

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA FINALIZZATA ALLA  
SOTTOSCRIZIONE DI ACCORDI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DELLA  
FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI VARI E PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI  
FRESCHI PER IL PERIODO 01.01.2022-31.12.2024**

**2° VERBALE DELLA COMMISSIONE DI GARA  
DELL’ 11.11.2021**

L’anno duemilaventuno, addì undici del mese di Novembre, alle ore 09.00, presso la sede dell’I.P.A.B. “La C.a.s.a”, si è riunita la Commissione di Gara, nominata con Determinazione dirigenziale n. 227 del 02.11.2021, composta da:

- ⇒ Presidente: Dott. Nicola Pivato – Istruttore Direttivo I.S.A.C.C. di Bassano del Grappa (VI) - membro esperto con diritto di voto;
- ⇒ Commissario: Dott.ssa Domenica Todesco – Segretario Direttore I.P.A.B. Villa Serena di Solagna (VI) – membro esperto con diritto di voto;
- ⇒ Commissario: Sig. Massimo Sbabo – Responsabile Servizio Cucina I.P.A.B. “La C.a.s.a” di Schio (VI) – membro esperto con diritto di voto;
- ⇒ Segretario verbalizzante: Sig.ra Dalla Riva Susanna – Responsabile Area Approvvigionamenti e Servizi Generali de “La C.a.s.a” - con funzioni di segretario della Commissione senza diritto di voto;

per dare corso alle operazioni di valutazione delle offerte tecniche nell’ambito della procedura aperta finalizzata alla sottoscrizione di accordi quadro di cui all’art. 54 del D.lgs 50/2016 per l’affidamento della fornitura di generi alimentari vari e prodotti ortofrutticoli freschi per il periodo dal 01.01.2022 al 31.12.2024.

\*\*\*\*\*

Si procede alla valutazione del **Lotto 1**.

Il Presidente della Commissione Giudicatrice riassume l’elenco delle ditte ammesse alla valutazione tecnica dell’offerta ed assegna una lettera ad ogni singola ditta concorrente come segue:

n°	Lettera	DENOMINAZIONE DITTA ED INDIRIZZO
1	A	<b>Marr Spa</b> Partita I.V.A. 01836980365
2	B	<b>Ricci srl – Forniture Alimentari</b> Partita I.V.A. 02182570396
3	C	<b>Dac Spa</b> Partita I.V.A. 03038290171
4	D	<b>Marchi Spa</b> Partita I.V.A. 01278980246

Il Presidente legge, altresì, quanto indicato all’art. 18.1 del Disciplinare di Gara ed i criteri di valutazione:

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX	OBIETTIVI
1	STRUTTURA ORGANIZZATIVA E CERTIFICAZIONI	15	1.1	<p>Criteria di selezione dei fornitori ed eventuali certificazioni di qualità possedute dai suddetti: il concorrente dovrà indicare il sistema di qualificazione dei fornitori, selezione, accreditamento, analisi e campionamento, visite ispettive, certificazioni, gestione delle contestazioni, evidenziando i criteri adottati per verificare la qualità dei propri fornitori per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali. Esempio: sistemi di autocontrollo da questi adottati; qualità dei prodotti forniti; audit di parte terza sui fornitori; controlli di processo e di prodotto effettuati sui fornitori.</p>	6			<p>Valutare il criterio di scelta dei fornitori e delle certificazioni possedute a garanzia della qualità e della sicurezza della fornitura fin dalla filiera a monte. Verificare, in particolare, le modalità con cui l'aggiudicatario ha organizzato l'accesso alle informazioni disponibili sui fornitori, ha verificato il mantenimento dei requisiti del fornitore, ha effettuato monitoraggio delle forniture, ha segnalato eventuali casi di non conformità.</p>
			1.2	<p>Organizzazione aziendale: organigramma, descrizione delle professionalità dedicate agli aspetti afferenti la sicurezza alimentare, la qualità e gli aspetti igienico-sanitari</p>	3			<p>Verificare la disponibilità, da parte del fornitore, di una struttura organizzativa con professionalità dedicate in grado di rispondere alle esigenze di qualità e di sicurezza richieste</p>
			1.3	<p>Descrizione e localizzazione dei depositi/magazzini</p>	3			<p>Verificare la disponibilità di una struttura logistica efficiente in grado di rispondere alle esigenze degli Enti committenti</p>
			1.4	<p>Certificazioni qualità possedute</p>				
			1.4.1	<p>UNI EN ISO 22000:2005 – Sistema di gestione della sicurezza alimentare</p>			1	<p>Verificare il possesso della certificazione richiesta</p>
			1.4.2	<p>UNI EN ISO 22005:2008 – Rintracciabilità di filiera</p>			1	<p>Verificare il possesso della certificazione richiesta</p>

			e rintracciabilità aziendale				
		1.4.3	UNI EN ISO 14001:2004 – Gestione ambientale			1	Verificare il possesso della certificazione richiesta
2	SISTEMA ORGANIZZATIVO DI EROGAZIONE DELLA FORNITURA	20	2.1	Modalità di evasione degli ordini compresa la capacità di evadere ordini urgenti e straordinari	5		Avere la garanzia di massima rispondenza tra ordine e consegna, al fine di evitare non conformità con conseguente dispendio di tempo e risorse (per ripetizione o frammentazione delle consegne). Valutare la capacità di evadere ordini straordinari ed urgenti.
			2.2	Sistema di controllo e monitoraggio della catena del freddo	4		Evitare l'insorgere di situazioni a rischio alimentare collegate ad una non corretta gestione della catena del freddo
			2.3	Procedura di tracciabilità dei prodotti offerti	4		Verificare l'efficacia, la completezza e la sicurezza della procedura di tracciabilità dei prodotti alimentari
			2.4	Azioni preventive/correttive poste in essere per la risoluzione delle eventuali problematiche (non conformità, reclami, emergenze...) e in particolare le garanzie di sostituzione entro termini di tempi tali da non pregiudicare la produzione e l'erogazione del servizio di ristorazione	4		Evitare ricadute negative sulla qualità del servizio di ristorazione degli Enti, sia in termini di soddisfazione delle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei prodotti, sia come doveroso rispetto dei menù già predisposti e prenotati
			2.5	Assistenza post-vendita. L'Operatore economico indica i nominativi di: <ul style="list-style-type: none"> <li>Referente tecnico organizzativo del servizio di assistenza post vendita, allegando curriculum;</li> <li>Servizio o riferimento della persona deputata a ricevere</li> </ul>	1		Verificare la presenza di interlocutori per il servizio di assistenza post vendita ed in particolare, per il referente tecnico organizzativo, tramite il curriculum, di un professionista competente e preparato

3	SPECIFICHE QUALITATIVE DERRATE	20		gli ordini e le comunicazioni amministrative; • <i>Responsabile del servizio appaltato.</i>				
			2.6	Illustrazione delle principali funzionalità del sistema/sw di gestione del processo di ordine e consegna, le possibilità che esso offre di estrapolare e fornire dati relativi alla codifica, tracciabilità, quantità consegnate, documenti di trasporto e schede tecniche in formato processabile	2			Valutare le caratteristiche e le migliori prestazioni del sistema /sw di gestione del processo di ordine e consegne, verificando la possibilità di estrapolare dati relativi alla codifica, tracciabilità, documenti di trasporto e consegne e schede tecniche in formato processabile
			3.1	Valutazione schede tecniche: presenza di tutte le schede richieste, rispondenza della scheda al prodotto richiesto.	7			Acquisizione di informazioni specifiche documentate a garanzia della qualità. Verificare la presenza di tutte le schede tecniche richieste e la rispondenza delle schede ai prodotti previsti al fine di garantire una corretta valutazione dell'offerta
			3.2	Offerta di prodotti IGP, DOP, STG e BIO. L'attribuzione del punteggio avverrà con il metodo dell'interpolazione lineare con un'attribuzione del punteggio da 0 a 8 in base all'incidenza in kg dei prodotti offerti.		Punteggio = $V(a)_i \times 8$  Calcolo coeffic. $V(a)_i = \frac{N(a)_p i}{N(\max)_p i}$ Dove: $V(a)_i =$ coefficiente ottenuto dalla ditta (a) per il criterio i-esimo dalla procedura di re-scaling; $N(a)_p i =$ Kg di prodotti aventi la		Garantire una maggiore fornitura di prodotti IGP, DOP, STG e BIO al fine di un miglioramento della qualità del servizio di ristorazione

					caratteristica premiata; $N(\max)_{pi} =$ Kg massimo di prodotti aventi la caratteristica premiata, tra le ditte concorrenti		
		3.3	Indicazione delle derrate di filiera corta, intendendo con tale denominazione i prodotti il cui luogo di provenienza/coltivazione è compreso nel territorio del Veneto o comunque in località sita a non più di 200 km dal luogo di consumazione. L'attribuzione del punteggio avverrà con il metodo dell'interpolazione lineare con un'attribuzione del punteggio da 0 a 5 in base all'incidenza in kg dei prodotti offerti.		$Punteggio = V(a)_i \times 5$ Calcolo coefficiente $V(a)_i = N(a)_{pi}$ diviso $N(\max)_{pi}$ Dove: $V(a)_i =$ coefficiente ottenuto dalla ditta (a) per il criterio i-esimo dalla procedura di re-scaling; $N(a)_{pi} = N.$ prodotti aventi la caratteristica premiata; $N(\max)_{pi} = N.$ massimo di prodotti aventi la caratteristica premiata, tra tutte le ditte concorrenti	Assicurare una maggiore fornitura di prodotti della filiera corta al fine di garantire prodotti freschi, stagionali, di produzione locale e tipica del territorio, abbattendo l'inquinamento legato ai trasporti, riducendo l'utilizzo dei carburanti (e le conseguenti emissioni di CO2 nell'atmosfera), imballaggi e costi aggiuntivi.	
4	INTERVENTI DI RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE	10	4.1	Descrizione dei mezzi a disposizione per le consegne	5		Premiare la maggiore disponibilità di di automezzi utilizzati per i trasporti delle derrate a basso impatto ambientale e l'ottimizzazione delle consegne che consentono il viaggio di mezzi a pieno carico
			4.2	Descrizione degli imballaggi utilizzati	3		Premiare gli interventi mirati a ridurre l'impatto ambientale (utilizzo di materiali

							riciclati se possibile, riciclabili e recuperabili), ed alla riduzione dell'ingombro nel trasporto, facilitandone trasportabilità e immagazzinamento; valutazione dei sistemi atti a prolungare la "shelf life" del prodotto e quindi a ridurre lo spreco
		4.3	Politiche e soluzioni intraprese dal concorrente finalizzate alla razionalizzazione degli acquisti e consumi e all'incremento della qualità ambientale delle proprie forniture	2			Premiare le migliori soluzioni e politiche intraprese dall'operatore per la razionalizzazione degli acquisti e dei consumi in un'ottica di miglioramento della qualità ambientale
5	PROPOSTE MIGLIORATIVE SULLA FORNITURA	5	5.1 Proposte finalizzate al miglioramento del servizio di fornitura complessivamente considerate, quindi migliorie di contenuto tecnico gestionale, nutrizionale e informativo/formativo	5			Assicurare il miglioramento continuo del servizio di ristorazione degli Enti committenti per una risposta il più possibile adeguata alle istanze e alle esigenze dell'utenza anziana, senza oneri aggiuntivi
	<b>Totale</b>	<b>70</b>		54	13	3	

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 36. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo del confronto a coppie, secondo quanto previsto dalle Linee Guida ANAC n. 2, di attuazione del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa".

Ogni commissario valuta quale dei due elementi che formano ciascuna coppia sia da preferire. Tenendo conto che la preferenza tra un elemento e l'altro può essere più o meno forte, attribuisce un punteggio che varia da 1 a 6 come di seguito indicato:

preferenza massima	=	6
preferenza grande	=	5
preferenza media	=	4
preferenza piccola	=	3
preferenza minima	=	2
parità	=	1

Viene costruita una matrice con un numero di righe e di colonne pari al numero dei concorrenti meno uno e in ciascuna casella viene collocata la lettera corrispondente all'elemento che è stato preferito

con il relativo grado di preferenza, e in caso di parità, vengono collocate nella casella le lettere dei due elementi in confronto, assegnando un punto a entrambe.

Una volta effettuato il confronto a coppie, si trasforma la somma dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari mediante il "confronto a coppie" in coefficienti variabili tra zero ed uno.

Nelle operazioni matematiche si procederà con l'arrotondamento alla seconda cifra decimale.

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo aggregativo compensatore di cui alle linee Guida dell'ANAC n. 2/2016, par. VI, n.1]

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

dove

<b>P<sub>i</sub></b>	=	<i>punteggio concorrente i</i>
<b>C<sub>ai</sub></b>	=	<i>coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i</i>
<b>C<sub>bi</sub></b>	=	<i>coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i</i>
<b>.....</b>		
<b>C<sub>ni</sub></b>	=	<i>coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i</i>
<b>P<sub>a</sub></b>	=	<i>peso criterio di valutazione a</i>
<b>P<sub>b</sub></b>	=	<i>peso criterio di valutazione b</i>
<b>P<sub>n</sub></b>	=	<i>peso criterio di valutazione n</i>

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra il criterio qualità ed il criterio prezzo, nel caso in cui a nessuna offerta tecnica venga assegnato il punteggio massimo attribuibile, si procederà alla riparametrazione delle offerte, attribuendo 70 punti al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio, derivante dalla somma dei punteggi assegnati ai singoli criteri di valutazione, mentre agli altri concorrenti verranno assegnati punti proporzionalmente decrescenti secondo la seguente formula:

$$X = (70 \times PJ) / MP$$

Dove:

MP = miglior punteggio tecnico attribuito (la valutazione più alta)

PJ = punteggio assegnato all'offerta in esame.

Il punteggio tecnico sarà arrotondato alla seconda cifra decimale.

\*\*\*\*

I Commissari sono identificati nelle tabelle di valutazione nel modo seguente:

- ⇒ n°1 Presidente: Dott. Nicola Pivato
- ⇒ n°2 Commissario: Dott.ssa Domenica Todesco
- ⇒ n°3 Commissario: Sig. Massimo Sbabo

I componenti della Commissione, preso atto di quanto sopra riassunto, procedono con la lettura della documentazione tecnica di ogni singolo concorrente relativa ai seguenti criteri da esaminare e precisamente:

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE
1	STRUTTURA ORGANIZZATIVA E CERTIFICAZIONI	<p>1.1 Criteri di selezione dei fornitori ed eventuali certificazioni di qualità possedute dai suddetti: il concorrente dovrà indicare il sistema di qualificazione dei fornitori, selezione, accreditamento, analisi e campionamento, visite ispettive, certificazioni, gestione delle contestazioni, evidenziando i criteri adottati per verificare la qualità dei propri fornitori per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali. Esempio: sistemi di autocontrollo da questi adottati; qualità dei prodotti forniti; audit di parte terza sui fornitori; controlli di processo e di prodotto effettuati sui fornitori.</p> <p>1.2 Organizzazione aziendale: organigramma, descrizione delle professionalità dedicate agli aspetti afferenti la sicurezza alimentare, la qualità e gli aspetti igienico-sanitari</p> <p>1.3 Descrizione e localizzazione dei depositi/magazzini</p>
2	SISTEMA ORGANIZZATIVO DI EROGAZIONE DELLA FORNITURA	<p>2.1 Modalità di evasione degli ordini compresa la capacità di evadere ordini urgenti e straordinari</p> <p>2.2 Sistema di controllo e monitoraggio della catena del freddo</p> <p>2.3 Procedura di tracciabilità dei prodotti offerti</p> <p>2.4 Azioni preventive/correttive poste in essere per la risoluzione delle eventuali problematiche (non conformità, reclami, emergenze...) e in particolare le garanzie di sostituzione entro termini di tempi tali da non pregiudicare la produzione e l'erogazione del servizio di ristorazione</p> <p>2.5 Assistenza post-vendita. L'Operatore economico indica i nominativi di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Referente tecnico organizzativo</i> del servizio di assistenza post vendita, allegando curriculum;</li> <li>• <i>Servizio o riferimento della persona deputata</i> a ricevere gli ordini e le comunicazioni amministrative;</li> <li>• <i>Responsabile del servizio appaltato.</i></li> </ul> <p>2.6 Illustrazione delle principali funzionalità del sistema/sw di gestione del processo di ordine e consegna, le possibilità che esso offre di estrapolare e fornire dati relativi alla codifica, tracciabilità, quantità consegnate, documenti di trasporto e schede tecniche in formato processabile</p>

Ogni singolo Commissario procede al confronto a coppie, mediante l'impiego di tabelle triangolari (una per ogni sub-criterio e/o criterio), dove sono rappresentate le offerte, elemento per elemento, di ogni concorrente.

La tabella contiene tante caselle quante sono le possibili combinazioni tra tutte le offerte, prese due a due.

Ogni Commissario valuta quale dei due elementi che formano ciascuna coppia sia da preferire e, tenendo conto che la preferenza tra un elemento e l'altro può essere più o meno forte, attribuisce un punteggio che varia da 1 (parità), a 2 (preferenza minima), a 3 (preferenza piccola), a 4 (preferenza media), a 5 (preferenza grande), a 6 (preferenza massima).

La Commissione effettuata una pausa dalle ore 13.00 alle ore 13.30.

Si riportano, nell'allegata tabella (Allegato n. 1), le valutazioni ed i conseguenti coefficienti attribuiti da ciascun Commissario nella seduta odierna riferiti ai criteri sopra citati.

Le operazioni sono svolte utilizzando una cartella di lavoro Microsoft Excel.

Il Presidente della Commissione alle ore 18.00 chiude la seduta e comunica che la Commissione giudicatrice proseguirà in seduta riservata il giorno 15.11.2021.

Il presente verbale costituito da nr 9 pagine è letto, approvato e sottoscritto.



La Commissione di Gara:

- ⇒ Presidente: F.to Dott. Nicola Pivato\*
- ⇒ Commissario: F.to Dott.ssa Domenica Todesco\*
- ⇒ Commissario: F.to Sig. Massimo Sbabo\*

Segretario verbalizzante: F.to Sig.ra Susanna Dalla Riva\*

\* ai sensi ex art. 3 c. 2 D.Lgs. n. 39/1993

Prot. 3890

Pubblicato il 07.12.2021

