

CITTA' DI MONCALIERI

**SETTORE ISTRUZIONE E SERVIZI CULTURALI
UFFICIO ISTRUZIONE**

**APPALTO PER AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO – PERIODO
1/1/2016-31/08/2019 LOTTI A e B**

VERBALE DI GARA N. 13

**VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE
(IN SEDUTA RISERVATA)**

L'anno duemilaquindici il giorno 09 del mese di luglio alle ore 09,30 la Commissione di gara per la valutazione delle offerte dell'appalto in oggetto, nominata con determinazione dirigenziale n. 572 del 05.05.2015, si riunisce per effettuare il sopralluogo presso il Centro di Cottura del RTI All Foods – Eutourist New, sito in Orbassano, Strada Torino 31. La Commissione risulta così composta:

Elena UGHETTO, Dirigente del Servizio Istruzione, Presidente
Giuliana RANA, Direttore Educativo Asili Nido, componente
Roberta DI GREGORIO, Dietista Ufficio Mensa, componente
BEVIONE Italo, auditor sicurezza alimentare, componente
FONTANELLA Edoardo, auditor sicurezza alimentare, componente
Carmelina FALCONE, Direttore del Servizio Istruzione, segretario verbalizzante

Si dà atto che, come stabilito dalla DD n. 572/2015, gli esperti sopra citati BEVIONE e FONTANELLA integrano la Commissione di gara per la sola fase di valutazione delle offerte tecniche.

Si precisa che il sopralluogo è unico per entrambi i lotti A e B in quanto il centro di cottura che si evince dalla documentazione di gara del RTI è lo stesso per i lotti A e B ed è quello di Orbassano (TO), Strada Torino 31. Il sopralluogo si conclude alle ore 13,00.

Il Presidente sospende la seduta alle ore 13,00 e dà atto che la ripresa dei lavori è prevista per le ore 14.30, in Moncalieri, in una sala del Palazzo Civico.

Alle ore 14.30 in Moncalieri, in una sala del Palazzo Civico, il Presidente dichiara aperta la seduta riservata della Commissione di gara per l'attribuzione dei punteggi all'offerta tecnica presentata dall'operatore economico RTI All Foods – Eutourist New, capogruppo All Foods con sede legale in Roma, Via del Mare 198/B.

Il Presidente, dopo aver rammentato il sistema e le modalità che sovrintendono alla presente seduta di gara (trattasi del procedimento da svolgere nella seconda fase di gara, in seduta riservata, per l'attribuzione dei punteggi alle offerte tecniche ammesse in gara), ricorda che le offerte tecniche dei concorrenti saranno valutate in base ai criteri di cui al punto 3 del disciplinare di gara ad oggetto **CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE** e, precisamente:

70 punti massimi all'elemento qualità (soglia di sbarramento 42/70) (offerta tecnica)
30 punti massimi all'elemento prezzo (offerta economica).

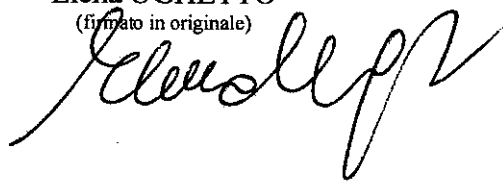
offerta tecnica – max 70 punti (soglia di sbarramento 42/70) ulteriormente suddivisi in punti corrispondenti ai vari parametri indicati e meglio dettagliati nella scheda esplicativa dei criteri di valutazione allegata al disciplinare di gara che si richiama integralmente: verrà fatta la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari considerando che il coefficiente è pari a zero in corrispondenza della prestazione minima possibile, mentre il coefficiente è pari ad uno in corrispondenza della prestazione massima possibile. Il coefficiente medio ottenuto sarà moltiplicato per il punteggio massimo attribuito all'elemento che si sta considerando e così per ogni elemento si otterrà la valutazione. Alla fine si sommeranno le valutazioni assegnate per ogni elemento e si otterrà così il punteggio complessivo da attribuire all'offerta tecnica.

La Commissione di gara, tenuto conto sia dell'offerta tecnica sia del sopralluogo effettuato, attribuisce all'operatore economico RTI All Foods – Eutourist New i punteggi riportati nelle schede allegate.

Il Presidente alle ore 17,00 dichiara chiusa la seduta e dispone che i plichi vengano custoditi in luogo chiuso e inaccessibile a terzi estranei.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE
Elena UGHETTO
(firmato in originale)



I COMPONENTI

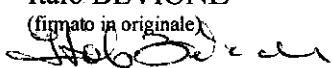
Giuliana RANA
(firmato in originale)



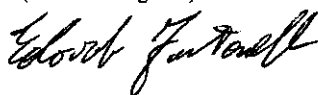
Roberta DI GREGORIO
(firmato in originale)



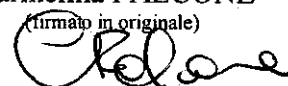
Italo BEVIONE
(firmato in originale)



Edoardo FONTANELLA
(firmato in originale)




IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
Carmelina FALCONE
(firmato in originale)



VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA LOTTO A RTI ALL FOODS-EUTOURIST NEW - ORBASSANO STR TORINO 31

DATA 09/07/2015

1.0 CARATTERISTICHE STABILIMENTO ED ATTREZZATURE	PUNTEGGIO Max	UGHETTO ELENA	DI GREGORIO ROBERTA	RANA GIULIANA	BEVIONE ITALO	FONTANELLA EDOARDO	Media	Totale	Commento
1.1 TIPOLOGIA STABILIMENTO	6	0,88	0,88	0,88	0,88	0,88	0,88	5,28	Giudizio espresso in base al numero pasti prodotti per la ristorazione scolastica veicolata rispetto agli altri pasti veicolati: i dati indicati nel progetto sono stati verificati in sede di sopralluogo in base ai dati ivi forniti.
1.2 CONDIZIONI DELLA STRUTTURA	6	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,50	3,00	Stabilimento non recente sottoposto a periodiche manutenzioni. Parzialmente sufficiente lo stato generale di manutenzione. Piena disponibilità dello stabilimento.
1.3 AMBIENTI DI LAVORO E LAY OUT	6	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	3,90	Molto buona la disponibilità di locali, ma discreta l'adeguatezza di alcuni ambienti. Discreta l'illuminazione ed il microclima ambientale. Non completamente funzionale la progettazione di alcuni flussi produttivi.
1.4 AREA STOCCAGGIO ALIMENTI A T° CONTROLLATA	6	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,80	4,80	Ottima la disponibilità e l'adeguatezza delle celle di stoccaggio. Non completamente funzionale il lay-out di alcuni flussi.
1.5 ATTREZZATURE	5	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,60	3,00	Completa la dotazione delle attrezzature ed in numero adeguato. Sufficiente la condizione di manutenzione delle attrezzature.
1.6 SISTEMA DI CONTROLLO AUTOMATICO T° CELLE	3	1	1	1	1	1	1,00	3,00	Sistema di controllo ad alto livello tecnologico, adeguato, completo e molto funzionale.
1.7 MEZZI DI TRASPORTO	3	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,80	2,40	Buona la proposta
2.0 PERSONALE	PUNTEGGIO Max						Media	Totale	Commento
2.1 QUALIFICHE PERSONALE	4	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	3,80	Gruppo di lavoro completo e qualificato con una buona esperienza.



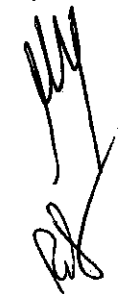


2.2 DISPONIBILITA' RISORSE UMANE	6	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	5,40	Molto buona la disponibilità di risorse umane e di specifici ruoli presso il centro di cottura. Totale autonomia nella gestione delle procedure di autocontrollo.
----------------------------------	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	------	---

3.0 CERTIFICAZIONI ED AUTOCONTROLLO	PUNTEGGIO Max								Media	Totale	Commento
3.1 Certificazione ISO 22000/2005	0,5	1	1	1	1	1	1	1	1,00	0,50	Possesso della certificazione
3.2 Certificazione ISO 22005/2008	0,5	1	1	1	1	1	1	1	1,00	0,50	Possesso della certificazione
3.3 Certificazione ISO 14001/2004	1	1	1	1	1	1	1	1	1,00	1,00	Possesso della certificazione
3.4 Certificazione OHSAS 18001/2007	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00	Mancato possesso della certificazione riferita al sito produttivo oggetto dell'appalto.
3.5 Certificazione SA 8000/2008	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,50	0,25	Possesso della certificazione per una sola delle aziende che costituiscono il RTI.
3.6 AUTOCONTROLLO	3	1	1	1	1	1	1	1	1,00	3,00	Completamente adeguata la gestione del sistema di autocontrollo
3.7 RINTRACCIABILITA'	4	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	3,40	Sistema di rintracciabilità buono e consolidato.
3.8 FORMAZIONE	4	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	3,80	Molto buono, consolidato e ben gestito il piano di formazione.
3.9 ANALISI	4	1	1	1	1	1	1	1	1,00	4,00	Presenza ed attuazione di un ottimo piano analitico.
3.10 PROGRAMMA D'EMERGENZA	2	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,90	1,80	Molto buono il piano d'emergenza proposto

4.0 PROPOSTE MIGLIORATIVE	PUNTEGGIO Max								Media	Totale	Commento
4.1 MIGLIORIA ARREDO	5	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,90	4,50	Molto buona la proposta di miglioria

TOTALE 57,33

VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA LOTTO B RTI ALL FOODS-EUTOURIST NEW - ORBASSANO STR TORINO 31										DATA 09/07/2015
1.0	CARATTERISTICHE STABILIMENTO ED ATTREZZATURE	PUNTEGGIO Max	UGHETTO ELENA	DI GREGORIO ROBERTA	RANA GIULIANA	BEVIONE ITALO	FONTANELLA EDOARDO	Media	Totale	Commento
1.1	TIPOLOGIA STABILIMENTO	6	0,88	0,88	0,88	0,88	0,88	0,88	5,28	Giudizio espresso in base al numero pasti prodotti per la ristorazione scolastica veicolata rispetto agli altri pasti veicolati: i dati indicati nel progetto sono stati verificati in sede di sopralluogo in base ai dati ivi forniti.
1.2	CONDIZIONI DELLA STRUTTURA	6	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,50	3,00	Stabilimento non recente sottoposto a periodiche manutenzioni. Parzialmente sufficiente lo stato generale di manutenzione. Piena disponibilità dello stabilimento.
1.3	AMBIENTI DI LAVORO E LAY OUT	6	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	3,90	Molto buona la disponibilità di locali, ma discreta l'adeguatezza di alcuni ambienti. Discreta l'illuminazione ed il microclima ambientale. Non completamente funzionale la progettazione di alcuni flussi produttivi.
1.4	AREA STOCCAGGIO ALIMENTI A T° CONTROLLATA	6	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,80	4,80	Ottima la disponibilità e l'adeguatezza delle celle di stoccaggio. Non completamente funzionale il lay-out di alcuni flussi.
1.5	ATTREZZATURE	5	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,60	3,00	Completa la dotazione delle attrezzature ed in numero adeguato. Sufficiente la condizione di manutenzione delle attrezzature.
1.6	SISTEMA DI CONTROLLO AUTOMATICO T° CELLE	3	1	1	1	1	1	1,00	3,00	Sistema di controllo ad alto livello tecnologico, adeguato, completo e molto funzionale.
1.7	MEZZI DI TRASPORTO	3	1	1	1	1	1	1,00	3,00	Completamente adeguata la proposta
2.0	PERSONALE	PUNTEGGIO Max						Media	Totale	Commento
2.1	QUALIFICHE PERSONALE	4	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	3,80	Gruppo di lavoro completo e qualificato con una buona esperienza.

2.2	DISPONIBILITA' RISORSE UMANE	6	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	5,40	Molto buona la disponibilità di risorse umane e di specifici ruoli presso il centro di cottura. Totale autonomia nella gestione delle procedure di autocontrollo.
-----	------------------------------	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	------	---

3.0	CERTIFICAZIONI ED AUTOCONTROLLO	PUNTEGGIO Max								Media	Totale	Commento
3.1	Certificazione ISO 22000/2005	0,5	1	1	1	1	1	1	1	1,00	0,50	Possesso della certificazione
3.2	Certificazione ISO 22005/2008	0,5	1	1	1	1	1	1	1	1,00	0,50	Possesso della certificazione
3.3	Certificazione ISO 14001/2004	1	1	1	1	1	1	1	1	1,00	1,00	Possesso della certificazione
3.4	Certificazione OHSAS 18001/2007	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00	Mancato possesso della certificazione riferita al sito produttivo oggetto dell'appalto.
3.5	Certificazione SA 8000/2008	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,50	0,25	Possesso della certificazione per una sola delle aziende che costituiscono il RTI.
3.6	AUTOCONTROLLO	3	1	1	1	1	1	1	1	1,00	3,00	Completamente adeguata la gestione del sistema di autocontrollo
3.7	RINTRACCIABILITA'	4	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	3,40	Sistema di rintracciabilità buono e consolidato.
3.8	FORMAZIONE	4	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	3,80	Molto buono, consolidato e ben gestito il piano di formazione.
3.9	ANALISI	4	1	1	1	1	1	1	1	1,00	4,00	Presenza ed attuazione di un ottimo piano analitico.
3.10	PROGRAMMA D'EMERGENZA	2	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,90	1,80	Molto buono il piano d'emergenza proposto

4.0	PROPOSTE MIGLIORATIVE	PUNTEGGIO Max								Media	Totale	Commento
4.1	MIGLIORIA ARREDO	5	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,90	4,50	Molto buona la proposta di miglioria

TOTALE 57,93

Handwritten signatures and initials, including a large signature on the left and several initials on the right.