



Asmel Consortile S.C. a r.l.
ASMEL - Via Carlo Cattaneo,9 – 21013 GALLARATE (VA) Sede Operativa:
Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli P.IVA – C.F. 12236141003
<http://asmecomm.it> – portale di committenza pubblica

COMUNE DI CAIAZZO

Provincia di Caserta

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA E PRIMARIA – ANNI SCOLASTICI 2019/20, 2020/21 E 2021/22

CIG **79873780D8**

Con aggiudicazione secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa.

VERBALE DI GARA N. 3 DEL 31/10/2019

SEDUTA RISERVATA

L’anno **duemiladiciannove**, il giorno **trentuno** del mese di **ottobre**, alle ore 10:00, presso l’Ufficio Pubblica Istruzione, sito al piano – terra della Casa comunale, si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice nominata con determina R.G. n. 531, del 28/10/2019, per l’attribuzione dei punteggi alle offerte tecniche ammesse alla gara, al fine di determinare, dopo che saranno attribuiti in altra seduta pubblica i punteggi alle offerte economiche, l’offerta economicamente più vantaggiosa per l’affidamento del servizio in oggetto.

Tale Commissione ha sostituito la precedente Commissione che ha curato la disamina della documentazione amministrativa propedeutica all’ammissione dei concorrenti a gara, e risulta così composta:

- Presidente: Sig.ra Carmelina Russo – Responsabile U.O. Lavori Pubblici
- Componente: Dott. Sergio De Luca – Responsabile Ufficio contenzioso;
- Componente: Sig. Felice Imperato – Responsabile U.O. Pubblica Istruzione;
(*lo stesso assumerà anche le funzioni di Segretario verbalizzante*)

Premesso che

Con precedente verbale del 23/10/2019 la Commissione pro tempore ha provveduto ad una prima disamina della documentazione amministrativa provvedendo ad ammettere alle successive fasi di gara le Ditte La Mediterranea – Soc. coop. – Aversa (CE) e Ristorante “La Gardenia” s.r.l. – Alvignano (CE) ed ha assoggettato la terza Ditta partecipante, **Antevorta** - Soc. coop. A r.l. – Casapulla (CE) al **soccorso istruttorio**, ai sensi dell’art. 83, comma 9 del D.lgs 50/2016, avendo rilevato che quest’ultima aveva omissso di allegare copia del Capitolato speciale d’appalto e del disciplinare di gara sottoscritti per accettazione e siglati in ogni pagina, come richiesto dall’art. 16.2 – A.8 del disciplinare di gara, assegnando un termine di gg. 4 per integrare la documentazione.



Asmel Consortile S.C. a r.l.
ASMEL - Via Carlo Cattaneo,9 – 21013 GALLARATE (VA) Sede Operativa:
Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli P.IVA – C.F. 12236141003
<http://asmecomm.it> – portale di committenza pubblica

COMUNE DI CAIAZZO

Provincia di Caserta

Con verbale del giorno 30/10/2019 la Commissione per la disamina amministrativa, verificato che nei chiesti termini (ore 10:00 del 28/10/2019) la Ditta Antevorta ha provveduto a fornire la chiesta documentazione inviando copia del disciplinare di gara e del Capitolato Speciale d'appalto firmati per accettazione in ogni singola pagina, ha ammesso la stessa alle fasi successive di gara;

Che pertanto risultano ammesse alla gara tutte e tre le Ditte che hanno presentato offerta, e cioè:

1. Antevorta - Soc. coop. A r.l. – Casapulla (CE);
2. La Mediterranea – Soc. coop. – Aversa (CE)
3. Ristorante “La Gardenia” s.r.l. – Alvignano (CE).

Tutto ciò premesso

Il Presidente ricorda che le offerte dei concorrenti saranno valutate con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa e, quindi, dopo aver rammentato il sistema e le modalità che sovrintendono alla presente seduta di gara, accede alla piattaforma ASMEECOMM onde procedere all'apertura delle n. 3 (tre) Buste virtuali “2 – Offerta Tecnica” ammesse contenenti le offerte tecniche stesse.

Il Presidente ricorda che verranno presi in considerazione i seguenti elementi di valutazione, giusta punto 8 del disciplinare::

8.2.1) offerta tecnico/qualitativa: punteggio..... max 70

8.2.2) offerta economica: punteggio max 30

Si passa dunque ad esaminare le offerte tecniche sulla base delle componenti tecnico-qualitative individuate nella tabella di cui al punto 9 del disciplinare di gara, attribuendo i punteggi secondo le indicazioni rispettivamente precisate nella tabella stessa, come di seguito si riporta:

OFFERTA TECNICA DELLA DITTA ANTEVORTA

A	ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	Punteggio	MAX PUNTI 22
1	Gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP ai sensi del D.Lgs n. 155/97	4	

COMUNE DI CAIAZZO

Provincia di Caserta

2	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	4	
3	Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 applicato al servizio di ristorazione	4	
4	Somministrazione dei pasti a mezzo di scodellamento dai contenitori termici di trasporto al piatto	5	
5	Distanza Centro cottura dalla Casa comunale		
5a)	Centro cottura nel raggio di Km 10 dalla casa comunale, (distanza calcolata utilizzando la normale rete stradale sul sito www.viamichelin.it)	5	
5b)	Centro cottura in un raggio compreso tra Km 10 e km 15 dalla casa comunale, (distanza calcolata utilizzando la normale rete stradale sul sito www.viamichelin.it)		
5c)	Centro cottura in un raggio compreso tra Km 15 e km 20 dalla casa comunale, (distanza calcolata utilizzando la normale rete stradale sul sito www.viamichelin.it)		
B	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE		MAX PUNTI 8
1	numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione e cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (punteggio da assegnare all'offerta che contempla il maggior numero di addetti)	=	
2	numero personale di servizio addetto alla distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (punteggio da assegnare all'offerta che contempla il maggior numero di addetti)	=	
C	PIANO DI AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE		MAX PUN TI 3
1	Corsi di aggiornamento per ogni addetto fino a 10 ore annue da provarsi con certificazione dell'ente di formazione	1	
2	Corsi di aggiornamento per ogni addetto oltre 10 ore annue da provarsi con certificazione dell'ente di formazione		
D	PERCENTUALE DI PRODOTTI BIOLOGICI marchio I.G.P. E D.O.P. E PRODOTTI A FILIERA CORTA (Km. 0)		MAX PUN TI 22

COMUNE DI CAIAZZO

Provincia di Caserta

1	utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 10% al 20%		
2	utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 21% al 30%		
3	utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 31% al 60%	10	
4	utilizzo di prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta - Km 0 (punteggio da assegnare all'offerta che contempla il maggior numero di prodotti a Km 0)	=	
E	CONTENITORI PER LE VARIE PIETANZE UTILIZZATI PER IL TRASPORTO DEI PASTI E INDICAZIONE DELLE LORO CARATTERISTICHE PER IL MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA		MAX PUNTI 6
1	contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	6	
2	contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica		
F	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI		MAX PUNTI 9
1	sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	2	
2	interventi di carattere didattico-formativo, proposte di educazione alimentare, ecc	3	
3	altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato (es. pasti gratuiti casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua, ecc.)	=	

Punteggio totale attribuito: 44

OFFERTA TECNICA DELLA DITTA LA MEDITERRANEA

A	ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	Punteggio	MAX PUNTI 22
1	Gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP ai sensi del D.Lgs n. 155/97	4	
2	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	4	
3	Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 applicato al servizio di ristorazione	4	

COMUNE DI CAIAZZO

Provincia di Caserta

4	Somministrazione dei pasti a mezzo di scodellamento dai contenitori termici di trasporto al piatto	5	
5	Distanza Centro cottura dalla Casa comunale		
5a)	Centro cottura nel raggio di Km 10 dalla casa comunale, (distanza calcolata utilizzando la normale rete stradale sul sito www.viamichelin.it)	5	
5b)	Centro cottura in un raggio compreso tra Km 10 e km 15 dalla casa comunale, (distanza calcolata utilizzando la normale rete stradale sul sito www.viamichelin.it)		
5c)	Centro cottura in un raggio compreso tra Km 15 e km 20 dalla casa comunale, (distanza calcolata utilizzando la normale rete stradale sul sito www.viamichelin.it)		
B	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE		MAX PUNTI 8
1	numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione e cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (punteggio da assegnare all'offerta che contempla il maggior numero di addetti)	=	
2	numero personale di servizio addetto alla distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (punteggio da assegnare all'offerta che contempla il maggior numero di addetti)	=	
C	PIANO DI AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE		MAX PUNTI 3
1	Corsi di aggiornamento per ogni addetto fino a 10 ore annue da provarsi con certificazione dell'ente di formazione	=	
2	Corsi di aggiornamento per ogni addetto oltre 10 ore annue da provarsi con certificazione dell'ente di formazione	3	
D	PERCENTUALE DI PRODOTTI BIOLOGICI marchio I.G.P. E D.O.P. E PRODOTTI A FILIERA CORTA (Km. 0)		MAX PUNTI 22
1	utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 10% al 20%		
2	utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 21% al 30%		

COMUNE DI CAIAZZO

Provincia di Caserta

3	utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 31% al 60%	10	
4	utilizzo di prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta - Km 0 (punteggio da assegnare all'offerta che contempla il maggior numero di prodotti a Km 0)	12	
E	CONTENITORI PER LE VARIE PIETANZE UTILIZZATI PER IL TRASPORTO DEI PASTI E INDICAZIONE DELLE LORO CARATTERISTICHE PER IL MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA		MAX PUNTI 6
1	contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	6	
2	contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica		
F	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI		MAX PUNTI 9
1	sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	2	
2	interventi di carattere didattico-formativo, proposte di educazione alimentare, ecc	3	
3	altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato (es. pasti gratuiti casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua, ecc.)	4	

Punteggio totale attribuito: 62

OFFERTA TECNICA DELLA DITTA LA GARDENIA

A	ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	Punteggio	MAX PUNTI 22
1	Gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP ai sensi del D.Lgs n. 155/97	4	
2	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	4	
3	Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 applicato al servizio di ristorazione	4	
4	Somministrazione dei pasti a mezzo di scodellamento dai contenitori termici di trasporto al piatto	5	
5	Distanza Centro cottura dalla Casa comunale		

COMUNE DI CAIAZZO

Provincia di Caserta

5a)	Centro cottura nel raggio di Km 10 dalla casa comunale, (distanza calcolata utilizzando la normale rete stradale sul sito www.viamichelin.it)	5	
5b)	Centro cottura in un raggio compreso tra Km 10 e km 15 dalla casa comunale, (distanza calcolata utilizzando la normale rete stradale sul sito www.viamichelin.it)		
5c)	Centro cottura in un raggio compreso tra Km 15 e km 20 dalla casa comunale, (distanza calcolata utilizzando la normale rete stradale sul sito www.viamichelin.it)		
B	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE		MAX PUNTI 8
1	numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione e cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (punteggio da assegnare all'offerta che contempla il maggior numero di addetti)	4	
2	numero personale di servizio addetto alla distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (punteggio da assegnare all'offerta che contempla il maggior numero di addetti)	4	
C	PIANO DI AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE		MAX PUNTI 3
1	Corsi di aggiornamento per ogni addetto fino a 10 ore annue da provarsi con certificazione dell'ente di formazione	=	
2	Corsi di aggiornamento per ogni addetto oltre 10 ore annue da provarsi con certificazione dell'ente di formazione	3	
D	PERCENTUALE DI PRODOTTI BIOLOGICI marchio I.G.P. E D.O.P. E PRODOTTI A FILIERA CORTA (Km. 0)		MAX PUNTI 22
1	utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 10% al 20%		
2	utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 21% al 30%		
3	utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 31% al 60%	10	
4	utilizzo di prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta - Km 0 (punteggio da assegnare all'offerta che contempla il maggior numero di prodotti a	=	

COMUNE DI CAIAZZO

Provincia di Caserta

	Km 0)		
E	CONTENITORI PER LE VARIE PIETANZE UTILIZZATI PER IL TRASPORTO DEI PASTI E INDICAZIONE DELLE LORO CARATTERISTICHE PER IL MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA		MAX PUNTI 6
1	contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	6	
2	contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica		
F	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI		MAX PUNTI 9
1	sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	2	
2	interventi di carattere didattico-formativo, proposte di educazione alimentare, ecc	3	
3	altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato (es. pasti gratuiti casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua, ecc.)	4	

Punteggio totale attribuito: 58

La Commissione giudicatrice alle ore 11,00 dichiara chiusa la seduta riservata e si aggiorna alle ore 11,30, in seduta ove pubblicamente si darà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche e si procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche, determinando l'offerta economicamente più vantaggiosa secondo i criteri e le formule indicate negli atti di gara.

Letto, approvato e sottoscritto.

- Il Presidente: F.to Sig.ra Carmelina Russo
- Componente: F.to Dott. Sergio De Luca;
- Componente: F.to Sig. Felice Imperato