

**ASSOCIAZIONE CONSORTILE TRA I COMUNI DI LORANZE', PAVONE CANAVESE,
SALERANO CANAVESE E SAMONE**

VERBALE DI GARA N. 2

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA SCUOLA PRIMARIA ED INFANZIA – ANNI 2018/2020 – PER IL
COMUNE DI LORANZE' (Importo complessivo a base d'asta € 258.400,00 oltre €
2.000,00 per OO.SS. non soggetti a ribasso)**

CIG: 75041479FF

L'anno duemiladiciotto, il giorno venti del mese di luglio alle ore 12.00 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:

SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO	PUNTEGGIO MASSIMO
A) Modalità di reperimento delle materie prime	35
B) Modalità di riassetto di refettori e cucina	10
C) Piano dell'eventuale integrazione/sostituzione delle attrezzature	30

Formule di calcolo





A. Formula generale per applicare il metodo aggregativo-compensatore.

Il punteggio relativo all'offerta tecnica sarà attribuito in ragione della seguente formula:

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

dove:

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

n = Numero totale degli elementi di valutazione (i)

$\sum n$ = sommatoria

W_i = Peso o punteggio attribuibile ai singoli elementi di valutazione (i);

$V(a)_i$ = Coefficiente, variabile tra zero e uno, attribuito ai singoli elementi di valutazione (i) dell'offerta (a).

Il punteggio complessivo di ogni sub-criterio di valutazione sarà dato dalla somma dei punteggi parziali attribuiti ai profili del sub-criterio.

La somma dei punteggi dei sub-criteri di valutazione determinerà poi il punteggio complessivo ottenuto da ciascun concorrente.

La Commissione, sulla base della documentazione relativa all' 'Offerta Tecnica', relativamente ai profili aventi natura qualitativa (QL) procederà all'assegnazione di coefficienti, variabili tra 0 (zero) ed 1 (uno), espressi in valori centesimali, pari a:

- 1,00 = eccellente
- 0,8 = molto buono
- 0,6 = buono
- 0,4 = discreto
- 0,2 = sufficiente
- 0 = insufficiente.

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

- mediante l'attribuzione discrezionale del coefficiente sulla base dei criteri motivazionali specificati da parte di ogni Commissario;
- determinando la media dei coefficienti che ogni Commissario ha attribuito alle proposte dei concorrenti su ciascun profilo del sub-criterio;

La Commissione prende atto, infine, dal Disciplinare di gara che, per non alterare i pesi stabiliti per i vari criteri di valutazione, se nessun concorrente ottiene, sui criteri di valutazione tecnica, il punteggio pari al peso complessivo assegnato agli stessi, è effettuata la c.d. "riparametrizzazione", assegnando al concorrente che ha ottenuto il punteggio totale più alto il massimo punteggio previsto e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente, secondo la formula:

$$P=75*PJ/MP$$

dove:

P= punteggio riparametrato

PJ = punteggio assegnato all'offerta J

MP = miglior punteggio qualitativo (la più alta valutazione)

Nel caso il predetto punteggio presenti un numero di decimali superiore a tre si procederà alla sua acquisizione previa riconduzione dello stesso a tre cifre decimali attraverso il seguente criterio: arrotondamento della terza cifra decimale all'unità superiore in caso di quarta cifra decimale pari o superiore a cinque ovvero; troncamento alla terza cifra decimale compresa in caso di quarta cifra decimale inferiore a cinque (come dettagliato nel paragrafo 5.3).

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 tutte e tre 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

TEBE SERVIZI s.a.s. di Montalto Uffugo (CS)

Profilo 1a) - MASSIMO PUNTI 35

DESCRIZIONE	35	VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE	MOTIVAZIONE DELLA VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ASSEGNATO
Modalità di reperimento delle materie prime		0,2	La modalità di reperimento delle materie prime è descritta con precisione solo per quanto riguarda la parte gestionale/informatica. Vengono trattate in modo sufficiente le modalità di approvvigionamento senza dettagliare la gestione delle eventuali emergenze. Inoltre i fornitori per poter essere accreditati devono raggiungere una percentuale minima superiore solo al 55% di requisiti che la commissione ritiene obbligatori. La periodicità delle forniture risulta poco congruente con il servizio richiesto. Non vengono proposte migliorie rispetto al capitolato d'appalto.	7

Profilo 1a) - MASSIMO PUNTI 35

DESCRIZIONE	35	VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE	MOTIVAZIONE DELLA VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ASSEGNATO
Modalità di reperimento delle materie prime		0,8	<p>Le modalità di reperimento delle materie prime è descritta in modo esaustivo sia negli aspetti gestionali/informatici sia negli aspetti di approvvigionamento. Viene dettagliata la gestione delle eventuali emergenze con utilizzo di altri centri gestiti dalla CAMST e con convenzioni con fornitori del territorio. Il 90% dei fornitori è qualificato ed è in possesso di Certificazioni di Qualità, mentre il restante 10%, per essere inserito nell'albo fornitori, deve superare una attenta valutazione da parte dei tecnici della CAMST e obbligatoriamente attivare le azioni di miglioramento richieste dalla ditta stessa.</p> <p>Viene promossa la filiera corta logistica e quella territoriale per la diretta fornitura dal produttore al centro cottura. La programmazione dei rifornimenti è proposta tenendo conto della reale organizzazione del personale e dei locali di servizio.</p> <p>Fra i fornitori viene indicato anche il fornitore specializzato in alimenti dietetici, biologici e per intolleranze alimentari.</p> <p>Vengono proposti come miglioria al menù: 28 prodotti Bio, 2 DOP, 2 IGP e 2 Bio ed Equo.</p>	28

CAPAS S.C. a r.l. di Vercelli

Profilo 1a) - MASSIMO PUNTI 35

DESCRIZIONE	35	VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE	MOTIVAZIONE DELLA VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ASSEGNATO
Modalità di reperimento delle materie prime		0,6	<p>Gli aspetti di approvvigionamento vengono descritti in modo mirato al servizio. Non viene dettagliata la gestione delle eventuali emergenze. Viene precisato l'elenco dei fornitori, i quali hanno tutti superato una attenta valutazione al fine di essere considerati qualificati. La programmazione dei rifornimenti è proposta tenendo conto della reale organizzazione del personale e dei locali di servizio. Vengono proposti come miglioria al menù allegato al Capitolato, 3 prodotti a Km. 0 inseriti nel paniere della Provincia di Torino.</p>	21

TEBE SERVIZI s.a.s. di Montalto Uffugo (CS)

Profilo 1b) - MASSIMO PUNTI 10

DESCRIZIONE	10	VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE	MOTIVAZIONE DELLA VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ASSEGNATO
Modalità di riassetto di refettori e cucina		0,6	Le attività proposte sono dettagliate in modo esauriente ma poco articolate	6

CAMST S.C. a r.l. di Castenaso (BO)

Profilo 1b) - MASSIMO PUNTI 10

DESCRIZIONE	10	VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE	MOTIVAZIONE DELLA VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ASSEGNATO
				 

Modalità di riassetto di refettori e cucina		0,8	Le attività proposte sono dettagliate in modo esauriente e ben articolate.	8
---	--	-----	--	---

CAPAS S.C. a r.l. di Vercelli

Profilo 1b) - MASSIMO PUNTI 10

DESCRIZIONE	10	VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE	MOTIVAZIONE DELLA VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ASSEGNATO
Modalità di riassetto di refettori e cucina		0,8	Le attività proposte sono dettagliate in modo esauriente e ben articolate.	8

TEBE SERVIZI s.a.s. di Montalto Uffugo (CS)

Profilo 1c) - MASSIMO PUNTI 30

DESCRIZIONE	30	VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE	MOTIVAZIONE DELLA VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ASSEGNATO
Piano dell'eventuale integrazione / sostituzione delle attrezzature		0,2	Vengono proposte come migliorie: - la sostituzione del congelatore a pozzetto se quello in dotazione è a fine vita - l'affettatrice mono fase a gravità - la tinteggiatura della cucina e dei refettori - azioni di riduzione di consumi energetici e idrici. Tali migliorie risultano poco efficaci per i locali interessati al servizio.	6

CAMST S.C. a r.l. di Castenaso (BO)

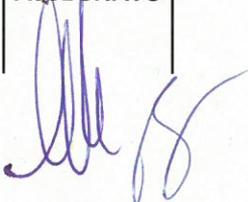
Profilo 1c) - MASSIMO PUNTI 35

DESCRIZIONE	35	VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE	MOTIVAZIONE DELLA VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ASSEGNATO
-------------	----	-------------------------------	-------------------------------	---------------------

<p>Piano dell'eventuale integrazione / sostituzione delle attrezzature</p>		<p>1</p>	<p>Vengono proposte come migliorie: Sostituzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Freezer verticale al posto del pozzetto - Scaffale 4 ripiani - 3 carrelli di servizio a 2 ripiani - Una affettatrice verticale - Pentolame in acciaio in sostituzione di quello in alluminio - Un tritacarne - Due contenitori iso termici Merform - Un carrello per contenitori termici - Un apriscatole da banco - Una cucina a 4 fuochi - Fornitura di stoviglie per 200 persone in sostituzione di tutta la dotazione in essere - Un forno a gas convenzione vapore - 20 tavoli a 6 posti per la scuola primaria - 10 tavoli per la scuola dell'infanzia - 130 sedie per la scuola primaria - 50 sedie per la scuola dell'infanzia - 20 tovaglie cerate - 1 tavolo armadiato in acciaio <p>Integrazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kit di coltelli e taglieri - Un carrello termico bagnomaria su vano a giorno - Un abbattitore rapido con 5 teglie - Un armadio detersivi - Una bilancia elettronica - Un mixer ad immersione - Un kit celiachia - Un cuocipasta a gas a una vasca con una coppia di cestelli - Allestimenti per refettorio - Un taglia verdura elettrico - Un termometro a sonda 	<p>30</p>
--	--	----------	--	-----------

CAPAS S.C. a r.l. di Vercelli

Profilo 1°) - MASSIMO PUNTI 35

DESCRIZIONE	35	VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE	MOTIVAZIONE DELLA VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ASSEGNATO
			 	

Piano dell'eventuale integrazione / sostituzione delle attrezzature		0,8	Vengono proposte come migliorie: <ul style="list-style-type: none"> - Fornitura o sostituzione di tutti i piccoli elettrodomestici - Installazione di una colonna erogatrice di acqua ultra filtrata - Un impastatrice professionale per la produzione di pizze e focacce 	12
---	--	-----	--	----

La Commissione dà atto che le tre società partecipanti hanno ottenuto i seguenti punti nell'offerta tecnica:

Il risultato della gara è il seguente:

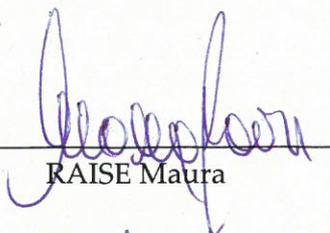
RISULTATI OFFERTA TECNICA				
	TOTALE OFFERTA TECNICA	MIGLIOR OFFERTA	TOTALE OFFERTA RIPARAMETRATA	
TEBE SERVIZI s.a.s. di Montalto Uffugo (CS)	19,000		21,590	
CAMST S.C. a r.l. di Castenaso (BO)	66,000	66,000	75,000	
CAPAS S.C. a r.l. di Vercelli	41,000		46,590	
Valutazione anomalia dell' offerta tecnica	60,000			

La Commissione fissa la successiva seduta pubblica di comunicazione dei risultati relativi alla valutazione dei progetti tecnici e di apertura delle offerte economiche in data 27/07/2018 alle ore 9.00 presso l'Ufficio di Segreteria.

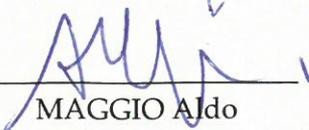
La Commissione alle ore 15.30 chiude la seduta riservata provvedendo al riordino e alla custodia del materiale nell'armadio chiuso a chiave dell'ufficio del Presidente della Commissione.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Presidente

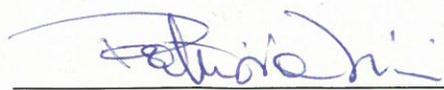

RAISE Maura

I componenti


MAGGIO Aldo


SCIVOLETTO Giorgio

Il Segretario della Commissione


RIZZI Patrizia