



COMUNE DI AIRASCA

CITTA' METROPOLITANA DI TORINO
Via Roma, 118 10060 – Partita IVA 02526680018 - C.F. 85002910017
TELEFONI 011 9909401 – 011 9909457
Fax: 011 9908282 e-mail: protocollo@comune.airasca.to.it
PEC: airasca@postemailcertificata.it
sito web: www.comune.airasca.to.it

COMMISSIONE DI GARA

1^ SEDUTA RISERVATA

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE MEDIANTE GARA TELEMATICA PERIODO 01/09/2023 –31/08/2026 CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER ULTERIORI 3 (TRE) ANNI – CIG 9818903F12.– VERBALE DI GARA 1^ SEDUTA RISERVATA -

L’anno duemila ventitré, addì 04 del mese di luglio alle ore 14,30 presso una sala al piano secondo del Comune di Airasca, si è riunita in seduta riservata la Commissione Giudicatrice della Gara a procedura aperta per l’affidamento del servizio di refezione scolastica per il triennio 2023-2026 al fine della valutazione dell’Offerta Tecnica.

Richiamato il primo verbale di gara in data 04/07/2023 dal quale si evince che tutte le ditte partecipanti sono state ammesse alla successiva fase di gara per la valutazione dell’Offerta Tecnica;

Richiamato, altresì, il proprio precedente verbale del 4 luglio 2023, recante l’apertura, in seduta pubblica, delle offerte tecniche

si procede alla valutazione delle offerte tecniche secondo l’ordine di arrivo del plico e precisamente:

- 1) G.M.I. SERVIZI S.R.L. p.i. 09226890011
- 2) SCAMAR S.R.L. – p.i. 02459910796

La Commissione di gara, prima di esaminare e offerte tecniche, procede ad un attento studio e ricognizione dei criteri di valutazione contenuti nel disciplinare di gara.

La Commissione procede, quindi, alla lettura collegiale dei progetti tecnici e – dopo ampio confronto e discussione – assegna, all’unanimità, le valutazioni, riportate nei seguenti prospetti

VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA			
DITTA G.M.I. SERVIZI S.R.L. p.i. 09226890011			
N°	Criteria di valutazione e sub criteri	Punteggio massimo attribuibile	Punteggio attribuito
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		
1.1	Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporti. Si chiede di Indicare in maniera sintetica in una tabella: numero, qualifica, funzione (o funzioni se plurime) e monte ore settimanale di tutti gli addetti e le modalità di sostituzione del personale a garanzia di continuità del servizio	4	3 Proposta soddisfacente grazie alla disponibilità dei tre cuochi
1.2	Piano di formazione e addestramento Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali e le tematiche dell'addestramento	2	1.5 Proposta più che buona ma non pienamente approfondita
1.3	Gestione degli imprevisti ed emergenze Indicare le modalità di gestione delle emergenze, sia in produzione, che in distribuzione sui plessi scolastici	2	1.5 Proposta più che buona ma non pienamente approfondita
1.4	Piano dei trasporti e logistica Numero e tipologia di mezzi impiegati. Soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica	2	2 Proposta pienamente soddisfacente per l'impiego della tipologia dei mezzi. Ottima l'attività di deposito e trasporto merci
1.5.	Modalità di prenotazione dei pasti , di controllo degli accessi al servizio ristorazione di rendicontazione al Committente	6	4 Proposta buona ma non dettagliata in tutti i suoi aspetti

1.6.	Modalità di gestione delle morosità, di controllo degli iscritti al servizio e di comunicazione al Committente	6	3 Proposta non pienamente soddisfacente in quanto impostata per linee generali
1.7.	Piano di riorganizzazione delle modalità di erogazione dei pasti presso la scuola elementare e media a seguito dell'adozione di stoviglie e accessori suscettibili di riuso	6	6 Risponde in pieno alle richieste di Capitolato
1.8.	Piano di manutenzione del centro cottura e delle relative attrezzature. Piano di manutenzione dei refettori.	6	4 Proposta apprezzabile ma alcune manutenzioni sono troppo dilazionate nel tempo
1.9	Potenziamento del centro cottura con la proposta di nuove attrezzature.	6	5 Proposta buona quasi pienamente esaustiva
PUNTEGGIO ATTRIBUITO PER ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO punti 30			
2	QUALITA' DEL SERVIZIO		
2.1	Modalità di approvvigionamento , selezione ed accreditamento fornitori, metodologie di verifica e gestione delle non conformità.	7	5 Proposta buona e articolata, ma non descritta in forma analitica nelle varie fasi del processo
2.2	Proposte di nuovi menù Si richiede la proposta di 2 menù stagionali. Verranno valutati la stagionalità dei prodotti proposti e la varietà dei piatti proposti, per i piatti più complessi indicare anche la ricetta di preparazione. Si richiede, inoltre, la proposta di menù per il centro estivo, da articolare a settimana	7	6

			Proposta buona ma non pienamente approfondita nella sua articolazione
2.3	Progetto di carta dei servizi	6	5 Proposta soddisfacente ma non pienamente sviluppata nelle attività di “remand”
2.4	Laboratori didattici con gli utenti del servizio	6	6 Proposta pienamente esaustiva
2.5.	Progetto di un sistema di “customer satisfaction”	6	5 Proposta soddisfacente ma non pienamente dettagliata
2.6	Predisposizione e comunicazione di un calendario annuale con l'indicazione del menù giornaliero della mensa scolastica	6	6 Proposta piena e soddisfacente
2.7	Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati. Si richiede progetto di fattibilità, per la gestione quotidiana: dei generi alimentari non consumati, da destinare a iniziative di solidarietà sociale, dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti da destinare a canili e gattili. Tali progetti dovranno prevedere: caratteristiche del servizio, aspetti di metodo (ad esempio: controllo delle effettive quantità non distribuite, modalità di gestione delle eccedenze quotidiane senza escludere alcun refettorio), strumenti/attrezzature necessarie al progetto e delle quali l'offerente si fa carico per tutta la durata del servizio, tempistiche di attuazione del sistema, metodo e tempistiche di rendicontazione periodica al Committente, personale referente e responsabilità. Gli oneri per l'attuazione del progetto devono essere assunti espressamente a carico integrale del proponente.	2	1,5 Proposta ben articolata ma non pienamente esaustiva nella descrizione del processo

VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA			
DITTA SCAMAR S.R.L. – p.i. 02459910796			
N°	Criteri di valutazione e sub criteri	Punteggio massimo attribuibile	Punteggio attribuito
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		
1.1	<p>Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporti. Si chiede di Indicare in maniera sintetica in una tabella: numero, qualifica, funzione (o funzioni se plurime) e monte ore settimanale di tutti gli addetti e le modalità di sostituzione del personale a garanzia di continuità del servizio</p>	4	2 Proposta parzialmente soddisfacente causa presenza minore di personale addetto alla cucina
1.2	<p>Piano di formazione e addestramento Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali e le tematiche dell'addestramento</p>	2	2 Proposta pienamente soddisfacente
1.3	<p>Gestione degli imprevisti ed emergenze Indicare le modalità di gestione delle emergenze, sia in produzione, che in distribuzione sui plessi scolastici</p>	2	1.5 Proposta più che buona ma non approfondita
1.4	<p>Piano dei trasporti e logistica Numero e tipologia di mezzi impiegati. Soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica</p>	2	1 Proposta soddisfacente, mancano indicazioni per

			attività deposito e trasporto merci.
1.5.	Modalità di prenotazione dei pasti , di controllo degli accessi al servizio ristorazione di rendicontazione al Committente	6	5 Proposta sviluppata, ma non pienamente approfondita nelle linee di dettaglio e di criticità
1.6.	Modalità di gestione delle morosità, di controllo degli iscritti al servizio e di comunicazione al Committente	6	3 Proposta non pienamente soddisfacente in quanto descritta nelle linee essenziali
1.7.	Piano di riorganizzazione delle modalità di erogazione dei pasti presso la scuola elementare e media a seguito dell'adozione di stoviglie e accessori suscettibili di riuso	6	4 Proposta buona ma materiali ritenuti poco preferibili data la fascia di età degli utenti.
1.8.	Piano di manutenzione del centro cottura e delle relative attrezzature. Piano di manutenzione dei refettori.	6	4 Proposta apprezzabile ma alcune manutenzioni sono troppo dilazionate nel tempo
1.9	Potenziamento del centro cottura con la proposta di nuove attrezzature.	6	4 Proposta buona ma non

			completamente esaustiva nel fabbisogno
PUNTEGGIO ATTRIBUITO PER ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO punti 26,50			
2	QUALITA' DEL SERVIZIO		
2.1	Modalità di approvvigionamento , selezione ed accreditamento fornitori, metodologie di verifica e gestione delle non conformità.	7	5 Proposta buona e articolata, ma non descritta in forma analitica nelle varie fasi del processo
2.2	Proposte di nuovi menù Si richiede la proposta di 2 menù stagionali. Verranno valutati la stagionalità dei prodotti proposti e la varietà dei piatti proposti, per i piatti più complessi indicare anche la ricetta di preparazione. Si richiede, inoltre, la proposta di menù per il centro estivo, da articolare a settimana	7	6,5 Proposta molto varia, ma non pienamente dettagliata nella descrizione.
2.3	Progetto di carta dei servizi	6	5 Proposta ampia e soddisfacente, ma non pienamente sviluppata nel dettaglio
2.4	Laboratori didattici con gli utenti del servizio	6	5 Proposta buona ma non pienamente approfondita
2.5.	Progetto di un sistema di "customer satisfaction"	6	5

			Proposta soddisfacente, ma non pienamente dettagliata
2.6	Predisposizione e comunicazione di un calendario annuale con l'indicazione del menù giornaliero della mensa scolastica	6	4,5 Proposta buona ma poco articolata
2.7	Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati. Si richiede progetto di fattibilità, per la gestione quotidiana: dei generi alimentari non consumati, da destinare a iniziative di solidarietà sociale, dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti da destinare a canili e gattili. Tali progetti dovranno prevedere: caratteristiche del servizio, aspetti di metodo (ad esempio: controllo delle effettive quantità non distribuite, modalità di gestione delle eccedenze quotidiane senza escludere alcun refettorio), strumenti/attrezzature necessarie al progetto e delle quali l'offerente si fa carico per tutta la durata del servizio, tempistiche di attuazione del sistema, metodo e tempistiche di rendicontazione periodica al Committente, personale referente e responsabilità. Gli oneri per l'attuazione del progetto devono essere assunti espressamente a carico integrale del proponente.	2	2 Proposta ottima vista l'organizzazione già in essere
PUNTEGGIO ATTRIBUITO PER QUALITA' DEL SERVIZIO punti 33			

La commissione sospende la seduta alle ore 17,30 del 04/07/2023 ed archivia il materiale in cassaforte .

La seduta riprende alle ore 10,30 del 05/07/2023 con la redazione del seguente riepilogo

Richiamati nella seguente tabella i punteggi attribuiti alle DUE ditte

TABELLA DI RIEPILOGO PUNTEGGIO TECNICO DEI DUE CRITERI

N°	SOCIETA'	TOTALE	MASSIMO ATTRIBUIBILE
1	DITTA G.M.I. SERVIZI S.R.L. p.i. 09226890011	30+34,50= 64,50	80
2	DITTA SCAMAR S.R.L. – p.i. 02459910796	26,50+33= 59.50	80

Si prende atto altresì che ai sensi del disciplinare di gara e della Determinazione n° 7 del 24/11/2011 dell'ANAC non avendo nessuna ditta ottenuto il punteggio massimo previsto dall'offerta tecnica occorre procedere alla riparametrazione prevista per criterio che verrà demandata al calcolo automatico operato dal portale della CUC Nichelino in sede di 2^a seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche.

La Commissione termina i propri lavori alle ore 12.00 del 05/07/2023 e propone che la seconda seduta di gara pubblica per la comunicazione dei punteggi dell'offerta tecnica e della apertura delle offerte economiche avvenga in data giovedì 06/07/2023 ore 12.00;

Il Presidente dà atto che, i plichi contenenti le istanze di ammissione e le offerte vengono depositati presso un luogo chiuso e custodito del Comune di Airasca;

Letto, confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE _____ firmato in originale _____
Marco Bianco

COMPONENTE _____ firmato in originale _____
Santina Nicotra

COMPONENTE _____ firmato in originale _____
Laura Scaglia

SEGRETARIO VERBALIZZANTE _____ firmato in originale _____
Loretta Porchetti