

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:

OGGETTO: SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E MENSA DIPENDENTI PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 - 2025/2026 -. COMUNE DI ALBIANO DI IVREA

CIG: B232763907

L'importo complessivo dell'appalto è fissato in euro 280.519,50 oltre oneri per la sicurezza da interferenza stimati in euro 2.330,25 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 € 117.121,65.

L'anno duemila ventiquattro, addì 22 (ventidue) del mese di Luglio alle ore 15,55 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, Vauda Canavese - si insedia il seggio tecnico di gara nelle persone di:

- D.ssa Monica FROLA – Presidente commissione di gara
- D.ssa Serena TAGLIARO - componente 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.

Alle ore 15,55 la RUP sblocca i fascicoli dell'offerta tecnica e consta che all'interno ci sono:

- Ditta SODEXO ITALIA :
 - ✓ N. 5 Fascicoli
 - ✓ N. 2 Cartelle ZIP con schede tecniche prodotti e certificati BIO;
- Ditta CM SERVICE ;
 - ✓ n. 3 fascicoli
 - ✓ n. 59 documenti integrativi

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

I criteri di aggiudicazione sono i seguenti: 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

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA ED ECONOMICA

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 customer satisfaction	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	

C.U.C. Consorzio Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Civena, 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, Brozzo, Consorzio CISA, Mercenasco, Montanaro

			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	
2	Qualità del servizio: inserimento nei menù di nuovi prodotti "locali" 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). 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. 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	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 A3 menù invernale; Allegati A4 A5 menù estivo). <i>Il punteggio verrà attribuito in maniera proporzionale: 100% dei prodotti, forniti tutte le volte che sono 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 A3 menù invernale; Allegati A4 A5 menù estivo)). <i>Il punteggio verrà attribuito in maniera proporzionale: 100% dei prodotti, forniti tutte le volte che sono 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
	Qualità del servizio: proposta menù specifici per le diete speciali e le diete religiose 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 Dietologico ASL della Regione Piemonte.		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, Broso, 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			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

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.

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

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 16,00 la RUP consegna i fascicoli e gli allegati alla commissione per la valutazione in seduta riservata.

Alle ore 17,43 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, Rivarossa, Unione Collinare Canavesana, Colletterto Giacosa, Salerano, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissero Canavese, Caravino, Broso, Consorzio CISA, Mercenasco, Montanaro

Denominazione	SODEXO ITALIA S.P.A.
Forma di partecipazione	Singolo
Sede legale	via fratelli gracchi 36, 20100, Cinisello Balsamo
Partita IVA	00805980158
PEC	sodexocommercialescu@legalmail.it
Legale rappresentante	VALERIA PLATANIA
Codice fiscale	PLTVLR81P56C342B

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 AMBITO REGIONALE	8.0000	Q 8.0000
2.2 AMBITO CANAVESANO	8.0000	Q 8.0000
2.3 PROPOSTA MENU STAGIONALI	5.0000	Q 5.0000

C.U.C. Consorzio Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Civena, 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 SODEXO ITALIA S.P.A.

Criteri punteggio documentazione tecnica

GESTIONE EMERGENZE	Punteggio Massimo	Punteggio
3.1 - INDICAZIONE SEDE ALTERNATIVA DI PREPARAZIONE DEI PASTI	5.0000	3.5000
Totale criterio		3.5000
QUALITA' DEL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio
2.3 PROPOSTA MENU STAGIONALI	5.0000	
2.4 PROPOSTA MENU' SPECIFICI - DIETE SPECIALI	10.0000	9.0000
2.5 - UTILIZZO MEZZI DI TRASPORTO EURO 6	6.0000	4.8000
2.6 - PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE	8.0000	8.0000
Totale criterio		21.8000
QUALITA' DEL SERVIZIO INSERIMENTO PRODOTTI LOCALI	Punteggio Massimo	Punteggio
2.1 AMBITO REGIONALE	8.0000	
2.2 AMBITO CANAVESANO	8.0000	
Totale criterio		0.0000
STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio
1.1 VALLUTAZIONE CURRICULUM DIRETTORE DEL SERVIZIO	2.0000	1.4000
1.2 TABELLA SINTETICA DEL PERSONALE	3.0000	2.4000
1.3 PIANO FORMAZIONE	3.0000	2.7000
1.4 PIANO AUTOCONTROLLO	4.0000	4.0000
1.5 PRESENZA CUOCO -RESPONSABILE	2.0000	2.0000
1.6 PROPOSTA CONTROLLI E TRASPORTO	3.0000	2.4000
1.7 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE COMUNICAZIONE	8.0000	8.0000
1.8 PIANO PULIZIE	5.0000	5.0000
Totale criterio		27.9000
Totale punteggio		53.2000

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 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



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

Criteri punteggio documentazione tecnica

GESTIONE EMERGENZE	Punteggio Massimo	Punteggio
3.1 - INDICAZIONE SEDE ALTERNATIVA DI PREPARAZIONE DEI PASTI	5.0000	4.0000
Totale criterio		4.0000
QUALITA' DEL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio
2.3 PROPOSTA MENU STAGIONALI	5.0000	
2.4 PROPOSTA MENU ³ SPECIFICI - DIETE SPECIALI	10.0000	8.3333
2.5 - UTILIZZO MEZZI DI TRASPORTO EURO 6	6.0000	5.0000
2.6 - PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE	8.0000	7.2000
Totale criterio		20.5333
QUALITA' DEL SERVIZIO INSERIMENTO PRODOTTI LOCALI	Punteggio Massimo	Punteggio
2.1 AMBITO REGIONALE	8.0000	
2.2 AMBITO CANAVESANO	8.0000	
Totale criterio		0.0000
STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio
1.1 VALLUTAZIONE CURRICULUM DIRETTORE DEL SERVIZIO	2.0000	1.8000
1.2 TABELLA SINTETICA DEL PERSONALE	3.0000	1.8000
1.3 PIANO FORMAZIONE	3.0000	1.5000
1.4 PIANO AUTOCONTROLLO	4.0000	4.0000
1.5 PRESENZA CUOCO -RESPONSABILE	2.0000	2.0000
1.6 PROPOSTA CONTROLLI E TRASPORTO	3.0000	2.4000
1.7 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE COMUNICAZIONE	8.0000	4.0000
1.8 PIANO PULIZIE	5.0000	3.5000
Totale criterio		21.0000
Totale punteggio		45.5333

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

Denominazione C.M. SERVICE S.R.L.
Forma di partecipazione Singolo
Sede legale 49 Via Chiaverano, 10010, Cascinette d' Ivrea
Partita IVA 08766390010
PEC sanitario@pec.cmservicesrl.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 AMBITO REGIONALE	8.0000	Q 8.0000
2.2 AMBITO CANAVESANO	8.0000	Q 8.0000
2.3 PROPOSTA MENU STAGIONALI	5.0000	Q 5.0000

Partecipante	Data di conferma di partecipazione	Stato busta	Punteggio offerta tecnica
SODEXO ITALIA S.P.A.	19/07/2024 11:28:45	valida	Q 74.2000
C.M. SERVICE S.R.L.	22/07/2024 11:06:16	valida	Q 66.5333

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 12,15 del 24/07/2024 per l'apertura dell'offerta economica.

Alle ore 17,55 si chiude la seduta.

Letto, confermato e sottoscritto:

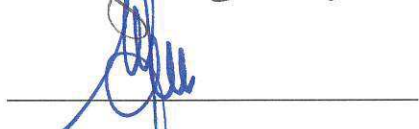
C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Unione Collinare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

La PRESIDENTE DEL SEGGIO DI GARA:



I COMPONENTI DEL SEGGIO DI GARA:





LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE:

