

CITTÀ DI MONCALIERI

**SETTORE ISTRUZIONE E SERVIZI CULTURALI
UFFICIO ISTRUZIONE**

**APPALTO PER AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO – PERIODO
1/1/2016-31/08/2019 LOTTI A e B**

VERBALE DI GARA N. 7

**VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE
(IN SEDUTA RISERVATA)**

L'anno duemilaquindici il giorno 11 del mese di giugno alle ore 09,30 la Commissione di gara per la valutazione delle offerte dell'appalto in oggetto, nominata con determinazione dirigenziale n. 572 del 05.05.2015, si riunisce per effettuare il sopralluogo presso il Centro di Cottura della ditta EURORISTORAZIONE srl, sito in Grugliasco, (TO), via Aldo Rossi 28. La Commissione risulta così composta:

Elena UGHETTO, Dirigente del Servizio Istruzione, Presidente
Giuliana RANA, Direttore Educativo Asili Nido, componente
Roberta DI GREGORIO, Dietista Ufficio Mensa, componente
BEVIONE Italo, auditor sicurezza alimentare, componente
FONTANELLA Edoardo, auditor sicurezza alimentare, componente
Carmelina FALCONE, Direttore del Servizio Istruzione, segretario verbalizzante

Si dà atto che, come stabilito dalla DD n. 572/2015, gli esperti sopra citati BEVIONE e FONTANELLA integrano la Commissione di gara per la sola fase di valutazione delle offerte tecniche.

Si precisa che il sopralluogo è unico per entrambi i lotti A e B in quanto il centro di cottura che si evince dalla documentazione di gara della ditta è lo stesso per i lotti A e B ed è quello di Grugliasco, (TO), via Aldo Rossi 28. Il sopralluogo si conclude alle ore 13,00.

Il Presidente sospende la seduta alle ore 13,00 e dà atto che la ripresa dei lavori è prevista per le ore 14.30, in Moncalieri, in una sala del Palazzo Civico.

Alle ore 14.30 in Moncalieri, in una sala del Palazzo Civico, il Presidente dichiara aperta la seduta riservata della Commissione di gara per l'attribuzione dei punteggi all'offerta tecnica presentata dall'operatore economico EURORISTORAZIONE srl con sede legale in Torri di Quartesolo (VI).

Il Presidente, dopo aver rammentato il sistema e le modalità che sovrintendono alla presente seduta di gara (trattasi del procedimento da svolgere nella seconda fase di gara, in seduta riservata, per l'attribuzione dei punteggi alle offerte tecniche ammesse in gara), ricorda che le offerte tecniche dei concorrenti saranno valutate in base ai criteri di cui al punto 3 del disciplinare di gara ad oggetto CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE e, precisamente:

70 punti massimi all'elemento qualità (soglia di sbarramento 42/70) (offerta tecnica)
30 punti massimi all'elemento prezzo (offerta economica).

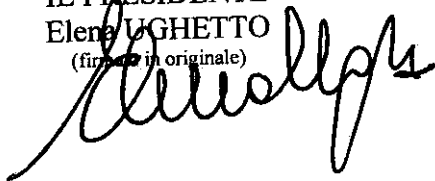
offerta tecnica – max 70 punti (soglia di sbarramento 42/70) ulteriormente suddivisi in punti corrispondenti ai vari parametri indicati e meglio dettagliati nella scheda esplicativa dei criteri di valutazione allegata al disciplinare di gara che si richiama integralmente: verrà fatta la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari considerando che il coefficiente è pari a zero in corrispondenza della prestazione minima possibile, mentre il coefficiente è pari ad uno in corrispondenza della prestazione massima possibile. Il coefficiente medio ottenuto sarà moltiplicato per il punteggio massimo attribuito all'elemento che si sta considerando e così per ogni elemento si otterrà la valutazione. Alla fine si sommeranno le valutazioni assegnate per ogni elemento e si otterrà così il punteggio complessivo da attribuire all'offerta tecnica.

La Commissione di gara, tenuto conto sia dell'offerta tecnica sia del sopralluogo effettuato, attribuisce all'operatore economico EURORISTORAZIONE srl i punteggi riportati nelle schede allegate.

Il Presidente alle ore 17,15 dichiara chiusa la seduta e dispone che i plichi vengano custoditi in luogo chiuso e inaccessibile a terzi estranei.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE
Elena UGHETTO
(firmato in originale)



I COMPONENTI

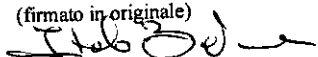
Giuliana RANA
(firmato in originale)



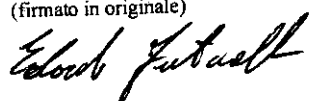
Roberta DI GREGORIO
(firmato in originale)



Italo BEVIONE
(firmato in originale)



Edoardo FONTANELLA
(firmato in originale)



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
Carmelina FALCONE
(firmato in originale)



CARATTERISTICHE STABILIMENTO ED ATTREZZATURE	PUNTEGGIO Max	UGHETTO ELENA	DI GREGORIO ROBERTA	RANA GIULIANA	BEVIONE ITALO	FONTANELLA EDOARDO	Media	Totale	Commento
1.1 TIPOLOGIA STABILIMENTO	6	0,84	0,84	0,84	0,84	0,84	0,84	5,04	Giudizio espresso in base al numero pasti prodotti per la ristorazione scolastica veicolata rispetto agli altri pasti veicolati: i dati indicati nel progetto sono stati verificati in sede di sopralluogo in base ai dati ivi forniti.
1.2 CONDIZIONI DELLA STRUTTURA	6	1	1	1	1	1	1,00	6,00	Stabilimento completamente ristrutturato in tempi recentissimi sia come struttura sia come impianti. Ottimo lo stato generale di manutenzione. Piena disponibilità dello stabilimento.
1.3 AMBIENTI DI LAVORO E LAY OUT	6	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,80	4,80	Molto buona la disponibilità e l'adeguatezza dei locali. Molto buona l'illuminazione ed il microclima ambientale. Non completamente funzionale ed adeguata la progettazione di alcuni flussi produttivi.
1.4 AREA STOCCAGGIO ALIMENTI A T° CONTROLLATA	6	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	4,50	Molto buona la disponibilità e l'adeguatezza delle celle di stoccaggio. Poco funzionale il lay-out di alcuni flussi.
1.5 ATTREZZATURE	5	1	1	1	1	1	1,00	5,00	Completa la dotazione delle attrezzature, di recente acquisizione, di buon grado tecnologico ed in numero adeguato.
1.6 SISTEMA DI CONTROLLO AUTOMATICO T° CELLE	3	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,90	2,70	Sistema di controllo ad alto livello tecnologico, adeguato, completo e molto funzionale, ma con qualche carenza a livello di procedura applicativa.
1.7 MEZZI DI TRASPORTO	3	1	1	1	1	1	1,00	3,00	Completamente adeguata la proposta
2.0 PERSONALE	PUNTEGGIO Max						Media	Totale	Commento
2.1 QUALIFICHE PERSONALE	4	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	3,80	Gruppo di lavoro completo e qualificato con una buona esperienza.
2.2 DISPONIBILITA' RISORSE UMANE	6	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,80	4,80	Molto buona la disponibilità di risorse umane e di specifici ruoli presso il centro di cottura. Presenza di delega parziale alla gestione delle procedure di autocontrollo.

3.0	CERTIFICAZIONI ED AUTOCONTROLLO	PUNTEGGIO Max									Media	Totale	Commento
3.1	Certificazione ISO 22000/2005	0,5	1	1	1	1	1	1	1	1	1,00	0,50	Possesso della certificazione
3.2	Certificazione ISO 22005/2008	0,5	1	1	1	1	1	1	1	1	1,00	0,50	Possesso della certificazione
3.3	Certificazione ISO 14001/2004	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1,00	1,00	Possesso della certificazione
3.4	Certificazione OHSAS 18001/2007	0,5	1	1	1	1	1	1	1	1	1,00	0,50	Possesso della certificazione
3.5	Certificazione SA 8000/2008	0,5	1	1	1	1	1	1	1	1	1,00	0,50	Possesso della certificazione
3.6	AUTOCONTROLLO	3	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	2,55	Adeguate la gestione dell'autocontrollo con alcuni margini di miglioramento.
3.7	RINTRACCIABILITA'	4	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,80	3,20	Sistema di rintracciabilità buono.
3.8	FORMAZIONE	4	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	3,00	Buono il piano di formazione con margini di miglioramento nella gestione.
3.9	ANALISI	4	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	3,00	Presenza di un più che discreto piano analitico migliorabile nella sua attuazione.
3.10	PROGRAMMA D'EMERGENZA	2	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,90	1,80	Molto buono il piano d'emergenza proposto

4.0	PROPOSTE MIGLIORATIVE	PUNTEGGIO Max									Media	Totale	Commento
4.1	MIGLIORIA ARREDO	5	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	4,25	Più che buona la proposta di miglioria

TOTALE 60,44

[Handwritten signatures and initials]

1.0 CARATTERISTICHE STABILIMENTO ED ATTREZZATURE	PUNTEGGIO Max	UGHETTO ELENA	DI GREGORIO ROBERTA	RAMA GIULIANA	BEVIONE ITALO	FONTANELLA EDOARDO	Media	Totale	Commento
1.1 TIPOLOGIA STABILIMENTO	6	0,84	0,84	0,84	0,84	0,84	0,84	5,04	Giudizio espresso in base al numero pasti prodotti per la ristorazione scolastica veicolata rispetto agli altri pasti veicolati: i dati indicati nel progetto sono stati verificati in sede di sopralluogo in base ai dati ivi forniti.
1.2 CONDIZIONI DELLA STRUTTURA	6	1	1	1	1	1	1,00	6,00	Stabilimento completamente ristrutturato in tempi recentissimi sia come struttura sia come impianti. Ottimo lo stato generale di manutenzione. Piena disponibilità dello stabilimento.
1.3 AMBIENTI DI LAVORO E LAY OUT	6	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,80	4,80	Molto buona la disponibilità e l'adeguatezza dei locali. Molto buona l'illuminazione ed il microclima ambientale. Non completamente funzionale ed adeguata la progettazione di alcuni flussi produttivi.
1.4 AREA STOCCAGGIO ALIMENTI A T° CONTROLLATA	6	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	4,50	Molto buona la disponibilità e l'adeguatezza delle celle di stoccaggio. Poco funzionale il lay-out di alcuni flussi.
1.5 ATTREZZATURE	5	1	1	1	1	1	1,00	5,00	Completa la dotazione delle attrezzature, di recente acquisizione, di buon grado tecnologico ed in numero adeguato.
1.6 SISTEMA DI CONTROLLO AUTOMATICO T° CELLE	3	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,90	2,70	Sistema di controllo ad alto livello tecnologico, adeguato, completo e molto funzionale, ma con qualche carenza a livello di procedura applicativa.
1.7 MEZZI DI TRASPORTO	3	1	1	1	1	1	1,00	3,00	Completamente adeguata la proposta
2.0 PERSONALE	PUNTEGGIO Max						Media	Totale	Commento
2.1 QUALIFICHE PERSONALE	4	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	3,80	Gruppo di lavoro completo e qualificato con una buona esperienza.

2.2 DISPONIBILITA' RISORSE UMANE	6	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,80	4,80	Molto buona la disponibilità di risorse umane e di specifici ruoli presso il centro di cottura. Presenza di delega parziale alla gestione delle procedure di autocontrollo.
----------------------------------	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	------	------	--

3.0 CERTIFICAZIONI ED AUTOCONTROLLO	PUNTEGGIO Max							Media	Totale	Commento
3.1 Certificazione ISO 22000/2005	0,5	1	1	1	1	1	1	1,00	0,50	Possesso della certificazione
3.2 Certificazione ISO 22005/2008	0,5	1	1	1	1	1	1	1,00	0,50	Possesso della certificazione
3.3 Certificazione ISO 14001/2004	1	1	1	1	1	1	1	1,00	1,00	Possesso della certificazione
3.4 Certificazione OHSAS 18001/2007	0,5	1	1	1	1	1	1	1,00	0,50	Possesso della certificazione
3.5 Certificazione SA 8000/2008	0,5	1	1	1	1	1	1	1,00	0,50	Possesso della certificazione
3.6 AUTOCONTROLLO	3	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	2,55	Adeguate la gestione dell'autocontrollo con alcuni margini di miglioramento.
3.7 RINTRACCIABILITA'	4	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,80	3,20	Sistema di rintracciabilità buono.
3.8 FORMAZIONE	4	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	3,00	Buono il piano di formazione con margini di miglioramento nella gestione.
3.9 ANALISI	4	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	3,00	Presenza di un più che discreto piano analitico migliorabile nella sua attuazione.
3.10 PROGRAMMA D'EMERGENZA	2	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,90	1,80	Molto buono il piano d'emergenza proposto

4.0 PROPOSTE MIGLIORATIVE	PUNTEGGIO Max							Media	Totale	Commento
4.1 MIGLIORIA ARREDO	5	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,80	4,00	Buona la proposta di miglioria

TOTALE 60,19