

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

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA**

**VERBALE DI GARA N°2**

**2^ SEDUTA  
ESAME DELLE OFFERTE TECNICHE**

**GARA A PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 36 comma 2 lettera b) D.LGS. 50/2016 E S.M.I. PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ASILO NIDO, MENSA DIPENDENTI COMUNALI DEL COMUNE DI LANZO TORINESE. PERIODO 01.08.2023 – 31/07/2025 RIPETIBILE PER UN ANNO.**

L'anno DUEMILAVENTITTE, addì 24, del mese di luglio, alle ore 14:30 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	Concetta Chisari	Segretario Comunale di vari Enti	Componente
3	Gaetano Migliorelli	Tecnico della CUC e del Comune di Balangero	Componente e segretario verbalizzante

(Funge da verbalizzante il Dott. Gaetano Migliorelli)

Dando atto che non sono presenti rappresentanti degli operatori economici partecipanti, si procede alla apertura della busta telematica contenente l'offerta tecnica del seguente operatore economico:

- G.M.I. SERVIZI SRL

non riscontrando alcuna anomalia.

La commissione da atto che il contenuto della busta telematica è comunque tracciato e garantito dal sistema informatico delle Piattaforma TRASPARE.

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

Alle ore 14:35 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:

NR.	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
1	<p><b>Progetto di Gestione</b> che dovrà prevedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Piano per le modalità di stoccaggio, conservazione, rintracciabilità e lavorazione delle derrate nonché la produzione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti anche dei dipendenti nel periodo di chiusura della scuola dell'infanzia (indicare centro cottura),</li> <li>- Piano delle analisi: quantità, tipologia e periodicità delle analisi di controllo previste,</li> <li>- 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</li> <li>- 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,</li> <li>- Organizzazione e gestione del servizio mensa asilo nido;</li> <li>- 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</li> </ul> <p>Personale preposto con mansione di "Cuoco/a" dovrà possedere idoneo titolo acquisito mediante diplomata di istituto alberghiero.</p> <p><b>Sarà ritenuto ulteriore requisito di merito l'aver maturato esperienze significative nel settore della ristorazione collettiva per almeno 5 anni. Dette esperienze dovranno essere adeguatamente documentate.</b></p> <p><b>L'operatore con mansione di "Cuoco/a" dovrà inoltre rispondere a requisiti di professionalità, esperienza affidabilità e presenza</b></p>	20
2	<p><b>Modalità di gestione del servizio mensa per i dipendenti comunali</b>, sia nel periodo ordinario, sia durante i periodi di sospensione del servizio di preparazione dei pasti per gli utenti delle scuole e dell'Asilo Nido (per es. in concomitanza della chiusura dei locali cucina durante le festività natalizie, pasquali, nel periodo estivo, etc.).</p>	5
3	<p><b>Iniziative sociali</b></p> <p>La ditta potrà prevedere la possibilità di erogare 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 verrà valutato il numero e le modalità di gestione dei pasti giornalieri gratuiti offerti considerando ad esempio la consegna pasti proposta dalla ditta concorrente, la gestione nei periodi di chiusura delle scuole per le vacanze ed ogni altro elemento evidenziato nella proposta stessa.</p>	10
4	<p><b>Sistema informatizzato</b> per la gestione dei pasti e degli altri servizi scolastici (assistenza mensa, trasporto, pre-scuola, etc.) Si dovranno indicare le modalità di gestione migliorative rispetto alle caratteristiche minime previsto nell'art. 13 del Capitolato Speciale d'Appalto</p>	10
5	<p><b>Manutenzione locali</b></p> <p>Saranno considerati servizi migliorativi offerti rispetto ai servizi minimi indicati nel Capitolato esclusivamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-sostituzione della porta di accesso posteriore al locale cucina della scuola dell'Infanzia e/o di altre porte particolarmente ammalorate (<b>punti 3</b>);</li> <li>-insonorizzazione del Refettorio della Scuola dell'Infanzia (<b>punti 7</b>).</li> </ul> <p><b>L'operatore economico dovrà indicare nel dettaglio le quantità e le tipologie dei materiali offerti. La valutazione della commissione potrà tener conto oltre che delle quantità offerte anche delle qualità dei materiale e delle soluzioni proposte.</b></p>	10

6	<b>Fornitura prodotti provenienti da produzione locale (Lanzo, Valli di Lanzo, Ceronda e Casterone, Tesso e Malone) oltre a quelli previsti nelle tabelle merceologiche (allegare schede tecniche di qualità e di provenienza)</b>		15
	<i>Carni</i>	3	
	<i>Verdure</i>	3	
	<i>Frutta</i>	3	
	<i>Formaggi – Latticini</i>	2	
	<i>Pane e prodotti da forno</i>	2	
	altri prodotti (indicare quali):  (Per ogni altro prodotto verrà attribuito un punto, fino ad un massimo di punti 2)	2	

Preliminarmente la commissione di gara stabilisce la seguente metodologia per l'attribuzione dei coefficienti discrezionali:

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.

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

In conformità a quanto stabilito nel disciplinare di gara verranno esclusi dalla presente procedura di gara gli operatori economici che non avranno ottenuto complessivamente **almeno 25 (venticinque) punti tecnici**, con riferimento alla sola valutazione della suddetta documentazione.

La commissione procede alla valutazione primi criteri provvedendo alla compilazione delle schede di attribuzione del punteggio messe a disposizione dei commissari.

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 punteggio Offerta Tecnica
1	G.M.I. SERVIZI SRL	32

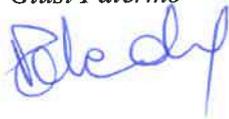
Alle ore 16.10 terminano i lavori, condotti in seduta segreta, e volti alla valutazione delle offerte tecniche.

Si allegano al presente verbale quale parte integrante:

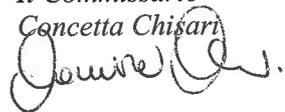
- Schede di Valutazione dei Commissari
- Riepilogo Valutazioni.

Letto, approvato e sottoscritto.

*Il Presidente*  
*Giusi Palermo*



*Il Commissario*  
*Concetta Chişari*



*Il Commissario e Segretario Verbalizzante*  
*Gaetano Migliorelli*

