



**Stazione Unica Appaltante p/c del Comune di Monteprandone e Cupramarittima: gara europea a procedura aperta per l'affidamento in “CONCESSIONE DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA NEI COMUNI DI MONTEPRANDONE (AP) E CUPRAMARITTIMA (AP) SUDDIVISO IN DUE LOTTI, PREVIA AGGREGAZIONE DELLA DOMANDA” - LOTTO I CIG: 673340773B.**

**VERBALE N. 2 del 09/08/2016**

Successivamente, l'anno duemilasedici, il giorno nove, del mese di agosto (09/08/2016), alle ore 14.00 presso la stanza n. 15, posta al IV piano della Sede Centrale della Provincia di Fermo, Viale Trento n. 113, si è riunita, in seduta riservata, la Commissione deputata alla valutazione delle Offerte Tecniche per il Lotto 1 così composta (giusta determina RS I n.355 del 08/08/2016, (Reg. Gen. n. 802)):

- Dott.ssa Maria Immacolata Casulli, Segretario Comunale del Comune di Monteprandone, in qualità di Presidente;
- Dott.ssa Donatella Burini, Dirigente dell'Area 3 – Servizi Sociali e Culturali del Comune di Sant'Elpidio a Mare, in qualità di membro esperto;
- Dott. Igor Vita, Responsabile del Servizio Segreteria - AA.GG. del Comune di Grottammare, in qualità di membro esperto,

oltre che la Dott.ssa Mara Gambini, quale segretario con funzione verbalizzante delle operazioni svolte dalla Commissione Tecnica. Richiamato il verbale n. 1 redatto in data 09/08/2016 ed avendo a disposizione i plichi contrassegnati con la lett. “B - Offerta Tecnica Lotto 1” presentati da ciascuno dei partecipanti ammessi alla fase di valutazione dell'offerta tecnica relativamente al lotto in argomento come di seguito elencati:

BUSTA	DITTA PARTECIPANTE
1	Vivenda spa -
2	PA srl Food e Servizi
3	Camst Cooperativa Albergo Mensa Spettacolo srl
5	Cimas srl
6	Gea Società Cooperativa Sociale arl
7	Sodexo Italia spa
9	Pap srl
10	Elior Ristorazione spa
11	All Foods srl

### LA COMMISSIONE

procede all'esame e valutazione delle offerte tecniche secondo i criteri, i pesi e le modalità previsti dall'art.15 del Disciplinare di Gara e di seguito riportati:

ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA				
PROGETTO DI GESTIONE				
	A	<b>Sistema organizzativo del servizio</b> in particolare: - Trasporto(modalità, tempi, mezzi, contenitori utilizzati); - Gestione imprevisti, emergenze, modifiche del servizio; - Modalità utilizzo dei centri di cottura; - Gestione diete speciali	Max 25 punti	
	B	<b>Caratteristiche del menù e alimenti:</b> - offerta di alimenti biologici o da sistemi di produzione integrata da prodotti IGP – DOP, oltre quelli imposti da capitolato; - proposta di utilizzo di prodotti locali e tipici; - filiera corta (ovvero acquisto da fornitori locali) e operatori dell'agricoltura sociale; - rispetto delle disposizioni in materia di green economy.	Max 25 punti	
	C	<b>Proposte aggiuntive e/o migliorative senza aggravii di costi:</b> proposte migliorative atte a garantire una maggiore fruibilità e qualità del servizio, quali: attrezzature aggiuntive, servizi collaterali o attività aggiuntive e migliorative rispetto agli obblighi previsti nel capitolato che l'impresa intende effettuare durante il periodo di appalto; miglioramento dei rapporti con l'utenza, infor-	Max 15 punti	

		matizzazione dei procedimenti di pagamento, progetti educativi, sistemi di monitoraggio dei pasti non consumati e progetti di recupero, ecc		
	D	<b>Organizzazione del personale</b> - qualificazione del personale addetto al servizio, inteso come formazione professionale e aggiornamento , - monte ore che l'impresa intende destinare annualmente alla formazione del personale addetto al servizio; - rapporti che l'impresa si impegna ad instaurare con organizzazioni pubbliche e private operanti nel territorio.	Max 5 punti	
	<b>TOTALE ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA</b>			<b>Max 70 punti</b>

In particolare, i componenti la Commissione procedono, singolarmente e per ognuno degli elementi qualitativi sopra riportati, alla valutazione delle offerte tecniche con il metodo di cui al n. 2 della lett. a), parte II, dell'allegato P al DPR 207/2010 (Regolamento), ossia trasformando in coefficienti variabili tra zero ed uno la somma dei valori attribuiti dai singoli commissari mediante il "confronto a coppie" eseguito sulla base della scala semantica (*scala dei gradi di preferenza relativa*) e della matrice triangolare di cui all'allegato G dello stesso Regolamento come di seguito determinata:

PREFERENZE ATTRIBUIBILI	PUNTI
Preferenza massima	= 6
Preferenza grande	= 5
Preferenza media	= 4
Preferenza piccola	= 3
Preferenza minima	= 2
Parità	= 1

trasformando poi la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. 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 immediato confronto a coppie con attribuzione delle relative preferenze. In merito alla valutazione

dell'elemento "A. Sistema organizzativo del servizio" declinato dai partecipanti, i componenti della Commissione esprimono le preferenze come declinate negli allegati n. 1, 2 e 3 del presente verbale. La Commissione prosegue con la valutazione dell'elemento "B. Caratteristiche del menù e alimenti", esprimendo individualmente preferenze riportate negli allegati 4, 5 e 6 al presente verbale. Alle ore 19.30, la Commissione decide di aggiornare la seduta a domani, 10 agosto, a partire dalle ore 8:30, per proseguire nella valutazione delle offerte tecniche. La Presidente dà atto che tutti i pli chi identificati con la dicitura "Busta B - Offerta Tecnica Lotto 1" saranno conservati, sino a quella data, nella stessa stanza n. 15, chiusa a chiave e conservata dalla segretaria Mara Gambini. La seduta è tolta alle ore 19:30.

LA PRESIDENTE

*F.to Dott.ssa Maria Immacolata Casulli*

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

*F.to Dott.ssa Mara Gambini*

I COMMISSARI

*F.to Dott.ssa Donatella Burini*

*F.to Dott. Igor Vita*