



## **AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA 'SENECA'**

### **VERBALE DI GARA**

#### **Registro di Sistema PI099795-22**

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER L'AZIENDA SERVIZI PUBBLICI ALLA PERSONA SENECA. CIG 91779869A3.**

Seduta n. 4 del 07/06/2022 – SEDUTA PUBBLICA

L'anno 2022, il giorno 07 del mese di giugno, alle ore 09:30 presso gli Uffici della pubblica amministrazione dell'Ente AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA 'SENECA' siti in Via Marzocchi n. 1/a si è riunita la Commissione di Gara, nominata con Determinazione Dirigenziale del Direttore Generale n. 130 del 13/05/2022 per procedere alla disamina e valutazione dell'offerta tecnica, così composta:

- **Presidente: Lorenzo Sessa**
- **Componente: Dina Bonicelli**
- **Componente: Andrea Brandolini**

assiste in qualità di Segretario verbalizzante Laura De Feudis.

Il segretario verbalizzante, Laura De Feudis, richiamato il Verbale della Seduta n. 3 del 25/05/2022, aggiorna la Commissione in merito ai lavori svolti dal Seggio di gara in relazione alla documentazione amministrativa presentata, specificando che a seguito di disamina della stessa tutti gli operatori economici sono stati ammessi alla fase successiva relativa all'apertura e conseguente valutazione dell'Offerta tecnica.

#### **TUTTO CIO' PREMESSO**

Alle ore 09:41 il Presidente procede all'apertura della seduta pubblica virtuale di gara, dando avvio alle operazioni sulla piattaforma SATER di INTERCENT-ER, procedendo all'apertura delle "Buste tecniche" e a scaricare dal Sistema tutta la documentazione caricata, e dichiara, a conclusione delle operazioni di download di dette documentazioni, la chiusura della seduta pubblica virtuale specificando che i lavori della Commissione afferenti la valutazione delle offerte tecniche procederanno in seduta riservata.

La Commissione procede alle ore 11:30, in seduta riservata, alla disamina dell'offerta tecnica presentata dall'Operatore Economico CAMST – Cooperativa Albero Mensa Spettacolo e Turismo, Società Cooperativa a responsabilità limitata in sigla CAMST Soc. Coop. a R.L.

Alle ore 12:30 la Commissione sospende i lavori aggiornandoli alle ore 14:30.

Alle ore 14:30 la Commissione riprende, in seduta riservata, i lavori proseguendo alla disamina della documentazione relativa all'Operatore Economico CAMST Soc. Coop. a R.L., attribuendo i punteggi secondo i criteri di cui al punto 20 del Disciplinare di gara, come segue:

	VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA	PUNTI DA ASSEGNARE OFFERTA TECNICA	O.E. OFFERENTE: CAMST				
criteri di valutazione			Valutazione Presidente Commissione <b>Lorenzo Sessa</b>	Valutazione Commissario <b>Dina Bonicelli</b>	Valutazione Commissario <b>Andrea Brandolini</b>	MEDIA	PROPORZIONE (MEDIA X PUNTEGGIO MASSIMO)
<b>1</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO (max. 22 punti)</b>						
<b>1.1</b>	Descrizione del centro di cottura dichiarato per l'esecuzione del servizio	9	1	1	1	1,00	9,00
<b>1.2</b>	Descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio: organizzazione della produzione, procedure operative e cicli di lavorazione, confezionamento dei cibi, modalità di trasporto pasti e relativi mezzi ed attrezzature utilizzate.	8	1	1	1	1,00	8,00
<b>1.3</b>	Descrizione dettagliata delle modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze, nonché delle modalità per garantire la continuità del servizio, secondo quanto previsto dall'art. 24 del capitolato speciale di gara.	5	1	1	1	1,00	5,00
<b>2</b>	<b>ELEMENTI QUALITATIVI (max. 28 punti)</b>						
<b>2.1</b>	Proposte menù stagionali e mensili, valutati in base alla corretta descrizione dei piatti, alle periodicità degli alimenti e alla flessibilità delle proposte.	10	1	1	1	1,00	10,00
<b>2.2</b>	Sarà oggetto di valutazione la disponibilità di figure aziendali espressamente dedicate al servizio di dietetica, con esperienza almeno biennale nella ristorazione collettiva per persone anziane (desunta dal c.v. allegato), per la consulenza e per la trattazione delle problematiche relative alla particolare tipologia di utenza accolta.	4	1	1	1	1,00	4,00
<b>2.3</b>	Descrizione del progetto e della metodologia utilizzata per rilevare il gradimento del servizio di ristorazione da parte degli utenti e delle loro famiglie. Sarà valutata l'adeguatezza e l'efficacia del progetto proposto. Potranno essere allegate eventuali schede di rilevazione che si intendono adottare (non rientranti nel computo delle n. 30 facciate di cui all'art. 18 lett. a).	2	1	1	1	1,00	2,00
<b>2.4</b>	Qualità e sicurezza alimentare: figure professionali impiegate, n. ore dedicate, metodologie rivolte all'assicurazione della qualità, periodicità delle analisi e dei controlli a campione delle pietanze.	4	1	1	1	1,00	4,00
<b>2.5</b>	Verrà presa in considerazione la capacità del concorrente a soddisfare il fabbisogno di derrate/prodotti, assicurando la freschezza, la stagionalità e la varietà dei prodotti, con particolare riferimento a quelli provenienti da "filiera corta"/"chilometro zero", ai prodotti tipici e tradizionali del territorio regionale e locale, ai prodotti provenienti da agricoltura sociale. Il concorrente deve pertanto illustrare l'organizzazione adottata per l'approvvigionamento e riportare, per ciascuna tipologia e stagionalità, la percentuale in peso di ciascun prodotto da "filiera corta"/"chilometro zero" che si impegna ad utilizzare, rispetto al peso complessivo del prodotto impiegato per l'appalto. Nella dichiarazione il concorrente dovrà, altresì, indicare, accanto ai prodotti, l'elenco dei "produttori" (non rientrante nel computo delle n. 30 facciate di cui all'art. 18 lett. a) vale a dire dei produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da "filiera corta"/"chilometro zero", avendo cura di indicare la zona di produzione delle derrate o dei prodotti. Al solo concorrente risultato primo in graduatoria verrà richiesto di produrre i relativi contratti.	8	1	1	1	1,00	8,00
<b>3</b>	<b>Organizzazione del personale (max. 12 punti)</b>						
<b>3.1</b>	Piano organizzativo del personale da impiegare con dettaglio del numero di unità, relativo inquadramento, qualificazione professionale, monte ore totale; si dovrà indicare il personale presente minimamente ogni giorno presso ogni Casa Residenza e le modalità di gestione del turnover e delle assenze improvvise.	8	1	1	1	1,00	8,00
<b>3.2</b>	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata del contratto.	4	0,8	0,8	0,8	0,80	3,20
<b>4</b>	<b>Migliorie, innovazioni e proposte (max. 8 punti)</b>						
<b>4.1</b>	Modifiche e proposte migliorative rispetto a quanto previsto dal Capitolato Speciale di gara.	8	1	1	1	1,00	8,00
	<b>TOTALI</b>	<b>70</b>					<b>69,20</b>

La Commissione a seguire procede con la disamina della documentazione relativa all'Operatore Economico SERENISSIMA Ristorazione S.r.l., attribuendo i punteggi secondo i criteri di cui al punto 20 del Disciplinare di gara, come segue:

	VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA	PUNTI DA ASSEGNARE OFFERTA TECNICA	O.E. OFFERENTE: SERENISSIMA				
criteri di valutazione			Valutazione Presidente Commissione Lorenzo Sessa	Valutazione Commissario Dina Bonicelli	Valutazione Commissario Andrea Brandolini	MEDIA	PROPORZIONE (MEDIA X PUNTEGGIO MASSIMO)
<b>1</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO (max. 22 punti)</b>						
<b>1.1</b>	Descrizione del centro di cottura dichiarato per l'esecuzione del servizio	9	0,4	0,4	0,4	0,40	3,60
<b>1.2</b>	Descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio: organizzazione della produzione, procedure operative e cicli di lavorazione, confezionamento dei cibi, modalità di trasporto pasti e relativi mezzi ed attrezzature utilizzate.	8	0,4	0,4	0,4	0,40	3,20
<b>1.3</b>	Descrizione dettagliata delle modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze, nonché delle modalità per garantire la continuità del servizio, secondo quanto previsto dall'art. 24 del capitolato speciale di gara.	5	0,4	0,4	0,4	0,40	2,00
<b>2</b>	<b>ELEMENTI QUALITATIVI (max. 28 punti)</b>						
<b>2.1</b>	Proposte menù stagionali e mensili, valutati in base alla corretta descrizione dei piatti, alle periodicità degli alimenti e alla flessibilità delle proposte.	10	0,8	0,8	0,8	0,80	8,00
<b>2.2</b>	Sarà oggetto di valutazione la disponibilità di figure aziendali espressamente dedicate al servizio di dietetica, con esperienza almeno biennale nella ristorazione collettiva per persone anziane (desunta dal c.v. allegato), per la consulenza e per la trattazione delle problematiche relative alla particolare tipologia di utenza accolta.	4	0,6	0,6	0,6	0,60	2,40
<b>2.3</b>	Descrizione del progetto e della metodologia utilizzata per rilevare il gradimento del servizio di ristorazione da parte degli utenti e delle loro famiglie. Sarà valutata l'adeguatezza e l'efficacia del progetto proposto. Potranno essere allegate eventuali schede di rilevazione che si intendono adottare (non rientranti nel computo delle n. 30 facciate di cui all'art. 18 lett. a).	2	0,8	0,8	0,8	0,80	1,60
<b>2.4</b>	Qualità e sicurezza alimentare: figure professionali impiegate, n. ore dedicate, metodologie rivolte all'assicurazione della qualità, periodicità delle analisi e dei controlli a campione delle pietanze.	4	0,6	0,6	0,6	0,60	2,40
<b>2.5</b>	Verrà presa in considerazione la capacità del concorrente a soddisfare il fabbisogno di derrate/prodotti, assicurando la freschezza, la stagionalità e la varietà dei prodotti, con particolare riferimento a quelli provenienti da "filiera corta"/"chilometro zero", ai prodotti tipici e tradizionali del territorio regionale e locale, ai prodotti provenienti da agricoltura sociale. Il concorrente deve pertanto illustrare l'organizzazione adottata per l'approvvigionamento e riportare, per ciascuna tipologia e stagionalità, la percentuale in peso di ciascun prodotto da "filiera corta"/"chilometro zero" che si impegna ad utilizzare, rispetto al peso complessivo del prodotto impiegato per l'appalto. Nella dichiarazione il concorrente dovrà, altresì, indicare, accanto ai prodotti, l'elenco dei "produttori" (non rientrante nel computo delle n. 30 facciate di cui all'art. 18 lett. a) vale a dire dei produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da "filiera corta"/"chilometro zero", avendo cura di indicare la zona di produzione delle derrate o dei prodotti. Al solo concorrente risultato primo in graduatoria verrà richiesto di produrre i relativi contratti.	8	0,6	0,6	0,6	0,60	4,80
<b>3</b>	<b>Organizzazione del personale (max. 12 punti)</b>						
<b>3.1</b>	Piano organizzativo del personale da impiegare con dettaglio del numero di unità, relativo inquadramento, qualificazione professionale, monte ore totale; si dovrà indicare il personale presente minimamente ogni giorno presso ogni Casa Residenza e le modalità di gestione del turnover e delle assenze improvvise.	8	0,6	0,6	0,6	0,60	4,80
<b>3.2</b>	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata del contratto.	4	1	1	1	1,00	4,00
<b>4</b>	<b>Migliorie, innovazioni e proposte (max. 8 punti)</b>						
<b>4.1</b>	Modifiche e proposte migliorative rispetto a quanto previsto dal Capitolato Speciale di gara.	8	0,6	0,6	0,6	0,60	4,80
	<b>TOTALI</b>	<b>70</b>					<b>41,60</b>



I lavori della Commissione continuano in seduta riservata con la disamina della documentazione relativa all'Operatore Economico GEMOS Soc. Coop. attribuendo i punteggi secondo i criteri di cui al punto 20 del Disciplinare di gara, come segue:

VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA		PUNTI DA ASSEGNARE OFFERTA TECNICA	O.E. OFFERENTE: GEMOS				
criteri di valutazione			Valutazione Presidente Commissione Lorenzo Sessa	Valutazione Commissario Dina Bonicelli	Valutazione Commissario Andrea Brandolini	MEDIA	PROPORZIONE (MEDIA X PUNTEGGIO MASSIMO)
<b>1</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO (max. 22 punti)</b>						
<b>1.1</b>	Descrizione del centro di cottura dichiarato per l'esecuzione del servizio	9	1	1	1	1,00	9,00
<b>1.2</b>	Descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio: organizzazione della produzione, procedure operative e cicli di lavorazione, confezionamento dei cibi, modalità di trasporto pasti e relativi mezzi ed attrezzature utilizzate.	8	1	1	1	1,00	8,00
<b>1.3</b>	Descrizione dettagliata delle modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze, nonché delle modalità per garantire la continuità del servizio, secondo quanto previsto dall'art. 24 del capitolato speciale di gara.	5	1	1	1	1,00	5,00
<b>2</b>	<b>ELEMENTI QUALITATIVI (max. 28 punti)</b>						
<b>2.1</b>	Proposte menù stagionali e mensili, valutati in base alla corretta descrizione dei piatti, alle periodicità degli alimenti e alla flessibilità delle proposte.	10	1	1	1	1,00	10,00
<b>2.2</b>	Sarà oggetto di valutazione la disponibilità di figure aziendali espressamente dedicate al servizio di dietetica, con esperienza almeno biennale nella ristorazione collettiva per persone anziane (desunta dal c.v. allegato), per la consulenza e per la trattazione delle problematiche relative alla particolare tipologia di utenza accolta.	4	1	1	1	1,00	4,00
<b>2.3</b>	Descrizione del progetto e della metodologia utilizzata per rilevare il gradimento del servizio di ristorazione da parte degli utenti e delle loro famiglie. Sarà valutata l'adeguatezza e l'efficacia del progetto proposto. Potranno essere allegate eventuali schede di rilevazione che si intendono adottare (non rientranti nel computo delle n. 30 facciate di cui all'art. 18 lett. a).	2	1	1	1	1,00	2,00
<b>2.4</b>	Qualità e sicurezza alimentare: figure professionali impiegate, n. ore dedicate, metodologie rivolte all'assicurazione della qualità, periodicità delle analisi e dei controlli a campione delle pietanze.	4	1	1	1	1,00	4,00
<b>2.5</b>	Verrà presa in considerazione la capacità del concorrente a soddisfare il fabbisogno di derrate/prodotti, assicurando la freschezza, la stagionalità e la varietà dei prodotti, con particolare riferimento a quelli provenienti da "filiera corta"/"chilometro zero", ai prodotti tipici e tradizionali del territorio regionale e locale, ai prodotti provenienti da agricoltura sociale. Il concorrente deve pertanto illustrare l'organizzazione adottata per l'approvvigionamento e riportare, per ciascuna tipologia e stagionalità, la percentuale in peso di ciascun prodotto da "filiera corta"/"chilometro zero" che si impegna ad utilizzare, rispetto al peso complessivo del prodotto impiegato per l'appalto. Nella dichiarazione il concorrente dovrà, altresì, indicare, accanto ai prodotti, l'elenco dei "produttori" (non rientrante nel computo delle n. 30 facciate di cui all'art. 18 lett. a) vale a dire dei produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da "filiera corta"/"chilometro zero", avendo cura di indicare la zona di produzione delle derrate o dei prodotti. Al solo concorrente risultato primo in graduatoria verrà richiesto di produrre i relativi contratti.	8	1	1	1	1,00	8,00
<b>3</b>	<b>Organizzazione del personale (max. 12 punti)</b>						
<b>3.1</b>	Piano organizzativo del personale da impiegare con dettaglio del numero di unità, relativo inquadramento, qualificazione professionale, monte ore totale; si dovrà indicare il personale presente minimamente ogni giorno presso ogni Casa Residenza e le modalità di gestione del turnover e delle assenze improvvise.	8	0,8	0,8	0,8	0,80	6,40
<b>3.2</b>	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata del contratto.	4	0,6	0,6	0,6	0,60	2,40
<b>4</b>	<b>Migliorie, innovazioni e proposte (max. 8 punti)</b>						
<b>4.1</b>	Modifiche e proposte migliorative rispetto a quanto previsto dal Capitolato Speciale di gara.	8	0,8	0,8	0,8	0,80	6,40
<b>TOTALI</b>		<b>70</b>					<b>65,20</b>

Il Presidente della Commissione alle ore 17:50 dichiara chiusa la seduta riservata e procede all'apertura della seduta pubblica in Piattaforma alle ore 17:56, procedendo all'inserimento a Sistema dei punteggi relativi alle offerte tecniche.

Bu...	Stato Firma	Riga	Fornitore	Data / ora ricezione	Registro DI Sistema - Offerta	Stato	De...	Scheda Valutazione	Punteggio Tecnico	Punteggio Riparametrato Per Criterio (1° Rescaling)	Punteggio Riparametrato (2° Rescaling)
		1	CAMST - COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO E TURISMO, SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA IN SIGLA CAMST SOC. COOP. A R.L.	12/05/2022 09:36:27	PI126614-22	Valutato			10,80	69,20	70,00
		2	SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	12/05/2022 18:26:09	PI127866-22	Valutato			6,80	41,60	42,08
		3	GEMOS - SOCIETA' COOPERATIVA	13/05/2022 11:53:35	PI128481-22	Valutato			10,20	65,20	65,95

Alle ore 18:42 il Presidente dichiara concluse le operazioni di valutazione della Busta Tecnica, chiudendo la seduta virtuale sulla piattaforma, comunicando agli operatori economici che il Seggio di gara per l'apertura delle Buste Economiche si insedierà alle ore 10:00 del 08/06/2022.

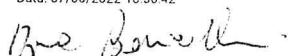
La documentazione di gara relativa alla documentazione amministrativa è conservata sulla piattaforma SATER e la documentazione scaricata dalla piattaforma SATER è stata salvata nella cartella informatica U:\ASERVIZIAMMINISTRATIVI\Affari Generali\Documenti\CONTRATTI FORNITURE - SERVIZI\2022\RISTORAZIONE GARA APERTA\ASP SENECA\9\_DOCUMENTAZIONE TECNICA.

Il presente verbale viene sottoscritto dai componenti della Commissione di Gara:

Lorenzo Sessa – Presidente

Firmato digitalmente da: Lorenzo Sessa  
Data: 07/06/2022 18:56:42

Dina Bonicelli – Componente



Andrea Brandolini - Componente

Firmato digitalmente da: Andrea Brandolini  
Data: 07/06/2022 18:57:56

Laura De Feudis – Segretario verbalizzante