



**CITTÀ DI SELVAZZANO DENTRO**  
**Provincia di Padova**

-----  
**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA**

**VERBALE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE**  
**NUMERO 1**

**Comune di TORREGLIA** - Procedura negoziata per l'appalto del servizio di ristorazione per l'Asilo Nido "La Piccola Camelot" – A.S. 2017/18, 2018/19, 2019/20, 2020/2021 con eventuale rinnovo per gli A.S. 2021/22 e 2022/23.

Procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. 50/2016  
**Importo a base di gara: € 154.320,00**

L'anno **2017** (duemiladiciassette), addì **22** (ventidue) del mese di **giugno** alle ore 9,05 al II piano della Sede Municipale in Selvazzano Dentro – Piazza G. Puchetti n. 1, si è riunita la Commissione Giudicatrice nominata a seguito di indizione di procedura per l'appalto del servizio sopra indicato mediante una procedura negoziata ex art. 36 comma 2 – lett. b) del D. Lgs. 50/2016, da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3 – lett. a), del D. Lgs. 50/2016.

Preso atto della determinazione n. 408 del 20/06/2017 con la quale il Responsabile della Centrale Unica di Committenza ha disposto l'ammissione dell'unica ditta partecipante alla procedura: Sodexo Italia S.p.a.-

Precisato che la Commissione Giudicatrice è incaricata, secondo i "Criteri e le modalità organizzative relative alle commissioni di gara e alle commissioni giudicatrici" approvati con deliberazione di G.C. n. 192 del 5.12.2016, della valutazione tecnica ed economica dell'offerta, ed è stata nominata con determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza n. 412 del 21.06.2017, formata dai seguenti componenti:

**Presidente:**

- Dr.ssa Marzia Alban - Responsabile della Centrale Unica di Committenza;

**Componenti:**

- Dr.ssa Angiola Vanzo – Direttore del Servizio SIAN dell'Ulss 8 Berica;
- Rag. Lorella Marafon – Istruttore Amministrativo della Centrale Unica di Committenza;

**Segretario verbalizzante:**

- Dr.ssa Manuela Manfredini – Responsabile dell'Area I - Comune di Torreglia.

I commissari hanno presentato la dichiarazione di inesistenza di cause di incompatibilità ed astensione previste dall'art. 77 co. 9 del D.Lgs. 50/2016, ed il curriculum professionale. Anche il Segretario verbalizzante ha presentato analogha dichiarazione di inesistenza di cause di incompatibilità e di astensione.

**La Commissione Giudicatrice**

Riconosciuta legale l'adunanza, per la presenza di tutti i commissari, nella persona del Presidente, dichiara aperta la

### SEDUTA PUBBLICA

Non sono presenti rappresentanti della ditta partecipante o altre persone.

Si procede all'apertura della Busta B della ditta partecipante, contenente i seguenti documenti:

- 1) Relazione tecnica.

La Commissione, verificata la regolare presenza dei documenti nella Busta B, come richiesti dal disciplinare di gara, chiude la seduta pubblica.

Alle ore 09,10 la Commissione procede alla valutazione dei documenti tecnici in

### SEDUTA RISERVATA

Si riprendono i contenuti dei criteri di aggiudicazione indicati nell'Allegato "Requisiti e criteri di valutazione" alla determinazione del Comune di Torreglia n. 93 del 23.03.2017.

L'offerta sarà valutata con attribuzione di punteggio:

<b>A</b>	<b>ELEMENTO QUALITATIVO -TECNICO</b>	<b>Max 70 PUNTI</b>
<b>B</b>	<b>ELEMENTO QUANTITATIVO - ECONOMICO</b>	<b>Max 30 PUNTI</b>
	<b>A + B = TOTALE</b>	<b>Max 100 PUNTI</b>

Saranno sommati i punti ottenuti.

La Commissione giudicatrice procederà alla valutazione degli elementi qualitativi delle offerte, secondo quanto di seguito specificato, nonché nel rispetto di quanto previsto dalla normativa.

### A - ELEMENTI TECNICO-QUALITATIVI DELL'OFFERTA E LORO VALUTAZIONE - Massimo 70 punti

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO DEL PUNTEGGIO
<b>A1 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITA' DELL'OPERATORE ECONOMICO DI GARANTIRE CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI (massimo 39 punti)</b>	
a) Descrizione della cucina centralizzata, dei cicli di lavorazione, elenco e specificazione delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro cottura; applicazione e gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP ai sensi della normativa vigente	Max punti 14
b) Modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e strategie di controllo per il mantenimento degli standard qualitativi; elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO inerente la produzione e/o commercio di prodotti alimentari	Max punti 10



d) Piano di formazione del personale: adeguato piano di formazione teorico/pratica per il personale da impiegare nel servizio	Max punti 4
<b>A3 ALIMENTI E MENU' (massimo punti 9)</b>	
a) Utilizzo di prodotti biologici certificati, specificando la tipologia del prodotto e le preparazioni	Max punti 4
b) Utilizzo di prodotti tipici DOP e IGP certificati specificando la tipologia del prodotto e le preparazioni	Max punti 3
c) Menu' per ricorrenze particolari	Max punti 2 1 punto per almeno 2 menù 2 punti per 3 o più menù
<b>A4 SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI (massimo punti 6)</b>	
a) Interventi di carattere didattico-formativo in materia di educazione alimentare adatte all'età dell'utenza, proposte di educazione alimentare per i genitori	Max punti 3
b) Fornitura gratuita di brodi e passati (anche con pastina micron) oltre i primi 5 già gratuiti da capitolato	Max punti 2 punti 1 da 6 a 8 brodi o passati gratuiti punti 2 da 9 a 11 brodi o passati gratuiti
c) Altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato	Max punti 1

### **Criteria motivazionali cui si atterrà la Commissione**

La valutazione discrezionale degli elementi tecnici dell'offerta sarà condotta nell'osservanza dei criteri motivazionali specificati nell'Allegato sopra indicato.

Per quanto riguarda **gli elementi di valutazione di natura qualitativa** (con esclusione degli elementi a cui viene attribuito un punteggio predeterminato per scaglioni o valori) attraverso l'attribuzione discrezionale di un coefficiente da parte dei singoli commissari, variabile da zero a uno, con successiva trasformazione della media dei coefficienti attribuiti all'offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate e secondo la seguente griglia di punteggi variabile tra zero e uno:

VALORE DEL COEFFICIENTE	GIUDIZIO DELLA COMMISSIONE
0	Totalmente assente
0,10	Quasi assente
0,20	Negativo
0,30	Gravemente Insufficiente
0,40	Insufficiente
0,50	Modesto
0,60	Sufficiente
0,70	Discreto
0,80	Buono
0,90	Ottimo
1,00	Eccellente




**B - OFFERTA ECONOMICA: massimo 30 punti**

Le componenti economiche dell'offerta sono riassunte nel prezzo del servizio in ribasso rispetto alla base d'asta riferita al singolo pasto e a ciascun genere a consumo che potrebbe essere richiesto, in base all'esperienza, e che viene specificato nel capitolato per ciascun prodotto. Il concorrente deve avere indicato, in cifre e in lettere, nell'offerta economica, il ribasso proposto (uguale per il pasto e i generi a consumo), utilizzando lo schema di offerta economica.

Il punteggio massimo (30 punti) sarà attribuito all'operatore economico che avrà presentato il miglior ribasso percentuale.

Alle altre offerte si attribuiranno i punteggi mediante la seguente formula:  
**ribasso offerto x 30/miglior ribasso.**

Il costo unitario del pasto, stabilito come base d'asta, è di € 5,20 IVA esclusa.

Il costo unitario dei generi a consumo, stabilito come base d'asta, è il seguente:

- latte in polvere gr. 900: € 19,50 IVA esclusa
- omogeneizzato di carne gr. 80: € 0,80 IVA esclusa
- omogeneizzato di pesce gr. 80: € 1,00 IVA esclusa
- omogeneizzato di frutta gr. 80: € 0,50 IVA esclusa
- omogeneizzato di formaggio gr. 80: € 0,80 IVA esclusa
- biscotti primimesi gr. 360: € 2,80 IVA esclusa
- liofilizzato tacchino o pollo gr. 10: € 1,40 IVA esclusa
- crema riso/mais tapioca gr. 200: € 2,80 IVA esclusa
- fette biscottate mono gr. 15: € 0,10 IVA esclusa
- biscotti mono gr. 25: 0,10 IVA esclusa
- acqua naturale per neonati in bottiglia 1 lt. e ½ confezione 6 bottiglie: € 3,20 IVA esclusa
- olio extravergine di oliva 1 lt.: € 8,20 IVA esclusa

Il costo unitario di passati e brodi (oltre i primi 5 gratuiti), stabilito come base d'asta, è di € 1,80 IVA esclusa

La Commissione procede pertanto alla lettura della relazione e all'assegnazione dei punteggi, come dettagliato nell'allegato prospetto "A" i cui risultati vengono riassunti:

Concorrente	Punteggio totale non normalizzato	Punteggio totale con normalizzazione
SODEXO ITALIA S.P.A.	56,75	69,00

La Commissione chiude la seduta riservata alle ore 11,00 e prosegue i lavori in seduta pubblica.

## VERBALE DI SEDUTA PUBBLICA

L'anno 2017 (duemiladiciassette), addì 22 (ventidue) del mese di giugno alle ore 11,05 al II piano della Sede Municipale in Selvazzano Dentro – Piazza G. Puchetti n. 1, prosegue la seduta della Commissione Giudicatrice nominata a seguito di indizione di procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D. Lgs. 50/2016, con aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, per l'affidamento dell'appalto relativo al servizio di ristorazione per l'Asilo Nido "La Piccola Camelot" – A.S. 2017/18, 2018/19, 2019/20, 2020/2021 con eventuale rinnovo per gli A.S. 2021/22 e 2022/23.

Il Presidente, alla presenza di tutti i commissari e riconosciuta legale l'adunanza, dichiara aperta la seduta per l'esame del contenuto della Busta C – OFFERTA ECONOMICA.

In apertura di seduta non sono presenti rappresentanti della ditta partecipante.

Il Presidente dà lettura del punteggio assegnato all'offerta tecnica della ditta ammessa in gara:

Concorrente	Punteggio totale non normalizzato	Punteggio totale con normalizzazione
SODEXO ITALIA S.P.A.	56,75	69,00

Per la valutazione dell'offerta economica si procederà, sulla base dei criteri di aggiudicazione contenuti nell'allegato "Requisiti e criteri di Valutazione" della determina n. 93 del 23.03.2017.

Si procede quindi all'esame dei contenuti busta C: Offerta Economica, come dettagliato nell'allegato prospetto "A" i cui risultati vengono riassunti:

Concorrente	Punteggio totale
SODEXO ITALIA S.P.A.	30

Da quanto sopra si riepilogano i punteggi attribuiti ai concorrenti, sia per l'offerta tecnica, che per quella economica:

	SODEXO ITALIA S.P.A.
TOTALE VALUTAZIONE ECONOMICA	30,00
TOTALE VALUTAZIONE TECNICA	69,00
<b>TOTALE COMPLESSIVO</b>	<b>99,00</b>

La Commissione prende atto quindi che il concorrente **Sodexo Italia S.p.a.** risulta miglior offerente.

La Commissione invia i verbali al Responsabile della Centrale Unica di Committenza per il seguito di competenza.

La seduta si chiude alle ore 11,10

Di quanto sopra è redatto il presente verbale, letto, confermato e sottoscritto, salva l'approvazione con successivo atto formale.

**LA COMMISSIONE**

IL PRESIDENTE:

**Dr.ssa Marzia Alban**

I COMPONENTI:

**Dott.ssa Angiola Vanzo**

**Rag. Lorella Marafon**

IL SEGRETARIO

**Dr.ssa Manuela Manfredini**

