

Viene quindi aperta la busta "3 – offerta economica" della ditta ammessa.
La commissione verifica la presenza del "Modulo offerta" che risulta compilato, sottoscritto e bollato con marca da € 16,00.

Viene letta l'offerta economica della ditta CAMST Soc. Coop. a r.l.:

- € 5,38 + IVA
- costi sicurezza aziendale € 35.581,00.

Il Presidente della commissione comunica che la ditta **CAMST Soc. Coop. a r.l.** risulta essere aggiudicataria del "servizio di ristorazione scolastica per asili nido comunali, scuole dell'infanzia, scuole primarie e scuole secondarie di primo grado del Comune di Belluno" :

Offerta tecnica: punti 54

Applicando la formula della riparametrazione, **il punteggio massimo attribuito è pari ad 80.**

Offerta economica:

- prezzo unitario offerto € 5,38 + IVA
- costi sicurezza aziendale € 35.581,00

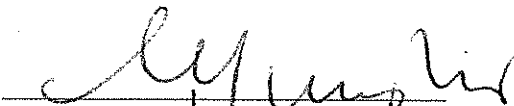
Applicando la formula della riparametrazione, **il punteggio massimo attribuito è pari a 20.**

Concluse le operazioni di gara, il Presidente dispone di trasmettere:

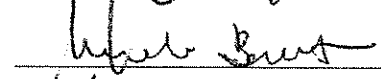
- il presente verbale quale proposta di aggiudicazione della gara a favore della ditta **CAMST Soc. Coop. a r.l.** (la cui offerta ai sensi dell'art. 97, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016 non è anomala);
- gli atti di gara al competente organo ai sensi dell'art. 33, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016 per le verifiche di competenza e l'approvazione.

La seduta viene tolta alle ore 14.30.

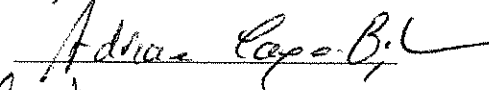
Il Presidente (*dott.ssa Alfonsina Tedesco*)



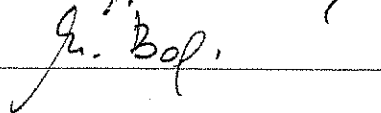
Il Commissario (*dott.ssa Loredana Barattin*)



Il commissario (*dr.ssa Adriana Campo Bagatin*)



Il Segretario verbalizzante (*Maurizio Bogo*)



All. c.d.t.: tabella attribuzione punteggio tecnico

OGGETTO: servizio di ristorazione scolastica C.I.G. 69940719F7. OFFERTA TECNICA

I) Organizzazione del servizio - caratteristiche e organizzazione del personale max punti 22					II) Misure a supporto della qualità' del servizio max punti 11			III) Qualità' e provenienza delle materie prime impiegate - max punti 28			IV) Misure di sostenibilità ambientale max punti 5		V) Migliorie aggiuntive max punti 14			Totale						
1) numero ore, a trimestre, del dietista che la ditta si impegna a mettere a disposizione presso le cucine interessate dall'appalto 4 ore punti 1 8 ore punti 3 oltre le 12 ore punti 5	2) Numero dei mezzi adibiti al servizio consegna pasti veicoli/numero plessi scolastici da servire rapporto > di un mezzo/4 plessi scolastici punti 0 rapporto 1/4 punti 1 rapporto 1/2 e 1/3 punti 3 rapporto = 1/1 punti 4	3) Indicazione dei tempi necessari che la ditta si impegna ad assicurare per il trasporto dalla sede alternativa in caso di interruzione forzata del funzionamento del Centro di Produzione Pasti della Concessionaria o di proprietà comunale oltre 45 minuti e fino ad 1 ora punti 1 da 30 minuti a 45 minuti punti 2 meno di 30 minuti punti 4	4) Personale per la distribuzione dei pasti in ogni plesso e per la produzione nelle cucine interne: rapporto tra n. addetti e n. pasti: rapporto = di 1/60 punti 0 rapporto tra 1/50 e 1/60 punti 2,5 rapporto < (migliorativo) di 1/50 punti 5	5) Sicurezza sul lavoro: Possesso Certificazione OHSAS 18001:2007 punti 4	6) Programma di formazione e aggiornamento aggiuntivo a quello minimo di 10 ore, per ogni addetto alla produzione del pasto, richiesto dall'art. 23 del capitolato, che la ditta si impegna ad applicare per tutta la durata del contratto destinato allo svolgimento dei servizi di cui al presente appalto: 2 ore in più annuali punti 1 3 ore in più annuali punti 2 4 ore in più annuali punti 4	7) Programma di formazione e aggiornamento aggiuntivo a quello minimo di 4 ore, per ogni addetto alla distribuzione del pasto, richiesto dall' art. 23 del capitolato che la ditta si impegna ad applicare per tutta la durata del contratto destinato allo svolgimento dei servizi di cui al presente appalto 2 ore in più annuali punti 1 3 ore in più annuali punti 2 4 ore in più annuali punti 4	8) Formazione bambini e corpo docente per ogni plesso scolastico oltre alla giornata richiesta all'art. 23 1 giornata formativa annuale in più per ogni plesso punti 3	9) Impegno della ditta ad impiegare esclusivamente derrate di origine biologica certificata per una % maggiore a quella prevista dal capitolato di gara: 40% punti 8 50% punti 13 55% ed oltre punti 19	10) frequenza nella dieta di almeno un prodotto proveniente da agricoltura sociale (pasta + pasta integr. BIO, cous cous, arance BIO, legumi: ceci e fave) e dal commercio equo e solidale (banane, ananas, cous cous, cacao) 1 volta al mese punti 0,5 2 volte al mese punti 1 3 volte al mese punti 2 4 volte al mese punti 4	11) Controlli effettuati su derrate e prodotti finiti prelevati presso i Centri di Produzione Pasti ed eseguiti direttamente dalla Concessionaria: n. 3 analisi/mensili chimiche su materie prime e acqua potabile, n. 3 analisi microbiologiche/mensili su materie prime, semilavorati, prodotti finiti, n. 3 tamponi/mensili di superficie/palmari punti 5	12) Impiego di prodotti di pulizia (detersivi, detergenti ecc.) e carta igienica nella pulizia e igienizzazione delle cucine, dei terminali e dei centri produzione e distribuzione pasti a basso impatto ambientale (certificati ECOLABEL) punti 2	13) Sistema di Gestione Ambientale: Certificazione UNI EN ISO 14001:2004 punti 3	14) Sostituzione di un armadio frigo o freezer in acciaio inox antimpioggia, classe climatica da 5 in su, Etichetta di Classificazione Energetica Europea classe A, per un Centro di Produzione Pasti comunale con modello di uguale o superiore categoria. punti 5	15) Sostituzione di una cucina a gas o elettrica nel Centro di Produzione Pasti comunale con bene di uguale o superiore misura, ad alta efficienza energetica: punti 5	16) Applicazione per cellulari/tablet per apparati Android, IOS, Apple, disponibile per le famiglie in cui possano vedere il menù giornaliero e avere notizie sul servizio: punti 4	max punti 5	max punti 4	max punti 4	max punti 5	max punti 5	max punti 4	max punti 80

Camst soc. coop.
media punteggio

5	4	4	2,5	4
19,5				

2	2	0
4		

8	0,5	5
13,5		

0	3
3	

5	5	4
14		

54,00

media punteggio riparametrato	80,00
-------------------------------	-------

