



COMUNE DI CAVA MANARA

Provincia di Pavia

Via L. Manara, 7 - 27051 Cava Manara (PV) - Tel. 0382/5575 - Fax 0382/554110 - Partita IVA 00467120184
e-mail info@comune.cavamanara.pv.it - URL www.comune.cavamanara.pv.it

SERVIZIO 1° - AFFARI GENERALI - CULTURA - SCUOLE E SERVIZI SOCIALI
Ufficio Scuole e Servizi Sociali

APPALTO PUBBLICO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A.S. 2012/13 - 2013/14 - 2014/15 - 2015/16. BANDO DI GARA - PROCEDURA APERTA

PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE Verbale n. 3 - Valutazione offerta tecnico/valutativa

L'anno *Duemiladodici* addì *venti* del mese di *Luglio* alle ore *9,00* presso la residenza del Comune di *Cava Manara* si è riunita la commissione giudicatrice, nominata con provvedimento del Responsabile del Settore 1 in data 03.07.2012, per l'esame delle offerte presentate dalle ditte concorrenti per l'aggiudicazione dell'appalto del *Servizio di Ristorazione Scolastica a.s. 2012/13 - 2013/14 - 2014/15 - 2015/16* con importo stimato di €. 1.059.472,00 (unmilionequinquantanovemilaquattrocentosettantadue/00) oltre all'IVA, nelle persone dei signori:

- | | |
|--------------------|--|
| 1 Raina Claudio | Responsabile Servizio 1 Comune di Cava Manara - Presidente |
| 2 Bailo Giovanna | Responsabile Servizi Sociali - Pubblica Istruzione Comune di Travacò
Siccomario - Esperto |
| 3 Bianchi Federica | Istr. Dir.vo Servizio 1 Comune di Cava Manara - Componente |

Svolge le mansioni di segretario la Sig.ra Marika Daprati - Istr. Amministrativo del Comune di Cava Manara.

Alle operazioni di gara sono presente, in rappresentanza delle impresa a fianco indicate i Sigg.ri:

- | | | |
|----------------------|-------------------------------|---|
| 1 Capocci Alessandro | in rappresentanza della Ditta | Sodexo di Cinisello Balsamo (MI) |
| 2 Del Sarto Lorenzo | in rappresentanza della Ditta | SIR Srl di Azzano San Paolo (BG) |
| 3 Saj Carlo | in rappresentanza della Ditta | JD Service Italia Srl di Gazzaniga (BG) |

come da delega agli atti.

Dato atto che la commissione si riunisce per la valutazione degli elementi qualitativi del progetto gestionale e organizzativo per l'attribuzione dei punteggi in relazione ai criteri elencati nell'art. 7 del Bando di Gara, al comma "Busta B", determinando il punteggio "Qualità di Progetto";

Richiamato il Verbale n. 2 - "Verifica delle integrazioni richieste in fase di ammissione alla gara", in data 07.07.2012, dal quale risulta che:

- secondo la procedura di cui all'art. 48 del D. Lgs. N. 163/2006, veniva estratta la Ditta CIR FOOD S.C. per la verifica dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa dichiarati nella fase di ammissione alla gara;
- che la CIR FOOD SC veniva invitata con comunicazione in data 7.07.2012 alla consegna dei documenti comprovanti il possesso dei requisiti di cui sopra entro e non oltre la data del 19.07.2012 alle ore 13.00;
- che la CIR FOOD SC con nota del 11.07.2012 trasmetteva estratto dei bilanci 2009/2010/2011 e rimandava all'ampia documentazione presentata in sede di gara per quanto riguarda la rimanenza degli atti dovuti,

Vista la dichiarazione del Sig. Claudio Raina - *Responsabile del Servizio 1° del Comune di Cava Manara* -, in qualità di *Responsabile Unico del Procedimento*, in data 17.07.2012 nella quale si attesta che la CIR FOOD SC ha dimostrato di essere in possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa prescritti, come da documentazione agli atti presso questo Settore.

Bailo

Prati

Raina

La Commissione, valutata la stessa conforme a quanto autocertificato dalla CIR FOOD SC in sede di istanza di partecipazione alla gara, conferma l'ammissione della CIR FOOD SC medesima.

LA COMMISSIONE

Verificato in seduta pubblica il corretto contenuto di quanto inserito nei plichi "B", procede in seduta privata alla valutazione dei progetti presentati.

Prima di procedere alla analisi dei contenuti delle relazioni tecniche si stabiliscono i criteri di valutazione dei progetti in esse contenuti.

Ciascun componente della Commissione di gara esprimerà la propria valutazione sui criteri e sub-criteri sotto elencati e già contenuti nel Disciplinare di Gara, assegnando un coefficiente di apprezzamento tenendo conto dei seguenti parametri motivazionali:

- 0,0 proposta insufficiente e inadeguata
- 0,2 proposta limitata e carente
- 0,4 proposta sufficiente, contenente elementi qualitativi di minima entità
- 0,6 proposta discreta, contenente elementi di interesse per la S.A.
- 0,8 proposta buona, di qualità, contenente elementi apprezzabili dalla S.A.
- 1,0 proposta di ottima qualità, completa ed esaustiva, che riscontra il pieno interesse della S.A.

I livelli di apprezzamento assegnabili dovranno tener conto delle seguenti specifiche:

SOLUZIONI ORGANIZZATIVE SPECIFICHE DEL SERVIZIO

Descrizione delle modalità operative del processo di produzione e somministrazione dei pasti in base ai menù predisposti secondo lo schema dietetico di base della ASL di Pavia ed approvati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della nutrizione della ASL stessa.

Valutazione complessiva delle modalità operative proposte in ordine alle varie fasi di produzione, somministrazione, rilevazione dei pasti.

Introduzione di prodotti biologici e/o tipici (DOP – IGP)

Le derrate alimentari migliorative saranno valutate in relazione all'incidenza sulla qualità del servizio, commisurato alla tipologia ed alla frequenza di somministrazione.

Gestione delle diete

Valutazione modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite e somministrate le diete speciali.

Veicolazione dei pasti verso i refettori esterni al centro di produzione

Valutazione delle tempistiche e modalità di veicolazione di pasti e il tipo di mezzi impiegati.

Figure con responsabilità di gestione e supervisione (frequenza nella presenza in loco di un responsabile)

Gestione delle emergenze

(centri di cottura disponibili nel caso di emergenze) Descrizione delle modalità di intervento

Capacità di intervento rivolta a garantire la regolarità e continuità di erogazione del servizio in caso di emergenze quali guasti, mancanza corrente elettrica, gas, acqua. Automezzi di riserva per veicolazione nel caso di guasti ai mezzi in dotazione.

Descrizione del processo di sanificazione degli ambienti, per l'igiene del centro cottura, dei refettori, dei depositi, degli utensili e delle attrezzature

Saranno valutate le frequenze e le modalità di intervento secondo il piano di sanificazione dei locali e delle attrezzature.

ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE E DELLE ATTIVITÀ

Organico impiegato (utilizzando il modulo Allegato E al presente disciplinare) e piano organizzativo

L'organizzazione del personale e delle attività sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.

Sostituzione del personale in caso di assenza

Modalità e tempistica di sostituzione del personale in caso di assenza

Formazione del personale

Piano di formazione personalizzato riferito al personale impegnato nell'appalto e per la durata di tutto l'appalto (monte ore e ambito di degli argomenti programmati)

Il programma di formazione e aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio per l'informatizzazione dello stesso e la conoscenza degli standard qualitativi del servizio.

PIANO APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DERRATE

Descrizione delle modalità di scelta dei fornitori, di approvvigionamento e di conservazione delle derrate alimentari da destinare alla preparazione dei pasti.

Elenco fornitori abituali utilizzati per il presente appalto e quanti in possesso di certificazione di qualità

Protocolli utilizzati per la verifica della qualità delle materie prime

Frequenza delle forniture

QUALITA'

Certificazione di qualità

1 punto per ogni certificazione di qualità

Capacità tecnico-economica della Impresa

Elenco servizi analoghi effettuati nell'ultimo triennio (2009-2011) con relativo fatturato IVA esclusa

1 punto fino a 1.500.000,00

2 punti fino a 5.000.000,00

3 punti oltre 5.000.000,00

MIGLIORIE

Disponibilità ad organizzare campagne di comunicazione e formazione senza oneri aggiuntivi a carico dell'Ente (caratteristiche del servizio proposto e frequenza)

Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza) e le forme di pubblicizzazione delle iniziative proposte.

Predisposizione e somministrazione annuale di un questionario per la valutazione dell'indice di gradimento del servizio predisposto e presentazione dei risultati alla Amministrazione Comunale entro il mese di maggio.

Il programma sarà valutato con riferimento alle strategie proposte per verificare la soddisfazione dei diversi target cui il servizio è destinato, nonché alla tipologia di strumenti utilizzati e di indicatori individuati.

MODALITÀ DI CALCOLO DEL PUNTEGGIO-QUALITÀ

Per ogni criterio/sub-criterio, il Presidente della Commissione calcola la media dei coefficienti assegnati dai 3 componenti e li moltiplica per il punteggio massimo da assegnare, secondo la seguente formula:

$$M_{coe} \times P_{max} = P_{off}$$

M_{coe}= indica la media dei coefficienti di apprezzamento assegnati.

P_{max}= punteggio massimo attribuibile.

P_{off}= punteggio assegnato a ciascun criterio o sub-criterio.

Il punteggio attribuito complessivamente alla Offerta tecnica di ciascun offerente sarà calcolato sommando i punteggi attribuiti per ciascun criterio o sub-criterio.

Tutti i punteggi assegnati ai criteri/sub-criteri, le relative medie elaborate dalla Commissione ed i punteggi finali ottenuti saranno arrotondati al secondo decimale per difetto.

La Commissione di Gara, dopo aver dato corso all'analisi ed alla valutazione delle offerte tecnico/valutative delle Ditte JD Service Italia Srl, CIR Food SC e Sir Srl termina i lavori alle ore 18,00 ed aggiorna la seduta per la valutazione delle due ditte rimanenti per il giorno **23 luglio 2012 alle ore 15,30** presso la Casa Comunale.

Letto, approvato e sottoscritto.

I COMPONENTI

.....
.....
.....

IL PRESIDENTE *Anna*

IL SEGRETARIO *M. D. M.*