



COMUNE DI CASCINETTE D'IVREA  
Città Metropolitana di Torino

VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA  
SEDUTA TECNICA

Procedura telematica per la gara:

**AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
DELLA SCUOLA PRIMARIA E DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI CASCINETTE  
D'IVREA (TO)**

**PERIODO GENNAIO-DICEMBRE 2023.**

**CIG (SIMOG) – 9522583C13**

Importo di gara: € 75.162,00, di cui € 617,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

L'anno **2023** (duemila ventitre), addì **10** (dieci) del mese di **Febbraio** alle ore **11.00** in Cascinette di Ivrea al piano primo del Palazzo Municipale, nell'ufficio del Segretario comunale, si insedia la Commissione di gara, nominata con deliberazione della Giunta Comunale n. 12 del 09.02.2023 per l'ammissione dei partecipanti alla gara in oggetto nelle persone di:

- Geom. MELLANO Luciana, presidente della commissione di gara;
- Dr.ssa Daniela Domenica DELLUTRI, componente della commissione di gara;
- Dott. Giovanni REPETTO, componente della commissione di gara;
- Dott.ssa Raffaella Di Iorio, segretario verbalizzante;

Richiamato il verbale in data odierna con il quale è stata ammessa la seguente ditta:

- G.M.I. SERVIZI S.R.L. P.I. 0922689001, con sede legale in Via Roma n. 305, Torino (TO).

Alle ore 11.00 la Presidente della Commissione prende in consegna i seguenti fascicoli dell'offerta tecnica:

- Allegato modello alfa;
- Unica Relazione;
- OT\_NG3394680\_L1\_NP449195;



COMUNE DI CASCINETTE D'IVREA  
Città Metropolitana di Torino

Il RUP specifica i criteri di valutazione dell'offerta tecnica come di seguito indicato.

**1.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA**

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

ELEMENTI DELL'OFFERTA		Sub-punteggio			Punteggio Pn
<b>OFFERTA TECNICA</b>		70 PUNTI	QN	QL	
A	Formazione del personale				<b>10</b>
A1	<i>Numero ore dedicate alla formazione del personale dedicato all'appalto</i>		5		
A2	<i>Numero ore dedicato alla formazione del personale impiegato nell'appalto in riferimento ai protocolli operativi da seguire a fronte di situazioni di intolleranza/allergie alimentari con particolare riferimento alle ipotesi di celiachia</i>		5		
B	<b>Attestazione di qualità ottenute</b>				<b>10</b>
B1	<i>Possesso di Certificato di qualità aziendale della serie UNI EN ISO 14001:2004 (Gestione Ambientale)</i>		4		
B2	<i>Certificato di qualità aziendale della serie UNI EN ISO 2200:2005 (Sistema di gestione della sicurezza alimentare)</i>		4		
B3	<i>UNI EN ISO 9001:2008</i>		2		
C	<b>Azioni di comunicazione ed educazione alimentare</b>				<b>10</b>



COMUNE DI CASCINETTE D'IVREA  
Città Metropolitana di Torino

C1	Progetto di informazione ed educazione alimentare: h messe a disposizione per lo svolgimento di laboratori di educazione alimentare svolti da personale qualificato		5		
C2	La commissione valuterà l'efficacia delle azioni (strumenti e contenuti per un piano di comunicazione funzionale alla specificità del servizio e ai diversi soggetti coinvolti)			5	
D	<b>Elementi aggiuntivi e migliorativi</b>				<b>40</b>
D1	Modalità di esecuzione del servizio in caso di emergenza tecnico/organizzativa  (nota: la soluzione proposta verrà valutata in relazione alla maggior congruenza agli obiettivi previsti dal capitolato speciale, tenuto conto della completezza, esaustività e chiarezza degli elementi forniti)			10	
D2	Programma di introduzione di attrezzature nuove in sostituzione o in aggiunta a quelle esistenti, con indicazione dei tempi di consegna			18	
D3	Impegno a fornire prodotti a chilometro zero o filiera corta per le seguenti categorie				
	Carni bovine		5		
	Prodotti lattiero caseari		4		
	Ortaggi freschi		2		
	Uova		1		



# COMUNE DI CASCINETTE D'IVREA

## Città Metropolitana di Torino

### 1.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale è attribuito un coefficiente sulla base del seguente metodo: attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario, come sotto riportato:

1,00= 'eccellente'

0,8= 'molto buono'

0,6= 'buono'

0,4= 'discreto'

0,2= 'sufficiente'

0= 'insufficiente'

La Commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub-punteggio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo.

### 1.3 PUNTEGGI DELLA COMMISSIONE DI GARA:

ELEMENTI DELL'OFFERTA		Sub-punteggio		Punteggio Pn	Presidente L. Mellano	Commissario D. Dellutri	Commissario G. Repetto	
OFFERTA TECNICA		70 PUNTI	QN	QL				
A	Formazione del personale		10					
A1	Numero ore dedicate alla formazione del personale dedicato all'appalto		5		5	Presente	Presente	Presente
A2	Numero ore dedicato alla formazione del personale impiegato nell'appalto in riferimento ai protocolli operativi da seguire a fronte di situazioni di intolleranza/allergie		5		5	Presente	Presente	Presente



COMUNE DI CASCINETTE D'IVREA  
Città Metropolitana di Torino

	<i>alimentari con particolare riferimento alle ipotesi di celiachia</i>						
<b>B</b>	<b>Attestazione di qualità ottenute</b>			<b>10</b>			
B1	<i>Possesso di Certificato di qualità aziendale della serie UNI EN ISO 14001:2004 (Gestione Ambientale)</i>	4		4	Presente	Presente	Presente
B2	<i>Certificato di qualità aziendale della serie UNI EN ISO 2200:2005 (Sistema di gestione della sicurezza alimentare)</i>	4		0	Assente	Assente	Assente
B3	<i>UNI EN ISO 9001:2008</i>	2		2	Presente	Presente	Presente
<b>C</b>	<b>Azioni di comunicazione ed educazione alimentare</b>			<b>10</b>			
C1	<i>Progetto di informazione ed educazione alimentare: h messe a disposizione per lo svolgimento di laboratori di educazione alimentare svolti da personale qualificato</i>	5		5	Presente	Presente	Presente



COMUNE DI CASCINETTE D'IVREA  
Città Metropolitana di Torino

C2	La commissione valuterà l'efficacia delle azioni (strumenti e contenuti per un piano di comunicazione funzionale alla specificità del servizio e ai diversi soggetti coinvolti)			5	4	0,8	0,8	0,8
D	Elementi aggiuntivi e migliorativi				40			
D1	Modalità di esecuzione del servizio in caso di emergenza tecnico/organizzativa (nota: la soluzione proposta verrà valutata in relazione alla maggior congruenza agli obiettivi previsti dal capitolato speciale, tenuto conto della completezza, esaustività e chiarezza degli elementi forniti)			10	8	0,8	0,8	0,8
D2	Programma di introduzione di attrezzature nuove in sostituzione o in aggiunta a quelle esistenti, con indicazione dei tempi di consegna			18	10,8	0,6	0,6	0,6
D3	Impegno a fornire prodotti a chilometro zero o filiera corta							



COMUNE DI CASCINETTE D'IVREA  
Città Metropolitana di Torino

<i>per le seguenti categorie</i>							
<i>Carni bovine</i>		5		5	Presente	Presente	Presente
<i>Prodotti lattiero caseari</i>		4		4	Presente	Presente	Presente
<i>Ortaggi freschi</i>		2		2	Presente	Presente	Presente
<i>Uova</i>		1		1	Presente	Presente	Presente

Il Punteggio totale determinato dalla valutazione complessiva dell'offerta tecnica è pari a 55,80.

Alle 12.19 si è comunicato alla G.M.I. SERVIZI S.R.L. tramite piattaforma che l'offerta economica sarà aperta in seduta pubblica alle ore 12.25.

Si dà mandato al RUP di inserire sulla piattaforma i punteggi e di comunicare le valutazioni assegnate al partecipante.

La seduta si aggiorna alle ore 12.25 del giorno 10.02.2023 per l'apertura dell'offerta economica.

Alle ore 12.19 si chiude la seduta.

Letto, confermato e sottoscritto:

LA PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DI GARA:

Geom. Luciana MELLANO

LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE:

Dott.ssa Raffaella Di IORIO

I COMPONENTI DELLA COMMISSIONE DI GARA:

Dr.ssa Daniela Domenica DELLUTRI

Dott. Giovanni Repetto

