



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

Via Roma, N.51 85059 VIGGIANO (PZ); TEL. 0975/61142 - Fax 0975/61137; P.I.V.A. 00182930768

GARA MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA

ex art. 36 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016

criterio: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Dlgs 50/2016

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA - DELL'ISTITUTO COMPRESIVO DI VIGGIANO CAPOLUOGO - ANNO SCOLASTICO 2016-2017 CIG 67968222F3

VERBALE DI GARA N. 2 IN DATA 06/10/2016

L'anno 2016 il giorno 6 (sei) del mese di ottobre, alle ore 17:00 presso il primo piano del Comune di Viggiano, aderente alla Centrale Unica di Committenza suindicata, in seduta riservata, si è riunito il seggio di gara così composto, (ai sensi dell'art. 15 del Regolamento comunale per la disciplina dei contratti, approvato con Deliberazione Consiliare n. 44/93 e modificato in ultimo con Deliberazione Consiliare n. 12/2010):

Dott. Davide AMOROSI
Avv. Simona Aulicino
Sig.ra Maria Lombardi

Presidente del seggio di gara (Responsabile del servizio)
Responsabile dello Sportello Sviluppo del Comune di Viggiano
Dipendente dell'Ufficio Amministrativo del Comune di Viggiano

avente il compito di procedere all'esame delle offerte tecniche di cui alla busta B per l'aggiudicazione del "SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA - DELL'ISTITUTO COMPRESIVO DI VIGGIANO CAPOLUOGO - ANNO SCOLASTICO 2016-2017"

PREMESSO

- che con Verbale n. 1, in seduta pubblica, questa Commissione ammetteva a partecipare alla procedura di gara n. 2 operatori economici e segnatamente

N.	Operatore Economico	Indirizzo	Part. IVA	Indirizzo E-Mail
2	Aurora Soc. Coop. Sociale	Via Palestro 6 - 85059 Viggiano	00988870762	auroracoop2010@arubapec.it
1	Vita Nuova Soc. Coop. Soc.	Via Nicola Sole - 85059 Viggiano	00988870762	vitanuova@pec.it

Il Presidente, unitamente al "plenum" della Commissione, inizia ad esaminare la documentazione tecnica presentata dalle due ditte concorrenti ammesse alla gara.

La Commissione legge e analizza le relazioni tecniche dei soggetti ammessi e, dopo approfondita valutazione comparativa delle relative offerte tecniche presentate, formula i seguenti giudizi, assegnando corrispondentemente i singoli punteggi sui distinti elementi presi in considerazione sui vari aspetti ritenuti qualificanti. Si riportano di seguito gli esiti della suddetta valutazione.

Per ciascun operatore economico si riportano i soli elementi ritenuti qualificanti con riferimento al servizio da effettuare ed agli elementi inseriti negli atti di gara, tenuto conto anche degli aspetti quantitativi e qualitativi delle singole offerte.

Per l'offerta TECNICA, il punteggio massimo attribuibile è di 70/100 espressa in termini di:
 Criterio A – Modalità gestionali ed attuazione dei servizi: Punteggio massimo attribuibile: 40

ELEMENTI DI VALUTAZIONE		Ditta 1 (VITA NUOVA)		Ditta 2 (AURORA)	
		PUNTEGGI		PUNTEGGI	
A	Modalità gestionali ed attuazione del servizio	23		16,75	
A1	<i>Risorse umane</i>	12,16667		5,75	
A1.1	Curriculum del cuoco responsabile di cucina (esperienza conseguita nel settore della ristorazione scolastica)	7		2,75	
A1.2	Curriculum dell'aiuto cuoco, se presente, con esperienza nel settore della ristorazione scolastica	1,166666667		0	
A1.3	occupati locali (1 punto per ciascuno fino a 5 punti)	4		3	
A2	<i>Qualità dei prodotti</i>	6,25		6	
A2.1	Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori	5		1	
A2.2	Per ogni prodotto biologico e a filiera corta / Km zero relativo a ortofrutta, latticini ecc., ricompresi fra quelli inseriti nei menu settimanali oltre quelli già previsti nel capitolato	1,25		5	
A3	<i>Curriculum Responsabile del servizio e della conduzione del Centro di Produzione Pasti</i>	4,583333333		1	
A4	<i>Qualità del piano di recupero del cibo non somministrato da destinare a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari</i>	5		4	

Criterio B – Piano di formazione teorico-pratica del personale: Punteggio massimo attribuibile: 5

ELEMENTI DI VALUTAZIONE		Ditta 1 (VITA NUOVA)		Ditta 2 (AURORA)	
		PUNTEGGI		PUNTEGGI	
B	Piano di formazione teorico-pratica del personale	4,166666667	5		
	<i>Predisposizione di un adeguato piano di formazione teorico pratico per il personale</i>				

Criterio C – Programma di educazione alimentare e di informazione dell'utenza: Punteggio massimo attribuibile: 5

ELEMENTI DI VALUTAZIONE		Ditta 1 (VITA NUOVA)		Ditta 2 (AURORA)	
		PUNTEGGI		PUNTEGGI	
C	Programma di educazione alimentare e di informazione dell'utenza	2,333333333	3		
	<i>Predisposizione di un progetto di informazione/educazione alimentare svolto da personale qualificato</i>				

Criterio D – Capacità di attivarsi per interventi imprevedibili e urgenti: Punteggio massimo attribuibile: 10

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	Ditta 1 (VITA NUOVA)		Ditta 2 (AURORA)	
	PUNTEGGI		PUNTEGGI	
D	Capacità di attivarsi per interventi imprevedibili e urgenti		7,916667	4,5
D1	Messa a disposizione nell'arco delle 24 ore di uno o più centri cottura da utilizzare in situazioni di emergenza che abbiano le caratteristiche e i requisiti previsti nel presente appalto e ubicato entro 25km dalla sede comunale	3,75		3
D2	Disponibilità nei propri centri di cottura o, separatamente, di un locale autorizzato quale deposito per gli alimenti, necessari a superare i momenti di scarso o impossibile rifornimento derivanti da eventi imprevedibili e ubicato entro 25km dalla sede comunale	4,166666667		1,5

Criterio E – Progetto tecnico contenente l'organizzazione delle attività previste: Punteggio massimo attribuibile: 10

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	Ditta 1 (VITA NUOVA)		Ditta 2 (AURORA)	
	PUNTEGGI		PUNTEGGI	
E	Progetto tecnico contenente l'organizzazione delle attività previste		9,333333	6
E1	Procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno	5		1,75
E2	Conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti	4,333333333		4

PRESO ATTO

Dei punteggi attribuiti a ciascuna ditta offerente

IL PRESIDENTE

riepiloga nel seguente prospetto sintetico i punteggi analitici attribuiti alle predette ditte ammesse ed il punteggio complessivo relativo all'offerta tecnica:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE		Ditta 1 (VITA NUOVA)	Ditta 2 (AURORA)
		PUNTEGGI	PUNTEGGI
A	Modalità gestionali ed attuazione del servizio	28	16,75
A1	Risorse umane	12,16667	5,75
A2	Qualità dei prodotti	6,25	6
A3	Curriculum Responsabile del servizio e della conduzione del Centro di Produzione Pasti	4,583333333	1
A4	Qualità del piano di recupero del cibo non somministrato da destinare a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari	5	4
B	Piano di formazione teorico-pratica del personale	4,166666667	5
C	Programma di educazione alimentare e di informazione dell'utenza	2,333333333	3
D	Capacità di attivarsi per interventi imprevedibili e urgenti	7,916667	4,5
D.1	Messa a disposizione nell'arco delle 24 ore di uno o più centri cottura da utilizzare in situazioni di emergenza che abbiano le caratteristiche e i requisiti previsti nel presente appalto e ubicato entro 25km dalla sede comunale	3,75	3
D.2	Disponibilità nei propri centri di cottura o, separatamente, di un locale autorizzato quale deposito per gli alimenti, necessari a superare i momenti di scarso o impossibile rifornimento derivanti da eventi imprevedibili e ubicato entro 25km dalla sede comunale	4,166666667	1,5

E	Progetto tecnico contenente l'organizzazione delle attività previste:	9,333333	5,75
E.1	Procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno	5	1,75
E.2	Conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti	4,333333333	4
PUNTEGGIO TOTALE		51,75	35

Alle ore 19:55 il Presidente dichiara conclusa la seduta e informa che la Commissione si riunirà nuovamente in seduta pubblica il 7 ottobre 2016 alle ore 10:00, per comunicare i punteggi attribuiti ai progetti delle ditte ammesse e procedere all'apertura delle buste "C" contenenti l'offerta economica, dando lettura dei prezzi e dei ribassi offerti.

Si precisa che i plichi vengono opportunamente conservati in un armadio chiuso a chiave.

Letto, confermato e sottoscritto:

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Avv. Davide Amorosi



RESPONSABILE DELLO SPORTELLLO SVILUPPO DEL COMUNE DI VIGGIANO

Avv. Simona Aulicchio



DIPENDENTE DELL'UFFICIO AMMINISTRATIVO DEL COMUNE DI VIGGIANO

Sig.ra Maria Lombardi


