



Comune  
di Pavone Canavese

## VERBALE DELLA COMMISSIONE DI GARA N. 2

APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA,  
PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO, DIPENDENTI COMUNALI,  
CENTRO ESTIVO E ALTRE UTENZE - PERIODO SETTEMBRE 2020 – AGOSTO 2021

CIG: 8383913FC

L'anno duemilaventi, il giorno due del mese di settembre alle ore 14.00 la Commissione, in seduta chiusa, procede alla valutazione delle offerte tecniche.

Il Presidente dà lettura del Disciplinare di Gara, nel quale la **valutazione del progetto tecnico** è così articolata:

	Criteria di valutazione	punti		sub-criteri di valutazione	punti	punti	punti
		max			D max	Q max	T max
1	<b>Struttura organizzativa del servizio:</b> Organigramma e funzionigramma aziendale dedicato al servizio in appalto diviso tra personale direttivo e personale operativo con indicazione del numero degli addetti, delle rispettive qualifiche funzionali. <b><u>La dotazione di personale del centro cottura, le relative qualifiche professionali, l'orario di lavoro dovranno essere analiticamente elencati nell'offerta tecnica e costituiranno obbligo contrattuale per l'Impresa Aggiudicatrice.</u></b> <b><u>Il concorrente deve allegare all'offerta un progetto di assorbimento, comunque</u></b>	14	1.1.	Saranno considerate migliori le proposte il cui piano organizzativo nel suo complesso tenga conto: - dell'organizzazione del personale di cucina; - del personale di sala; - del personale ausiliario nonché del personale di coordinamento, di controllo di qualità delle prestazioni e delle procedure e di quello specialistico (nutrizionista/dietologo, etc.); - della qualità e professionalità delle risorse umane impegnate nell'esecuzione dell'appalto indicando anche l'esperienza specifica pregressa e gli anni di anzianità di ogni addetto/professionista nell'ambito oggetto della gara.	8		

	<p><u>denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).</u></p> <p><u>NB: Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre in allegato alla relazione tecnica i CV del personale direttivo e di quello operativo, impegnato nell'esecuzione dell'appalto. L'assenza dei CV richiesti comporterà l'attribuzione di punti 0 (zero). L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio</u></p>					
	<p>Organizzazione del Servizio in più turni, come previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto</p>	1.2	<p>Sarà considerata migliore l'organizzazione del servizio in relazione alla capacità di saper gestire tutti gli aspetti sia normali che critici (es a titolo non esaustivo velocità del servizio, pulizia, presentazione delle pietanze, sostituzione imprevista di tutto o parte del menù, numero di utenti superiore alle previsioni...) tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• della descrizione delle mansioni e dei turni di ciascuno addetto;</li> <li>• del piano di lavoro e dello schema operativo/gestionale, nonché di ogni altra attività complementare al corretto e integrale svolgimento del servizio</li> </ul>	6		
2	<p><b>Articolazione dei menù</b> Piano per la composizione dei vari menù sulla base delle proposte quotidiane delle varie pietanze, in considerazione del bacino di utenza cui il servizio è rivolto, del Capitolato d'oneri e</p>	4	<p>2.1 Saranno considerate migliori le proposte:</p> <p><b>CHE TENGANO CONTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• delle proprietà nutrizionali degli alimenti e dei L.A.R.N. per la fascia di età prevalente alla quale il servizio è rivolto;</li> </ul>	4		

	delle particolari prescrizioni alimentari dovute a scelte religiose o etiche.			<ul style="list-style-type: none"> <li>• della stagionalità e varietà dei prodotti;</li> <li>• della varietà delle pietanze, con particolare riferimento alla composizione e combinazione giornaliera dei primi, dei secondi e dei contorni, con specifiche indicazioni della periodicità dei moduli proposti.</li> <li>• del contenuto calorico di ogni pasto</li> </ul> <p><b>CHE PRIVILEGINO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'utilizzo di prodotti locali e prodotti a km zero;</li> <li>• un'ampia articolazione dei menù e la predisposizione di menù speciali in occasione delle festività nazionali</li> <li>• la dieta mediterranea.</li> </ul> <p><b>CHE PREVEDANO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la disponibilità di pietanze adatte a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari più comuni (quali ad esempio la celiachia, ecc.);</li> <li>• la disponibilità di pietanze che tengano conto delle prescrizioni alimentari dovute a credi religiosi e a scelte etiche</li> </ul>			
3	<b>Piano di autocontrollo</b>	3	3.1	Piano di autocontrollo sulle prestazioni del personale rispetto al modo di porsi nei confronti dell'utenza e nella preparazione degli alimenti documentato da schede di valutazione espresse dall'utenza.	3		
4	<b>Migliorie tecniche e strutturali:</b> a. <b>Proposta di interventi strutturali nei refettori e nel centro cottura;</b> b. <b>Reintegro, potenziamento, miglioramento attrezzature e arredi nel centro cottura e nei locali di consumo dei pasti nelle scuole.</b>	25	4.1	Interventi mirati volti a migliorare l'ambientazione, la fruibilità ed il comfort dei refettori (in ragione di qualità e quantità delle soluzioni proposte)	6		
			4.2	Sostituzione o inserimento di nuove attrezzature nei locali cucina, refettori e stoccaggio (in ragione di qualità e quantità delle proposte)	15		
			4.3	Presentazione di un programma specifico e dettagliato degli interventi di manutenzione dei locali – impianti ed attrezzature - integrativo rispetto agli standard minimi richiesti nel Progetto (in ragione di qualità, quantità ed articolazione dei contenuti)	4		

5	Piano alimentare – Utilizzo prodotti come da obblighi CAM (Criteri ambientali minimi) NB. <u>Si rammenta che il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativo al presente criterio di valutazione dovrà produrre, in allegato alla relazione tecnica, l'elenco dei produttori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni BIOLOGICO/DOP/IGP previste dalla normativa vigente. L'assenza delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0 (zero). L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio.</u>	20	5.1	Prodotti biologici, IGP e prodotti DOP che si intendono impiegare nell'esecuzione del servizio in aggiunta a quelli biologici riportati nell'art. 42 del Capitolato Speciale d'Appalto e nel rispetto delle tabelle merceologiche	10		
			5.2	Fornitura dei prodotti agroalimentari locali (Filiera piemontese), tenuto conto che quelli riportati nell'art. 42 del Capitolato Speciale d'Appalto devono comunque essere biologici.	10		
6	Sistemi di controllo qualità e sicurezza	12	6.1	Piano delle analisi: quantità, tipologia e periodicità delle analisi di controllo previste.	4		
			6.2	Piano di pulizia e sanificazione delle stoviglie, dei contenitori e dei locali a basso impatto ambientale.	4		
			6.3	Elencazione dei prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione delle stoviglie, dei contenitori e dei locali a basso impatto ambientale	4		
7	Progetto di educazione alimentare e di educazione al consumo. Destinazione del cibo non somministrato	2	7.1	Piano di recupero delle eccedenze presso i refettori scolastici in applicazione della Legge n. 166/2016	2		
		<b>TOTALE</b>		80			

Ogni proposta dovrà essere concreta e descritta in maniera non equivoca.

La relazione tecnica, redatta in carta libera ed in lingua italiana e sottoscritta dal legale rappresentante della ditta concorrente, non può superare complessivamente il limite massimo di 10 pagine formato A4.

La relazione tecnica deve essere rigorosamente articolata in modo tale che ogni punto descrittivo degli elementi qualitativi richiesti sia esauriente, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata.

Le proposte dovranno essere realizzabili autonomamente dalla ditta appaltatrice previo accordo con l'Amministrazione Comunale, con oneri a totale carico della ditta stessa sia dal punto di vista economico che organizzativo.

I punteggi attribuiti non sono soggetti a riparametrazione e non è prevista soglia di sbarramento

La somma dei punteggi costituisce il punteggio attribuito.

La valutazione delle offerte, avendo natura qualitativa, sarà effettuata mediante l'attribuzione di **punteggio discrezionale** da parte dei componenti della Commissione Giudicatrice.

Ciascun componente attribuirà discrezionalmente per ogni criterio un giudizio a cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 e 1, come di seguito:

Coeff.	Rispondenza
0,0	Assente completamente negativo
0,1	Quasi del tutto assente / quasi completamente negativo
0,2	Negativo
0,3	Scarso
0,4	Appena sufficiente
0,5	Mediocre
0,6	Più che accettabile
0,7	Discreta
0,8	Buona
0,9	Molto buona
1,00	Eccellente

- Calcolata la media dei punteggi attribuiti da tutti i Commissari a ciascun concorrente per ciascun sub elemento/criterio di valutazione si procederà a moltiplicare tale media per il punteggio massimo attribuibile per ciascun criterio.
- La somma dei punteggi di tutti i sub-criteri di valutazione determina, per il criterio offerta tecnica/progettuale, il **punteggio tecnico complessivo per ciascun concorrente**.

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore<sup>12</sup>

Il punteggio sarà dato dalla seguente formula:

$$C(a) = \sum n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

$C(a)$  = indice di valutazione dell'offerta (a);

$n$  = numero totale dei requisiti;

$W_i$  = peso o punteggio attribuito al requisito  $i$ -esimo;

$V(a)_i$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

$\Sigma n$  = sommatoria

Per rendere la valutazione più oggettiva possibile nell'attribuzione dei punteggi la Commissione decide di procedere alla lettura alternata (ditta per ditta) della documentazione prodotta su ogni singola voce oggetto di valutazione, in modo da evidenziare gli aspetti di differenziazione delle offerte.

La Commissione prende atto che entrambe le Ditte hanno specificato nella documentazione amministrativa l'intenzione di non autorizzare l'accesso documentale delle parti relative all'offerta tecnica.

La Commissione comincia con la valutazione dei criteri relativi alla qualità del servizio

### OFFERTA QUALITATIVA

#### GMI SERVIZI S.r.l. di Torino (TO)

DESCRIZIONE	Punteggio massimo	Motivazione della valutazione	Valutazione della Commissione
<b>Struttura organizzativa del servizio:</b> Organigramma e funzionigramma aziendale dedicato al servizio in appalto diviso tra personale direttivo e personale operativo con indicazione del numero degli addetti, delle rispettive qualifiche funzionali.	14		
<b>Sub criterio: 1.1:</b> Saranno considerate migliori le proposte il cui piano organizzativo nel suo complesso tenga conto: - dell'organizzazione del personale di cucina; - del personale di sala; - del personale ausiliario nonché del personale di coordinamento, di controllo di qualità delle prestazioni e delle procedure e di quello specialistico	8	Il progetto dettaglia in modo esauriente la parte della struttura organizzativa dell'azienda dedicata al Mensa di Pavone C.se allegando i curricula del personale coinvolto e dichiarando che per il presente appalto sarà destinata solamente una certa percentuale delle ore. Dichiara di impegnarsi ad assorbire il personale attualmente impiegato nel servizio di ristorazione scolastica di Pavone con le seguenti mansioni ed orari operativi:	0,7

<p>(nutrizionista/dietologo, etc.); - della qualità e professionalità delle risorse umane impegnate nell'esecuzione dell'appalto indicando anche l'esperienza specifica pregressa e gli anni di anzianità di ogni addetto/professionista nell'ambito oggetto della gara.</p> <p><b>Sub criterio: 1.2:</b></p> <p>Organizzazione del servizio in più turni, come previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto</p>	6	<p>1 cuoco a 40 ore settimanali 1 aiuto cuoco a 20 ore settimanali 5 A.S.M a 15 ore settimanali Conseguentemente non vengono allegati i curricula.</p> <p>L'offerente dettaglia in modo chiaro l'organizzazione del servizio durante i lavori alla scuola Primaria.</p>	0,8
--	---	---	-----

**ALL FOOD S.P.A. di Albano Laziale (RM)**

DESCRIZIONE	Punteggio massimo	Motivazione della valutazione	Valutazione della Commissione
<p><b>Struttura organizzativa del servizio:</b> Organigramma e funzionigramma aziendale dedicato al servizio in appalto diviso tra personale direttivo e personale operativo con indicazione del numero degli addetti, delle rispettive qualifiche funzionali.</p> <p><b>Sub criterio: 1.1:</b> Saranno considerate migliori le proposte il cui piano organizzativo nel suo complesso tenga conto: - dell'organizzazione del personale di cucina; - del personale di sala; - del personale ausiliario nonché del personale di coordinamento, di controllo di qualità delle</p>	14	<p>Il progetto elenca in modo dettagliato la struttura organizzativa dell'azienda dedicata al Mensa di Pavone C.se allegando i curricula del personale coinvolto senza indicare il numero di ore ad esso dedicato. Dichiara di assorbire il personale attualmente impiegato nel servizio di ristorazione scolastica di Pavone con le modalità previste dalla Delibera ANAC N. 114/2019.</p>	0,8

<p>prestazioni e delle procedure e di quello specialistico (nutrionista/dietologo, etc.);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- della qualità e professionalità delle risorse umane impegnate nell'esecuzione dell'appalto indicando anche l'esperienza specifica pregressa e gli anni di anzianità di ogni addetto/professionista nell'ambito oggetto della gara.</li> </ul>		<p>La Commissione, in relazione al progetto presentato dall'offerente, prende atto che il punto 3 comma 2 della Delibera ANAC sopra richiamata prevede che la clausola sociale "non comporta un indiscriminato e generalizzato dovere di assorbimento del personale", verificando che al progetto vengono allegati i curricula di 4 addetti in servizio a termine del precedente appalto rispetto ai 7 previsti.</p> <p>Dichiara inoltre di organizzare il servizio con:</p> <p>1 cuoco a 40 ore settimanali  1 aiuto cuoco a 20 ore settimanali  5 A.S.M a 15 ore settimanali  1 A.S.M./Autista a 15 ore settimanali.</p> <p>La Commissione prende atto che:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'offerente ha dichiarato che l'organizzazione del lavoro "potrà essere oggetto di rivisitazione per ottimizzazione del servizio"</li> <li>- per il servizio di trasporto pasti potrà avvalersi del subappalto.</li> </ul>	
<p><b>Sub criterio: 1.2:</b></p> <p>Organizzazione del servizio in più turni, come previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto</p>	<p>6</p>	<p>L'offerente presenta un Armonigramma che mette in evidenza e dettaglia in modo chiaro l'organizzazione del servizio prima e dopo i lavori alla scuola Primaria</p>	<p>1</p>

**GMI SERVIZI S.r.l. di Torino (TO)**

DESCRIZIONE	Punteggio massimo	Motivazione della valutazione	Valutazione della Commissione
<p><b>Articolazione dei menù</b>  Piano per la composizione dei vari menù sulla base delle proposte quotidiane delle varie pietanze, in</p>	<p>4</p>	<p>La proposta presentata è articolata su 4 settimana e su 4 stagioni oltre a un ulteriore periodo Primavera/Estate. L'offerente dichiara che sono già adottati, utilizzati e approvati dalle ASL competenti.</p>	<p>1</p>

<p>considerazione del bacino di utenza cui il servizio è rivolto, del Capitolato d'oneri e delle particolari prescrizioni alimentari dovute a scelte religiose o etiche.</p>		<p>Nella proposta è previsto l'utilizzo di prodotti biologici, IGP, DOP e agroalimentari locali (filiera piemontese) ogniqualvolta previsti in menù, come prevede il C.S.A..</p> <p>Per la scuola dell'infanzia i menù tengono conto delle necessità alimentari legate alla fascia d'età.</p> <p>Offre note integrative al menù dettagliate oltre ad informative precise sugli allergeni e sui prodotti surgelati utilizzati.</p> <p>Prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 menù speciali legati alle festività nazionali;</li> <li>- 5 menù etnici con le relative ricette;</li> <li>- 12 menù stagionali e menù a base di verdure, legumi e pesce, con le relative ricette;</li> <li>- oltre a menù per soggetti affetti da allergie e intolleranze alimentari e per scelte religiose o etniche.</li> </ul>	
--	--	--	--

**ALL FOOD S.P.A. di Albano Laziale (RM)**

DESCRIZIONE	Punteggio massimo	Motivazione della valutazione	Valutazione della Commissione
<p><b>Articolazione dei menù</b> Piano per la composizione dei vari menù sulla base delle proposte quotidiane delle varie pietanze, in considerazione del bacino di utenza cui il servizio è rivolto, del Capitolato d'oneri e delle particolari prescrizioni alimentari dovute a scelte religiose o etiche.</p>	4	<p>La proposta presentata è articolata su 8 settimane e su 2 periodi (Invernale ed Estivo).</p> <p>Nella proposta è previsto l'utilizzo preferenziale di prodotti della filiera corta e prodotti biologici, IGP, DOP e l'utilizzo di carni COALVI e l'utilizzo esclusivo di olio EVO, come previsto dal C.S.A.</p> <p>L'offerente propone un menù simile a quello già utilizzato dal Comune di Pavone C.se.</p> <p>Non prevede menù differenziati per la scuola dell'infanzia.</p> <p>La proposta non dà indicazioni su diete speciali, su allergeni e sui prodotti surgelati utilizzati</p> <p>Prevede 3 menù speciali legati alle festività nazionali oltre ad 1 menù regionale;</p> <p>Dichiara la disponibilità di pietanze per</p>	0,8

		<p>soggetti affetti da allergie e intolleranze alimentari e per scelte religiose o etniche, senza darne indicazioni di dettaglio.</p> <p>Propone un intervento migliorativo relativo all'inversione dell'ordine delle portate e una applicazione per le famiglie e gli insegnanti informativa sul menù e le sue eventuali variazioni.</p>	
--	--	---	--

**GMI SERVIZI S.r.l. di Torino (TO)**

DESCRIZIONE	Punteggio massimo	Motivazione della valutazione	Valutazione della Commissione
<b>Piano di autocontrollo</b>	3	<p>La proposta contiene quattro schede (allegate) cartacee o online di valutazione ben dettagliate rivolte ai diversi target di utenza (famiglie, alunni e commissione mensa).</p> <p>A seconda della modalità utilizzata, scelta dell'amministrazione, potrà essere proposto quotidianamente o a cadenze prestabilite.</p> <p>L'offerente analizzerà i risultati ottenuti per porre in essere azioni correttive e migliorative</p>	0,5

**ALL FOOD S.P.A. di Albano Laziale (RM)**

DESCRIZIONE	Punteggio massimo	Motivazione della valutazione	Valutazione della Commissione
<b>Piano di autocontrollo</b>	3	<p>L'offerente propone un piano di formazione completo e dettagliato, inoltre, dichiara che la corretta gestione del servizio verrà verificata in campo da personale incaricato e qualificato.</p> <p>La proposta contiene un esempio di scheda di valutazione e cartacee o online di valutazione ben dettagliate rivolte ai diversi target di utenza.</p>	0,8

\*\*\*\*\*

**GMI SERVIZI S.r.l. di Torino (TO)**

DESCRIZIONE	Punteggio massimo	Motivazione della valutazione	Valutazione della Commissione
<p><b>Migliorie tecniche e strutturali:</b>  <b>a. Proposta di interventi strutturali nei refettori e nel centro cottura;</b>  <b>b. Reintegro, potenziamento, miglioramento attrezzature e arredi nel centro cottura e nei locali di consumo dei pasti nelle scuole.</b></p>			
<p>Subcriterio 4.1</p> <p>Interventi mirati volti a migliorare l'ambientazione, la fruibilità ed il comfort dei refettori (in ragione di qualità e quantità delle soluzioni proposte)</p>	6	<p>Propone per i locali refettorio infanzia, primaria e secondaria:  Tinteggiature pareti  Tubi a led in sostituzione di quelli neon  3 lampade insettivore  Coprithermosifoni  Cartellonistica a tema educazione alimentare  120 pannelli fonoassorbenti 60 x 120  Ripristino zanzariere danneggiate</p>	0,9
<p>Subcriterio 4.2</p> <p>Sostituzione o inserimento di nuove attrezzature nei locali cucina, refettori e stoccaggio (in ragione di qualità e quantità delle proposte)</p>	15	<p>Propone:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>per il locale cucina</b></li> </ul> <p>12 tubi led  Tinteggiature pareti e soffitti  Fornitura di :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 carrello termico 3 teglie</li> <li>- 1 termosigillatrice doppia vaschetta</li> <li>- 1 cuocipasta a gas a doppia vasca</li> <li>- 1 carrello mantentore ruote 16 teglie</li> <li>- 1 affettatrice a gravità lama</li> <li>- 1 erogatore di acqua filtrata</li> </ul> <p>- Per i locali sporzionamento e lavaggio scuola primaria e secondaria</p> <p>8 tubi led  Tinteggiatura pareti e soffitti  Fornitura di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Una lavastoviglie a capottina</li> </ul>	0,9

<p>Subcriterio 4.3 Presentazione di un programma specifico e dettagliato degli interventi di manutenzione dei locali - impianti ed attrezzature - integrativo</p>	<p>4</p>	<p>scuola primaria</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un tavolo lavoro con alzatina e con ripiano 1200 mm scuola primaria</li> <li>- 2 erogatori acqua filtrata</li> </ul> <p><b>- Per locali dispensa scuola infanzia e secondaria</b></p> <p>4 tubi led Tinteggiatura pareti e soffitti Fornitura di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un armadio frigo 2 ante 1200 lt scuola infanzia</li> <li>- Tre congelatori pozzetto 600 lt scuola infanzia</li> <li>- Una lampada insettivora scuola infanzia</li> <li>- Tre scaffalature a 4 ripiani larghezza 400 mm scuola secondaria</li> <li>- N.1 pensile ante scorrevoli larghezza 1000 mm per alimenti destinati a diete speciali scuola infanzia</li> <li>- 2 tavoli per 4 persone scuola secondaria</li> <li>- 240 set piatti melamina + posate inox + bicchieri / caraffe policarbonato</li> <li>- 3 isole ecologiche</li> </ul> <p><b>- Per locali wc e spogliatoio del personale</b></p> <p>6 tubi led Tinteggiatura pareti e soffitti Fornitura di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 erogatori di gel disinfettante</li> <li>- 3 portarotolo asciugamani bianco</li> </ul> <p>L'offerente presenta un piano di manutenzione prevedendo una manutenzione preventiva delle attrezzature (dettagliando ogni singola attrezzatura) e successivamente trimestrale. E' prevista la manutenzione straordinaria delle attrezzature in caso</p>	<p>0,4</p>
---	----------	---	------------

rispetto agli standard minimi richiesti nel Progetto (in ragione di qualità, quantità ed articolazione dei contenuti)		di guasto. Indica la ditta affidataria delle manutenzioni delle attrezzature  Vengono allegate le schede tecniche	
---	--	--	--

**ALL FOOD S.P.A. di Albano Laziale (RM)**

DESCRIZIONE	Punteggio massimo	Motivazione della valutazione	Valutazione della Commissione
<p><b>Migliorie tecniche e strutturali:</b></p> <p>a. Proposta di interventi strutturali nei refettori e nel centro cottura;</p> <p>b. Reintegro, potenziamento, miglioramento attrezzature e arredi nel centro cottura e nei locali di consumo dei pasti nelle scuole.</p>			
<p>Subcriterio 4.1</p> <p>Interventi mirati volti a migliorare l'ambientazione, la fruibilità ed il comfort dei refettori (in ragione di qualità e quantità delle soluzioni proposte)</p>	6	<p>Propone per i locali refettorio infanzia, primaria e secondaria:</p> <p>Tinteggiature pareti</p> <p>1 Cartellonistica a tema educazione alimentare</p> <p>8 pannelli fonoassorbenti 159x44</p>	0,5
<p>Subcriterio 4.2</p> <p>Sostituzione o inserimento di nuove attrezzature nei locali cucina, refettori e stoccaggio (in ragione di qualità e quantità delle proposte)</p>	15	<p>Propone:</p> <p>Per il centro cottura</p> <p>Ripristino impianto elettrico e soffitto della cucina</p> <p>La fornitura di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Armadio di mantenimento per carrelli</li> <li>- Armadio frigorifero 700 lt. 1 porta</li> <li>- Un mixer ad immersione</li> <li>- Una termosigillatrice ermetica manuale</li> </ul>	0,7

<p>Subcriterio 4.3 Presentazione di un programma specifico e dettagliato degli interventi di manutenzione dei locali – impianti ed attrezzature - integrativo rispetto agli standard minimi richiesti nel Progetto (in ragione di qualità, quantità ed articolazione dei contenuti)</p>	<p>4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un armadio neutro verticale</li> <li>- Una lavastoviglie a carica frontale</li>   <li>- Per la scuola dell'infanzia La fornitura di uno condizionatore d'aria;</li>   <li>- Per la scuola secondaria La fornitura di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un lavatoio armadiato ad una vasca</li> <li>- 2 scaffali zincati</li> <li>- 1 tavolo da lavoro</li> </ul> </li> </ul> <p>L'offerente presenta un piano di manutenzione ordinaria ben dettagliato che tiene conto dei macchinari, apparecchiature, equipaggiamenti, utensili, dotazioni strutture e impianti con la relativa cadenza temporale.</p> <p>Sono allegare schede tecniche</p>	<p>1</p>
---	----------	---	----------

**GMI SERVIZI S.r.l. di Torino (TO)**

DESCRIZIONE	Punteggio massimo	Motivazione della valutazione	Valutazione della Commissione
<p><b>Piano alimentare – Utilizzo prodotti come da obblighi CAM (Criteri ambientali minimi)</b></p> <p>Sub criterio 5.1</p> <p>Prodotti biologici, IGP e prodotti DOP che si intendono impiegare nell'esecuzione del servizio in aggiunta a quelli biologici riportati</p>	<p>10</p>	<p>Valutate le schede tecniche, l'offerta è risultata varia e importante come numero di prodotti offerti e corrispondente al menù attualmente in uso nella refezione scolastica di questo comune.</p>	<p>0,9</p>

<p>nell'art. 42 del Capitolato Speciale d'Appalto e nel rispetto delle tabelle merceologiche</p> <p>Sub criterio 5.2</p> <p>Fornitura dei prodotti agroalimentari locali (Filiera piemontese), tenuto conto che quelli riportati nell'art. 42 del Capitolato Speciale d'Appalto devono comunque essere biologici</p>	10	<p>Valutate le schede tecniche, l'offerta è risultata varia e importante come numero di prodotti offerti e corrispondente al menù attualmente in uso nella refezione scolastica di questo comune.</p>	0,9
--	----	---	-----

**ALL FOOD S.P.A. di Albano Laziale (RM)**

DESCRIZIONE	Punteggio massimo	Motivazione della valutazione	Valutazione della Commissione
<p><b>Piano alimentare – Utilizzo prodotti come da obblighi CAM (Criteri ambientali minimi)</b></p> <p>Sub criterio 5.1</p> <p>Prodotti biologici, IGP e prodotti DOP che si intendono impiegare nell'esecuzione del servizio in aggiunta a quelli biologici riportati nell'art. 42 del Capitolato Speciale d'Appalto e nel rispetto delle tabelle merceologiche</p> <p>Sub criterio 5.2</p> <p>Fornitura dei prodotti agroalimentari locali (Filiera piemontese), tenuto conto che quelli riportati nell'art. 42 del</p>	10	<p>Valutate le schede tecniche, l'offerta è risultata buona come numero di prodotti offerti e corrispondente al menù attualmente in uso nella refezione scolastica di questo comune</p>	0,8
<p>Sub criterio 5.2</p> <p>Fornitura dei prodotti agroalimentari locali (Filiera piemontese), tenuto conto che quelli riportati nell'art. 42 del</p>	10	<p>Valutate le schede tecniche, l'offerta è risultata discreta come numero di prodotti offerti e corrispondente al menù attualmente in uso nella refezione scolastica di questo comune</p>	0,7

Capitolato d'Appalto comunque biologici	Speciale devono essere		
---	------------------------	--	--

\*\*\*\*\*

**GMI SERVIZI S.r.l. di Torino (TO)**

DESCRIZIONE	Punteggio massimo	Motivazione della valutazione	Valutazione della Commissione
<b>Sistemi di controllo qualità e sicurezza</b>			
Sub criterio 6.1 Piano delle analisi: quantità, tipologia e periodicità delle analisi di controllo previste	4	L'offerente propone controlli su acqua di erogazione, materie prime e semilavorati, prodotti finiti e ambienti dettagliando i parametri analitici ricercati per ogni tipo di campione.  Viene indicata la ditta affidataria del servizio prevedendo una cadenza quadrimestrale dei controlli	0,8
Sub criterio 6.2 Piano di pulizia e sanificazione delle stoviglie, dei contenitori e dei locali a basso impatto ambientale	4	Le attività proposte sono dettagliate in modo esauriente e bene articolato	0,9
Sub criterio 6.3 Elencazione dei prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione delle stoviglie, dei contenitori e dei locali a basso impatto ambientale	4	Verranno utilizzati un numero discreto di prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel	0,7

**ALL FOOD S.P.A. di Albano Laziale (RM)**

DESCRIZIONE	Punteggio massimo	Motivazione della valutazione	Valutazione della Commissione
-------------	-------------------	-------------------------------	-------------------------------

<b>Sistemi di controllo qualità e sicurezza</b>			
Sub criterio 6.1 Piano delle analisi: quantità, tipologia e periodicità delle analisi di controllo previste	4	L'offerente propone controlli su acqua di erogazione, materie prime e semilavorati, prodotti finiti, ricerca di allergeni e ambienti dettagliando i parametri analitici ricercati per ogni tipo di campione.  Per ciascun tipo campione viene indicata una periodicità specifica	0,9
Sub criterio 6.2  Piano di pulizia e sanificazione delle stoviglie, dei contenitori e dei locali a basso impatto ambientale	4	Le attività proposte sono dettagliate in modo esauriente e bene articolato.	0,9
Sub criterio 6.3  Elencazione dei prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione delle stoviglie, dei contenitori e dei locali a basso impatto ambientale	4	L'offerta di prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel è varia e importante.	0,9

\*\*\*\*\*

**GMI SERVIZI S.r.l. di Torino (TO)**

DESCRIZIONE	Punteggio massimo	Motivazione della valutazione	Valutazione della Commissione
<b>Progetto di educazione alimentare e di educazione al consumo. Destinazione del cibo non somministrato</b>	2	L'offerente si impegna a sottoscrivere una convenzione con Associazioni individuate anche con la collaborazione del Comune, per donazione di pasti a persone in difficoltà. Inoltre, daranno la possibilità agli alunni di portare a casa in sicurezza gli alimenti confezionati, frutta e pane non consumati dagli stessi.	1

**ALL FOOD S.P.A. di Albano Laziale (RM)**

DESCRIZIONE	Punteggio massimo	Motivazione della valutazione	Valutazione della Commissione
<b>Progetto di educazione alimentare e di educazione al consumo. Destinazione del cibo non somministrato</b>	2	L'offerente propone una Associazione a cui destinare le eccedenze e si rende disponibile ad eventuali collaborazioni, individuate dal Comune, con Associazioni del territorio per la donazione di pasti a persone in difficoltà.	0,9

La Commissione dà atto che le due società partecipanti hanno ottenuto per l'offerta tecnica i punti indicati nell'allegato A.

La Commissione fissa la successiva seduta pubblica di comunicazione sul MEPA dei risultati relativi alla valutazione dei progetti tecnici il 9/09/2020 alle ore 14.30 presso l'Ufficio di Segreteria.

La Commissione alle ore 17.00 chiude la seduta riservata provvedendo al riordino e alla custodia del materiale nell'armadio chiuso a chiave dell'ufficio del Presidente della Commissione.

Letto, approvato e sottoscritto.

Presidente – dr.ssa Anna Rita D'Anselmo

Commissario – Giorgio Scivoletto

Commissario Segr. Verb. – Ponte Marilena

Allegato A al Verbale n.2/2020

media dei coefficienti assegnati dalla Commissione

GMI SRL	1.1	1.2	2	3	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2	6.3	7
ALL FOOD S.P.A.	0,7	0,8	1	0,5	0,9	0,9	0,4	0,9	0,9	0,8	0,9	0,7	1
	0,8	1	0,8	0,8	0,5	0,7	1	0,8	0,7	0,9	0,9	0,9	0,9

PUNTEGGIO TECNICO	1.1	1.2	2	3	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2	6.3	7
	8	6	4	3	6	15	4	10	10	4	4	4	2

80

<b>totale offerta qualitativa</b>
66,00
63,10

GMI SRL	5,60	4,80	4,00	1,50	5,40	13,50	1,60	9,00	9,00	3,20	3,60	2,80	2,00
ALL FOOD S.P.A.	6,40	6,00	3,20	2,40	3,00	10,50	4,00	8,00	7,00	3,60	3,60	3,60	1,80

**totale offerta quantitativa**

**SOGLIA DI ANOMALIA  
DELL'OFFERTA TECNICA**

64

**SOGLIA DI ANOMALIA  
DELL'OFFERTA  
ECONOMICA**

16

-0,6 4,4

