



Comune di Ferrandina

Provincia di Matera

OGGETTO: PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO DEL "SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA" PER LA DURATA DI ANNI 3 (TRE) (2023/2024 - 2024/2025 - 2025/2026) - CIG 990389370C.

VERBALE N. 5 DELLA COMMISSIONE DI GARA

L'anno duemilaventitré il giorno 23 del mese di novembre alle ore 10:20,

(addì 23.11.2023, ore 10:20)

si è riunita **in seduta riservata** la Commissione di Gara nominata con determinazione n. 653 - Reg. Sett. 312 del 20.09.2023 - costituita dai Sigg.ri:

- Dott. Cosimo Basile nel ruolo di Presidente della Commissione di gara;
- Dott. Domenico Guidotti nel ruolo di componente della Commissione di gara;
- Sig. Francesco Pellegrino nel ruolo di componente della Commissione di gara.

Assiste i lavori della Commissione Giudicatrice, con funzioni di segretario verbalizzante, la Dipendente del Comune di Ferrandina Dott.ssa Elita Gorga.

Il Presidente, riscontrata la presenza del numero legale ai fini della validità delle successive valutazioni, dichiara aperta la seduta.

Il Presidente riferisce che:

- con verbali n. 2 del 21.09.2023, n. 3 del 28.09.2023 e n. 4 del 10.10.2023 è stata ultimata la fase pubblica di esame della documentazione contenuta nella **BUSTA VIRTUALE "A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"**;
- riscontrata la completezza della documentazione contenuta nella busta virtuale "A" sono stati ammessi alla fase successiva i seguenti operatori economici:

CONCORRENTI
1) IMMENSA SRL
2) REM SRL
3) KLAS SERVICES
4) MEDITERRANEA SRL
5) NEW FOOD SC ARL
6) G.L.M. RISTORAZIONE SRL
7) RI.CA SRL
8) ALTHEA SRL

Preliminarmente, la Commissione prende atto di quanto stabilito dall'art. 19 del Disciplinare di Gara: ***“La relazione deve essere elaborata secondo la natura e le caratteristiche del servizio richiesto; deve essere redatta e strutturata in massimo 20 fogli (40 facciate) formato A4 carattere Arial 10 (esclusi gli allegati, la copertina e l'indice). Le pagine in eccesso non saranno valutate dalla Commissione di gara”.***

Il Presidente, inoltre, riferisce che, ai sensi dell'art. 95 - comma 8 - del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 50 punti in riferimento al punteggio tecnico attribuito dalla Commissione in relazione all'offerta qualitativa. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

La Commissione procede all'esame del contenuto della **BUSTA VIRTUALE “B – OFFERTA TECNICA”** secondo i seguenti elementi di valutazione e loro ponderazione:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE

DESCRIZIONE		PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE
A)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentazione dell'organizzazione aziendale del concorrente. 2. Relazione relativa alla proposta di organizzazione del servizio con indicazione delle modalità di svolgimento del lavoro e delle attrezzature da utilizzare. 3. Relazione relativa al personale dipendente da impiegare con indicazione della qualifica e delle ore giornaliere previste per l'esecuzione del servizio. Indicare, inoltre, il responsabile del servizio e le modalità di reperibilità. 4. Relazione attinente la sicurezza sui luoghi di lavoro con indicazione dei presidi antinfortunistici messi a disposizione degli operatori e loro utilizzo e del responsabile della sicurezza in seno all'azienda e le modalità di reperibilità. 	<p>Massimo punti 16</p> <p>Giudizio Commissione</p>
B)	<p>Approvvigionamenti. Introduzione del piano alimentare a “filiera corta” entro 50 km dal luogo di esecuzione del servizio.</p> <p>Dovrà essere fornito l'elenco dei prodotti con descrizione della provenienza e dei processi di approvvigionamento e di trasformazione degli alimenti.</p>	<p>Massimo punti 16</p> <p>Giudizio Commissione:</p>
C)	<p>Approvvigionamenti. Alimenti provenienti da agricoltura biologica. Punti 4 per ciascuna delle seguenti voci che il concorrente si impegna ad offrire come provenienti da agricoltura biologica (secondo certificazione di ente certificatore autorizzato) e/o produzioni locali autoctone:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pane fresco locale; - frutta fresca; - olio extravergine d'oliva; - carni locali. 	<p>Massimo punti 16</p>
D)	<p>Offerta pasti gratuiti a settimana da destinare prioritariamente ad alunni in situazioni di disagio. Massimo punti 10 assegnati all'offerta che contempla il maggior numero di pasti, agli altri verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula:</p> <p>$P = (Odv \times Pmax) / Opc$</p> <p>P= punteggio da assegnare; Odv = offerta da valutare; Pmax = punteggio massimo attribuibile; Opc = offerta più conveniente.</p>	<p>Massimo punti 10</p>
E)	<p>Organizzazione informativa all'utenza, sia ai genitori che agli alunni, in materia di alimentazione in età prescolare e scolare, mediante incontri-convegno. Massimo punti 5 assegnati all'offerta che contempla il maggior numero di incontri-convegno, agli altri verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula:</p>	<p>Massimo punti 5</p>

	$P = (Odv \times Pmax) / Opc$ P = punteggio da assegnare; Odv = offerta da valutare; Pmax = punteggio massimo attribuibile; Opc = offerta più conveniente. Indicare le date presunte degli incontri-convegni.	
F)	Prestazioni aggiuntive non previste nella tabella dietetica da fornirsi in occasione di particolari festività (Natale - Pasqua - Carnevale, ecc.) - (esempio: realizzazione piatti e dolci tipici della tradizione di Ferrandina). Massimo punti 7 assegnati discrezionalmente all'offerta che contempla le migliori prestazioni aggiuntive in termini sia qualitativi che quantitativi, Indicare le date delle prestazioni aggiuntive.	Massimo punti 7 Giudizio Commissione
G)	Certificazione di qualità rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, relativa al sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000. Tale prova è resa dal concorrente presentando la certificazione ovvero copia resa autentica ovvero dichiarazione resa sotto forma di autocertificazione in conformità delle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 s.m.i.	Massimo punti 5
H)	Proposte migliorative del servizio. (Si tratta di proposte finalizzate all'arricchimento dell'offerta in termini migliorativi, a discrezione della ditta, che non comportino oneri aggiuntivi per l'Amministrazione).	Massimo punti 5 Giudizio Commissione
I)	Offerta economica (ribasso percentuale offerto sull'importo a base d'asta)	Massimo punti 20

COEFFICIENTI DI PONDERAZIONE

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERI METODOLOGICI
APPENA SUFFICIENTE	0,00	Trattazione appena sufficiente e/o descrizioni lacunose che denotano scarsa rispondenza della proposta rispetto al tema costituente il parametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano chiari, e/o non trovano dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono particolarmente significativi.
PARZIALMENTE ADEGUATO	0,25	Trattazione sintetica e/o che presenta alcune lacune, e/o non del tutto rispondente o adeguata alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una sufficiente efficienza e/o efficacia della proposta rispetto al tema costituente il parametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano completamente chiari, in massima parte analitici ma comunque relativamente significativi.
ADEGUATO	0,50	Trattazione completa ma appena esauriente o, pur esauriente, non del tutto completa, rispetto alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una discreta efficienza e/o efficacia della proposta rispetto al tema costituente il parametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante

		risultano abbastanza chiari, in massima parte analitici ma comunque significativi.
BUONO	0,75	Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante e buona efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano chiari, analitici e significativi.
OTTIMO	1,00	Il parametro preso in esame viene giudicato eccellente. Risulta del tutto aderente alle aspettative della Stazione Appaltante e alle potenzialità medie delle ditte di riferimento operanti sul mercato. La sua presentazione è più che esaustiva e ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili ed efficaci in rapporto alla natura del parametro considerato. Le relazioni illustrano con efficacia le potenzialità dell'operatore economico candidato ed evidenziano le eccellenti caratteristiche di offerta prestazionale.

La Commissione, ultimato l'esame delle offerte tecniche dei seguenti concorrenti:

1) IMMENSA SRL
2) REM SRL
3) KLAS SERVICES

chiude la seduta riservandosi di attribuire i punteggi a ultimazione dell'esame di tutte le offerte tecniche dei concorrenti ammessi in gara.

La Commissione di gara chiude la seduta alle ore 11:32.

Del che si è redatto il presente verbale che, letto e confermato, viene sottoscritto dai componenti della Commissione di gara come segue:

Presidente della Commissione **Dott. Cosimo Basile**

Componente della Commissione **Dott. Domenico Guidotti**

Componente della Commissione **Sig. Francesco Pellegrino**

Dott.ssa Elita Gorga quale Segretario verbalizzante