



OGGETTO:

**SUA p/c del Comune di Grottazzolina
GARA A PROCEDURA APERTA per l'affidamento del
"SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA - SCUOLA INFANZIA –
PERIODO 08 GENNAIO 2018-30 GIUGNO 2020"
CIG: 7269765FD8**

VERBALE SEDUTA RISERVATA N. 1 del 12/12/17

Successivamente, l'anno duemiladiciassette, il giorno dodici, del mese di dicembre (12/12/2017), alle ore 11:00 presso la Stanza n. 15, posta al IV piano della Sede Centrale della Provincia di Fermo, in Viale Trento n. 113 - Fermo si è riunita, in seduta riservata, la Commissione deputata alla valutazione delle Offerte Tecniche così composta (giusta determinazione RS I della Provincia di Fermo n. 472 (RG n. 1014) del 05/12/2017):

- Dott.ssa Giovanna Carozza, Presidente;
- Dott.ssa Serenella Alesiani, membro esperto;
- Dott.ssa Monia Ricci, membro esperto;

oltre che la Dott.ssa Mara Gambini, quale segretario con funzione verbalizzante di tutta la procedura di gara.

Richiamato il verbale n. 1 redatto in data 06/12/2017 ed avendo a disposizione i plichi contenenti le offerte tecniche presentate dalle seguenti ditte candidate, ammesse all'aggiudicazione del servizio in oggetto:

N.	Operatore Economico	Codice Fiscale
1	NOI Soc. Coop. Sociale	05463030659
2	GEMOS Soc. Coop. Sociale	00353180391
3	EUROMENSE srl	01910150695
4	LA SPLENDEnte Soc. Coop. Sociale	01218960449

la Commissione procede alla loro valutazione secondo i criteri, i pesi e le modalità previsti dal § 18.3. del Disciplinare di Gara e di seguito riportati:

ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA

ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA		
A	ALIMENTI NON BIOLOGICI DI PRODUZIONE LOCALE: Il concorrente dovrà indicare nell'offerta la tipologia di prodotti locali utilizzati. Per provenienza locale si intendono i	Max 36 punti

	generi alimentari prodotti nel territorio della Regione Marche come indicato dalla R.R. 68/2009		
	A1	Per la frutta	Max 12 punti
	A2	Per le carni (suina-ovicola-cunicola)	Max 12 punti
	A3	Per i formaggi	Max 12 punti
B	PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE: Sarà valutato un progetto in cui verranno proposti interventi educativi in aula rivolti alle classi, finalizzati a migliorare il rapporto con il cibo dei bambini e soprattutto ad accettare quelli "difficili" (esempio legumi e prodotti in genere poco graditi)		Max 24 punti
C	OFFERTA MIGLIORATIVA Verranno valutati eventuali progetti contenenti offerte migliorative relative ad impianti attrezzature e arredi da posizionare nei centri di cottura comunali e/o nei refettori. Il concorrente dovrà indicare le caratteristiche tecniche delle migliorie che intende effettuare e allegare i preventivi riguardanti le stesse. L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base alla rispondenza delle migliorie alle esigenze del servizio.		Max 20 punti
	Totale		80 Max punti

secondo le modalità prescritte ai successivi § 18.4 e 18.5 dello stesso Disciplinare. La Commissione decide di procedere alla valutazione programmando il lavoro nei termini e modalità che seguono: lettura ed analisi di ciascun punto oggetto di valutazione nei termini sviluppati da ciascun partecipante nelle proprie relazioni tecniche e quindi, relativamente ai punti B e C sopra riprodotti, immediato confronto a coppie con attribuzione delle relative preferenze. La Commissione procede alla lettura delle dichiarazioni rese in merito ai precedenti punti A1; A2 e A3 (*Il concorrente dovrà indicare nell'offerta la tipologia di prodotti locali utilizzati. Per provenienza locale si intendono i generi alimentari prodotti nel territorio della Regione Marche come indicato dalla R.R. 68/2009*); preso atto che tutte le partecipanti hanno dichiarato di utilizzare i seguenti **ALIMENTI NON BIOLOGICI DI PRODUZIONE LOCALE** :

- frutta;
- carni (suina-ovicola-cunicola);
- formaggi,

la Commissione procede all'attribuzione di n. 36 punti a ciascuna delle partecipanti

sopra elencate. In merito alla valutazione dell'elemento “*B. PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE ...*” declinato dai partecipanti, i componenti della Commissione esprimono le preferenze come di seguito specificato:

GIOVANNA CAROZZA

	GEMOS		EUROMENSE		LA SPLENDENTE		TOTALE
NOI SOC COOP SOC		5		4		3	0
	GEMOS		2		3		10
			EUROMENSE		3		7
					LA SPLEN- DENTE		3

SERENELLA ALESIANI

	GEMOS		EUROMENSE		LA SPLENDENTE		TOTALE
NOI SOC COOP SOC		4		3		3	0
	GEMOS		2		3		9
			EUROMENSE		2		5
					LA SPLEN- DENTE		3

MONIA RICCI

	GEMOS		EUROMENSE		LA SPLENDENTE		TOTALE
NOI SOC COOP SOC		4		3		3	0
	GEMOS		2		3		9
			EUROMENSE		3		6
					LA SPLEN- DENTE		3

La Commissione prosegue con la valutazione dell'elemento “*C. OFFERTA MIGLIORATIVA ...*”, esprimendo individualmente preferenze come di seguito specificato:

GIOVANNA CAROZZA

GEMOS	EUROMENSE	LA SPLENDENTE	TOTALE
-------	-----------	---------------	--------

NOI SOC COOP SOC		5	2		2	2
	GEMOS		5		4	14
			EUROMENSE		3	0
				LA SPLEN- DENTE		5

SERENELLA ALESIANI

	GEMOS		EUROMENSE	LA SPLEN- DENTE	TOTALE
NOI SOC COOP SOC		5	2	2	2
	GEMOS		4	4	13
			EUROMENSE	3	0
				LA SPLEN- DENTE	5

MONIA RICCI

	GEMOS		EUROMENSE	LA SPLEN- DENTE	TOTALE
NOI SOC COOP SOC		4	2	2	2
	GEMOS		4	3	11
			EUROMENSE	3	0
				LA SPLEN- DENTE	5

LA COMMISSIONE

procede quindi all'attribuzione dei seguenti punteggi agli elementi B e C secondo

quanto prescritto dal §18.5 del Disciplinare di Gara addivenendo ai seguenti risultati:

CRITERIO B

	CAROZZA	ALESIANI	RICCI	TOTALE	COEFF MI- GLIORE	COEFFI- CIENTE DE- FINITIVO	PUNTEGGIO QUALITATIVO MAX
NOI SOC COOP SOC	0	0	0	0	28	0,00	0
GEMOS	10	9	9	28		1,00	24
EUROMENSE	7	5	6	18		0,64	15,36
LA SPLEN- DENTE	3	3	3	9		0,32	7,68

CRITERIO C

	CAROZZA	ALESIANI	RICCI	TOTALE	COEFF MI- GLIORE	COEFFI- CIENTE DE- FINITIVO	PUNTEGGIO QUA- LITATIVO MAX
NOI SOC COOP SOC	2	2	2	6	38	0,16	3,2
GEMOS	14	13	11	38		1,00	20
EUROMENSE	0	0	0	0		0,00	0
LA SPLENDENTE	5	5	5	15		0,39	7,8

e quindi all'attribuzione del punteggio complessivo a ciascun partecipante nei termini

che seguono:

	CRITERIO A1	CRITERIO A2	CRITERIO A2	CRITERIO B	CRITERIO C	TOTALE
NOI SOC COOP SOC	12	12	12	0	3,2	39,2
GEMOS	12	12	12	24	20	80
EUROMENSE	12	12	12	15,36	0	51,36
LA SPLENDENTE	12	12	12	7,68	7,8	51,48

Alle ore 13:20 la Presidente dichiara chiusa la fase di valutazione delle offerte tecniche. Dispone che le buste contenenti le offerte tecniche siano riunite a ciascun plico generale presentato da ogni singola ditta candidata e che gli stessi plichi siano conservati in maniera di impedirne l'accesso a terzi. Dispone che il presente verbale sia trasmesso alla RSP e che la Segretaria provveda a rendere pubblica la data della prossima seduta pubblica che sarà dedicata all'apertura della busta C-Offerta Economica e quindi all'attribuzione dei relativi punteggi parziali e finali, concordatamente fissata dalla Commissione per giovedì 14 c.m. a partire dalle ore 13:30 La Segretaria dà atto che i predetti plichi saranno conservati nell'armadietto della stanza n. 13, sita al IV Piano della Sede della Provincia, in V.le Trento 113-Fermo, chiuso a chiave e conservata dalla Segretaria Verbalizzante sino alla prossima seduta pubblica e che provvederà alla pubblicità della stessa almeno 24 ore prima del termine sopra indicato.

La seduta è tolta alle ore 13:25.

LA PRESIDENTE

F.to Dott.ssa Giovanna Carozza

Il Segretario Verbalizzante

I COMMISSARI

F.to Dott.ssa Mara Gambini

F.to Dott.ssa Serenella Alesiani

F.to Dott.ssa Monia Ricci