



CITTÀ DI MONCALIERI

Settore Istruzione Cultura Sport e Servizi Sociali (AAEE)

APPALTO PER AFFIDAMENTO SERVIZIO DI ASILO NIDO PRESSO GLI ASILI NIDO COMUNALI AQUILONE E QUADRIFOGLIO E SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO GLI ASILI NIDO COMUNALI IL PICCOLO PRINCIPE, ARCOBALENO, AQUILONE E QUADRIFOGLIO – ANNI SCOLASTICI 2015/2016, 2016/2017 E 2017/2018.

GIC LOTTO A 6099359645

CIG LOTTO B 609941005D

VERBALE DI GARA N. 7

VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE

(IN SEDUTA RISERVATA)

L'anno duemilaquindici il giorno 10 del mese di giugno, alle ore 11.15, in Moncalieri c/o una Sala del Palazzo Civico, si riunisce in seduta riservata, la Commissione di gara per la valutazione delle offerte dell'appalto in oggetto, nominata con Determinazione Dirigenziale n. 502 del 22.04.2015, così composta:

1. Dott.ssa Elena UGHETTO, Dirigente del Servizio Istruzione, Presidente
2. Donatella SEGHETTO, Direttore Educativo Asili Nido, componente;
3. Ines TOLOSA, Direttore Servizi Sociali, componente;
4. Giuliana RANA, Direttore Educativo Asili Nido, segretario verbalizzante.

Il Presidente, quindi, 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 per l'offerta tecnica per ciascuno lotto ulteriormente suddivisi in punti corrispondenti a vari sub criteri ivi indicati. Per precisione la valutazione avverrà assegnando i punteggi ivi individuati per gli elementi ivi indicati risultanti dall'offerta tecnica e, precisamente:

LOTTO A – SERVIZIO ASILO NIDO

B) ELEMENTO QUALITÀ: max 70 punti

La valutazione dell'elemento Qualità verrà svolta dalla Commissione giudicatrice assegnando i punteggi individuati per gli elementi di seguito indicati, risultanti dal Progetto Tecnico.

- 1) **GESTIONE DELL'EQUIPE DI OPERATORI IMPEGNATA NELLE ATTIVITÀ DI CUI AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO: massimo 20 punti** così suddivisi:
 - *Modalità di organizzazione del personale educativo ed ausiliario per assicurare la continuità del servizio in relazione alla frequenza dei bambini e all'articolazione oraria della giornata: da punti 0 ad un massimo di punti 10*
 - *Modalità di sostituzione ordinarie e urgenti del personale assente: da punti 0 ad un massimo di punti 10*
- 2) **CONSERVAZIONE DEL POSTO PER IL PERSONALE GIÀ OPERANTE NELLE STRUTTURE: punti 10**
- 3) **QUALITÀ DEL PROGETTO PEDAGOGICO: fino ad un massimo di punti 20**
In relazione ai contenuti teorici, metodologici e operativi del progetto, con particolare riferimento a:
 - *modalità di inserimento dei bambini al nido: da punti 0 ad un massimo di punti 10*
 - *comunicazione tra operatori della Ditta e famiglie, e tra operatori della Ditta e Amministrazione comunale: da punti 0 ad un massimo di punti 5*
 - *modalità di osservazione, verifica e documentazione adottate: da punti 0 ad un massimo di punti 5*
- 4) **STRUTTURA ORGANIZZATIVA PROPOSTA PER IL SERVIZIO AUSILIARIO: fino ad un massimo di punti 15, così suddivisi:**
 - *modalità di pulizia dei locali con indicazione dei protocolli, delle metodologie, delle attrezzature impiegate; programma dettagliato del tipo e del numero di interventi previsti per il servizio di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione con indicazione dei prodotti utilizzati e delle modalità di effettuazione del servizio: da punti 0 fino ad un massimo di punti 10*
 - *proposta qualitativa e quantitativa relativa alla fornitura di biancheria da letto: da punti 0 fino ad un massimo di punti 5*

- 5) **OFFERTA MIGLIORATIVA DEL SERVIZIO DI ASILO NIDO: fino ad un massimo di punti 5 così suddivisi:**
- fornitura di beni, arredi e attrezzature finalizzati ad elevare la qualità dell'offerta educativa del servizio: **da punti 0 fino ad un massimo di punti 3**
 - proposte organizzative per lo svolgimento dei progetti speciali Oasi e Viaggio alla scoperta del mondo bambino (definire numero di ore e organizzazione del personale educativo da utilizzare per Oasi e numero di incontri formativi di tematiche pedagogiche rivolti ai genitori): **da punti 0 fino ad un massimo di punti 2**
 - altro

LOTTO B – SERVIZIO RISTORAZIONE

- 1) **GESTIONE DELL'EQUIPE DI OPERATORI IMPEGNATA NELLE ATTIVITÀ DI CUI AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO: massimo 20 punti così suddivisi:**
- Modalità di organizzazione del personale per assicurare la continuità del servizio: **da punti 0 ad un massimo di punti 10**
 - Modalità di sostituzione ordinarie e urgenti del personale assente: **da punti 0 ad un massimo di punti 10**
- 2) **CONSERVAZIONE DEL POSTO PER IL PERSONALE GIÀ OPERANTE NELLE STRUTTURE: punti 10**
- 3) **CERTIFICAZIONI E AUTOCONTROLLO: fino ad un massimo di punti 20, così suddivisi:**
- Certificazione ISO 22000/2005: **da punti 0 fino ad un massimo di punti 0,5**
 - Certificazione ISO 22005/2008: **da punti 0 fino ad un massimo di punti 0,5**
 - Certificazione ISO 140001/2004: **da punti 0 fino ad un massimo di punti 1**
 - Certificazione OHSAS 180001/2007: **da punti 0 fino ad un massimo di punti 0,5**
 - Certificazione SA 8000/2008: **da punti 0 fino ad un massimo di punti 0,5**
 - Autocontrollo: **da punti 0 fino ad un massimo di punti 3**
 - Rintracciabilità: **da punti 0 fino ad un massimo di punti 4**
 - Formazione: **da punti 0 fino ad un massimo di punti 4**
 - Analisi: **da punti 0 fino ad un massimo di punti 4**
 - Programma d'emergenza: **da punti 0 fino ad un massimo di punti 2**
- 4) **OFFERTA MIGLIORATIVA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE: fino ad un massimo di punti 20, così suddivisi:**
- fornitura di beni, arredi e attrezzature finalizzati ad elevare la qualità dell'offerta del servizio: **da punti 0 fino ad un massimo di punti 10**
 - proposte organizzative per lo svolgimento del servizio di distribuzione (definire numero di ore e modalità organizzative del personale da utilizzare: **da punti 0 fino ad un massimo di punti 10**

In base alla formula indicata al punto 3) del disciplinare di gara la valutazione dell'offerta tecnica per ciascun lotto funzionerà nel seguente modo: verrà fatta la media dei coefficienti, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari considerando che il coefficiente è pari a zero in corrispondenza della prestazione minima 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 di ciascun lotto (massimo 70 punti per ciascun lotto).

La Commissione riprende quindi i lavori dal punto in cui erano terminati nella precedente seduta e procede, quindi, con l'esame delle offerte tecniche degli operatori economici del lotto B, contenute nelle Buste B (nel rispetto dei numeri progressivi assegnati in funzione dell'ordine cronologico di arrivo dei plichi al protocollo generale dell'Ente) e con l'attribuzione dei punteggi riportati nelle schede allegate: ciascun progetto viene valutato singolarmente secondo l'ordine cronologico precitato.

Il Presidente alle ore 13.30 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

Dott.ssa Elena UGHETTO
(firmato in originale)

I COMPONENTI

Dott.ssa Donatella SEGHETTTO
(firmato in originale)

Dott.ssa Ines TOLOSA
(firmato in originale)

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

Dott.ssa Giuliana RANA
(firmato in originale)

LOTTO B: VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA OPERATORE ECONOMICO:

N. 1 ALL FOODS

SEDUTA DEL 10.06.2015

	modalità di organizzazione del personale per assicurare la continuità del servizio	modalità di sostituzione ordinaria e urgenti personale assente	conservazione del posto per il personale già operante nelle strutture	ISO 22000 2005	ISO 22005 2008	ISO 140001 2004	OHSAS 180001 2007	SA 8000 2008	autocontrollo	rintracciabilità	formazione	analisi	programma emergenza	fornitura beni arredi e attrezzature finalizzati ad elevare la qualità del serv.	prop. Organizz. Serv. distribuzione Definire n.ro ore e mod. organizz. Personale da utilizzare	TOTALE
PUNTI MAX	10	10	10	0,5	0,5	1	0,5	0,5	3	4	4	4	2	10	10	70
UGHETTO	0,8	0,8	1	1	1	1	1	1	0,7	0,7	0,8	0,7	0,8	0,65	0,7	
SEGHETTO	0,8	0,8	1	1	1	1	1	1	0,7	0,7	0,8	0,7	0,8	0,65	0,7	
TOLOSA	0,8	0,8	1	1	1	1	1	1	0,7	0,7	0,8	0,7	0,8	0,65	0,7	
media	0,800	0,800	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	0,700	0,700	0,800	0,700	0,800	0,650	0,700	
TOTALE	8,000	8,000	10,000	0,500	0,500	1,000	0,500	0,500	2,100	2,800	3,200	2,800	1,600	6,500	7,000	55,000
NOTE	Buona la modalità di organizzazione del personale	Buona la modalità di sostituzione ordinaria e urgente del personale assente	Conforme alla richiesta del capitolato e del disciplinare di gara	Conforme alla richiesta del capitolato e del disciplinare di gara	Conforme alla richiesta del capitolato e del disciplinare di gara	Conforme alla richiesta del capitolato e del disciplinare di gara	Conforme alla richiesta del capitolato e del disciplinare di gara	Conforme alla richiesta del capitolato e del disciplinare di gara	Discreta la procedura di autocontrollo	Discreto il sistema di rintracciabilità	Buono il sistema di formazione	Discreto il sistema di analisi proposto	Buono il progetto di emergenza proposto	Più che sufficiente la fornitura di arredi e attrezzature in base alle esigenze del servizio	Discreta la distribuzione proposta anche se alcuni orari non sono completamente compatibili con l'organizzazione proposta in capitolato	

Handwritten signatures and marks on the right side of the page.

LOTTO B: VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA OPERATORE ECONOMICO: N. 2 SMA RISTORAZIONE

SEDUTA DEL 10.06.2015

	modalità di organizzazione del personale per assicurare la continuità del servizio	modalità di sostituzione ordinaria e urgente personale assente	conservazione del posto per il personale già operante nelle strutture	ISO 22000 2005	ISO 22005 2008	ISO 140001 2004	OHSAS 180001 2007	SA 8000 2008	autocontrollo	rintracciabilità	formazione	analisi	programma emergenza	fornitura beni arredi e attrezzature finalizzati ad elevare la qualità del serv.	prop. Organizz. Serv.. Definire n.ro ore e mod. organizz. Personale da utilizzare distribuzione	TOTALE
PUNTI MAX	10	10	10	0,5	0,5	1	0,5	0,5	3	4	4	4	2	10	10	70
UGHETTO	0,65	0,9	1	1	0	1	0	0	0,75	0,8	0,8	0,8	0,8	0,9	0,65	
SEGHETTO	0,65	0,9	1	1	0	1	0	0	0,75	0,8	0,8	0,8	0,8	0,9	0,65	
TOLOSA	0,65	0,9	1	1	0	1	0	0	0,75	0,8	0,8	0,8	0,8	0,9	0,65	
media	0,650	0,900	1,000	1,000	0,000	1,000	0,000	0,000	0,750	0,800	0,800	0,800	0,800	0,900	0,650	
TOTALE	6,500	9,000	10,000	0,500	0,000	1,000	0,000	0,000	2,250	3,200	3,200	3,200	1,600	9,000	6,500	55,950
NOTE	Più che sufficiente la modalità di organizzazione del personale	Molto buona la modalità di sostituzione ordinaria e urgente del personale assente	Conforme alla richiesta del capitolato e del disciplinare di gara	Conforme alla richiesta del capitolato e del disciplinare di gara	Dalla documentazione non si evince il possesso	Conforme alla richiesta del capitolato e del disciplinare di gara	Dalla documentazione non si evince il possesso	Dalla documentazione non si evince il possesso	Più che discreta la procedura di autocontrollo	Buono il sistema di rintracciabilità	Buono il sistema di formazione	Buono il sistema di analisi proposto	Buono il progetto di emergenza proposto	Molto buona la fornitura di arredi e attrezzature	Più che sufficiente il servizio di distribuzione proposto	

LOTTO B: VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA OPERATORE ECONOMICO: N. 3 CAPAS

SEDUTA DEL 10.06.2015

	modalità di organizzazione del personale per assicurare la continuità del servizio	modalità di sostituzione ordinarie e urgenti personale assente	conservazione del posto per il personale già operante nelle strutture	ISO 22000 2005	ISO 22005 2008	ISO 140001 2004	OHSAS 180001 2007	SA 8000 2008	autocontrollo	rintracciabilità	formazione	analisi	programma emergenza	fornitura beni arredi e attrezzature finalizzati ad elevare la qualità del serv.	prop. Organizz. Serv.. Definire n.ro ore e mod. organizz. Personale da utilizzare distribuzione	TOTALE
PUNTI MAX	10	10	10	0,5	0,5	1	0,5	0,5	3	4	4	4	2	10	10	70
UGHETTO	0,3	0,6	1	0	0	0	0	0	0,75	0,6	0,65	0,6	0,5	0,5	0,5	
SEGHETTO	0,3	0,6	1	0	0	0	0	0	0,75	0,6	0,65	0,6	0,5	0,5	0,5	
TOLOSA	0,3	0,6	1	0	0	0	0	0	0,75	0,6	0,65	0,6	0,5	0,5	0,5	
media	0,300	0,600	1,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,750	0,600	0,650	0,600	0,500	0,500	0,500	
TOTALE	3,000	6,000	10,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	2,250	2,400	2,600	2,400	1,000	5,000	5,000	39,650
NOTE	Insufficiente: è previsto un mansionario generico, nessuno schema di orario fondamentale per comprendere l'organizzazione	Sufficiente la modalità di sostituzione	Conforme alla richiesta del capitolato e del disciplinare di gara	Dalla documentazione non si evince il possesso	Dalla documentazione non si evince il possesso	Dalla documentazione non si evince il possesso	Dalla documentazione non si evince il possesso	Dalla documentazione non si evince il possesso	Più che discreta la procedura di autocontrollo	Sufficiente il sistema di rintracciabilità	Più che sufficiente il sistema di formazione	Sufficiente il sistema di analisi proposto	Insufficiente il progetto di emergenza proposto	Insufficiente la fornitura di arredi e attrezzature	Insufficiente. Non adeguato alle esigenze del servizio	