

COMUNE DI LETTOMANOPPELLO
(Provincia di Pescara)

Verbale n. 2

Verbale di gara di procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara per l'affidamento della fornitura del Servizio Di Mensa Scolastica per il periodo AA.SS.2017 – 2018 e 2018 – 2019.

SEDUTA RISERVATA

Data 21 Settembre 2017 – Ore 11,05

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

nominata con determinazione n. 99 in data 19.09.2017 del Responsabile del Servizio amministrativo composta dai signori:

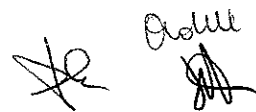
1. Geom. Blasioli Paolo – Responsabile del Servizio Tecnico - Presidente;
2. Dott.ssa Del Rossi Antonella – Responsabile del Servizio - componente;
3. Dott.ssa Di Matteo Alide – Collaboratrice amministrativa – componente, con funzioni anche verbalizzanti

si è riunita presso la sede municipale – Ufficio Amministrativo per procedere all'aggiudicazione dell'appalto del servizio indicato in epigrafe.
Si richiama, in tutto il suo contenuto, il verbale n. 1 relativo alla seduta in data 21.09.2017 ore 10,30 riguardante l'esame della documentazione amministrativa.

Il Presidente della Commissione Giudicatrice prosegue nelle operazioni di gara ed in particolare nella valutazione della documentazione tecnica contenuta nella busta "2" per le Ditte partecipanti ammesse alla fase successiva.

La Commissione conformemente ai criteri ed alle modalità di aggiudicazione di cui al punto 8 della lettera d'invito, procede alla valutazione degli stessi così come di seguito indicati dal richiamato punto 8 della lettera d'invito:

A) IL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA VERRA' ASSEGNATO TENUTO CONTO DEI SEGUENTI INDICATORI (MAX PUNTI 70):



| QUALITA' DEL SERVIZIO | |
|--|--------------|
| Il punteggio per la valutazione della qualità sarà assegnato secondo il giudizio insindacabile della commissione di gara secondo i seguenti criteri: | |
| <p>Progetto di gestione specifico per la mensa scolastica:</p> <p>Il punteggio massimo è da attribuirsi sommando i sotto elencati criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - piano per le modalità di stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate, con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori, nonché la produzione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti (max 8 punti) - piano di organizzazione del personale comprendente il numero degli operatori e relative qualifiche professionali (max 8 punti) - piano di pulizia e sanificazione con le modalità di pulizia delle stoviglie, dei contenitori e dei locali (sia dei centri cottura che dei refettori), specificando i prodotti utilizzati (max 8 punti) | Max punti 24 |
| <p>Gestione delle diete speciali:</p> <p>Il progetto deve contenere una descrizione sulle modalità di gestione delle diete speciali menù per utenze particolari</p> | Max 5 punti |
| <p>Introduzione prodotti biologici, DOP, IGP, Km 0:</p> <p>Per ogni prodotto biologico introdotto sarà attribuito 1 punto fino a un massimo di 4 punti</p> <p>Per ogni prodotto DOP/IGP introdotto sarà attribuito 1 punto fino a un massimo di 4 punti</p> <p>Per ogni prodotto a Km 0 sarà attribuito 1 punto fino a un massimo di 4 punti</p> | Max 12 punti |
| Distanza dalla sede di preparazione degli alimenti al plesso scolastico non superiore a 20 minuti | Max 6 punti |
| <p>Gestione delle emergenze</p> <p>Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettono il normale svolgimento del servizio</p> | Max 3 punti |
| <p>Progetti di Educazione Alimentare e di educazione al consumo</p> <p>Il progetto dovrà contenere l'indicazione, le tempistiche e le modalità di realizzazione di interventi rivolti ai</p> | Max Punti 5 |

[Handwritten signature]

| | |
|---|--------------|
| bambini frequentanti la scuola interessata dal presente appalto, finalizzati allo sviluppo e al mantenimento di una corretta educazione alimentare ed educazione al consumo. Saranno, in ogni caso, valutate positivamente le proposte innovative e originali | |
| Migliorie (dettagliate adeguatamente) Proposte progettuali finalizzate al miglioramento del servizio stesso | Max 15 punti |

In particolare, la Commissione procede alla lettura delle relazioni delle Ditte partecipanti, di cui criterio denominato " Offerta Tecnica" prevista al punto 8 della lettera d'invito. La Commissione procede ad un'approfondita, puntuale e dettagliata analisi del contenuto della relazione e su di essa viene sviluppata un'attenta discussione tra i componenti della commissione al termine della quale gli stessi unanimemente esprimono le seguenti valutazioni ed attribuzione di giudizi:

| IMPRESA CONCORRENTE | Criteri | Punteggio Assegnato |
|---------------------------|---|---------------------|
| Ditta Agri Service S.r.l. | A) Progetto di gestione specifico per la mensa scolastica : Sottocriterio 1) Punti 8; Sottocriterio 2) Punti 8; Sottocriterio 3) Punti 8; | 24 punti |
| | B) Gestione delle Diete Speciali | 05 Punti |
| | C) Introduzione prodotti Biologici: Sottocriterio 1): Punti 4 Sottocriterio 2) Punti 4 Sottocriterio 3) Punti 4 | 12 Punti |
| | D) Distanza sede di preparazione pasti | 0 Punti |
| | E) Gestione delle emergenze | 03 Punti |
| | F) Progetti di Educazione Alimentare e di Educazione al consumo | 05 Punti |



adun 


| | | |
|-------------------------|---------------------|-----------------|
| | G) Migliorie | 10 Punti |
| Totale Punteggio | | Punti 59 |

| IMPRESA CONCORRENTE | Criteri | Punteggio Assegnato |
|--------------------------------|---|----------------------------|
| Ditta Le Paesane S.n.c. | A) Progetto di gestione specifico per la mensa scolastica: Sottocriterio 1) Punti 3; Sottocriterio 2) Punti 4; Sottocriterio 3) Punti 2; | 09 Punti |
| | B) Gestione delle Diete Speciali | 02 Punti |
| | C) Introduzione prodotti Biologici: Sottocriterio 1): Punti 1 Sottocriterio 2) Punti 3 Sottocriterio 3) Punti 0 | 04 Punti |
| | D) Distanza sede di preparazione pasti | 06 Punti |
| | E) Gestione delle emergenze | 01 Punti |
| | F) Progetti di Educazione Alimentare e di Educazione al consumo | 02 Punti |
| | G) Migliorie | 04 Punti |
| Totale Punteggio | | Punti 28 |

La Commissione prosegue nella disamina dell'altra documentazione contenuta nella busta "2".

La Commissione prende atto di aver concluso la valutazione di tutti i parametri discrezionali costituenti l'offerta tecnica contenuti nella busta "2" presentata dalle ditte offerenti, così come previsto dal punto 8 della lettera d'invito.

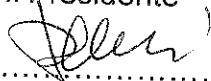
In base a quanto previsto dal disciplinare di gara, la Commissione Giudicatrice constata che le offerte tecniche valutate hanno conseguito un punteggio tecnico come di seguito indicato:

| | | | |
|-------------|--|-----------------|-------------------------|
| N. 1 | Ditta Agri Service S.r.l. | Punti 59 | Punteggio Max 70 |
| N. 2 | Ditta Le Paesane S.n.c. di Catalano Stefania & C | Punti 28 | Punteggio Max 70 |

Preso atto del punteggio sopra indicato, La Commissione esclude dalla valutazione alla fase successiva (Offerta Economica), la Ditta "Le Paesane S.n.c. di Catalano Stefania & C" con sede in Scafa (PE), non avendo la stessa raggiunto la soglia minima di sbarramento di **punti 35** stabilita nel disciplinare di gara e pertanto si procederà all'apertura dell' offerta economica della sola Ditta rimasta in gara "Agri Service S.r.l."

Alle ore 13,20 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata ed aggiorna la Commissione alla fase successiva che si terrà alle ore 13,30 in data odierna per il prosieguo delle operazioni di gara in seduta pubblica.

Il Presidente



I Componenti

