



VERBALE DI GARA N.4

Procedura aperta per l'affidamento del Servizio di refezione scolastica presso le Scuole dell'Infanzia, le Scuole Primarie con classi a tempo pieno e il Nido d'Infanzia di pertinenza del Comune di Avellino per la durata di tre anni scolastici 2018/19 – 2019/20-2020/21 - CIG: 74460724FF

L'anno duemiladiciotto il giorno **28 del mese di giugno (28/06/2018)** alle ore 10:00, presso la sede del Comune di Avellino in Piazza del Popolo n. 1- Ufficio Pubblica Istruzione, in seduta riservata si è riunita, assistita dai Funzionari dell'Ufficio Gare, dott.ssa Nausica Citarella e dott.ssa Raffaella Fusco, la Commissione così composta

- Presidente dott. Riccardo Feola, Segretario Generale del Comune di Avellino;
- Componente esterno dott. Luciano Curto- Dirigente Medico c/o dip. Materno Infantile Asl Av
- Componente esterno dott.ssa Tiziana Di Renzo –Ricercatore III livello c/o Istituto di Scienze dell'Alimentazione del Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISA- CNR) di Avellino;

La Commissione, preso atto della comunicazione del RUP relativa all'istruttoria avviata in riscontro alla nota della Social Coop prot. 44151 del 26/06/2018, avente ad oggetto "Istanza di annullamento in autotutela rispetto all'ammissione alla gara della GLM – Ristorazione s.r.l.", che potrebbe comportare l'esclusione di quest'ultima in fase di verifica della documentazione amministrativa, procede a non valutare il progetto dell'ATI "GLM Ristorazione e Gusto e Co.Soc.Coop".

Pertanto, procede alle valutazioni dei progetti tecnici delle seguenti ditte:

➤ RISTONET S.R.L.

➤ EP S.p.A.

La Commissione di gara procede poi alle valutazioni dei progetti tecnici delle concorrenti di seguito riportare secondo i criteri di valutazione di cui al disciplinare art. 7 punto 1 attribuendo ad ogni sub criterio un coefficiente tra 0 e 1 come da scheda di ciascun commissario che si allegano alla presente ed altresì, relativamente ai criteri tabellari attribuisce i valori fissati e riportati nella tabella a pag 24 del Disciplinare di gara, secondo la ripartizione nella stessa indicata in base alle percentuali offerte.

Il Presidente chiude la seduta alle ore 12,30 e rinvia alla successiva per la prosecuzione delle operazioni.

L.C.S.

Il Presidente - dott. Riccardo Feola

Testimoni verbalizzanti

dott.ssa Nausica Citarella

dott.ssa Raffaella Fusco

Componente – dott. Luciano Curto

Componente – dott.ssa Tiziana Di Renzo

dott. FEOLA

RISTONET SRL

N°	CRITERIO DISCREZIONALE	SUB-CRITERI	COEFFICIENTE ASSEGNATO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO SOMMA COEFFICIENTI
1/D	Sistema organizzativo e gestionale del servizio	Modalità di scelta ed approvvigionamento dei prodotti alimentari e delle strategie di controllo e verifica del servizio per il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare;	0,45	3
		strategie di organizzazione e tempi di intervento per preparazione e confezionamento di pasti e diete speciali	0,50	
		Modalità di trasporto e distribuzione di pasti e diete speciali	0,50	
		Schema organizzativo per operazioni di pulizia e sanificazione di luoghi e mezzi adoperati	0,45	
		Piano di gestione per imprevisti ed emergenze	0,50	
2/D	Piano di aggiornamento del personale	Corsi di aggiornamento fino a 10 ore annue	1	2
		Corsi di aggiornamento oltre a 10 ore annue	1	

LL 12

dott. Quaro

RISTONET SRL

N°	CRITERIO DISCREZIONALE	SUB-CRITERI	COEFFICIENTE ASSEGNATO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO SOMMA COEFFICIENTI
1/D	Sistema organizzativo e gestionale del servizio	Modalità di scelta ed approvvigionamento dei prodotti alimentari e delle strategie di controllo e verifica del servizio per il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare;	0,75	3,25
		strategie di organizzazione e tempi di intervento per preparazione e confezionamento di pasti e diete speciali	0,75	
		Modalità di trasporto e distribuzione di pasti e diete speciali	0,5	
		Schema organizzativo per operazioni di pulizia e sanificazione di luoghi e mezzi adoperati	0,50	
		Piano di gestione per imprevisti ed emergenze	0,75	
2/D	Piano di aggiornamento del personale	Corsi di aggiornamento fino a 10 ore annue	1	2
		Corsi di aggiornamento oltre a 10 ore annue	1	

DOCC-SSA DI RENZO

RISTONET SRL

N°	CRITERIO DISCREZIONALE	SUB-CRITERI	COEFFICIENTE ASSEGNATO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO SOMMA COEFFICIENTI
1/D	Sistema organizzativo e gestionale del servizio	Modalità di scelta ed approvvigionamento dei prodotti alimentari e delle strategie di controllo e verifica del servizio per il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare;	0,75	3,25
		strategie di organizzazione e tempi di intervento per preparazione e confezionamento di pasti e diete speciali	0,75	
		Modalità di trasporto e distribuzione di pasti e diete speciali	0,50	
		Schema organizzativo per operazioni di pulizia e sanificazione di luoghi e mezzi adoperati	0,50	
		Piano di gestione per imprevisti ed emergenze	0,75	
2/D	Piano di aggiornamento del personale	Corsi di aggiornamento fino a 10 ore annue	1	2
		Corsi di aggiornamento oltre a 10 ore annue	1	

PR

dott. Feola

EP

N°	CRITERIO DISCREZIONALE	SUB-CRITERI	COEFFICIENTE ASSEGNATO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO SOMMA COEFFICIENTI
1/D	Sistema organizzativo e gestionale del servizio	Modalità di scelta ed approvvigionamento dei prodotti alimentari e delle strategie di controllo e verifica del servizio per il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare;	0,50	3,25
		strategie di organizzazione e tempi di intervento per preparazione e confezionamento di pasti e diete speciali	0,75	
		Modalità di trasporto e distribuzione di pasti e diete speciali	0,75	
		Schema organizzativo per operazioni di pulizia e sanificazione di luoghi e mezzi adoperati	0,75	
		Piano di gestione per imprevisti ed emergenze	0,50	
2/D	Piano di aggiornamento del personale	Corsi di aggiornamento fino a 10 ore annue	1	2
		Corsi di aggiornamento oltre a 10 ore annue	1	

LL SL

obatt. Curbo

EP

N°	CRITERIO DISCREZIONALE	SUB-CRITERI	COEFFICIENTE ASSEGNATO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO SOMMA COEFFICIENTI
1/D	Sistema organizzativo e gestionale del servizio	Modalità di scelta ed approvvigionamento dei prodotti alimentari e delle strategie di controllo e verifica del servizio per il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare;	0,50	3,25
		strategie di organizzazione e tempi di intervento per preparazione e confezionamento di pasti e diete speciali	0,75	
		Modalità di trasporto e distribuzione di pasti e diete speciali	0,75	
		Schema organizzativo per operazioni di pulizia e sanificazione di luoghi e mezzi adoperati	0,75	
		Piano di gestione per imprevisti ed emergenze	0,5	
2/D	Piano di aggiornamento del personale	Corsi di aggiornamento fino a 10 ore annue	1	2
		Corsi di aggiornamento oltre a 10 ore annue	1	

bott. SSA di RENZO

EP

N°	CRITERIO DISCREZIONALE	SUB-CRITERI	COEFFICIENTE ASSEGNATO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO SOMMA COEFFICIENTI
1/D	Sistema organizzativo e gestionale del servizio	Modalità di scelta ed approvvigionamento dei prodotti alimentari e delle strategie di controllo e verifica del servizio per il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare;	0,50	3,25
		strategie di organizzazione e tempi di intervento per preparazione e confezionamento di pasti e diete speciali	0,75	
		Modalità di trasporto e distribuzione di pasti e diete speciali	0,75	
		Schema organizzativo per operazioni di pulizia e sanificazione di luoghi e mezzi adoperati	0,75	
		Piano di gestione per imprevisti ed emergenze	0,5	
2/D	Piano di aggiornamento del personale	Corsi di aggiornamento fino a 10 ore annue	1	2
		Corsi di aggiornamento oltre a 10 ore annue	1	

PUNTEGGI TABELLARI

DITTA	CRITERIO TABELLARE	PERCENTUALE OFFERTA	PUNTEGGIO
R.T.I GLM GUSTO E CO.	3/T		
	4/T		
	5/T		
RISTONET	3/T	100%	15
	4/T	100%	10
	5/T	3 PRODOTTI TIPICI PRESENTI NEL MENU'	6
EP	3/T	81%	15
	4/T	81%	10
	5/T	4 PRODOTTI TIPICI PRESENTI NEL MENU'	8

22 12