

Prot. 29 del 10.01.2020

**Oggetto: GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NIDO D'INFANZIA, SCUOLE DELL'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE E PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO - Anni 3**

**Codice C.I.G. n. 80252559EC**

### Verbale n.4

L'anno duemilaventi del giorno 10 del mese di Gennaio alle ore 15,30 presso la sede amministrativa dell'Azienda Speciale, si è riunita la Commissione giudicatrice composta da:

Dott.ssa Isabella Toppetta - Presidente

Dott.ssa Maria Giannotti - membro

Dott.ssa Daria Romiti - membro

Dott. Michele Parenti - segretario

La Commissione prende atto dei chiarimenti prodotti dalla Ditta Camst Soc.Coop. a r.l. inoltrati all'Azienda Speciale con PEC del 23.12.2019 e depositati agli atti di gara.

La Commissione ritiene sufficienti i chiarimenti prodotti per quanto concerne il punto 2.a dell'offerta tecnica (*prodotti biologici*), a condizione che la Ditta assicuri la fornitura di tutti i prodotti biologici presenti nel menù, ed il punto 2.e (*rispetto della stagionalità dei prodotti*), mentre formula una riserva in ordine ai chiarimenti afferenti il punto 1.b (*Organizzazione del servizio di trasporto dei pasti*).

La Commissione propone i seguenti punteggi per l'offerta tecnica:

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
<b>1</b>	<b>QUALITÀ DEL SERVIZIO</b>	<b>25.2</b>
1.a.	Interventi di miglioramento del centro di cottura e delle attrezzature occorrenti nei plessi scolastici	6x0.6=3.6
1.b.	Organizzazione del servizio di trasporto dei pasti	3x0.0 =0
1.c.	Caratteristiche tecniche del sistema informatizzato di cui all'art.49 del Capitolato Speciale d'Appalto	3x1=3
1.d.	Progetti ed iniziative promozionali e di educazione alimentare, in conformità a quanto disposto all'art. 50 del Capitolato Speciale d'Appalto	7x0.8=5.6

*Isabella Toppetta*

1.e.	Centro di cottura alternativo di cui all'art.31 del Capitolato Speciale d'Appalto	4
1.f.	Rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza	1x1=1
1.g.	Ulteriori certificazioni di qualità rispetto a quelle obbligatorie previste nel presente Disciplinare	2x1=2
1.h.	Interventi di recupero del cibo non somministrato	3x1=3
1.i.	Misure di riduzione dell'impatto ambientale e di gestione ambientale mirate alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione di rifiuti e alla razionalizzazione dell'uso e del consumo delle risorse; dimostrazione del non utilizzo di imballaggi in plastica e di plastica monouso, dimostrazione dell'uso di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (veicoli con classe ambientale almeno pari a euro 6), veicoli elettrici e vetture ibride.	5x0.6=3

**Coefficienti discrezionali per i punti 1.a. – 1.b. – 1.c. – 1.d. – 1.f. – 1.h – 1.i**

Eccellente 1.0
Molto buono 0.8
Buono 0.6
Discreto 0.4
Sufficiente 0.2
Insufficiente 0.0

**Coefficiente per il punto 1.e.**

Da 0 a 10 Km	6
Da 11 a 20 Km	4
Da 21 a 25 Km	2
Oltre	0

**Coefficiente per il punto 1.g.**

1 punto a certificazione fino ad un massimo di 2 punti
--

DESCRIZIONE		PUNTEGGIO
<b>2</b>	<b>QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI</b>	<b>22.8</b>
2.a.	Inserimento nel menù settimanale di prodotti biologici, sulla base di quanto disposto al Gruppo 13 dell'elaborato Caratteristiche Merceologiche delle Derrate Alimentari, allegato al Capitolato Speciale d'Appalto	8
2.b.	Inserimento nel menù settimanale di prodotti DOP - IGP, sulla base di quanto disposto al Gruppo 14 dell'elaborato Caratteristiche Merceologiche delle Derrate Alimentari, allegato al Capitolato Speciale d'Appalto	7
2.c.	Inserimento nel menù settimanale di prodotti a filiera corta regionale, sulla base di quanto disposto al Gruppo 13 dell'elaborato Caratteristiche Merceologiche delle Derrate	3

*[Handwritten signatures and notes in blue ink on the right side of the page]*

	Alimentari, allegato al Capitolato Speciale d'Appalto	
2.d.	Inserimento nel menù settimanale di prodotti a Km 0, sulla base di quanto disposto al Gruppo 13 dell'elaborato Caratteristiche Merceologiche delle Derrate Alimentari, allegato al Capitolato Speciale d'Appalto	3
2.e.	Rispetto della tabella sulla stagionalità	3x0.6=1.8

### Coefficienti discrezionali

Categoria 2.a.	Per ogni prodotto biologico	Punti 1
Categoria 2.b.	Per ogni prodotto DOP - IGP	Punti 1
Categoria 2.c.	Per ogni prodotto a filiera corta regionale	Punti 1
Categoria 2.d.	Per ogni prodotto a Km 0	Punti 1
Categoria 2.e.	Validità della proposta tecnica per il rispetto della tabella sulla stagionalità delle verdure, ortaggi e frutta	Eccellente 1.0 Molto buono 0.8 Buono 0.6 Discreto 0.4 Sufficiente 0.2 Insufficiente 0.0

DESCRIZIONE		PUNTEGGIO
<b>3</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO</b>	<b>5.2</b>
3.a.	Organigramma	4x0.2=0.8
3.b.	Piano relativo alla formazione/aggiornamento del personale	2x1=2
3.c.	Modalità organizzativa e di controllo del processo di approvvigionamento, preparazione, confezionamento e somministrazione pasti	4x0.6=2.4

### Coefficienti discrezionali

Eccellente 1.0
Molto buono 0.8
Buono 0.6
Discreto 0.4
Sufficiente 0.2
Insufficiente 0.0

Totale valutazione tecnica: 25.2+ 22.8 + 5.2 = **53.2**

La Commissione **alle ore 16.30** prosegue i suoi lavori in seduta pubblica per l'apertura dell'offerta economica. Non risultano soggetti presenti in rappresentanza della Ditta Camst Soc. Coop. a r.l.

Il contenuto dell'offerta economica è il seguente:

Importo complessivo a base di gara: € 1.212.200,00

Oneri per la sicurezza: € 2.500,00

Importo netto su cui effettuare il ribasso: € 1.209.700,00

Ribasso percentuale offerto: 0,28%

Prezzo contrattuale offerto: € 1.206.312,84

Costo unitario a pasto: € 5,23

Costi aziendali interni relativi alla sicurezza: € 12.063,12

Costo orario del personale addetto allo sporzionamento: € 19,00

La Commissione procede quindi alla proposta di assegnazione dei seguenti punteggi finali:

Progetto tecnico	punti 53.2
Offerta economica	punti 30
<hr/>	
Totale	punti 83.2


La Commissione propone al RUP l'aggiudicazione provvisoria all'impresa CAMST Soc. Coop. a.r.l alle predette condizioni tecniche ed economiche, previa verifica con l'impresa aggiudicataria di una soluzione nell'organizzazione del sistema del trasporto dei pasti che risponda alle esigenze di funzionalità del servizio.

La seduta si chiude alle ore 17.30.

Castelfranco di Sotto, li 10/01/2020

Letto, approvato e sottoscritto.


Dott.ssa Isabella Toppetta (Presidente della Commissione)

  
\_\_\_\_\_

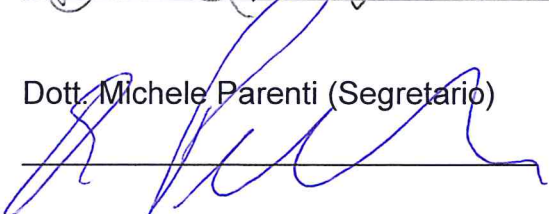
Dott.ssa Maria Giannotti

  
\_\_\_\_\_

Dott.ssa Daria Romiti

  
\_\_\_\_\_

Dott. Michele Parenti (Segretario)

  
\_\_\_\_\_