

COMUNE DI ASCOLI PICENO

Verbale di gara n. 3

Gara a procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di ristoro mediante distributori automatici da installare presso le sedi degli uffici comunali

L'anno duemilaquattordici, il giorno 19 (diciannove) del mese di marzo, alle ore 10.00 nella Residenza Municipale, presso gli uffici del Servizio Appalti si è riunita la Commissione di gara nominata con determinazione dirigenziale n. 467 in data 13 marzo 2014 nella persona dei seguenti signori:

Dott. Fabio Emidio Zeppilli	Dirigente Servizio Affari Generali, presidente
Dott.ssa M. Sara Massoni	Istruttore Direttivo Servizio Appalti, componente
Dott. Rocco Piscinné	Istruttore Direttivo Servizio Appalti, componente

che risultano tutti presenti.

Assume la presidenza il Dott. Fabio Emidio Zeppilli, Dirigente del Servizio Affari Generali e funge da Segretaria la Dott.ssa M. Sara Massoni.

LA COMMISSIONE

RICHIAMATI:

- il verbale di gara n.1 in data 13 marzo 2014;
- il verbale di gara n.2 in data 18 marzo 2014;

DATO ATTO che sono in gara le seguenti quattro concorrenti:

- 1) LIOMATIC S.p.a., Via dell'Orzo (Loc. Balanzano), 06135 Ponte S. Giovanni;

- 2) C.S. Vending S.r.l., Via alla Ruenia n.35, 64027 Sant’Omero;
- 3) Espressomatic S.r.l., Via Santa Croce n.10/A, 64010 Civitella del Tronto;
- 4) Eurocedibe S.r.l., Via della Barca n.24/A, 63076 Centobuchi;

RICHIAMATO il bando di gara, con particolare riferimento agli articoli 3 “*Criteri di aggiudicazione*” e 10 “*Offerta tecnica*”;

LA COMMISSIONE

in seduta riservata, seguendo il consueto criterio progressivo, legge integralmente, con approccio sistematico, la documentazione tecnica predisposta dalla concorrente **LIOMATIC S.p.a.** esaminandone ogni aspetto. Dopo di che, seguendo i criteri prefissati nel bando di gara, articolo 3, procede alla valutazione ed all’attribuzione dei coefficienti e dei punteggi come appresso riportato:

Criterio B1 “Progetto gestionale – Qualità degli impianti di distribuzione” (max punti 20)

La Commissione qui appresso riporta in modo sintetico i contenuti della Relazione in merito al criterio in esame.

La concorrente illustra gli impianti di distribuzione, evidenziando anno di costruzione (anteriori al 2010) ed anni di utilizzo delle macchine (minimo tre anni di utilizzo).

Descrive quindi le caratteristiche di innovazione tecnologica degli impianti: apparecchi di ultima generazione, a marchio CE, dotati di sistemi elettronici di controllo delle temperature, rispondenti alle prescrizioni del Capitolato d’oneri quanto a conformità alle norme antinfortunistiche, di sicurezza ed igienico-sanitarie; riporteranno indicazioni sui recapiti della ditta; saranno dotati di etichette

riportanti indicazioni sui prodotti e sul prezzo; immediatamente possono segnalare qualsiasi anomalia o indisponibilità del prodotto. Vengono quindi indicati i modelli dei distributori proposti, sia per le bevande calde, sia per bevande fredde e snack, nonché le tipologie di pagamento accettate (a moneta ed attraverso chiavetta elettronica).

Alla luce del criterio prefissato, la Commissione, all'unanimità dei suoi componenti, formula il seguente giudizio:

Con riferimento al criterio in esame, il progetto proposto è discretamente delineato. Non meritevole di particolare apprezzamento è la qualità dei distributori, sotto l'aspetto dell'anno di costruzione ed anni di utilizzo. La descrizione delle caratteristiche di innovazione tecnologica e delle ulteriori specifiche dei distributori, così come quella delle tipologie di pagamento accettate, non appare particolarmente approfondita.

La Commissione per il criterio B1), ritiene di assegnare all'unanimità il coefficiente:

$$V_{b1} = 0,4$$

Criterio B2 "Progetto gestionale – Organizzazione del piano operativo di lavoro" (max punti 20)

La Commissione qui appresso riporta in modo sintetico i contenuti della Relazione in merito al criterio in esame.

Il rifornimento dei prodotti sarà garantito almeno due volte a settimana. Vengono quindi descritte la sequenza del rifornimento nei distributori di bevande calde, nonché la procedura per i distributori di snack e freddo (con particolare riferimento al ritiro dei prodotti in scadenza) e le modalità di pulizia dei distributori e dei

contenitori interni. Il monitoraggio del servizio prevede un sistema premiante in base al quale gli operatori vengono valutati sulla base di attività interne (decoro personale, gestione dell'automezzo e dotazioni individuali, ecc.).

La relazione evidenzia quindi le modalità di effettuazione degli ordini e delle verifiche di rispondenza agli standard qualitativi aziendali, tramite una commissione interna che giudica i vari aspetti tecnici e qualitativi. Al magazzino competono inoltre tutti i controlli in entrata delle merci acquistate.

Le chiamate per guasto tecnico saranno evase con intervento entro 24 ore e l'eventuale sostituzione del distributore avverrà entro 48 ore; l'attività tecnica si basa prevalentemente sulla prevenzione, con visite programmate durante le quali vengono svolte manutenzioni e sostituzioni di componenti specifiche.

L'intervento di manutenzione preventiva si articola nelle seguenti fasi; individuazione punti vendita ed interventi da eseguire, registrazione intervento, restituzione pezzi sostituiti.

Alla luce del criterio prefissato, la Commissione, all'unanimità dei suoi componenti, formula il seguente giudizio:

Con riferimento al criterio in esame, il progetto proposto è ben delineato. Le modalità organizzative e di lavoro, con riferimento sia al piano delle forniture sia al piano di assistenza tecnica, sono illustrate in modo chiaro e dettagliato. Le tempistiche di intervento sono adeguate.

La Commissione per il criterio B2), ritiene di assegnare all'unanimità il coefficiente:

$$V_{b2} = 0,8$$

Conclusa la valutazione della concorrente LIOMATIC, la Commissione legge integralmente, con approccio sistematico, la documentazione tecnica predisposta dalla concorrente **C.S. Vending S.r.l.** esaminandone ogni aspetto.

La Commissione rileva, preliminarmente, che l'offerta tecnica della concorrente consta di quattro elaborati (crf. verbale di gara n.2 in data 18 marzo 2014), il cui numero complessivo di pagine supera quello massimo previsto dal bando di gara, pari a 3 facciate. Pertanto stabilisce che saranno presi in considerazione esclusivamente gli elaborati denominati "Offerta tecnica - tipologia, marca e qualità dei distributori automatici" (1 facciata) e "Dichiarazione sulle modalità di espletamento del servizio" (2 facciate) stante che il loro contenuto è attinente ai criteri di valutazione previsti dal bando di gara, mentre gli elaborati "Offerta tecnica" (2 facciate) e "Offerta tecnica - Sistemi di trattamento per garantire l'igienicità dei distributori automatici" (1 facciata) saranno considerati alla stregua di schede tecniche e non saranno valutati.

Dopo di che, seguendo i criteri prefissati nel bando di gara, articolo 3, procede alla valutazione ed all'attribuzione dei coefficienti e dei punteggi come appresso riportato:

Criterio B1 "Progetto gestionale – Qualità degli impianti di distribuzione" (max punti 20)

La Commissione qui appresso riporta in modo sintetico i contenuti della Relazione in merito al criterio in esame.

La concorrente illustra gli impianti di distribuzione, evidenziando anno di costruzione delle macchine (nuovi modelli, l'anno di fabbricazione parte dal 2012).

Descrive quindi le caratteristiche tecnologiche degli impianti: elettronica e design accattivante, dotati di certificati di conformità.

Vengono quindi illustrate le peculiarità delle due tipologie di distributori di bevande calde proposti (con riferimento a pulsantiera e tasti di selezione, display, vano di erogazione, ecc.) e del distributore di snack & food (possibilità di erogare prodotti freschi e non alimentari, due temperature all'interno, possibilità di erogare fino a 156 prodotti, classe di consumo A++, ecc.).

Quanto ai sistemi di pagamento, i distributori sono dotati di gettoniere rendiresto e di lettore di banconote, inoltre sono sul mercato nuove chiavi elettroniche compatibili su tutti i distributori.

Alla luce del criterio prefissato, la Commissione, all'unanimità dei suoi componenti, formula il seguente giudizio:

Con riferimento al criterio in esame, il progetto proposto è ben delineato. Meritevole di particolare apprezzamento è la qualità dei distributori, sotto l'aspetto dell'anno di costruzione. La descrizione delle caratteristiche di innovazione tecnologica e delle ulteriori specifiche dei distributori appare discretamente approfondita. Le tipologie di pagamento sono illustrate in modo chiaro e dettagliato.

La Commissione per il criterio B1), ritiene di assegnare all'unanimità il coefficiente:

$$V_{b1} = 0,7$$

Criterio B2 "Progetto gestionale – Organizzazione del piano operativo di lavoro" (max punti 20)

La Commissione qui appresso riporta in modo sintetico i contenuti della Relazione in merito al criterio in esame.

I rifornimenti di prodotti vengono organizzati in base ai consumi e

possono essere settimanali, quindicinali o mensili (anche trisettimanali o quotidiani in caso di clientela alto consumante).

La concorrente descrive le modalità di rifornimento e di pulizia delle macchine distributrici, interna ed esterna.

L'assistenza tecnica per guasti o malfunzionamenti viene espletata entro 30 minuti dalla chiamata ed è effettuata dal tecnico di zona; la riduzione dei tempi di attesa è garantita dall'utilizzo di palmari dotati di sistema Gprs.

Gli interventi preventivi vengono programmati dall'azienda per ogni tipologia di distributore, controllando orario dei rifornimenti effettuati, prodotti riforniti, tipologia di prodotti consumati chiamate per rifornimento, guasti o altro.

Viene quindi elencata l'attrezzatura in dotazione agli operatori per l'espletamento del lavoro (palmare, prodotti sanificanti, cassetta attrezzi di minuteria, ecc.).

Per il trasporto di prodotti alimentari freschi, i furgoni sono dotati di frigobox in modo da garantire costantemente la linea del freddo.

Alla luce del criterio prefissato, la Commissione, all'unanimità dei suoi componenti, formula il seguente giudizio:

Con riferimento al criterio in esame, il progetto proposto è ben delineato. Il piano delle forniture è descritto in modo generico; le modalità organizzative relative al piano di assistenza tecnica sono illustrate dettagliatamente. Le tempistiche di intervento sono adeguate.

La Commissione per il criterio B2), ritiene di assegnare all'unanimità il coefficiente:

$$V_{b2} = 0,6$$

Conclusa la valutazione della concorrente C.S. Vending, la Commissione legge integralmente, con approccio sistematico, la documentazione tecnica predisposta dalla concorrente **Espressomatic S.r.l.** esaminandone ogni aspetto. Dopo di che, seguendo i criteri prefissati nel bando di gara, articolo 3, procede alla valutazione ed all'attribuzione dei coefficienti e dei punteggi come appresso riportato:

Criterio B1 “Progetto gestionale – Qualità degli impianti di distribuzione” (max punti 20)

La Commissione qui appresso riporta in modo sintetico i contenuti della Relazione in merito al criterio in esame.

La concorrente illustra gli impianti di distribuzione, evidenziando anno di costruzione ed anni di utilizzo delle macchine (di ultima generazione, nuovi di fabbrica con anno di costruzione variabile dal 2013 al 2014, mai installati presso altri clienti).

Descrive quindi le caratteristiche di innovazione tecnologica degli impianti: tutti gli apparecchi sono di classe energetica A+, con illuminazione a Led ed alimentatore switching; saranno dotati di sistema di pagamento rendiresto con accettazione di monete di vario taglio, lettore di banconote e chiave elettronica di credito o badge di credito, con segnalazione della eventuale impossibilità di restituzione del resto.

Le macchine per bevande ed alimenti sono composte da 4 vassoi per snack (256 prodotti circa) e 2 vassoi per bevande (96 prodotti).

Per la vendita di prodotti freschi i distributori saranno a temperatura controllata inferiore a 4°C.

I distributori di bevande calde hanno capacità di circa 600

erogazioni, rispettano le normative comunitarie di sicurezza, al loro interno hanno un depuratore d'acqua antibatterico.

Alla luce del criterio prefissato, la Commissione, all'unanimità dei suoi componenti, formula il seguente giudizio:

Con riferimento al criterio in esame, il progetto proposto è organico e ben delineato. Meritevole di particolare apprezzamento è la qualità dei distributori, sotto l'aspetto dell'anno di costruzione e degli anni di utilizzo. La descrizione delle caratteristiche di innovazione tecnologica e delle ulteriori specifiche dei distributori appare ben approfondita. Le tipologie di pagamento sono illustrate in modo chiaro e dettagliato.

La Commissione per il criterio B1), ritiene di assegnare all'unanimità il coefficiente:

$$V_{b1} = 0,9$$

Criterio B2 "Progetto gestionale – Organizzazione del piano operativo di lavoro" (max punti 20)

La Commissione qui appresso riporta in modo sintetico i contenuti della Relazione in merito al criterio in esame.

I rifornimenti di prodotti saranno eseguiti da personale qualificato, con cadenza necessaria ad assicurare l'uso continuativo dei distributori (circa tre volte la settimana); l'eventuale chiamata per rifornimento prodotti sarà evasa con intervento entro 90 minuti.

I distributori saranno anche riforniti con prodotti biologici e senza glutine, senza grassi idrogenati e senza zuccheri.

Ad ogni passaggio dell'addetto sarà eseguita la pulizia sia interna che esterna delle macchine.

In caso di guasto si provvederà al ripristino della piena funzionalità

entro 90 minuti dalla segnalazione; per danni non riparabili in loco, la macchina sarà sostituita entro 48 ore.

Saranno effettuati periodici interventi di manutenzione preventiva (sostituzione filtro acqua ogni 3 mesi, sostituzione gruppo caffè ogni 6.000 erogazioni, controllo macine ogni 50000 erogazioni, ecc.).

La società si avvale di due tecnici e due operatori addetti al rifornimento dei distributori, reperibili anche nei giorni festivi a qualsiasi ora, tramite e-,mail o telefono.

Alla luce del criterio prefissato, la Commissione, all'unanimità dei suoi componenti, formula il seguente giudizio:

Con riferimento al criterio in esame, il progetto proposto è ben delineato. Le modalità organizzative e di lavoro, con riferimento sia al piano delle forniture sia al piano di assistenza tecnica, sono illustrate in modo chiaro e dettagliato. Le tempistiche di intervento sono adeguate.

La Commissione per il criterio B2), ritiene di assegnare all'unanimità il coefficiente:

$$V_{b2} = 0,8$$

Conclusa la valutazione della concorrente Espressomatic, la Commissione legge integralmente, con approccio sistematico, la documentazione tecnica predisposta dalla concorrente **Eurocedibe S.r.l.** esaminandone ogni aspetto. Dopo di che, seguendo i criteri prefissati nel bando di gara, articolo 3, procede alla valutazione ed all'attribuzione dei coefficienti e dei punteggi come appresso riportato:

Criterio B1 "Progetto gestionale – Qualità degli impianti di distribuzione" (max punti 20)

La Commissione qui appresso riporta in modo sintetico i contenuti della Relazione in merito al criterio in esame.

La concorrente illustra gli impianti di distribuzione, evidenziando anno di costruzione delle macchine (di nuova fabbricazione, prodotte negli anni 2013/2014).

Quanto alle caratteristiche degli impianti, dichiara che le macchine sono dotate di marcatura CE, regolarmente denunciate all'autorità sanitaria competente, fornite da aziende leader nel mercato dei distributori automatici.

I sistemi di pagamento accettati saranno: gettoniera in grado di accettare tutti i tipi di monete e banconote, con erogazione del resto in moneta; sistema di vendita a chiave elettronica con credito memorizzato.

Le apparecchiature segnaleranno sia l'eventuale impossibilità di restituzione del resto, sia l'indisponibilità di prodotto.

Alla luce del criterio prefissato, la Commissione, all'unanimità dei suoi componenti, formula il seguente giudizio:

Con riferimento al criterio in esame, il progetto proposto è discretamente delineato. Meritevole di particolare apprezzamento è la qualità dei distributori, sotto l'aspetto dell'anno di costruzione. La descrizione delle caratteristiche di innovazione tecnologica e delle ulteriori specifiche dei distributori è alquanto sintetica. Le tipologie di pagamento sono illustrate in modo chiaro e dettagliato.

La Commissione per il criterio B1), ritiene di assegnare all'unanimità il coefficiente:

$$V_{b1} = 0,5$$

Criterio B2 "Progetto gestionale – Organizzazione del piano

operativo di lavoro” (max punti 20)

La Commissione qui appresso riporta in modo sintetico i contenuti della Relazione in merito al criterio in esame.

Relativamente ai criteri organizzativi, la concorrente illustra anzitutto il rifornimento, descrivendo modalità di stoccaggio a magazzino e caratteristiche degli automezzi della flotta destinati al rifornimento.

Tramite numero verde è raggiungibile il centralino aziendale per accogliere richieste di qualsiasi natura: informazioni commerciali, operative ed assistenza tecnica.

Relativamente a tale ultimo aspetto, la concorrente dichiara che saranno effettuate manutenzioni preventive su ogni distributore, gestite direttamente dal palmare e definite dal sistema qualità nel rispetto dei principi HACCP.

Per le chiamate di assistenza, la segnalazione di guasto inoltrata dall'utente mediante il numero di riferimento apposto su ogni distributore viene registrata dall'addetto al centralino sul programma gestionale ed immediatamente inoltrata al tecnico di zona (dotato di palmare con scheda Gsm-gprs) il quale provvede al ripristino entro un'ora al massimo.

I dati inerenti le chiamate in entrata vengono processati al fine di redigere un documento riguardante gli standard qualitativi, in un'ottica di costante monitoraggio.

Alla luce del criterio prefissato, la Commissione, all'unanimità dei suoi componenti, formula il seguente giudizio:

Con riferimento al criterio in esame, il progetto proposto non appare sufficientemente delineato. Le modalità organizzative e di lavoro, con riferimento sia al piano delle forniture sia al piano di assistenza

tecnica, sono illustrate in modo generico e poco dettagliato. Le tempistiche di intervento, peraltro indicate solo per le segnalazioni di guasto, sono adeguate.

La Commissione per il criterio B2), ritiene di assegnare all'unanimità il coefficiente:

$$V_{b2} = 0,2$$

Ciò stante la Commissione, dopo aver attribuito alle offerte tecniche delle concorrenti i coefficienti provvisori, per l'attribuzione del punteggio relativo ad ognuno dei criteri di valutazione previsti dal bando di gara, procede alla trasformazione dei coefficienti provvisori in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate, così come previsto dal punto II) lettera a) punto 4 dell'Allegato P del Regolamento esecutivo di cui al D.P.R. 207/2010.

LIOMATIC S.p.a.

Criterio B1 "Progetto gestionale – Qualità degli impianti di distribuzione"
(max punti 20)

$$Pt = 0,4/0,9 * 20 = 8,88$$

Il punteggio (Pt) per il sub criterio B1) della concorrente LIOMATIC è pari a 8,88 punti.

Criterio B2 "Progetto gestionale – Organizzazione del piano operativo di lavoro" (max punti 20)

$$Pt = 0,8/0,8 * 20 = 20$$

Il punteggio (Pt) per il sub criterio B2) della concorrente LIOMATIC è pari a 20 punti.

Pertanto, il **punteggio totale (PT)** per l'offerta tecnica della concorrente **LIOMATIC** è pari a **28,88 punti**.

C.S. Vending S.r.l.

Criterion B1 "Progetto gestionale – Qualità degli impianti di distribuzione"
(max punti 20)

$$Pt = 0,7/0,9 * 20 = 15,56$$

Il punteggio (Pt) per il sub criterio B1) della concorrente C.S. Vending è pari a 15,56 punti.

Criterion B2 "Progetto gestionale – Organizzazione del piano operativo di lavoro" (max punti 20)

$$Pt = 0,6/0,8 * 20 = 15$$

Il punteggio (Pt) per il sub criterio B2) della concorrente C.S. Vending è pari a 15 punti.

Pertanto, il **punteggio totale (PT)** per l'offerta tecnica della concorrente **C.S. Vending** è pari a **30,56 punti**.

Espressomatic S.r.l.

Criterion B1 "Progetto gestionale – Qualità degli impianti di distribuzione"
(max punti 20)

$$Pt = 0,9/0,9 * 20 = 20$$

Il punteggio (Pt) per il sub criterio B1) della concorrente Espressomatic è pari a 20 punti.

Criterion B2 "Progetto gestionale – Organizzazione del piano operativo di lavoro" (max punti 20)

$$Pt = 0,8/0,8 * 20 = 20$$

Il punteggio (Pt) per il sub criterio B2) della concorrente Espressomatic è pari a 20 punti.

Pertanto, il **punteggio totale (PT)** per l'offerta tecnica della concorrente **Espressomatic** è pari a **40,00 punti**.

Eurocedibe S.r.l.

Criterio B1 "Progetto gestionale – Qualità degli impianti di distribuzione"
(max punti 20)

$$Pt = 0,5/0,9 * 20 = 11,12$$

Il punteggio (Pt) per il sub criterio B1) della concorrente Eurocedibe è pari a 11,12 punti.

Criterio B2 "Progetto gestionale – Organizzazione del piano operativo di lavoro" (max punti 20)

$$Pt = 0,2/0,8 * 20 = 5$$

Il punteggio (Pt) per il sub criterio B2) della concorrente Eurocedibe è pari a 5 punti.

Pertanto, il **punteggio totale (PT)** per l'offerta tecnica della concorrente **Eurocedibe** è pari a **16,12 punti**.

Il Presidente manda alla Segretaria della Commissione di conservare gli atti in apposito armadio blindato, chiuso.

La seduta ha termine alle ore 13.30.

Di quanto sopra si è redatto il presente verbale, che letto e confermato, viene così sottoscritto:

IL PRESIDENTE

IL MEMBRO EFFETTIVO

IL MEMBRO EFFETTIVO - Segretario