristorazione collettiva: anni di esperienza maturata		Da 0 a 5 punti 1 punto ogni 3 anni Punti 0 = 3 anni Punti 1 = 6 anni Punti 2 = 9 anni Punti 3 = 12 anni Punti 4 = 15 anni Punti 5 = 18 o più anni	
CIR FOOD SC	Punteggio	EURORISTORAZIONE SRL	Punteggio
41 anni di presenza operativa	05	30 anni di presenza operativa	05
TOTALE PUNTEGGIO	60,32		65,00

Il Presidente, dà lettura dei punteggi assegnati globalmente a ciascun concorrente per l'offerta tecnica e di seguito riepilogati:

PARAMETRI DI QUALITA'	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO
	CIR FOOD SC	EURORISTORAZIONE SRL
1.Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di ristorazione scolastica prestati negli ultimi tre anni sia a favore di enti pubblici che privati con	5	5

utilizzo del centro di cottura in oggetto		
2. Autocertificazione del numero totale per anno di pasti prodotti per ristorazione scolastica nel centro di cottura in oggetto negli ultimi tre anni	2,82	8
3. Servizio informatizzato di gestione della concessione (iscrizione utenti, gestione presenze-assenze, pagamento servizio, solleciti di pagamento)	5	5
4. Contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti e indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura	10	10
5. Utilizzo di prodotti DOP o IGP o STG	7,5	8
6. Distanza del centro di cottura dalla Sede Municipale di Noventa Vicentina	7	5
7. Utilizzo di prodotti BIO come da Regolamenti CE 834/2007- 889/2008 – 967/2008 – 1254/2008 e prodotti a KM ZERO come da L.R. Veneto 25/07/2008	6	7
8. Rilevazione del gradimento del servizio	2	2
9. Stoviglie utilizzate	10	10
10. Presenza operativa nel campo della ristorazione collettiva: anni di esperienza maturata	5	5
TOTALE PUNTEGGIO	60,32	65,00

Alle ore 13,40 il Presidente della commissione dichiara chiusa la seduta riservata di valutazione delle offerte tecniche.

Il Presidente aggiorna i lavori alle ore 14,30 del 20 giugno 2018 per chiamare le ditte per accordarci per aprire le offerte economiche.

Le offerte vengono riposte in luogo sicuro.

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

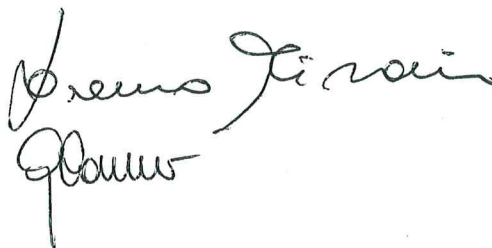
Il Presidente
Dott. Renato Graziani




I componenti esperti:

rag. Miriam Dresseno

dott. Graziano Cazzaro



Il segretario verbalizzante
Dott.ssa Caterina Traverso





CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

tra i COMUNI DI NOVENTA VICENTINA,
AGUGLIARO, ALBETTONE, CAMPIGLIA DEI BERICI

Provincia di Vicenza
Sede in Piazza IV Novembre 1 – 36025 Noventa Vicentina
Tel. 0444 788518 – fax 0444 788540
e-mail: cuc@noventavi.it

OGGETTO: Verbale di apertura delle offerte relative alla procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa svolta dalla Centrale Unica di Committenza tra i Comuni di Noventa Vicentina, Albettonone, Agugliaro e Campiglia dei Berici per conto del Comune di Noventa Vicentina avente ad oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica - periodo 01/09/2018 – 30/06/2023. **CIG 7489024A1A**.
Valore complessivo stimato dell'appalto € 980.000,00 (oneri fiscali esclusi).

VARBALE DI GARA N. 3 (Seduta pubblica)

Il giorno 20/06/2018 alle ore 16,00 nella sede del Comune di Noventa Vicentina, Piazza IV Novembre n.1, in seduta pubblica sono presenti i componenti della Commissione, nominata dalla C.U.C con determina n. 6 del 19/06/2018:

- Dott. Renato Graziani, Segretario generale del Comune di Noventa Vicentina, in qualità di Presidente di gara;
- Rag. Miriam Dresseno, dipendente del Comune di Noventa Vicentina, in qualità di Componente esperto;
- Dott. Graziano Cazzaro, dipendente del Comune di Barbarano Mossano, in qualità di Componente esperto;

Le funzioni di Segretario verbalizzante sono svolte dalla dott.ssa Caterina Traverso, dipendente del Comune di Noventa Vicentina.

Si dà atto, inoltre, che sono presenti i rappresentanti delle seguenti ditte:

- Sig. BERTELLI MICHELE (Baziege(F) 21.04.1960 Noventa Vicentina VI Via Roma, 134 per la Ditta CIR FOOD SC – VIA NOBEL, 19 42124 REGGIO EMILIA C.F./P.IVA 00464110352
- Sig.ra LOVISETTO Nadia PADOVA 29,.12.1961 Via A.Moro,9 VIGONZA PD EURORISTORAZIONE SRL – VIA SAVONA, 144 – 36040 TORRI DI QUARTESOLO VI C.F./P.IVA 019988102445

Il Presidente dichiara aperta la seduta pubblica per la prosecuzione della gara in oggetto e da lettura dei punteggi assegnati a ciascun concorrente per l'offerta tecnica secondo quanto risulta dal verbale n. 2 del 20.06.2018 e di seguito riportati:

DITTA	CIR FOOD SC	EURORISTORAZIONE SRL
TOTALE PUNTEGGIO	60,32	65,00

Dato atto che le buste contenenti le offerte economiche sono state custodite e segretate dal Segretario verbalizzante in luogo idoneo presso gli uffici della Stazione Unica Appaltante e risultano integre ed intatte.

Il Presidente procede all'apertura delle buste "C – OFFERTA ECONOMICA" contenenti le offerte

economiche e si accerta che vi siano le sottoscrizioni dei concorrenti. Quindi, contrassegnate le offerte, il Presidente legge ad alta voce i prezzi offerti.

NOMINATIVO CONCORRENTE	OFFERTA ECONOMICA
CIR FOOD SC	€ 4,44
EURORISTORAZIONE SPA	€ 4,78

Si procede quindi all'attribuzione dei punteggi relativi all'offerta economica secondo la seguente formula prevista dal capitolato di gara:

b) Elemento prezzo, sarà attribuito un punteggio massimo di 30 punti con la seguente modalità:

Attribuiti 30 punti all'offerta più conveniente, le altre riceveranno i punteggi applicando la formula:

$$P = \frac{30 \times \text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

dove P = il punteggio da assegnare

Si applicherà al risultato finale dell'operazione l'arrotondamento della seconda cifra decimale dopo la virgola all'unità superiore, qualora la terza cifra sia pari o superiore a 5.

La somma dei punti assegnati all'elemento qualitativo a) e all'elemento prezzo b) porterà al punteggio finale ottenuto da ciascun concorrente, che determinerà la graduatoria di gara.

1. CIR FOOD SC

$$P = \frac{30 \times 4,44}{4,44} = 30$$

2. EUROROSTORAZIONE SRL

$$P = \frac{30 \times 4,44}{4,78} = 27,87$$

NOMINATIVO CONCORRENTE	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA
CIR FOOD SC	€ 4,44	30
EURORISTORAZIONE SPA	€ 4,78	27,87

Si somma il punteggio dell'offerta tecnica a quello dell'offerta economica ottenendo il seguente punteggio totale:

Nominativo concorrente	Punteggio offerta tecnica	Punteggio offerta economica	Totale
CIR FOOD SC	60,32	30	90,32
EURORISTORAZIONE SRL	65,00	27,85	92,87

La Commissione prende atto che l'offerta economicamente più vantaggiosa risulta essere quella presentata da Euroristorazione srl con il punteggio complessivo di 92,87.

Il Presidente della Commissione rileva che le offerte risultano anomale, ai sensi dell'art. 97, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, in quanto "quando il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa la congruità dell'offerta è valutata sulle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara".

La Commissione, pertanto, sospende le operazioni di gara e dispone di trasmettere al Responsabile Unico del Procedimento gli esiti dell'attribuzione dei punteggi ai fini della verifica dell'anomalia ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016.

Verrà data comunicazione della seduta pubblica in cui verrà chiuso il procedimento di gara e formalizzata la proposta di aggiudicazione.

Il Presidente chiude la seduta alle ore 16,45.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

Dott. Renato GRAZIANI

I COMPONENTI ESPERTI

Rag. Miriam DRESSENO

Dott. Graziano CAZZARO

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

Dott.ssa Caterina TRAVERSO



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

tra i COMUNI DI NOVENTA VICENTINA,
AGUGLIARO, ALBETTONE, CAMPIGLIA DEI BERICI

Provincia di Vicenza
Sede in Piazza IV Novembre 1 – 36025 Noventa Vicentina
Tel. 0444 788518 – fax 0444 788540
e-mail: cuc@noventavi.it

OGGETTO: Verbale di apertura delle offerte relative alla procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa svolta dalla Centrale Unica di Committenza tra i Comuni di Noventa Vicentina, Albettonne, Agugliaro e Campiglia dei Berici per conto del Comune di Noventa Vicentina avente ad oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica - periodo 01/09/2018 – 30/06/2023. CIG **7489024A1A**.

Valore complessivo stimato dell'appalto € 980.000,00 (oneri fiscali esclusi).

VARBALE DI GARA N.4 (Seduta pubblica)

Il giorno 12/07/2018 alle ore 12,30 nella sede del Comune di Noventa Vicentina; Piazza IV Novembre n.1, in seduta pubblica sono presenti i componenti della Commissione, nominata dalla C.U.C con determina n. 6 del 19/06/2018:

- Dott. Renato Graziani, Segretario generale del Comune di Noventa Vicentina, in qualità di Presidente di gara;
- Rag. Miriam Dresseno, dipendente del Comune di Noventa Vicentina, in qualità di Componente esperto;
- Dott. Graziano Cazzaro, dipendente del Comune di Barbarano Mossano, in qualità di Componente esperto;

per l'espletamento delle procedure di gara per la concessione del servizio di ristorazione scolastica.

Le funzioni di Segretario verbalizzante sono svolte dalla dott.ssa Caterina Traverso, dipendente del Comune di Noventa Vicentina.

Non assistono alla seduta rappresentati delle Ditte concorrenti.

Stante quanto riportato al verbale che precede, la commissione ha inviato al RUP la richiesta di attivazione della procedura prevista dall'art. 97 del D.lgs 50/2016, al fin di verificare la congruità delle offerte presentate.

Le richieste prot.n. 11457 del 22.06.2018 per EURORISTORZIONE SRL e prot. n. 11456 del 22.06.2018 per CIR FOOD SC, vengono depositate in atti del presente verbale.

Entro i termini sono regolarmente pervenute le spiegazioni dei concorrenti in gara, anch'esse agli atti del presente verbale:

- nostro Prot. n. 12012 del 2 luglio 2018 per EURORISTORAZIONE SRL
- nostro Prot. n. 12061 del 2 luglio 2018 per CIR FOOD S.C.

La Commissione analizza le spiegazioni dei concorrenti di gara, in particolare dopo un esame analitico delle singole voci e raffronto dei costi medi per appalti analoghi, ritiene le medesime attendibili e congrue nel loro complesso.

Il Presidente conferma pertanto i punteggi totali indicati nel verbale di gara n. 3 e propone l'aggiudicazione della gara al concorrente EURORISTORAZIONE SRL.

La proposta di aggiudicazione risultante dal presente verbale viene inviata al Responsabile preposto per le attività di competenza.

Alle ore 13,00 il Presidente della commissione dichiara chiusa la seduta.

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

Il Presidente
Dott. Renato Graziani



I componenti esperti:

rag. Miriam Dresseno



dott. Graziano Cazzaro



Il segretario verbalizzante

Dott.ssa Caterina Traverso

