

**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**

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E MENSA DIPENDENTI COMUNALI DEL COMUNE DI BALANGERO dal 01.01.2025 al 31.08.2027 RIPETIBILE PER UN ULTERIORE ANNO

L'anno DUEMILAVENTIQUATTRO, addì 22, del mese di NOVEMBRE, alle ore 10.00 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	Responsabile Area Amministrativa Comune di San Francesco	Presidente
2	Dr.ssa Silvia Grivet Fetà	Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Balangero e RUP del servizio	Componente
3	Ing. Gaetano Migliorelli	Funzionario della CUC e del Comune di Balangero	Componente e segretario verbalizzante

(Funge da verbalizzante l'Ing. Gaetano Migliorelli)

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

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 TECNICO/QUALITATIVA (MAX 70 PUNTI) (da inserire nella Busta 2)**

La valutazione delle proposte tecniche e di qualità – che sarà effettuata in base ai criteri specificati di seguito, consentirà di attribuire il punteggio massimo complessivo di punti 70:

N.	CRITERI	SUB-CRITERI	MAX PUNTI
1	Modalità di gestione delle emergenze	Dimostrazione della capacità aziendale di gestione delle emergenze e relative proposte	5
2	Utilizzo di prodotti a Km 0	Fornitura prodotti provenienti da produzione locale (Balangero, Valli di Lanzo, Ceronda Casternone, Tesso e Malone), oltre a quelli previsti nelle tabelle merceologiche allegate al capitolato speciale di appalto (allegare schede tecniche di qualità e di provenienza) Carni PUNTI 3 Verdure PUNTI 2 Frutta PUNTI 3 Formaggi/latticini PUNTI 3 Pane e prodotti da forno PUNTI 2 Altri prodotti (indicare quali). Per ogni altro prodotto verrà attribuito un punto, fino ad un massimo di punti PUNTI 2 L'eventuale fornitura di prodotti non locali ma a km0, intesi come tali i prodotti la cui sede di produzione dista non oltre 70 km dal centro di cottura di Balangero, comporterà l'assegnazione di punteggio come sopra, ridotto del 50%.	15

3	Servizi Aggiuntivi	Realizzazione di buffet in occasione di particolari eventi a scelta dell'Amministrazione Comunale per un numero max di 100 persone. E' possibile offrire un massimo di 3 servizi aggiuntivi annuali (saranno assegnati fino ad un max di 4 punti per ogni servizio aggiuntivo in base al menù offerto e in base alle modalità di realizzazione che saranno illustrate nella relazione). In caso di ripetizione dell'appalto la ditta dovrà comunque assicurare gli stessi servizi aggiuntivi anche per gli anni successivi.	12
4	Elementi organizzativi del servizio	<ul style="list-style-type: none"> a) Descrizione dettagliata delle fasi e dei processi della produzione. b) Piano di pulizia e sanificazione, con particolare attenzione alla diffusione del coronavirus. c) Piano di lotta agli infestanti: piano di disinfestazione e derattizzazione, frequenza degli interventi programmati e gestione delle emergenze. d) Piano di manutenzione delle macchine e delle attrezzature: cronoprogramma dei controlli ordinari, con indicazione dei tempi di intervento nella gestione dei guasti. e) Presentazione di un progetto per la verifica annuale del grado di soddisfazione dell'utenza 	8
5	Iniziative solidali	Per le iniziative sociali la valutazione sarà effettuata in base al numero di pasti giornalieri forniti gratuitamente a favore di minori frequentanti appartenenti a nuclei familiari bisognosi/numerosi, come individuati dall'Amministrazione Comunale. Numero di 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 gratuiti. 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= punteggio dei pasti presi in considerazione pAm= maggior numero di pasti offerti	5
6	Gestione incassi e rilevazione presenze	Modalità migliorative di gestione degli incassi. Saranno valutate in particolare le modalità di rilevazione delle presenze e di gestione degli incassi con particolare riferimento a sistemi informatizzati innovativi e di facile gestione.	7
7	Migliorie	Il concorrente illustri un progetto redatto sulla base di eventuali sopralluoghi effettuati, in cui descriva migliorie, integrazioni, sostituzioni di attrezzature, arredi, strumenti (ecc..) attualmente in uso e/o miglioramenti delle condizioni ambientali dei diversi locali interessati dal servizio nelle scuole. La collocazione delle attrezzature ed arredi dovrà essere indicata in maniera chiara ed inequivocabile nel progetto. Il tutto senza oneri a carico del Comune.	15
8	Servizio mensa dipendenti	Articolazione menù a scelta per i dipendenti comunali. La valutazione sarà effettuata sulla base delle proposte di menù che offrano possibilità di scelte alternative. Saranno anche valutate le modalità di somministrazione che si intendono adottare. Dovranno	3

		inoltre essere descritte le modalità che si intendono adottare per garantire il servizio mensa ai dipendenti nel periodo di chiusura delle scuole e in occasione di eventi particolari che richiedono l'apertura straordinaria degli uffici comunali (in occasione di elezioni politiche, manifestazioni etc).	
--	--	--	--

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.

Il progetto/offerta tecnica dovrà essere redatto sulla base delle indicazioni contenute nel presente disciplinare e dei dati tecnici e amministrativi previsti nel CSA, dovranno essere rispettate il numero di pagine previste nella succitata tabella, e dovrà contenere 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: qualora il progetto sia composto da un numero superiore di 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.

I coefficienti verranno assegnati discrezionalmente dai singoli commissari per ogni elemento di valutazione qualitativo, seguendo la seguente scala di valutazioni così articolata:

1,00	Ottimo
0,75	Buono
0,50	Discreto
0,25	Sufficiente
0,00	Insufficiente

L'assegnazione discrezionale dei coefficienti di prestazione per ogni elemento di valutazione qualitativo, dovrà essere effettuato dai commissari in modo oggettivo ed omogeneo sulla base dei sotto indicati criteri motivazionali ai quali sarà informata l'attività valutativa della Commissione giudicatrice, che consentono di definire i livelli qualitativi attesi e di correlare agli stessi un determinato punteggio, assicurando la trasparenza e la coerenza delle valutazioni.

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

Alle ore 12.30 la seduta viene sospesa e aggiornata al 29.11.2024 per la prosecuzione dell'esame delle offerte.

Il giorno 29.11.2024 alle ore 9.30 la seduta viene ripresa.

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 nel disciplinare di gara

I punteggi vengono riassunti come di seguito:

N°	Ditte Che hanno presentato offerta	Totale punteggio Offerta Tecnica
1	C.M. Service s.r.l. Via Chiaverano n. 49, Cascinette d'Ivrea (TO);	59,73
2	Cooperativa Sociale P.G. Frassati di produzione e lavoro SCS ETS , Strada della Pellerina 22/7, Torino	55,63

Alle ore 10.00 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/RUP
Silvia Grivet Fetà



Il Commissario e Segretario Verbalizzante
Gaetano Migliorelli



APPALTO REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI BALANGERO
Riepilogo Punteggi

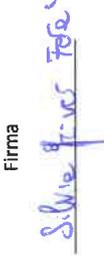
Concorrente: Cooperativa Sociale P.G. Frassati di produzione e lavoro SCS ETS

N. CRITERI	SUB-CRITERI	MAX PUNTI Assegnabili	Punteggio Presidente Giusi Palermo	Punteggio Commissario Silvia Ghivet Fetà	Punteggio Commissario Gaetano Migliorelli	Media
1	Modalità di gestione delle emergenze	5	3,5	4	4	3,833333333
2	Utilizzo di prodotti a Km 0	3	1,5	1,5	1,5	1,5
	Fornitura prodotti provenienti da produzione locale (Lanzo, Valli di Lanzo, Ceronda Casternone, Tesso e Malone), oltre a quelli previsti nelle tabelle merceologiche allegate al capitolato speciale di appalto (allegare schede tecniche di qualità e di provenienza). L'eventuale fornitura di prodotti non locali ma a km0, intesi come tali i prodotti la cui sede di produzione dista non oltre 70 km dal centro di cottura di Balangero, comporterà l'assegnazione di punteggio come sopra, ridotto del 50%.	2	2	2	2	2
	Carni	3	3	3	3	3
	Verdure	2	2	2	2	2
	Formaggi/latticini	3	3	3	3	3
3	Panc e prodotti da forno	2	2	2	2	2
	Altri	2	2	2	2	2
3	Servizi Aggiuntivi	12	8,4	8,4	8,4	8,4
4	Elementi organizzativi del servizio	8	7,2	7,2	7,2	7,2

N. CRITERI	SUB-CRITERI	MAX PUNTI Assegnabili	Punteggio Presidente Giusi Palermo	Punteggio Commissario Silvia Grivet Fetà	Punteggio Commissario Gaetano Migliorelli	Media
5	<p>Iniziative solidali</p> <p>Per le iniziative sociali la valutazione sarà effettuata in base al numero di pasti giornalieri forniti gratuitamente a favore di minori frequentanti appartenenti a nuclei familiari bisognosi/numerosi, come individuati dall'Amministrazione Comunale. max 5 punti</p> <p>Numero di pasti giornalieri gratuiti offerti: max 5 punti</p> <p>Il numero massimo di punti sarà attribuito alla ditta partecipante che avrà offerto il maggior numero di pasti gratuiti. 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</p> <p>pM= punteggio massimo attribuibile</p> <p>pA= punteggio dei pasti presi in considerazione</p> <p>pAm= maggior numero di pasti offerti</p>	5	5	5	5	5
6	<p>Gestione incassi e rilevazione presenze</p> <p>Modalità migliorative di gestione degli incassi. Saranno valutate in particolare le modalità di rilevazione delle presenze e di gestione degli incassi con particolare riferimento a sistemi informatizzati innovativi e di facile gestione.</p>	7	4,9	4,9	4,6	4,8
7	<p>Migliorie</p> <p>Il concorrente illustri un progetto redatto sulla base dei sopralluoghi effettuati, in cui descriva migliorie, integrazioni, sostituzioni di attrezzature, arredi, strumenti (ecc..) attualmente in uso e/o miglioramenti delle condizioni ambientali dei diversi locali interessati dal servizio nelle scuole. La collocazione delle attrezzature ed arredi dovrà essere indicata in maniera chiara ed inequivocabile nel progetto.</p> <p>Il tutto senza oneri a carico del Comune.</p>	15	10,5	10,5	10,5	10,5
8	<p>Servizio mensa dipendenti</p> <p>Articolazione menù a scelta per i dipendenti comunali. La valutazione sarà effettuata sulla base delle proposte di menù che offrano possibilità di scelte alternative. Saranno anche valutate le modalità di somministrazione che si intendono adottare. Dovranno inoltre essere descritte le modalità che si intendono adottare per garantire il servizio mensa ai dipendenti nel periodo di chiusura delle scuole e in occasione di eventi particolari che richiedono l'apertura straordinaria degli uffici comunali (in occasione di elezioni politiche, manifestazioni etc).</p>	3	2,4	2,4	2,4	2,4
TOTALE		70	55,4	55,9	55,6	55,63

Ceres il 29/11/2024

Firma 

Firma 

Firma 

APPALTO REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI BALANGERO
Riepilogo Punteggi

Concorrente: C.M. Service s.r.l.

N. CRITERI	SUB-CRITERI	MAX PUNTI Assegnabili	Punteggio Presidente Cinesu Palermo	Punteggio Commissario Silvia Grivet Tetà	Punteggio Commissario Gaetano Migliorelli	Media
1	Modalità di gestione delle emergenze	5	4	4,5	4,5	4,333333333
2	Utilizzo di prodotti a Km 0 Fornitura prodotti provenienti da produzione locale (Lanzo, Valli di Lanzo, Ceronda Castromone, Tesso e Malone), oltre a quelli previsti nelle tabelle merceologiche allegate al capitolato speciale di appalto (allegare schede tecniche di qualità e di provenienza). L'eventuale fornitura di prodotti non locali ma a km0, intesi come tali i prodotti la cui sede di produzione dista non oltre 70 km dal centro di coltura di Balangero, comporterà l'assegnazione di punteggio come sopra, ridotto del 50%.	3	3	3	3	3
		2	2	2	2	2
		3	3	3	3	3
		3	3	3	3	3
		2	2	2	2	2
3	Servizi Aggiuntivi	12	10,8	10,8	10,8	10,8
4	Elementi organizzativi del servizio	8	6,4	6,4	6,4	6,4
5	Iniziative solidali	5	2,5	2,5	2,5	2,5

N. CRITERI	SUB-CRITERI	MAX PUNTI Assegnabili	Punteggio Presidente Cusi Palermo	Punteggio Commissario Silvia Grives Fetà	Punteggio Commissario Gaetano Migliorilli	Media
6	Gestione incassi e rilevazione presenze	7	6,3	6,3	6,3	6,3
7	Migliorie	15	12	12	12	12
8	Servizio mensa dipendenti	3	2,4	2,4	2,4	2,4
TOTALE		70	59,4	59,9	59,9	59,73

Ceres il 29/11/2024

Firma


Firma


Firma
