

Centrale Unica di Committenza San Vincenzo – Sassetta – Suvereto  
UFFICIO GARE E APPALTI  
Comune di San Vincenzo

Provincia di Livorno  
Tel. 0565 707111 Via Beatrice Alliata, 4 Fax. 0565 707299  
PEC: comunesanvincenzo@postacert.toscana.it



PROCEDURA APERTA  
IN MODALITÀ TELEMATICA ATTRAVERSO S.T.A.R.T.  
PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE SCOLASTICA, RISTORAZIONE DEL NIDO E RISTORAZIONE DEI  
DIPENDENTI COMUNALI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DEI COMUNI DI SAN VINCENZO  
E SASSETTA PER IL PERIODO 01/09/2016 – 31/08/2020  
VERBALE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE  
EX ART.84 DEL CODICE – D.LGS 163/2006

**C.I.G. 6759821CBF**

**PRIMA SEDUTA:**

L'anno duemilasedici, il giorno 13 del mese di settembre, alle ore 9.00, in San Vincenzo nella residenza comunale di Via B. Alliata n. 4, in una sala chiusa al pubblico,

**VISTI E RICHIAMATI**

- il Codice dei contratti pubblici e degli appalti – D.Lgs 18 aprile 2016 n.50, nel proseguo "Codice";
- il Regolamento di esecuzione e di attuazione del D. Lgs n. 163/2006 approvato con D.P.R. 5 ottobre 2010 n.207, nelle sue parti mantenute in vigore dalle norme transitorie del suddetto D.Lgs n. 50/2016;
- il DPR n. 616/1977 e s.m.i. che disciplina trasferimenti e deleghe di funzioni dello Stato, ed in particolare, al Capo VI, art. 42 e segg., attribuisce ai Comuni l'obbligo generale di garantire l'assistenza scolastica e il diritto allo studio mediante l'erogazione di benefici e/o servizi;
- Il Decreto 25 luglio 2011 "Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare. Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni";
- la deliberazione di Giunta Regione Toscana n. 1036/2005, con cui sono state approvate le " Linee guida per vigilanza sulle imprese alimentari che preparano e/o somministrano alimenti preparati con prodotti privi di glutine e destinati direttamente al consumatore ".

Richiamato il verbalien.1 del 5 settembre 2016;

Richiamata inoltre la determinazione dirigenziale n. 676 del 13/09/2016 a firma del Dirigente del Settore servizi finanziari ed alla persona, con la quale viene nominata la Commissione giu-

dicatrice di cui all'articolo 84 del D. Lgs. n.163/2006, a cui rimanda l'art. 77 del D. Lgs. n. 50/2016, composta da:

- 1) Dott. Roberto Guazzelli, Dirigente del Settore servizi finanziari e alla persona del Comune di San Vincenzo, Presidente;
- 2) Dottoressa Laura Catapano, Responsabile dell'Area 2 del Comune di Castagneto Carducci, Commissario;
- 3) Signora Simonetta Pallini, Istruttore direttivo Ufficio Scuola del Comune di Campiglia Marittima, Commissario;
- 4) Signora Daniela Fontanelli, Collaboratore Amministrativo Ufficio Scuola del Comune di San Vincenzo, Segretario verbalizzante

Tutto ciò premesso, si è riunita la Commissione giudicatrice così come sopra costituita.

Il Presidente, dopo aver ricordato l'oggetto, l'importo del servizio, le modalità di gara, e che l'appalto si effettua con la perfetta osservanza delle condizioni contenute nel Bando di gara, nel Disciplinare di gara e nel Capitolato speciale d'appalto, procede quindi all'esame dell'Offerta Tecnica presentata dai due operatori economici, in seduta chiusa.

Il Presidente ricorda che le offerte pervenute e delle quali è stata accertata la completezza e corrispondenza a quanto richiesto negli atti di gara sono n. 2 (due) e presentare dai seguenti operatori economici:

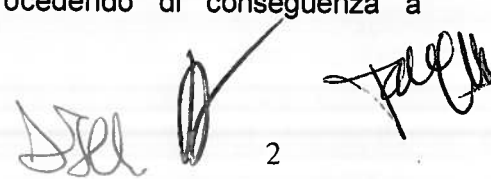
1. SODEXO ITALIA SPA, con sede alla Via F.lli Gracchi n. 36 Cinisello Balsamo (MI) - P.I.V.A. 00805980158
2. VIVENDA SPA, con sede alla Via Francesco Antolisei n.25 Roma - P.I.V.A. 07864721001

Il Presidente ricorda inoltre che, come stabilito negli atti di gara di Gara:

- Non saranno prese in considerazione le eventuali cartelle eccedenti le 40 consentite, ad eccezione degli allegati esplicitamente previsti nella descrizione dei parametri.
- La Commissione si riserva la facoltà di attribuire un punteggio pari a 0 per ogni voce che non sia espressa chiaramente, che non rispetti le prescrizioni di cui al presente disciplinare o che sia formulata in modo tale da poter essere equivocata o difficilmente valutata e controllata.
- Qualora, nella valutazione delle offerte, emergesse un utilizzo del medesimo elemento di offerta inserito in più parametri di valutazione, la Commissione di gara lo valuterà comunque una sola volta, scegliendo a suo insindacabile giudizio il parametro a cui attribuirlo, secondo un criterio di maggiore congruità.
- Laddove non precisato esplicitamente nelle tabelle che seguono, quanto offerto si intenderà valere per tutte le 2 Amministrazioni Comunali.
- 

Il Presidente precisa inoltre, ai sensi di quanto contenuto nel Capitolato e nel Disciplinare di gara, quanto segue:

- che al termine della valutazione delle offerte tecniche, al fine di rendere inalterato il rapporto fra il punteggio massimo dell'offerta tecnica (max 70 punti) e il punteggio massimo dell'offerta economica (max 30 punti), l'Amministrazione procederà alla riparametrazione dei punteggi dell'offerta tecnica attribuendo all'offerta migliore il punteggio massimo previsto per ciascun criterio (merito tecnico 25, merito organizzativo 45) e procedendo di conseguenza a riproporzionare le altre offerte.



- che non saranno ammesse alla successiva fase le offerte dei concorrenti che conseguiranno un punteggio inferiore a 35/70, prima della riparametrazione di cui al paragrafo precedente. Di conseguenza viene esclusa anche l'eventuale unica offerta che non raggiunga questo punteggio.

La Commissione giudicatrice procede, con inizio dalle ore 9,40, alle operazioni di apertura e controllo della documentazione riguardante l'Offerta Tecnica, inserita nelle buste B – Offerta Tecnica, in prima seduta riservata, visionando telematicamente, attraverso la piattaforma START, le relazioni presentate dagli operatori economici concorrenti.

La Commissione accerta la congruità di tutta la documentazione presentata dagli operatori economici e facente parte delle offerte tecniche.

Su disposizione del Presidente viene estratta dalla piattaforma START la documentazione riguardante le offerte tecniche dei concorrenti ed in particolare vengono stampate in copia cartacea le due relazioni presentate.

Su disposizione del Presidente viene estrapolata dalla piattaforma START la documentazione riguardante le offerte tecniche dei concorrenti ed in particolare vengono stampate in copia cartacea le relazioni presentate.

La documentazione cartacea viene siglata da ogni singolo membro della Commissione.

La Commissione procede dunque alle operazioni di valutazione ed attribuzione dei punteggi da assegnare agli operatori concorrenti.

Il Presidente ricorda che l'appalto verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa e che ai fini dell'attribuzione del punteggio vengono individuati i seguenti parametri:

I. Qualità (= OFFERTA TECNICA): fino ad un massimo di **punti 70**  
suddivisa in 2 ELEMENTI:

1.1. MERITO TECNICO: fino ad un massimo di 25 punti

1.2. MERITO ORGANIZZATIVO: fino ad un massimo di 45 punti

II. Prezzo (= OFFERTA ECONOMICA): fino ad un massimo di **punti 30**

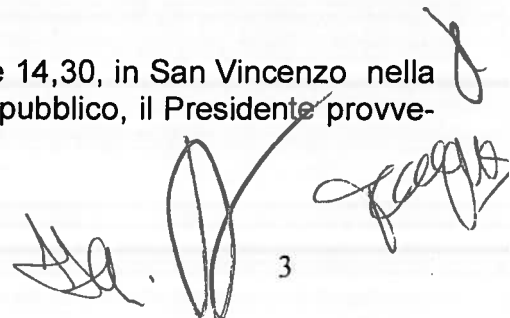
La Commissione dopo attenta lettura delle relazioni e scrupoloso esame gli elementi di ogni singola offerta attribuisce a ciascun elemento di valutazione la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari da 0 a 1 come da schema seguente:

- 0 = non giudicabile
- 0,2 = sufficiente (minime migliorie rispetto al progetto posto a base di gara)
- 0,4 = più che sufficiente (adeguato a garantire un più che sufficiente miglioramento)
- 0,6 = discreto (soddisfacenti migliorie)
- 0,8 = buono (migliorie di buona qualità)
- 1 = ottimo (migliorie di qualità nettamente elevata)

Alle ore 13,25 il Presidente sospende la seduta, dopo aver preso in consegna e riposto in luogo sicuro ed inaccessibile ad estranei la documentazione cartacea consegnata a ciascun Commissario. Aggiorna la seconda seduta della Commissione alle ore 14,30 dello stesso giorno.

## **SECONDA SEDUTA:**

L'anno duemilasedici, il giorno 13 del mese di settembre, alle ore 14,30, in San Vincenzo nella residenza comunale di Via B. Alliata n. 4, in una sala chiusa al pubblico, il Presidente provve-



dere a prelevare la documentazione depositata in custodia e fa notare alla Commissione l'integrità della stessa.

La Commissione, accertata l'integrità della documentazione, procede in continuazione di quanto effettuato nella prima seduta riservata alle operazioni di valutazione ed attribuzione dei punteggi da assegnare ad ogni singolo parametro di valutazione. A tale scopo il punteggio massimo attribuibile ad ogni parametro viene moltiplicato per il coefficiente assegnato, corrispondente alla media dei coefficienti a disposizione di ciascun Commissario.

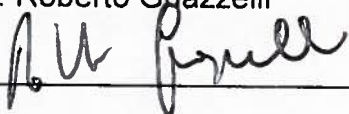
I punteggi conseguiti in ciascun parametro di valutazione dai due concorrenti sono dettagliatamente riportati nella tabella allegata al presente verbale, di cui costituisce parte integrante e sostanziale, sottoscritta da ogni membro della Commissione.

Le due ditte concorrenti hanno conseguito il seguente punteggio:

impresa	Merito Tecnico	Merito Organizzativo	totale
SODEXO	12,8	24	36,8
VIVENDA	17,2	28,2	45,4

Al termine delle operazioni di attribuzione dei punteggi il Presidente chiude la seduta riservata della Commissione alle ore 15,45 e consegna il presente verbale e tutta la documentazione allegata al Presidente di gara - Ufficio gare e Contratti della C.U.C. per l'inserimento di detti punteggi sulla piattaforma START e per la comunicazione ai singoli operatori economici dei punteggi ottenuti.

IL PRESIDENTE DI GARA  
DIRIGENTE SETTORE  
SERVIZI FINANZIARI ED ALLA PERSONA  
Dott. Roberto Guazzelli



---

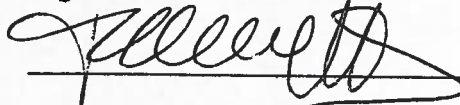
I membri della Commissione di gara:

Dott.ssa Laura Catapano



---

Signora Simonetta Pallini



---

Il presente verbale viene chiuso alle ore 16,00.

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE  
Signora Daniela Fontanelli



---

VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA SODEXO

A)	MERITO TECNICO	MASSIMO	TOT.	Presidente	Comm.1	Comm.2	media coeff.	punti assegnati
A1)	Prodotto di qualità	10						
A 1.1	CARNI	3	10	0.4	0.4	0.4	0.4	1.2
A 1.2	PESCE	3	10	0.6	0.6	0.6	0.6	1.8
A 1.3	PROD. FILIERA CORTA	1	10	1	1	1	1	0.2
A 1.4	OLIO	2	10	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
A 1.5	ULTERIORI PROD. SPO	1	10					0.2
A 2)	ATTREZZ. E ARREDI	10		0.4	0.4	0.4	0.4	4
A 3)	CERTIFICAZ. IMPRESA	2		1	1	1	1	2
A 4)	CONTENITORI COMPOSTABILI	1		0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
A 5)	ACQUA SCUOLA INFANZIA	2		0.4	0.4	0.4	0.4	0.8
<b>TOTALE MERITO TECNICO</b>								<b>12.8</b>
B	MERITO ORGANIZZATIVO	MASSIMO	TOT.	Presidente	Comm.1	Comm.2	media coeff.	punti assegnati
B 1)	PROGETTO ORGANIZZATIVO	14		0.8	0.8	0.8	0.8	4.4
B 2)	PROFESSIONALITA' A DISP. SERVIZIO	3		0.8	0.8	0.8	0.8	1.8
B 3)	PIANO FORMAZIONE DIPENDENTI	3		0.8	0.8	0.8	0.8	2.4
B 4)	PIANO TRASPORTI	2		0.8	0.8	0.8	0.8	1.2
B 5)	APPROVV. E CONTROLLO FORNITURE	2		0.8	0.8	0.8	0.8	1.4
B 6)	GESTIONE EMERGENZE	3		0.8	0.8	0.8	0.8	3
B 7)	CAMPIONAMENTI CONTROLLI	2		0.2	0.2	0.2	0.2	0.4
B 8)	SANIFICAZIONE	2		0.2	0.2	0.2	0.2	0.4
B 9)	PIANO DISINFESTAZIONE	2		0.2	0.2	0.2	0.2	0.4
B 10)	SODDISFAZIONE UTENZA	2		0.2	0.2	0.2	0.2	0.4
B 11)	RILEVAZIONE RIFIUTI	2		0.8	0.8	0.8	0.8	1.2
B 12)	EDUCAZ. ALIMENTARE E AL GUSTO	2		0.8	0.8	0.8	0.8	1.3
B 14)	INFORMAZIONE AGLI UTENTI	2		0.4	0.4	0.4	0.4	0.8
B 15)	MONTE ORE AGGIUNTIVO	2		0.4	0.4	0.4	0.4	0.8
<b>TOTALE MERITO ORGANIZZATIVO</b>								<b>26</b>
<b>PUNTEGGIO TOTALE OFFERTA TECNICA SODEXO</b>								<b>38.8</b>

VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA VIVENDA

A)	MERITO TECNICO	MASSIMO	TOT.	Presidente	Comm.1	Comm.2	media coeff.	punti assegnati
A1)	Prodotto di qualità	10						
A 1.1	CARNI	3	10	0.2	0.2	0.2	0.2	0.6
A 1.2	PESCE	3	10	0.4	0.4	0.4	0.4	1.2
A 1.3	PROD. FILIERA CORTA	1	10	0.8	0.8	0.8	0.8	0.2
A 1.4	OLIO	2	10	1	1	1	1	0.2
A 1.5	ULTERIORI PROD. SPO	1	10	0.4	0.4	0.4	0.4	0.2
A 2)	ATTREZZ. E ARREDI	10		0.8	0.8	0.8	0.8	8
A 3)	CERTIFICAZ. IMPRESA	2		1	1	1	1	2
A 4)	CONTENITORI COMPOSTABILI	1		1	1	1	1	1
A 5)	ACQUA SCUOLA INFANZIA	2		0.8	0.8	0.8	0.8	1.2
<b>TOTALE MERITO TECNICO</b>								<b>17.2</b>
B	MERITO ORGANIZZATIVO	MASSIMO	TOT.	Presidente	Comm.1	Comm.2	media coeff.	punti assegnati
B 1)	PROGETTO ORGANIZZATIVO	14		0.8	0.8	0.8	0.8	4.4
B 2)	PROFESSIONALITA' A DISP. SERVIZIO	3		0.8	0.8	0.8	0.8	2.4
B 3)	PIANO FORMAZIONE DIPENDENTI	3		0.8	0.8	0.8	0.8	1.8
B 4)	PIANO TRASPORTI	2		0.8	0.8	0.8	0.8	1.2
B 5)	APPROVV. E CONTROLLO FORNITURE	2		0.8	0.8	0.8	0.8	1.4
B 6)	GESTIONE EMERGENZE	3		0.4	0.4	0.4	0.4	4
B 7)	CAMPIONAMENTI CONTROLLI	2		0.8	0.8	0.8	0.8	1.2
B 8)	SANIFICAZIONE	2		0.4	0.4	0.4	0.4	0.8
B 9)	PIANO DISINFESTAZIONE	2		0.8	0.8	0.8	0.8	1.2
B 10)	SODDISFAZIONE UTENZA	2		0.8	0.8	0.8	0.8	1.2
B 11)	RILEVAZIONE RIFIUTI	2		0.2	0.2	0.2	0.2	0.4
B 12)	EDUCAZ. ALIMENTARE E AL GUSTO	2		0.4	0.4	0.4	0.4	1.6
B 14)	INFORMAZIONE AGLI UTENTI	2		0.8	0.8	0.8	0.8	1.2
B 15)	MONTE ORE AGGIUNTIVO	2		0.4	0.4	0.4	0.4	1.2
<b>TOTALE MERITO ORGANIZZATIVO</b>								<b>25.2</b>
<b>PUNTEGGIO TOTALE OFFERTA TECNICA VIVENDA</b>								<b>42.4</b>

*Handwritten signature*

