

SETTORE

Prot. n. 1157

del 24-01-2024

COMUNE DI CAIAZZO  
PROVINCIA DI CASERTA

Gara per PROCEDURA NEGOZIATA SOTTO SOGLIA COMUNITARIA CON R.D.O. SU  
PIATTAFORMA MEPA PER AFFIDAMENTO SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA ANNI 3  
- CIG A015EAD3D8

VERBALE SEDUTA RISERVATA

L'anno **DUEMILAVENTIQUATTRO**, il giorno **19** del mese di **GENNAIO** alle **ore 17,00** in questa sede comunale si è riunita la Commissione di gara nominata con determina del Settore N. 1024 DEL 28/12/2023, e composta dai seguenti TRE componenti,:

- 1) Geom. Carmelina Russo - Responsabile Settore 3 -Presidente-
- 2) Dott. Sergio De Luca - Responsabile del Settore 1 – Componente -
- 3) Sig. Gaetano Chichierchia Responsabile Settore IV - Componente -

DATO ATTO che in sede di gara, a seguito di valutazione delle buste presentate sono state ammesse n° 2 Ditte appresso riportate:

New Food individuata con il numero 1

La Gardenia individuata con il numero 2

Letti i criteri di valutazione delle offerte specificati nella lettera di invito e nel disciplinare di gara, fondati sul criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa in base a quanto previsto Codice degli Appalti, ed accertata la loro conoscenza da parte dei componenti della commissione;

**TUTTO CIÒ' PREMESSO E CONSIDERATO**

Il Presidente **dichiara aperta la seduta di gara riservata** e invita la commissione a procedere alla valutazione delle offerte tecniche contenute nella prima busta interna denominata- "**Offerta Tecnica**" presentate dai concorrenti in gara - secondo l'ordine cronologico assegnato - tenuto conto degli elementi come riportati nel Disciplinare di Gara.

La Commissione ha preso atto che sulla piattaforma Mepa risultano attribuiti, alle ditte partecipanti, punteggi generati in modalità automatica, cioè determinati in modo autonomo dallo stesso sistema elettronico, secondo impostazioni tecniche non riconducibili alla commissione, come si evince dall'acquisito screenshot che si allega (foto 1).

La Commissione ha pertanto interpellato l'Help desk del Mepa, che ha chiarito che il suddetto disagio è dovuto ad una diversa configurazione del Mepa in versione aggiornata, in fase di adeguamento al nuovo codice degli appalti D.Lgs 36/2023.

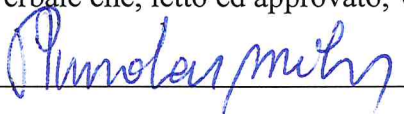
Di tanto è stata data comunicazione ai partecipanti attraverso il sistema Mepa che si allega (foto 2) Successivamente si procede alla valutazione dell'offerta presentata dai concorrenti,

Dall'esame risulta che i due partecipanti hanno raggiunto il punteggio minimo per cui le Ditte sopraelencate sono ammesse all'apertura della Busta contenente l'Offerta Economica.

Alle ore **19:30** la Commissione chiude definitivamente la seduta riservata e demanda al Responsabile Unico del Procedimento gli adempimenti di competenza specificando che i verbali delle sedute di gara, con i relativi punteggi, saranno successivamente resi pubblici e trasmessi ai partecipanti ai fini della trasparenza.

Del che viene redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene sottoscritto come appresso:

Il Presidente Russo Carmelina



I Componenti:

De Luca Sergio



Chichierchia Gaetano



FOTO 

Denominazione Concorrente	Numero partecipazione	Id	Caratteristica	Valore Offerto	Punteggio
RISTORANTE LA GARDENIA SR	1071244	T2	C- PRODOTTI BIO, I.G.P. ...	20	20
		T4	E- SERVIZI MIGLIORATIVI E ...	15	15
		T0	A - ORGANIZZAZIONE DEI SE ...	25	25
		T3	D- CONTENITORI PER IL TRA ...	5	5
		T1	B- PIANO DI AGGIORNAMENTO ...	5	-
				<b>Totale</b>	<b>65</b>
NEW FOOD SOC. COOP. SOC.	1066362	T2	C- PRODOTTI BIO, I.G.P. ...	-	-
		T4	E- SERVIZI MIGLIORATIVI E ...	-	-
		T0	A - ORGANIZZAZIONE DEI SE ...	-	-
		T3	D- CONTENITORI PER IL TRA ...	-	-
		T1	B- PIANO DI AGGIORNAMENTO ...	-	-

1 - GARA MENSA 3 ANNI

Lotto 1 - GARA MENSA 3 ANNI

MOSTRA PUNTEGGI **MOSTRA PUNTEGGIO TECNICO**

PUNTEGGI TECNICI MANUALI

PUNTEGGI ECONOMICI MANUALI

Denominazione concorrente	Numero partecipazione	Punteggio economico	Punteggio tecnico	Punteggio complessivo
RISTORANTE LA G...	1071244	Automatico -	Automatico 65	Complessivo 65
		Manuale -	Manuale -	
		Totale -	Totale 65	
NEW FOOD SOC. C...	1066362	Automatico -	Automatico 0	Complessivo 0
		Manuale -	Manuale -	
		Totale -	Totale 0	



# ID Negoziazione: 3913840 - PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA ...

Foto 2

Stato Rdo: Aggiudicata [Seduta pubblica](#)

< TORNA INDIETRO ()

 GESTIONE  
AUTORIZZAZIONI ()

 RIEPILOGO RDO ()

 RICHIESTE CHIARIMENTI ()

 COMUNICAZIONI ()

 OFFERTE PRESENTATE ()

## Comunicazione

 Tu

19/01/2024 17:30:42

A: NEW FOOD SOC. COOP. SOC.; RISTORANTE LA GARDENIA SRL;

Cc:

RAPPORTO DI CONSEG

## Attribuzione punteggio in modalità manuale / automatico

 Allegati

Si comunica che per difficoltà tecniche dal passaggio dal precedente sistema all'attuale sistema Mepa, i punteggi sono stati attribuiti automaticamente, anziché manualmente, così come attribuiti dalla Commissione, pertanto il punteggio visibile (automatico) non è da ritenersi valido ai fini dell'attribuzione della gara. Sarà cura della Commissione rendere pubblici i verbali delle sedute di gara con i relativi risultati.

All'uopo si comunica che l'apertura della busta c (offerta economica) è fissata per il giorno 22 gennaio 2024.



# NEW FOOD

A	<b>ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>	Punteggio	MAX PUNTI 25
1	Gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP ai sensi del D.Lgs n. 155/97	3	1
2	Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2015 applicato al servizio di ristorazione	3	1
3	Somministrazione dei pasti a mezzo di scodellamento dai contenitori termici di trasporto al piatto	3	1
4	Centro cottura nel raggio di Km 10 dalla casa comunale, (distanza calcolata utilizzando la normale rete stradale sul sito www.viamichelin.it)	10	0,50
5	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)	6	1
B	<b>PIANO DI AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE</b>		MAX PUNTI 5
1	Presenza di almeno un cuoco diplomato con esperienze molteplici pregresse	3	1
2	Presenza di un programma di formazione professionale	2	1
C	<b>PRODOTTI BIO, I.G.P. E D.O.P. E PRODOTTI A FILIERA CORTA (Km. 0) in conformità ai CAM (D.M. 10/03/2020)</b>		MAX PUNTI 20
1	Utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 10% al 20%	2	
2	Utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 21% al 30%	3	
3	Utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 31% al 60%	5	
4	Utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. oltre il 60%	7	0,25
5	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)	13	0,50
D	<b>CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEI PASTI E INDICAZIONE DELLE LORO CARATTERISTICHE PER IL MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA</b>		MAX PUNTI 5
1	Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	3	1
2	Contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica	5	1
E	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI</b>		MAX PUNTI 15
1	Pasti gratuiti giornalieri per particolari esigenze sociali	3	1
2	Rinfreschi gratuiti in occasione di eventi pubblici	3	0,25
3	Altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato	9	0,50

53,00

# LA CARDENIA

A	ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	Punteggio	MAX PUNTI 25
1	Gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP ai sensi del D.Lgs n. 155/97	3	1
2	Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2015 applicato al servizio di ristorazione	3	1
3	Somministrazione dei pasti a mezzo di scodellamento dai contenitori termici di trasporto al piatto	3	1
4	Centro cottura nel raggio di Km 10 dalla casa comunale, (distanza calcolata utilizzando la normale rete stradale sul sito www.viamichelin.it)	10	0,75
5	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)	6	1
B	PIANO DI AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE		MAX PUNTI 5
1	Presenza di almeno un cuoco diplomato con esperienze molteplici pregresse	3	1
2	Presenza di un programma di formazione professionale	2	1
C	PRODOTTI BIO, I.G.P. E D.O.P. E PRODOTTI A FILIERA CORTA (Km. 0) in conformità ai CAM (D.M. 10/03/2020)		MAX PUNTI 20
1	Utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 10% al 20%	2	
2	Utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 21% al 30%	3	
3	Utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 31% al 60%	5	
4	Utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. oltre il 60%	7	0,75
5	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)	13	0,75
D	CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEI PASTI E INDICAZIONE DELLE LORO CARATTERISTICHE PER IL MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA		MAX PUNTI 5
1	Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	3	1
2	Contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica	5	1
E	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI		MAX PUNTI 15
1	Pasti gratuiti giornalieri per particolari esigenze sociali	3	1
2	Rinfreschi gratuiti in occasione di eventi pubblici	3	1
3	Altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato	9	0,75

