



OGGETTO: Verbale delle operazioni di gara relative all'esame delle offerte pervenute nella procedura di appalto – Gara n. **18/2022** - **Affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale per la durata di cinque anni – CIG 9338997021**

II SEDUTA (RISERVATA) DEL 19 agosto 2022

L'anno 2022, il giorno 19 del mese di agosto, alle ore 11:00, presso la sede del Settore V Servizi alla Persona del Comune di Martina Franca, si sono riuniti i componenti della commissione giudicatrice designati con provvedimento n. 616 del 17.08.2022 Reg. gen. 2554, per l'esame delle offerte pervenute relativamente alla procedura di evidenza pubblica emarginata in epigrafe, come di seguito composta:

- ✓ **Dott.ssa Donata Vitale**, Dirigente del Settore / Servizi alla Persona, in qualità di Presidente di Commissione, giusta determina n. 616 del 17.08.2022 Reg. gen. 2554 (C1);
- ✓ **Dott.ssa Annamaria Rapisardi**, funzionario presso il Settore V del Comune di Martina Franca, in qualità di commissario (C2)
- ✓ **Dott.ssa Maria Rosaria Latagliata**, funzionario presso il Settore V del Comune di Martina Franca, in qualità di commissario (C3)
- **La dott.ssa Rosalba Scialpi**, funzionario presso il Settore V del Comune di Martina Franca, in qualità di segretario verbalizzante.

Accertata la presenza di tutti i componenti della Commissione, si dichiara validamente insediata la stessa, con i componenti innanzi detti.

Prima di iniziare la valutazione dell'offerta tecnica, la Commissione ravvisa che l'assegnazione dei punteggi deve avvenire con le modalità di cui ai criteri valutativi stabiliti dal disciplinare di gara, paragrafo n. 18.1 – 18.2 – 18.3 – 18.4 (“CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA”), il cui testo si richiama integralmente nel presente verbale, e che – al fine di garantire un livello minimo di qualità dell'offerta tecnica – non saranno ammesse al proseguimento della gara le offerte tecniche che non avranno raggiunto un punteggio complessivo almeno pari a n. 45 punti, quale soglia minima di sbarramento.

La Commissione stabilisce di procedere alla valutazione delle offerte tecniche dei vari operatori economici concorrenti così come pervenute:

N. Plico	RAGIONE SOCIALE	DATA INVIO
1	RTI GAM Srl – Ladisa Srl	12/08/2022 18:04
2	RTI Pastore Srl – Valle d'Itria Food Service Srl	12/08/2022 18:40
3	Ricos Srl	16/08/2022 11:48

Si procede, quindi, all'apertura dell'offerta tecnica presentata dalla **RTI GAM Srl – Ladisa Srl** e dei relativi allegati. A seguito dell'esame della documentazione, la Commissione dà atto della completezza, corretta sottoscrizione e conformità della stessa alle prescrizioni contenute nel disciplinare di gara e procede, pertanto, alla valutazione dell'offerta.

In conformità ai criteri di valutazione stabiliti nel disciplinare, la Commissione giudicatrice elabora una griglia di valutazione, in cui i componenti della Commissione indicano i punteggi attribuiti, come di seguito riportato:

1



N	DESCRIZIONE	Punteggio MAX	C. 1	C. 2	C. 3	MEDIA	Punteggio Totale
Sistema organizzativo di produzione							
1	Piano del Ciclo Produttivo Deve essere allegata una relazione Max 2 facciate formato A4 che contenga una descrizione esauriente dei cicli di lavorazione con riferimento alle fasi di organizzazione della produzione, della preparazione e cottura, del confezionamento dei pasti.	10 punti	0,9000	0,9000	0,9000	0,9000	9,0000
2	Sistema organizzativo del servizio Dovrà essere illustrato il piano di scelta, approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari, l'organizzazione e le modalità di somministrazione dei pasti agli utenti, nonché il piano di pulizia e sanificazione dei locali e smaltimento dei rifiuti, sia presso il centro di cottura che presso le sedi scolastiche.	8 punti	0,8000	0,8000	0,8000	0,8000	6,4000
3	Gestione delle Emergenze legate alla produzione dei pasti al fine di garantire continuità e regolarità nella esecuzione del servizio.	5 punti	3	3	3	3	3
4	Proposte ed interventi migliorativi e/o aggiuntivi Descrizione delle proposte e degli interventi migliorativi e/o aggiuntivi, idonee ad aumentare, sotto il profilo tecnico, con particolare anche se non esclusivo riferimento al potenziamento dei servizi per la funzionalità dei locali, ed alla fornitura di beni non alimentari, attrezzature e macchinari. In relazione a questi ultimi, dovrà essere specificato se trattasi di beni che resteranno di proprietà della stazione appaltante o se trattasi di beni concessi in uso. In caso di mancata indicazione, la proprietà dei beni si intenderà trasferita alla stazione appaltante.	6 punti	0,8000	0,7000	0,8000	0,7667	4,6000
5	Caratteristiche merceologiche di qualità dei prodotti provenienti da filiera corta e/o Km 0 La valutazione terrà conto della percentuale (di peso sul totale) di prodotto proveniente da produzione filiera corta e/o Km 0, offerta dal concorrente superiore alla percentuale minima prevista dal CSA (escluso le quantità già previste di prodotti biologici)	9 punti	9	9	9	9	9
6	Strumenti operativi reportistica Materie prime Il concorrente dovrà illustrare la metodologia e gli strumenti operativi di reportistica per agevolare il RUP nelle verifiche circa l'effettivo impiego dei prodotti biologici, a filiera corta, o altrimenti qualificati, nella misura prevista dal capitolato e/o dall'offerta tecnica, e per la più agevole correlazione tra documentazione fiscale pertinente e grammatura dei diversi prodotti previsti in menù.	2 punti	0,7000	0,7000	0,7000	0,7000	1,4000



7	<p>Informatizzazione del servizio rilevazione presenze e ordinazione pasti Il concorrente deve elaborare un Progetto Tecnico con le specifiche dell'intero sistema, indicando in che modo e con quali tecnologie e certificazioni intende soddisfare quanto richiesto dall'art. 21 del capitolato d'appalto.</p>	3 punti	0,9000	0,9000	0,8000	0,8667	2,6000
8	<p>Addetti alla produzione e distribuzione dei pasti Numero addetti alla produzione, al confezionamento e alla distribuzione dei pasti presso i centri di consumo, oltre quello previsto dal capitolato.</p> <p>Offerta Tecnica Ditta concorrente</p> <p><input type="checkbox"/> unità aiuto cuoco aggiuntive: n. <u>2</u></p> <p><input type="checkbox"/> unità altro personale agg.ve: n. <u>3</u></p>	3 punti	3	3	3	3	3
9	<p>Addetti alla somministrazione dei pasti Numero addetti alla produzione, al confezionamento e alla distribuzione dei pasti presso i centri di consumo, oltre quello previsto dal capitolato (rapporto tra numero addetti e pasti distribuiti)</p>	4 punti	4	4	4	4	4
10	<p>Certificazioni certificazione ISO 9001:2015 "Sistemi di gestione per la qualità"; certificazione ISO 22.005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agro-alimentari"; certificazione ISO 22.000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare"; certificazioni ambientali EMAS e ISO 14001:2015.</p>	3 punti	3	3	3	3	3
11	<p>Piano dei Trasporti L'impresa dovrà elaborare un piano dei trasporti secondo quanto previsto all'art. 15 del Capitolato.</p>	9 punti	0,7000	0,8000	0,8000	0,7667	6,9000
12	<p>Caratteristiche degli automezzi impiegati Utilizzo di veicoli ad ulteriore basso impatto ambientale (a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno ...) rispetto a quanto previsto dal Capitolato</p> <p>Offerta Tecnica Ditta concorrente</p> <p><input type="checkbox"/> n. 3 veicoli a ulteriore basso impatto ambientale</p>	4 punti	4	4	4	4	4
13	<p>Attività di contrasto allo spreco alimentare Contratti stipulati con Enti del Terzo settore a cui donare gli alimenti per il: ✓ recupero degli alimenti non somministrati e delle derrate integre (nel rispetto della Legge 166/2016); ✓ recupero degli avanzi da destinare al consumo animale, al compostaggio</p> <p>Offerta Tecnica Ditta concorrente</p> <p><input type="checkbox"/> 2 o più contratti</p>	3 punti	3	3	3	3	3



14	Comunicazione ed educazione Alimentare Il punteggio sarà attribuito sulla base di un piano di iniziative di comunicazione, redatto dal concorrente, orientato alla divulgazione del contenuto e dei principi ispiratori dell'appalto, anche mediante il supporto di tecnologie innovative (es. app dedicate), ai sensi dell'art. 21.7 del capitolato d'appalto.	5 punti	0,9000	0,9000	0,8000	0,8667	4,3333
15	Pasti gratuiti annui a sostegno dell'attività didattica, di aggregazione o di alunni in particolari situazioni di disagio per ciascun anno scolastico Offerta Tecnica Ditta concorrente <input type="checkbox"/> n. 800 pasti annui	2 punti	2	2	2	2	2
16	Rilevazione gradimento del servizio La rilevazione dovrà prevedere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su una percentuale significativa di utenza (35%); Offerta Tecnica Ditta concorrente <input type="checkbox"/> n. 2 rilevazioni annuali	2 punti	2	2	2	2	2
17	Sportello back e front-office funzionamento dello sportello per ulteriori ore settimanali, oltre le già previste 4 ore giornaliere Offerta Tecnica Ditta concorrente <input type="checkbox"/> 4 ore settimanali aggiuntive	2 punti	2	2	2	2	2

All'esito dell'attenta valutazione operata, la Commissione giudicatrice attribuisce alla suddetta offerta tecnica il punteggio complessivo di 70,2333.

La Commissione dà atto che l'offerta tecnica della concorrente RTI GAM Srl – Ladisa S.r.l., riportando il suddetto punteggio, supera la soglia di sbarramento prevista ai sensi dell'art. 18.1 del Disciplinare di gara, commisurata in punti 45/80 ante riparametrazione.

La Presidente della Commissione dichiara che la concorrente RTI GAM Srl – Ladisa S.r.l è ammessa alla fase successiva della gara.

Alle ore 14:00 la seduta riservata si conclude con l'autoconvocazione della medesima per la data del 22/08/2022 alle ore 11:30, in presenza, presso gli uffici del dirigente del Settore V.

Letto, confermato e sottoscritto

La Presidente del Seggio di gara dott.ssa **Donata Vitale**

Il Commissario dott.ssa **Annamaria Rapisardi**

Il Commissario dott.ssa **Maria Rosaria Latagliata**

Il Segretario verbalizzante dott.ssa **Rosalba Scialpi**