

VERBALE ISTRUTTORIA PER AFFIDAMENTO INCARICO PROFESSIONALE DI TECNOLOGO ALIMENTARE PER L'ATTIVITA' DI CONTROLLO CONFORMITA' E QUALITA' DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PER SCUOLE/ASILO NIDO E PASTI DOMICILIATI - 01/02/2022 – 31/07/2024.

Visto che risulta pervenuta regolarmente entro la data di scadenza prevista il 17/01/2022 alle ore 13.00, l'offerta dello Studio Qtre di F. Quaglia e F. Bodo, ns. prot. n. 748/2022, mediante la piattaforma telematica SINTEL.

Visti i seguenti criteri della selezione, individuati nel capitolato della gara aperta informale, approvata con provvedimento del responsabile del servizio n. 648 del 27/12/2021:

CRITERI DELLA SELEZIONE

L'aggiudicazione dell'incarico verrà effettuata sulla base dei seguenti criteri comparativi:

Professionalità: max. 90 punti assegnabili.

Verrà assegnato:

- 1 punto per ciascun intervento di non meno di 50 ore, coerente con l'incarico professionale per il quale si concorre;
- 0.5 punto per ciascun intervento di non meno di 20 ore, coerente con l'incarico professionale per il quale si concorre;

Offerta economica: max 10 punti assegnabili.

Verrà assegnato il punteggio massimo all'offerta con il massimo ribasso che costituirà parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, secondo la seguente formula:

punteggio = $\frac{\text{punteggio massimo} \times \text{prezzo più basso}}{\text{prezzo offerto}}$

prezzo offerto

Verificato che l'operatore economico partecipante - *Studio Qtre di F. Quaglia e F. Bodo, via Perazzi, 23- Novara- C.F. e P. IVA 01728260033*, risulta in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione e che ha conseguito il punteggio indicato nell'allegato 1), proponendo quale esperto il dott. Fabrizio Quaglia, anche legale rappresentante dello Studio professionale.

Vista pertanto la graduatoria risultante dal punteggio attribuito all'operatore ammesso:

Studio Qtre di F. Quaglia e F. Bodo – punti 63,00;

Visto che il dott. Fabrizio Quaglia, residente a Vercelli – Via Thaon de Revel, 94, esperto proposto dallo studio professionale Qtre, risulta in possesso dei requisiti necessari e idonei a svolgere l'attività di controllo conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica per il periodo 01/02/2022- 31/07/2024, si ritiene opportuno affidare l'incarico in oggetto allo Studio Qtre di F. Quaglia e F. Bodo, nella persona del tecnologo alimentare dott. Fabrizio Quaglia, sulla base del disciplinare d'incarico approvato con il provvedimento del Responsabile del Servizio n. 648/2021.

Ferno, 31/01/2022.

f.to IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Dott.ssa Cristina De Alberti

ALLEGATO 1) - PUNTEGGIO

Visti i seguenti criteri della selezione, individuati dalla procedura, approvata con provvedimento del responsabile del servizio n. 648 del 27/12/2021:

CRITERI DELLA SELEZIONE

L'aggiudicazione dell'incarico verrà effettuata sulla base dei seguenti criteri comparativi:

Professionalità: max. 90 punti assegnabili.

Verrà assegnato:

- 1 punto per ciascun intervento di non meno di 50 ore, coerente con l'incarico professionale per il quale si concorre;
- 0.5 punto per ciascun intervento di non meno di 20 ore, coerente con l'incarico professionale per il quale si concorre;

Offerta economica: max 10 punti assegnabili.

Verrà assegnato il punteggio massimo all'offerta con il massimo ribasso che costituirà parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio} = \frac{\text{punteggio massimo} \times \text{prezzo più basso}}$$

prezzo offerto

Visti i seguenti punteggi attribuiti allo Studio Qtre, che ha proposto il professionista Fabrizio Quaglia, già legale rappresentante dello stesso, che ha presentato domanda di partecipazione:

CRITERI	Candidato: QUAGLIA FABRIZIO – Studio QTre
<i>Professionalità</i>	PUNTI: 63,00
<i>Offerta economica</i>	PUNTI: 10,00
TOTALE PUNTEGGIO COMPLESSIVO	PUNTI: 73,00