

Comune di Varallo Pombia (Prov. No)

VERBALE DI GARA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE MEDIANTE PROCEDURA APERTA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE SCUOLE DI VARALLO POMBIA E POMBIA DAL 01/11/2013 AL 31/08/2019, CON CONTESTUALE FORNITURA DELLE ATTREZZATURE DI CUCINA PER IL CENTRO COTTURA, ARREDAMENTI PER UN REFETTORIO, CON GESTIONE INFORMATIZZATA DEI BUONI PASTO E RISCOSSIONE – CIG 5198218930

L'anno duemilatredici, il giorno sette del mese agosto alle ore 10,00, presso la Sede municipale si è riunito in una sala aperta al pubblico il seggio di gara per la verifica delle offerte di gara di appalto per l'affidamento in concessione del Servizio di Ristorazione scolastica nelle scuole di Varallo Pombia e Pombia dal 01/11/2013 al 31/08/2019, con contestuale fornitura delle attrezzature di cucina per il centro cottura, arredamenti per un refettorio, con gestione informatizzata dei buoni pasto e riscossione.

Presiede il seggio, nominato con Determina del Responsabile dell'Ufficio Istruzione n. 6 del 6 agosto 2013, Marina Zonca - Responsabile dell'Ufficio Istruzione; sono presenti in qualità di membri: Di Rosolini Salvatore – Segretario Comunale, Giovanni Galoardi – Responsabile dell'Ufficio Tecnico urbanistico. Roberto Plutino dell'Ufficio Segreteria svolge funzioni di segretario verbalizzante della seduta.

Sono presenti anche i rappresentanti delle ditte:

- JD service Italia Srl – sig. Paolo Bilardo
- CAMST Soc. Coop. a RL – sig.ra Paola Concina

in possesso dei requisiti e documenti stabiliti nel bando di gara.

PREMESSO

- che con Deliberazione della Giunta Comunale n. 61 del 19/06/2013 si approvava il Capitolato d'appalto ed i relativi allegati per l'affidamento in concessione del servizio in oggetto;
- che con Determinazione dell'Ufficio Istruzione n. 2 del 21/06/2013 si stabiliva che si procederà mediante procedura aperta quale sistema d'individuazione del Contraente e che l'aggiudicazione sarà effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. n. 163/2006 e s. m. e i., con offerta in ribasso unico percentuale sul prezzo/pasto a base d'asta indicato in € 4,70 oltre Iva, di cui € 0,01 a pasto per oneri da interferenza non soggetti a ribasso, per un valore presunto del contratto di € 2.017.531,00;
- con la medesima determinazione si approvava il bando di gara ed i relativi allegati assegnando come termine di presentazione delle offerte il giorno 18 luglio 2013 alle ore 11,00.

TUTTO CIÒ PREMESSO

Accertata la regolarità della costituzione e convocazione della Commissione, alla presenza di tutti i suoi componenti, la Presidente dà lettura dei termini e delle modalità di presentazione delle offerte al servizio, illustrando anche la tempistica dell'apertura delle offerte:

- oggi – 7 agosto 2013 – si provvederà alla verifica:
 1. che i plichi siano pervenuti nei tempi prescritti e che il contenuto sia congruente con le prescrizioni del bando;
 2. verrà aperta la busta n. 1 contenente la documentazione amministrativa che sarà esaminata per verificarne la completezza;
 3. in seguito verrà aperta la busta n. 2 con l'offerta tecnica per accertarsi che siano presenti i documenti richiesti dal bando.
- Il giorno 8 agosto p.v. alle ore 9.00 in seduta riservata, la commissione esaminerà il contenuto della busta con l'offerta tecnica attribuendo il punteggio, così come previsto nel bando;
- Il giorno 9 agosto p.v. sarà comunicato alle ditte se la valutazione della documentazione ha permesso alle stesse di passare alla fase seguente (apertura dell'offerta economica);
- Il giorno 12 agosto saranno aperte le offerte delle ditte che hanno ottenuto almeno 40 punti dall'esame dell'offerta tecnica.

Concluse le operazioni preliminari si procede identificando gli offerenti, accertandosi che i plichi siano stati consegnati nei termini prescritti.

Le offerte pervenute sono n. 3 (tre) da parte delle ditte di seguito elencate:

- CAMST Soc. Coop. a R.L. – Via Tosarelli, 318 – fraz. Villanova - Castenaso (Bo) – n. prot. 8552 del 18/07/2013
- JD Service Italia Srl – Via per Grumello, 23 – Bergamo – n. prot. 8565 del 18/07/2013
- MARANGONI Srl – Via Castello, 12/a – Grinzane Cavour (Cn) – n. prot. 8569 del 18/07/2013.

Accertata l'integrità dei plichi e che gli stessi presentano le caratteristiche richieste dal bando di gara, si provvede alla loro apertura in ordine di arrivo presso l'Ufficio Protocollo e si verifica che contengano tre buste sigillate e firmate: la n. 1 con la documentazione amministrativa, la n. 2 con l'offerta tecnica e la n. 3 con l'offerta economica.

Viene aperta la busta relativa alla documentazione amministrativa e si verifica che il contenuto sia conforme al bando di gara.

Dall'esame della documentazione, si dà atto che i requisiti ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs 163/2006 e s. m. e i. sono già stati comprovati in sede di verifica della documentazione amministrativa per tutte le imprese partecipanti.

La documentazione amministrativa delle ditte CAMST Soc. Coop a RL, JD service Italia Srl e Marangoni Srl risulta regolare e completa e le ditte vengono ammesse al proseguimento della procedura secondo quanto stabilito nel capitolato, con l'apertura della busta n. 2.

Dato atto che le buste con l'offerta tecnica sono sigillate e firmate secondo quanto stabilito dal bando di

gara, si procede all'apertura delle buste secondo l'ordine già stabilito, per effettuare il riscontro dei documenti consegnati.

Dopo il controllo del contenuto delle buste, la commissione dà atto della completezza degli atti relativi all'offerta tecnica delle tre ditte partecipanti.

Alle ore 12,05 la Presidente dichiara chiusa la seduta.

La Commissione consegna i plichi contenenti tutta la documentazione alla Presidente, che provvede al deposito, in armadio chiuso a chiave, ubicato nella stanza blindata dotata di impianto di allarme posta al primo piano del palazzo comunale, fino alla ripresa dei lavori.

Il giorno 8 agosto 2013 alle ore 9,15 la Presidente, dopo aver ripreso i plichi, integri come consegnati il giorno precedente, verificata la presenza di tutti i componenti della commissione, dichiara aperta la seduta in sessione riservata, per la valutazione dell'offerta tecnica (busta n. 2).

Si esaminano gli atti nel consueto ordine di arrivo presso il protocollo e di seguito si riportano le schede sintetiche di valutazione, seguendo lo schema e attribuendo i punti così come descritto nel bando al punto 9.1.1 – sezioni A “Organizzazione del servizio” e B “Arredi e attrezzature”.

CAMST Soc. Coop. a R.L.

Sez. A - qualità del servizio ristorazione - 40 punti

A 1 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO - 14 punti

sez.	descrizione	punti max	giudizio	PUNTI ATTRIBUITI	Note
A 1.1	Personale	8	0,9	7,2	
A 1.2	Formazione personale	2	0,8	1,6	
A 1.3	Piano di analisi	4	0,5	2	

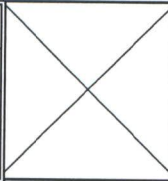
TOT A 1 10,8

A 2 TRASPORTO PASTI E VALUTAZIONE CENTRO COTTURA - 5 punti

sez.	descrizione	punti max	giudizio	PUNTI ATTRIBUITI	Note
A 2.1	Cronoprogramma	3	0,5	1,5	manca il cronoprogramma per la preparazione della scuola secondaria
A 2.2	Piano trasporti	2	0,5	1	un solo automezzo

TOT A 2 2,5

A 3 SERVIZI AGGIUNTIVI E PIANI DI MIGLIORAMENTO - 16 punti

sez.	descrizione	punti max	giudizio	PUNTI ATTRIBUITI	Note
A 3.1	Educazione alimentare	3	0,8	2,4	
A 3.2	Proposte migliorative arredi	5	0,8	4	
A 3.3	Migliorie capitolato merceologico	8	*	8	
	Frutta fresca biologica	2,5	2,5		
	Verdura fresca biologica	1,5	1,5		
	Olio extra vergine biologico	2	2		
	Carne	2	2		

TOT A 3 14,4

A 4 GESTIONE PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE RETTA - 5 punti

sez.	descrizione	punti max	giudizio	PUNTI ATTRIBUITI	Note
A 4.1	Org. Sistema informatizzato	3	1	3	
A 4.2	Migliorie offerta	2	0,6	1,2	

TOT A 4 4,2

TOTALE SEZIONE A: 31,9

Sez. B - arredi ed apparecchiature - 20 punti

B 1 DESCRIZIONE DETTAGLIATA SINGOLI COMPONENTI - 18 punti

sez.	descrizione	punti max	giudizio	PUNTI ATTRIBUITI	Note
B 1.1	Area dispensa e praparazione	4	0,8	3,2	
B 1.2	Area cottura - potenza fuochi	2	0,8	1,6	
B 1.3	Area cottura - potenza pentola diretta	1	0,8	0,8	Zona G - Pos. 09: cuocipasta automatico anziché pentola diretta: seppur di potenza inferiore a quanto richiesto la commissione la valuta come miglioria
B 1.4	Area cottura - potenza pentola indiretta	1	0,8	0,8	
B 1.5	Area cottura - potenza brasiera	2	0,8	1,6	
B 1.6	Area cottura - potenza forni	3	0,8	2,4	
B 1.7	Area cottura - lavaggio forni senza accessori	2	0,8	1,6	
B 1.8	Area cottura - lavaggio forni pescaggio automatico	2	0,8	1,6	
B 1.9	Area cottura - semplicità lavaggio forni	1	0,8	0,8	

TOT B 1 14,4

B 2 MANUTENZIONE - 2 punti

sez.	descrizione	punti max	giudizio	PUNTI ATTRIBUITI	Note
B 2	Descrizione programma manutentivo	2	0,6	1,2	

TOT B 2 1,2

TOTALE SEZIONE B: 15,6

PUNTEGGIO QUALITA' (minimo 40 punti):

TOTALE SEZIONE A:	31,9
--------------------------	-------------

TOTALE SEZIONE B:	15,6
TOTALE PUNTEGGIO QUALITA':	47,5

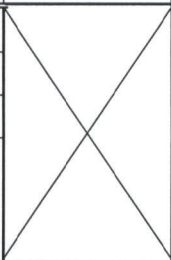
JD SERVICE ITALIA Srl**Sez. A - qualità del servizio ristorazione - 40 punti****A 1 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO - 14 punti**

sez.	descrizione	punti max	giudizio	PUNTI ATTRIBUITI	Note
A 1.1	Personale	8	0,8	6,4	
A 1.2	Formazione personale	2	1	2	
A 1.3	Piano di analisi	4	1	4	

TOT A 1 12,4**A 2 TRASPORTO PASTI E VALUTAZIONE CENTRO COTTURA - 5 punti**

sez.	descrizione	punti max	giudizio	PUNTI ATTRIBUITI	Note
A 2.1	Cronoprogramma	3	0,9	2,7	
A 2.2	Piano trasporti	2	1	2	due automezzi

TOT A 2 4,7**A 3 SERVIZI AGGIUNTIVI E PIANI DI MIGLIORAMENTO - 16 punti**

sez.	descrizione	punti max	giudizio	PUNTI ATTRIBUITI	Note
A 3.1	Educazione alimentare	3	1	3	
A 3.2	Proposte migliorative arredi	5	0,5	2,5	Prevista "FONTANELLA": NON è l'attrezzatura richiesta
A 3.3	Migliorie capitolato merceologico	8	*	6	
	Frutta fresca biologica	2,5	2,5		
	Verdura fresca biologica	1,5	1,5		
	Olio extra vergine biologico	2	2		
	Carne	2	0		CARNE: non viene indicata la razza bovina proposta e si rileva che ASPROCARNI tratta più razze bovine

TOT A 3 11,5**A 4 GESTIONE PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE RETTA - 5 punti**

sez.	descrizione	punti max	giudizio	PUNTI ATTRIBUITI	Note
A 4.1	Org. Sistema informatizzato	3	1	3	
A 4.2	Migliorie offerta	2	0,9	1,8	

TOT A 4 4,8**TOTALE SEZIONE A: 33,4****Sez. B - arredi ed apparecchiature - 20 punti**

B 1 DESCRIZIONE DETTAGLIATA SINGOLI COMPONENTI - 18 punti

sez.	descrizione	punti max	giudizio	PUNTI ATTRIBUITI	Note
B 1.1	Area dispensa e preparazione	4	1	4	
B 1.2	Area cottura - potenza fuochi	2	0,8	1,6	
B 1.3	Area cottura - potenza pentola diretta	1	0,8	0,8	
B 1.4	Area cottura - potenza pentola indiretta	1	0,8	0,8	
B 1.5	Area cottura - potenza brasiera	2	0,8	1,6	
B 1.6	Area cottura - potenza forni	3	0,8	2,4	
B 1.7	Area cottura - lavaggio forni senza accessori	2	0,8	1,6	
B 1.8	Area cottura - lavaggio forni pescaggio automatico	2	0,8	1,6	
B 1.9	Area cottura - semplicità lavaggio forni	1	0,8	0,8	

TOT B 1 15,2**B 2 MANUTENZIONE - 2 punti**

sez.	descrizione	punti max	giudizio	PUNTI ATTRIBUITI	Note
B 2	Descrizione programma manutentivo	2	0,9	1,8	Si rileva la sostituzione dell'attrezzatura se non riparabile entro 24 ore ed una frequenza ottimale del controllo manutentivo ordinario.

TOT B 2 1,8**TOTALE SEZIONE B: 17****PUNTEGGIO QUALITA' (minimo 40 punti):**

TOTALE SEZIONE A:	33,4
TOTALE SEZIONE B:	17
TOTALE PUNTEGGIO QUALITA':	50,4

MARANGONI Srl**Sez. A - qualità del servizio ristorazione - 40 punti****A 1 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO - 14 punti**

sez.	descrizione	punti max	giudizio	PUNTI ATTRIBUITI	Note
A 1.1	Personale	8	0,6	4,8	

A 1.2	Formazione personale	2	0,9	1,8	
A 1.3	Piano di analisi	4	0,8	3,2	

TOT A 1 9,8

A 2 TRASPORTO PASTI E VALUTAZIONE CENTRO COTTURA - 5 punti

sez.	descrizione	punti max	giudizio	PUNTI ATTRIBUITI	Note
A 2.1	Cronoprogramma	3	0,2	0,6	manca il cronoprogramma
A 2.2	Piano trasporti	2	0,6	1,2	due automezzi (gas)

TOT A 2 1,8

A 3 SERVIZI AGGIUNTIVI E PIANI DI MIGLIORAMENTO - 16 punti

sez.	descrizione	punti max	giudizio	PUNTI ATTRIBUITI	Note
A 3.1	Educazione alimentare	3	0,9	2,7	
A 3.2	Proposte migliorative arredi	5	0,9	4,5	
A 3.3	Migliorie capitolato merceologico	8	*	8	
	Frutta fresca biologica	2,5	2,5		
	Verdura fresca biologica	1,5	1,5		
	Olio extra vergine biologico	2	2		
	Carne	2	2		

TOT A 3 15,2

A 4 GESTIONE PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE RETTA - 5 punti

sez.	descrizione	punti max	giudizio	PUNTI ATTRIBUITI	Note
A 4.1	Org. Sistema informatizzato	3	1	3	
A 4.2	Migliorie offerta	2	0,8	1,6	

TOT A 4 4,6

TOTALE SEZIONE A: 31,4

Sez. B - arredi ed apparecchiature - 20 punti

B 1 DESCRIZIONE DETTAGLIATA SINGOLI COMPONENTI - 18 punti

sez.	descrizione	punti max	giudizio	PUNTI ATTRIBUITI	Note
B 1.1	Area dispensa e preparazione	4	0,2	0,8	Non fornisce tutte le attrezzature previste dall'Allegato F2 del Capitolato: Zona A - Pos. 01: scaffale di dimensioni minori rispetto a quanto richiesto; Pos. 02 manca un frigo; Zona G - Pos. 06 manca un tavolo; Pos. 07 non presente cassetti come richiesto;

B 1.2	Area cottura - potenza fuochi	2	0,8	1,6	
B 1.3	Area cottura - potenza pentola diretta	1	0,8	0,8	
B 1.4	Area cottura - potenza pentola indiretta	1	0,2	0,2	Non fornisce tutte le attrezzature previste dall'Allegato F2 del Capitolato: Zona G - Pos. 10: pentola diretta anziché indiretta come richiesto;
B 1.5	Area cottura - potenza brasiera	2	0,8	1,6	
B 1.6	Area cottura - potenza forni	3	0,8	2,4	
B 1.7	Area cottura - lavaggio forni senza accessori	2	0,8	1,6	
B 1.8	Area cottura - lavaggio forni pescaggio automatico	2	0,8	1,6	
B 1.9	Area cottura - semplicità lavaggio forni	1	0,8	0,8	

TOT B 1 11,4

B 2 MANUTENZIONE - 2 punti

sez.	descrizione	punti max	giudizio	PUNTI ATTRIBUITI	Note
B 2	Descrizione programma manutentivo	2	0,8	1,6	Non cita la sostituzione dell'apparecchiatura in caso di non riparabilità.

TOT B 2 1,6

TOTALE SEZIONE B: 13

PUNTEGGIO QUALITA' (minimo 40 punti):

TOTALE SEZIONE A:	31,4
TOTALE SEZIONE B:	13
TOTALE PUNTEGGIO QUALITA':	44,4

Riepilogo dei punteggi ottenuti – offerta tecnica:

Ditta	Sezione A	Sezione B	TOTALE
MARANGONI Srl	31,4	13	44,4
CAMST Soc. Coop. a R.L.	31,9	15,6	47,5
JD SERVICE ITALIA Srl	33,4	17	50,4

Dato atto che tutte offerte superano il punteggio minimo richiesto di 40 (quaranta) punti, tutte le ditte sono ammesse alla fase successiva che prevede l'apertura dell'offerta economica.

Successivamente viene data indicazione al segretario di dare comunicazione scritta alle ditte ammesse dell'esito dell'esame dell'offerta tecnica, nei modi e tempi previsti dal bando.

La Presidente chiude la seduta alle ore 14,00.

La Commissione consegna i plichi contenenti tutta la documentazione alla Presidente, che provvede al deposito, in armadio chiuso a chiave, ubicato nella stanza blindata dotata di impianto di allarme posta la primo piano del palazzo comunale, fino alla ripresa dei lavori.

Il giorno 12 agosto 2013 alle ore 10,30 la Presidente, dopo aver ripreso i plichi, integri come consegnati il giorno 8 agosto u.s., verificata la presenza di tutti i componenti della commissione, verificata la presenza del sig. Bilardo Paolo e della sig.ra Paola Concina rispettivamente rappresentanti delle ditte JD Service Italia Srl e CAMST Soc. Coop. a rl, in possesso dei requisiti e dei documenti richiesti, dichiara aperta la seduta in sessione pubblica, per la valutazione dell'offerta economica (busta n. 3).

Dato atto che le buste con l'offerta economica sono sigillate secondo quanto stabilito dal bando di gara, si procede all'apertura delle stesse secondo l'ordine descritto nella tabella sottostante; la Presidente legge a voce alta l'offerta in percentuale di ribasso d'asta rispetto al prezzo/pasto a base d'asta indicato in € 4,70 oltre Iva, di cui € 0,01 per oneri da interferenza non soggetti a ribasso, riepilogato nella tabella seguente:

Ditta	% di ribasso offerta	Prezzo netto offerto	Royalty
MARANGONI Srl	8,743 %	€ 4,28	€ 0,35
JD Service Italia Srl	0,638 %	€ 4,66	€ 0,20
CAMST Soc. Coop. a rl	4,255 %	€ 4,49	€ 0,35

Di seguito, la commissione elabora il punteggio da assegnare alle ditte secondo il calcolo già descritto nel bando, con il seguente esito:

Ditta	Punti prezzo offerto	Punti royalty	PUNTEGGIO TOTALE
MARANGONI Srl	36,00	4,00	40,00
JD Service Italia Srl	2,52	2,29	4,81
CAMST Soc. Coop. a RL	17,64	4,00	21,64

Per un punteggio totale complessivo, comprendente l'offerta tecnica e l'offerta economica così sintetizzabile:

Ditta	Punti offerta TECNICA	Punti offerta ECONOMICA	PUNTEGGIO COMPLESSIVO
MARANGONI Srl	44,40	40,00	84,40
JD Service Italia Srl	50,40	4,81	55,21
CAMST Soc. Coop. a RL	47,50	21,64	69,14

GRADUATORIA FINALE – ESITO DELLA GARA:

1. MARANGONI Srl – Via Castello, 12/a – Grinzane Cavour (Cn)
2. CAMST Soc. Coop. a rl. – Via Tosarelli, 318 – Villanova di Castenaso (Bo)
3. JD Service Italia Srl – Via per Grumello, 23 – Bergamo

Verificata pertanto la conformità delle offerte con le specifiche del bando di gara, la Commissione formula

la graduatoria delle offerte come sopra riportata, dichiara l'aggiudicazione provvisoria del servizio in oggetto alla ditta MARANGONI Srl di Grinzane Cavour (Cn), avendo riportato il maggior punteggio di 84,40.

La Commissione quindi aggiudica provvisoriamente alla suddetta ditta la gara per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione nelle scuole di Varallo Pombia e Pombia dal 01/11/2013 al 31/08/2019, con contestuale fornitura delle attrezzature di cucina per il centro cottura, arredamenti per un refettorio, con gestione informatizzata dei buoni pasto e riscossione.

La Presidente chiude i lavori della Commissione alle ore 11,00.

Il presente verbale viene consegnato, unitamente alla documentazione di gara, all'ufficio che ha indetto la procedura, per i successivi adempimenti.

Varallo Pombia, 12 agosto 2013

Letto, firmato e sottoscritto



Presidente rag. Marina Zonca

Membro dott. Salvatore Di Rosolini

Membro arch. Giovanni Galoardi

Il Segretario Roberto Plutino