



# Comune di Sermoneta

## Provincia di Latina

### GARA DI APPALTO SERVIZI DI MENSA SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2013/14 - 2014/15 - 2015/16 - CIG 5317867AAA

#### VERBALE DI GARA n. 2 del 14/08/2014 SEDUTA RISERVATA

L'anno duemilaquattordici, addì 14 del mese di agosto (14/08/2014), in Sermoneta, presso la Sede Comunale, alle ore 09:50 si è riunita per la valutazione delle offerte tecniche contenute nella busta "B" relative alla gara per l'affidamento del servizio di Refezione Scolastica per gli anni 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016, la Commissione di gara composta dai Signori:

- **Presidente** - DOTT.SSA UMBERTA PEPE - dipendente - quale responsabile del servizio;
- **Commissario** - ARCHITETTO RICCARDO LANIRI - dipendente - esperto;
- **Commissario** - DOTT. FABIO MINOTTI - dipendente del Comune di Sabaudia - esperto esterno

Assiste in qualità di Segretario Verbalizzante il dipendente SIG. ALFREDO SCRETI;

il Presidente, constatata alle ore 10.00 la presenza di tutti i componenti della Commissione, dichiara valida la seduta riservata

#### LA COMMISSIONE

Dà atto che durante il lasso di tempo trascorso dall'ultima seduta dei lavori, recante data 28/10/2013, sono intervenute modifiche e variazioni inerenti il D.Lgs. 163/2006 e il Regolamento di Attuazione del DPR 207/2010. La valutazione delle offerte e le procedure di espletamento della gara seguiranno comunque le previgenti norme esistenti al momento dell'emanazione del Bando di Gara in argomento anche se le modifiche non hanno alcuna rilevanza sul procedimento in oggetto;

Richiamato il Verbale di Gara n. 1 del 28/10/2013

procede al preventivo controllo in ordine all'integrità dei plichi contraddistinti dalla lettera "B" e alla corretta presentazione degli stessi;

#### STABILISCE

che i criteri per la valutazione delle offerte tecniche presentate sono quelli indicati nell'allegato P) del DPR 207/2010, con la precisazione che una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei punteggi si procederà a trasformare la media degli stessi attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad "1" la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

#### PROCEDE PERTANTO

alle ore 11.00 all'analisi dell'offerta tecnica presentata dalla società BIORISTORO ITALIA S.R.L.

dopo approfondito esame dei documenti presentati, i commissari, esprimono ognuno sulle rispettive schede di valutazione, che allegate al presente verbale ne costituiscono parte integrante e sostanziale, i punteggi per ogni sub criterio di natura qualitativa.

l'esame dell'offerta tecnica presentata dalla società BIORISTORO ITALIA S.R.L. termina alle ore 13.45.



*[Handwritten signatures of the Commission members and the Secretary]*

## LA COMMISSIONE

Decide di porre in pausa i lavori alle ore 14.00. Dà atto che al momento della pausa dei lavori la busta "B" afferente alla ditta All Foods srl viene conservata, ancora sigillata, in un armadio chiuso le cui chiavi saranno custodite dal Segretario Verbalizzante sig. Alfredo Screti.

Riprende i lavori alle 14.50 procedendo all'apertura del plico contenente l'offerta tecnica presentata dalla società ALL FOODS S.R.L.

dopo approfondito esame dei documenti presentati i commissari, esprimono ognuno sulle rispettive schede di valutazione, che allegate al presente verbale ne costituiscono parte integrante e sostanziale, i punteggi per ogni sub criterio di natura qualitativa.

l'esame dell'offerta tecnica presentata dalla società ALL FOODS S.R.L. termina alle ore 16.15.

i commissari procedono quindi all'applicazione del metodo di calcolo espresso nella premessa attribuendo i punteggi definitivi che come si evince dalla scheda di calcolo anch'essa allegata quale parte integrante e sostanziale del presente verbale assommano a **70,000** per la ditta BIORISTORO ITALIA SRL e **50,718** per la ALL FOODS SRL

## LA COMMISSIONE

stabilisce che l'apertura dell'offerta economica viene convocata in seduta pubblica per il 28/08/2014 alle ore 9.30 presso la Sala Assessori del palazzo municipale, previo avviso agli indirizzi indicati in sede di gara dai concorrenti interessati avendo cura di comunicare agli stessi i punteggi definitivi attribuiti all'offerta tecnica

## IL PRESIDENTE

dichiara che verranno assunte tutte le opportune misure cautelari a tutela dell'integrità della documentazione tecnica esaminata e che la stessa sarà conservata in un apposito armadio con serratura le cui chiavi saranno custodite dal Segretario Verbalizzante sig. Alfredo Screti.

## IL PRESIDENTE

Dichiara chiusa la seduta riservata.

Dispone che l'originale del presente verbale sia depositato agli atti di gara;

Dichiara chiuso il presente verbale alle ore 18:10

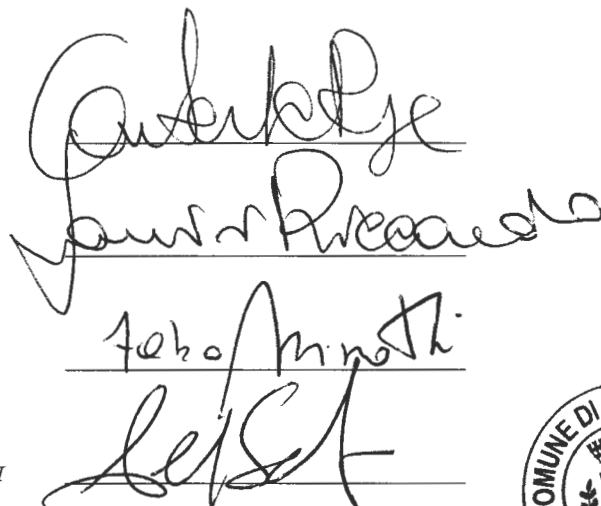
Letto, confermato e sottoscritto

Il Presidente Dott.ssa *UMBERTA PEPE*

Il Commissario Arch. *RICCARDO IANIRI*

Il Commissario Dott. *FABIO MINOTTI*

Il Segretario Verbalizzante Sig. *ALFREDO SCRETI*



# 1 - STRUTTURA e ATTREZZATURE (max 35 punti)

| Cicli di lavorazione seguiti, aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo con planimetrie dei locali del centro di cottura (max 10 punti)  |              |                 |                 |  |                           |
|---|--------------|-----------------|-----------------|--|---------------------------|
| Sub-Criterio 1.1  | PEPE Umberta | IANIRI Riccardo | MINOTTI Fabio   | Somma delle valutazioni dei commissari | Valutazione riparametrata |
| <i>Bioristoro Italia</i>  | 0,90         | 0,75            | 0,80            | <u>2,45</u>                            | <u>10,000</u>             |
| <i>AllFoods</i>   | 0,63         | 0,65            | 0,55            | <u>1,83</u>                            | <u>7,469</u>              |
| Attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti del centro di cottura destinato a fornire il servizio (max 6 punti)  |              |                 |                 |  |                           |
| Sub-Criterio 1.2  | PEPE Umberta | IANIRI Riccardo | MINOTTI Fabio   | Somma delle valutazioni dei commissari | Valutazione riparametrata |
| <i>Bioristoro Italia</i>  | 0,87         | 0,90            | 0,80            | <u>2,57</u>                            | <u>5,931</u>              |
| <i>AllFoods</i>   | 0,85         | 0,90            | 0,85            | <u>2,60</u>                            | <u>6,000</u>              |
| Tipologia dei contenitori utilizzati per il trasporto pasti e indicazione delle loro caratteristiche tecniche per il mantenimento della temperatura, con allegate le relative schede tecniche (max 9 punti) |              |                 |                 |  |                           |
| Sub-Criterio 1.3  | PEPE Umberta | IANIRI Riccardo | IANIRI Riccardo | Somma delle valutazioni dei commissari | Valutazione riparametrata |
| <i>Bioristoro Italia</i>  | 0,78         | 0,85            | 0,85            | <u>2,48</u>                            | <u>9,000</u>              |
| <i>AllFoods</i>   | 0,70         | 0,75            | 0,75            | <u>2,20</u>                            | <u>7,984</u>              |
| Tempo di percorrenza dal Centro di Cottura alla Scuola Elementare di Via della Portella mediante <a href="http://www.viamichelin.it">www.viamichelin.it</a> (vedi disciplinare) (max 10 punti)              |              |                 |                 |  |                           |
| Sub-Criterio 1.4  | PEPE Umberta | IANIRI Riccardo | IANIRI Riccardo | Somma delle valutazioni dei commissari | Valutazione riparametrata |
| <i>Bioristoro Italia</i>  | 1,00         | 1,00            | 1,00            | <u>3,00</u>                            | <u>10,000</u>             |
| <i>AllFoods</i>   | 0,60         | 0,60            | 0,60            | <u>1,80</u>                            | <u>6,000</u>              |

| Valore totale dei sub-criteri riparametrati |               |
|---|---------------|
| <i>Bioristoro Italia</i>                    | <u>34,931</u> |
| <i>AllFoods</i>                             | <u>27,453</u> |

| Valorizzazione riparametrata del Criterio 1 |               |
|---|---------------|
| <i>Bioristoro Italia</i>                    | <u>35,000</u> |
| <i>AllFoods</i>                             | <u>27,508</u> |



*Autografo*  
*Gianni Piccarolo*  
*Fe llo*

## 2 - ORGANIZZAZIONE e PRODUZIONE (max 8 punti)

| Programma di emergenza che la ditta si impegna ad adottare ai fini della continuità del servizio (max 4 punti)  |                          |              |                 |               |  |                           |
|---|--------------------------|--------------|-----------------|---------------|--|---------------------------|
| Sub-Criterio 2.1  |                          | PEPE Umberta | IANIRI Riccardo | MINOTTI Fabio | Somma delle valutazioni dei commissari | Valutazione riparametrata |
|   | <i>Bioristoro Italia</i> | 0,98         | 0,95            | 0,95          | <u>2,88</u>                            | <u>4,000</u>              |
|   | <i>AllFoods</i>          | 0,55         | 0,80            | 0,70          | <u>2,05</u>                            | <u>2,847</u>              |
| Piano di campionamento proposto per i controlli analitici sugli alimenti e sugli ambienti di lavoro al fine di verificare l'idoneità igienica del centro di cottura destinato a fornire il servizio (max 2 punti) |                          |              |                 |               |  |                           |
| Sub-Criterio 2.2  |                          | PEPE Umberta | IANIRI Riccardo | MINOTTI Fabio | Somma delle valutazioni dei commissari | Valutazione riparametrata |
|   | <i>Bioristoro Italia</i> | 0,98         | 1,00            | 0,95          | <u>2,93</u>                            | <u>2,000</u>              |
|   | <i>AllFoods</i>          | 0,50         | 0,70            | 0,55          | <u>1,75</u>                            | <u>1,195</u>              |
| Piano di controllo proposto degli infestanti del centro di cottura destinato a fornire il servizio (max 2 punti)  |                          |              |                 |               |  |                           |
| Sub-Criterio 2.3  |                          | PEPE Umberta | IANIRI Riccardo | MINOTTI Fabio | Somma delle valutazioni dei commissari | Valutazione riparametrata |
|   | <i>Bioristoro Italia</i> | 0,98         | 0,95            | 0,90          | <u>2,83</u>                            | <u>2,000</u>              |
|   | <i>AllFoods</i>          | 0,60         | 0,70            | 0,60          | <u>1,90</u>                            | <u>1,343</u>              |

| Valore totale dei sub-criteri riparametrati |              |
|---|--------------|
| <i>Bioristoro Italia</i>                    | <u>8,000</u> |
| <i>AllFoods</i>                             | <u>5,385</u> |

| Valorizzazione riparametrata del Criterio 2 |              |
|---|--------------|
| <i>Bioristoro Italia</i>                    | <u>8,000</u> |
| <i>AllFoods</i>                             | <u>5,385</u> |



  
 Fabio Minotti  
 IANIRI Riccardo

### 3 - PERSONALE (max 6 punti)

| Sub-Criterio 3.1 | Qualificazione del personale adibito alla distribuzione dei pasti con indicazione delle ore di corso obbligatorie nel periodo di vigenza dell'appalto (max 6 punti) |                 |               |  |                           |
|------------------|---|-----------------|---------------|--|---------------------------|
|                  | PEPE Umberta  | IANIRI Riccardo | MINOTTI Fabio | Somma delle valutazioni dei commissari | Valutazione riparametrata |
|                  | <i>Bioristoro Italia</i>  | 1,00            | 0,90          | 0,95                                   | <u>2,85</u>               |
| <i>AllFoods</i>  | 0,65  | 0,80            | 0,70          | <u>2,15</u>                            | <u>4,526</u>              |

| Valore totale dei sub-criteri riparametrati |              |
|---|--------------|
| <i>Bioristoro Italia</i>                    | <u>6,000</u> |
| <i>AllFoods</i>                             | <u>4,526</u> |

| Valorizzazione riparametrata del Criterio3 |              |
|--|--------------|
| <i>Bioristoro Italia</i>                   | <u>6,000</u> |
| <i>AllFoods</i>                            | <u>4,526</u> |



*Carlo*  
*Giuseppe*  
*Arlo*

#### 4 - PRODOTTI PROPOSTI (max 7 punti)

| Utilizzo di prodotti DOP, IGP o STG allegando alla relazione specifiche schede tecniche descrittive del prodotto e relativa frequenza di somministrazione (max 3 punti) |              |                 |               |  |                           |
|---|--------------|-----------------|---------------|--|---------------------------|
| Sub-Criterio 4.1  | PEPE Umberta | IANIRI Riccardo | MINOTTI Fabio | Somma delle valutazioni dei commissari | Valutazione riparametrata |
| <i>Bioristoro Italia</i>  | 0,95         | 0,90            | 0,95          | <u>2,80</u>                            | <u>3,000</u>              |
| <i>AllFoods</i>   | 0,63         | 0,55            | 0,60          | <u>1,78</u>                            | <u>1,907</u>              |

| Utilizzo di prodotti a Km 0 allegando alla relazione specifiche schede tecniche descrittive del prodotto e relativa frequenza di somministrazione (max 4 punti) |              |                 |               |  |                           |
|---|--------------|-----------------|---------------|--|---------------------------|
| Sub-Criterio 4.2  | PEPE Umberta | IANIRI Riccardo | MINOTTI Fabio | Somma delle valutazioni dei commissari | Valutazione riparametrata |
| <i>Bioristoro Italia</i>  | 0,98         | 0,97            | 1,00          | <u>2,95</u>                            | <u>4,000</u>              |
| <i>AllFoods</i>   | 0,63         | 0,60            | 0,60          | <u>1,83</u>                            | <u>2,481</u>              |

| Valore totale dei sub-criteri riparametrati |              |
|---|--------------|
| <i>Bioristoro Italia</i>                    | <u>7,000</u> |
| <i>AllFoods</i>                             | <u>4,388</u> |

| Valorizzazione riparametrata del Criterio 4 |              |
|---|--------------|
| <i>Bioristoro Italia</i>                    | <u>7,000</u> |
| <i>AllFoods</i>                             | <u>4,388</u> |



*Andate*  
*San Proccacio*  
*fu li*

## 5 - EDUCAZIONE ALIMENTARE e PROPOSTE DI MIGLIORAMENTO (max 14 punti)

| Iniziative di coinvolgimento dell'utente e progetti di educazione alimentare (max 2 punti)   |                          |              |                 |               |  |                           |
|--|--------------------------|--------------|-----------------|---------------|--|---------------------------|
| Sub-Criterio 5.1   |                          | PEPE Umberta | IANIRI Riccardo | MINOTTI Fabio | Somma delle valutazioni dei commissari | Valutazione riparametrata |
|  | <i>Bioristoro Italia</i> | 0,97         | 0,90            | 0,92          | 2,79                                   | 2,000                     |
|  | <i>AllFoods</i>          | 0,64         | 0,70            | 0,70          | 2,04                                   | 1,462                     |
| proposte gestionali e/o organizzative migliorative del servizio. Il concorrente è tenuto a presentare documentazione cartacea contenente la descrizione del sistema offerto (max 12 punti) |                          |              |                 |               |  |                           |
| Sub-Criterio 5.2   |                          | PEPE Umberta | IANIRI Riccardo | MINOTTI Fabio | Somma delle valutazioni dei commissari | Valutazione riparametrata |
|  | <i>Bioristoro Italia</i> | 0,98         | 0,95            | 0,97          | 2,90                                   | 12,000                    |
|  | <i>AllFoods</i>          | 0,55         | 0,65            | 0,60          | 1,80                                   | 7,448                     |

| Valore totale dei sub-criteri riparametrati |               |
|---|---------------|
| <i>Bioristoro Italia</i>                    | <u>14,000</u> |
| <i>AllFoods</i>                             | <u>8,911</u>  |

| Valorizzazione riparametrata del Criterio 4 |               |
|---|---------------|
| <i>Bioristoro Italia</i>                    | <u>14,000</u> |
| <i>AllFoods</i>                             | <u>8,911</u>  |



*Guida*  
*IANIRI Riccardo*  
*[Signature]*