



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. 6 : 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 **07** del mese di **Febbraio** alle ore 16.00 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, n.5 in data 05/02/2024, 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 Il Girasole, 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 passa poi, alla valutazione del progetto presentato dalla Cantharus sas di Assunta Potenza & C..

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.

Si da' atto che i lavori sono stati sospesi per un breve lasso di tempo (dalle ore 16.15 alle ore 16.30 per impegni istituzionali del segretario e del responsabile del servizio affari generali).

Il Presidente chiude la seduta alle ore 18.25 e rinvia le operazioni di gara a mercoledì 14 febbraio ore 16.00 per l'apertura in seduta pubblica delle buste contenenti l'offerta economica.

Letto, confermato e sottoscritto.

I COMPONENTI LA COMMISSIONE

Dott.ssa Rossella MONTESANO

Dr. Gerardo LUONGO

Geom. Giuseppe MASTRANGELO



[Handwritten signatures of the commission members]

COOPERATIVA SOCIALE IL GIRASOLE

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 30h/w. Allega curriculum diploma ed esperienza dal 2005 2 aiuto cuochi per 50h/w complessive 4 addetti per 60 ore complessive	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 laureato in scienza dell'alimentazione di cui allega curriculum. TRATTASI DI TITOLO DI STUDIO PERTINENTE AL SERVIZIO DA ESPLETARE. Si rileva però una contraddizione nell'indicazione delle ore settimanali garantite. un direttore per 4 ore, un responsabile qualità per 4 ore, un sociologo e un psicologo per 2 ore ciascuno, un responsabile haccp per 2 ore	0,8	0,8	0,8	0,80
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	illustrazione dettagliata dei processi chiaro e comprensibile. Indica veicolo disponibile e relativa autorizzazione sanitaria. Progetto esaustivo anche nella parte relativa a pulizia e sanificazione.	0,8	0,8	0,8	0,80
4	piano di gestione delle emergenze con particolare riferimento all'utilizzo di un centro di cottura alternativo	15	indica disponibilità di Eco del Fiume e Moliendo per emergenze con allegata lettera di impegno dei titolari. Propone, all'occorrenza pasti a sacco freddi nel caso di guasti non gestibili. Propone sostituzione del personale per le ipotesi di assenze dal servizio non preventivate.	1	1	1	1,00
5	gestione dei reclami e comunicazione con l'utenza	5	Progetto adeguato nella gestione dei reclami sia per quanto concerne le modalità di presentazione degli stessi facilmente attuabili dall'utenza, sia per quanto concerne le modalità di elaborazione dei dati raccolti. Progetto adeguato anche per quanto riguarda l'informazione all'utenza.	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, nonché 100 pasti solidali gratuiti, un percorso di educazione alimentare. Risulta particolarmente interessante per le tematiche trattate il progetto sperimentale in materia di disturbi dell'alimentazione e di gestione della selettività alimentare nei ragazzi affetti da autismo.	0,8	0,8	0,8	0,80
TOTALE PUNTEGGIO OTTENUTO				8			76

Giacobbe

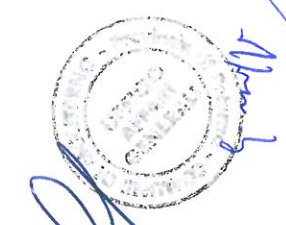


Luca

quattro

CANTHAURUS SAS

punto	criterio	punteggio max	note	punteggio attribuito			media
				montesano	luongo	mastrangelo	
	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.			0,4	0,4	0,4	0,40
1	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	indica solo figura cuoco coincidente con coordinatore/titolare dell'impresa. . In altra parte del progetto (pag.22) l'operatore dichiara, genericamente, di impiegare il personale indicato nel CSA senza indicare le ore da prestare da parte di ogni operatore. La documentazione, inoltre, risulta sfornita di un curriculum che consenta di verificare la professionalità acquisita dal cuoco nel settore di riferimento	0,2	0,2	0,2	0,20
2	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.	15	Generico riferimento alla società Ninetek Innovazioni operatore costituito da professionisti nel campo delle tecnologie alimentari. Non è comunque indicata alcuna figura aggiuntiva specifica	0,8	0,8	0,8	0,80
3	piano di gestione delle emergenze con particolare riferimento all'utilizzo di un centro di cottura alternativo	20	descrizione adeguata circa individuazione fornitori, controllo merce, stoccaggio, lavorazione. Qualche perplessità sull'utilizzo di utensili non presenti presso la mensa e che non sono menzionati nelle proposte aggiuntive. Sanificazione come da manuale. specifica sanificazione mezzo di trasporto. buona indicazione prodotti sanificazione. Riferimento ad allegati che però non sono presenti.	0,4	0,4	0,4	0,40
4	gestione dei reclami e comunicazione con l'utenza	15	Fornitura di piatti freddi oppure utilizzo centro di cottura alternativo individuato nel Ristorante Eco del Fiume di Moliterno (non è allegata dichiarazione di disponibilità)	1	1	1	1,00
5	iniziative di formazione attuate dall'impresa nei confronti del personale	5	Progetto adeguato per il riferimento alla creazione di apposita struttura per la gestione dei reclami. Progetto adeguato anche per quanto riguarda la proposta di attività di educazione alimentare.	1	1	1	1,00
6	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	propono integrazione attrezzature dichiarando che alcune rimarranno in dotazione anche oltre appalto ma non specifica quali, non menziona abbattitore e termometro che però è citato nella fase di preparazione dei cibi. Non menziona mezzo a disposizione. Propone uso pasta secca bio e uova da allevamento biologico.	0,6	0,6	0,6	0,60
TOTALE PUNTEGGIO OTTENUTO				6			47


[Handwritten signature]
[Handwritten signature]