

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA COMUNE DI CERVASCA - COMUNE DI BERNEZZO

(Accordo ai sensi dell'art. 33 - comma 3 bis del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.)

Sede temporanea c/o: COMUNE DI CERVASCA - via Roma 34 - 12010 CERVASCA

APPALTO DEL SERVIZIO DI "PREPARAZIONE, DISTRIBUZIONE DI PASTI E ASSISTENZA ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PER COLORO CHE USUFRUISCONO DEI RIENTRI POMERIDIANI PER GLI A.S. 2014/2015 - 2015/2016 PRESSO IL COMUNE DI BERNEZZO" - codice CIG 5722571EF7

VERBALE DI GARA D'APPALTO N° 02

L'anno Duemilaquattordici il giorno 05 del mese di giugno alle ore 9,30, nella sede comunale, per lo svolgimento della gara per l'appalto del servizio di "Preparazione, distribuzione pasti e assistenza alunni della scuola dell'infanzia e per coloro che usufruiscono dei rientri pomeridiani per gli A.S. 2014/2015 - 2015/2016 presso il Comune di Bernezzo" - codice CIG 57522571EF7, si è riunita, in seconda seduta, riservata, la Commissione Giudicatrice dell'Appalto nominata con Determinazione N° 239 in data 04/06/2014 così composta:

- ⇒ OTTA geom. Guido - Presidente - Responsabile della Centrale Unica di Committenza;
- ⇒ VALACCO Dr.ssa Susanna - Componente esperto - Segretario Comunale;
- ⇒ CRAVERO geom. Giancarlo - Componente esperto - Responsabile Area Tecnica del Comune di Bernezzo.

E' altresì presente il dipendente comunale VIALE geom. Tiziana - Istruttore Tecnico, che assume il ruolo di segretario verbalizzante.

Oggetto dei lavori della seconda seduta della Commissione Giudicatrice dell'Appalto è la valutazione del progetto offerto dall'unica ditta concorrente MARANGONI s.r.l. con sede in GRINZANE CAVOR via Castello 12/a, con attribuzione dei relativi punteggi.

Il Presidente della Commissione Giudicatrice dell'Appalto ricorda ai presenti che il progetto tecnico qualitativo, dal quale si devono evincere le modalità di gestione del servizio e le migliorie offerte, può determinare l'assegnazione di un punteggio massimo di punti 65/100. La valutazione si deve basare sull'esame dei seguenti elementi:

- A) degli approvvigionamenti e caratteristiche delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti
- B) del personale impiegato per l'esecuzione del servizio
- C) sulla dotazione propria di attrezzature specifiche
- D) delle proposte e/o iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica che la ditta intende offrire e gestire a proprie spese.

Per i criteri di assegnazione dei punteggi si fa rimando a quanto illustrato nel modello Allegato - 6- al Disciplinare di Gara, del quale il Presidente riassume ai presenti il contenuto.

Si procede alla lettura del fascicolo predisposto dalla ditta MARANGONI s.r.l. con sede in GRINZANE CAVOR via Castello 12/a, contenuto nella busta (B) "Offerta tecnica".

Si procede quindi a valutare l'elemento (A) del progetto tecnico proposti dalla ditta concorrente e cioè quello relativo agli *"approvvigionamenti e caratteristiche delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti"* che assegna un max di 48 punti. La documentazione prodotta viene riconosciuta completa e regolare. Le risultanze delle valutazioni effettuate ed il punteggio attribuito è di 42 punti complessivi come risulta dalla scheda Allegato -A- al presente verbale.

Si procede quindi a valutare l'elemento (B) del progetto tecnico proposto dalla ditta concorrente e cioè quello relativo al *"personale impiegato per l'esecuzione del servizio"* che assegna un max di 08 punti. La documentazione prodotta viene riconosciuta completa e regolare. Le risultanze delle valutazioni effettuate ed il punteggio attribuito è di punti 8 complessivi come risulta dalla scheda Allegato -B- al presente verbale.

Si procede quindi a valutare l'elemento (C) del progetto tecnico proposto dalla ditta concorrente e cioè quello sulla *"dotazione propria di attrezzature specifiche"* che assegna un max di 04 punti alle ditte concorrenti. La documentazione prodotta viene riconosciuta completa e regolare. Le risultanze delle valutazioni effettuate ed il punteggio attribuito è di punti 4 complessivi come risulta dalla scheda Allegato -C- al presente verbale.

Si procede quindi a valutare l'elemento (D) del progetto tecnico proposto dalla ditta concorrente e cioè quello relativo dell'*"proposte e/o iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica che la ditta intende offrire e gestire a proprie spese"* che assegna un max di 05 punti. La documentazione prodotta viene riconosciuta completa e regolare. Le risultanze delle valutazioni effettuate ed il punteggio attribuito è di punti 5 complessivi come risulta dalla scheda Allegato -D- al presente verbale.

Si da atto che si è conclusa la procedura di valutazione dei progetti offerto dalla ditta MARANGONI s.r.l. con sede in GRINZANE CAVOR via Castello 12/a.

Si predispone il seguente quadro riepilogativo dei punti assegnati dalla Commissione Giudicatrice dell'Appalto alla ditta MARANGONI s.r.l. con sede in GRINZANE CAVOR via Castello 12/a:

A) Sistema di approvvigionamento e caratteristiche delle derrate alimentari	Punti 42
B) Personale impiegato per l'esecuzione del servizio	Punti 08
C) Dotazione propria di attrezzatura specifica	Punti 04
D) Proposte e/o iniziative in materia di educazione alimentare	Punti 05
Totale punteggio complessivo assegnato	Punti 59

Alle ore 10,00, il Presidente dichiara quindi ultimati i lavori della seconda seduta della Commissione Giudicatrice dell'Appalto e ricorda ai presenti il calendario dei lavori della stessa Commissione per il prosieguo delle procedure di gara:

- ⇒ seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche alle ore 8,30 del giorno 06/06/2014;
- ⇒ seduta segreta per la valutazione della sussistenza delle condizioni per l'eventuale dichiarazione di anomalia dell'unica offerta presentata alle ore 9,00 del giorno 06/06/2014.

Il Presidente della Commissione Giudicatrice dell'Appalto ricorda ancora al segretario verbalizzante di comunicare alla unica ditta offerente MARANGONI s.r.l. con sede in GRINZANE CAVOR via Castello 12/a, tramite e-mail, la data e l'ora in cui si svolgerà la seduta pubblica nella quale si procederà all'apertura delle offerte economiche.

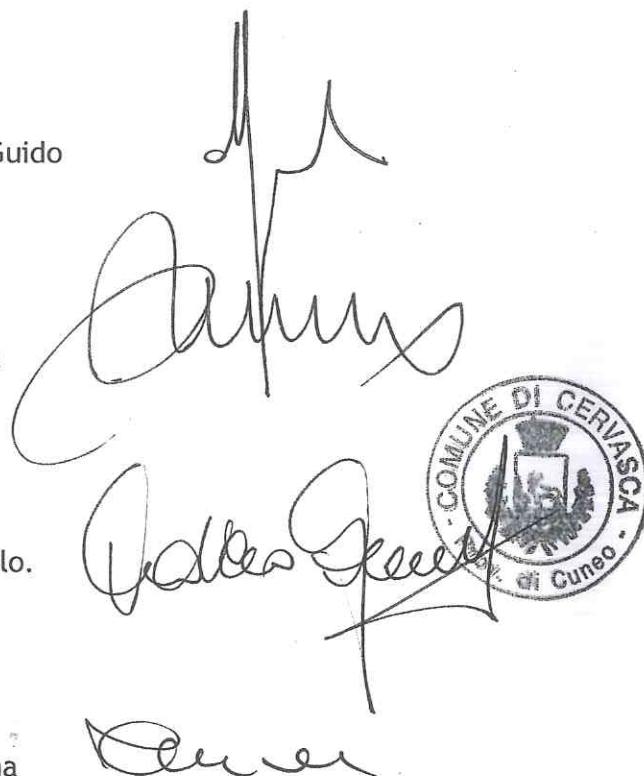
Letto, approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE : OTTA geom. Guido

IL COMPONENTE ESPERTO: VALACCO Dr.ssa Susanna

IL COMPONENTE ESPERTO: CRAVERO geom. Giancarlo.

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE: VIALE geom. Tiziana



The block contains four handwritten signatures, each corresponding to one of the roles listed on the left. The signatures are written in black ink. To the right of the signatures is a circular official seal of the 'COMUNE DI CERVASCA' in the province of Cuneo. The seal features a central coat of arms with a shield, a crown on top, and a banner below. The text 'COMUNE DI CERVASCA' is written in a circle around the coat of arms, and 'di Cuneo' is written at the bottom.

ALLEGATO -A-

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL PROGETTO DI QUALITA' (max punti assegnabili 65/100)

A) SISTEMA DI APPROVVIGIONAMENTO E CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI (MAX 48 PUNTI)

A1) PRODOTTI LOCALI (max 24 punti)

Ditta MARANGONI s.r.l. - GRINZANE CAVOUR			
Prodotto descrizione	Provenienza	Punteggio	
Prodotti vegetali	CN	6	
Prodotti animali	CN	6	
Prodotti IGP, STG e a marchio collettivo	CN	6	
Prodotti da aziende controllate	CN	6	
Totale punteggio attribuito			24

A2) DERRATE BIOLOGICHE (max 9 punti)

Ditta MARANGONI s.r.l. - GRINZANE CAVOUR			
Descrizione	Provenienza	Punteggio	
provenienza biologica certificata	> 70%		
provenienza biologica certificata	dal 51% al 70%	6	
provenienza biologica certificata	sino al 50%		
Totale punteggio attribuito			6

A3) FORNITURA PRODOTTI A FILIERA CORTA KM 0 (max 9 punti)

Ditta MARANGONI s.r.l. - GRINZANE CAVOUR			
Descrizione	Provenienza	Punteggio	
provenienza da filiera corta	> 70%		
provenienza da filiera corta	dal 51% al 70%	6	
provenienza da filiera corta	sino al 50%		
Totale punteggio attribuito			6

A4) TIPOLOGIE DI PRODOTTI ANIMALI (max 6 punti)

Ditta MARANGONI s.r.l. - GRINZANE CAVOUR			
Descrizione	Punteggio		
carni fresche marchio Coalvi	3		
carni bianche presche allevate a terra	3		
Totale punteggio attribuito			6

PUNTEGGIO COMPLESSIVAMENTE ACQUISITO CON LA SCHEDA DI VALUTAZIONE (A)

42

[Handwritten signatures and initials]

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL PROGETTO DI QUALITA' (max punti assegnabili 65/100)

B) PERSONALE IMPIEGATO PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO (MAX 8 PUNTI)

B1) RELAZIONE SUL PERSONALE CHE SI INTENDE IMPIEGARE NEL SERVIZIO (max 2 punti)

Ditta MARANGONI s.r.l. - GRINZANE CAVOUR		
Descrizione	Valutazione	Punteggio
Parzialmente apprezzabile		
Apprezzabile		
Più che apprezzabile	si	2
Totale punteggio attribuito		2

B2) CORSI, QUALIFICHE, ESPERIENZE PROFESSIONALI DEL PERSONALE (max 6 punti)

Ditta MARANGONI s.r.l. - GRINZANE CAVOUR		
Descrizione	Possesso	Punteggio
Qualifiche professionali specifiche	si	1
Corso HACCP con diploma	si	2
Esperienza almeno quinquennale	si	3
Totale punteggio attribuito		6

RIEPILOGO PUNTEGGIO CONSEGUITO CON LA SCHEDA DI VALUTAZIONE (B)

8

[Signature] *[Signature]* *[Signature]*

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL PROGETTO DI QUALITA' (max punti assegnabili 65/100)

C) DOTAZIONE PROPRIA DI ATTREZZATURE SPECIFICHE (MAX 4 PUNTI)

C1) RELAZIONE SULLA DOTAZIONE PROPRIA DI ATTREZZATURE SPECIFICHE (max 2 punti)

Ditta MARANGONI s.r.l. - GRINZANE CAVOUR		
Descrizione	Valutazione	Punteggio
Parzialmente apprezzabile		
Apprezzabili		
Più che apprezzabili	si	2
Totale punteggio attribuito		2

C2) IMPLEMENTAZIONE DELLA DOTAZIONE DI ATTREZZATURA CON STRUMENTI MIGLIORATIVI ED INNOVATIVI (max 2 punti)

Ditta MARANGONI s.r.l. - GRINZANE CAVOUR		
Descrizione	Valutazione	Punteggio
Parzialmente apprezzabili		
Apprezzabili		
Più che apprezzabili	si	2
Totale punteggio attribuito		2

PUNTEGGIO COMPLESSIVAMENTE ACQUISITO CON LA SCHEDA DI VALUTAZIONE (C)

4

[Signature]

[Signature]

[Signature]

ALLEGATO -D-

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL PROGETTO DI QUALITA' (max punti assegnabili 65/100)

D) PROPOSTE E/O INIZIATIVE IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE (MAX 5 PUNTI)

Ditta MARANGONI s.r.l. - GRINZANE CAVOUR	
Descrizione	Punteggio
Frutta fresca come colazione per tre giorni la settimana	1
Indagine sulle abitudini alimentari	1
Proposta di introduzione di prodotto ittico fresco (trota)	1
Organizzazione di giornata "cucine aperte"	1
Predisposizione "Carta dei Servizi" consultabile one-line	1
TOTALE PUNTEGGIO DELLA SEZIONE (D)	5

PUNTEGGIO COMPLESSIVAMENTE ACQUISITO CON LA SCHEDA DI VALUTAZIONE (D)

5

