

COMUNE DI VICENZA

VERBALE DI GARA

In Vicenza, nella Residenza comunale, addì 3 tre del mese di dicembre 2013 duemilatredici.

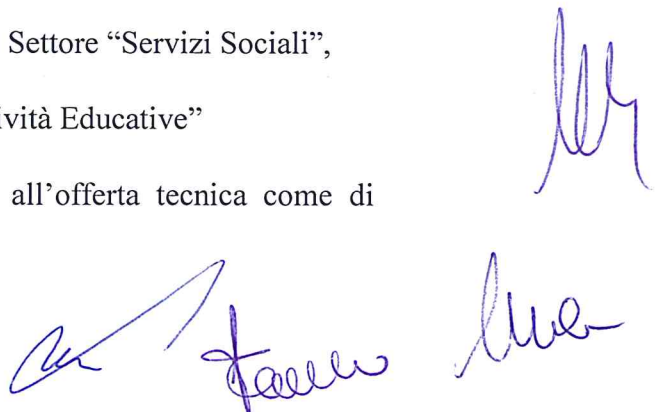
Premesso:

- che in data 6.11.2013 la Commissione di gara per il servizio di preparazione e consegna di pasti a domicilio a favore di persone in condizioni di disagio sociale aveva esaminato la documentazione amministrativa dell'unica offerta presentata da parte di Euroristorazione s.r.l. con sede in Torri di Quartesolo riscontrandola regolare, e aveva quindi provveduto ad aprire la busta contenente la documentazione tecnica, sospendendo la seduta di gara per permettere alla Commissione di gara di attribuire il punteggio relativo all'offerta tecnica.

Ciò premesso, oggi alle ore 12.15 alla presenza della Signora Milan Cinzia, impiegata, con funzioni di segretaria e della Signora Orso Eleonora, rappresentante della ditta Euroristorazione s.r.l., si è riunita la Commissione di gara composta dai Signori:




- dott.ssa Micaela Castagnaro, Direttore del Settore "Servizi Sociali e Abitativi", Presidente
- dott.ssa Francesca Caltabiano, funzionario del Settore "Servizi Sociali",
- dott.Silvano Golin., Direttore del Settore "Attività Educative"

Il Presidente dà lettura dei punteggi relativi all'offerta tecnica come di seguito specificato:



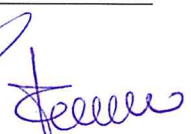



Fattore da considerare	Euroristorazione s.r.l.
SPECIALIZZAZIONE NEL CAMPO DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA, da comprovarsi con il certificato del registro Imprese attestante nell'oggetto sociale: ristorazione collettiva	5 punti
AUTOCERTIFICAZIONE RELATIVA AL NR. DEI PASTI TOTALI CONFEZIONATI PRESSO IL CENTRO COTTURA nell'anno precedente suddivisi per le seguenti tipologie: strutture residenziali extraospedaliere, ospedali, scuole, aziende, pasti a domicilio, riportando la percentuale di pasti confezionati per la ristorazione dell'anziano	0 punti
AUTOCERTIFICAZIONE RIGUARDANTE L'ELENCO DEI PRINCIPALI SERVIZI DI <u>RISTORAZIONE PER L'ANZIANO</u> prestati negli ultimi tre anni, sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che privati	5 punti
LA QUALIFICAZIONE DEL PERSONALE E LA PROGRAMMAZIONE DI INTERVENTI DI FORMAZIONE e/o aggiornamento per le varie funzioni	5 punti
PIANO OPERATIVO Modalità organizzative, operative, di coordinamento e di	12 punti totali ripartiti

<p>controllo del servizio, con particolare riferimento alle modalità di coordinamento con il committente. In particolare verranno valutate le seguenti caratteristiche:</p>	2 punti
<p>a) investimenti con risorse strutturali-patrimoniali da destinare al servizio (potenzialità produttiva del centro di cottura e relativa giustificazione organizzativo-tecnologica, caratteristiche e numero degli automezzi e contenitori utilizzati, dotazione tecnico-informatica, integrazione con il sistema informativo del committente, accessibilità e organizzazione della sede operativa)</p>	0,5 punti
<p>b) gestione continuativa di servizi analoghi nel territorio della Provincia di Vicenza</p> <p>c) modalità organizzative atte a garantire la funzione di coordinamento interno, di controllo organizzativo e relazioni con l'utenza, con particolare riferimento alla continuità del personale addetto alla preparazione e consegna del pasto</p>	3 punti
<p>d) strumenti e metodi finalizzati alla descrizione, all'analisi e al controllo qualitativo e quantitativo del servizio offerto</p>	2 punti
<p>e) strategie organizzative in occasione di emergenze sociali che comportino ampliamenti improvvisi e temporanei, qualitativi e quantitativi della platea di utenti</p>	2,5 punti
<p>f) le modalità di raccordo con il committente sia per gli aspetti amministrativi sia per il coordinamento tecnico del</p>	2 punti

servizio, con particolare riguardo alla segnalazione di situazioni di disagio dell'utenza.	
<p>QUALITA' DEI PASTI</p> <p>a) utilizzazione di prodotti biologici, specificando i gruppi alimentari e le categorie merceologiche</p> <p>b) utilizzo di prodotti DOP o IGP</p> <p>c) tipologia, qualità e diversificazione dei menù offerti che tengono conto delle prescrizioni minime indicate negli allegati del presente capitolato.</p>	<p>7 punti totali ripartiti</p> <p>2 punti</p> <p>2 punti</p> <p>3 punti</p>
DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE IL POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O., INERENTE LA RISTORAZIONE	5 punti
<p>PROPOSTE MIGLIORATIVE</p> <p>Eventuali proposte migliorative, rispetto a quanto previsto nel capitolato d'oneri, che l'appaltatore si impegna a realizzare con propri mezzi e risorse e senza maggiori oneri a carico del committente.</p>	2 punti
<p>MISURE ADOTTATE PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE</p> <p>a) Mezzi utilizzati per il trasporto (motorizzazione a metano, GPL, elettrica)</p> <p>b) nr. Elettrodomestici e attrezzature certificate a ridotto</p>	<p>2 punti totali ripartiti</p> <p>1 punto</p>

impatto ambientale	1 punto
--------------------	---------

Si dispone quindi l'apertura dell'offerta economica di cui il presidente dà lettura come segue:

- Euroristorazione s.r.l. offre il prezzo per singolo pasto di € 7,80.

Applicando la formula relativa al prezzo di cui al bando di gara il punteggio complessivo risulta di punti 83 (43 per l'offerta tecnica e 40 punti per l'offerta economica).

Il Presidente dichiara provvisoriamente aggiudicataria dell'appalto per il servizio di preparazione e consegna di pasti a domicilio a favore di persone in condizioni di disagio sociale fino al 31.10.2016 la ditta Euroristorazione s.r.l. con sede in Torrid i Quartesolo (VI) a tutti i patti e condizioni stabiliti negli atti di gara e nell'offerta nel suo complesso presentata in sede di gara per il prezzo per singolo pasto pari ad € 7,80, I.V.A. esclusa.

L'aggiudicazione definitiva è subordinata all'approvazione di formale provvedimento.

La seduta viene chiusa alle ore 12.25.

Fatto, letto, confermato e sottoscritto.

La Commissione:

- Micaela Castagnaro,

- Francesca Caltabiano,

- Silvano Golin,

- Cinzia Milan, segretaria,

