



**Piazza Castello 1,  
33079 Sesto al Reghena (PN)  
tel. +39 0434 693910  
fax +39 0434 699500  
P.IVA. 00254030935**



**Comune di  
SESTO AL REGHENA**  
*Provincia di Pordenone*



**EMAIL [segreteria@com-sesto-al-reghena.regione.fvg.it](mailto:segreteria@com-sesto-al-reghena.regione.fvg.it)  
PEC [comune.sestoalreghena@certgov.fvg.it](mailto:comune.sestoalreghena@certgov.fvg.it)  
C.F. 80003970938**

## **VERBALE DI GARA N. 2** **Commissione giudicatrice**

Il giorno **6 (sei) settembre 2019** alle ore 14.00, **in seduta pubblica**, presso la sede Municipale di Piazza Castello, 1 si riunisce il seggio di gara nominato con determinazione del Responsabile del Servizio n. 472 del 04.09.2019 e così composto:

- Presidente dott. Stefano Padovan
- Componente Sig.ra Eves Furlan
- Componente dott. Roberto Di Luch

La sig.ra Maria Roberta Brescancin assume la funzione di segretario verbalizzante.

Il Presidente della Commissione, nel prendere atto che in sala non risulta presente nessun rappresentante degli operatori economici partecipanti alla gara, rileva che per entrambi è stato attivato l'istituto del soccorso istruttorio al quale ambedue hanno prontamente e correttamente risposto nei termini.

Il Presidente, richiamato il verbale di gara n. 1 e il verbale relativo all'esito delle operazioni di soccorso istruttorio e constatato che entrambe le ditte sono state ammesse alla fase successiva, precisa che i lavori della seduta odierna riguardano l'apertura – in seduta pubblica – delle offerte tecniche mentre per le relative valutazioni si proseguirà in seduta riservata. Evidenzia che entrambe le offerte sono state presentate in modo regolare e sono congrue rispetto a quanto previsto dal disciplinare di gara.

Procede quindi allo scarico massivo della documentazione relativa all'offerta tecnica inserita a portale per entrambe le ditte.

La commissione procede in seduta riservata alle ore 15.10 fino alle 16.45, riprende i lavori di valutazione nella giornata di lunedì dalle 14.30 alle 17.45.

Al termine, la commissione conclude l'esame della documentazione tecnica riepiloga i punteggi assegnati:

Parametro	E.P. Spa		Gemeaz Elior Spa	
<b>1 – centro cottura</b>	<p>La relazione illustra in modo esauriente i cicli di lavorazione, comprese le diete speciali e quanto viene dichiarato trova riscontro nella planimetria; i locali sono di dimensione e organizzazione adeguata alla commessa; il flusso di lavorazioni (“flusso in avanti”) viene costantemente assicurato evitando incroci e possibili contaminazioni.</p> <p>Dal prospetto afferente alla potenzialità del centro cottura si evince che è in grado di gestire anche la commessa di cui si tratta; la potenzialità dichiarata è infatti pari a 6.000 pasti giornalieri e la media del mese di rilevazione è stata di 2.282 pasti.</p> <p>L’organico di profilo operativo dedicato alla commessa è pari a <b>127,50 ore settimanali</b> e <b>non</b> comprende le merende della scuola di Ramuscello.</p> <p><b>Il numero degli operatori addetti alla distribuzione è pari a 4 ed il loro monte ore settimanale è di 40.</b></p>		<p>La relazione illustra in modo esauriente i cicli di lavorazione, comprese le diete speciali, anche se la planimetria non consente di verificare esattamente le metrature dichiarate; i locali sono di dimensione e organizzazione adeguata alla commessa; il flusso di lavorazioni (“flusso in avanti”) viene costantemente assicurato evitando incroci e possibili contaminazioni.</p> <p>Dal prospetto afferente alla potenzialità del centro cottura si evince che è in grado di gestire anche la commessa di cui si tratta; la potenzialità dichiarata è infatti pari a 2.000/2.500 pasti giornalieri e la media del mese di rilevazione è stata pari a 1.494 pasti.</p> <p>L’organico di profilo operativo dedicato alla commessa è pari a <b>170 ore settimanali</b>, comprende le merende della scuola di Ramuscello e consente di affrontare in modo efficace il servizio;</p> <p><b>Il numero di operatori addetti alla distribuzione è di 6 unità per un monte ore settimanale pari a 70.</b></p>	
	Commissario 1		Commissario 1	
	L’offerta è più che in linea con quanto richiesto	0,6	L’offerta è più che in linea con quanto richiesto	0,6
	Commissario 2		Commissario 2	
	L’offerta è più che in linea con quanto richiesto	0,6	L’offerta è superiore agli standard richiesti	0,8
	Commissario 3		Commissario 3	
	L’offerta è più che in linea con quanto richiesto	0,6	L’offerta è superiore agli standard richiesti	0,8
Punteggio attribuito (=Media dei voti, riparametrata al punteggio massimo [15 punti])		<b>9</b>		<b>11</b>

	<b>E.P. Spa</b>		<b>Gemeaz Elior Spa</b>	
<b>2 – Referente di commessa</b>	Il profilo del referente di commessa proposto è conforme a quanto stabilito all'art. 26 del CSA. Viene assicurata una reperibilità fino alle 18 anziché alle 16.30 e una presenza bisettimanale nelle strutture comunali. Il profilo professionale, le competenze, il grado di potere decisionale, le fasce di reperibilità e le giornate di presenza sono <b>più che in linea con quanto richiesto.</b>		Il profilo del referente di commessa proposto è conforme a quanto stabilito all'art. 26 del CSA. Vengono destinate alla commessa n. 5 ore settimanali (in ragione di 1 ora al giorno) e una reperibilità sulle 24 ore. Il profilo professionale, le competenze, il grado di potere decisionale, le fasce di reperibilità e le giornate di presenza sono <b>sostanzialmente in linea con quanto richiesto</b>	
	Commissario 1		Commissario 1	
	L'offerta è più che in linea con quanto richiesto	0,6	L'offerta è più che in linea con quanto richiesto	0,6
	Commissario 2		Commissario 2	
	L'offerta è superiore agli standard richiesti	0,8	L'offerta è più che in linea con quanto richiesto	0,6
	Commissario 3		Commissario 3	
	L'offerta è più che in linea con quanto richiesto	0,6	L'offerta è più che in linea con quanto richiesto	0,6
Punteggio attribuito (=Media dei voti, riparametrata al punteggio massimo [3 punti])		<b>2</b>		<b>1,8</b>
	<b>E.P. Spa</b>		<b>Gemeaz Elior Spa</b>	
<b>3 – Distanza del centro cottura e centro cottura di emergenza</b>	Viene destinato all'appalto il Centro Cottura di via Lazio 4-6, Motta di Livenza, che dista dal plesso scolastico di via Vissignano <b><u>Km 29,6</u></b>	<b>1</b>	Viene destinato all'appalto il Centro Cottura di via Venzone 1, San Vito al Tagliamento, che dista dal plesso scolastico di via Vissignano <b><u>Km. 10</u></b>	<b>6</b>
<b>Distanza:</b> - da 0 a 14,999 km = punti 6 - compresa tra 15,000 km e 19,999 km = punti 3 - compresa tra 20,000 km e 29,999 km = punti 1 - superiore a 29,999 km = punti 0				
Disponibilità di un centro di cottura (di proprietà o concesso legittimamente in disponibilità almeno per tutta la durata del contratto) di dimensioni e potenzialità tecnica produttiva adeguate alla fornitura oggetto dell'appalto per far fronte ad eventuali emergenze o chiusure temporanee del centro di cottura individuato per la produzione dei pasti. Distanza del Centro Cottura dal plesso scolastico di via Vissignano, 10, Bagnarola di Sesto al Reghena.	<b>Non dichiarato / impegno generico (si trova al punto 3.2 dell'offerta tecnica, a pagina 14)</b>	<b>0</b>	Viene destinato all'appalto il Centro Cottura <u>di emergenza</u> di via delle Crede 10, Pordenone, che dista dal plesso scolastico di via Vissignano <b><u>Km. 26,1</u></b>	<b>2</b>
	<b>E.P. Spa</b>		<b>Gemeaz Elior Spa</b>	
<b>4 - Utilizzo del 100% dei prodotti (DOP, IGP, biologici)</b>	<b>Formaggi DOP e IGP</b>	<b>4</b>	<b>Formaggi DOP e IGP</b>	<b>4</b>
	<b>Verdure e frutta biologica</b>	<b>4</b>	<b>Verdure e frutta biologica</b>	<b>4</b>
	<b>Farine e olio extravergine di oliva - biologici</b>	<b>4</b>	<b>Farine e olio extravergine di oliva - biologici</b>	<b>4</b>
Punteggio		<b>12</b>		<b>12</b>

	<b>E.P. Spa</b>		<b>Gemeaz Elior Spa</b>	
<b>5 – Utilizzo del 100% dei prodotti agricoli a Km – zero</b>				
<b>N.B. Si precisa che per Km – zero si intendono i 100 km di distanza dalla sede del Comune di Sesto al Reghena o dal centro cottura se più favorevole al campo di coltivazione - luogo di allevamento del produttore.</b>	Formaggi, latte e derivati	<b>3</b>	Formaggi, latte e derivati	<b>3</b>
	Carni e salumi	<b>3</b>	Carni e salumi	<b>3</b>
	Verdura e legumi freschi, patate <i>La ditta non ha indicato i produttori/coltivatori a Km0 bensì il fornitore /grossista senza alcuna possibilità di risalire al luogo del produttore</i>	<b>0</b>	Verdura e legumi freschi, patate	<b>3</b>
	Frutta (escluse banane, agrumi e mele) <i>La ditta non ha indicato i produttori/coltivatori a Km0 bensì il fornitore /grossista senza alcuna possibilità di risalire al luogo del produttore</i>	<b>0</b>	Frutta (escluse banane, agrumi e mele)	<b>3</b>
		<b>6</b>		<b>12</b>
	<b>E.P. Spa</b>		<b>Gemeaz Elior Spa</b>	
6 – Analisi sui pozzi artesiani	Impegno dichiarato per entrambi i plessi/pozzi	<b>2</b>	Impegno dichiarato per entrambi i plessi/pozzi	<b>2</b>
	<b>E.P. Spa</b>		<b>Gemeaz Elior Spa</b>	
7 – <b>Caratteristiche e performance termiche dei contenitori</b>	La ditta si impegna a fornire in modo esclusivo o prevalente contenitori attivi di marca e modello che rispondono alle caratteristiche previste nel disciplinare di gara	<b>4</b>	La ditta si impegna a fornire in modo esclusivo o prevalente contenitori attivi di marca e modello che, anche grazie alla documentazione allegata, rispondono alle caratteristiche previste nel disciplinare di gara.	<b>4</b>
	<b>E.P. Spa</b>		<b>Gemeaz Elior Spa</b>	
8 – Educazione alimentare	L'offerta è caratterizzata da una serie di azioni di educazioni alimentari espone in modo chiaro e fattibili, oltre che estremamente coinvolgenti. Le soluzioni sono concrete, innovative, personalizzabili e segmentate a seconda dei destinatari (scuola dell'infanzia e scuola primaria)		L'offerta è caratterizzata da una serie di azioni di educazioni alimentari espone in modo chiaro e fattibili, anche se espone in modo piuttosto didascalico. Le soluzioni rispondono in un grado buono alle esigenze dell'ente	
	Commissario 1		Commissario 1	
	L'offerta è superiore agli standard richiesti	<b>0,8</b>	L'offerta è più che in linea con quanto richiesto	<b>0,6</b>
	Commissario 2		Commissario 2	
	L'offerta è superiore agli standard richiesti	<b>0,8</b>	L'offerta è più che in linea con quanto richiesto	<b>0,6</b>
	Commissario 3		Commissario 3	
	L'offerta è superiore agli standard richiesti	<b>0,8</b>	L'offerta è più che in linea con quanto richiesto	<b>0,6</b>
Punteggio attribuito (=Media dei voti, riparametrata al punteggio massimo [5 punti])		<b>4</b>		<b>3</b>

	<b>E.P. Spa</b>		<b>Gemeaz Elior Spa</b>	
9 – Pasti gratuiti	La ditta si impegna a fornire n. 60 pasti	<b>4</b>	La ditta si impegna a fornire n. 60 pasti	<b>4</b>
	<b>E.P. Spa</b>		<b>Gemeaz Elior Spa</b>	
10 – Antispreco	L'offerta va apprezzata per esplicitare non solo la gestione dello scarto quanto le tecniche per evitarne alla fonte la produzione. Buone anche le proposte per la gestione.		Le proposte per la gestione dello scarto sono improntate a correttezza e appropriatezza.	
	Commissario 1		Commissario 1	
	L'offerta è superiore agli standard richiesti	<b>0,8</b>	L'offerta è più che in linea con quanto richiesto	<b>0,6</b>
	Commissario 2		Commissario 2	
	L'offerta è superiore agli standard richiesti	<b>0,8</b>	L'offerta è più che in linea con quanto richiesto	<b>0,6</b>
	Commissario 3		Commissario 3	
	L'offerta è superiore agli standard richiesti	<b>0,8</b>	L'offerta è più che in linea con quanto richiesto	<b>0,6</b>
Punteggio attribuito (=Media dei voti, riparametrata al punteggio massimo [5 punti])		<b>4</b>		<b>3</b>
	<b>E.P. Spa</b>		<b>Gemeaz Elior Spa</b>	
	<b>TOTALE GENERALE</b>	<b>48</b>	<b>TOTALE GENERALE</b>	<b>60,80</b>

Il Presidente chiude la seduta riservata alle ore 17.45 di lunedì 09.09.2019 e rimanda a giovedì 12.09.2019 – ore 10.30 la seduta pubblica per l'apertura della busta economica.

Delle operazioni di cui sopra viene redatto il presente verbale.

Il Presidente                    f.to Stefano Padovan  
Componente                    f.to Eves Furlan  
Componente                    f.to Roberto Di Luch  
Il Segretario verbalizzante   f.to Maria Roberta Brescancin