C A S A D I R I P O S O

DI ASIAGO

DETERMINAZIONE N. 104 del 21 novembre 2019

OGGETTO: AGGIUDICAZIONE AI SENSI DELL'ART. 33 C. 1 D. LGS 50/2016 DEL SERVIZIO RISTORAZIONE (FORNITURA DELLA GIORNATA ALIMENTARE) DELLA CASA DI RIPOSO DI ASIAGO – DURATA MESI 12.

IL SEGRETARIO DIRETTORE

RICHIAMATA la propria determinazione n. 62 in data 7.8. 2019 che avviava la procedura di gara per l'affidamento del servizio in trattazione, mediante pubblicazione di un bando per indagine di mercato volto alla individuazione di operatori economici interessati ad essere invitati alla successiva procedura di gara ai sensi dell'artt. 36 c. 2 lett. b) del D. Lgs. 50/2016 tramite il portale di e-procurement M.E.P.A.;

DATO ATTO CHE entro il termine ultimo di presentazione, stabilito per le ore 10,00 del 22/8/2018, pervenivano le richieste da parte di:

- Elior Ristorazione;
- Serenissima Ristorazione
- Opera Immacolata Concezione O.N.L.U.S;

CHE con determinazione n. 75 del 9.9.2019 si ammettevano alla procedura di gara tutti i concorrenti che avevano presentato manifestazione di interesse, approvando la documentazione di gara da trasmettere agi stessi tramite M.E.P.A.;

DATO ATTO che entro il termine ultimo per la presentazione delle istanze perveniva documentazione di gara da parte delle seguenti ditte:

- Elior Ristorazione;
- Serenissima Ristorazione;

RICHIAMATA la propria determinazione n. 98 in data 5 novembre 2019 di nomina della commissione di gara;

RILEVATO come risultante dal verbale della commissione di gara che la graduatoria finale risulta essere la seguente:

Operatore economico	Punteggio tecnico	Punteggio economico	TOTALE
Serenissima Ristorazione	67,00	29,10	96,10
Elior Ristorazione	39,00	30,00	69,00

RISCONTRATA la regolarità di detto verbale, contenente la proposta di aggiudicazione, e ritenuto pertanto, di approvare lo stesso;

RILEVATO nel caso il doversi procedere alla aggiudicazione dell'appalto a Serenissima Ristorazione;

VALUTATO che per la efficacia della aggiudicazione, l'aggiudicatario è tenuto a presentare la seguente documentazione;

- Garanzia definitiva come previsto dalla documentazione di gara;
- Polizza RCT , come previsto dalla documentazione di gara;

DATO ATTO che Serenissima Ristorazione ha formulato offerta economica nella misura di € 8,44 per ogni giornata alimentare, somma che moltiplicata per il presunto fabbisogno di 18.000 giornate alimentari annuali del nostro Ente, come ipotizzato nella documentazione di gara, comporta una presumibile spesa annua pari ad € 151.920,00;

RITENUTO di affidare quindi il servizio in trattazione a Serenissima Ristorazione, alle condizioni tutte previste dalla documentazione di gara che qui si intende richiamata, ed alle condizioni economiche come da offerta della ditta presentata in sede di gara e sopra riportate:

DATO ATTO che il C.I.G. associato alla presente fornitura è il seguente 80014361DF

Per quanto premesso

DETERMINA

1. Le premesse formano parte integrante e sostanziale del dispositivo del presente atto;
2. Di approvare il verbale di gara relativo alla aggiudicazione del servizio in oggetto, contenente la proposta di aggiudicazione, documento che si allega al presente atto quale parte integrante e sostanziale dello stesso;
3. Di aggiudicare per quanto risultante da detto verbale, e per la verifica della regolarità dello stesso, a Serenissima Ristorazione, per il periodo di mesi dodici decorrenti dal 01 gennaio 2020 il servizio ristorazione (fornitura della giornata alimentare) della Casa di Riposo, alle condizioni tutte previste dalla documentazione di gara che qui si intende richiamata, ed alle condizioni economiche come da offerta della ditta presentata in sede di gara ed in premessa indicata;
4. Di dare atto che la spesa derivante dal presente provvedimento, pari a presumibili € 151.920,00 più IVA, troverà copertura sul conto "Spese per fornitura pasti" del predisponendo bilancio di previsione 2020 ove sarà prevista necessaria disponibilità;
5. Di richiedere all'aggiudicatario la presentazione della seguente documentazione, subordinando l'efficacia del presente atto a detta regolare presentazione:
    - garanzia definitiva come previsto dalla documentazione di gara;
    - Polizza RCT come previsto dalla documentazione di gara;
6. di disporre l'immediata comunicazione alle ditte partecipanti del presente provvedimento;
7. di dare atto che la stipula del contratto, ai sensi dell'art. 32 c. 9 d. lgs. 50/2016, non potrà effettuarsi prima di giorni 35 dall'invio dell'ultima comunicazione del provvedimento di aggiudicazione;
8. di disporre la pubblicazione all'Albo e sul sito dell'Ente della presente determinazione per 7 giorni consecutivi;

IL SEGRETARIO-DIRETTORE
- Dr. Francesco Strazzabosco –

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

La presente determinazione è pubblicata in copia all'Albo e sul sito di questo Ente nel giorno 22 NOV. 2019 e vi rimarrà per sette giorni consecutivi.

Asiago, lì 22 NOV. 2019

IL SEGRETARIO DIRETTORE

Ritirata dall'Albo dell'Ente il ____________________

L'IMPIEGATA ADDETTA

____

GARA A PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE (FORNITURA DELLA GIORNATA ALIMENTARE)

COMMISSIONE DI GARA

(Valutazione offerte tecniche)

Verbale n. 2 di riunione del 06/11/2019

Il giorno 06 del mese di novembre dell'anno 2019 alle ore 8.20, in Asiago (VI), presso la sede della Casa di Riposo di Asiago, Viale dei Patrioti, 69; si è riunita in seduta riservata, la Commissione di gara, che come da Determinazione Dirigenziale n.98 del 05 novembre 2019, risulta così composta:

PRESIDENTE: Zabeo Mirella;

COMPONENTI: Zanarella Maddalena, Alessi Massimo;

SEGRETARIO VERBALIZZANTE: Costa Gianna;

Il Presidente, constatata la presenza di tutti i componenti e preso atto quindi della regolare costituzione, dichiara aperta la seduta ed insedia la Commissione, apre i lavori della seduta odierna con la discussione sui seguenti punti:

a) analisi congiunta del capitolato e dei criteri di valutazione previsti nel disciplinare di gara;
b) valutazione delle offerte;

Preso atto che, con determinazione n.75 del 09/09/2019, giusto verbale n. 1, risultano ammessi alla gara i seguenti n.2, offerenti:

1.Serenissima Ristorazione S.P.A.;
2.Elior Ristorazione S.P.A.;

a) La Commissione procede con l'esame congiunto del capitolato, e ripercorre i criteri di valutazione delle offerte tecniche indicati ai quali ogni membro dovrà attenersi nella formulazione della valutazione. La quantificazione della valutazione per ciascun criterio sarà presa sulla base di quanto definito nel disciplinare di gara. Viene ricordato, a tal proposito, che il servizio ai sensi dell'art.95 comma 2 del Dlgs 50/2016, sarà affidato in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, da stabilirsi sulla base del punteggio conseguito fino ad un massimo di 100 punti così attribuibili:

- valutazione dell'offerta tecnica (fino ad un massimo di 70 punti);
- valutazione dell'offerta economica (fino ad un massimo di 30 punti);

La valutazione delle offerte tecniche (max 70 punti) deriverà dalla somma delle valutazioni dell'offerta tecnica, della chiarezza e della completezza dei progetti, della rispondenza delle soluzioni operative e metodologiche individuate per l'erogazione dei servizi richiesti in riferimento a ciascuna linea di servizio, delle risorse umane impiegate, dell'efficacia organizzativa desumibile, della composizione e dell'integrazione del gruppo di lavoro e dei servizi aggiuntivi o migliorie proposti

A tale scopo la Commissione si dota, come materiale di lavoro, di un modello di scheda di valutazione nella quale ogni commissario dovrà riportare i giudizi sintetici, i coefficienti matematici supportati da adeguata motivazione, con riferimento a ciascun elemento sottoposto alla valutazione medesima.

La Commissione opererà in sedute riservate durante tutto l'iter valutativo delle offerte tecniche, l'apertura delle buste contenenti le offerte economiche e la relativa valutazione complessiva delle offerte avverranno invece nel corso di una seduta pubblica.

Si procederà, pertanto, analizzando e valutando secondo la tabella: (attribuzione condivisa dalla commissione di gara – in caso di divergenza con media aritmetica tra punteggi espressi individualmente) con il seguente schema di giudizio:

GIUDIZIO	VALORI	CRITERIO DI GIUDIZIO
Eccellente	1,0	è ragionevolmente esclusa la possibilità di soluzioni migliori
Ottimo	0,8	aspetti positivi elevati o buona rispondenza alle aspettative
Buono	0,6	aspetti positivi evidenti ma inferiori a soluzioni ottimali
Discreto	0,4	aspetti positivi apprezzabilmente di qualche pregio
Modesto	0,2	appena percepibile o appena sufficiente
Assente/irrilevante	0,0	nessuna proposta/miglioramento irrilevante

Il presidente propone di procedere alle valutazioni di dettaglio analizzando i contenuti delle singole sezioni dell'offerta tecnica, raffrontandole con le richieste del Capitolato di gara, soppesandone la congruità e la qualità e verificando, per ogni punto analizzato, quali siano gli elementi di forza e gli eventuali elementi di debolezza rispetto agli obiettivi specificati e alle caratteristiche specificate dal capitolato.

La Commissione si dichiara concorde nelle modalità proposte e pertanto pronta a procedere con l'attività di analisi e valutazione.
La commissione prende visione dell'offerta tecnica e analizza punto per punto il contenuto
Si rinvia alla tabella allegata – griglia di valutazione dell'offerta tecnica per la determinazione del punteggio tecnico

Alle ore 10.40, il Presidente della Commissione dichiara chiusa la presente riunione.

Letto, confermato e sottoscritto
Asiago, lì 06/11/2019

PRESIDENTE:
Zabeo Mirella

COMPONENTI:
Zanarella Maddalena, Alessi Massimo,

SEGRETARIO VERBALIZZANTE:
Costa Gianna

Oggetto della valutazione	Serenissima Ristorazione S.P.A.	Motivazioni della commissione	Elior Ristorazione S.P.A.	Motivazioni della commissione
Sistema Organizzativo del servizio (max 25 punti)	25	La proposta risulta completa ed esauriente, risultano rispettate le caratteristiche richieste. Le metodologie proposte e il personale addetto all'applicazione risultano adeguati.	5	La proposta risulta incompleta, risultano parzialmente rispettate le caratteristiche richieste. Le metodologie proposte e il personale addetto all'applicazione risultano inadeguati per l'assenza nell'organico della professionalità del dietista dedicato alla gestione dell'appalto.
Distanza del Centro cottura dalla casa di riposo (max 15 punti)	15	Il centro cottura risulta ottimamente posizionato rispetto all'ente	15	Il centro cottura risulta ottimamente posizionato rispetto all'ente
Qualità delle derrate alimentari proposte (max 10 punti)	10	La proposta risulta completa ed adeguata	10	La proposta risulta completa ed adeguata
Personale impiegato – Esperienza e Formazione (max 10 punti)	10	L'organigramma proposto risulta adeguato e in possesso dell'esperienza e formazione adeguate	2	L'organigramma proposto risulta parzialmente adeguato, lo staff di cucina risulta conforme e in possesso dell'esperienza e formazione adeguate, l'assenza del Dietista prospetta numerose criticità nella gestione del menu e delle preparazioni dedicate ad una struttura protetta
Migliorie (max punti 5)	2	Le migliorie proposte risultano parzialmente efficaci e utili	2	Le migliorie proposte risultano parzialmente efficaci e utili
Certificazioni possedute (max punti 5)	5	L'azienda risulta in possesso di tutte le certificazioni segnalate nel capitolato e disciplinare di gara	5	L'azienda risulta in possesso di tutte le certificazioni segnalate nel capitolato e disciplinare di gara
Totale	67		39	

Tabella di valutazione dell'offerta economica

Il Presidente, constatata la presenza di tutti i componenti e preso atto quindi della regolare costituzione, dichiara aperta la seduta.

Sono i seguenti rappresentanti delle imprese partecipanti:

- Sig.ra Berton Cristina per Serenissima S.P.A.;
- Sig. Volo Giovanni per Elior S.P.A.;

Il presidente, dopo aver ricordato che le offerte sono state valutate con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, comunica il punteggio attribuito ai soggetti concorrenti in sede di esame dell'offerta tecnica, secondo la tabella di seguito riportata:

n.	IMPRESA	PUNTEGGIO TOTALE
1	**Serenissima ristorazione SPA**	**67**
2	**Elior ristorazione SPA**	**39**

La commissione procede all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica caricate all'interno del mercato elettronico della pubblica amministrazione, costo della giornata alimentare:

n.	IMPRESA	OFFERTA ECONOMICA IN €
1	**Serenissima ristorazione SPA**	**8,44**
2	**Elior ristorazione SPA**	**8,18**

Le offerte inerenti alla giornata alimentare vengono valutate dalla commissione con la seguente formula:

$$Gi = V(g)i * 30{,}00$$

Il coefficiente $V(g)_i$ viene calcolato con la seguente formula:

$$V(g) = \frac{PUSPmin}{PUSPi}$$

dove

Gi = punteggio assegnato al sub elemento di valutazione

$V(g)_i$ = coefficiente attribuito alla offerta i-esima variabile tra 0 e 1

PUSPi = Prezzo Unitario della Singola giornata alimentare offerto dal concorrente iesimo.

PUSPmin = Prezzo Unitario della Singola giornata alimentare più basso tra quelli ammessi

A termine delle operazioni, si ha la seguente tabella finale riassuntiva:

n.	IMPRESA	Punteggio Offerta Tecnica	Offerta Economica €	Punteggio Offerta Economica	Punteggio totale
1	**Serenissima ristorazione SPA**	**67**	**8,44**	**29,1**	**96,1**
2	**Elior ristorazione SPA**	**39**	**8,18**	**30**	**69**

A conclusione delle operazioni di gara, il presidente della Commissione, dopo aver dato lettura dei punteggi totali conseguiti, dichiara il soggetto Serenissima ristorazione SPA aggiudicatario provvisorio della gara indicata in epigrafe con un punteggio totale pari a 96,1/100.
La Commissione chiude la sessione e rimette gli atti per le verifiche e gli adempimenti ivi previsti.
La Commissione, per il tramite del segretario, dispone di trasmettere tutti gli atti di gara alla Direzione.
La presente tabella è allegata al verbale n.2.

PRESIDENTE:
Zabco Mirella

COMPONENTI:
Zanarella Maddalena, Alessi Massimo,

SEGRETARIO VERBALIZZANTE:
Costa Gianna