

# Comune di Albiano d'Ivrea

*Unione della Serra*  
*Città Metropolitana di Torino*  
C.so Vittorio Emanuele, 54 Cap. 10010  
Tel. 0125-59603 Fax 0125-59819  
E-mail: albiano.divrea@ruparpiemonte.it  
Pec: albiano.divrea@cert.ruparpiemonte.it  
P. IVA 01735420018



**OGGETTO: Servizio di ristorazione scolastica (scuola dell'infanzia, scuola primaria del Comune di Albiano d'Ivrea) Anni 2017 – 2019 CIG n. 6895991FC8. Verbale di gara.**

## **FASE TECNICA (IN SEDUTA RISERVATA)**

L'anno 2016, il giorno 21 del mese di dicembre, a partire dalle ore 09,30 sino alle ore 11,50, c/o l'ufficio del Segretario Comunale, nel Palazzo Comunale, Corso Vittorio Emanuele 54, si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice nominata dalla stazione appaltante con determina n. 57 del 20/12/2016 per l'attribuzione dei punteggi alle offerte tecniche ammesse alla gara, al fine di determinare, dopo che saranno attribuiti i punteggi alle offerte economiche, l'offerta economicamente più vantaggiosa per l'affidamento del servizio in oggetto.

La Commissione giudicatrice è così composta:

**Presidente:** Dott. Giuseppe DABRAIO, Segretario Comunale dei Comuni di Albiano d'Ivrea e di Torrazza Piemonte;

**Commissario/componente:** Rag. Elena ACTIS DATO CASALE, Responsabile dei Servizi Finanziari e P.O.;

**Commissario/componente:** Rag. Bruna FLECCIA, dipendente del Comune di Caravino e Responsabile P.O. Servizi Scolastici;

**Segretario verbalizzante:** dr.ssa. Monica FROLA, responsabile unico del procedimento;

## **Premesso**

- che in data 21/12/2016 alle ore 09,00 il responsabile unico del procedimento ha effettuato la valutazione della documentazione amministrativa allegata alle offerte pervenute per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e dipendenti comunali (scuola dell'infanzia, scuola primaria del Comune di Albiano d'Ivrea) Anni 2017 – 2019 e ha disposto di ammettere alla fase della assegnazione dei punteggi delle offerte tecniche l'unica ditta partecipante:

- 1) CAMST Soc. Coop. a r.l. - Via Tosarelli, 318 - 40055 CASTENASO (BO);

- che alla presente seduta, essendo riservata, non possono essere presenti altre persone oltre ai membri della Commissione giudicatrice ed al segretario verbalizzante, ad eccezione delle operazioni preliminari di verifica del contenuto della Busta "2 – Offerta Tecnica" che si svolgono pubblicamente.

## **Tutto ciò premesso**

Si procede quindi a verificare che il plico contenente l'offerta tecnica sia idoneamente sigillato al fine di escludere qualsiasi manomissione dell'offerta pervenuta.

Per il concorrente ammesso in gara si apre esclusivamente la Busta "2 – Offerta Tecnica" contenente l'offerta tecnica al fine di esaminarla. Ricontrata pubblicamente la regolarità della Busta "2 – Offerta Tecnica" ammessa, **si prosegue in seduta riservata ai fini della valutazione.**

Il Presidente ricorda che l'offerta della ditta concorrente sarà valutata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

In particolare, la Commissione, nella presente seduta, dovrà valutare l'offerta tecnica e dovrà procedere all'assegnazione dei relativi punteggi.

Successivamente all'attribuzione dei punteggi all'offerta tecnica, la Commissione giudicatrice procederà, in seduta pubblica, ad attribuire i punteggi all'offerta economica contenuta nella Busta n. "3 – Offerta Economica" secondo i criteri indicati nel capitolato speciale ed a determinare, quindi, l'offerta economicamente più vantaggiosa nell'offerta che avrà ottenuto il punteggio più alto e, all'occorrenza, che non sia ritenuta anomala o incongrua ai sensi di legge.

Il Presidente ricorda che verranno presi in considerazione i seguenti elementi di valutazione:

1.) LA QUALITA' 60 punti

2.) IL PREZZO 40 punti

1) LA QUALITA' 60 punti totali ripartiti nel seguente modo:

	Elementi di valutazione	Punteggio da attribuire
	<b>VALUTAZIONE PROGETTO DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>	<b>MAX PUNTI 35 SU 100</b>
(A)	qualità del progetto articolata in: a) valutazione dell'organigramma e funzionigramma: organico dedicato e livelli di professionalità degli addetti, con indicazione del numero, monte ore lavoro, addestramento, formazione e aggiornamento del personale – a.1) Piano di formazione e aggiornamento (Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali - addetti preparazione pasti, addetti distribuzione, addetti trasporto -, le tematiche dell'addestramento distinto per le varie figure) a.2) valutazione del curriculum del direttore del servizio –(esperienza almeno triennale servizi di ristorazione, di dimensione almeno pari a quello del servizio richiesto)  a.3) in presenza di cuoco responsabile b.) rapporto tra numero addetti alla distribuzione e numero di pasti distribuiti solamente nel singolo plesso delle scuole primaria  c.) valutazione della organizzazione dei servizi proposta e relativi controlli (trasporto nelle due scuole ed organizzazione oraria, mezzi impiegati..) d.) valutazione selezione ed accreditamento fornitori, elenco fornitori, metodologie impiegate per verifiche di certificazioni, scadenze, provenienze etichettature e quantità e.) gestione delle non conformità di prodotto e di processo	a.) da 0 a 6 punti  a.1) max 3 punti  a.2) Esperienza = 0 punti - esperienza di 4 anni e oltre = 1 punto a.3) 2 punti b.) <b>Punti 0</b> = n.1 addetto ogni 70 ed oltre pasti <b>punti 1</b> = n.1 addetto per n. pasti tra 60 e 70 c.) da 0 a 5 punti d.) da 0 a 9 punti e.) da 0 a 8 punti
(B)	<b>VALUTAZIONE PROGRAMMA AUTOCONTROLLO E QUALITÀ</b>	<b>MAX PUNTI 10 SU 100</b>
	Valutazione articolata in b1.) programma di autocontrollo  b2.) certificazione qualità rilasciata da Organismo indipendente accreditato	b1.) da 0 a 6 punti b.2) da 0 a 4 punti
(C)	<b>VALUTAZIONE PROGETTO MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO</b>	<b>MAX PUNTI 10 SU 100</b>
	Valutazione articolata in: c1) <b>Inserimento nei menù di nuovi prodotti 'locali'</b> c.1.1) debbono essere elencati quali prodotti biologici provenienti da agricoltura locale	da 0 a 4 punti

	<p>(leggasi ambito Regione Piemonte) si intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono presenti nei menù di riferimento (Allegati A2 A3 menù invernale; Allegati A4 A5 menù estivo)</p> <p>c.1.2) Debbono essere elencati quali prodotti provenienti da agricoltura locale (leggasi ambito Canavese) si intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono presenti nei menù di riferimento (Allegati A2 A3 menù invernale; Allegati A4 A5 menù estivo)</p> <p>c.2) <b>Comunicazione:</b>          valutazione progetto di comunicazione rivolta agli utenti e alle famiglie, finalizzata alla divulgazione di buone pratiche alimentari e di informazioni permanenti sullo svolgimento del servizio, sull'organizzazione e sulla struttura del servizio.</p> <p><b>Si precisa che, ai fini dell'assegnazione del punteggio relativo al punto c.1) della tabella dei criteri di valutazione (Inserimento nei menù di nuovi prodotti 'locali'), verranno considerati esclusivamente i prodotti 'base' delle singole ricette/piatti componenti il menù del giorno: vale a dire la derrata/alimento base dei primi, dei secondi, dei contorni, della merenda...(non quindi le componenti minimali dei singoli piatti).</b></p>	<p><b>da 0 a 4 punti</b></p> <p><b>da 0 a 2 punti</b></p>
(D)	<b>VALUTAZIONE PROPOSTA DI GESTIONE DELLE EMERGENZE</b>	<b>MAX PUNTI 5 SU 100</b>
	<p>Valutazione delle modalità di gestione delle emergenze in caso di guasti o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di cottura dei pasti articolata in:</p> <p>d1) indicazione di una sede alternativa di preparazione dei pasti entro una distanza di km. 25 dai punti di consegna</p> <p>d2) Indicazione di una sede alternativa di preparazione dei pasti entro una distanza di km. 15 - 20 dai punti di consegna</p> <p>d3) Indicazione di una sede alternativa di preparazione dei pasti entro una distanza inferiore ai km. 15 dai punti di consegna</p>	<p>sede alternativa = 0 punti</p> <p>da 0 a 2 punti</p> <p>da 0 a 3 punti</p>
<p><b>Si precisa che non verranno ammesse al prosieguo della gara le offerte che non conseguano almeno 35 (trentacinque) punti sui 60 (sessanta) a disposizione della Commissione per la valutazione del progetto tecnico; saranno pertanto aperte dalla Commissione di gara solo le buste "C – Offerta economica" dei concorrenti che abbiano conseguito la soglia minima di punteggio sopra fissata (soglia di sbarramento)</b></p>		

2) per quanto riguarda l'elemento n.2) PREZZO – max punti 40 - attraverso la seguente formula:

<b>VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA</b>	<b>MAX PUNTI 40 SU 100</b>
<p>L'attribuzione dei relativi punteggi alle diverse offerte avverrà nel seguente modo:          All'offerta più bassa (migliore) sarà attribuito il massimo punteggio; alle altre offerte sarà attribuito un punteggio inversamente proporzionale rispetto alla offerta migliore, secondo la formula che segue: A = offerta più bassa (migliore); B = offerta dell'impresa oggetto di valutazione;          C = massimo punteggio attribuito all'offerta più bassa; X = punteggio da assegnare all'impresa B  <math>X = (A * C) / B</math>.</p> <p><b>Valutazione dell'offerta economica:</b> verrà unicamente considerato il totale riportato nella voce "TOTALE" dell'allegato 4 "Offerta economica"</p>	<b>da 0 a 40 punti</b>

La somma dei punti assegnati all'elemento qualità e all'elemento prezzo porterà al punteggio finale ottenuto dal concorrente che determinerà la graduatoria di gara.

*E' facoltà della stazione appaltante di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.*

*Nel caso di presentazione di una sola offerta si aggiudicherà l'appalto all'unico offerente, se in possesso dei requisiti previsti per l'ammissione dell'offerta".*

La Commissione formula il punteggio sotto riportati, come da tabella allegata:

**TOTALE PUNTI QUALITA' (max 60 punti)**  
**CAMST 54,00**

La Commissione giudicatrice, in seduta pubblica, preso atto che è presente in sala, ad assistere alle successive operazioni della Commissione, il seguente rappresentante della ditta partecipante, regolarmente delegato, e precisamente:

- La sig.ra Barbara LA MALFA

dà lettura del punteggio attribuito all'offerta tecnica dando atto che questa ha superato la soglia di sbarramento prevista dal capitolato speciale di appalto (**punti 35**) e procede a verificare che il plico contenente l'offerta economica sia idoneamente sigillato, al fine di escludere qualsiasi manomissione dell'offerta pervenuta. Procede poi all'apertura della busta contenente l'offerta economica. Verifica quindi la correttezza formale delle sottoscrizioni e dell'indicazione del prezzo. Attribuisce infine il punteggio massimo di **punti 40 all'offerta presentata** dando lettura del punteggio finale assegnato pari a **94 punti su 100**.

La Commissione propone l'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 32 del codice dei contratti, dell'appalto in argomento alla ditta:

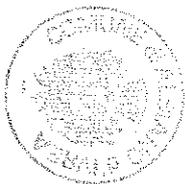
CAMST Soc. Coop. a r.l. - Via Tosarelli, 318 - 40055 CASTENASO (BO).

Letto, approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE  
Dr. Giuseppe DABRAIO



I Commissari  
Rag. Elena ACTIS DATO CASALE



Rag. Bruna FLECCHIA



Il Segretario verbalizzante  
Dr.ssa Monica FROLA



In allegato tabella calcolo punteggio offerta.

## GARA SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

REQUISITI QUALITATIVI		PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO ATTRIBUITO	VALUTAZIONE SINTETICA
(A)	VALUTAZIONE PROGETTO DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	35		
	DI CUI:			
a)	ORGANIGRAMMA E FUNZIONIGRAMMA	6	5,00	BUONO
a1)	PIANO DI FORMAZIONE	3	3,00	OTTIMO
a2)	CURRICULUM DIRETTORE DEL SERVIZIO	1	1,00	OTTIMO
a3)	PRESENZA CUOCO RESPONSABILE	2	2,00	OTTIMO
b)	RAPPORTO NUMERO ADDETTI ALLA DISTRIBUZIONE/NUMERO PASTI	1	1,00	OTTIMO
c)	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO PROPOSTA	5	5,00	OTTIMO
d)	SELEZIONE FORNITORI, METODI CONTROLLO PROVENIENZA ECC.	9	8,00	BUONO
e)	GESTIONE NON CONFORMITA' DI PRODOTTO E PROCESSO	8	6,00	BUONO
			31,00	
(B)	VALUTAZIONE PROGRAMMA AUTOCONTROLLO E QUALITÀ	10		
	DI CUI:			
b1)	PROGRAMMA DI AUTOCONTROLLO	6	6,00	OTTIMO
b2)	CERTIFICAZIONE DI QUALITA'	4	4,00	OTTIMO
			10,00	
(C)	VALUTAZIONE PROGETTO MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO	10		
	DI CUI:			
c1.1)	PRODOTTI BIOLOGICI	4	3,50	Buona proposta di prodotti biologici
c1.2)	PRODOTTI LOCALI	4	2,50	Discreta proposta di prodotti locali
c2)	COMUNICAZIONE	2	2,00	OTTIMO
			8,00	
(D)	VALUTAZIONE PROPOSTA DI GESTIONE DELLE EMERGENZE	5		
	DI CUI:			
d1)	SEDE ALTERNATIVA ENTRO 25 KM	0	0,00	
d2)	SEDE ALTERNATIVA ENTRO 15-20 KM	2	2,00	Punteggio assegnato: presenza centro cottura a 12 km
d3)	SEDE ALTERNATIVA ENTRO 15 KM	3	3,00	Punteggio assegnato: presenza centro cottura a 11 km
			5,00	