

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

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

**PROCEDURA APERTA
(Art. 60 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
ESAME DELLE OFFERTE TECNICHE**

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELL'APPALTO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI FIANO PER ANNI DUE.

L'anno DUEMILAVENTITRE, addì 17, del mese di MARZO, alle ore 9.30 nella sede dell'Unione Montana;

La Commissione di gara così composta:

<i>n°</i>	<i>Nominativo componente</i>	<i>Qualifica</i>	<i>Ruolo in Commissione</i>
1	Giusi Palermo	Istruttore Direttivo Amministrativo del Comune di San Francesco al Campo	Presidente
2	Miriam Filippa	Istruttore Amministrativo	Componente
3	Gaetano Migliorelli	Tecnico della CUC e del Comune di Balangero	Componente e segretario verbalizzante

(Funge da verbalizzante il Geom. Gaetano Migliorelli)

Dando atto che non sono presenti rappresentanti degli operatori economici partecipanti, procede alla apertura delle buste telematiche contenenti le offerte tecniche dei seguenti operatori economici:

- Euroristorazione Srl;
- GMI Servizi Srl;
- All Food SpA;

non riscontrando alcuna anomalia.

La commissione da atto che il contenuto delle buste telematiche è comunque tracciato e garantito dal sistema informatico delle Piattaforma TRASPARE.

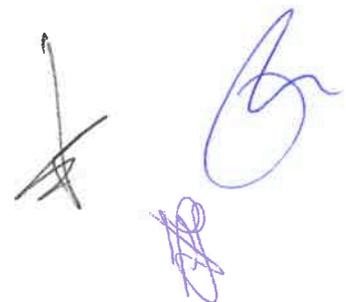
Si prende atto che nessuno dei presenti avanza riserve od osservazioni.

Alle ore 9.35 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 bando/disciplinare 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:

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
1	<p><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE DEL COMUNE DI FIANO – P.ZA XXV APRILE N.1</u></p> <p>Allegare documentazione con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - indicazione dell'ubicazione del centro di cottura - piena disponibilità del centro per tutta la durata dell'appalto - comprova del tempo di percorrenza impiegato dal centro di cottura alla sede del Comune di Fiano, calcolato considerando il tragitto stradale più veloce transitabile con i mezzi adibiti al servizio negli orari di consegna dei pasti (il tempo di percorrenza sarà calcolato utilizzando il sito https://www.google.it/maps) 	Punti 6	oltre 35 minuti	Punti 0
			Tra 35 e 25 minuti	Punti 3
			Meno di 25 minuti	Punti 6
2	<p><u>GESTIONE DELLE EMERGENZE</u></p> <p>Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di produzione pasti, con indicazione delle sedi alternative (massimo 3 pagine formato A4)</p> <p><u>CRITERIO DI ASSEGNAZIONE</u></p> <p>Pertinenza del contenuto della proposta con le finalità specifiche e peculiari del servizio, l'interesse degli utenti e dell'Amministrazione ed il contesto organizzativo</p>	Punti 6	Il punteggio sarà attribuito secondo il progetto presentato	Massimo 6 punti
3	<p><u>PRODOTTI AGRICOLI A KM ZERO attraverso piccoli fornitori certificati entro un raggio di 70 km dal centro di cottura utilizzato</u></p> <p>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano d'individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori (la distanza sarà calcolata con il sito https://www.google.it/maps)</p> <p>(I PUNTEGGI SI SOMMANO)</p>	Punti 14	NO	Punti 0
			Uova	Punti 2
			Pane	Punti 2
			Pasta, farine	Punti 2
			Formaggi, latte e derivati	Punti 2
			Carne e salumi	Punti 2
			Verdura e legumi freschi, patate e pelati	Punti 2
			Frutta (escluse, banane e agrumi)	Punti 2

4	<p><u>PROGETTI DI INFORMAZIONE AGLI UTENTI</u></p> <p>Piano d'informazione all'utenza che indichi chiaramente i materiali di comunicazione ed i supporti che verranno realizzati, i temi ed i contenuti della comunicazione, le skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti</p> <p>Allegare progetto max 5 facciate formato A4</p> <p><u>CRITERIO DI ASSEGNAZIONE</u></p> <p>Il punteggio sarà attribuito sull'efficacia e sulla capillarità del mezzo d'informazione prescelto e sulla coesistenza di molteplici modalità informative</p>	Punti 6	Il punteggio sarà attribuito secondo il progetto presentato	Massimo 6
5	<p><u>MEZZI DI TRASPORTO:</u></p> <p>Allegare una relazione nella quale vengano puntualmente indicati l'elenco di tutti i mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti con la descrizione del tipo di veicolo, nome del costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale, l'anno solare dal quale intende utilizzarli, la targa se già disponibile.</p> <p><u>CRITERIO DI ASSEGNAZIONE</u></p> <p>Il punteggio sarà attribuito considerando il rapporto percentuale tra il numero dei mezzi di trasporto a minor impatto (ES. elettrica, ibrida ...) impiegati nel servizio ed il numero totale di quelli impiegati nel servizio stesso</p>	Punti 8	Il punteggio sarà attribuito secondo il numero di mezzi a minor impatto ambientale	Massimo 8 punti



6	<p>PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AL CONSUMO:</p> <p>Allegare progetto con relativo cronoprogramma max 5 facciate formato A4</p> <p>CRITERIO DI ASSEGNAZIONE Il punteggio sarà attribuito sulla base dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - interventi rivolti ai bambini finalizzati allo sviluppo ed al mantenimento di una corretta educazione alimentare con la presenza di un animatore nel singolo refettorio - organizzazione di laboratori a tema all'interno dei singoli refettori. <p>I progetti dovranno contenere le modalità ed i tempi di realizzazione degli stessi. Si precisa che tutti i progetti proposti dovranno, tassativamente, essere realizzati nel corso del contratto.</p>	Punti 6	Il punteggio sarà assegnato secondo il progetto tecnico presentato	
7	<p><u>PRESENZA IN LOCO DEL RESPONSABILE DELLA QUALITA' E/O DELLA GESTIONE DEL PERSONALE</u></p>	Punti 4	<p>Disponibile con reperibilità</p> <p>Presenza in loco 1 volta a settimana</p> <p>Presenza in loco 2 volte a settimana</p> <p>Presenza in loco 3 volte a settimana</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 1</p> <p>Punti 2</p> <p>Punti 4</p>

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large scribble, a signature, and the letter 'S'.

8	<p>MIGLIORIE TECNICHE: Allegare progetto max 5 facciate formato A4</p> <p>Proposte progettuali migliorative dei refettori senza costo aggiuntivo per la stazione appaltante, finalizzate al miglioramento del servizio. Le proposte dovranno essere compatibili con la situazione esistente ed adeguatamente dettagliate al fine di rendere agevole l'esame della commissione, mediante un piano di intervento comprendente l'indicazione dei tempi e delle modalità di realizzazione.</p> <p><u>CRITERIO DI ASSEGNAZIONE</u> Il punteggio sarà attribuito tenendo conto dei seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SOSTITUZIONE ARREDI E/O ATTREZZATURE - ALLESTIMENTO CON CARTELLONISTICA/BANNERS A ROTAZIONE O STAGIONALI - TINTEGGIATURA DEI LOCALI - ALLESTIMENTO ISOLE ECOLOGICHE PRESSO I REFETTORI - IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE INFORMATICA DEDICATA ALLA PRENOTAZIONE PASTI PRESSO IPLESSI SCOLASTICI COMPATIBILI CON IL SISTEMA 	Punti 18	Il punteggio sarà assegnato secondo il progetto tecnico presentato	
9	<p><u>POSSESSO DI ULTERIORI CERTIFICAZIONI DI QUALITA' RISPETTO A QUELLE PREVISTE NEL CAPITOLATO D'APPALTO</u> (allegare copia delle certificazioni di qualità)</p>	Punti 2	Il punteggio sarà attribuito assegnando un punto per ogni certificazione posseduta	

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale è attribuito un coefficiente sulla base del metodo di attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario sulla base dei seguenti parametri:

Non valutabile	Coefficiente pari a 0
Gravemente insufficiente	Coefficiente pari a 0,2
Insufficiente	Coefficiente pari a 0,4
Sufficiente	Coefficiente pari a 0,6
Buono	Coefficiente pari a 0,75
Distinto	Coefficiente pari a 0,9
Ottimo	Coefficiente pari a 1

Ciascun commissario potrà esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

Successivamente all'attribuzione del punteggio da parte dei commissari, verrà calcolata la media aritmetica dei suddetti coefficienti (punteggi assegnati/n. commissari di gara), la media aritmetica sarà moltiplicata

per il punteggio massimo attribuibile per ogni singolo criterio.

Nella definizione dei coefficienti si terrà conto di due cifre decimali dopo la virgola, con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a cinque, ovvero senza arrotondamento se il terzo decimale è inferiore a cinque.

La sommatoria dei punteggi dei singoli criteri determinerà il punteggio complessivamente conseguito da ciascun concorrente in relazione all'offerta tecnica complessiva.

Verranno esclusi dalla presente procedura di gara gli operatori economici che non avranno ottenuto complessivamente **almeno 35 (trentacinque) punti tecnici**, con riferimento alla sola valutazione della suddetta documentazione.

La commissione procede alla valutazione dei primi criteri provvedendo alla compilazione delle schede di attribuzione del punteggio messe a disposizione dei commissari, e alle ore 12.45 decide di sospendere la seduta per aggiornarla al 24.03.2023 alle ore 9.00, per il completamento della fase di attribuzione dei punteggi relativi all'offerta tecnica.

Il giorno 24.03.2023 alle ore 9.00 la commissione di gara si riunisce nuovamente per completare l'esame delle offerte tecniche.

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	Euroristorazione Srl	65,2
2	GMI Servizi Srl	65,2
3	All Food SpA	60,1

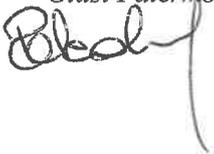
Alle ore 10.40 terminano i lavori, condotti in seduta segreta, e volti alla valutazione delle offerte tecniche.

Si allegano al presente verbale quale parte integrante:

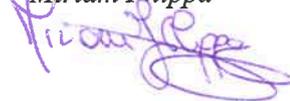
- Schede di Valutazione dei Commissari
- Riepilogo Valutazioni.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Presidente
Giusi Palermo



Il Commissario
Miriam Filippa



Il Commissario e Segretario Verbalizzante
Gaetano Migliorelli

