



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA MONTE EREI

Settore 1° Affari Generali
Servizio Gare e Contratti
Tel.0935-665163
C.so Umberto, 231 Leonforte (En)
mail: cuc@comune.leonforte.en.it
Pec: cuc@pec.comune.leonforte.en.it
Prot. CUC n° del

Oggetto: verbale n° 5 Commissione Giudicatrice per la procedura negoziata per la concessione del "Servizio di refezione scolastica per l'anno 2017/2018 alle classi di scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Barrafranca", CUP:J29I17000080007, CIG:733049108B, CPV:55523100-3 con importo a base d'asta di € 295.384,32 + Iva.

VERBALE COMMISSIONE GIUDICATRICE

L'anno duemiladiciotto, il giorno 21 del mese di febbraio, alle ore 10:05:00 e nella Casa Comunale in seduta riservata, la sottoscritta dott.ssa Li Puma Biagia

Premesso che:

- i membri della Commissione Giudicatrice, composta dalla sottoscritta nella qualità di Presidente e dai 2 Componenti, dott. Gagliano Oscar e sig.ra Messina Maria Stella, nominati ai sensi del D. Lgs. n° 50/2016, con determinazione del Responsabile della CUC n° 175/51 del 12/02/2018, hanno depositato agli atti, in data 15/02/2018, le dichiarazioni di inesistenza delle cause di incompatibilità e di astensione di cui ai commi 4, 5 e 6 dell'art. 77 del D. Lgs. n° 50/2016;
- inoltre, accettano il suddetto incarico a titolo gratuito, ai sensi del comma 10 del sopracitato art. 77.

Preso atto:

- del verbale n° 1 del 31/01/2018 di ammissione/esclusione, con cui si è avviato il soccorso istruttorio nei confronti della ditta suddetta;
- del verbale n° 2 del 07/02/2018 di soccorso istruttorio dove si è proceduto ad ammettere la ditta sopracitata;
- del verbale n° 3 del 15/02/2018 di apertura della busta "B" denominata "Offerta Tecnica" in cui veniva constatata, alla presenza dei componenti della Commissione Giudicatrice, l'impossibilità, per motivi tecnici sulla piattaforma MEPA, della sua apertura;

Visto il verbale n° 4 di apertura busta Tecnica "B" della data odierna, con il quale il Rup della fase di affidamento, P.A. D'Angelo Fabio, alle ore 09:30:00, ha stampato e vidimato i documenti della busta B;

Tutto ciò premesso

la sottoscritta dott.ssa Li Puma Biagia, assistita dall'Istruttore Direttivo Amministrativo dott. Lo Pumo Paolo, con funzioni di segretario, ed alla continua presenza dei due componenti sopracitati, dichiara aperta la seduta riservata, relativa alla procedura negoziata di cui in oggetto.

Quindi la Commissione Giudicatrice, secondo i criteri stabiliti con la determina n° 932 del 05/12/2017, dal Comune di Barrafranca, per la busta Tecnica B, attribuisce alla ditta RTI RISTORA FOOD & SERVICE S.R.L. mandataria, e LABORINTEGRA S.C.S. di VIZZINI (CT), il punteggio di 63,33/70, giuste n° 4 schede di valutazione tecniche, di cui una riepilogativa che si allega al presente verbale per farne parte integrante. Si dà atto che le n° 3 schede singole, relative ad ogni componente della Commissione Giudicatrice, vengono chiuse in una busta controfirmata dai sottoscritti, con la seguente scritta: "Contiene n° 3 schede riguardanti la valutazione tecnica per la procedura negoziata relativa alla concessione del Servizio di refezione scolastica per l'anno 2017/2018 alle classi di scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Barrafranca" che verrà successivamente trasmessa al RUP della fase di esecuzione ed ostensibile solo all'Autorità Giudiziaria. Alle ore 12:36:00 si dichiara conclusa la seduta riservata.

Intervenuto il Rup della Fase Affidamento, D'Angelo Fabio, nella qualità di responsabile della piattaforma telematica online, alle ore 12:36:00, in seduta pubblica, procede all'apertura della busta telematica "C", offerta economica, e, dopo averla stampata e vidimata, la consegna alla Commissione Giudicatrice. Alle ore 13:00:00 il Rup della fase di affidamento, P.A. D'Angelo Fabio, si allontana.

La Commissione, quindi, procede alla valutazione dell'offerta economica della ditta RTI RISTORA FOOD & SERVICE S.R.L. di CATANIA, mandataria, e LABORINTEGRA S.C.S. di VIZZINI (CT), che ha presentato un'offerta economica di € 293.907,40. A seguito di tale offerta viene attribuito il seguente punteggio: punti 30/30.

Il punteggio totale (sommatoria del punteggio tecnico e del punteggio economico), pertanto risulta essere 93,33/100.

Il Presidente, concluse le operazioni di assegnazione dei punteggi, procede in seduta pubblica, a dare comunicazione del punteggio attribuito che si ribadisce essere il seguente: 93,33/100. Dichiara chiusa la seduta alle ore 13:05:00. La Commissione deposita la documentazione relativa alla procedura negoziata in oggetto, già esaminata, per i successivi adempimenti.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE:

Biagia Li Puma

IL COMPONENTE:

Giorgio Orso

IL COMPONENTE:

Roberto Maria Jelle

IL SEGRETARIO:

Lo Pumo Paolo



CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA

SCHEDA RIEPILOGATIVA - PUNTEGGIO MEDIO

Criteria	Punteggio Max	Subcriterio	Sub punteggio
A.1 Sistema organizzativo e gestionale del servizio	10	Modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati.	Punti 4
		Preparazione e confezionamento	Punti 2
		Piano dei trasporti	Punti 2
		Operazioni di pulizia e sanificazione	Punti 2
A.2 Organico dedicato al servizio e piano formativo	10	Centro cottura	Punti 4
		Refettori	Punti 4
		Piano formativo	Punti 2
A.3 Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze in caso di guasti ad impianti e apparecchiature delle cucine	5	Modalità di svolgimento e tempi	Punti 5
A.4 Classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti. Allegare carta di circolazione e registrazione sanitaria	3	Classe Euro 4	Punti 1
		Classe Euro 5	Punti 3
		Classe Euro 6 ad alimentazione metano o elettrica	Punti 6
A.5 Maggiore utilizzo di prodotti biologici rispetto alle percentuali riportate nelle Specifiche tecniche di Base.		60%	Punti 2
(Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine)	8	80%	Punti 4
		100%	Punti 8

A.S. *[Signature]*
 A.S. *[Signature]*
[Signature]



Il Capo del III SETTORE
 Dott.ssa Anna Schiro



A.6 Maggiore utilizzo di prodotti IGP DOP e STG rispetto alle percentuali riportate nelle Specifiche Tecniche di Base. (Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine)	5	40%	Punti 3
		60%	Punti 5
		80%	Punti 8
A.7 Utilizzo del 100% di prodotti alimentari di produzione regionale.	8	Pasta, farine	Punti 1
		Formaggi, latte e derivati	Punti 1
		Carne e salumi	Punti 1
		Verdure e ortaggi	Punti 2
		Uova	Punti 1
		Frutta (esclusi frutti esotici)	Punti 1
A.8 Proposte di gratuità sul numero di pasti	10	1 punto per ogni pasto giornaliero gratuito	Punti 10
A.9 Destinazione del cibo non somministrato	2,33	Soltanto dichiarazione	Punti 1
		Dichiarazione e sottoscrizione di uno specifico Protocollo con Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuiscano gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti	Punti 3
A.10 Possesso di certificazione I.S.O. 22000:2005 (sistema di gestione per la sicurezza alimentare)	2	No	Punti 0
		Si	Punti 2

TOT. 63,33

A.S. Bife h Rg
A.S. Geoliano Osca

grazie molto Anna Maria Hill

Il Capo del
Dott.ssa Anna Maria Hill

