

**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 MENSA ASILO NIDO, MENSA DIPENDENTI
COMUNALI DEL COMUNE DI LANZO TORINESE DAL 01.01.2025 AL 31.08.2027.**

L'anno DUEMILAVENTIQUATTRO, addì 23, del mese di DICEMBRE, alle ore 14.45 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 Francesca Marino	Responsabile Settore Cultura Istruzione del Comune di Lanzo e Rup	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 80 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 80:

N.	CRITERI	SUB-CRITERI	MAX PUNTI
1	Progetto di Gestione	dovrà prevedere: - 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 dei dipendenti nel periodo di chiusura della scuola dell'infanzia (indicare centro cottura), - Piano delle analisi: quantità, tipologia e periodicità delle analisi di controllo previste, - 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 - 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, - Organizzazione e gestione del servizio mensa asilo nido; - 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	15

2	Modalità di gestione del servizio mensa per i dipendenti comunali	Dovranno essere indicate le modalità di gestione della mensa dipendenti comunali, 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.).	10												
3	Iniziative sociali	La ditta deve prevedere l'erogazione 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. 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. <i>Dovranno comunque essere garantiti minimo 5 pasti giornalieri</i>	10												
4	Interventi migliorativi locali refettorio	-insonorizzazione del Refettorio della Scuola dell'Infanzia (punteggio max 7) -intervento mirato all'eliminazione definitiva dell'umidità presente sulla muratura perimetrale del refettorio della scuola primaria e relativi ripristini (punteggi max 5); -rifacimento della pavimentazione del locale stoccaggio c/o refettorio della scuola primaria con materiali alternativi o similari da valutare con l'Ufficio LLPP comunale (punteggio max 8) <i>Sarà valutata la tipologia di intervento scelto e la qualità dei materiali</i>	20												
5	Fornitura prodotti provenienti da produzione locale (Lanzo, Valli di Lanzo, Ceronda e Casternone, Tesso e Malone)	Fornitura di prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e biologica e comunque a ridotto impatto ambientale e di qualità, oltre a quelle espressamente indicate come obbligatorie nelle tabelle merceologiche quindi, reperite presso produttori locali (si intende area di Lanzo Torinese, Valli di Lanzo e Val Ceronda e Casternone e Tesso e Malone) nel rispetto delle percentuali minime previste dai CAM per la ristorazione collettiva nelle mense scolastiche. Per ogni prodotto dovrà essere fornita scheda tecnica da cui risultino le indicazioni su: - qualità; - percentuali aggiuntive offerte oltre alle soglie minime CAM; - provenienza. <table border="1" data-bbox="512 1514 1294 1688"> <tr> <td style="text-align: right;"><i>Carni</i></td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;"><i>Verdure</i></td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;"><i>Frutta</i></td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;"><i>Formaggi – Latticini</i></td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;"><i>Pane e prodotti da forno</i></td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> </table> altri prodotti (indicare quali): <table border="1" data-bbox="512 1695 1294 1823"> <tr> <td style="text-align: right;">(Per ogni altro prodotto sarà attribuito un punto, fino ad un massimo di punti 2)</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </table>	<i>Carni</i>	4	<i>Verdure</i>	4	<i>Frutta</i>	4	<i>Formaggi – Latticini</i>	3	<i>Pane e prodotti da forno</i>	3	(Per ogni altro prodotto sarà attribuito un punto, fino ad un massimo di punti 2)	2	20
<i>Carni</i>	4														
<i>Verdure</i>	4														
<i>Frutta</i>	4														
<i>Formaggi – Latticini</i>	3														
<i>Pane e prodotti da forno</i>	3														
(Per ogni altro prodotto sarà attribuito un punto, fino ad un massimo di punti 2)	2														
6	Buffet	Su eventuale richiesta della S.A. dovrà inoltre essere fornito n. 1 buffet all'anno per massimo n. 40 persone, senza alcun costo a carico del Comune di Lanzo Torinese. Dovranno essere indicate le modalità che si intendono adottare per lo svolgimento di tale servizio, allegando un menù tipo, descrivendo le attrezzature e il personale che si intende impiegare.	5												

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica, le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio minimo di 30 punti rispetto al punteggio massimo attribuibile di 80, 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, e dovrà essere contenuto in nr. 8 pagine (nel conteggio non sono da considerare le schede tecniche che si chiede di allegare nella tabella sovrastante), 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

Possono essere indicati anche coefficienti intermedi rispetto alla succitata tabella.

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.

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	Dusmann Service srl Via S. Gregorio 55, Milano	45,33

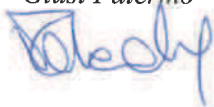
Alle ore 15.55 terminano i lavori, condotti in seduta segreta, e volti alla valutazione delle offerte tecniche.

Si allegano al presente verbale quale parte integrante:

- Schede di Valutazione dei Commissari
- Riepilogo Valutazioni.

Letto, approvato e sottoscritto.

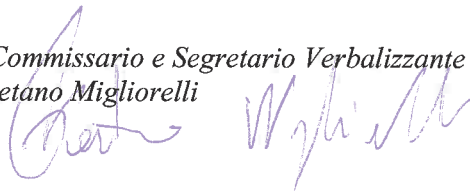
Il Presidente
Giusi Palermo



Il Commissario/RUP
Francesca Marino



Il Commissario e Segretario Verbalizzante
Gaetano Migliorelli



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

Concorrente: **DUSSMANN**

N. CRITERI	SUB-CRITERI	MAX PUNTI	Presidente Giulio Palermo	Componente Francesca Marino	Componente Gaetano Migliorelli	Media
1	<p>PROGETTO DI GESTIONE</p> <p>che dovrà prevedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 dei dipendenti nel periodo di chiusura della scuola dell'infanzia (indicare centro cottura), - Piano delle analisi: quantità, tipologia e periodicità delle analisi di controllo previste, - 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 - 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, - Organizzazione e gestione del servizio mensa asilo nido; - 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 	15	13,5	13,5	13,5	13,5
2	<p>MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA PER I DIPENDENTI COMUNALI</p> <p>Modalità di gestione del servizio mensa per i dipendenti comunali, 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>	10	10	10	9	9,666666667
3	<p>INIZIATIVE SOCIALI</p> <p>La ditta deve prevedere l'erogazione 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. Per questo parametro verrà valutato il numero e le modalità di gestione dei pasti giornalieri 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. <i>Dovranno comunque essere garantiti minimo 5 pasti giornalieri</i></p>	10	9	9	8	8,666666667
4	<p>INTERVENTI MIGLIORATIVI LOCALI REFETTORIO</p> <p>insonorizzazione del Refettorio della Scuola dell'Infanzia (punteggio max 7) -intervento mirato all'eliminazione definitiva dell'umidità presente sulla muratura perimetrale del refettorio della scuola primaria e relativi ripristini (punteggi max 5); -rifacimento della pavimentazione del locale stoccaggio c/o refettorio della scuola primaria con materiali alternativi o similari da valutare con l'Ufficio LLPP comunale (punteggio max 8). Sarà valutata la tipologia di intervento scelto e la qualità dei materiali</p>	20	4	4	4	4
5	<p>PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONE LOCALE</p> <p>Fornitura di prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e biologica e comunemente a ridotto impatto ambientale e di qualità, oltre a quelle espressamente indicate come obbligatorie nelle tabelle merceologiche quindi, reperite presso produttori locali (si intende area di Lanzo Torinese, Valli di Lanzo e Val Ceronda e Casternone e Tesso e Malone) nel rispetto delle percentuali minime previste dai CAM per la ristorazione collettiva nelle mense scolastiche. Per ogni prodotto dovrà essere fornita scheda tecnica cui risultino le indicazioni su:- qualità;- percentuali aggiuntive offerte oltre alle soglie minime CAM;- provenienza.</p>	4	0	0	0	0
6	<p>PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONE LOCALE</p> <p>Carni</p>	4	0	0	0	0
	Verdure	4	0	0	0	0
	Frutta	4	0	0	0	0
	Formaggi - Latticini	3	0	0	0	0
	Pane e prodotti da forno	3	3	3	3	3
	altri prodotti (indicare quali - per ogni altro prodotto verrà attribuito un punto, fino ad un massimo di punti 2)	2	2	2	2	2
7	<p>BUFFET</p> <p>Su eventuale richiesta della S.A. dovrà inoltre essere fornito n. 1 buffet all'anno per massimo n. 40 persone, senza alcun costo a carico del Comune di Lanzo Torinese. Dovranno essere indicate le modalità che si intendono adottare per lo svolgimento di tale servizio, allegando un menù tipo, descrivendo le attrezzature e il personale che si intende impiegare.</p>	5	4,5	4,5	4,5	4,5
	TOTALE	80	46	46	44	45,33

Ceres il 23/12/2024

Firma

Firma

Firma