

COMUNE DI BIANDRATE

Provincia di Novara

PROCEDURA DI COTTIMO FIDUCIARIO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA.
PERIODO 1° SETTEMBRE 2013 - 30 GIUGNO 2014.
CIG: 5012857475

COMMISSIONE GIUDICATRICE VERBALE n. 2

Oggetto: valutazione offerta tecnica

L'anno duemilatredici il giorno nove del mese di maggio alle ore 9,15 presso la sala consiliare 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 -
PAPPACENA dott.ssa Marilena - Segretario Comunale - Commissario
GROSSI dott.ssa Patrizia - Dirigente Asl No – Sian - Commissario
BERTOLDI sig.ra Elena – Istruttore Amministrativo - Segretario verbalizzante

LA COMMISSIONE

Richiamato il proprio precedente verbale n. 1 relativo alla seduta tenutasi in data 08.05.2013
Dopo aver rilevato l'integrità della documentazione di gara prosegue nell'esame delle offerte tecnico qualitative.

Esaminati quindi i 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 12,15 la Commissione:

- dichiara conclusi i lavori della seconda seduta;
- dispone, al fine di garantire un'ideale custodia dei plichi contenenti la documentazione presentate dalle ditte partecipanti alla gara, che i medesimi siano posti in apposito armadio con chiusura a chiave assegnando la custodia della stessa al Presidente;
- si riconvoca per le ore 10,00 del giorno 16.05.2013 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 avvisate le ditte concorrenti della data della prossima seduta.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente


Sig.ra Carla Perotto





I Commissari:

Dott.ssa Marilena PAPPACENA



Dott.ssa Patrizia GROSSI



Il Segretario verbalizzante

Sig.ra Elena BERTOLDI





COMUNE DI BIANDRATE

Alleg. a) verbale n. 2 in data 09.05.2013 della Commissione per la procedura di cottimo fiduciario per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica scuola dell'infanzia e scuola primaria. Periodo 1° settembre 2013 - 30 giugno 2014.

Criteri di valutazione – Massimo 70 punti 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

EF JP MP

Ogni elemento 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 da uno a zero sono determinati con la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai Commissari.

Si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando, a tale media massima, le medie provvisorie prima calcolate.

Stante la scomposizione dei criteri individuati ai fini della valutazione, in sub criteri si procederà con il sistema della riparametrazione, derivandone che per ogni sub criterio, il coefficiente da attribuire all'offerta meglio valutata per il suddetto sub criterio sarà pari ad uno e conseguentemente proporzionando ad essa le altre.

Alla migliore offerta tecnica, cioè a quella a cui è stato attribuito il valore più alto tramite i sottocriteri, sarà attribuito il punteggio massimo (70) e proporzionalmente il punteggio a tutte le altre.

Qualora la valutazione dell'offerta tecnico qualitativa non raggiunta il punteggio di 49/70 l'offerta verrà esclusa dalla gara, ritenendo insufficiente la proposta di gestione presentata.

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.

Nella definizione della media dei coefficienti, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, sarà tenuto valido il risultato di dette operazioni arrotondato alla seconda cifra decimale dopo la virgola.

ep
gp
MP

VALUTAZIONE

Commissario 1 - Carla Perotto

Commissario 2 - dott.ssa Marilena Pappacena

Commissario 3 - dott.ssa Patrizia Grossi

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 Sodexo Italia Spa	0,8	0,8	1	0,87	1	13
B Elior Ristorazione Spa	0,8	0,8	1	0,87	1	13
C GMI SERVIZI SRL UNIPERSONALE	0,6	0,6	0,6	0,6	0,69	8,97

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 Sodexo Italia Spa	0,2	0,2	0,2	0,2	0,33	3,63
B Elior Ristorazione Spa	0,6	0,6	0,6	0,6	1	11
C GMI SERVIZI SRL UNIPERSONALE	0,4	0,4	0,4	0,4	0,67	7,37

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 Sodexo Italia Spa	0,4	0,4	0,4	0,4	1	13
B Elior Ristorazione Spa	0,4	0,4	0,4	0,4	1	13
C GMI SERVIZI SRL UNIPERSONALE	0,4	0,4	0,4	0,4	1	13

el
SP
MS

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 Sodexo Italia Spa	0,6	0,6	0,6	0,6	1	6
B Elilor Ristorazione Spa	0,6	0,6	0,6	0,6	1	6
C GMI SERVIZI SRL UNIPERSONALE	0,4	0,4	0,4	0,4	0,67	4,02

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 Sodexo Italia Spa	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 GMI SERVIZI SRL UNIPERSONALE	0,4	0,4	0,4	0,4	0,50	3,50

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 Sodexo Italia Spa	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	4,20
B Elilor Ristorazione Spa	1	1	1	1	1	7
C GMI SERVIZI SRL UNIPERSONALE	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	5,60

ef
SP
MR

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 Sodexo Italia Spa	1	1	1	1	1	2
B Elior Ristorazione Spa	1	1	1	1	1	2
C GMI SERVIZI SRL UNIPERSONALE	1	1	1	1	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 Sodexo Italia Spa	0,8	0,8	0,8	0,8	1	6
B Elior Ristorazione Spa	0,8	0,8	0,8	0,8	1	6
C GMI SERVIZI SRL UNIPERSONALE	0,6	0,6	0,6	0,6	0,75	4,50

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 Sodexo Italia Spa	0,8	0,8	0,6	0,73	1	3
B Elior Ristorazione Spa	0,6	0,6	0,8	0,67	0,92	2,76
C GMI SERVIZI SRL UNIPERSONALE	0,4	0,4	0,4	0,40	0,55	1,65

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 Sodexo Italia Spa	1	1	1	1	1	2
B Elior Ristorazione Spa	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	1,60
C GMI SERVIZI SRL UNIPERSONALE	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	1,60

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 Sodexo Italia Spa	58,08	0,84	58,80
B Elior Ristorazione Spa	69,36	1	70
C GMI SERVIZI SRL UNIPERSONALE	52,21	0,75	52,50

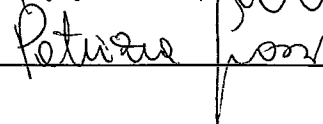
Il Presidente
Sig.ra Carla Perotto



I Commissari:
Dott.ssa Marilena PAPPACENA



Dott.ssa Patrizia GROSSI



Il Segretario verbalizzante
Sig.ra Elena BERTOLDI

