



COMUNE DI CERVASCA

Provincia di Cuneo

CAP 12010 – Tel. (0171) 684820 – Fax (0171) 684830

APPALTO DEL SERVIZIO DI “RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA DELLA FRAZIONE SANTA CROCE, SCUOLA PRIMARIA DELLE FRAZIONI SANTA CROCE E SAN DEFENDENTE E SCUOLA DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CERVASCA CAPOLUOGO, PER GLI A.S. 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016” - codice CIG 5039825328

VERBALE DI GARA D’APPALTO N° 01

L’anno Due mila tredici il giorno 14 del mese di giugno alle ore 9,00, nella sede comunale, per lo svolgimento della gara per l’appalto del servizio di “Ristorazione scolastica per gli alunni della scuola dell’infanzia della frazione Santa Croce, scuola primaria delle frazioni Santa croce e San Defendente e scuola dell’infanzia, primaria e secondaria di primo grado di Cervasca capoluogo 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016” - codice CIG 50415892DB, si è insediata la Commissione Giudicatrice dell’Appalto nominata con Determinazione N° 231 in data 11/06/2013 così composta:

- ⇒ OTTA geom. Guido - Presidente - Responsabile della Centrale Unica di Committenza;
- ⇒ VALACCO Dr.ssa Susanna - Componente esperto - Segretario Comunale;
- ⇒ BARRA Dr.ssa Sonia - Componente esperto - Responsabile Area Economica Finanziaria.

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

Si da atto che alla seduta pubblica di gara sono presenti i seguenti rappresentanti delle ditte concorrenti:

- ⇒ sig. BARBERO Francesco - in qualità di titolare della ditta S.D.R. s.r.l. - Caramagnola;
- ⇒ sig. CAVALLO Mauro - in qualità di procuratore speciale della ditta MARKAS s.r.l. - Bolzano;

La Commissione di gara prende atto di quanto segue:

- ⇒ che con Determinazione N° 129 in data 05/04/2013 è stato approvato il disciplinare di gara con i relativi allegati;
- ⇒ che la gara è stata indetta con il criterio di aggiudicazione dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 83 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.
- ⇒ che ai fini della pubblicità legale l’avviso di gara è stato così pubblicato:
 - all’Albo Pretorio Comunale in data 12/04/2013;
 - sulla G.u.c.e. in data 11/04/2013;
 - sulla G.u.r.i in data 12/04/2013;
 - sul sito istituzionale del Comune di Cervasca in data 10/04/2013;

- sul sito dell'Osservatorio Regionale dei LL.PP. in data 12/04/2013 codice 20773;
- ⇒ che il disciplinare di gara fissava alle ore 12,00 del giorno 11/06/2013 il termine ultimo per la presentazione dei plichi contenenti l'offerta da parte delle ditte concorrenti;
- ⇒ che entro le ore 12,00 del giorno 11/06/2013 sono pervenuti due plichi contenenti le offerte delle seguenti ditte:
 - ditta S.D.R. s.r.l. - via Pralormo 115 - 10022 CARMAGNOLA
 - ditta MARKAS s.r.l. - via Macello 73 - 39100 BOLZANO
- ⇒ che la prima seduta pubblica della Commissione di gara fissata ab origine per le ore 9,00 del giorno 12/06/2013 è stata rinviata alle ore 9,00 del giorno 14/06/2013 per via dell'indisponibilità, per giustificati motivi di forza maggiore, di uno dei componenti esperti della Commissione medesima.

Si procede all'apertura dei plichi delle due ditte concorrenti e si constata che ognuno dei due plichi, così come richiesto dal disciplinare di gara, contiene le tre buste: busta (A) - Documenti per l'ammissione alla gara; busta (B) Offerta tecnica; busta (C) Offerta economica.

Si accantonano provvisoriamente le buste (B) Offerta tecnica e le buste (C) Offerta economica.

Si procede quindi all'apertura delle buste (A) contenenti la documentazione amministrativa da valutare per l'ammissione provvisoria alla gara. La documentazione viene riconosciuta completa e regolare per entrambi i concorrenti per cui vengono dichiarate provvisoriamente ammesse alla gara d'appalto le offerte delle ditte:

- ditta S.D.R. s.r.l. - via Pralormo 115 - 10022 CARMAGNOLA
- ditta MARKAS s.r.l. - via Macello 73 - 39100 BOLZANO

Si fa atto che non è necessario procedere al controllo ex art. 48 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., circa possesso dei requisiti di capacità tecnico organizzativa e dei requisiti di capacità economica finanziaria in quanto la documentazione prodotta dai concorrenti in sede di gara è già esaustiva e comprende:

- per la ditta S.D.R. s.r.l. - via Pralormo 115 - 10022 CARMAGNOLA: elenco dei servizi che si riferiscono a quelli oggetto dell'appalto svolti negli ultimi tre anni, attestazioni di regolare esecuzione degli enti presso i quali sono stati svolti tali servizi, indicazione del numero medio dei dipendente negli ultimi tre anni, indicazione dell'attrezzatura, dell'equipaggiamento tecnico e del materiale necessario per l'esecuzione dell'appalto, N° 2 dichiarazioni bancarie attestanti la capacità finanziaria dell'impresa per l'esecuzione dell'appalto;
- ditta MARKAS s.r.l. - via Macello 73 - 39100 BOLZANO : elenco dei servizi che si riferiscono a quelli oggetto dell'appalto svolti negli ultimi tre anni, attestazioni di regolare esecuzione degli enti presso i quali sono stati svolti tali servizi, indicazione del numero medio dei dipendente negli ultimi tre anni, indicazione dell'attrezzatura, dell'equipaggiamento tecnico e del materiale necessario per l'esecuzione dell'appalto, N° 2 dichiarazioni bancarie attestanti la capacità finanziaria dell'impresa per l'esecuzione dell'appalto;

Accertata dunque che la documentazione prodotta in sede di gara è sufficiente a dimostrare il possesso dei requisiti di capacità economica finanziaria e tecnico organizzativa vengono dichiarate definitivamente ammesse alla gara d'appalto le offerte delle ditte:

- ditta S.D.R. s.r.l. - via Pralormo 115 - 10022 CARMAGNOLA
- ditta MARKAS s.r.l. - via Macello 73 - 39100 BOLZANO

Si procede quindi alla verifica dell'integrità e del contenuto delle buste (B) - Offerta tecnica di entrambe le ditte concorrenti. La documentazione viene riconosciuta completa e regolare per entrambi i concorrenti.

Alle ore 10,00, il Presidente dichiara quindi ultimati i lavori della prima seduta pubblica della Commissione Giudicatrice dell'Appalto e fissa il seguente calendario dei lavori della stessa Commissione per il prosieguo delle procedure di gara:

- ⇒ seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche alle ore 10,30 del giorno 14/06/2013;
- ⇒ seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche alle ore 9,00 del giorno 17/06/2013;
- ⇒ seduta segreta per la valutazione della sussistenza delle condizioni per l'eventuale dichiarazione di anomalia delle offerte presentate alle ore 10,00 del giorno 17/06/2013.

Il Presidente della Commissione Giudicatrice dell'Appalto da mandato al segretario verbalizzante di comunicare alle ditte offerenti, 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 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: OTTA geom. Guido

COMPONENTE ESPERTO: VALACCO Dr.ssa Susanna

COMPONENTE ESPERTO: BARRA Dr.ssa Sonia

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE: VIALE geom. Tiziana





COMUNE DI CERVASCA

Provincia di Cuneo

CAP 12010 – Tel. (0171) 684820 – Fax (0171) 684830

Cervasca

APPALTO DEL SERVIZIO DI “RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA DELLA FRAZIONE SANTA CROCE, SCUOLA PRIMARIA DELLE FRAZIONI SANTA CROCE E SAN DEFENDENTE E SCUOLA DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CERVASCA CAPOLUOGO, PER GLI A.S. 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016” - codice CIG 5039825328

VERBALE DI GARA D’APPALTO N° 02

L’anno Duemilatredici il giorno 14 del mese di giugno alle ore 10,30, nella sede comunale, per lo svolgimento della gara per l’appalto del servizio di “Ristorazione scolastica per gli alunni della scuola dell’infanzia della frazione Santa Croce, scuola primaria delle frazioni Santa croce e San Defendente e scuola dell’infanzia, primaria e secondaria di primo grado di Cervasca capoluogo 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016” - codice CIG 50415892DB, si è riunita, in seconda seduta, riservata, la Commissione Giudicatrice dell’Appalto nominata con Determinazione N° 231 in data 11/06/2013 così composta:

- ⇒ OTTA geom. Guido - Presidente - Responsabile della Centrale Unica di Committenza;
- ⇒ VALACCO Dr.ssa Susanna - Componente esperto - Segretario Comunale;
- ⇒ BARRA Dr.ssa Sonia - Componente esperto - Responsabile Area Economica Finanziaria.

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 dei progetti offerti dalle ditte concorrenti con attribuzione dei relativi punteggi.

Si ricorda ai presenti che le ditte concorrenti in gara sono le seguenti:

- ditta S.D.R. s.r.l. - via Pralormo 115 - 10022 CARMAGNOLA
- ditta MARKAS s.r.l. - via Macello 73 - 39100 BOLZANO

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 migliori 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) della struttura produttiva del centro di cottura e sulla dotazione propria di attrezzature specifiche

- D) dell'organizzazioni delle fasi di trasporto dei pasti
- E) 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 da atto che le buste (B) contenenti le offerte tecniche sono già state aperte e verificate per ciò che riguarda la completezza del contenuto nella precedente seduta della Commissione Giudicatrice dell'Appalto.

Si procede quindi a valutare l'elemento (A) dei progetti tecnici proposti dalle ditte concorrenti e cioè quello relativo agli *"approvvigionamenti e caratteristiche delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti"* che assegna un max di 40 punti alle ditte concorrenti. La documentazione prodotta viene riconosciuta completa e regolare per entrambi i concorrenti. Le risultanze delle valutazioni effettuate ed i punteggi attribuiti sono quelli risultanti dalla scheda Allegato -A- al presente verbale.

Si procede quindi a valutare l'elemento (B) dei progetti tecnici proposti dalle ditte concorrenti e cioè quello relativo al *"personale impiegato per l'esecuzione del servizio"* che assegna un max di 06 punti alle ditte concorrenti. La documentazione prodotta viene riconosciuta completa e regolare per entrambi i concorrenti. Le risultanze delle valutazioni effettuate ed i punteggi attribuiti sono quelli risultanti dalla scheda Allegato -B- al presente verbale.

Si procede quindi a valutare l'elemento (C) dei progetti tecnici proposti dalle ditte concorrenti e cioè quello relativo alla *"struttura produttiva del centro di cottura e sulla dotazione propria di attrezzature specifiche"* che assegna un max di 06 punti alle ditte concorrenti. La documentazione prodotta viene riconosciuta completa e regolare per entrambi i concorrenti. Le risultanze delle valutazioni effettuate ed i punteggi attribuiti sono quelli risultanti dalla scheda Allegato -C- al presente verbale.

Si procede quindi a valutare l'elemento (D) dei progetti tecnici proposti dalle ditte concorrenti e cioè quello relativo alle *"organizzazioni delle fasi di trasporto dei pasti"* che assegna un max di 08 punti alle ditte concorrenti. La documentazione prodotta viene riconosciuta completa e regolare per entrambi i concorrenti. Le risultanze delle valutazioni effettuate ed i punteggi attribuiti sono quelli risultanti dalla scheda Allegato -D- al presente verbale.

Si procede quindi a valutare l'elemento (E) dei progetti tecnici proposti dalle ditte concorrenti 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 alle ditte concorrenti. La documentazione prodotta viene riconosciuta completa e regolare per entrambi i concorrenti. Le risultanze delle valutazioni effettuate ed i punteggi attribuiti sono quelli risultanti dalla scheda Allegato -E- al presente verbale.

Si da atto che si è conclusa la procedura di valutazione dei progetti offerti dalle ditte concorrenti con attribuzione dei relativi punteggi.

Si predisponde il seguente quadro riepilogativo dei punti assegnati dalla Commissione Giudicatrice dell'Appalto alle ditte concorrenti:

ditta S.D.R. s.r.l. - via Pralormo 115 - 10022 CARMAGNOLA

A) Sistema di approvvigionamento e caratteristiche delle derrate alimentari	40
B) Personale impiegato per l'esecuzione del servizio	5
C) Struttura produttiva del centro di cottura e dotazione attrezzatura	4
D) Organizzazione delle fase di trasporto dei pasti dal centro di cottura	6
E) Proposte e/o iniziative in materia di educazione alimentare	5
Totale punteggio complessivo assegnato	60

ditta MARKAS s.r.l. - via Macello 73 - 39100 BOLZANO

A) Sistema di approvvigionamento e caratteristiche delle derrate alimentari	40
B) Personale impiegato per l'esecuzione del servizio	5
C) Struttura produttiva del centro di cottura e dotazione attrezzatura	5
D) Organizzazione delle fase di trasporto dei pasti dal centro di cottura	6
E) Proposte e/o iniziative in materia di educazione alimentare	5
Totale punteggio complessivo assegnato	61

Alla ditta MARKAS s.r.l. - via Macello 73 - 39100 BOLZANO, che in sede di valutazione tecnico qualitativa ha ottenuto il punteggio di qualità più alto (punti 61), vengono attribuiti punti 65/100.

Alla ditta S.D.R. s.r.l. - via Pralormo 115 - 10022 CARMAGNOLA, che in sede di valutazione ha ottenuto il punteggio di qualità (punti 60) vengono attribuiti punti 63,93/100 applicando la formula: (punteggio ditta S.D.R. s.r.l.) x 65 / (punteggio ditta MARKAS s.r.l.)-

Alle ore 12,00, 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 9,00 del giorno 17/06/2013;
⇒ seduta segreta per la valutazione della sussistenza delle condizioni per l'eventuale dichiarazione di anomalia delle offerte presentate alle ore 10,00 del giorno 17/06/2013.

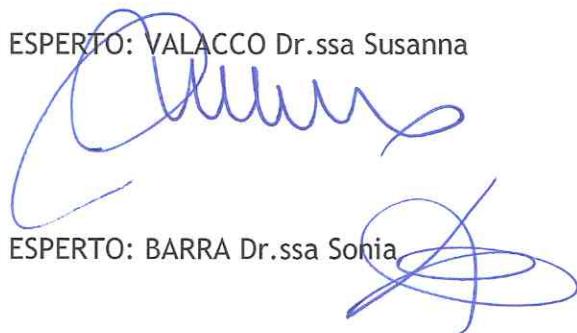
Il Presidente della Commissione Giudicatrice dell'Appalto ricorda ancora al segretario verbalizzante di comunicare alle ditte offerenti, tramite e-mail, la data e l'ora in cui si svolgerà la seduta pubblica nella quale si procederà all'apertura delle offerte economiche.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: OTTA geom. Guido



COMPONENTE ESPERTO: VALACCO Dr.ssa Susanna



COMPONENTE ESPERTO: BARRA Dr.ssa Sonia



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE: VIALE geom. Tiziana



PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A.S. 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016

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

A) SISTEMA DI APPROVIGIONAMENTO E CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI (MAX 40 PUNTI)

A1) PRODOTTI LOCALI (max 20 punti)

Ditta S.D.R. s.r.l. - Carmagnola			
Prodotto descrizione	Provenienza	Punteggio	
Prodotti vegetali	provincia CN	5	
Prodotti animali	provincia CN	5	
Prodotti IGP, STG e a marchio collettivo	provincia CN	5	
Prodotti da aziende controllate	provincia CN	5	
Totali punteggio attribuito		20	

A2) DERRATE BIOLOGICHE (max 7 punti)

Ditta S.D.R. s.r.l. - Carmagnola			
Descrizione	Provenienza	Punteggio	
provenienza biologica certificata	> 70%	7	
provenienza biologica certificata	dal 51% al 70%		
provenienza biologica certificata	sino al 50%		
Totali punteggio attribuito		7	

A3) FORNITURA PRODOTTI A FILIERA CORTA KM 0 (max 7 punti)

Ditta S.D.R. s.r.l. - Carmagnola			
Descrizione	Provenienza	Punteggio	
provenienza da filiera corta	> 70%	7	
provenienza da filiera corta	dal 51% al 70%		
provenienza da filiera corta	sino al 50%		
Totali punteggio attribuito		7	

ALLEGATO N. A

Boero

Boero

M

Ditta MARKAS s.r.l. - Bolzano			
Descrizione	Provenienza	Punteggio	
provenienza biologica certificata	> 70%	7	
provenienza biologica certificata	dal 51% al 70%		
provenienza biologica certificata	sino al 50%		
Totali punteggio attribuito		7	

Ditta MARKAS s.r.l. - Bolzano			
Descrizione	Provenienza	Punteggio	
provenienza da filiera corta	> 70%	7	
provenienza da filiera corta	dal 51% al 70%		
provenienza da filiera corta	sino al 50%		
Totali punteggio attribuito		7	

A4) TIPOLOGIE DI PRODOTTI ANIMALI (max 6 punti)

Ditta S.D.R. s.r.l. - Carmagnola		
Descrizione	Provenienza	Punteggio
carni fresche marchio Coalvi	SI	3
carni bianche fresche allevate a terra	SI	3
Totale punteggio attribuito		6

RIEPILOGO PUNTEGGIO CONSEGUITO CON SCHEDA DI VALUTAZIONE (A)

Ditta S.D.R. s.r.l. - Carmagnola		
Descrizione	Punteggio	
A1) Prodotti locali	20	
A2) Derrate biologiche	7	
A3) Fornitura prodotti a filiera corta	7	
A4) Tipologie prodotti animali	6	
TOTALE PUNTEGGIO DELLA SEZIONE (A)	40	

Ditta MARKAS s.r.l. - Bolzano		
Descrizione	Punteggio	
carni fresche marchio Coalvi	SI	3
carni bianche presche allevate a terra	SI	3
Totale punteggio attribuito		6

TOTALE PUNTEGGIO DELLA SEZIONE (A)

Giulio Sestini

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A.S. 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016

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

B) PERSONALE IMPIEGATO PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO (MAX 6 PUNTI)

B1) RELAZIONE SUL PERSONALE CHE SI INTENDE IMPIEGARE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO (max 3 punti)

Ditta S.D.R. s.r.l. - Carmagnola			
Descrizione	Valutazione	Punteggio	
Parzialmente apprezzabile			Parzialmente apprezzabile
Apprezzabile	SI	2	Apprezzabile
Più che apprezzabile			Più che apprezzabile
			Totali punteggi attribuiti
		2	

B2) CORSI, QUALIFICHE, ESPERIENZE PROFESSIONALI DEL PERSONALE (max 3 punti)

Ditta MARKAS s.r.l. - Bolzano			
Descrizione	Valutazione	Punteggio	
Qualifiche professionali specifiche			Qualifiche professionali specifiche
CORSO HACCP con diploma	SI	1	CORSO HACCP con diploma
Esperienza almeno quinquennale	SI	1	Esperienza almeno quinquennale
			Totali punteggi attribuiti
		3	

RIEPILOGO PUNTEGGIO CONSEGUITO CON SCHEDA DI VALUTAZIONE (B)

Ditta S.D.R. s.r.l. - Carmagnola			
Descrizione	Valutazione	Punteggio	
B1) Relazione sul personale che si intende impiegare		2	
B2) Corsi qualifiche, esperienze professionali del personale	3		
TOTALE PUNTEGGIO DELLA SEZIONE (B)	5		

ALLEGATO N.

B
Carlo
Carlo
Carlo

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A.S. 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016

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

C) STRUTTURA PRODUTTIVA DEL CENTRO DI COTTURA E DOTAZIONE PROPRIA DI ATTREZZATURE SPECIFICHE (MAX 6 PUNTI)

C1) IMPLEMENTAZIONE DELLA DOTAZIONE PROPRIA CON STRUMENTI MIGLIORATVI E INNOVATIVI (max 3 punti)

Ditta S.D.R. s.r.l. - Carmagnola			
Descrizione	Valutazione	Punteggio	
Parzialmente apprezzabili			
Apprezzabili	Si	2	
Più che apprezzabili			
Totalle punteggio attribuito		2	

C2) CARATTERISTICHE DELLA STRUTTURA PRODUTTIVA DEL CENTRO COTTURA (max 3 punti)

Ditta S.D.R. s.r.l. - Carmagnola			
Descrizione	Valutazione	Punteggio	
Parzialmente apprezzabili			
Apprezzabili	Si	2	
Più che apprezzabili			
Totalle punteggio attribuito		2	

RIEPILOGO PUNTEGGIO CONSEGUITO CON SCHEDA DI VALUTAZIONE (C)

Ditta MARKAS s.r.l. - Bolzano			
Descrizione	Punteggio		Punteggio
C1) Implementazione dotazione propria con strumenti	2		
C2) Caratteristiche della struttura produttiva centro cottura	3		
TOTALE PUNTEGGIO DELLA SEZIONE (C.)	4		5

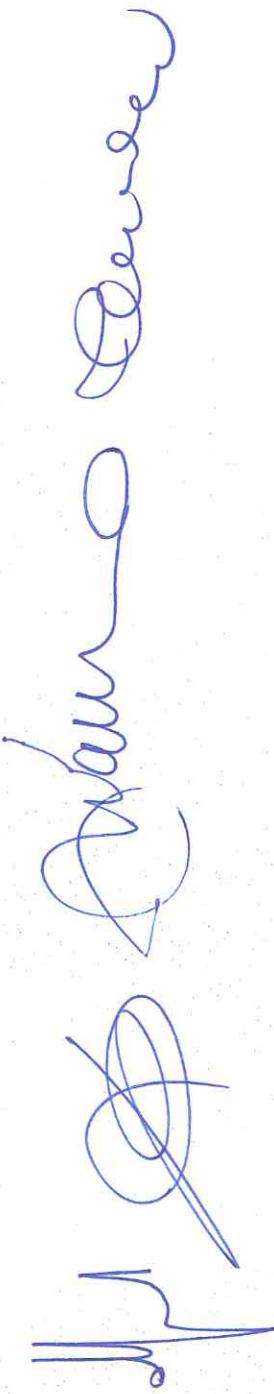
ALLEGATO N. 1

Carlo Sestini

Annotazioni in merito alla valutazione C2):

La ditta S.D.R. s.r.l. - Carmagnola propone un centro di cottura principale nella cucina posta nella scuola della frazione Santa Croce in via Vignolo 115 con una riorganizzazione degli spazi per una maggiore funzionalità delle zone dispensa, preparazione e lavaggio, cottura, zone diete. Propone altresì il trasferimento della fase di preparazione e cottura dei primi piatti asciutti presso ciascuno dei refettori interessati dal servizio (San Defendente - Cervasca Istituto Comprensivo - Cervasca scuola infanzia) mediante l'installazione di attrezzatura cuocipasta. La soluzione proposta è sicuramente apprezzabile.

La ditta MARKAS s.r.l. - Bolzano dispone di un centro cottura attrezzato collocato proprio nel territorio del Comune di Cervasca, in frazione San Defendente, in posizione baricentrica rispetto agli edifici scolastici da servire con la ristorazione scolastica. È un centro di cottura molto strutturato, allestito per la separazione delle cotture per le utenze scolastiche da quelle di altri utenti, organizzato con una cucina di emergenza interna per imprevisti al fine del corretto svolgimento del servizio anche in condizioni di emergenza, provvisto di dotazioni strumentali che vanno anche oltre le richieste delle normative di riferimento. È una struttura ad elevata riduzione dell'impatto ambientale (autosufficiente ad esempio per la produzione di corrente elettrica). La presenza di una siffatta struttura, con una tale organizzazione fa propendere il giudizio della Commissione Giudicatrice dell'Aiplato per una valutazione più che apprezzabile.

Three handwritten signatures in blue ink are present on the right side of the page. The top signature is a cursive "Davide Cerasa". Below it is a stylized "M". At the bottom is a more complex, looped signature.

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A.S. 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016

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

D) ORGANIZZAZIONE DELLE FASI DI TRASPORTO DEI PASTI DAL CENTRO DI COTTURA ALLE SCUOLE (MAX 8 PUNTI)

D1) PIANO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI (max 5 punti)

Ditta S.D.R. s.r.l. - Carmagnola			
Descrizione	Valutazione	Punteggio	
Parzialmente apprezzabile			
Apprezzabile	Si	3	
Più che apprezzabile			
Totali punteggi attribuiti		3	

D2) TIPO E CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI UTILIZZATI (max 3 punti)

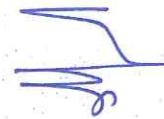
Ditta S.D.R. s.r.l. - Carmagnola			
Descrizione	Valutazione	Punteggio	
Contenitori attivi elettrici o carrelli termici	Si	3	
Contenitori con coperchio attivo + coibentazione			
Contenitori con ignizione di vapore + coibentazione			
Contenitori passivi con coibentazione termica			
Totali punteggi attribuiti		3	

RIEPILOGO PUNTEGGIO CONSEGUITO CON SCHEDA DI VALUTAZIONE (D)

Ditta S.D.R. s.r.l. - Carmagnola			
Descrizione	Valutazione	Punteggio	
D1) Piano di distribuzione dei pasti		3	
D2) Tipi e caratteristiche dei contenitori utilizzati		3	
TOTALE PUNTEGGIO DELLA SEZIONE (D)			6

Ditta MARKAS s.r.l. - Bolzano			
Descrizione	Valutazione	Punteggio	
Parzialmente apprezzabile			
Apprezzabile	Si	3	
Più che apprezzabile			
Totali punteggi attribuiti		3	

Ditta MARKAS s.r.l. - Bolzano			
Descrizione	Valutazione	Punteggio	
Contenitori attivi elettrici o carrelli termici	Si	3	
Contenitori con coperchio attivo + coibentazione			
Contenitori con ignizione di vapore + coibentazione			
Contenitori passivi con coibentazione termica			
Totali punteggi attribuiti		3	









PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A.S. 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016

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

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

Ditta S.D.R. s.r.l. - Carmagnola		Punteggio
Descrizione		
Scuola infanzia 1 - 2 - 3 anno: Fiabe giochi esperimenti in classe	1	
Scuola primaria 1-2-3-4-5 anno: Fiabe giochi ed esperimenti in classe	1	
Scuola secondaria : Discussioni, confronti, osservazione filmati, etc..	1	
Gruppi di insegnanti e di genitori: Tavola rotonda con psicologo	1	
Distribuzione ed analisi di materiale informativo	1	
	5	
TOTALE PUNTEGGIO DELLA SEZIONE (E)		

Ditta MARKAS s.r.l. - Bolzano		Punteggio
Descrizione		
Giornate di educazione alimentare		1
Facciamo colazione insieme		1
Laboratorio de l'ugusto		1
Percorso della frutta / percorso verdura cotta e cruda		1
La piramide alimentare		1
	5	
TOTALE PUNTEGGIO DELLA SEZIONE (E)		

ALLEGATO N.

Renzo
Onur
U



COMUNE DI CERVASCA

Provincia di Cuneo

CAP 12010 – Tel. (0171) 684820 – Fax (0171) 684830

APPALTO DEL SERVIZIO DI “RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA DELLA FRAZIONE SANTA CROCE, SCUOLA PRIMARIA DELLE FRAZIONI SANTA CROCE E SAN DEFENDENTE E SCUOLA DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CERVASCA CAPOLUOGO, PER GLI A.S. 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016” - codice CIG 5039825328

VERBALE DI GARA D’APPALTO N° 03

L’anno Due mila tredici il giorno 17 del mese di giugno alle ore 9,00, nella sede comunale, per lo svolgimento della gara per l’appalto del servizio di “Ristorazione scolastica per gli alunni della scuola dell’infanzia della frazione Santa Croce, scuola primaria delle frazioni Santa croce e San Defendente e scuola dell’infanzia, primaria e secondaria di primo grado di Cervasca capoluogo 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016” - codice CIG 50415892DB, si è riunita la Commissione Giudicatrice dell’Appalto nominata con Determinazione N° 231 in data 11/06/2013 così composta:

- ⇒ OTTA geom. Guido - Presidente - Responsabile della Centrale Unica di Committenza;
- ⇒ VALACCO Dr.ssa Susanna - Componente esperto - Segretario Comunale;
- ⇒ BARRA Dr.ssa Sonia - Componente esperto - Responsabile Area Economica Finanziaria.

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

Si da atto che alla seduta pubblica di gara sono presenti i seguenti rappresentanti delle ditte concorrenti:

- ⇒ sig.ra BARBERO Giulia - in qualità di Responsabile Commerciale della ditta S.D.R. s.r.l. - Caramagnola;
- ⇒ sig. CAVALLO Mauro - in qualità di procuratore speciale della ditta MARKAS s.r.l. - Bolzano;

Oggetto dei lavori della terza seduta di gara della Commissione Giudicatrice dell’Appalto è l’apertura delle buste (C) contenenti le offerte economiche dei due concorrenti ammessi alla fase finale della gara.

Si procede quindi all’apertura delle (C) contenenti le offerte economiche dopo aver preso atto che le stesse sono state presentate in modo formalmente corrente.

Il Presidente della Commissione Giudicatrice dell’Appalto da lettura ad alta voce dei ribassi offerti dalle ditte concorrenti sul prezzo a base di € 5,10 a pasto:

- ditta S.D.R. s.r.l. - CARMAGNOLA: ribasso offerto 0,41% cui corrisponde un prezzo a pasto di € 5,08;
- ditta MARKAS s.r.l. - BOLZANO: ribasso offerto 3,92% cui corrisponde un prezzo a pasto di € 4,90.

Alla ditta MARKAS s.r.l. - via Macello 73 - 39100 BOLZANO, che ha proposto il massimo ribasso in sede di gara cui corrisponde un prezzo a pasto di € 4,90, vengono attribuiti punti 35/100.

Alla ditta S.D.R. s.r.l. - via Pralormo 115 - 10022 CARMAGNOLA, che in sede di gara ha proposto un ribasso determinante un prezzo a pasto di € 5,08 vengono attribuiti punti 33,76/100 applicando la formula: (prezzo pasto MARKAS s.r.l.) x 35 / (prezzo pasto ditta S.D.R. s.r.l.).

La Commissione Giudicatrice dell'appalto procede quindi alla predisposizione della graduatoria finale dei punteggi conseguiti dalle ditte concorrenti, al fine di individuare qual è l'offerta economicamente più vantaggiosa. La graduatoria finale è la seguente:

Ditta	Punteggio area qualità	Punteggio area prezzo	Punteggio Totale
S.D.R. s.r.l. - Carmagnola	63,93/100	33,76/100	97,69/100
MARKAS s.r.l. - Bolzano	65,00/100	35,00/100	100,00/100

La Commissione Giudicatrice dell'appalto dichiara quindi aggiudicataria provvisoria dell'appalto del servizio di "Ristorazione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia della frazione Santa Croce, scuola primaria delle frazioni Santa croce e San Defendente e scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado di Cervasca capoluogo 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016" - codice CIG 50415892DB, la ditta MARKAS s.r.l. - via Macello 73 - 39100 BOLZANO.

Alle ore 9,30, il Presidente dichiara quindi ultimati i lavori della terza 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 segreta per la valutazione della sussistenza delle condizioni per l'eventuale dichiarazione di anomalia delle offerte presentate, alle ore 10,00 del giorno 17/06/2013.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: OTTA geom. Guido

COMPONENTE ESPERTO: VALACCO Dr.ssa Susanna

COMPONENTE ESPERTO: BARRA Dr.ssa Sonia

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE: VIALE geom. Tiziana





COMUNE DI CERVASCA

Provincia di Cuneo

CAP 12010 – Tel. (0171) 684820 – Fax (0171) 684830

APPALTO DEL SERVIZIO DI “RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA DELLA FRAZIONE SANTA CROCE, SCUOLA PRIMARIA DELLE FRAZIONI SANTA CROCE E SAN DEFENDENTE E SCUOLA DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CERVASCA CAPOLUOGO, PER GLI A.S. 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016” - codice CIG 5039825328

VERBALE DI GARA D’APPALTO N° 04

L’anno Due mila tredici il giorno 17 del mese di giugno alle ore 10,00, nella sede comunale, per lo svolgimento della gara per l’appalto del servizio di “Ristorazione scolastica per gli alunni della scuola dell’infanzia della frazione Santa Croce, scuola primaria delle frazioni Santa croce e San Defendente e scuola dell’infanzia, primaria e secondaria di primo grado di Cervasca capoluogo 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016” - codice CIG 50415892DB, si è riunita la Commissione Giudicatrice dell’Appalto nominata con Determinazione N° 231 in data 11/06/2013 così composta:

- ⇒ OTTA geom. Guido - Presidente - Responsabile della Centrale Unica di Committenza;
- ⇒ VALACCO Dr.ssa Susanna - Componente esperto - Segretario Comunale;
- ⇒ BARRA Dr.ssa Sonia - Componente esperto - Responsabile Area Economica Finanziaria.

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

Oggetto dei lavori della quarta seduta di gara della Commissione Giudicatrice dell’Appalto, che si svolge in seduta segreta, è la verifica circa la sussistenza delle condizioni per l’eventuale dichiarazione di anomalia delle offerte presentate, ai sensi dell’art. 86 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

La verifica di congruità dell’offerta aggiudicataria dell’appalto, ditta MARKAS s.r.l. - Bolzano via Macello 73, si rende necessaria ai sensi dell’art. 86 - comma 2 - del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. in quanto i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, sono entrambi superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara.

Ripreso con attenzione il progetto tecnico qualitativo del servizio proposto dalla ditta MARKAS s.r.l. - Bolzano via Macello 73, la Commissione Giudicatrice dell’Appalto, alla luce della metodologia di prestazione del servizio, delle soluzioni tecniche adottate, delle condizioni favorevoli di cui dispone l’offerente per prestare il servizio per via della presenza, sul territorio

comunale, del centro di cottura della stessa ditta MARKAS s.r.l. - Bolzano, dichiara congruo il prezzo a pasto offerto dalla ditta MARKAS s.r.l. - Bolzano via Macello 73.

La Commissione Giudicatrice dell'Appalto attesta che non ci sono dunque i presupposti per dichiarare l'offerta proposta dalla ditta MARKAS s.r.l. - Bolzano via Macello 73, anormalmente bassa e pertanto determina che non necessita richiedere giustificazioni relative alla voci di prezzo e agli altri elementi di valutazione del progetto tecnico qualitativo.

Alle ore 10,30, il Presidente dichiara quindi ultimati i lavori della quarta ed ultima seduta della Commissione Giudicatrice dell'Appalto del servizio di "Ristorazione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia della frazione Santa Croce, scuola primaria delle frazioni Santa croce e San Defendente e scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado di Cervasca capoluogo 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016".

Letto, approvato e sottoscritto.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: OTTA geom. Guido

COMPONENTE ESPERTO: VALACCO Dr.ssa Susanna

COMPONENTE ESPERTO: BARRA Dr.ssa Sonia

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE: VIALE geom. Tiziana

