



COMUNE DI MONTEPAONE

P. IVA 00297260796 (Provincia di Catanzaro) Tel. 0967/49294-5-6 Fax 49180

AREA DEI SERVIZI AMMINISTRATIVI

OGGETTO: Verbale n. 1 - Gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica e pulizia locali.
A. S. 2014/2015 - 2015/2016. Valutazione documentazione.

Il giorno 29. del mese di agosto anno 2014, presso il Palazzo Municipale, sito in Via Roma, 63 alle ore 10:30 si è insediata la commissione di gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica e pulizia locali per gli anni scolastici 2014/2015 - 2015/2016.

Sono presenti:

Dott. Francesco Romano - Presidente
Geom. Francesco Ficchi - Componente
Geom. Francesco Onofrio Galati - Componente
Sig.ra Ficchi Concetta - Segretario
Sono, inoltre, presenti i seguenti rappresentanti:
Sig. Cesareo Aurelio per la ditta S.I.A.R.C.

- Premesso che:

- occorre procedere all'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2014/2015 - 2015/2016 per gli alunni della scuola materna, elementare, media di questo comune;
- Visto la determinazione n. 148 del reg. det. area del 23/07/2014, avente ad oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica anni scolastici 2014/2015 - 2015/2016, di importo inferiore alla soglia comunitaria con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Approvazione schema bando gara, schema capitolato, schema contratto e relativi allegati. Cig. 58664267E0;

- Visto il relativo capitolato speciale e il bando di gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole materne, elementari, medie del comune di Montepaone, per gli anni scolastici 2014/2015-2015/2016;

Preso atto che il relativo bando è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Italiana, n. 86 del 30/07/2014;

- Visto la determinazione n. 163 del Reg. Det. Area del 28/08/2014, con la quale è stata nominata la commissione per la redazione di apposita graduatoria delle ditte partecipanti,

- Visto il regolamento dei lavori delle forniture e servizi in economia,

Visto il testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali, approvato con decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

Visto che, nei termini previsti è pervenuto un solo plico entro le ore 12,00 del 28/08/2014 e precisamente:

Ditta S.I.A.R.C. - SOCIETA' INDUSTRIE ALIMENTARI E RISTORAZIONI COLLETTIVE-S.p.A. - Via Lucrezia Della Valle, 84/E - 88100 Catanzaro- P.IVA 01245130792 prot. n. 6474 del 28/08/2014.

Lo stesso risulta conforme alle prescrizioni del bando di gara.

La Commissione in seduta pubblica, procede all'apertura del plico della Ditta suddetta e procede alla verifica della documentazione contenuta nella Busta A).La stessa risulta completa a quanto previsto dal bando di gara ed al capitolato d'oneri.

Per quanto sopra in seduta riservata procede all'apertura della busta "B"

La Commissione constatata la completezza della documentazione passa alla valutazione dei criteri ed all'assegnazione dei relativi punteggi.

Ditta: S.I.A.R.C. – SOCIETA' INDUSTRIE ALIMENTARI E RISTORAZIONI COLLETTIVE-S.p.A. assegna punti 50 (cinquanta) come da scheda allegata.

La Commissione espletate le operazioni di cui sopra, dichiara chiusa la seduta alle ore 11:30, attribuendo i suddetti punteggi e si aggiorna alla data prevista per l'apertura dell'offerta economica e cioè per il 04/09/2014 alle ore 10,00.

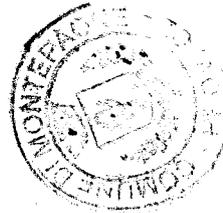
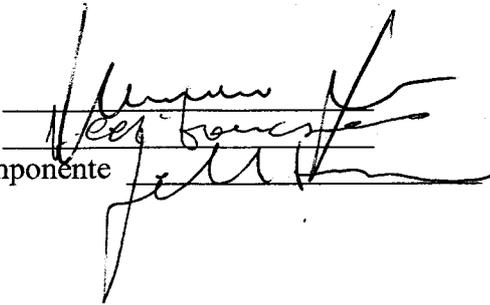
La commissione dopo aver controfirmato sui lembi di chiusura, il plico contenente l'offerta economica, dispone la conservazione della stessa nella cassaforte in dotazione all'ufficio di segreteria.

La Commissione

Dott. Francesco Romano – Presidente

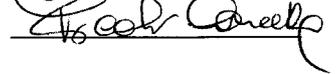
Geom. Francesco Ficchi – componente

Geom. Francesco Onofrio Galati – componente



Il Segretario

Sig.ra Concetta Ficchi



TITOLO X

MODALITA' DELLE OPERAZIONI DI GARA

ART. 38 – CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

L'OFFERTA TECNICA dovrà, a pena d'esclusione, essere predisposta lo schema allegato al bando che verrà inserito nella BUSTA B :

CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

VALUTAZIONE DEI CRITERI

CRITERIO 1

PUNTI 20

"MODALITA' E SISTEMI ORGANIZZATIVI DEL SERVIZIO"

20 così ripartito:

- Organizzazione del servizio e autocontrollo minimo 0 massimo 20

Suddiviso in:

1	Relazione livello tecnico organizzativo del personale (tipologia e consistenza del personale impiegato in relazione al numero dei pasti con indicazione della qualifica e del monte ore settimanale.	0	10	La valutazione terrà conto dell'analisi e comparazione del personale impiegato del numero di addetti e a chi garantisce il monte ore complessivo maggiore giornaliero dei diversi addetti. Agli altri proporzionalmente verrà attribuito il punteggio in base al monte ore complessivo giornaliero dei diversi addetti proposto. (10:al monte ore massimo = x: al monte ore considerato)
2	Modalità di approvvigionamento derrate alimentari e selezione dei fornitori.	0, 50 provenienti dalla Regione Calabria 0,10 provenienti fuori Regione	5 5	La valutazione verrà effettuata sulla modalità di approvvigionamento derrate alimentari e selezione dei fornitori
3	Piano di prevenzione igienica (sanificazione, disinfestazione, derattizzazione degli ambienti e delle attrezzature	Sino a 3 interventi punti 5 Sino a 2 interventi punti 3 Sino ad 1 intervento punti 1	5 5	La valutazione verrà effettuata sulla frequenza dei trattamenti di prevenzione igienica (sanificazione, disinfestazione, derattizzazione degli ambienti e delle attrezzature dei locali adibiti a cucina e refettorio dei vari plessi scolastici.
TOTALE PUNTI CRITERIO 1			20	

de

De

for

5

CRITERIO 2

“SERVIZI MIGLIORATIVI”

30 così ripartito:

- Offerta dei prodotti biologici, garanzia fornitura annuale, di cui all'art. 59 comma 4 legge 488/99

minimo 0 massimo 30

Suddiviso in:

1	Garanzia fornitura annuale prodotti biologici: fino a 3 prodotti biologici da 4 a 6 prodotti biologici da 7 a 9 prodotti biologici oltre 9 prodotti biologici	0 Punti 2 Punti 5 Punti 8 Punti 10	10 10	Valutazione in base al n. della fornitura di prodotti biologici Indicazione dei prodotti e relativa certificazione degli enti accreditati all'attestazione ai sensi del D. Lgs. 220/93
2	Possesso di certificazione ISO 22000/2005 – standard internazionale per la sicurezza alimentare Possesso di certificazione ISO 14001- requisiti per un corretto sistema di gestione ambientale nella refezione scolastica	0 Punti 5 Punti 5	10 10	Valutazione in base alla certificazione posseduta, in corso di validità, da ciascuno dei soggetti raggruppati
Totale parziale			20	
3	Fornitura o sostituzione delle attrezzature che resteranno comunque di proprietà dell'aggiudicatario, (affettatrice; cucina di almeno 6 fuochi; un forno; frigoriferi, surgelatori ed attrezzature necessarie per il buon funzionamento della cucina)	0	4 4	Di cui 2 punti per disponibilità di fornitura o sostituzione parziale delle attrezzature (da specificare), punti 4 per disponibilità di fornitura o sostituzione totale delle attrezzature.
4	Curriculum del Responsabile della mensa e del personale impiegato.	0	6 6	Esperienze lavorative del responsabile in termini di anni (1 punto per ogni anno) Il totale non può comunque superare i sei punti.
TOTALE CRITERIO 2			30	

per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio minimo complessivo di 30/100 rispetto al punteggio massimo attribuito di 50/100 relativo al progetto tecnico qualitativo.