

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Unione Collinare Canavesana, Colletterto Giacosa, Salerano, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissero Canavese, Caravino, Brosso, Consorzio CISA, Mercenasco, Montanaro

VERBALE SEDUTA TECNICA

Procedura telematica per la gara:

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – SCUOLA DELL'INFANZIA – ANNI SCOLASTICI
2024/2025 – 2025/2026 CON EVENTUALE RINNOVO ANNI 2026/2027 E 2027/2028. COMUNE
DI SAN GIUSTO CANAVESE - COMUNE DI SAN GIUSTO**

CIG: B25C747F36

L'importo complessivo dell'appalto è fissato in euro 149.940,00= oltre oneri per la sicurezza da interferenza stimati in euro 1.260,00 e I.V.A. ai sensi di legge.

I costi della manodopera, determinati ai sensi dell'art. 41, comma 13 e 14, del Codice dei contratti pubblici, sulla base delle ultime tabelle ministeriali disponibili, è stimato in circa euro € 82.500.

L'anno duemila ventiquattro, addì 26 (ventisei) del mese di Luglio alle ore 9:00 in Lombardore presso la sede della CUC - associazione consortile tra i comuni di Lombardore, Foglizzo, Feletto, Scarmagno, Lusigliè San Ponso, Busano, Mathi, Grosso, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS38, San Raffaele Cimena, Agliè Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Colletterto Giacosa, Salerano, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese - si insedia il seggio tecnico di gara nelle persone di:

- MAGGIO Dott. Sergio, RUP e presidente della commissione di gara;
- CERVELLIN Dott.ssa Daniela, componente della commissione di gara;
- MELLANO geom. Luciana, componente commissione di gara e segretaria verbalizzante;

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

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Unione Collinare Canavesana, Colletterto Giacosa, Salerano, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissero Canavese, Caravino, Brosso, Consorzio CISA, Mercenasco, Montanaro

Alle ore 10:05 il RUP sblocca i fascicoli dell'offerta tecnica e consta che all'interno ci sono:

- **CM SERVICE SRL prot. 3336 del 25/07/2024;**
- **EURORISTORAZIONE SRL prot. 3335 del 25/07/2024;**

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà secondo i criteri dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 108 Codice Appalti), individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
TOTALE	100

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Riva Rossa, Unione Collinare Canavesana, Colletterto Giacosa, Salerano, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissero Canavese, Caravino, Brosso, Consorzio CISA, Mercenasco, Montanaro

10.1 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.

	CRITERI	punti max		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	punti max D	punti max Q
1	Struttura organizzativa del servizio: Personale, piani, mezzi e <i>customer satisfaction</i>	30	1.1	valutazione del curriculum del direttore del servizio – (esperienza almeno triennale servizi di ristorazione, di dimensione almeno pari a quello del servizio richiesto)	2	
			1.2	una tabella sintetica con numero, qualifica, funzione/i e monte ore settimanale di tutti gli addetti e le modalità di sostituzione del personale a garanzia di continuità del servizio	3	
			1.3	piano di formazione e aggiornamento (Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali – addetti preparazione pasti, addetti distribuzione, addetti trasporto -, le tematiche dell'addestramento distinto per le varie figure)	3	
			1.4	piano di autocontrollo	4	
			1.5	presenza di cuoco responsabile	2	
			1.6	valutazione della organizzazione dei servizi proposta e relativi controlli (trasporto nelle due scuole ed organizzazione oraria)	3	
			1.7	organizzazione e gestione della <i>comunicazione customer satisfaction</i> : indicazione delle iniziative di comunicazione, per alunni e famiglie, che pongano in essere un sistema di <i>customer satisfaction</i>	8	
			1.8	Descrizione del Piano di pulizia ordinaria e straordinaria di tutte le superfici, infissi e arredi e sanificazione dei locali e delle attrezzature con specifica dei prodotti utilizzati. Calendarizzazione pulizie straordinarie di tutte le superfici, infissi e arredi	5	

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimenà, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Riva Rossa, Unione Collinare Canavesana, Colletterto Giacosa, Salerano, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissero Canavese, Caravino, Brosso, Consorzio CISA, Mercenasco, Montanaro

2	<p>Qualità del servizio: inserimento nei menù di nuovi prodotti "locali"</p> <p>Si precisa che, ai fini dell'assegnazione del punteggio relativo al punto 2.1 e al punto 2.2. della tabella dei criteri di valutazione (Inserimento nei menù di nuovi prodotti 'locali'), verranno considerati esclusivamente i prodotti 'base' delle singole ricette/piatti componenti il menù del giorno: vale a dire la derrata/alimento base dei primi, dei secondi, dei contorni, della merenda. (non quindi le componenti minimali dei singoli piatti).</p> <p>Inoltre il concorrente 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.</p> <p>L'assenza delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0 (zero).</p> <p>L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio</p>	45	2.1	Saranno considerate migliori le proposte che inseriscano nuovi prodotti "locali": debbono essere elencati quali prodotti biologici provenienti da agricoltura locale (leggasi ambito Regione Piemonte) si intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono presenti nei menù di riferimento (Allegati A2 menù invernale; Allegati A43 menù estivo). <i>Il punteggio verrà attribuito in maniera proporzionale: 100% dei prodotti, forniti tutte le volte che son presenti in menù = 8 punti</i>		8
			2.2	debbono essere elencati quali prodotti biologici provenienti da agricoltura locale (leggasi ambito Canavese) si intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono presenti nei menù di riferimento (Allegati A2 menù invernale; Allegati A3 menù estivo). <i>Il punteggio verrà attribuito in maniera proporzionale: 100% dei prodotti, forniti tutte le volte che son presenti in menù = 8 punti</i>		8
			2.3	Saranno considerate migliori le proposte che prevedano l'introduzione di nuovi piatti stagionali nei menù tenendo conto delle proprietà nutrizionali degli alimenti e dei L.A.R.N. per la fascia di età prevalente alla quale il servizio è rivolto. <i>Il punteggio verrà attribuito in maniera proporzionale: 100% di nuovi piatti stagionali = 5 punti</i>		5
	<p>Qualità del servizio: proposta menù specifici per le diete speciali e le diete religiose</p> <p>Si precisa che, ai fini dell'assegnazione del punteggio relativo al punto 2.4 si dovranno allegare alla relazione tecnica gli appositi menù vidimati da un Servizio Dietetologico ASL della Regione Piemonte.</p>		2.4	Saranno considerate migliori le proposte che prevedano la disponibilità di appositi menù adatti a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari più comuni (quali, ad esempio, la celiachia) e la disponibilità di appositi menù che tengano conto delle prescrizioni alimentari dovute a credi religiosi e a scelte etiche	10	

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Riva Rossa, Unione Collinare Canavesana, Colletterto Giacosa, Salerano, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissero Canavese, Caravino, Brosso, Consorzio CISA, Mercenasco, Montanaro

2	Qualità del servizio: valutazione dei mezzi di trasporto impiegati nella veicolazione dei pasti.		2.5	Utilizzo di mezzi di trasporto EURO 6	6	
2	Qualità del servizio: valutazione di un progetto di educazione alimentare	2.6		Organizzazione di momenti, giornate, eventi informativi o formativi, di sensibilizzazione su tematiche di educazione alimentare; contrasto alle patologie alimentari in minori di età scolare, sostenibilità ambientale e spreco alimentare, da realizzare in collaborazione con il Comune e l'Istituto Scolastico.	8	
3	Gestione delle emergenze: valutazione delle modalità di gestione delle emergenze in caso di guasti o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di cottura dei pasti	5	3.1	Indicazione di una sede alternativa di preparazione dei pasti situata ad una distanza dai punti di consegna tra i 35 e i 45 km (Google Maps)	5	
TOTALE		80			80	

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

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale (colonna D) è attribuito un coefficiente sulla base del seguente metodo: attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario, come sotto riportato:

Coeff.	Rispondenza
0,0	Assente completamente
0,1	Quasi del tutto assente
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

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimenà, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Unione Collinare Canavesana, Colletterto Giacosa, Salerano, Loranzè, Samone, Pavone Canavese, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissero Canavese, Caravino, Brosso, Consorzio CISA, Mercenasco, Montanaro

La commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo.

La commissione, 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 è 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 risultato del punteggio qualitativo verrà sommato il punteggio quantitativo di cui ai punti 2.1, 2.2 e 2.3 (Colonna Q).

Alle ore 9:55 il RUP consegna i fascicoli e gli allegati alla commissione per la valutazione in seduta riservata.

Alle ore 11:00 concluse le fasi di valutazione si riportano le videate della piattaforma:

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Riva Rossa, Unione Collinare Canavesana, Colletterto Giacosa, Salerano, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissero Canavese, Caravino, Brosso, Consorzio CISA, Mercenasco, Montanaro

Punteggi assegnati alla ditta C.M. SERVICE S.R.L.

Criteri punteggio documentazione tecnica

GERSTIONE EMERGENZE	Punteggio Massimo	Punteggio
3.1 Gestione e sede alternativa	5.0000	4.0000
Totale criterio		4.0000
Inserimento % prodotti caavesani	Punteggio Massimo	Punteggio
2.2 ambito canavese	8.0000	
Totale criterio		0.0000
QUALITA' DEL SERVIZIO - PROPOSTA MENU' STAGIONALI	Punteggio Massimo	Punteggio
2.3 - Inserimento piatti stagionali	5.0000	
Totale criterio		0.0000
QUALITA' DEL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio
2.4 Proposte Menù	10.0000	8.0000
2.5 Mezzi di trasporto	6.0000	4.8000
2.6 Progetto educazione alimentare	8.0000	5.6000
Totale criterio		18.4000
QUALITA' SERVIZIO - INSERIMENTO PRODOTTI LOCALI	Punteggio Massimo	Punteggio
2.1 Inserimento % Prodotti Locali	8.0000	
Totale criterio		0.0000
STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio
1.1 valutazione curriculum D.E.	2.0000	2.0000
1.2 Tabella personale	3.0000	2.4000
1.3 Piano di Formazione ed Aggiornamento	3.0000	2.1000
1.4 Piano autocontrollo	4.0000	3.6000
1.5 presenza Cucoco	2.0000	1.6000
1.6 Organizzazione del servizio	3.0000	2.7000
1.7 Organizzazione e gestione organizzazione	8.0000	5.6000
1.8 Piano di Pulizia	5.0000	4.0000
Totale criterio		24.0000
Totale punteggio		46.4000

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Unione Collinare Canavesana, Colletterto Giacosa, Salerano, Loranzè, Samone, Pavone Canavese, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissero Canavese, Caravino, Brosso, Consorzio CISA, Mercenasco, Montanaro

Denominazione	C.M. SERVICE S.R.L.
Forma di partecipazione	Singolo
Sede legale	49 Via Chisverano, 10010, Cascinette d' Ivrea
Partita IVA	08766390010
PEC	sanitario@pec.cmservice srl.it
Legale rappresentante	RITA CARMELA CONVERSA
Codice fiscale	CNVRCR69C56E379Z

[Verifica requisiti](#)
[Verifica offerte tecniche](#)
[Verifica criteri tecnici qualitativi](#)
[Verifica criteri tecnici quantitativi](#)

Criteri punteggio documentazione tecnica		
Criterio di valutazione	Punteggio Massimo	Punteggi assegnati automaticamente
2.1 Inserimento % Prodotti Locali	8.0000	0.8000
2.2 ambito canavese	9.0000	0.8000
2.3 - Inserimento piatti stagionali	5.0000	0.6000

[Torna alla seduta di gara](#)
[Scarica tutti](#)
[Salva](#)

Punteggi assegnati alla ditta EURORISTORAZIONE SRL

Criteri punteggio documentazione tecnica

GERSTIONE EMERGENZE	Punteggio Massimo	Punteggio
3.1 Gestione e sede alternativa	5.0000	3.5000
Totale criterio		3.5000
Inserimento % prodotti caavesani	Punteggio Massimo	Punteggio
2.2 ambito canavese	8.0000	
Totale criterio		0.0000
QUALITA' DEL SERVIZIO - PROPOSTA MENU' STAGIONALI	Punteggio Massimo	Punteggio
2.3 - Inserimento piatti stagionali	5.0000	
Totale criterio		0.0000
QUALITA' DEL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio
2.4 Proposte Menù	10.0000	8.0000
2.5 Mezzi di trasporto	6.0000	4.8000
2.6 Progetto educazione alimentare	3.0000	7.2000
Totale criterio		20.0000
QUALITA' SERVIZIO - INSERIMENTO PRODOTTI LOCALI	Punteggio Massimo	Punteggio
2.1 Inserimento % Prodotti Locali	8.0000	
Totale criterio		0.0000

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Riva Rossa, Unione Collinare Canavesana, Colletterto Giacosa, Salerano, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissero Canavese, Caravino, Brosso, Consorzio CISA, Mercenasco, Montanaro

STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio
1.1 valutazione curriculum D.E.	2.0000	2.0000
1.2 Tabella personale	3.0000	2.7000
1.3 Piano di Formazione ed Aggiornamento	3.0000	2.7000
1.4 Piano autocontrollo	4.0000	3.6000
1.5 presenza Cucoco	2.0000	1.8000
1.6 Organizzazione del servizio	3.0000	2.7000
1.7 Organizzazione e gestione organizzazione	8.0000	7.2000
1.8 Piano di Pulizia	5.0000	4.0000
Totale criterio		26.7000
Totale punteggio		50.2000

Denominazione	EURORISTORAZIONE SRL
Forma di partecipazione	Singolo
Sede legale	VIA SAVONA 144, 36040, Torri di Quartesolo
Partita IVA	01998810244
PEC	info.euroristorazione@pec.it
Legale rappresentante	GIULIANO ONGARO
Codice fiscale	NGRGLN59R29L551J
Verifica requisiti Verifica offerte tecniche Verifica criteri tecnici qualitativi Verifica criteri tecnici quantitativi	

Criteri punteggio documentaz		
Criterio di valutazione	Punteggio Massimo	Punteggi assegnati automat
2.1 inserimento % Prodotti Locali	8.0000	Q 8.0000
2.2 ambito canavese	8.0000	Q 8.0000
2.3 - Inserimento piatti stagionali	5.0000	Q 4.4000
Torna alla seduta di gara Scarica tutti Salva		

Partecipante	Data di conferma di partecipazione	Stato busta	Punteggio offerta tecnica	Ol
C.M. SERVICE S.R.L.	25/07/2024 11:51:47	valida	Q 46.4000	
EURORISTORAZIONE SRL	25/07/2024 13:34:19	valida	Q 50.2000	

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimenà, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Riva Rossa, Unione Collinare Canavesana, Colletterto Giacosa, Salerano, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissero Canavese, Caravino, Brosso, Consorzio CISA, Mercenasco, Montanaro

EURORISTORAZIONE SRL	PUNTEGGIO COMPLESSIVO OFFERTA TECNICA CRITERI QUANTITATIVI	PUNTI 70,60
CM SERVICE SRL	PUNTEGGIO COMPLESSIVO OFFERTA TECNICA CRITERI QUALITATIVI	PUNTI 67,40

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 10:00 del 07/08/2024 per l'apertura delle offerte economiche.

Alle ore 11:20 si chiude la seduta.

Letto, confermato e sottoscritto:

IL PRESIDENTE DEL SEGGIO DI GARA:

I COMPONENTI DEL SEGGIO DI GARA:

LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE: