

STAZIONE APPALTANTE UNICA PROVINCIA DI NOVARA
COMMITTENTI: COMUNI DI BOGOGNO, CRESSA E DIVIGNANO
VERBALE DI PROCEDURA APERTA (SECONDO)

ID 32/2018- SUA PROVINCIA DI NOVARA PER I COMUNI DI BOGOGNO, CRESSA E DIVIGNANO - AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL QUADRIENNIO SCOLASTICO 2018-2019/2019-2020/2020-2021/2021-2022 - CIG LOTTO 1: 7478027718 - CIG LOTTO 2: 747804344D - CIG LOTTO 3: 7478050A12

L'anno duemiladiciotto, il giorno 18 del mese di giugno, alle ore 11,35, in Novara nella sala gare del Palazzo della Provincia sito in Piazza Matteotti 1, si è riunita in seduta segreta la Commissione nominata dalla Provincia di Novara con determinazione dirigenziale n. 1064/2018 per la valutazione delle offerte tecniche contenute nella busta "B – Offerta Tecnica" del plico presentato dalle Ditte ammesse e ammesse con riserva a partecipare alla gara, sulla base dei criteri indicati nel disciplinare di gara.

Tale Commissione risulta così composta:

Presidente: Dott.ssa Chiara Cellini

Componente: Dott.ssa Flavia Milan

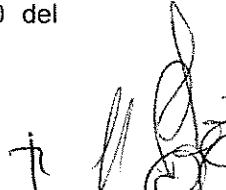
Componente: Dott.ssa Barbara Rosaspina

Svolge le funzioni di segretario Elena Clerici Istruttore Direttivo Amministrativo presso il Macro Settore Affari Generali e Legali della Provincia di Novara.

La Commissione procede all'attribuzione dei punteggi alle Offerte Tecniche per ciascun lotto, sulla base di quanto stabilito dal punto "17) Criteri di valutazione delle offerte tecniche" del disciplinare di gara.

Per ciascun lotto vengono indicate apposite tabelle di dettaglio attribuzione punteggi, (ALLEGATO A) che costituisce parte integrante del presente verbale.

Alle ore 12,30 la seduta è tolta e riprenderà, in seduta pubblica, alle ore 12,15 del giorno 20/06/2018 per la valutazione della documentazione integrativa richiesta alle Ditte soggette a soccorso istruttorio e successiva ammissione delle stesse alla gara e alle ore 12,30 del



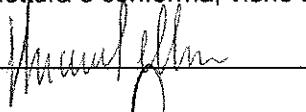
20/06/2018 per la comunicazione dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche e per l'apertura delle offerte economiche con l'attribuzione del relativo punteggio e di quello complessivo.

Tale data verrà comunicata ai soggetti interessati mediante pubblicazione di avviso sul sito internet.

Alle ore 13,10 la seduta è tolta.

Le buste delle Società partecipanti vengono depositate presso la cassaforte in dotazione all'Ufficio Appalti.

Il presente verbale, previa lettura e conferma, viene sottoscritto come segue:

Dott.ssa Chiara Cellini 

I COMPONENTI:

Dott.ssa Flavia Milan 

Dott.ssa Barbara Rosaspina 

LA SEGRETARIA DELLA GARA

Elena Clerici 

Lotto 1

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE – PROGETTO TECNICO				DITTA ALI.COT. SRLDI CALTIGNAGA (NO)
CRITERI	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO MASSIMO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Numero anni di esperienza nel settore	Esperienza inferiore a n. 2 anni	1 punto	4 punti	4 punti
	Esperienza compresa fra 2 anni e un giorno e cinque anni	2 punti		
	Esperienza superiore a 5 anni e un giorno	4 punti		
Documentazione attestante il possesso della certificazione ISO inerente la ristorazione scolastica	Assenza	0 punti	5 punti	3 punti
	Presenza certificazione ISO 9000	3 punti		
	Altre certificazioni (ISO 14000, EMAS, altre)	2 punti		
Migliorie proposte rispetto al punto 5.3.1 dell'allegato 1 al Decreto Ministeriale 25/07/2011	<u>Frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pasta, pane, riso, formaggi uova, yogurt e olio extra di oliva:</u> - produzione biologica dal 41% al 60% Oppure - produzione biologica oltre il 61%	2 punti	20 punti	2 punti
	<u>Frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pasta, pane, riso, formaggi uova, yogurt e olio extra di oliva:</u> - produzione IGP/DOP/STG dal 21% al 40% Oppure - produzione IGP/DOP/STG oltre 41%	4 punti		
	<u>Carne:</u> - produzione biologica dal 16% al 30%; Oppure - produzione biologica oltre il 30%	2 punti		
	<u>Carne:</u> - produzione IGP/DOP dal 26% al 40% Oppure - produzione IGP/DOP oltre il 40%;	4 punti		
	<u>Pesce:</u> - provenienza da acquacoltura o pesca sostenibile dal 21% al 30%; Oppure - provenienza da acquacoltura o pesca sostenibile oltre il 30%;	2 punti		
		4 punti		

Modalità di pagamento del pasto da parte degli utenti	Una modalità fornita oltre quelle richieste come obbligatorie	2 punti	9 punti	2 punti
	Modalità offerte superiori a due oltre a quelle richieste come obbligatorie volte a conseguire lo scopo della migliore diversificazione per la comodità degli utenti (descrivere brevemente il progetto al fine di poter valutare i contenuti)	fino a 9 punti		
Iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica	Una iniziativa annuale	5 punti	9 punti	9 punti
	Due iniziative annuali	7 punti		
	Oltre due iniziative annuali	9 punti		
Piano di formazione del personale	Fino a 2 corsi annuali	1 punto	2 punti	2 punti
	Oltre due corsi annuali	2 punti		
Svolgimento del servizio con minor impatto ambientale	Utilizzo di posate stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI – EN 13432:2002 (solo per scuola primaria)	5 punti	10 punti	0 punti
	Proposte per la gestione delle eccedenze alimentari (destinazione del cibo non somministrato) (descrivere brevemente il progetto al fine di poter valutare i contenuti)	Fino a 5 punti		10 punti
Modalità di fornitura acqua	Posizionamento sistemi di filtraggio sui punti di erogazione presso le due scuole debitamente controllati con adeguata manutenzione	6 punti	6 punti	6 punti
Sponsorizzazione attività comunali	Fornitura gratuita di rinfreschi in occasione di eventi scolastici (festa di fine anno, accoglienza bambini di altre scuola per iniziative etc.) descrizione e quantificazione dell'offerta. Fornitura di acqua per eventi sportivi scolastici con descrizione e quantificazione dell'offerta (descrivere brevemente il progetto al fine di poter valutare i contenuti)	Fino a 5 punti	2 punti	

TOTALE PUNTEGGIO ATTRIBUITO 42 PUNTI

Lotto 2

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE – PROGETTO TECNICO				CAMST SOC. COOP A RL – CASTENASO (BO)	QUALIFOOD SRL - NOVARA
CRITERI	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO MASSIMO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Numero anni di esperienza nel settore	Esperienza inferiore a n. 2 anni	1 punto	4 punti	4 punti	4 punti
	Esperienza compresa fra 2 anni e un giorno e cinque anni	2 punti			
	Esperienza superiore a 5 anni e un giorno	4 punti			
Documentazione attestante il possesso della certificazione ISO inherente la ristorazione scolastica	Assenza	0 punti	5 punti	5 punti	0 punti
	Presenza certificazione ISO 9000	3 punti			
	Altre certificazioni (ISO 14000, EMAS, altre)	2 punti			
Migliorie proposte rispetto al punto 5.3.1 dell'allegato 1 al Decreto Ministeriale 25/07/2011	<u>Frutta, verdura, ortaggi, legumi,</u> <u>cereali, pasta, pane, riso, formaggi</u> <u>uova, yogurt e olio extra di oliva:</u> - produzione biologica dal 41% al 60% Oppure - produzione biologica oltre il 61%	2 punti 4 punti	20 punti	4 punti	4 punti
	<u>Frutta, verdura, ortaggi, legumi,</u> <u>cereali, pasta, pane, riso, formaggi</u> <u>uova, yogurt e olio extra di oliva:</u> - produzione IGP/DOP/STG dal 21% al 40% Oppure - produzione IGP/DOP/STG oltre 41%	2 punti 4 punti			

	Carne: - produzione biologica dal 16% al 30%; Oppure - produzione biologica oltre il 30%;	2 punti		4 punti	4 punti
	Carne: - produzione IGP/DOP dal 26% al 40% Oppure - produzione IGP/DOP oltre il 40%;	2 punti		4 punti	4 punti
	Pesce: - provenienza da acquacoltura o pesca sostenibile dal 21% al 30%; Oppure - provenienza da acquacoltura o pesca sostenibile oltre il 30%;	2 punti		4 punti	4 punti
Modalità di pagamento del pasto da parte degli utenti	Una modalità fornita oltre quelle richieste come obbligatorie Diverse modalità oltre a quelle richieste obbligatorie volte a conseguire lo scopo della migliore diversificazione per la comodità degli utenti (descrivere brevemente il progetto al fine di poter valutare i contenuti)	2 punti fino a 9 punti	9 punti	6 punti	4 punti
Iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica	Una iniziativa annuale Due iniziative annuali Oltre due iniziative annuali	5 punti 7 punti fino 12 punti	12 punti	9 punti	10 punti
Piano di formazione del personale	Fino a 2 corsi annuali Oltre due corsi annuali	1 punto 2 punti	2 punti	2 punti	2 punti
Svolgimento del servizio con	Utilizzo di posate stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità	5 punti		5 punti	5 punti

minor impatto ambientale	alla norma UNI – EN 13432:2002 (solo per scuola primaria)		13 punti		
	Proposte per la gestione delle eccedenze alimentari (destinazione del cibo non sommministrato) (descrivere brevemente il progetto al fine di poter valutare i contenuti)	Fino a 8 punti		5 punti	3 punti
Sponsorizzazio ne attività comunali	Fornitura gratuita di rinfreschi in occasione di eventi scolastici (festa di fine anno, accoglienza bambini di altre scuola per iniziative etc.). Fornitura di acqua per eventi sportivi scolastici con descrizione e quantificazione dell'offerta (descrivere brevemente il progetto al fine di poter valutare i contenuti)	da 1 a 5 punti		3 punti	2 punti

TOTALE PUNTEGGIO ATTRIBUITO 59 PUNTI 48 PUNTI

Lotto 3

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE – PROGETTO TECNICO				DITTA ALI.COT. SRLDI CALTIGNAGA (NO)
CRITERI	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO MASSIMO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Numero anni di esperienza nel settore	Esperienza inferiore a n. 2 anni	1 punto	4 punti	4 punti
	Esperienza compresa fra 2 anni e un giorno e cinque anni	2 punti		
	Esperienza superiore a 5 anni e un giorno	4 punti		
Documentazione attestante il possesso della certificazione ISO inerente la ristorazione scolastica	Assenza	0 punti	5 punti	3 punti
	Presenza certificazione ISO 9000	3 punti		
	Altre certificazioni (ISO 14000, EMAS, altre)	2 punti		
Migliorie proposte rispetto al punto 5.3.1 dell'allegato 1 al Decreto Ministeriale 25/07/2011	<u>Frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pasta, pane, riso, formaggi uova, yogurt e olio extra di oliva:</u> - produzione biologica dal 41% al 60% Oppure - produzione biologica oltre il 61%	2 punti 4 punti	2 punti 2 punti 0 punti 20 punti	2 punti
	<u>Frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pasta, pane, riso, formaggi uova, yogurt e olio extra di oliva:</u> - produzione IGP/DOP/STG dal 21% al 40% Oppure - produzione IGP/DOP/STG oltre il 41%	2 punti 4 punti		2 punti
	Carne: - produzione biologica dal 16% al 30%; Oppure - produzione biologica oltre il 30%;	2 punti 4 punti		0 punti
	Carne: - produzione IGP/DOP dal 26% al 40%; Oppure - produzione IGP/DOP oltre il 40%;	2 punti 4 punti		0 punti

	Pesce: - provenienza da acquacoltura o pesca sostenibile dal 21% al 30%; Oppure - provenienza da acquacoltura o pesca sostenibile oltre il 30%;	2 punti 4 punti		0 punti
Modalità di pagamento del pasto da parte degli utenti	Due modalità di pagamento Oltre le due modalità di pagamento (descrivere brevemente il progetto al fine di poter valutare i contenuti)	2 punti fino a 9 punti	9 punti	2 punti
Iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica	Una iniziativa annuale Due iniziative annuali Oltre due iniziative annuali	5 punti 7 punti 9 punti	9 punti	9 punti
Piano di formazione del personale	Fino a 2 corsi annuali Oltre due corsi annuali	1 punto 2 punti	2 punti	2 punti
Svolgimento del servizio con minor impatto ambientale	Utilizzo di posate stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI – EN 13432:2002 (solo per scuola primaria) Proposte per la gestione delle eccedenze alimentari (destinazione del cibo non somministrato) (descrivere brevemente il progetto al fine di poter valutare i contenuti)	5 punti Fino a 5 punti	10 punti 2 punti	0 punti 2 punti
Veicolazione pasti	Modalità migliorative delle modalità gestionali di veicolazione pasti per esempio tipo automezzi utilizzati per il trasporto e caratteristiche dei contenitori impiegati	6 punti	6 punti	0 punti
Sponsorizzazione attività comunali	Fornitura gratuita di rinfreschi in occasione di eventi scolastici (festa di fine anno, accoglienza bambini di altre scuola per iniziative etc.). Fornitura di acqua per eventi sportivi scolastici (descrivere brevemente il progetto al fine di poter valutare i contenuti)	Fino a 5 punti		2 punti

TOTALE PUNTEGGIO ATTRIBUITO 28 PUNTI