



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. 4 - Valutazione offerta tecnico/valutativa 2

L'anno *Duemiladodici* addì *ventitre* del mese di *Luglio* alle ore *14,30* 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 (unmilionecinquantanovemilaquattrocentosettantadue/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.

Richiamato il Verbale di gara n. 3 - Valutazione offerta tecnico/valutativa 1 e chiuso alle ore 18,00 del giorno 20.07.2012, la Commissione di Gara dà corso all'analisi ed all'attribuzione dei rispettivi punteggi delle offerte tecnico/valutative delle Ditte Sodexo Spa ed ATI Copra Elixir SpA/Voghera Ristorazione Srl.

La Commissione ha constatato che alcune ditte - in modo più o meno rilevante - hanno redatto il progetto in modo difforme rispetto alle direttive previste nel Disciplinare di Gara, rimandando l'analisi di alcuni aspetti salienti del progetto in questione ad "allegati" inseriti in fascicoli separati e dunque non compresi nelle 30 pagine complessive previste.

Tra l'altro, nel link "Precisazioni" pubblicato sul sito web dell'Amministrazione Comunale veniva consentita la produzione di allegati, intendendo brochure, tabelle, depliant illustrativi per un'eventuale presa visione da parte della Commissione qualora lo avesse ritenuto opportuno. Pertanto la Commissione attribuisce i punteggi sulla base dei contenuti tecnico/valutativi rilevabili dai singoli progetti.

Handwritten signatures:
1. Raina Claudio
2. Bailo Giovanna
3. Bianchi Federica

SOLUZIONI ORGANIZZATIVE SPECIFICHE DEL SERVIZIO	<u>Max Punti 30</u>	JD Service Italia	CIR Food SC	SIR Srl	Sodexo SpA	<u>ATI Copra Voghera R-</u>
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.	Fino a punti 8	3,68	6,40	5,28	5,28	5,28
Introduzione di prodotti biologici e/o tipici (DOP – IGP)	Fino a punti 10	6,00	8,66	10,00	4,00	7,30
<u>Gestione delle diete</u> Descrizione delle modalità operative con le quali vengono prese in carico e gestite le diete speciali	Fino a Punti 2	1,60	1,73	1,60	1,46	1,33
Veicolazione dei pasti verso i refettori esterni al centro di produzione	Fino a Punti 2	0,80	1,60	1,60	1,20	1,73
<u>Gestione delle emergenze</u> (centri di cottura disponibili nel caso di emergenze) Descrizione delle modalità di intervento	Fino a Punti 5	3,33	4,00	4,00	3,00	3,00
Descrizione del processo di sanificazione degli ambienti, per l'igiene del centro cottura, dei refettori, dei depositi, degli utensili e delle attrezzature	Fino a Punti 3	3,00	2,40	3,00	1,80	2,40
TOTALI		18,41	24,79	25,48	16,74	21,04
ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	<u>Max Punti 15</u>					
Organico impiegato (utilizzando il modulo Allegato E al presente disciplinare) e piano organizzativo	Fino a punti 7	6,06	5,13	7,00	5,60	5,13
Sostituzione del personale in caso di assenza	Fino a punti 3	2,59	3,00	3,00	1,99	1,80
Figure con responsabilità di gestione e supervisione (presenza il loco di un responsabile del servizio (curriculum e frequenza nella presenza in loco)	Fino a punti 5	4,00	4,66	4,00	4,00	3,66
TOTALI		12,65	12,79	14,00	11,59	10,59
FORMAZIONE DEL PERSONALE	<u>Max Punti 5</u>					
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)	Fino a punti 5	1,00	3,00	3,33	3,00	3,00
TOTALI		1,00	3,00	3,33	3,00	3,00
PIANO APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DERRATE	<u>Max Punti 10</u>					
Descrizione delle modalità di scelta dei fornitori, di approvvigionamento e di conservazione delle derrate alimentari da destinare alla preparazione dei pasti.	Fino a punti 2	0,40	2,00	2,00	1,86	2,00
Elenco fornitori abituali utilizzati per il presente appalto e quanti in possesso di certificazione di qualità	Fino a punti 2	1,20	2,00	1,60	1,60	1,73

M. De... ..

...

...

Protocolli utilizzati per la verifica della qualità delle materie prime	Fino a punti 2	1,32	2,00	2,00	1,86	1,86
Frequenza delle forniture	Fino a punti 4	3,20	4,00	4,00	4,00	4,00
TOTALI		6,12	10,00	9,60	9,32	9,59
PUNTO 2 – QUALITA' Punteggio max attribuibile 5						
Certificazione di qualità	Fino a Punti 2	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Capacità tecnico-economica della Impresa Elenco servizi analoghi effettuati nell'ultimo triennio (2009-2011) con relativo fatturato IVA esclusa	Fino a Punti 3	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
TOTALI		5,00	5,00	5,00	5,00	5,00

PUNTO 3 – MIGLIORIE Punteggio max attribuibile 5						
Disponibilità ad organizzare campagne di comunicazione e formazione senza oneri aggiuntivi a carico dell'Ente (caratteristiche del servizio proposto e frequenza)	Fino a Punti 1	0,73	0,86	0,73	0,86	0,93
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	Fino a Punti 4	1,60	3,46	3,20	2,93	3,20
TOTALI		2,33	4,32	3,93	3,79	4,13
TOTALI GENERALI		45,51	59,90	61,34	49,44	53,35

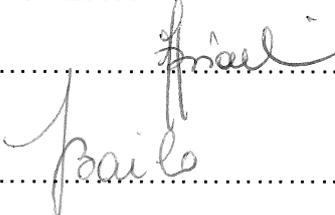
A seguito delle suddette valutazioni, la Commissione ammette alla fase di apertura della busta "C – offerta economica" le seguenti ditte con i rispettivi punteggi:

DITTE AMMESSE	PUNTEGGIO TOTALE OFFERTA TECNICA
JD Service Italia S.r.l.	45,51
CIR Food SC	59,90
SIR S.r.l.	61,34
Sodexo Italia S.p.A.	49,44
ATI Copra Elior S.p.A./Voghera Ristorazione S.r.l.	53,35

La Commissione termina i lavori alle ore 18.00 ed aggiorna la seduta per l'apertura delle offerte economiche per il giorno **24 luglio alle ore 15.30** presso la Casa Comunale

Letto, approvato e sottoscritto.

I COMPONENTI

.....


IL PRESIDENTE


IL SEGRETARIO
