

**UNIONE MONTANA DI COMUNI DELLE VALLI DI LANZO
CERONDA E CASTERNONE
CERES (Torino)**

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

PROCEDURA NEGOZIATA

(Artt. 36, comma 2, lett. b), 63 e 216 comma 9 del D.lgs 50/2016 –
Criterio: offerta economicamente più vantaggiosa, Art. 95 del D.lgs n° 50/2016)

VERBALE DI GARA N°2

**2^ SEDUTA RISERVATA
ESAME DELLE OFFERTE TECNICHE**

PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 1, COMMA 2, LETTERA B DELLA LEGGE N. 120/2020 COME MODIFICATA DALLA LEGGE 108/2021 (DISCIPLINA SOSTITUTIVA DELL'ART. 36 DEL D.LGS. 50/2016 E S.M.I. PER L'AFFIDAMENTO PER LA FORNITURA E SOMMINISTRAZIONE GIORNALIERA DI PASTI PER IL SERVIZIO di REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA - PERIODO SETTEMBRE 2022 – LUGLIO 2025. RIPETIBILE PER ULTERIORI 2 ANNI. – COMUNE DI COASSOLO TORINESE - CODICE CIG 92132072EF.

L'anno DUEMILAVENTIDUE, addì 04, del mese di LUGLIO, alle ore 14:45 nella sede dell'Unione Montana;

La Commissione di gara così composta:

n°	Nominativo componente	Qualifica	Ruolo in Commissione
1	Daniela Francesca Reteuna	Istruttore Amministrativo - Contabile	Presidente
2	Elena Pourcel	Istruttore Amministrativo	Commissario
3	Gaetano Migliorelli	Istruttore Tecnico	Commissario

Funge da verbalizzante il Geom. Gaetano Migliorelli.

Si procede pertanto alla apertura delle buste telematiche contenenti i seguenti file:

n°	Operatore economico	file
1	PIEMONTE CATERING	1 file contenente l'offerta tecnica

Si prende atto che non sono presenti rappresentanti della ditta partecipante.

Alle ore 14:50 si concludono le operazioni in seduta pubblica, e si prosegue in seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche

Preliminarmente la Commissione di Gara riassume le disposizioni indicate sulla lettera d'invito da prendere in considerazione per accertare la regolarità dei contenuti contemplati nella **BUSTA 2 "Offerta tecnica/qualitativa" (MAX 70 PUNTI)** presentata dai concorrenti ammessi e procede, secondo l'ordine di

arrivo delle offerte, con l'esame della documentazione contenuta nelle buste dei concorrenti ammessi, per constatare quanto documentato, assegnando i punteggi con le modalità ed i criteri stabiliti sulla lex specialis, così riassunti:

<u>OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA</u> (Organizzazione del servizio, Fornitura prodotti provenienti da produzione locale, miglorie ed innovazioni, iniziative sociali, prevenzione diffusione coronavirus)		Max: punti 70	
		Punteggio parziale (fino a... punti)	Punteggio Totale
1	Organizzazione del servizio		45
	Dovrà essere redatto un Progetto di gestione che dovrà prevedere:		
	a) Piano per le modalità di stoccaggio, conservazione, rintracciabilità e lavorazione delle derrate la nonché la produzione, il confezionamento, , il trasporto e la distribuzione dei pasti anche (<u>max 7 p.</u>). Piano delle analisi: quantità, tipologia e periodicità delle analisi di controllo previste (<u>max p.3</u>) max punti 10		
	b) Composizione dello staff di servizio, piano di organizzazione del personale con indicazione orario di lavoro previsto nelle strutture, piano di formazione comprendente il numero degli operatori e relative qualifiche professionali max punti 5	25	
	c) Piano di pulizia e sanificazione con le modalità di pulizia delle stoviglie, dei contenitori e dei locali (sia del centro cottura che refettori), Monitoraggio infestanti, gestione MOCA, sanificazione locali e attrezzature, gestione non conformità max punti 5		
	d) Modalità di gestione delle emergenze, che la ditta si impegna ad adottare in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettono il normale svolgimento del servizio presso il centro di produzione pasti, con indicazione delle sedi alternative max punti 5		
2	Fornitura prodotti provenienti da produzione locale (Lanzo, Valli di Lanzo, Ceronda e Casternone, Tesso e Malone) oltre a quelli previsti nelle tabelle merceologiche (allegare schede tecniche di qualità e di provenienza)	20	
	<i>Carni</i>	3	
	<i>Verdure</i>	4	
	<i>Frutta</i>	4	
	<i>Formaggi – Latticini</i>	4	
	<i>Pane e prodotti da forno</i>	3	
	<i>altri prodotti (indicare quali).</i> <i>(Per ogni altro prodotto verrà attribuito un punto, fino ad un massimo di punti 2)</i>	2	
3	Migliorie ed innovazioni del servizio		10
	- Interventi migliorativi riguardanti i refettori	10	

Handwritten signature and initials, possibly 'DER' and a stylized 'G'.

4	INIZIATIVE SOCIALI	5
	<p>Per le iniziative sociali la valutazione sarà effettuata in base al numero di pasti giornalieri completi forniti gratuitamente in monoporzione (menù scolastico) nei giorni di funzionamento del servizio, da destinare ad interventi di politica sociale (a favore di soggetti meno abbienti).</p> <p>Per questo parametro verranno attribuiti n. 5 punti, così ripartiti:</p> <p>➤ <u>Numero pasti giornalieri gratuiti offerti:</u> max 5 punti</p> <p>Il numero massimo di punti sarà attribuito alla ditta partecipante che avrà offerto il maggior numero di pasti giornalieri gratuiti.</p> <p>Alle altre ditte partecipanti il punteggio sarà attribuito utilizzando la seguente formula: $p = pM \times PA / PAm$</p> <p>dove: p = punteggio da attribuire all'offerta presa in considerazione pM = punteggio massimo attribuibile PA = numero di pasti offerti presi in considerazione PAm = maggior numero di pasti offerti</p>	
5	PREVENZIONE ALLA DIFFUSIONE DI CORONAVIRUS	10
	<p>Piano di prevenzione alla diffusione dei coronavirus (non solo riferito al SARS COV 2 ma ai coronavirus in genere). Dovranno essere indicate le modalità di sanificazione, sia ambientale che delle superfici con l'utilizzo di attrezzature professionali. Dovranno inoltre essere indicati ulteriori accorgimenti per evitare la diffusione dei virus, sia tra il personale di servizio che tra l'utenza scolastica.</p>	

N.B:	<p>Ogni proposta dovrà essere concreta e descritta in maniera non equivoca.</p> <p>Le proposte dovranno essere realizzabili autonomamente dalla ditta appaltatrice, previo accordo con l'Amministrazione Comunale, con oneri a totale carico della ditta stessa sia dal punto di vista economico che organizzativo</p>
-------------	--

La valutazione dell'offerta tecnica avverrà nel rispetto delle Linee Guida n. 2, approvate dall'ANAC con delibera del Consiglio n. 1005 del 21.09.2016, ovvero mediante il sistema dell'attribuzione discrezionale di un coefficiente (da moltiplicare poi per il punteggio massimo attribuibile in relazione al criterio), variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara.

SOGLIA DI SBARRAMENTO. Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica, le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio minimo di 25 punti rispetto al punteggio massimo attribuibile di 70, relativo al progetto qualità del servizio offerto. Le Imprese che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara non risultando l'offerta prodotta coerente con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'Amministrazione appaltante.

CONTENUTO OFFERTA TECNICA. Il progetto/offerta tecnica dovrà essere redatto sulla base delle indicazioni contenute nel presente disciplinare e dei dati tecnici e amministrativi previsti nel CSA, in max 8 pagine (facciate) formato A4 (carattere Arial 12 – interlinea 1), contenenti tutte le indicazioni necessarie per l'attribuzione del punteggio e non dovrà includere alcuna indicazione economica diretta o indiretta relativamente alle attività oggetto dell'appalto.

Attenzione: Eventuali allegati aggiuntivi (piantine, grafici, ecc) dovranno essere finalizzati solo ad illustrare con modalità discorsiva gli aspetti contenuti nella relazione del progetto. Qualora il progetto sia composto da un numero superiore a 8 pagine le medesime non verranno valutate ai fini dell'attribuzione del punteggio e la Commissione di gara potrà tenerle in considerazione esclusivamente per chiarire aspetti dubbi o incerti dell'offerta, ma non per acquisire ulteriori elementi di valutazione che integrino o si aggiungano al progetto base.

La Commissione procede alla redazione dei calcoli come riepilogati sui prospetti allegati al presente verbale concernenti la BUSTA 2 "Offerta tecnica".

Al termine dell'esame viene assegnato il punteggio nel rispetto dei criteri indicati nella lettera di invito

I punteggi vengono riassunti come di seguito:

N°	Ditte Che hanno presentato offerta	Totale punteggi Offerta Tecnica
1	PIEMONTE CATERING	31

Alle ore 15:15 terminano i lavori, condotti in seduta segreta, e volti alla valutazione delle offerte tecniche.

Si allegano al presente verbale quale parte integrante:

- Scheda di Valutazione dei Commissari

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Presidente

Dr.ssa Daniela Francesca Reteuna



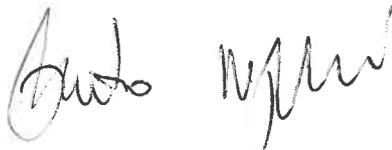
Il Commissario

Dr.ssa Elena Pourcel



Il Commissario e Verbalizzante

Geom. Gaetano Migliorelli



**APPALTO REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI COASSOLO TORINESE
VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA/QUALITATIVA**

Concorrente: PIEMONTE CATERING

N. CRITERI	SUB-CRITERI	MAX PUNTI Assegnabili	Coefficiente Assegnato 0/1	Punteggio Assegnato	Motivazione
1	Organizzazione del servizio	10	0,2	2	Non dettaglia le fasi di lavoro e le analisi previste
	a) Piano per le modalità di stoccaggio, conservazione, intracciabilità e lavorazione delle derrate nonché la produzione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti anche (max 7 p.). Piano delle analisi: quantità, tipologia e periodicità delle analisi di controllo previste (max p. 3).				
	b) Composizione dello staff di servizio; piano di organizzazione del personale con indicazione orario di lavoro previsto nelle strutture, piano di formazione comprendente il numero degli operatori e relative qualifiche professionali	5	0,2	1	Non indica puntualmente la composizione dello staff e dei relativi orari di lavoro e delle qualifiche
	c) Piano di pulizia e sanificazione con le modalità di pulizia delle stoviglie, dei contenitori e dei locali (sia del centro cottura che refettori), Monitoraggio infestanti, gestione MOCA, sanificazione locali e attrezzature, gestione non conformità	5	0,3	1,5	Non specifica dettagliatamente i prodotti utilizzati, ma si limita ad indicare la tipologia Ecolabel
	d) Modalità di gestione delle emergenze, che la ditta si impegna ad adottare in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettono il normale svolgimento del servizio presso il centro di produzione pasti, con indicazione delle sedi alternative	5	0,3	1,5	Non descrive le modalità con cui intende fronteggiare eventuali problematiche che potrebbero interessare direttamente il Centro di Cottura impiegato. Non indica sedi alternative. Si limita a dichiarare la disponibilità di personale e mezzi di riserva.
	Carni	3	0	0	Non è ammesso centro di lavorazioni, ma doveva essere indicata la provenienza dei capi
	Verdure	4	1	4	Agriturismo Runch
	Frutta	4	1	4	Agriturismo Runch
2	Fornitura prodotti provenienti da produzione locale (Lanzo, Valli di Lanzo, Ceronda e Casternone, Tesso e Malone) oltre a quelli previsti nelle tabelle merceologiche (allegare schede merceologiche di qualità e di provenienza)	4	1	4	Caseificio Valli di Lanzo
	Pause e prodotti da forno	3	1	3	Panificio Bertino Luca e produzione propria
	altri prodotti (indicare quali). (Per ogni altro prodotto verrà attribuito un punto, fino ad un massimo di punti 2)	2	0	0	Non indica altri prodotti
3	Migliore ed innovazioni del servizio	10	0,3	3	Tinteggiatura refettori

N. CRITERI	SUB-CRITERI	MAX. PUNTI Assegnabili	Coefficiente Assegnato 0/1	Punteggio Assegnato	Motivazione
4	<p>Iniziative sociali</p> <p>Per le iniziative sociali la valutazione sarà effettuata in base al numero di pasti giornalieri completi forniti gratuitamente in monoporzione (menù scolastico) nei giorni di funzionamento del servizio, da destinare ad interventi di politica sociale (a favore di soggetti meno abbienti).</p> <p>Per questo parametro verranno attribuiti n. 5 punti, così ripartiti: <input type="checkbox"/> Numero pasti giornalieri gratuiti offerti: max 5 punti Il numero massimo di punti sarà attribuito alla ditta partecipante che avrà offerto il maggior numero di pasti giornalieri gratuiti.</p> <p>Alle altre ditte partecipanti il punteggio sarà attribuito utilizzando la seguente formula: $p = pM \times PA / PAm$ dove: p = punteggio da attribuire all'offerta presa in considerazione pM = punteggio massimo attribuibile PA = numero di pasti offerti presi in considerazione PAm = maggior numero di pasti offerti</p>	5	1	5	2 pasti giornalieri
5	<p>Prevenzione alla diffusione di Coronavirus</p> <p>Piano di prevenzione alla diffusione del coronavirus (non solo riferito al SARS COV 2 ma ai coronavirus in genere). Dovranno essere indicate le modalità di sanificazione, sia ambientale che delle superfici con l'utilizzo di attrezzature professionali. Dovranno inoltre essere indicati ulteriori accorgimenti per evitare la diffusione del virus, sia tra il personale di servizio che tra l'utenza scolastica.</p>	10	0,2	2	Descrizione generica senza indicazione delle metodologie e dei prodotti
TOTALE		70		31	

Ceres il 04/07/2022

Il Presidente
Dr.ssa Daniela Francesca Reteuna



Il Commissario
Dr.ssa Elena Pourcel



Il Commissario
Geom. Gaetano Migliorelli

