

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè

**VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA
SEDUTA TECNICA**

Procedura telematica per la gara:

**AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, MENSA DIPENDENTI COMUNALI E ALTRE UTENZE
PERIODO GENNAIO 2023 – DICEMBRE 2025.
del Comune di Pavone Canavese (TO)
CIG (SIMOG) 9455913243**

Importo di gara: € 600.168,00, di cui € 1.440,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

L'anno **2022** (duemila ventidue), addì **28** (ventotto) del mese di **Novembre** alle ore **15,20** in **Lombardore** al piano primo del palazzo municipale, per la CUC - associazione consortile tra i comuni di Lombardore , Foglizzo, Feletto, Scarmagno, Lusigliè San Ponso , Busano, Mathi, Grosso, Strambino , Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè- si insedia il seggio di gara per la valutazione delle offerte tecniche, nelle persone di:

- Matteo BOSSA, presidente della commissione di gara;
- Giulia MASIA, componente della commissione di gara;
- Cristina SPADORCIA, componente della commissione di gara;
- Luciana MELLANO, Responsabile CUC e segretaria verbalizzante;
- Maura RAISE, RUP;

Richiamato il verbale in data 25.11.2022 con il quale sono stati ammessi i concorrenti a seguito della verifica della documentazione amministrativa.

Alle ore 15.20 la RUP sblocca i fascicoli dell'offerta tecnica e consta che all'interno ci sono:

- GMI = 1 plico offerta Tecnica + 7 Allegati;

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Lorzanzè, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè

- DUSMANN = 1 plico offerta Tecnica + 7 Allegati;
- ALL FOOD = 1 plico offerta Tecnica + 5 Allegati

Alle ore 15.30 la RUP consegna i fascicoli e gli allegati alla commissione per la valutazione in seduta riservata.

Si estrapola di seguito il metodo di aggiudicazione dei punteggi e dei criteri come descritto nel Disciplinare di gara allegato al bando.

1.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

N°	Criteri di valutazione e sub criteri	Punti D Max	Punti Q Max
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		
1.1	<p>Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporti.</p> <p>Si chiede di Indicare in maniera sintetica in una tabella: numero, qualifica, funzione (o funzioni se plurime) e monte ore settimanale di tutti gli addetti e le modalità di sostituzione del personale a garanzia di continuità del servizio.</p> <p>Si precisa che il numero e le ore degli addetti al servizio non potrà essere inferiore a quello previsto nel capitolato.</p> <p>La dotazione di personale, le relative qualifiche professionali, l'orario di lavoro dovranno essere analiticamente elencati nell'offerta tecnica e costituiranno obbligo contrattuale per l'Appaltatore.</p>	15	
1.2	<p>Piano di formazione e addestramento</p> <p>Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali e le tematiche dell'addestramento</p>	2	

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè

1.3	Gestione degli imprevisti ed emergenze Indicare le modalità di gestione delle emergenze, sia in produzione, che in distribuzione sui plessi scolastici	3	
1.4	Curriculum del Direttore del Servizio Esperienza almeno triennale in servizi di ristorazione e dimensione servizio pari a 400 pasti giornalieri.	3	
1.6.	Potenziamento del centro cottura e dei locali di ricevimento pasti e refettori con la proposta di nuove attrezzature e arredi da realizzare e rendere operative entro il 9 gennaio 2023. Sarà assegnato un punteggio proporzionale in relazione agli investimenti proposti. Il massimo punteggio sarà assegnato al valore più alto dell'investimento e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente. Il valore dell'investimento dovrà essere sottoscritto da ente terzo, quale ad esempio, il diretto fornitore. Si rinvia all'art. 63 del Capitolato		20 max
2	QUALITA' DEL SERVIZIO		
2.1	Piano alimentare Modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori, metodologie di verifica e gestione delle non conformità.	5	
2.2	Proposte di nuovi menù Si richiede la proposta di 3 menù stagionali, costruiti sullo schema proposta dal capitolato, che verranno valutati esclusivamente se già approvati dall'ASL. Verranno valutati la stagionalità dei prodotti e la varietà dei piatti proposti.	6	
2.3	Inserimento nei menù di prodotti biologici per il 100% della fornitura.		
2.3.1	Per prodotti biologici derivanti dai cereali (es. pane, pasta, riso, farine, prodotti da forno, ecc.). Il massimo punteggio sarà assegnato al 100% della fornitura e alle altre offerte un punteggio		3 max

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Lorzanzè, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè

	proporzionale decrescente.		
2.3.2	Per carni avicole. Il massimo punteggio sarà assegnato al 100% della fornitura e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.		3 max
2.3.3	Per carni suine. Il massimo punteggio sarà assegnato al 100% della fornitura e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.		3 max
2.4	Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti (es. Coalvi) pari al 50% della fornitura (essendo il rimanente 50% già obbligatorio come biologico) Non verranno assegnati punti per offerte inferiori.		3
2.5	Progetto descrittivo del servizio complessivamente inteso e dei materiali impiegati finalizzato alla massima riduzione dei rifiuti	4	
2.6	Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati. Si richiede progetto di fattibilità, per la gestione quotidiana: <ul style="list-style-type: none"> • dei generi alimentari non consumati, da destinare a iniziative di solidarietà sociale • dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti da destinare a canili e gattili. Tali progetti dovranno prevedere: caratteristiche del servizio, aspetti di metodo (ad esempio: controllo delle effettive quantità non distribuite, modalità di gestione delle eccedenze quotidiane senza escludere alcun refettorio), strumenti/attrezzature necessarie al progetto e delle quali l'offerente si fa carico per tutta la durata del servizio, tempistiche di attuazione del sistema, metodo e tempistiche di rendicontazione periodica al Committente, personale referente e responsabilità.	3	
2.7	Comunicazione	2	

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Collettero Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Lorzane, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè

Progetto descrittivo delle iniziative di comunicazione che si intendono proporre all'utenza con l'indicazione precisa delle informazioni date sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e invogliare al consumo del proprio pasto.		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

1.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

La Commissione prende altresì atto che a ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale dovrà essere attribuito un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario, secondo la scala di valori sotto riportata:

Coefficiente di valutazione	Ci
Assente	0,0
Pessimo	0,1
Molto scarso	0,2
Scarso	0,3
Insufficiente	0,4
Mediocre	0,5
Sufficiente	0,6
Discreto	0,7
Buono	0,8
Più che buono	0,9
Ottimo	1

La Commissione conviene sul fatto che si dovrà procedere a calcolare la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari a ciascun sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio verrà riparametrato. La c.d. "riparametratura" si applicherà ai criteri di natura qualitativa, la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo. La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso, e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Lorzane, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese, Traversella, Ruelgio, Lessolo, Vestignè

La Commissione, inoltre, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore.

Il punteggio complessivo sarà quindi dato dalla seguente formula:

$$P_i = (C_{ai} \times P_a) + (C_{bi} \times P_b) + \dots + (C_{ni} \times P_n)$$

Dove:

- P_i = punteggio concorrente i ;
 C_{ai} = coefficiente medio di valutazione a , del concorrente i ;
 C_{bi} = coefficiente medio di valutazione b , del concorrente i ;
.....
 C_{ni} = coefficiente medio di valutazione n , del concorrente i ;
- P_a = punti criterio di valutazione a ;
 P_b = punti criterio di valutazione b ;
.....
 P_n = punti criterio di valutazione n .

Al riguardo del punteggio quantitativo di cui al punto 1.6. la Commissione conviene sul fatto che tale punteggio non sarà assegnato in modo automatico e senza alcun giudizio discrezionale, ma che al contrario la Commissione dovrà esaminare ciascuno dei beni e delle strumentazioni oggetto dell'offerta e giudicarne la pertinenza e la congruità in rapporto all'oggetto dell'appalto, nonché la conformità della certificazione del valore alle prescrizioni della legge speciale di gara - senza peraltro poter esprimere giudizi qualitativi di merito. Ai fini dell'attribuzione del punteggio, sarà considerato solo il valore di beni e strumentazioni che saranno giudicati pertinenti e congrui rispetto all'appalto e il cui valore risulti essere adeguatamente certificato in conformità a quanto previsto dal punto 1.6 del disciplinare di gara.

*** **

Terminate le valutazioni preliminari sopra verbalizzate, adeguatamente condivise da tutti i componenti della Commissione, la Commissione stessa inizia l'esame ragionato delle offerte tecniche pervenute e sopra indicate.

Alle ore 18.30, non essendo ancora terminato tale esame, la seduta viene chiusa e aggiornata, sempre in seduta riservata, al giorno 06 dicembre 2022, alle ore 8,30, presso il Municipio di Lombardore.

VERBALE n. 2 DI SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE DI VALUTAZIONE

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Collettero Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè

Procedura telematica per la gara:

**AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, MENSA DIPENDENTI COMUNALI E ALTRE UTENZE
PERIODO GENNAIO 2023 – DICEMBRE 2025.
del Comune di Pavone Canavese (TO)
CIG (SIMOG) 9455913243**

Importo di gara: € 600.168,00, di cui € 1.440,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

L'anno **2022** (duemila ventidue), addì **06** (sei) del mese di **Dicembre** alle ore **08,30** in **Lombardore** al piano primo del palazzo municipale, per la CUC - associazione consortile tra i comuni di Lombardore, Foglizzo, Feletto, Scarmagno, Lusigliè San Ponso, Busano, Mathi, Grosso, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Collettero Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè- sono presenti:

- Matteo BOSSA, presidente della commissione di gara;
- Giulia MASIA, componente della commissione di gara;
- Cristina SPADORCIA, componente della commissione di gara;

La Commissione riprende quindi l'esame ragionato delle offerte tecniche pervenute e indicate nel verbale n.1, secondo il metodo di comparare tra loro le tre offerte con riguardo a ciascun criterio consecutivamente. Ciascun commissario, come previsto nello stesso verbale n. 1, esprime un giudizio numerico da 0 a 1 con riguardo a ciascun criterio qualitativo e a ciascuna offerta e la commissione calcola consecutivamente il valore medio del giudizio, il punteggio attribuito per ciascun criterio a ciascuna offerta e procede al riproporzionamento.

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Lorzanzè, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè

GMI

	Bossa	Spadorcia	Masia	Giudizio medio	Punteggio	Max totale punti	Riproporzionamento
1.1 Organigramma	0,7	0,7	0,7	0,7	10,5	15	10,50
1.2 Piano di formazione	0,7	0,7	0,7	0,7	1,4	2	1,40
1.3 Gestione imprevisti ed emergenze	0,8	0,8	0,8	0,8	2,4	3	2,67
1.4 Curriculum del Direttore del Servizio	1	1	1	1	3	3	3,00
1.5 Potenziamento centro cottura					14063,7	20	4,51
2.1 Piano alimentare	0,8	0,8	0,8	0,8	4	5	4,00
2.2 Proposte nuovi menù	0,6	0,6	0,6	0,6	3,6	6	3,60
2.3.1 Inserimento nei menù di prodotti biologici per il 100% della fornitura					3	3	3,00
2.3.2 Carni avicole					1,5	3	1,50
2.3.3 Carni suine					1,5	3	1,50
2.4 Inserimento nei menù di carni bovine certificate (es Coalvi)					3	3	3,00
2.5 Progetto descrittivo finalizzato riduzione rifiuti	0,9	0,9	0,9	0,9	3,6	4	3,60
2.6 Riduzione degli scarti e recupero generi alimentari	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	3	2,00
2.7 Comunicazione	1	1	1	1	2	2	1,80
TOTALI						75	46,08

DUSSMANN

	Bossa	Spadorcia	Masia	Giudizio medio	Punteggio	Max totale punti	Riproporzionamento
Organigramma	1	1	1	1	15	15	15,00
Piano di formazione	1	1	1	1	2	2	2,00
Gestione imprevisti ed emergenze	0,9	0,9	0,9	0,9	2,7	3	3,00
Curriculum del Direttore del Servizio	1	1	1	1	3	3	3,00
Potenziamento centro cottura					19257,98	20	6,18
Piano alimentare	1	1	1	1	5	5	5,00
Proposte nuovi menù	1	1	1	1	6	6	6,00
Inserimento nei menù di prodotti biologici per il 100% della fornitura					3	3	3,00
Carni avicole					3	3	3,00
Carni suine					3	3	3,00
Inserimento nei menù di carni bovine certificate (es Coalvi)					3	3	3,00
Progetto descrittivo finalizzato riduzione rifiuti	1	1	1	1	4	4	4,00
Riduzione degli scarti e recupero generi alimentari	1	1	1	1	3	3	3,00
Comunicazione	1	1	1	1	2	2	2,00
TOTALI						75	61,18

All FOOD

	Bossa	Spadorcia	Masia	Giudizio medio	Punteggio	Max totale punti	Riproporzionamento
1.1 Organigramma	0,9	0,9	0,9	0,9	13,5	15	13,50
1.2 Piano di formazione	1	1	1	1	2	2	2,00
1.3 Gestione imprevisti ed emergenze	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1	3	2,33
1.4 Curriculum del Direttore del Servizio	1	1	1	1	3	3	3,00
1.5 Potenziamento centro cottura					62349,17	20	20,00
2.1 Piano alimentare	1	1	1	1	5	5	5,00
2.2 Proposte nuovi menù	0,6	0,6	0,6	0,6	3,6	6	3,60
2.3.1 Inserimento nei menù di prodotti biologici per il 100% della fornitura					3	3	3,00
2.3.2 Carni avicole					3	3	3,00
2.3.3 Carni suine					3	3	3,00
2.4 Inserimento nei menù di carni bovine certificate (es Coalvi)					3	3	3,00
2.5 Progetto descrittivo finalizzato riduzione rifiuti	0,9	0,9	0,9	0,9	3,6	4	3,60
2.6 Riduzione degli scarti e recupero generi alimentari	0,9	0,9	0,9	0,9	2,7	3	2,70
2.7 Comunicazione	1	1	1	1	2	2	2,00
TOTALI						75	69,73

La Commissione conviene di ulteriormente giustificare i punteggi espressi a ciascun sotto criterio con le succinte valutazioni unanimemente approvate e riportate nel seguente prospetto:

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè

N°	Criteri di valutazione e sub criteri	D Max	Q Max	Gmi	Dussmann	All Food
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO					
1.1	<p>Organigramma e funzio-nigramma:</p> <p>organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporti.</p> <p>Si chiede di Indicare in maniera sintetica in una tabella: numero, qualifica, funzione (o funzioni se plurime) e monte ore settimanale di tutti gli addetti e le modalità di sostituzione del personale a garanzia di continuità del servizio. Si precisa che il numero e le ore degli addetti al servizio non potrà essere inferiore a quello previsto nel capitolato. La dotazione di personale, le relative qualifiche professionali, l'orario di lavoro dovranno essere analiti-</p>	15		Propone servizio analogo a capitolato. Non indica modalità di sostituzione	<p>Propone complessivamente orario più ampio. ASM (A 15H; B 15H; C 15H; D 15H; E 12,5 H) Autista 6 H oltre a 4 h settimanali (2h + 2h) dietista e direttore.</p> <p>Propone piano di sostituzione e specifiche azioni per il benessere aziendale</p>	Propone servizio per 2,5h in più rispetto all'orario attuale degli ASM (75h, 15x5). Propone piano generale di modalità di sostituzione del personale.

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Lorzanzè, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè

	camente elencati nell'offerta tecnica e costituiranno obbligo contrattuale per l'Appaltatore.					
1.2	Piano di formazione e addestramento Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali e le tematiche dell'addestramento	2		Proposta sintetica. Indica corsi "nella durata dell'appalto" per h 52,5	Proposta dettagliata. Indica corsi per un monte ore annuale di 65/62 ore (personale suddiviso in dure gruppi) e 32 ore per gli anni successivi al primo. Specifica modalità di attestazione della formazione.	Proposta dettagliata. Con estensione agli argomenti trattati. Indica corsi per un monte ore annuale di 66 h
1.3	Gestione degli imprevisti ed emergenze Indicare le modalità di gestione delle emergenze, sia in produzione, che in distribuzione sui plessi scolastici	3		Propone un centro cottura a 7 km (13 minuti). Vengono precisate in modo sintetico le soluzioni adottate per gestire le varie situazioni di emergenza.	Propone un centro cottura a 10 km (15 minuti). Ben dettagliata la gestione imprevisti ed emergenze.	Propone un centro di cottura distante da Pavone (46 km, 36 minuti). Dettaglia in modo adeguato la gestione imprevisti ed emergenze.
1.4	Curriculum del Direttore del Servizio Esperienza almeno triennale in servizi di ristorazione e dimensione servizio pari a 400 pasti giornalieri.	3		Presenta curriculum con ampia esperienza nel servizio di ristorazione	Presenta curriculum con ampia esperienza nel servizio di ristorazione	Presenta curriculum con ampia esperienza nel servizio di ristorazione
	Potenziamento del centro cottura e dei locali di rice-			L'offerta risulta	L'offerta risulta con-	L'offerta risulta congrua

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Collettero Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè

1.6.	<p>vimento pasti e refettori con la proposta di nuove attrezzature e arredi 20 max da realizzare e rendere operative entro il 9 gennaio 2023. Sarà assegnato un punteggio proporzionale in relazione agli investimenti proposti. Il massimo punteggio sarà assegnato al valore più alto dell'investimento e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente. Il valore dell'investimento dovrà essere sottoscritto da ente terzo, quale ad esempio, il diretto fornitore. Si rinvia all'art. 63 del Capitolato</p>	20	<p>congrua e coerente con le finalità del servizio. Le attrezzature offerte sono corredate da schede tecniche. Il valore dell'investimento è risultato pari ad euro 14.063,70 iva esclusa.</p>	<p>grua e coerente con le finalità del servizio. Le attrezzature offerte sono corredate da schede tecniche. Dall'allegato al criterio 1.6 si è ricavato il complessivo valore dell'investimento per euro 19.257,98, iva esclusa. E' risultata assente la valorizzazione economica del pentolame e dei mestoli.</p>	<p>e coerente con le finalità del servizio. Le attrezzature offerte sono corredate da schede tecniche. La relazione offerta tecnica presenta i seguenti dati di sintesi sul valore degli investimenti: per il potenziamento del centro cottura euro 51.919,34 e 12.724,39 per investimenti refettori; l'offerta tecnica (pagg. 13-14) indica un investimento totale "coma da all. 3" per euro 76.065,98. Dall'esame e dalla somma aritmetica degli investimenti presenti nell'allegato risulta l'importo di euro 62.349,17, iva esclusa. Questo valore (62.349,17) viene preso in considerazione dalla Commissione ai sensi della regola disposta dal par. 1.6. del disciplinare di gara.</p>
------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Lorzanzè, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè

2	QUALITA' DEL SERVIZIO					
2.1	Piano alimentare Modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori, metodologie di verifica e gestione delle non conformità.	5		Buona descrizione dell'approvvigionamento e della selezione. Non appaiono invece coordinati l'orario previsto per la consegna delle merci (entro le h 9) con l'orario di inizio servizio del cuoco (h 7.30)	Ottima descrizione dell'approvvigionamento, selezione, accreditamento fornitori. Espone in modo analitico il trattamento delle non conformità con specificazione di quelle attinenti a prodotto e processo. Segnala la garanzia temporale della consegna delle derrate entro le h 7.30.	Ottima descrizione dell'approvvigionamento, selezione, accreditamento fornitori. Espone in modo analitico il trattamento delle non conformità.
2.2	Proposte di nuovi menù Si richiede la proposta di 3 menù stagionali, costruiti sullo schema proposta dal capitolato, che verranno valutati esclusivamente se già approvati dall'ASL. Verranno valutati la stagionalità dei prodotti e la varietà dei piatti proposti.	6		La proposta presenta 2 menù su 4 settimane (menù autunno inverno infanzia e primaria comune di Tavagnasco; menù primavera-estate scuola infanzia e primaria comune di Quincinetto). Rispettata varietà e stagionali-	Presenta 3 menù approvati dall'ASL suddivisi su otto settimane. Rispettata la stagionalità dei prodotti e la varietà.	La proposta presenta alcune incongruenze. Nell'offerta tecnica propone 3 menù: primavera/estate suddiviso su 4 settimane; autunnale su 3 settimane; inverno su 4 settimane. Nell'allegato 4 è presente vidimazione ASL per menù invernale su 8 settimane e primavera-estate su 4 settima-

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè

				tà. Presenta menù aggiuntivi a tema.		ne. Non risulta allegato parere asl per menù autunnale che pertanto, ai sensi del punto 2.2. del disciplinare di gara non può essere oggetto di valutazione. I due menù rispettano stagionalità e varietà.
2.3 2.3. 1	Inserimento nei menù di prodotti biologici per il 100% della fornitura. Per prodotti biologici derivanti dai cereali (es. pane, pasta, riso, farine, prodotti da forno, ecc.). Il massimo punteggio sarà assegnato al 100% della fornitura e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.		3 max	Ottiene punteggio max	Ottiene punteggio max	Ottiene punteggio max
2.3. 2	Per carni avicole. Il massimo punteggio sarà assegnato al 100% della fornitura e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.		3 max	Ottiene punteggio 50%	Ottiene punteggio max	Ottiene punteggio max
2.3. 3	Per carni suine. Il massimo punteggio sarà assegnato al 100% della fornitura e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.		3 max	Ottiene punteggio 50%	Ottiene punteggio max	Ottiene punteggio max

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Collettero Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Lorzanzè, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè

2.4	Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti (es. Coalvi) pari al 50% della fornitura (essendo il rimanente 50% già obbligatorio come biologico)		3	Ottiene punteggio max	Ottiene punteggio max	Ottiene punteggio max
2.5	Progetto descrittivo del servizio complessivamente inteso e dei materiali impiegati finalizzato alla massima riduzione dei rifiuti	4		Progetto distinto con dichiarazione di possesso di certificazione uni en iso 14001:2015. Propone stoviglie riutilizzabili e prodotti pulizia ecobabel.	Ottimo progetto sostenibile con azioni dettagliate. Propone stoviglie riutilizzabili. Dichiara possesso di certificazione uni en iso 14001:2015 ed EMAS	Progetto distinto con indicazione di misure specifiche (magazzini comuni per ridurre numero viaggi; utilizzo di stoviglie pluriuso; utilizzo detersivi a ridotto impatto ambientale
2.6	Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati. Si richiede progetto di fattibilità, per la gestione quotidiana: <ul style="list-style-type: none"> • dei generi alimentari non consumati, da destinare a iniziative di solidarietà sociale • dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti da destinare a canili e gattili. Tali progetti dovranno prevedere: caratteristiche del servizio, aspetti di metodo (ad esempio: controllo delle effettive quantità non distribuite,	3		Progetto generico sulla riduzione degli scarti e sul recupero dei generi alimentari non consumati	Progetto dettagliato con interessante progetto di rilevazione specifica degli scarti alimentari nella ristorazione scolastica (progetto "Quanto ci piace")	Progetto dettagliato e con offerte integrative (borsa antispreco, borraccia in alluminio)

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Civena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Collettero Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè

	modalità di gestione delle eccedenze quotidiane senza escludere alcun refettorio), strumenti/attrezzature necessarie al progetto e delle quali l'offerente si fa carico per tutta la durata del servizio, tempistiche di attuazione del sistema, metodo e tempistiche di rendicontazione periodica al Committente, personale referente e responsabilità.				
2.7	Comunicazione Progetto descrittivo delle iniziative di comunicazione che si intendono proporre all'utenza con l'indicazione precisa delle informazioni date sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per Incentivare corrette abitudini alimentari e invogliare al consumo del proprio pasto.	2		Presenta ottimo progetto comunicativo	Presenta ottimo progetto comunicativo Presenta ottimo progetto comunicativo

Si dà mandato al RUP di inserire sulla piattaforma i punteggi e di comunicare le valutazioni assegnate ai partecipanti.

La seduta si aggiorna alle ore 14,30 del giorno 14 dicembre 2022 in videoconferenza su piattaforma gotomeeting per l'apertura dell'offerta economica.

Alle ore 12,30 si chiude la seduta.

Letto, confermato e sottoscritto:

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Collettero Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Lorzanzè, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè

IL PRESIDENTE DEL SEGGIO DI GARA:

(F.To Dott. Matteo Bossa)

LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE :

(F.To Luciana Mellano)

I COMPONENTI DEL SEGGIO DI GARA:

(F.To Giulia Masia)

(F.To Cristina Spadorcia)

Allegate :

Videata punteggi della piattaforma GMI Servizi

Videata punteggi della piattaforma DUSMANN

Videata punteggi della piattaforma ALL FOOD

Punteggi assegnati alla ditta G.M.I. SERVIZI SRL

Criteria punteggio documentazione tecnica

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Punteggio	
	Massimo	Punteggio
Curriculum del Direttore del Servizio	3.0000	3.0000
Gestione degli imprevisti ed emergenze	3.0000	2.4000
Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporti.	15.0000	10.5000
Piano di formazione e addestramento	2.0000	1.4000
Potenziamento del centro cottura	20.0000	4.5200
	Totale criterio	21.8200

QUALITA' DEL SERVIZIO	Punteggio	
	Massimo	Punteggio
Comunicazione	2.0000	2.0000
Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati	3.0000	1.8000
Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti (es. Coalvi) pari al 50% della fornitura	3.0000	3.0000
Inserimento nei menù di prodotti biologici per il 100% della fornitura.	3.0000	3.0000
Per carni avicole	3.0000	1.5000
Per carni suine	3.0000	1.5000
Piano alimentare	5.0000	4.0000
Progetto descrittivo del servizio complessivamente inteso e dei materiali impiegati	4.0000	3.6000
Proposte di nuovi menù	6.0000	3.6000
	Totale criterio	24.0000
	Totale punteggio	45.8200

Punteggi assegnati alla ditta ALL FOOD SPA

Criteri punteggio documentazione tecnica

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio
Curriculum del Direttore del Servizio	3.0000	3.0000
Gestione degli imprevisti ed emergenze	3.0000	2.1000
Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporti.	15.0000	13.5000
Piano di formazione e addestramento	2.0000	2.0000
Potenziamento del centro cottura	20.0000	20.0000
	Totale criterio	40.6000
QUALITA' DEL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio
Comunicazione	2.0000	2.0000
Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati	3.0000	2.7000
Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti (es. Coalvi) pari al 50% della fornitura	3.0000	3.0000
Inserimento nei menù di prodotti biologici per il 100% della fornitura.	3.0000	3.0000
Per carni avicole	3.0000	3.0000
Per carni suine	3.0000	3.0000
Piano alimentare	5.0000	5.0000
Progetto descrittivo del servizio complessivamente inteso e dei materiali impiegati	4.0000	3.6000
Proposte di nuovi menù	6.0000	3.6000
	Totale criterio	28.9000
	Totale punteggio	69.5000

Punteggi assegnati alla ditta DUSSMANN SERVICE S.r.l.

Criteri punteggio documentazione tecnica

	Punteggio Massimo	Punteggio
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		
Curriculum del Direttore del Servizio	3.0000	3.0000
Gestione degli imprevisti ed emergenze	3.0000	2.7000
Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporti.	15.0000	15.0000
Piano di formazione e addestramento	2.0000	2.0000
Potenziamento del centro cottura	20.0000	6.1800
	Totale criterio	28.8800
	Punteggio Massimo	Punteggio
QUALITA' DEL SERVIZIO		
Comunicazione	2.0000	2.0000
Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati	3.0000	3.0000
Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti (es. Coalvi) pari al 50% della fornitura	3.0000	3.0000
Inserimento nei menù di prodotti biologici per il 100% della fornitura.	3.0000	3.0000
Per carni avicole	3.0000	3.0000
Per carni suine	3.0000	3.0000
Piano alimentare	5.0000	5.0000
Progetto descrittivo del servizio complessivamente inteso e dei materiali impiegati	4.0000	4.0000
Proposte di nuovi menù	6.0000	6.0000
	Totale criterio	32.0000
	Totale punteggio	60.8800

