

COMUNE DI BIANDRATE

Provincia di Novara

PROCEDURA DI COTTIMO FIDUCIARIO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO 1° SETTEMBRE 2014 - 30 GIUGNO 2015 CON EVENTUALE ESTENSIONE FINO AL 31.08.2015 PER ATTIVAZIONE CENTRO ESTIVO.
CIG: 5681869A9E

COMMISSIONE GIUDICATRICE VERBALE n. 4

Oggetto: prosecuzione valutazione offerta tecnica

L'anno duemilaquattordici il giorno ventisette del mese di maggio alle ore 14,30 presso la sala adunanze Giunta comunale del Comune di Biandrate si è riunita in seduta riservata, la Commissione per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica di cui in intestazione, nelle persone di:

PEROTTO Carla – Responsabile servizio istruzione - Presidente -
SILIBERTO dott.ssa Sabrina - Segretario Comunale - Commissario
CATTORINI dott. Stefano – tecnologo alimentare - Commissario
BERTOLDI sig.ra Elena – Istruttore Amministrativo - Segretario verbalizzante

LA COMMISSIONE

Richiamati i precedenti verbali n.ri 1/2/3 relativi alla sedute tenutasi in data 13.05.2014/20.5.2014/23.5.2014

Dopo aver rilevato l'integrità della documentazione di gara prosegue la valutazione delle offerte tecnico qualitative.

Concluso l'esame dei progetti presentati dalle tre ditte partecipanti si procede all'attribuzione dei punteggi come risultante dall'allegato a) al presente verbale per farne parte integrante e sostanziale e dal quale risulta che le offerte tecnico-qualitative presentate, avendo raggiunto il punteggio minimo di 49/70 previsto dalla lettera di invito, vengono dichiarate ammissibili.

Alle ore 17,35 la Commissione:

⇒ dichiara conclusi i lavori della quarta seduta;

⇒ provvede quindi a raccogliere i plichi delle imprese in un unico plico che si sigilla con nastro adesivo da pacco e si controfirma in tutte le giunzioni. Tale plico viene posto in apposito armadio con chiusura a chiave assegnando la custodia della stessa al Presidente.

⇒ si riconvoca per le ore 10,00 del giorno 30.05.2014 ove in seduta pubblica procederà:

- alla lettura dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche qualitative
- all'apertura ed esame delle offerte economiche
- alla formazione della graduatoria ed all'aggiudicazione provvisoria

Dispone che siano avviate le ditte concorrenti della data della prossima seduta.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente

Sig.ra Carla Perotto

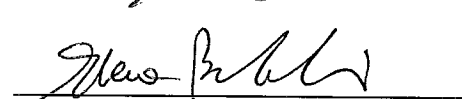
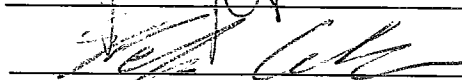
I Commissari:

Dott.ssa Sabrina SILIBERTO

Dott.ssa Stefano CATTORINI

Il Segretario verbalizzante

Sig.ra Elena BERTOLDI



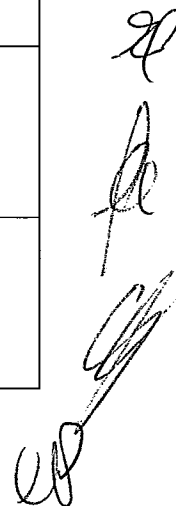
COMUNE DI BIANDRATE

Alleg. a) verbale n. 4 in data 27.05.2014 della Commissione per la procedura di cottimo fiduciario per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica.

Periodo 1° settembre 2014 – giugno 2015 con eventuale estensione al 31.8.2015 per attivazione centro estivo

Criteri di valutazione offerta tecnico/qualitativa - Massimo punti 70 così attribuiti:

	Criteri di valutazione	Punteggio massimo attribuibile
1	Menù elaborati distinti per: scuola dell'infanzia/scuola primaria, articolati su quattro settimane e diversificati per stagionalità (estivo e invernale)	13
2	Organizzazione dell'attività di produzione pasti e diete speciali presso il centro produzione pasti dell'impresa da veicolare presso il refettorio della scuola primaria e relativa distribuzione. Organizzazione dell'attività di produzione e distribuzione pasti presso la cucina della scuola dell'infanzia	11
3	Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari utilizzate per pasti veicolati e per quelle fornite presso il centro di produzione pasti della scuola dell'infanzia, elenco dei prodotti forniti e piano di approvvigionamento, tracciabilità dei prodotti impiegati, utilizzo filiera corta, indicazione della rotazione dei prodotti nell'arco dell'anno scolastico	13
4	Progetto fornitura prodotti biologici, dop, prodotti a lotta integrata o di provenienza locale o regionale	6
5	Organigramma ed organizzazione del personale impiegato presso il centro di produzione pasti della scuola dell'infanzia e presso il refettorio della scuola primaria, responsabile del servizio (monte ore quotidiano, qualifica, contratto di lavoro applicato) organizzazione della sostituzione del personale, piano di formazione del personale addetto alla preparazione pasti e somministrazione sia presso il centro di produzione pasti dell'impresa sia presso i centri oggetto del presente appalto	7
6	Procedura HACCP adottata dalla ditta presso il centro di preparazione pasti della ditta, presso il centro di preparazione pasti della scuola dell'infanzia e presso il refettorio della scuola primaria - piano di analisi con le frequenze di prelievo, tipologie di prodotti ed i parametri ricercati	7
7	Gestione di imprevisti, emergenze	2
8	Piano di pulizia e sanificazione presso i centri di cottura e refezionali interessati dal presente appalto	6
9	Piano dei trasporti con indicazione dei percorsi e dei tempi previsti per la consegna dei pasti dal centro di produzione pasti della ditta al refettorio della scuola primaria e per la consegna delle derrate alimentari al centro produzione pasti della scuola dell'infanzia, numero degli automezzi a disposizione della ditta	3
10	Caratteristiche delle attrezzature utilizzate dalla ditta per il trasporto delle derrate alimentari al centro di produzione pasti della scuola dell'infanzia e per il trasporto dei pasti veicolati presso il refettorio della scuola primaria e per eventuale consegna pasti a domicilio agli anziani	2



Ogni criterio di valutazione verrà valutato secondo i seguenti criteri motivazionali:

giudizio	coefficiente
Ottimo	1
Distinto	0,8
Buono	0,6
Discreto	0,4
Sufficiente	0,2
Insufficiente	0

I coefficienti, variabili tra zero ed uno, da assegnare a ciascun criterio avente natura qualitativa sono determinati:


- a) mediante l'attribuzione discrezionale del coefficiente sulla base dei criteri motivazionali indicati nella lettera di invito da parte di ogni commissario;
- b) determinando la media dei coefficienti che ogni commissario ha attribuito alle proposte dei concorrenti su ciascun criterio;
- c) attribuendo il coefficiente uno al valore medio massimo e riproporzionando a tale media massima gli altri valori medi.

Nella definizione della media dei coefficienti sarà tenuto valido il risultato di dette operazioni arrotondato alla seconda cifra decimale dopo la virgola.

Qualora la valutazione dell'offerta tecnico qualitativa non raggiunga il punteggio minimodi **49/70** l'offerta verrà esclusa dalla gara e non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

Alla migliore offerta tecnica sarà attribuito il punteggio massimo (70) e proporzionalmente il punteggio a tutte le altre offerte

Le buste contenenti le offerte economiche degli offerenti che non abbiano raggiunta, nell'esame della parte tecnico – qualitativa almeno 49 punti rimarranno sigillate agli atti.



VALUTAZIONE

Commissario 1 - Carla PEROTTO

Commissario 2 - dott.ssa Sabrina SILIBERTO

Commissario 3 - dott. Stefano CATTORINI

Elemento n. 1 *punti 13*

menù elaborati distinti per: scuola dell'infanzia/scuola primaria. Articolati su quattro settimane e diversificati per stagionalità (estivo e invernale)

Ditte	commiss. 1	commiss. 2	commiss. 3	media coefficienti	coefficiente definitivo	punteggio (coeff. x 13)
A Gmi Servizi srl	0,6	0,8	0,6	0,67	0,8375	10,8875
B Elior Ristorazione Spa (*)	0,8	0,8	0,8	0,8	1	13
C Marangoni srl	0,6	0,8	0,8	0,73	0,9125	11,8625

(*) Si precisa che la ditta Elior ha proposto per la scuola dell'infanzia due opzioni di scelta per ogni tipo di menù richiesti dalla lettera di invito, la Commissione stabilisce di tener conto ai fini della valutazione il primo menù elenco.

Elemento n. 2 *punti 11*

Organizzazione dell'attività di produzione pasti e diete speciali presso il centro produzione pasti dell'impresa da veicolare presso il refettorio della scuola primaria e relativa distribuzione.

Organizzazione dell'attività di produzione e distribuzione pasti presso la cucina della scuola dell'infanzia

Ditte	Commiss. 1	Commiss. 2	Commiss. 3	media coefficienti	coefficiente definitivo	punteggio (coeff. x 11)
A Gmi Servizi srl	0,6	0,6	0,6	0,6	1	11
B Elior Ristorazione Spa	0,6	0,6	0,4	0,53	0,8834	9,7174
C Marangoni srl	0,6	0,6	0,6	0,6	1	11

Elemento n. 3 punti 13

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari utilizzate per pasti veicolati e per quelle fornite presso il centro di produzione pasti della scuola dell'infanzia, elenco dei prodotti forniti e piano di approvvigionamento, tracciabilità dei prodotti impiegati, utilizzo filiera corta, indicazione della rotazione dei prodotti nell'arco dell'anno scolastico

Ditte	Commiss. 1	Commiss. 2	Commiss. 3	media coefficienti	coefficiente definitivo	punteggio (coeff. x 13)
A Gmi Servizi srl	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	13
B Elior Ristorazione Spa	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	13
C Marangoni srl	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	13

Elemento n. 4 punti 6

Progetto fornitura prodotti biologici, dop, prodotti a lotta integrata o di provenienza locale o regionale

Ditte	Commiss. 1	Commiss. 2	Commiss. 3	media coefficienti	coefficiente definitivo	punteggio (coeff. x 6)
A Gmi Servizi srl	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	3,60
B Elior Ristorazione Spa	1	1	1	1	1	6
C Marangoni srl	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	4,80

Elemento n. 5 punti 7

Organigramma ed organizzazione del personale impiegato presso il centro di produzione pasti della scuola dell'infanzia e presso il refettorio della scuola primaria, responsabile del servizio (monte ore quotidiano, qualifica, contratto di lavoro applicato) organizzazione della sostituzione del personale, piano di formazione del personale addetto alla preparazione pasti e somministrazione sia presso il centro di produzione pasti dell'impresa sia presso i centri oggetto del presente appalto

Ditte	Commiss. 1	Commiss. 2	Commiss. 3	media coefficienti	coefficiente definitivo	punteggio (coeff. x 7)
A Gmi Servizi srl	0,4	0,4	0,4	0,4	1	7
B Elior Ristorazione Spa	0,4	0,4	0,4	0,4	1	7
C Marangoni srl	0,4	0,4	0,4	0,4	1	7

Elemento n. 6 punti 7

Procedura HACCP adottata dalla ditta presso il centro di preparazione pasti della ditta, presso il centro di preparazione pasti della scuola dell'infanzia e presso il refettorio della scuola primaria - piano di analisi con le frequenze di prelievo, tipologie di prodotti ed i parametri ricercati

Ditte	Commiss. 1	Commiss. 2	Commiss. 3	media coefficienti	coefficiente definitivo	punteggio (coeff. x 7)
A Gmi Servizi srl	0,6	0,6	0,6	0,6	0,75	5,25
B Elilor Ristorazione Spa	0,8	0,8	0,8	0,8	1	7
C Marangoni srl	0,6	0,6	0,6	0,6	0,75	5,25

Elemento n. 7 punti 2

Gestione di imprevisti, emergenze

Ditte	Commiss. 1	Commiss. 2	Commiss. 3	media coefficienti	coefficiente definitivo	punteggio (coeff. x 2)
A Gmi Servizi srl	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3334	0,6668
B Elilor Ristorazione Spa	0,6	0,6	0,6	0,6	1	2
C Marangoni srl	0,6	0,6	0,6	0,6	1	2

Elemento n. 8 punti 6

Piano di pulizia e sanificazione presso i centri di cottura e refezionali interessati dal presente appalto

Ditte	Commiss. 1	Commiss. 2	Commiss. 3	media coefficienti	coefficiente definitivo	punteggio (coeff. x 6)
A Gmi Servizi srl	0,6	0,6	0,6	0,6	1	6
B Elilor Ristorazione Spa	0,6	0,6	0,4	0,53	0,8834	5,3004
C Marangoni srl	0,6	0,6	0,6	0,6	1	6

Elemento n. 9 punti 3

Piano dei trasporti con indicazione dei percorsi e dei tempi previsti per la consegna dei pasti dal centro di produzione pasti della ditta al refettorio della scuola primaria e per la consegna delle derrate alimentare al centro produzione pasti della scuola dell'infanzia, numero degli automezzi a disposizione della ditta

Ditte	Commiss. 1	Commiss. 2	Commiss. 3	media coefficienti	coefficiente definitivo	punteggio (coeff. x 3)
A Gmi Servizi srl	0,6	0,6	0,6	0,6	0,75	2,25
B Elior Ristorazione Spa	0,8	0,8	0,8	0,8	1	3
C Marangoni srl	0,6	0,6	0,6	0,6	0,75	2,25

Elemento n. 10 punti 2

Caratteristiche delle attrezzature utilizzate dalla ditta per il trasporto delle derrate alimentari al centro di produzione pasti della scuola dell'infanzia e per il trasporto dei pasti veicolati presso il refettorio della scuola primaria e per eventuale consegna pasti a domicilio agli anziani

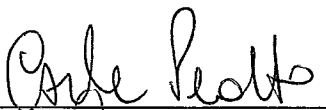
Ditte	Commiss. 1	Commiss. 2	Commiss. 3	media coefficienti	coefficiente definitivo	punteggio (coeff. x 2)
A Gmi Servizi srl	0,8	0,8	0,6	0,73	0,9125	1,8250
B Elior Ristorazione Spa	0,8	0,8	0,8	0,8	1	2
C Marangoni srl	0,8	0,8	0,8	0,8	1	2

Somma Punteggi offerta tecnico/ qualitativa riportati dalle ditte**Massimo 70 punti**

Ditte	Somma punteggi elementi (1-10)	Coefficiente	Punteggio finale attribuito (coeff. X 70)
A Gmi Servizi srl	61,4793	0,9039	63,2730
B Elior Ristorazione Spa	68,0178	1	70
C Marangoni srl	65,1625	0,9581	67,0670

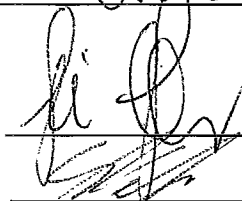
Il Presidente

Sig.ra Carla Perotto

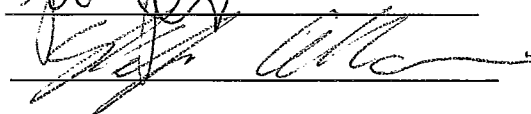


I Commissari:

Dott.ssa Sabrina SILIBERTO



Dott.ssa Stefano CATTORINI



Il Segretario verbalizzante

Sig.ra Elena BERTOLDI