

**PROCEDURA APERTA**  
**PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI LAVAGGIO PENTOLE PRESSO LA**  
**CUCINA CENTRALE DELL’ENTE “LA C.A.S.A”**  
**PER IL PERIODO 01.11.2022 – 31.10.2024**  
**CIG 9284434D4D**

**2° VERBALE DELLA COMMISSIONE DI GARA**  
**DEL 27.09.2022**

L’anno duemilaventidue, addì ventisette del mese di Settembre, alle ore 09.30, 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. 172 del 12.09.2022, composta da:

- ⇒ Presidente: Dott.ssa Domenica Todesco – Dirigente Amministrativo dell’I.P.A.B. “La C.a.s.a” di Schio (VI) - membro esperto con diritto di voto;
- ⇒ Commissario: Dott.ssa Monica Lara Bergozza – Responsabile Qualità e Formazione dell’I.P.A.B. “La C.a.s.a” di Schio (VI) – membro esperto con diritto di voto;
- ⇒ Commissario: Sig. Massimo Sbabo – Responsabile Servizio Ristorazione I.P.A.B. “La C.a.s.a” di Schio (VI) – membro esperto con diritto di voto;
- ⇒ Segretario verbalizzante: Sig.ra Arianna Brazzale – Istruttore Ufficio Acquisti;

per dare corso alle operazioni di valutazione delle offerte tecniche nell’ambito della procedura aperta per l’affidamento del servizio di lavaggio pentole presso la Cucina Centrale dell’Ente “LA C.A.S.A.”, per il periodo 01.11.2022-31.10.2024.

\*\*\*\*\*

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>Work&amp;Services Soc. Coop.</b> Partita I.V.A. 03351580968
2	B	<b>Mano Amica S.C.S.</b> Partita I.V.A. 01372590248
3	C	<b>Copura Soc. Coop.</b> Partita I.V.A. 00209050392

Il Presidente legge, altresì, quanto indicato all’art. 20.1 del Disciplinare di Gara ed i criteri di valutazione:

A	B	C
OGGETTO DI VALUTAZIONE	SUB PUNTEGGIO	PUNTEGGIO TOTALE
1. Servizio di lavaggio pentole e servizio pulizia		57

riordino locale		
<p>1.a) E' oggetto di valutazione il sistema organizzativo del servizio proposto, con riferimento al piano operativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ numero di addetti previsti ed ammontare orario;</li> <li>⇒ modalità di organizzazione dei gruppi di lavoro per le attività giornaliere e periodiche, orario proposto, sia per il servizio lavaggio pentole e sia per il servizio pulizia del locale;</li> <li>⇒ modalità di esecuzione del servizio, le tecniche di lavoro utilizzate in rapporto alle specifiche esigenze dei servizi, per le attività giornaliere che periodiche, sia per il servizio lavaggio pentole e sia per il servizio pulizia del locale;</li> <li>⇒ qualifica del personale che si intende impiegare nell'esecuzione del servizio;</li> <li>⇒ indicazione del Contratto Collettivo Nazionale applicato allegando le relative tabelle salariali ministeriali;</li> <li>⇒ numero ore totale per coordinamento, controllo, supervisione e/o funzioni di supporto dell'intero servizio.</li> </ul>	28	
<p>1.a) Criteri motivazionali: Comparare le diverse proposte progettuali in termini di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ numero addetti ed articolazione oraria, premiando maggiormente la turnazione che garantisca al personale di cucina sempre attrezzature pulite necessarie per ogni turno di lavoro ed ambienti puliti;</li> <li>⇒ garantire, grazie all'adeguata strutturazione e organizzazione dei gruppi di lavoro, l'efficacia e la continuità operativa del servizio;</li> <li>⇒ garantire l'ottimizzazione del servizio in termini di qualità di esecuzione, salubrità ambientale, attraverso modalità esecutive e tecniche di lavoro adeguate ed efficaci;</li> <li>⇒ personale occupato, con relativa qualifica professionale e inquadramento contrattuale;</li> <li>⇒ quantificazione oraria rivolte alle attività di coordinamento, supervisione e controllo.</li> </ul>		
<p>1.b) Sono oggetto di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ criteri adottati per il contenimento del turn over;</li> <li>⇒ criteri sui meccanismi di sostituzione del personale assente per ferie, malattie o altro con indicazione degli operatori previsti;</li> <li>⇒ attività di supervisione tramite il referente</li> </ul>	10	

<p>tecnico organizzativo e del suo sostituto, competenza ed indicazione delle responsabilità assegnate, presenza presso la struttura; ⇒ soluzioni per la sicurezza e la prevenzione degli infortuni.</p>		
<p><b>1.b) Criteri motivazionali:</b> Garantire, grazie all'adeguata strutturazione e organizzazione dei gruppi di lavoro, l'efficacia e la continuità operativa del servizio, in particolare "neutralizzando" le criticità del turnover attraverso specifici meccanismi per il suo contenimento e per le sostituzioni di personale. Verificare e premiare le maggiori competenze e professionalità del Referente Tecnico organizzativo. Valutare le soluzioni per la sicurezza e prevenzione adottati</p>		
<p>1.c) Sono oggetto di valutazione ⇒ La qualità dei prodotti/detergenti offerti; ⇒ Rispetto delle caratteristiche standard richieste; ⇒ Completezza della documentazione (schede tecniche e di sicurezza);</p>	9	
<p><b>1.c) Criteri motivazionali:</b> Garantire il rispetto dei criteri minimi ambientali e della normativa HACCP dell'Ente, nonché assicurare il raggiungimento di uno standard qualitativo adeguato alle specifiche esigenze dei servizi</p>		
<p>1.d) E' oggetto di valutazione il sistema di gestione e controllo della qualità ed in particolare: ⇒ i sistemi di verifica e di autocontrollo del servizio prestato; ⇒ le azioni correttive che verranno adottate in caso di non conformità.</p>	10	
<p><b>1.d) Criteri motivazionali:</b> Garantire un servizio qualitativamente adeguato ed apprezzato, svolto in piena sicurezza, sempre monitorato attraverso efficaci sistemi di verifica e di autocontrollo e capace di rispondere prontamente alle situazioni di criticità con adeguate azioni correttive.</p>		
<p><b>2.Attività formative</b></p>		<b>8</b>
<p>2.a) Sono oggetto di valutazione la qualificazione professionale degli operatori, con particolare riferimento a: ⇒ attività di formazione ed aggiornamento professionale distinta per anno e per dipendente prevista per il periodo 01.11.2022 – 31.10.2024 relativa alla formazione professionale, alla formazione linguistica (se necessario), alla formazione sulla sicurezza (ulteriore e diversa da quella obbligatoria), alla formazione in ambito</p>	8	

della normativa HACCP.		
2.a) Criteri motivazionali: Disporre di uno staff operativo completo, professionalmente preparato, adeguatamente formato ed addestrato, sempre puntualmente aggiornato. Considerare e premiare eventuali aspetti innovativi del piano di formazione rispetto all'attività formativa obbligatoria, valutando la compatibilità del monte ore complessivo di formazione con gli orari di lavoro.		
<b>3. Migliorie</b>		<b>5</b>
3.a) Sono oggetto di valutazione le migliori proposte (riferite ai servizi oggetto di procedura) finalizzate a conferire valore aggiunto al servizio di lavaggio pentole e servizi correlati, senza oneri aggiuntivi per l'I.P.A.B.	5	
3.a) Criteri motivazionali: Premiare ogni migliororia proposta che possa aggiungere qualità e sicurezza al servizio, senza oneri aggiuntivi per l'I.P.A.B.		
<b>PUNTEGGIO TOTALE QUALITA'</b>		<b>70</b>

A ciascuno degli elementi qualitativi 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

- Pi** = punteggio concorrente *i*  
**Cai** = coefficiente criterio di valutazione *a*, del concorrente *i*  
**Cbi** = coefficiente criterio di valutazione *b*, del concorrente *i*  
 .....  
**Cni** = coefficiente criterio di valutazione *n*, del concorrente *i*  
**Pa** = peso criterio di valutazione *a*  
**Pb** = peso criterio di valutazione *b*  
**Pn** = peso criterio di valutazione *n*

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.ssa Domenica Todesco
- ⇒ n°2 Commissario: Dott.ssa Monica Lara Bergozza
- ⇒ 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	SERVIZIO DI LAVAGGIO PENTOLE E SERVIZIO PULIZIA RIORDINO LOCALE	<p>E' oggetto di valutazione il sistema organizzativo del servizio proposto, con riferimento al piano operativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- numero di addetti previsti ed ammontare orario;</li> <li>- modalità di organizzazione dei gruppi di lavoro per le attività giornaliere e periodiche, orario proposto, sia per il servizio lavaggio pentole e sia per il servizio pulizia del locale;</li> <li>- modalità di esecuzione del servizio, le tecniche di lavoro utilizzate in rapporto alle specifiche esigenze dei servizi, per le attività giornaliere che periodiche, sia per il servizio lavaggio pentole e sia per il servizio pulizia del locale;</li> <li>- qualifica del personale che si intende impiegare nell'esecuzione del servizio;</li> <li>- indicazione del Contratto Collettivo Nazionale applicato allegando le relative tabelle salariali ministeriali;</li> </ul> <p>numero ore totale per coordinamento, controllo, supervisione e/o funzioni di supporto dell'intero servizio.</p> <p>Sono oggetto di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- criteri adottati per il contenimento del turn over;</li> </ul>

	- criteri sui meccanismi di sostituzione del personale assente per ferie, malattie o altro con indicazione degli operatori previsti; attività di supervisione tramite il referente tecnico organizzativo e del suo sostituto, competenza ed indicazione delle responsabilità assegnate, presenza presso la struttura; - soluzioni per la sicurezza e la prevenzione degli infortuni.
	Sono oggetto di valutazione - La qualità dei prodotti/detergenti offerti; - Rispetto delle caratteristiche standard richieste; Completezza della documentazione (schede tecniche e di sicurezza)
	E' oggetto di valutazione il sistema di gestione e controllo della qualità ed in particolare: - i sistemi di verifica e di autocontrollo del servizio prestato; le azioni correttive che verranno adottate in caso di non conformità

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).

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 13.00 chiude la seduta e comunica che la Commissione giudicatrice proseguirà in seduta riservata il giorno 29.09.2022.

Il presente verbale costituito da nr 6 pagine è letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione di Gara:

- ⇒ Presidente: F.to Dott.ssa Domenica Todesco\*
- ⇒ Commissario: F.to Dott.ssa Monica Lara Bergozza\*
- ⇒ Commissario: F.to Sig. Massimo Sbabo\*

Segretario verbalizzante: F.to Sig.ra Arianna Brazzale\*

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

Prot. 3005

Pubblicato il 05.10.2022