



ASMECOMM



Comune di Carinaro (Ce

VERBALE DI GARA nr.2 del 10/11/2023

(seduta riservata)

- PROCEDURA APERTA, INTERAMENTE TELEMATICA, CON AGGIUDICAZIONE SECONDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA PER L'AFFIDAMENTO DEL "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNUALITÀ 2022/2023 - 2023/2024" - CIG: 9401252E90

L'anno 2022, il giorno dieci, del mese di novembre alle ore 15.00 presso la piattaforma telematica gotomeeting al link <https://meet.goto.com/711935293> in modalità web si è riunita, in seduta riservata, la commissione giudicatrice nominata con Determinazione Dirigenziale n. 192 del 22/09/2022.

La Commissione è così composta: Presidente della Commissione Dott.ssa Giuliana Ercolini, Componenti esperti: Dott. Michele Ambrosino, Dott.ssa Laura Pasci verbalizzante.

I suddetti componenti, compreso il segretario, accettano l'incarico e dichiarano, ai sensi dell'art. 77, comma 9 del D.Lgs. 50/16, l'inesistenza di cause di incompatibilità e di astensione di cui ai commi 4,5 e 6 del citato art. 77.

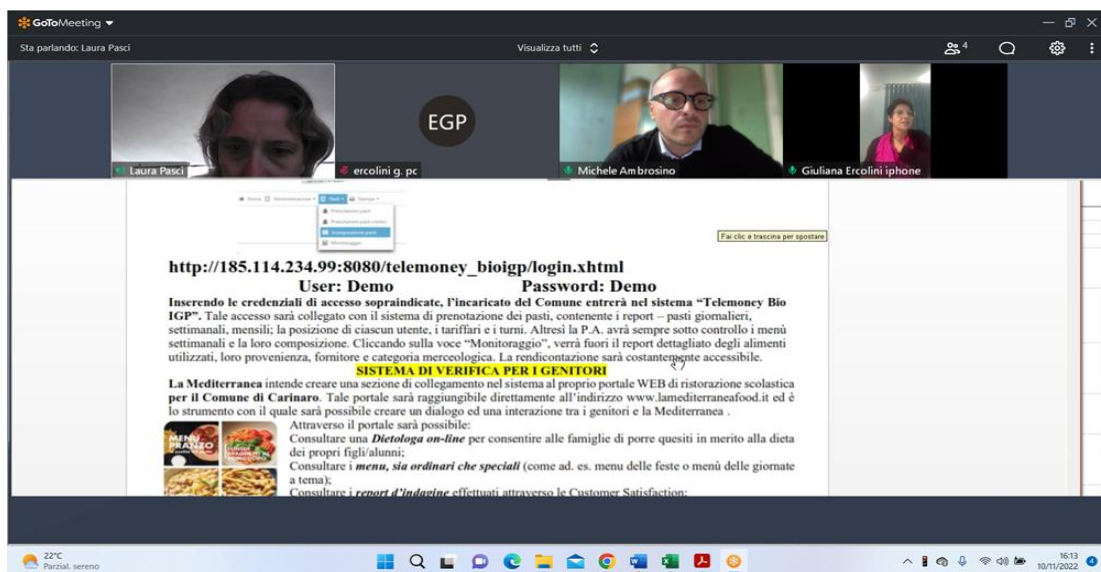
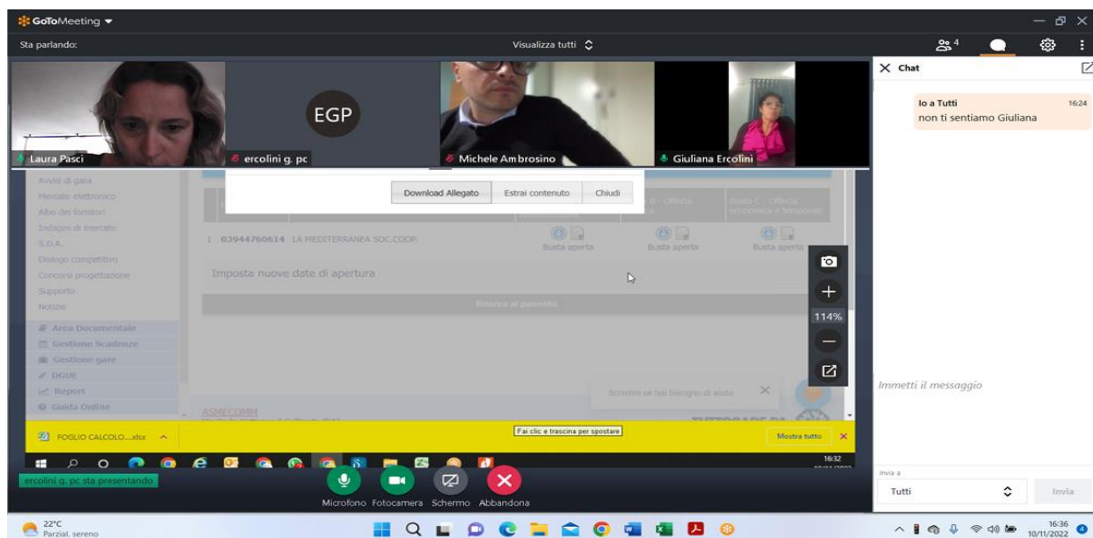
La procedura di gara si svolge interamente per via telematica a mezzo di apposita piattaforma informatica di gestione delle gare

PREMESSO

- **CHE** in data 07 del mese di novembre dell'anno 2022 alle ore 15:00 è stata esperita la prima fase della gara relativa all'appalto in oggetto;
- **CHE** come da verbale n. 01 del 07 novembre 2022 è stata controllata la documentazione amministrativa delle ditte presentanti offerta per la gara di cui all'oggetto;

Si riportano le tempistiche di apertura delle buste virtuali contenenti le offerte tecniche come da registro che segue:

Lunedì - 07 Novembre 2022 - 15:56	03944760614	LA MEDITERRANEA SOC.COOP.
--------------------------------------	-------------	---------------------------



Il Presidente e i membri fanno analisi della offerta tecnica e compilano la griglia dei punteggi come da documento allegato denominato "Allegato A al disciplinare di gara nr.2" che ne diventa parte integrale e sostanziale

Esaurite le operazioni di gara, il Presidente della Commissione, alle ore 16:30 dichiara sciolta la seduta e avverte che in prosieguo sarà aperta seduta pubblica.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Presidente Dott.ssa Giuliana Ercolini _____

Componente Dott. Michele Ambrosino _____

Componente Dott.ssa Laura Pasci _____

		QL/QT	Punteggio/ ponderazione max	1				
				comm 1	comm 2	comm 3	Media	Punteggio
A 1	ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO	MAX 30 PUNTI						
a	Descrizione del ciclo produttivo in generale, dalla produzione alla somministrazione, suddivisione aree dedicate al ciclo di produzione, elenco delle attrezzature utilizzate per produzione e confezionamento e piantine del locale: Punti 2 = ciclo di produzione seguito e organizzazione del servizio;	QL	5	0,8	0,8	0,8	0,80	4,00
b	Distanza in minuti tra il centro di produzione e l’istituto tramite viamichelin.it o googlemaps.it	QT	15					-
	0 a 10 min (15 punti) 11 a 15 min (10 punti) 16 a 20 min (7 punti) 21 a 25 min (4 punti) 26 a 30 min (2 punto)			1	1	1	1,00	15,00
c	Possesso della Certificazione 9001:2015	T	2	1	1	1	1,00	2,00
d	Possesso della Certificazione 14001:2015	T	2	1	1	1	1,00	2,00
e	Possesso della Certificazione SA8000:2014	T	2	1	1	1	1,00	2,00
f	Possesso della Certificazione 22000:2018	T	2	1	1	1	1,00	2,00
g	Possesso della Certificazione 22005:2008	T	2	1	1	1	1,00	2,00
A 2	MODALITA’ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO, ASSETTO ORGANIZZATIVO INERENTE IL PERSONALE	MAX 5 PUNTI						
h	Numero di pasti erogati in servizi di ristorazione scolastica negli ultimi 3 anni antecedenti il bando comprovanti know-how e una solida esperienza:		5					
	Almeno 24.000 (pasti stimati per la durata dell'appalto) - punti 5	QT		1	1	1	1,00	5,00
	Almeno 16.000 (2/3 di quelli stimati) - punti 3	QT						
	Almeno 12.000 (metà di quelli stimati) - punti 1	QT						
A 3	CARATTERISTICHE QUALITATIVE E DI SICUREZZA DEI GENERI ALIMENTARI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEI CIBI	MAX PUNTI 25						
i	Sistema di controllo della qualità dei generi alimentari all’interno dell’azienda	QL	10	0,75	0,75	0,75	0,75	7,50
j	Elenco prodotti BIO, DOP, IGP che si intende utilizzare (1 punto per ogni prodotto)	QT	15	1	1	1	1,00	15,00
A 4	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI	MAX PUNTI 25						
k	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	QL	5	0,6	0,7	0,6	0,63	3,17
l	Gestione diete speciali	QL	2	0,75	0,75	0,75	0,75	1,50
m	Gestione diete per utenza eterogenea e possesso certificazione di ciclo produttiva per filiera HALAL	QL	3	0,8	0,8	0,8	0,80	2,40
n	Altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal Capitolato: fornitura gratuita ad ogni bambino di un kit composto di posate, piatti e	QL	5	0,75	0,75	0,75	0,75	3,75
o	Modalità per il mantenimento della temperatura dei pasti sino alla somministrazione	QL	5	0,85	0,85	0,85	0,85	4,25
TOTALE OFFERTA TECNICA PRE RIPARAMETRAZIONE			80					71,57