



COMUNE DI MOLITERNO

Provincia di Potenza
UFFICIO AFFARI GENERALI

CAP 85047
Cod.Fiscale 83000810768

Tel. 0975/668511
Fax 0975/668537

Prot. N. _____ DEL _____
Risposta alla nota n. _____

VERBALE DI GARA **n. 5** : APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – COMUNE DI MOLITERNO – periodo febbraio – dicembre 2024 Importo a base di gara € 112.907,70 IVA esclusa.

L'anno **Duemilaventiquattro** il giorno **05** del mese di **Febbraio** alle ore 16.50 con la continuazione e nell'Ufficio del Responsabile del Servizio Affari Generali,

PREMESSO :

- Che con Deliberazione di Giunta Comunale n.98 del 09/08/2023, esecutiva, l'amministrazione ha individuato l'obiettivo di gestione finalizzato all'avvio delle procedure di gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado;
- che con lo stesso provvedimento l'Amministrazione ha proceduto a fornire specifiche indicazioni utili all'avvio delle procedure di gara;
- che con Determinazione del Responsabile del Servizio Affari Generali n.350 del 13/12/2023, si è stabilito di attivare la procedura per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per il periodo febbraio – dicembre 2024, mediante procedura negoziata RDO sul MePA, previa pubblicazione di avviso esplorativo per l'individuazione dei soggetti da invitare;
- che con successiva Determinazione del medesimo ufficio n.369 del 22/12/2023 si è disposto, tra l'altro, di attivare la procedura sulla piattaforma elettronica sopra richiamata;

TUTTO CIO' PREMESSO;

RICHIAMATI i verbali n.1 in data 15/01/2024, n.2 e n.3 in data 29/01/2024, n.4 in data 31/01/2024, la commissione come sopra costituita, in seduta riservata, continua l'esame delle offerte tecniche;

Rilevato che nel corso della precedente seduta la commissione non aveva completato la lettura e la valutazione del progetto presentato dalla Società Cooperativa a r.l. New Food da Avellino, si procede in tale attività.

In allegato si riporta il prospetto recante i criteri di valutazione a cui si è auto-vincolata la stazione appaltante, nonché i dati salienti del progetto, con i punteggi attribuiti dal singolo commissario.

La commissione prosegue nei suoi lavori, iniziando anche la lettura della proposta progettuale presentata dalla Cooperativa Sociale il Girasole da Moliterno. Attesa l'ora tarda, la commissione si riserva di completare la valutazione del suddetto progetto e redigere la scheda contenente i punteggi, nella prossima seduta..

Il Presidente chiude la seduta alle ore 19.15.

Letto, confermato e sottoscritto.



I COMPONENTI LA COMMISSIONE

Dott.ssa Rossella MONTESANO

Dr. Gerardo LUONGO

Geom. Giuseppe MASTRANGELO

[Handwritten signatures in blue ink over the printed names]

SOCIETA' COOPERATIVA A R.L. NEW FOOD

punto	criterio	punteggio max	note	punteggio attribuito			media
				montesano	luongo	mastrangelo	
1	Qualifica e curriculum professionale del personale impiegato nel servizio di preparazione e nell'attività di distribuzione. La commissione valuterà in particolare la professionalità acquisita dal cuoco nel settore della ristorazione collettiva e soprattutto l'esperienza nei servizi identici.	15	1 cuoco per 35h/w con esperienza di 22 anni aiuti cuoco per 40h/w complessivi 3 addetti per 40 h/w complessive 1 autista per h 17,5/w. Contraddittorietà nel numero degli addetti	1	1	1	1,00
2	personale aggiuntivo rispetto alla dotazione organica indicata dall'amministrazione a cui affidare la complessiva organizzazione del servizio (la commissione valuterà il progetto tenendo conto delle professionalità impiegate con particolare riguardo al coordinatore del servizio) il progetto deve contenere i curricula di tali figure anche se non incardinate al servizio in maniera strutturale.	15	1 coordinatore per 20 h/w. Figura di ragioniere con esperienza nel settore.	0,6	0,6	0,6	0,60
3	progetto di organizzazione del servizio. La commissione valuterà la complessiva organizzazione delle attività con riferimento alla scelta dei fornitori, alle procedure di approvvigionamento e stoccaggio, alle sole procedure di cottura dei pasti utilizzate nel centro cottura di Moliterno, alle modalità di trasporto dei pasti dal centro di cottura al refettorio se posti in plessi distinti, alle attività di pulizia e sanificazione.	20	progetto che per grandi linee risulta adeguato alle esigenze del comune. Risulta tuttavia non pertinente, relativamente alla fase di fornitura delle merci con richiamo a fornitori non presenti sul territorio (macello, mercato provinciale, caseificio)	0,6	0,6	0,6	0,60
4	piano di gestione delle emergenze con particolare riferimento all'utilizzo di un centro di cottura alternativo	15	garantisce la sostituzione permanenti e/o provvisoria e momentanea del personale. Propone l'utilizzo di un centro di cottura di emergenza (cucina mobile) sia pure con tempistiche indicate in maniera non univoca in due paragrafi diversi (pag. 33 dove indica gg.5 e pag.36 dove indica gg.10). Trattasi in ogni caso di tempistiche che comporterebbero la sospensione del servizio con pregiudizio per l'utenza, atteso che si garantisce un pasto alternativo freddo per un solo giorno. la diversa tempistica comporta contraddittorietà nella presentazione della proposta, circostanza di cui la commissione non può non tenere conto	0,4	0,6	0,6	0,53
5	gestione dei reclami e comunicazione con l'utenza	5	progetto adeguato nella gestione dei reclami (pag.48 - insieme per migliorarci) e per le misure afferenti la comunicazione con l'utenza (progetto di educazione alimentare, corso curiosità in tavola, inserimento merenda sana, attività di valutazione soddisfazione utenti)	1	1	1	1,00
6	iniziative di formazione attuate dall'impresa nei confronti del personale	5	corsi adeguati e proporzionati al servizio	1	1	1	1,00
7	proposte aggiuntive e/o migliorative del servizio rispetto a quelle richieste dal capitolato. La commissione valuterà esclusivamente proposte ritenute adeguate per le finalità di cui al presente sfidamento	10	propone l'impiego di utensileria varia, pasti omaggio in n. di 6 al g. ecc. Propone una svariata serie di iniziative tra cui realizzazione buffet per circa 100 persone, pranzo a sacco per prima gita scolastica, libro per le vacanze, parasigoli, umidificatori, zanzariere ecc.	0,8	0,8	0,8	0,80
TOTALE PUNTEGGIO OTTENUTO							62



