

# PROVINCIA DI VICENZA

STAZIONE UNICA APPALTANTE

Contrà Gazzolle n. 1 – 36100 VICENZA - Tel. 0444.908111 – C.F. e P. IVA 00496080243

PEC [provincia.vicenza@cert.ip-veneto.net](mailto:provincia.vicenza@cert.ip-veneto.net)

Prot. n. **50787** (fasc. n. 1013/2018)

**OGGETTO:** Verbale di apertura delle offerte relative alla procedura aperta svolta dalla Provincia di Vicenza in qualità di Stazione Unica Appaltante per conto del Comune di CALDOGNO (VI) per la concessione del servizio di preparazione pasti e gestione mensa presso la scuola dell'infanzia di Cresole/Rettorgole e del servizio di preparazione e consegna pasti caldi in multiporzione per la refezione scolastica delle due scuole primarie di Caldogno e di Cresole/Rettorgole nel quadriennio scolastico dal 2018/2019 al 2021/2022.

CIG [7478026645]

Valore stimato € 1.060.000,00=

## VERBALE DI GARA N. 3 (Seduta pubblica)

Il giorno **23 luglio 2018**, alle ore **09:50**, nella sede della Provincia di Vicenza, contrà Gazzolle n. 1, si è riunita la Commissione giudicatrice per l'appalto in oggetto, nominata con determinazione dirigenziale n. 790 del 20/07/2018, così composta:

- dott. Angelo Macchia, dirigente della Provincia in qualità di Presidente;
- dott. Ettore Dal Santo, responsabile del Settore Segreteria/Affari Generali del Comune di Isola Vicentina, in qualità di Componente esperto;
- dott.ssa Angiola Vanzo, Direttore f.f. del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Ulss8 Vicenza, in qualità di Componente esperto

Le funzioni di segretario verbalizzante sono svolte dalla dott.ssa Elena Pellizzari, dipendente della Provincia di Vicenza.

Risultano inoltre presenti per la ditta SERENISSIMA RISTORAZIONE il sig. Antonio Mistichelli, per la ditta CIR FOOD il sig. Paolo Marcon, giuste, rispettivamente, delega e copia della procura speciale conservate agli atti dell'Ufficio S.U.A.

Il Presidente dichiara aperta la seduta pubblica per lo svolgimento della gara per la concessione del servizio in oggetto e prende atto:

- dell'elenco dei concorrenti ammessi alla procedura aperta in oggetto;
- che con avviso pubblicato sul sito della Stazione Unica Appaltante in data 19/07/2018 prot. n. 48130 e nota trasmessa a mezzo PEC prot. n. 48131 del 19/07/2018, è stata data comunicazione della presente seduta di gara pubblica per l'apertura delle offerte tecniche;
- che le buste contenenti le offerte tecniche e le offerte economiche sono state custodite e segretate dal segretario verbalizzante della Commissione in luogo idoneo presso gli uffici della S.U.A. della Provincia e risultano integre ed intatte;

Preso visione delle domande pervenute, tutti i membri della commissione e il segretario attestano, con la firma del presente verbale, ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000 l'inesistenza


di cause di incompatibilità e di astensione di cui all'art. 77, comma 9 del D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50.

Il Presidente procede quindi all'apertura delle buste "B – Offerta tecnica" dei concorrenti ammessi accertando la presenza della documentazione richiesta nel disciplinare di gara e tutti i membri della Commissione procedono a siglare la documentazione ivi contenuta.

Il Presidente alle ore 10:00 dichiara chiuse le operazioni in seduta pubblica relative alla verifica formale della documentazione contenuta nella busta B, stabilendo che la commissione proseguirà in seduta segreta per la valutazione delle offerte presentate. Il Presidente consegna i plichi al Segretario per la loro custodia.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Presidente  
dott. Angelo Macchia



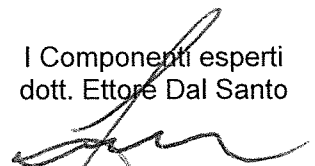
---

Il Segretario verbalizzante  
dott.ssa Elena Pellizzari



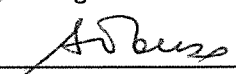
---

I Componenti esperti  
dott. Ettore Dal Santo

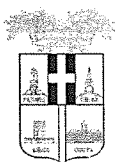


---

dott.ssa Angiola Vanzo



---



# PROVINCIA DI VICENZA

STAZIONE UNICA APPALTANTE

Contrà Gazzolle n. 1 – 36100 VICENZA - Tel. 0444.908111 – C.F. e P. IVA 00496080243

PEC [provincia.vicenza@cert.ip-veneto.net](mailto:provincia.vicenza@cert.ip-veneto.net)

**OGGETTO:** Verbale di apertura delle offerte relative alla procedura aperta svolta dalla Provincia di Vicenza in qualità di Stazione Unica Appaltante per conto del Comune di CALDOGNO (VI) per la concessione del servizio di preparazione pasti e gestione mensa presso la scuola dell'infanzia di Cresole/Rettorgole e del servizio di preparazione e consegna pasti caldi in multiporzione per la refezione scolastica delle due scuole primarie di Caldogno e di Cresole/Rettorgole nel quadriennio scolastico dal 2018/2019 al 2021/2022.

CIG [7478026645]

Valore stimato € 1.060.000,00=

## VERBALE DI GARA N. 4 (Seduta segreta)

Il giorno **23 luglio 2018**, alle ore **10:10**, nella sede della Provincia di Vicenza, contrà Gazzolle n. 1, si è riunita la Commissione giudicatrice per l'appalto in oggetto, nominata con determinazione dirigenziale n. 790 del 20/07/2018, così composta:

- dott. Angelo Macchia, dirigente della Provincia in qualità di Presidente;
- dott. Ettore Dal Santo, responsabile del Settore Segreteria/Affari Generali del Comune di Isola Vicentina, in qualità di Componente esperto;
- dott.ssa Angiola Vanzo, Direttore f.f. del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Ulss8 Vicenza, in qualità di Componente esperto

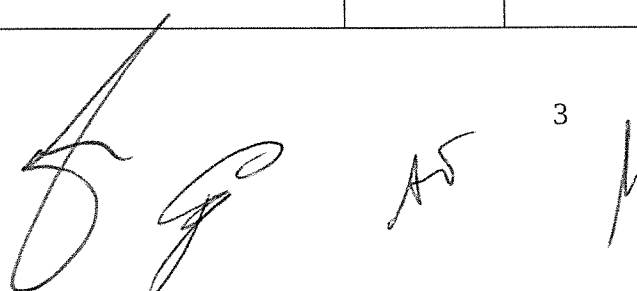
Le funzioni di segretario verbalizzante sono svolte dalla dott.ssa Elena Pellizzari, dipendente della Provincia di Vicenza.

Il Presidente, dichiarata aperta la seduta di gara segreta, dà lettura di quanto previsto nel disciplinare di gara, dando atto che l'attribuzione dei punteggi dell'offerta tecnica sarà calcolata eseguendo la somma dei punteggi attribuiti alle singole componenti di valutazione indicate dettagliatamente nel disciplinare di gara.

La commissione procede quindi all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi.

Si riassumono di seguito i punteggi assegnati per ciascun concorrente:

N.	VOCI QUALITA'	CALCOLO PUNTEGGIO	CIR FOOD	SERENIS SIMA
1	Esperienza di servizio dell'impresa nel campo della ristorazione collettiva scolastica da comprovarsi mediante il certificato Registro Imprese	3 punti = presenza di certificato del registro Imprese attestante la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica da 4 a 8 anni	6	6



		<b>6 punti</b> = presenza di certificato del registro Imprese attestante la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica da 8 o più anni		
2	Autocertificazione relativa al n° dei pasti totali preparati nell'anno scolastico precedente direttamente presso le cucine interne di plessi scolastici (produzione diretta in loco)	<b>0 punti</b> = 0 pasti <b>5 punti</b> = da 1 a 10.000 pasti preparati <b>10 punti</b> = oltre 10.000 pasti preparati (indicare numero)	<b>10</b>	<b>10</b>
3	Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di ristorazione scolastica prestati negli ultimi 3 (tre) anni a favore di amministrazioni ed enti pubblici/privati specificamente dal Centro di cottura destinato a fornire il servizio	<b>1 punto</b> = Il Centro di cottura ha eseguito servizi di ristorazione scolastica fino a 500 pasti/giorno <b>2 punti</b> = Il Centro di cottura ha eseguito servizi di ristorazione scolastica da 501 a 1.000 pasti giorno <b>3 punti</b> = il Centro di cottura ha eseguito servizi di ristorazione scolastica oltre a 1000 pasti giorno	<b>3</b>	<b>3</b>
4	Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati specificamente nel Centro di cottura destinato a fornire il servizio oggetto dell'appalto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° pasti prodotti/giorno	<b>0 punti</b> = rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti/giorno <b>1 punto</b> = rapporto tra 1/60 – 1/80 pasti prodotti/giorno <b>2 punti</b> = rapporto inferiore a 1/60 pasti prodotti/giorno	<b>2</b>	<b>2</b>
5	Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti ed elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione nel confezionamento dei pasti nel Centro di cottura e nella cucina interna della Scuola dell'Infanzia (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura ecc.); per il Centro cottura è obbligatorio ai fini del punteggio allegare planimetria locali con schema percorsi	<b>Da 0 a 3 punti</b> su valutazione delle attrezzature presenti nel Centro di cottura e sulla loro disposizione sulla planimetria rispetto ai flussi di lavorazione <b>Da 0 a 3 punti</b> su valutazione delle modalità di utilizzo dello spazio cucina della Scuola dell'Infanzia, delle scaffalature e dei depositi per lo stoccaggio delle derrate alimentari.	<b>6</b>	<b>6</b>
6	Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti Scuole Primarie e indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento	<b>1 punto</b> = contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica <b>3 punti</b> = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	<b>5</b>	<b>5</b>

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page, including a large signature on the left, a signature in the middle, and initials 'AV' on the right. A small number '4' is written at the bottom right corner.

	della temperatura	<b>5 punti</b> = contenitori attivi elettrici o carrelli termici		
7	Descrizione esauriente delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti di lavoro del Centro di cottura e della cucina interna della Scuola dell'Infanzia	<b>Max 6 punti</b> su valutazione del programma delle operazioni con periodicità, modalità di esecuzione, prodotti e attrezzature utilizzate	6	6
8	Descrizione esauriente delle procedure relative alla fase di preparazione dei refettori, scodellamento dei pasti nelle mense delle Scuole Primarie e nella mensa della Scuola dell'Infanzia e riordino dei refettori	<b>Max 5 punti</b>	5	5
9	Descrizione della fase di gestione dei rifiuti e degli avanzi dei pranzi consumati; presentazione proposte di recupero alimenti non somministrati (accordi/protocolli con enti/assoc./coop.locali) [Legge 19.8.2016 n. 166 - limitazione degli sprechi alimentari]	<b>Max 3 punti</b>	3	3
10	Qualifica del personale fisso presente quotidianamente nel Centro di cottura destinato a fornire il servizio e piano aziendale di formazione/aggiornamento per le varie funzioni	<p><b>1 punto</b> = presenza di almeno un cuoco diplomato e dotato di esperienza pluriennale e di un responsabile di cucina dotato di esperienza almeno biennale</p> <p><b>2 punti</b> = presenza anche di specialista in scienze dell'alimentazione, nutrizionista o dietista</p> <p><b>3 punti</b> = punti precedenti più presentazione del piano aziendale di formazione/aggiornamento del personale del Centro di cottura interessato e del personale presente nella cucina della Scuola dell'Infanzia</p>	3	3
11	Utilizzo di prodotti biologici, DOP, IGP, STG e a Km 0, con indicazione della tipologia degli alimenti, riduzione dell'utilizzo di prodotti surgelati	<p><b>2 punti</b> = per percentuale di utilizzo oltre il 60% dei prodotti biologici, DOP, IGP, STG, Km 0</p> <p><b>2 punti</b> = per percentuale di utilizzo oltre l'80% dei prodotti biologici, DOP, IGP, STG, Km 0</p> <p><b>2 punti</b> = per la riduzione dell'utilizzo</p>	6	6

5  
AS h

		dei prodotti surgelati al 10% o meno delle derrate totali utilizzate		
12	Migliorie, iniziative e forniture particolari che la ditta intende proporre per gli ambienti dei refettori e per il servizio delle Scuole Primarie	<b>Max 5 punti</b>	5	5
13	Migliorie, iniziative, e forniture particolari che la ditta intende proporre per gli ambienti cucina e refettorio e il servizio della Scuola dell'Infanzia	<b>Max 6 punti</b>	6	6
14	Proposta di un programma di incontri ulteriori rispetto a quelli previsti dal Capitolato (Art. 22) fra dietista/rappresentante della ditta e rappresentanti dei genitori/commissione mensa attinenti alla scelta dei menù e ad iniziative aperte a tutti i genitori relative all'educazione alimentare con preparazione di materiale informativo, con costi a carico della ditta appaltatrice	<b>Max 4 punti</b>	4	4
<b>Totale</b>			<b>70</b>	<b>70</b>

Terminate le operazioni di valutazione delle offerte tecniche, la Commissione stabilisce di aggiornarsi in seduta pubblica il giorno 31 luglio 2018 alle ore 13:00 per procedere, dopo aver dato lettura dei punteggi assegnati alle offerte tecniche, all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche, alla lettura delle offerte, alla determinazione dei punteggi e quindi all'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Il Presidente alle ore 13:30 chiude la seduta, consegnando tutti i plichi al Segretario per la loro custodia.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Presidente  
dott. Angelo Macchia

  
\_\_\_\_\_

Il Segretario verbalizzante  
dott.ssa Elena Pellizzari

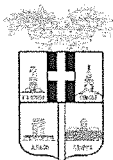
  
\_\_\_\_\_

I Componenti esperti  
dott. Ettore Dal Santo

  
\_\_\_\_\_

dott.ssa Angiola Vanzo

  
\_\_\_\_\_



# PROVINCIA DI VICENZA

STAZIONE UNICA APPALTANTE

Contrà Gazzolle n. 1 – 36100 VICENZA - Tel. 0444.908111 – C.F. e P. IVA 00496080243

PEC [provincia.vicenza@cert.ip-veneto.net](mailto:provincia.vicenza@cert.ip-veneto.net)

**OGGETTO:** Verbale di apertura delle offerte relative alla procedura aperta svolta dalla Provincia di Vicenza in qualità di Stazione Unica Appaltante per conto del Comune di CALDOGNO (VI) per la concessione del servizio di preparazione pasti e gestione mensa presso la scuola dell'infanzia di Cresole/Rettorgole e del servizio di preparazione e consegna pasti caldi in multiporzione per la refezione scolastica delle due scuole primarie di Caldogno e di Cresole/Rettorgole nel quadriennio scolastico dal 2018/2019 al 2021/2022.

CIG [7478026645]

Valore stimato € 1.060.000,00=

## VERBALE DI GARA N. 5 (Seduta pubblica)

Il giorno **31 luglio 2018**, alle ore **13:10**, nella sede della Provincia di Vicenza, contrà Gazzolle n. 1, si è riunita la Commissione giudicatrice per l'appalto in oggetto, nominata con determinazione dirigenziale n. 790 del 20/07/2018, così composta:

- dott. Angelo Macchia, dirigente della Provincia in qualità di Presidente;
- dott. Ettore Dal Santo, responsabile del Settore Segreteria/Affari Generali del Comune di Isola Vicentina, in qualità di Componente esperto;
- dott.ssa Angiola Vanzo, Direttore f.f. del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Ulss8 Vicenza, in qualità di Componente esperto

Le funzioni di segretario verbalizzante sono svolte dalla dott.ssa Elena Pellizzari, dipendente della Provincia di Vicenza.

Risultano inoltre presenti per la ditta SERENISSIMA RISTORAZIONE il sig. Antonio Mistichelli, per la ditta CIR FOOD la sig.ra Elena Maria Fetta, giuste deleghe conservate agli atti dell'Ufficio S.U.A.

Dato atto che:

- con prot. n. 49600 del 26/07/2018 è stato pubblicato sul sito della Stazione Unica Appaltante della Provincia l'avviso con cui si è fissata la seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche;
- con prot. n. 49607 del 26/07/2018 il medesimo avviso è stato comunicato a mezzo PEC ai concorrenti ammessi alla procedura;
- le buste contenenti le offerte economiche sono state custodite e segretate dal segretario verbalizzante in luogo idoneo presso gli uffici della Stazione Unica Appaltante della Provincia e risultano integre ed intatte.

Il Presidente dà lettura dei punteggi assegnati globalmente a ciascun concorrente per l'offerta tecnica, secondo quanto risulta dal verbale n. 4 del 23/07/2018.

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 e il punteggio corrispondente come di seguito indicato:

Nominativo concorrente	Ribasso percentuale	Punteggio offerta economica
CIR FOOD	5%	12,5
SERENISSIMA RISTORAZIONE	12%	30

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	70	12,5	82,500
SERENISSIMA RISTORAZIONE	70	30	100

La Commissione prende atto che l'offerta economicamente più vantaggiosa risulta essere quella presentata da Serenissima Ristorazione con il punteggio complessivo di 100/100.

Il Presidente della Commissione rileva che tale offerta risulta anomala, 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 con l'indicazione dell'offerta risultata prima in graduatoria e che risulta anomala, ciò 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 13.20.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Presidente  
dott. Angelo Macchia

---

Il Segretario verbalizzante  
dott.ssa Elena Pellizzari

---

I Componenti esperti  
dott. Ettore Dal Santo

---

dott.ssa Angiola Vanzo

---