

Centrale Unica di Committenza **CUSTOZA GARDA TIONE**



Comune di
Valeggio sul Mincio



Comune di
Sona



Comune di
Bardolino



Comune di
Povegliano Veronese



Comune di
Castelnovo del Garda



Comune di
Sommacampagna



Comune di
San Pietro in Cariano

UFFICIO COMUNE PRESSO COMUNE DI VALEGGIO SUL MINCIO

Piazza Carlo Alberto, 48 – cap 37067 Valeggio sul Mincio

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI AL CRUDO E RELATIVO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI VALEGGIO SUL MINCIO, PER LA DURATA DI ANNI DUE EVENTUALMENTE RINNOVABILI PER EGUAL PERIODO – CIG 7610714FDC

VERBALE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE (seduta riservata)

L'anno duemiladiciotto, addì quattordici del mese di dicembre, alle ore 10:30, successivamente alla chiusura della seconda seduta pubblica, la commissione giudicatrice, nominata con determinazione del Vice-Responsabile della CUC n. 123 del 11/12/2018, con il compito di procedere all'esame e alla valutazione delle offerte tecniche relative alla procedura di cui all'oggetto e così composta:

- dott.ssa Elisabetta Borghetti Presidente
- dott. Damiano Chiaramente Componente
- prof. Diego Menegatti Componente
- dott.ssa Laura Coltri Segretario verbalizzante

delibera di procedere in seduta riservata alla valutazione delle offerte tecniche presentate dalle due concorrenti ammesse, in quanto, come previsto nel Bando e Disciplinare di gara, l'aggiudicazione verrà effettuata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, che sarà valutata mediante il maggior punteggio complessivo ottenuto, sulla base dei seguenti criteri generali:

offerta economica – massimo punti 30

offerta tecnica – massimo punti 70

Per il punteggio dell'offerta tecnica le valutazioni verranno effettuate sulla base dei criteri dettagliati nel paragrafo 17.1 del Disciplinare.

La commissione prende atto che sono state presentate offerte tecniche da parte delle seguenti ditte:

- 1) CAMST SOC. COOP ARL di Villanova di Castenaso (BO)
- 2) MARKAS SRL di Bolzano

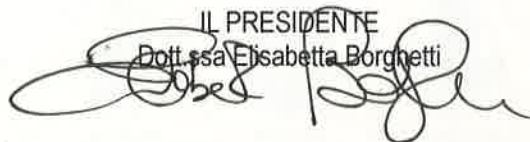
e procede nell'ordine sopraindicato alla lettura degli elaborati presentati dalle concorrenti e successivamente all'attribuzione del relativo punteggio per ciascun elemento di valutazione, come da tabelle allegate, che formano parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Ritenendo concluso il proprio lavoro, la Commissione giudicatrice alle ore 13.00 dichiara chiusa la seduta riservata di gara.

Rimette il presente verbale al RUP per la successiva fase della valutazione economica.

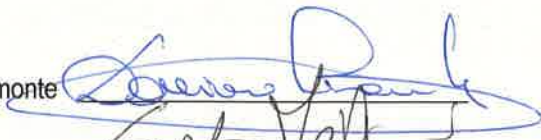
Letto, confermato e sottoscritto

IL PRESIDENTE
Dott.ssa Elisabetta Borghetti

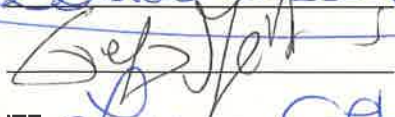


I COMPONENTI

Dott. Damiano Chiaramonte



Prof. Diego Menegatti



SEGRETARIO VERBALIZZANTE



PARAMETRI	OFFERTA CAMST	PUNTI CAMST	OFFERTA MARKAS	PUNTI MARKAS
1) Distanza dal centro cottura di emergenza: verrà attribuito un punteggio in rapporto al tempo di percorrenza tra il centro cottura e la sede comunale	20/24 minuti	1	28 minuti	1
2) Certificazioni: verrà valutata la presenza di documentazione attestante il possesso delle certificazioni ISO 22000:2005 e ISO 22005:2008, Iso 14001:2015 e EMAS	ISO 22000:2005 + 22005:2008 EMAS e ISO 14001:2015	4 1	ISO 22000:2005 EMAS e ISO 14001:2015	2 1
3) Derrate alimentari: - frutta, verdura, ecc. BIO in percentuale di peso sul totale - frutta, verdura, ecc. DOP/IGP in percentuale di peso sul totale - prodotti filiera corta (km 0 ovvero entro un raggio di 150 km) - carne produzione biologica in percentuale di peso sul totale - carne da prodotti DOP/IGP in percentuale di peso sul totale - uova da produzione biologica in percentuale di peso sul totale - pesca da acquicoltura biologica in percentuale di peso sul totale - prodotti esotici produz. biologica in percentuale sui prodotti elencati - materie prime agricolt. sociale	oltre 70% 100% 100% oltre 25% oltre 35% 100% oltre 20% oltre 50% oltre 4 prodotti	5 4 4 4 5 4 3 2 4	oltre 70% 100% 100% oltre 25% oltre 35% 100% oltre 20% oltre 50% oltre 4 prodotti	5 4 4 4 5 4 3 2 4
4) Fornitori: verrà valutata la percentuale di fornitori con certificazione ISO 22000:2005 sulla base dell'elenco presentato	Oltre 50%	2	Oltre 50%	2

5) Autocertificazione pasti: verrà valutata la percentuale dei pasti confezionati per la ristorazione scolastica sul totale prodotto nell'anno 2016-2017	51%	3	45%	1
6) Autocertificazione servizi: verrà valutato il numero di enti pubblici presso i quali sono stati prestati servizi negli ultimi tre anni	Oltre 3 enti	5	Oltre 3 enti	5
7) Migliorie: verrà valutato il numero di migliorie pertinenti relative a forniture, attrezzature (...) che la ditta intende promuovere	Quattro o più migliorie pertinenti	5	Quattro o più migliorie pertinenti	4
8) Solidarietà sociale: verrà valutato il numero di pasti gratuiti forniti ogni anno ad alunni in condizione di disagio sociale	6.250 pasti gratuiti	4	1.500 pasti gratuiti	0,96
9) Educazione alimentare: verrà valutato il progetto di massima presentato da ciascuna ditta sull'educazione alimentare nelle scuole	Il progetto viene giudicato unanimemente "distinto" pertanto con coefficiente 0,9	2,7	Il progetto viene giudicato unanimemente "buono", pertanto con coefficiente 0,8	2,4
10) Gradimento: verrà valutato il numero di rilevazioni del gradimento del servizio svolte dalla ditta nel corso dell'anno scolastico	Due rilevazioni l'anno	2	Due rilevazioni l'anno	2
	TOTALE CAMST	65,70	TOTALE MARKAS	58,36

I COMPONENTI

Dott. Damiano Chiaromonte

Prof. Diego Menegatti




IL PRESIDENTE

Dott.ssa Elisabetta Borghetti

