

# Comune di Rocca Canavese

Provincia di Torino

## VERBALE DI GARA

### Seduta riservata

N. 3/2022	<b>Appalto del servizio di refezione scolastica A.S. 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026 mediante procedura aperta sotto soglia ai sensi dell'art. 35, comma 1, lettera d) e allegato IX del D.Lgs. 50/2016 per un importo complessivo pari a € 299.920,00.</b>
Data 4.08.2022	
<b>Codice CIG: 9269501A34.</b>	

L'anno 2022, addì il 4 (quattro) del mese di agosto, alle ore 12:20, presso il Comune di Rocca Canavese, ufficio Segreteria, si riunisce, in seduta riservata, la Commissione di gara, nominata con determinazione del Responsabile dell'Area Amministrativo Finanziaria n. 86 del 2.08.2022, in conformità a quanto previsto dall'art. 77 del D.Lgs. n. 50/2016, dal bando e dal disciplinare di gara.

La Commissione è composta da:

- a. Presidente: BERTINO Dott. Luca Francesco, Segretario Comunale;
- b. Componente: POMA Ing. Andrea, istruttore tecnico geometra del Comune di Rocca Canavese
- c. Componente e Segretario verbalizzante: GRAPPOLO Dr.ssa Noemi, istruttore amministrativo del Comune di Rocca Canavese;

#### Premesso che:

- in esecuzione della determinazione n. 69 del 9.06.2022 e della determinazione n. 78 del 11.07.2022, è stata indetta la gara in oggetto tramite Mepa, mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui agli art. 95, comma 3 lett. a) e 144, comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016, per un importo a base di gara pari a € 299.920,00. (euro duecentonovantanovemilanovecentoventi/00);
- la gara è stata pubblicata in data 12.07.2022 all'albo pretorio del Comune, sul sito web del Comune nella sezione di gara e sulla piattaforma telematica MEPA – Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione;

**Visti** i verbali delle sedute precedenti, n. 1/2022 e n. 2/2022, che si intendono integralmente richiamati;

Il Presidente, richiamato il verbale della seduta precedente, dichiara aperta la seduta riservata.

**Considerato** che all'offerta tecnica è stato attribuito un punteggio massimo pari a n. 70 punti e preso atto della tabella dei punteggi tecnici previsti per ciascun criterio e sub criterio fissati dalla stazione appaltante nell'allegato al Capitolato Speciale d'Appalto denominato "Parametri valutazione dell'offerta" che si allega al presente verbale quale parte integrante;

La Commissione procede alla valutazione dell'offerta tecnica presentata.

Dalla valutazione complessiva dell'offerta tecnica pervenuta, emerge l'attribuzione dei seguenti punteggi:

PARAMETRO QUALITA' ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		PUNTEGGIO MAX 70/100	43
	Elementi di valutazione	Punteggio da attribuire	Punteggio attribuito dai componenti la commissione Con votazione unanime
(A)	<p><b>Organigramma dell'organico</b> La relativa tabella dovrà indicare il numero degli addetti, le ore di servizio previste per ognuno, le mansioni e le assegnazioni di riferimento ai propri compiti con relative ore (art. 41).</p> <p>a.1) valutazione n. degli addetti al servizio</p> <p>a.2) valutazione monte ore settimanale complessivo.</p>	<p><b>Da 0 a 32 punti così suddivisi:</b></p> <p>a.1.1) personale dedicato al centro cottura (escluso il Direttore del Servizio): <b>sino a punti 8;</b></p> <p>a.1.2) personale dedicato alla distribuzione, riassetto e trasporto: <b>sino a punti 8;</b></p> <p>a.2.1) personale dedicato al centro cottura (escluso il Direttore del Servizio): <b>sino a punti 8;</b></p> <p>a.2.2) personale dedicato alla distribuzione, riassetto e trasporto: <b>sino a punti 8;</b></p>	<p><b>32</b> L'organigramma riportato nella relazione tecnico illustrativa presentata risulta completo ed adeguato</p>
(B)	<p><b>Piano di formazione</b> Indicazione del monte ore previsto per ciascuna figura professionale (durata minima 8 ore)</p>	<p><b>Da 0 a 5 punti, così suddivisi:</b> 0 punti = fino a 8 ore; 3 punti = da 8 ore a 12 ore; 5 punti = oltre 12 ore.</p>	<p><b>5</b> La formazione specifica programmata per il personale impiegato nel servizio è pari a 13 ore</p>
(C)	<p><b>Piano di sostituzione del personale in caso di emergenza</b> Gestione delle sostituzioni in caso di assenza del personale</p>	<p><b>Da 0 a 10 punti, a discrezione della Commissione:</b> 0 punti = assenza di programmazione delle sostituzioni 5 punti = programmazione delle sostituzioni incompleta (non prevista per la totalità dei dipendenti impiegati nel servizio) 10 punti = presenza di programmazione delle sostituzioni di ciascun dipendente coinvolto nell'espletamento del servizio</p>	<p><b>0</b> Non risulta presente una programmazione delle sostituzioni</p>

(D)	<p><b>Gestione qualità del servizio e comunicazione</b> L'Impresa aggiudicataria del servizio deve garantire un'informazione agli utenti su alimentazione, salute, eventi, pasti e diete speciali servite, ecc. Dovrà essere predisposto un progetto o carta dei servizi relativo a un piano di informazione agli utenti, sottoscritto dal Legale Rappresentante che indichi chiaramente i materiali di comunicazione che verranno realizzati, i supporti che verranno utilizzati, i contenuti</p>	<p><b>Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione:</b> 0 punti = assenza di progetto o carta dei servizi relativo a un piano di informazione degli utenti 3 punti = presenza di progetto o carta dei servizi carente in alcuni elementi quali materiali di comunicazione realizzati o supporti utilizzati o contenuti 6 punti = presenza di progetto o carta dei servizi completo di tutti gli elementi</p>	<p><b>0</b> <b>Non risulta presente un progetto o carta dei servizi</b></p>
(E)	<p><b>Possesso certificazioni</b> Possesso delle certificazioni di "rintracciabilità nelle filiere agroalimentari", di "salute e sicurezza sul lavoro". Le ditte concorrenti dovranno produrre copia del certificato rilasciato da Enti qualificati</p>	<p><b>Da 0 a 2 punti a discrezione della Commissione:</b> 0 punti = il concorrente non è in possesso di certificazioni 1 punto= Possesso certificazione "sistemi di gestione per la sicurezza alimentare: UNI EN ISO 22000 "Food Safety Management Systems" 1 punto= Possesso certificazione OHSAS 18881:2917 o successiva ISO 45001</p>	<p><b>0</b> <b>Non sono presenti certificazioni che comportano l'attribuzione di punteggio</b></p>

<p>(F)</p>	<p><b>Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura.</b></p> <p>La Ditta dovrà predisporre un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alla scuola interessata dal servizio oggetto del presente capitolato (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Ditta Appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della Ditta Appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc.</p> <p>Le Ditte concorrenti dovranno presentare un progetto su massimo 4 facciate di foglio A4 a firma del Legale Rappresentante. Si fa presente che non saranno valutate dalla Commissione eventuali pagine eccedenti il numero massimo indicato.</p>	<p><b>Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione:</b></p> <p>Punti 0 = assenza del progetto o progetto insufficiente;  Punti 2 = progetto sufficiente;  Punti 4 = progetto discreto;  Punti 6 = progetto buono.</p>	<p><b>4</b></p> <p><b>Il progetto viene valutato come discreto</b></p>
------------	---	---	--

	Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.		
(G)	<b>Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza</b> , che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta. La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno 10%).	<b>Da 0 a 3 punti a discrezione della Commissione:</b> Punti 0 = assenza della rilevazione; Punto 1 = presenza della rilevazione con frequenza annuale; Punti 2 = presenza della rilevazione con frequenza quadrimestrale; Punti 3 = presenza della rilevazione con frequenza bimestrale.	<b>2</b> <b>Rilevazione con frequenza quadrimestrale</b>
(H)	<b>Progetto di valorizzazione ambientale dei locali adibiti a mensa (in termini di accoglienza e vivibilità) e/o del servizio:</b> la Ditta dovrà presentare un progetto sintetico che illustri come intende migliorare i locali adibiti all'erogazione del servizio e/o il servizio stesso. La proposta dovrà essere concreta, descritta in maniera particolareggiata ma sintetica, operativamente sostenibile; dovrà essere esplicitata la tempistica degli interventi proposti; sarà valutata in termini di completezza e comprensibilità, coerenza costi e tempi di realizzazione.	<b>Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione:</b> Punti 0 = assenza del progetto o progetto insufficiente; Punti 2 = progetto sufficiente; Punti 4 = progetto discreto; Punti 6 = progetto buono.	<b>0</b> <b>Il progetto viene ritenuto insufficiente</b>

Alle ore 12,30 risultano concluse tutte le fasi previste dal Disciplinare di gara in merito all'attribuzione dei punteggi all'offerta tecnica, quindi la Commissione dispone la chiusura della seduta privata al fine di proseguire con la valutazione delle offerte economiche in modalità pubblica.

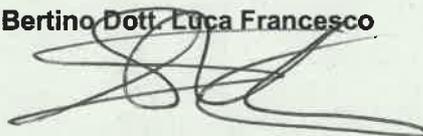
La seduta privata è dichiarata conclusa alle ore 12,30.

Il presente verbale, letto e approvato, viene sottoscritto come segue.

Rocca Canavese, lì 4/08/2022

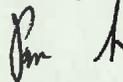
**Presidente della Commissione**

**Bertino Dott. Luca Francesco**



**Membro effettivo della Commissione**

**Poma Ing. Andrea**



**Membro effettivo della Commissione**

**Segretario Verbalizzante**

**Grappolo Dott.ssa Noemi**

