



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 II CIG: 6733425616.

VERBALE N. 6 del 12/9/2016

Successivamente, l'anno duemilasedici, il giorno dodici, del mese di settembre (12/9/2016), alle ore 09:37 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 2 così composta (giusta determina RS I n.355 del 08/08/2016, (Reg. Gen. n. 802)):

- Dott. Locci Luigi Giorgio, Responsabile dell'Area Vigilanza-Servizi Sociali del Comune di Cupramarittima, in qualità di Presidente;
- Dott.ssa Melissa Ascani, incaricata c/o il Servizio “Servizi sociali, Pubblica Istruzione, Sanità” del Comune di Cupramarittima, in qualità di membro esperto;
- Dott. Paolo Agostini, individuato quale membro esterno dal Comune di Cupramarittima, 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 2” presentati da ciascuno dei partecipanti ammessi alla fase di valutazione dell'offerta tecnica relativamente al lotto in argomento come di seguito elencati:

BUSTA	DITTA
4	GEMOS SOC. COOP
5	CIMAS SRL
6	GEA- SOC.COOP. SOCIALE
8	EUROMENSE SRL
9	PAP SRL

LA COMMISSIONE

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

1 QUALITA' DEGLI ALIMENTI			
Il concorrente dovrà allegare all'offerta un elenco dei prodotti alimentari che verranno utilizzati specificando le marche degli stessi. Potranno essere indicati eventuali alimenti biologici, quelli locali, quelli da agricoltura sociale e le filiere produttive		MAX PUNTI 36	
1.1	Prodotti biologici Il concorrente dovrà presentare un progetto dove indicherà la tipologia di prodotti biologici che intende introdurre nel menù, il quantitativo di ogni prodotto biologico utilizzato in ogni anno scolastico. Per ogni tipologia di prodotto offerto dovrà essere allegata la certificazione biologica ai sensi del Reg. 834/2007 riguardanti le aziende produttrici	Max Punti 12	
1.2	Prodotti locali Il concorrente dovrà indicare nell'offerta la tipologia di prodotti locali utilizzati nel menù, il quantitativo di ogni prodotto locale utilizzato in ogni anno scolastico e il valore economico per ogni anno scolastico di ogni tipo di prodotto locale utilizzato. Per provenienza locale si intendono i generi alimentari prodotti nel territorio della regione Marche come indicato dalla Legge Regionale n 68 del 16/07/2009.	Max Punti 12	
1.3	Prodotti a filiera rintracciabile I prodotti saranno valutati sulla base dell'evidenza nella rintracciabilità delle varie fasi della loro filiera produttiva. Nella valutazione saranno considerati anche l'assenza di produttori situati in zone "a rischio sanitario" (es. terra dei fuochi). A tal fine, dovranno essere indicate tutte le fasi della filiera e i soggetti che partecipano alla stessa (produzione, lavorazione, trasformazione, confezionamento, commercializzazione etc.). Il concorrente dovrà indicare quali sono le aziende che compongono le varie fasi della filiera, allegando per ogni Azienda interessata una dichiarazione di fornitura del prodotto all'impresa appaltante o ad un altro soggetto componente la filiera produttiva. Potranno essere allegate anche dichiarazioni di acquisto dei prodotti. L'attribuzione del punteggio si baserà sull' Incidenza dei prodotti a filiera rintracciabile offerti sul totale delle derrate impiegate e dovrà tener conto della completezza delle filiere produttive evidenziate per ogni prodotto.	Max Punti 12	

<p>2 VALUTAZIONE SULLA GRADEVOLEZZA DEL MENU</p> <p>Il concorrente dovrà presentare un piano di max 2 pagine da adottare durante l'appalto, per la valutazione della gradevolezza del menù proposto dove potranno essere descritti anche eventuali meccanismi di correzione dello stesso menù.</p>	<p>MAX PUNTI 8</p>
<p>3 PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE volto ad aumentare nei bambini il gradimento di pietanze in gran parte rifiutate.</p> <p>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 a favorire l'accettazione di alimenti "difficili" (ad es. i legumi), tutto quel cibo dalle importanti caratteristiche nutrizionali ma poco gradito dai bambini.</p>	<p>MAX PUNTI 6</p>
<p>4 OFFERTA MIGLIORATIVA</p> <p>Verranno valutate eventuali progetti contenenti offerte migliorative relative ad impianti attrezzature e arredi da posizionare nel centro di cottura comunale 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.</p>	<p>MAX PUNTI 10</p>
<p>5 CERTIFICAZIONI</p> <p>Il punteggio sarà legato al numero di Certificazioni, riguardanti la qualità del servizio erogato (ad esempio certificazioni ISO) e la gestione dei prodotti nelle proprie strutture. Il concorrente dovrà allegare le certificazioni di cui è in possesso. Il criterio verrà attribuito secondo 2 distinte modalità:</p> <p>5.1. in modo direttamente proporzionale al numero delle certificazioni, relative direttamente o indirettamente alla ristorazione collettiva, presentate dall'Impresa, rilasciate da un Organismo/ Ente, riconosciuto a livello nazionale ed internazionale: punti 3;</p> <p>5.2. verrà valutata l'attinenza delle certificazioni allo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica a Cupra Marittima. punti 3</p>	<p>MAX PUNTI 6</p>
<p>6 CENTRO COTTURA IN CASO DI EMERGENZA</p> <p>Il concorrente dovrà predisporre un piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del servizio: mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas., difficoltà circolazione stradale, eventi meteorologici, ecc. Verrà valutata l'eventuale disponibilità di un centro cottura, situato entro 30 km dal Municipio di Cupra Marittima, in grado di supportare in caso di emergenza quello comunale.</p>	<p>MAX PUNTI 4</p>
<p>TOTALE OFFERTA TECNICA</p>	<p>MAX 70 PUNTI</p>

In particolare, il Presidente ricorda agli altri componenti la Commissione che si procederà attraverso il metodo di cui al n.4 della lett. a), parte II, dell'allegato P al Regolamento (DPR 207/10), secondo la seguente scala di valori:

Giudizio	Range di Coefficienti
Ottimo	1,00 – 0,80
Distinto	0,79 – 0,60
Buono	0,59 – 0,40
Discreto	0,39 – 0,20
Sufficiente	0,19 – 0,01
Insufficiente	0,0

trasformando 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 a partire dalla ditta Gemos Soc Coop e quindi attribuzione immediata del coefficiente di giudizio da parte di ciascun Commissario e calcolo della media provvisoria. Si proseguirà secondo la predetta modalità nei confronti delle altre partecipanti, seguendo l'ordine di numerazione del plico generale e quindi, terminato l'esame dell'offerta tecnica della Gemos Soc Coop, si proseguirà valutando le proposte tecniche della ditta CIMAS SRL, poi della ditta GEA- SOC.COOP. SOCIALE, poi della ditta EUROMENSE SRL ed infine della ditta PAP SRL. A conclusione si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni punto dell'offerta oggetto di valutazione, in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima ottenute e quindi all'attribuzione del punteggio. Alle ore 10.00 inizia l'esame del Progetto presentato dalla ditta GEMOS SOC COOP. All'esito i commissari attribuiscono alla ditta i seguenti coefficienti di giudizio

Ditta	ELEMENTO	PUNTEGGIO MAX ATTRI- BUIBILE	COMMISSARI COEFFICIENTI			C. Medio
			Locci	Ascani	Agostini	
GEMOS SOC COOP	Sub 1.1	12	0,88	0,88	0,88	0,88
GEMOS SOC COOP	Sub 1.2	12	0,66	0,66	0,66	0,66
GEMOS SOC COOP	Sub 1.3	12	0,19	0,19	0,19	0,19
GEMOS SOC COOP	2	8	0,50	0,48	0,52	0,50
GEMOS SOC COOP	3	6	0,35	0,30	0,52	0,39

GEMOS SOC COOP	4	10	0,87	0,92	0,91	0,90
-------------------	---	----	------	------	------	------

Alle ore 13.28, la Commissione decide di aggiornare la seduta a domani, 13 settembre, a partire dalle ore 9:00, per proseguire nella valutazione delle offerte tecniche. Il Presidente dà atto che tutti i plichi identificati con la dicitura “Busta B - Offerta Tecnica Lotto 2” 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 13:30

II PRESIDENTE

f.to Dott. Locci Luigi Giorgio

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

f.to Dott.ssa Mara Gambini

I COMMISSARI

f.to Dott.ssa Melissa Ascani

f.to Dott. Paolo Agostini