

COMUNE DI SANT'EGIDIO DEL MONTE ALBINO  
PROVINCIA DI SALERNO

VERBALE N. 2 DEL 29.09.2023

**VALIUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE**

**OGGETTO:** Procedura aperta telematica per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica PERIODO OTTOBRE 2023- DICEMBRE 2023, GENNAIO – MAGGIO 2024, OTTOBRE- DICEMBRE 2024, GENNAIO – MAGGIO 2025, OTTOBRE DICEMBRE 2025, con possibilità di proroga per l'anno scolastico 2025/2026 ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs. n. 50 del 2016, tramite procedura di richiesta di offerta evoluta (RDO) sul mercato elettronico della pubblica amministrazione (MEPA) ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. –CIG: 993605759F.

L'anno duemilaventitre il giorno ventinove del mese di settembre, alle ore 10.00 nella sede comunale, in seduta riservata, risultano presenti:

- Arch. Vito D'Ambrosio, Responsabile dell'Area Lavori Pubblici- UTC del Comune di Sant'Egidio del Monte Albino, - quale Presidente;
- la dott.ssa Ida Smaldone, Segretario Comunale del Comune di Sant'Egidio del Monte Albino, - quale membro esperto;
- Arch. Giuseppe Caputo, Responsabile dell'Area Urbanistica del Comune di Sant'Egidio del Monte Albino - quale membro esperto;
- Dott.ssa Assunta Striano, dipendente del Comune di Sant'Egidio in qualità di istruttore amministrativo presso l'Ufficio Personale, Cultura, Sport, Turismo, Pubblica Istruzione – quale segretario verbalizzante;

\*\*\*\*\*

Richiamato il precedente verbale n. 1 del 27.9.2023 ad oggetto l'insediamento della commissione e l'apertura delle buste delle offerte tecniche

**LA COMMISSIONE**

Visto l'art. 18 del Disciplinare di gara contenente i criteri di valutazione dell'offerta tecnica;



Visto l'art. 20 del Disciplinare di gara contenente il metodo di attribuzione per il calcolo dei punteggi:  
 Si procede, pertanto, alla **valutazione dell'offerta tecnica** e all'attribuzione dei relativi **punteggi**, secondo **l'ordine di apertura delle buste delle offerte tecniche**.

**1) G.L.M. RISTORAZIONE S.R.L.:**

CRITERI DI VALUTAZIONE	OFFERTA TECNICA	PUNTI max assegnabili	PUNTI ASSEGNATI
<b>A) ORGANIZZAZIONE</b>	Descrizione delle modalità organizzative e gestionali con le quali verrà attuato il servizio di ristorazione scolastica, con riferimento alle singole attività e servizi prestati dal capitolato di gara, comprese le attività di scodellamento, pulizia e sanificazione dei locali mensa.	MAX PUNTI 20	14.67
<b>A1)</b>	Dettagliata organizzazione del servizio e del personale: timing operativo, individuazione dei compiti assegnati a ciascun soggetto.	5	3.67
<b>A2)</b>	Metodologia di espletamento del servizio, con particolare riferimento: 1) all'approvvigionamento delle derrate; 2) alle procedure di conservazione.	10	7
<b>A3)</b>	Figure di raccordo con il Comune: proposte relative alla metodologia di informazione che l'operatore economico metterà in atto al fine di agevolare le comunicazioni con la stazione appaltante ed in particolare con l'Ufficio Pubblica Istruzione.	5	4
<b>B) PIANO ALIMENTARE</b>	Valutazione, selezione ed accreditamento dei fornitori, metodologie di verifica, certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature.	MAX 47 PUNTI	38.03
<b>BI)</b>	Fornitura di prodotti/alimenti locali provenienti dall'Ambito della Filiera corta. Il concorrente dovrà indicare i prodotti che si impegna a fornire integralmente da filiera corta.	35	26.83




<b>B2 )</b>	Fornitura di prodotti interamente (100%) biologici in aggiunta ai quantitativi minimi previsti dal C.A.M. di cui al D.M. del 25.07.2011.  in <table border="1" data-bbox="485 305 887 630"> <tr> <td>Carne di pollo</td> <td>2 punti</td> </tr> <tr> <td>Passata di pomodoro</td> <td>2 punti</td> </tr> <tr> <td>Uova</td> <td>2 punti</td> </tr> <tr> <td>Altro (verdure e altri prodotti)</td> <td>2 punti</td> </tr> </table> particolare:	Carne di pollo	2 punti	Passata di pomodoro	2 punti	Uova	2 punti	Altro (verdure e altri prodotti)	2 punti	MAX 8 PUNTI  2 PUNTI PER OGNI PRODOTTO	8
Carne di pollo	2 punti										
Passata di pomodoro	2 punti										
Uova	2 punti										
Altro (verdure e altri prodotti)	2 punti										
<b>B3)</b>	Destinazione del cibo non somministrato all'interno del progetto il concorrente dovrà indicare la propria eventuale disponibilità a destinare il cibo non somministrato.	2	1,60								
<b>B4)</b>	Diete per utenti particolari: modalità di gestione, preparazione e controllo delle diete di utenti in presenza di particolari situazioni comprovate da certificazione medica o da altre ragioni.	2	1,60								
<b>C) PROPOSTE TECNICO/ STRUTTURALI</b>		MAX PUNTI 3									
<b>C1)</b>	Fornitura attrezzatura e utensileria aggiuntiva	3	2,40								
<b>D) CERTIFICAZIONI</b>	Possesso delle certificazioni di qualità. Certificazioni di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare e qualità secondo la norma ISO22000.	MAX 5 PUNTI	5								
<b>E) OFFERTA MIGLIORATIVA</b>	Servizio informatico di prenotazione dei pasti: Sarà valutato l'eventuale sistema informatico offerto dal concorrente per la prenotazione dei pasti. Il concorrente dovrà a tal fine descrivere brevemente – all'interno del proprio progetto – la funzionalità di tale sistema e come gli utenti possono procedere alla prenotazione dei pasti. In caso di offerta di tale sistema, questa è da intendersi gratuito senza costi di licenza, di assistenza e di manutenzione a carico del Comune, per tutta la durata dell'appalto.	MAX 5 PUNTI	5								



*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

*Handwritten mark*

*Handwritten mark*



Pertanto, all'offerta tecnica presentata dall'operatore economico **G.L.M. RISTORAZIONE S.R.L.** è attribuito il **punteggio complessivo di 65,10.**

## 2) RISTONET S.R.L.

CRITERI DI VALUTAZIONE	OFFERTA TECNICA	PUNTI max assegnabili	PUNTI ASSEGNATI
<b>A) ORGANIZZAZIONE</b>	Descrizione delle modalità organizzative e gestionali con le quali verrà attuato il servizio di ristorazione scolastica, con riferimento alle singole attività e servizi prestati dal capitolato di gara, comprese le attività di scodellamento, pulizia e sanificazione dei locali mensa.	MAX PUNTI 20	13,17
<b>A1)</b>	Dettagliata organizzazione del servizio e del personale: timing operativo, individuazione dei compiti assegnati a ciascun soggetto.	5	3
<b>A2)</b>	Metodologia di espletamento del servizio, con particolare riferimento: 1) all'approvvigionamento delle derrate; 2) alle procedure di conservazione.	10	7
<b>A3)</b>	Figure di raccordo con il Comune: proposte relative alla metodologia di informazione che l'operatore economico metterà in atto al fine di agevolare le comunicazioni con la stazione appaltante ed in particolare con l'Ufficio Pubblica Istruzione.	5	3,17
<b>B) PIANO ALIMENTARE</b>	Valutazione, selezione ed accreditamento dei fornitori, metodologie di verifica, certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature.	MAX 47 PUNTI	42,83
<b>B1)</b>	Fornitura di prodotti/alimenti locali provenienti dall'Ambito della Filiera corta. Il concorrente dovrà indicare i prodotti che si impegna a fornire integralmente da filiera corta.	35	31,50




<b>B2 )</b>	Fornitura di prodotti interamente (100%) biologici in aggiunta ai quantitativi minimi previsti dal C.A.M. di cui al D.M. del 25.07.2011.  in <table border="1" data-bbox="480 305 883 632"> <tr> <td>Carne di pollo</td> <td>2 punti</td> </tr> <tr> <td>Passata di pomodoro</td> <td>2 punti</td> </tr> <tr> <td>Uova</td> <td>2 punti</td> </tr> <tr> <td>Altro (verdure e altri prodotti)</td> <td>2 punti</td> </tr> </table> particolare:	Carne di pollo	2 punti	Passata di pomodoro	2 punti	Uova	2 punti	Altro (verdure e altri prodotti)	2 punti	MAX 8 PUNTI  2 PUNTI PER OGNI PRODOTTO	8
Carne di pollo	2 punti										
Passata di pomodoro	2 punti										
Uova	2 punti										
Altro (verdure e altri prodotti)	2 punti										
<b>B3)</b>	Destinazione del cibo non somministrato all'interno del progetto il concorrente dovrà indicare la propria eventuale disponibilità a destinare il cibo non somministrato.	2	1,80								
<b>B4)</b>	Diete per utenti particolari: modalità di gestione, preparazione e controllo delle diete di utenti in presenza di particolari situazioni comprovate da certificazione medica o da altre ragioni.	2	1,53								
<b>C) PROPOSTE TECNICO/STRUTTURALI</b>		MAX PUNTI 3									
<b>C1)</b>	Fornitura attrezzatura e utensileria aggiuntiva	3	2,05								
<b>D) CERTIFICAZIONI</b>	Possesso delle certificazioni di qualità. Certificazioni di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare e qualità secondo la norma ISO22000.	MAX 5 PUNTI	5								
<b>E) OFFERTA MIGLIORATIVA</b>	Servizio informatico di prenotazione dei pasti: Sarà valutato l'eventuale sistema informatico offerto dal concorrente per la prenotazione dei pasti. Il concorrente dovrà a tal fine descrivere brevemente – all'interno del proprio progetto – la funzionalità di tale sistema e come gli utenti possono procedere alla prenotazione dei pasti. In caso di offerta di tale sistema, questa è da intendersi gratuito senza costi di licenza, di assistenza e di manutenzione a carico del Comune, per tutta la durata dell'appalto.	MAX 5 PUNTI	5								



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

Pertanto, all'offerta tecnica presentata dall'operatore economico **RISTONET S.R.L.** è attribuito il **punteggio complessivo di 68,05.**

### 3) RISTORANTE LO SCOIATTOLO S.C.A.R.L.

CRITERI DI VALUTAZIONE	OFFERTA TECNICA	PUNTI max assegnabili	PUNTI ASSEGNATI
<b>A) ORGANIZZAZIONE</b>	Descrizione delle modalità organizzative e gestionali con le quali verrà attuato il servizio di ristorazione scolastica, con riferimento alle singole attività e servizi prestati dal capitolato di gara, comprese le attività di scodellamento, pulizia e sanificazione dei locali mensa.	MAX PUNTI 20	18,67
A1)	Dettagliata organizzazione del servizio e del personale: timing operativo, individuazione dei compiti assegnati a ciascun soggetto.	5	4,50
A2)	Metodologia di espletamento del servizio, con particolare riferimento: 1) all'approvvigionamento delle derrate; 2) alle procedure di conservazione.	10	10
A3)	Figure di raccordo con il Comune: proposte relative alla metodologia di informazione che l'operatore economico metterà in atto al fine di agevolare le comunicazioni con la stazione appaltante ed in particolare con l'Ufficio Pubblica Istruzione.	5	4,17
<b>B) PIANO ALIMENTARE</b>	Valutazione, selezione ed accreditamento dei fornitori, metodologie di verifica, certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature.	MAX 47 PUNTI	43,68
B1)	Fornitura di prodotti/alimenti locali provenienti dall'Ambito della Filiera corta. Il concorrente dovrà indicare i prodotti che si impegna a fornire integralmente da filiera corta.	35	32,08




B2)	<p>Fornitura di prodotti interamente (100%) biologici in aggiunta ai quantitativi minimi previsti dal C.A.M. di cui al D.M. del 25.07.2011.</p> <p>in particolare:</p> <table border="1" data-bbox="485 364 885 685"> <tr> <td>Carne di pollo</td> <td>2 punti</td> </tr> <tr> <td>Passata di pomodoro</td> <td>2 punti</td> </tr> <tr> <td>Uova</td> <td>2 punti</td> </tr> <tr> <td>Altro (verdure e altri prodotti)</td> <td>2 punti</td> </tr> </table>	Carne di pollo	2 punti	Passata di pomodoro	2 punti	Uova	2 punti	Altro (verdure e altri prodotti)	2 punti	MAX 8 PUNTI 2 PUNTI PER OGNI PRODOTTO	8
Carne di pollo	2 punti										
Passata di pomodoro	2 punti										
Uova	2 punti										
Altro (verdure e altri prodotti)	2 punti										
B3)	Destinazione del cibo non somministrato all'interno del progetto il concorrente dovrà indicare la propria eventuale disponibilità a destinare il cibo non somministrato.	2	1,80								
B4)	Diete per utenti particolari: modalità di gestione, preparazione e controllo delle diete di utenti in presenza di particolari situazioni comprovate da certificazione medica o da altre ragioni.	2	1,80								
C) PROPOSTE TECNICOSTRUTTURALI		MAX PUNTI 3									
C1)	Fornitura attrezzatura e utensileria aggiuntiva	3	2,80								
D) CERTIFICAZIONI	Possesso delle certificazioni di qualità. Certificazioni di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare e qualità secondo la norma ISO22000.	MAX 5 PUNTI	5								
E) OFFERTA MIGLIORATIVA	Servizio informatico di prenotazione dei pasti: Sarà valutato l'eventuale sistema informatico offerto dal concorrente per la prenotazione dei pasti. Il concorrente dovrà a tal fine descrivere brevemente – all'interno del proprio progetto – la funzionalità di tale sistema e come gli utenti possono procedere alla prenotazione dei pasti. In caso di offerta di tale sistema, questa è da intendersi gratuito senza costi di licenza, di assistenza e di manutenzione a carico del Comune, per tutta la durata dell'appalto.	MAX 5 PUNTI	5								



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



*[Handwritten mark]*

Pertanto, all'offerta tecnica presentata dall'operatore economico **RISTORANTE LO SCOIATTOLO S.C.A.R.L.** è attribuito il **punteggio di 75,15.**

Terminate le operazioni di valutazione delle offerte tecniche, la Commissione stabilisce di fissare la seduta pubblica per il giorno 3 ottobre alle ore 10.00 per attribuire i punteggi per la parte economica, e demanda al RUP la pubblicazione del relativo avviso.

Si allegano le schede di attribuzione dei punteggi dei componenti della commissione.

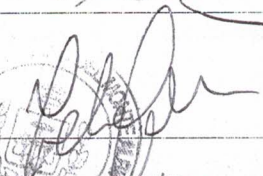
**Le operazioni terminano alle ore 15.45**

Del che è verbale che viene sottoscritto come segue.

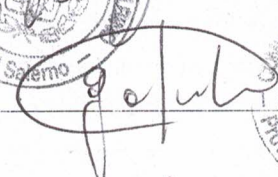
Arch. Vito D'Ambrosio, Presidente



dott.ssa Ida Smaldone, componente



Arch. Giuseppe Caputo, componente



Dott.ssa Assunta Striano, segretario verbalizzante





OFFERTA TECNICA

	A (20)					B(47)					C(3)			D(5)			E(5)								
	a1	a2	a3	5	10	totale	b1	35	b2	8	b3	2	b4	2	totale	c1	3	totale	d1	5	totale	e1	5	totale	
<b>SMALDONE</b>																									
<b>OPERATORE</b>	0,90	1,00	0,80	4,00	10,00	18,50	0,90	31,50	1,00	8,00	0,90	1,80	0,90	1,80	3,00	1,00	3,00		1,00	5,00		1,00	5,00		5,00
LO SCIOIATTOLO	0,80	0,70	0,80	4,00	7,00	15,00	0,80	28,00	1,00	8,00	0,80	1,60	0,80	1,60		0,85	2,55		1,00	5,00		1,00	5,00		5,00
GLM																0,70	2,10		1,00	5,00		1,00	5,00		5,00
RISTONET	0,60	0,70	0,60	3,00	7,00	13,00	0,90	31,50	1,00	8,00	0,90	1,80	0,80	1,60					1,00	5,00		1,00	5,00		5,00

	A (20)					B(47)					C(3)			D(5)			E(5)								
	a1	a2	a3	5	10	totale	b1	35	b2	8	b3	2	b4	2	totale	c1	3	totale	d1	5	totale	e1	5	totale	
<b>CAPUTO</b>																									
<b>OPERATORE</b>	0,90	1,00	0,90	4,50	10,00	19,00	0,90	31,50	1,00	8,00	0,90	1,80	1,00	2,00	2,00	0,90	2,70		1,00	5,00		1,00	5,00		5,00
LO SCIOIATTOLO	0,70	0,70	0,80	4,00	7,00	14,50	0,70	24,50	1,00	8,00	0,80	1,60	0,80	1,60		0,75	2,25		1,00	5,00		1,00	5,00		5,00
GLM																0,75	2,25		1,00	5,00		1,00	5,00		5,00
RISTONET	0,60	0,70	0,60	3,00	7,00	13,00	0,90	31,50	1,00	8,00	0,90	1,80	0,80	1,60					1,00	5,00		1,00	5,00		5,00

	A (20)					B(47)					C(3)			D(5)			E(5)								
	a1	a2	a3	5	10	totale	b1	35	b2	8	b3	2	b4	2	totale	c1	3	totale	d1	5	totale	e1	5	totale	
<b>DAMBROSIO</b>																									
<b>OPERATORE</b>	0,90	1,00	0,80	4,00	10,00	18,50	0,95	33,25	1,00	8,00	0,90	1,80	0,80	1,60	1,60	0,90	2,70		1,00	5,00		1,00	5,00		5,00
LO SCIOIATTOLO	0,70	0,70	0,80	4,00	7,00	14,50	0,80	28,00	1,00	8,00	0,80	1,60	0,80	1,60		0,80	2,40		1,00	5,00		1,00	5,00		5,00
GLM																0,60	1,80		1,00	5,00		1,00	5,00		5,00
RISTONET	0,60	0,70	0,70	3,50	7,00	13,50	0,90	31,50	1,00	8,00	0,90	1,80	0,70	1,40					1,00	5,00		1,00	5,00		5,00

Totale Lo Scioiatto	4,50			4,17	10,00	18,67		32,08		8,00	1,80	1,80	1,80	1,80	43,68		2,80		5,00	5,00		5,00	5,00		75,15
Totale-GLM	3,67			4,00	7,00	14,67		26,83		8,00	1,60	1,60	1,60	1,60	38,03		2,40		5,00	5,00		5,00	5,00		65,10
Totale-Ristonet	3,00			3,17	7,00	13,17		31,50		8,00	1,80	1,53	1,53	1,53	42,83		2,05		5,00	5,00		5,00	5,00		68,05



*[Handwritten signature]*