



**COMUNE DI DELIANUOVA  
CITTA' METROPOLITANA DI REGGIO CALABRIA  
AREA AMMINISTRATIVA**

Tel. 0966/963004 – Fax 0966/963013  
Sito web: <http://www.comune.delianuova.rc.it>  
Email: [aagg.delianuova@asmepec.it](mailto:aagg.delianuova@asmepec.it)

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL  
SERVIZIO SOMMINISTRAZIONE PASTI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DI DUE  
CLASSI DELLA SCUOLA PRIMARIA DI DELIANUOVA (RC) – ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**(CIG Z343C32A88)**

\*\*\*\*\*

**VERBALE N. 2: VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE**

L'anno duemilaventitre il giorno 28 del mese di settembre alle ore 17,15, nella Sede Comunale, si è riunita la commissione giudicatrice per procedere alla procedura aperta della gara in oggetto, nelle persone di:

**Presidente:** Arch. Strano Arcangelo, funzionario di elevata qualificazione del Comune di Molochio;

**Componente:** Dott.ssa, Scriva Pasqualina, istruttore del Comune di Delianuova;

**Componente:** Dott.ssa Leuzzi Assunta, istruttore del Comune di Delianuova;

assistita, con funzioni di mera verbalizzazione, dal segretario della commissione, Avv. Francesco Luverà  
Responsabile dell'area amministrativa e responsabile del procedimento

**LA COMMISSIONE GIUDICATRICE**

con la presenza di tutti i suoi componenti, verificata e riconosciuta regolare la propria costituzione disposta con determina del Responsabile dell'Area amministrativa n. 112 in data 26 settembre 2023;

**PREMESSO** che in data 28 settembre 2023 si sono svolte le operazioni di gara connesse:

- a) alla verifica della regolarità della busta 1 -DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA - caricata sul portale Mepa Consip contenente le offerte presentate e la documentazione amministrativa relativa e dichiarati ammessi i seguenti concorrenti:

N. D.	Concorrente	Sede legale
1	Le vie del gusto	Via Roma, 127 Delianuova

- b) all'apertura delle OFFERTE TECNICHE dei soli concorrenti ammessi, al fine di verificarne il contenuto.

DA' INIZIO alla seduta, che si svolge in forma riservata al fine di proseguire nelle operazioni di gara ed in particolare nella valutazione della documentazione tecnica contenuta nella 2 busta presente (offerta tecnica) sul portale Mepa Consip per ciascuno dei concorrenti ammessi.

DA ATTO, prima di iniziare la lettura e la valutazione delle offerte tecniche, che:

- l'offerta tecnica, redatta in lingua italiana in carta libera, consiste in un elaborato progettuale;
- l'elaborato progettuale, redatto in f.to A4 per un massimo di complessive 10 pagine (o max 5 se fronte-retro), digitate in f.to corpo 12 e per un massimo di 30 righe per ogni pagina in formato pdf firmato, dovrà essere suddiviso nei seguenti argomenti:

1. personale addetto al servizio di refezione scolastica munito di attestato di partecipazione a corsi di formazione inerenti all'applicazione del sistema di autocontrollo mense scolastiche, ai sensi del D.Lgs. n. 155/'97;
2. idonee referenze di Pubbliche Amministrazioni riferite a servizi di ristorazione per mense scolastiche effettuate, senza controversie di sorta, nell'ultimo quadriennio
3. Progetto di informazione alimentare e sull'andamento/conoscenza del servizio a genitori ed insegnanti e successiva realizzazione
4. Fornitura, per tutta la durata dell'appalto, di alimenti biologici ortofruttili, prodotti e certificati secondo le prescrizioni di cui al Regolamento CEE n. 2092/91 sul metodo di produzione biologica;
5. Parametro di eco-sostenibilità, per il reperimento di frutta ed ortaggi, pane, uova, formaggi, olio nell'ambito del **Km 0** da attestare ai sensi del Regolamento 824/2007 (dove per **Km 0** si intende il reperimento dei beni nel raggio del comprensorio della Provincia di Reggio Calabria);

- i sub-criteri per la valutazione delle offerte tecniche sono i seguenti:

L.	Criteri e sub-criteri	Punteggio
A	<p>personale addetto al servizio di refezione scolastica munito di attestato di partecipazione a corsi di formazione inerenti all'applicazione del sistema di autocontrollo mense scolastiche, ai sensi del D.Lgs. n. 155/'97</p> <p>a) nessun addetto munito di attestato;</p> <p>b) un addetto munito di attestato;</p> <p>c) fino a 5 addetti muniti di attestato;</p> <p>d) oltre 5 addetti muniti di attestato;</p>	<p>0</p> <p>2</p> <p>5</p> <p>10</p>
B	<p>idonee referenze di Pubbliche Amministrazioni riferite a servizi di ristorazione per mense scolastiche effettuate, senza controversie di sorta, nell'ultimo quadriennio, fino ad un massimo di <b>punti 15</b>, come di seguito indicato.</p> <p>a) nessun addetto munito di attestato;</p> <p>b) un addetto munito di attestato;</p> <p>c) fino a 5 addetti muniti di attestato;</p> <p>d) oltre 5 addetti muniti di attestato.</p>	<p>0</p> <p>3</p> <p>8</p> <p>15</p>
C	<p>Progetto di informazione alimentare e sull'andamento/conoscenza del servizio a genitori ed insegnanti e successiva realizzazione</p>	<p>fino ad un massimo di <b>punti 15</b>.</p>
D	<p>Fornitura, per tutta la durata dell'appalto, di alimenti biologici ortofruttili, prodotti e certificati secondo le prescrizioni di cui al Regolamento CEE n. 2092/91 sul metodo di produzione biologica, fino ad un massimo di <b>punti 15</b>:</p> <p>a) fino a 3 prodotti biologici: punti 5</p> <p>b) da 4 a 6 prodotti biologici: punti 9</p>	

	c) da 7 a 9 prodotti biologici: punti 12 d) oltre 9 prodotti biologici: punti 15	
E	Parametro di eco-sostenibilità, fino ad un massimo di <b>punti 15</b> , come di seguito indicato per il reperimento di frutta ed ortaggi, pane, uova, formaggi, olio nell'ambito del <b>Km 0</b> da attestare ai sensi del Regolamento 824/2007 (dove per <b>Km 0</b> si intende il reperimento dei beni nel raggio del comprensorio della Provincia di Reggio Calabria)	
	a. fino a 2 prodotti: punti 5 b. da 2 a 3 prodotti: punti 9; c. da 4 a 5 prodotti: punti 12; d. tutti i prodotti: punti 15	

**RICORDA**, conformemente ai criteri ed alle modalità di aggiudicazione di cui all'articolo 11 del disciplinare di gara, che l'attribuzione dei punteggi delle offerte tecniche avverrà attraverso la somma dei punteggi attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari a ciascuno dei criteri di cui alle lettere A,B,C, D ed E;

**PROCEDE** ad un'approfondita, puntuale e dettagliata analisi dei contenuti dell'elaborato progettuale un'attenta discussione tra i componenti della commissione ed un accurato esame della documentazione prodotta al termine delle quali gli stessi esprimono le valutazioni di seguito riportate:

**OFFERENTE UNICO: "Le vie del gusto"**

L°	Elemento di valutazione	Descrizione e giudizio finale	Punteggio
A	personale addetto al servizio di refezione scolastica munito di attestato di partecipazione a corsi di formazione inerenti all'applicazione del sistema di autocontrollo mense scolastiche, ai sensi del D.Lgs. n. 155/'97	BREVE SINTESI: la ditta ha prodotto sei certificati di addetti muniti di attestazione HACCP	MAX 10 Assegnato ..... <b>5</b> .....
B	idonee referenze di Pubbliche Amministrazioni riferite a servizi di ristorazione per mense scolastiche effettuate, senza controversie di sorta, nell'ultimo quadriennio	BREVE SINTESI: la ditta ha prodotto tre lettere di referenze di amministrazioni pubbliche	Max 15 Assegnato ..... <b>15</b> .....

L°	Elemento di valutazione	Descrizione e giudizio finale	Punteggio
C	Progetto di informazione alimentare e sull'andamento/conoscenza del servizio a genitori ed insegnanti e successiva realizzazione	BREVE SINTESI: la ditta ha presentato una relazione valutata in media in maniera sufficiente	Max 15  Assegnato .....10.....
D	Fornitura, per tutta la durata dell'appalto, di alimenti biologici ortofrutticoli, prodotti e certificati secondo le prescrizioni di cui al Regolamento CEE n. 2092/91 sul metodo di produzione biologica,	BREVE SINTESI: .la ditta ha presentato un contratto con azienda certificata..perla fornitura di tutti prodotti biologici ortofrutticoli	Max 15  Assegnato .....15.....
E	Parametro di eco-sostenibilità, per il reperimento di frutta ed ortaggi, pane, uova, formaggi, olio nell'ambito del <b>Km 0</b> da attestare ai sensi del Regolamento 824/2007 (dove per <b>Km 0</b> si intende il reperimento dei beni nel raggio del comprensorio della Provincia di Reggio Calabria	BREVE SINTESI: .la ditta ha presentato dichiarazioni di fornitori locali..per la fornitura di prodotti a km 0	Max 15  Assegnato .....9.....

**TERMINATA** la valutazione delle singole offerte tecniche, si procedere al riepilogo dei punteggi, come di seguito elencato:

#### OFFERTE TECNICHE: RIEPILOGO PUNTEGGI

L.	Argomento	Punteggio massimo	Punteggio assegnato					
			Offerta n. 1	Offerta n. 2	Offerta n. 3	Offerta n. 4	Offerta n. 5	
A	personale addetto al servizio di refezione scolastica munito di attestato di partecipazione a corsi di formazione inerenti	10	5					

L.	Argomento	Punteggio massimo	Punteggio assegnato				
			Offerta n. 1	Offerta n. 2	Offerta n. 3	Offerta n. 4	Offerta n. 5
	all'applicazione del sistema di autocontrollo mense scolastiche, ai sensi del D.Lgs. n. 155/'97						
B	idonee referenze di Pubbliche Amministrazioni riferite a servizi di ristorazione per mense scolastiche effettuate, senza controversie di sorta, nell'ultimo quadriennio	15	15				
C	Progetto di informazione alimentare e sull'andamento/conoscenza del servizio a genitori ed insegnanti e successiva realizzazione	15	10				
D	Fornitura, per tutta la durata dell'appalto, di alimenti biologici ortofrutticoli, prodotti e certificati secondo le prescrizioni di cui al Regolamento CEE n. 2092/91 sul metodo di produzione biologica	15	15				
E	Parametro di eco-sostenibilità, per il reperimento di frutta ed ortaggi, pane, uova, formaggi, olio nell'ambito del <b>Km 0</b> da attestare ai sensi del Regolamento 824/2007 (dove per <b>Km 0</b> si intende il reperimento dei beni nel raggio del comprensorio della Provincia di Reggio Calabria)	15	9				
	TOTALE		54				

PROCEDE quindi a stilare la seguente graduatoria delle offerte tecniche:

#### GRADUATORIA OFFERTE TECNICHE

N. D.	Concorrente	Punteggio tecnico
1	Le vie del gusto	54

Il Presidente, propone quale data per procedere in seduta pubblica alla valutazione dei parametri oggettivi costituenti l'offerta economica contenuti nelle buste "3", tutt'ora chiusa, la data del 28 settembre 2023 alle ore h. 17,30

La Commissione Giudicatrice unanimemente approva ed invita per le vie brevi la ditta le vie del gusto di Battista Grazia alla seduta di apertura della busta 3 – OFFERTA ECONOMICA - . .

Alle ore 17,30 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata ed aggiorna la Commissione per il 28/09/2023 ore 17,40 per il proseguo delle operazioni di gara in seduta pubblica.

La seduta è tolta alle ore 17,30.

Letto, approvato, sottoscritto.

Il Segretario Francesco Inverni

Il Presidente [Signature]  
Il Componente [Signature]  
Il Componente [Signature]