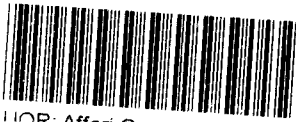




Comune di Nocera Superiore

Data 27/02/2014

N. Prot 0004002 / 2014



UOR: Affari Generali

MUNE DI NOCERA SUPERIORE

PROVINCIA DI SALERNO

C.A.P. 84015

: 00231450651

Tel. 081-5169111 Fax 081-934428

del / 2014

AREA SOCIALE

OGGETTO: *Verbale della Commissione di gara mediante la procedura aperta, per l'aggiudicazione del Servizio mensa scolastica per gli alunni della scuola dell'obbligo per mesi tre - marzo /maggio 2014 -CIG.55929811EE -SECONDA SEDUTA-*

PREMESSO:

CHE:

l'anno duemilaquattordici, addì 27 del mese di febbraio, alle ore 15,30, nella Sede Comunale dell'Area Sociale, in seconda seduta, si è riunita la Commissione di gara nominata con determina n°128 del 24.02.2014, costituita dal Presidente di gara Raffaella Nizza, Responsabile dell'Area sociale, assistito dai responsabile area AA.FF. Di Loreto Salvatore, Fava Anna Maria responsabile servizio e Fabbricatore Mario, quest'ultimo con funzioni di segretario verbalizzante;

La Commissione prende atto della documentazione presentata dalla Ditta GE.MA.PA. SRL , comprovante i requisiti posseduti e precisamente:

- Certificato di qualità UNI EN ISO 9001:28 n.h. 326/11 rilasciato da Accerta;
- Autorizzazione Sanitaria n. 1 del 4/1/2009 rilasciata dal Comune di Nocera Superiore (SA);
- Attribuzione del numero di registrazione sanitaria (DIA) rilasciata dall'ASL Salerno.

Tutta la documentazione inerente alla gara di che trattasi viene prelevata dalla cassaforte e si procede, quindi, alla valutazione dei criteri del Sistema Qualitativo del Servizio per l'attribuzione del punteggio di cui all'offerta tecnica.

La Commissione passa alla valutazione delle soluzioni tecniche proposte , tenendo presente delle esigenze di acquisire gli elementi utili e oggettivi per la valutazione dell'offerta tecnica secondo quanto stabilito e passa ad assegnare i punteggi. Le risultanze dell'esame sono riportate di seguito:

SISTEMA QUALITATIVO DEL SERVIZIO		punti	
1	Tempi di trasporto : fino a 5 km p.15 da 5,1 km a 10 km. p.10 da 10,1 km a 15 km. P.5	max 15 p.	15
2	Piano di trasporto -Numero Automezzi- 1 punto per ogni automezzo	Max 3 p.	3
3	Servizi aggiuntivi Educazione alimentare 1 punto Monitoraggio dei cibi prodotti in eccesso e non utilizzati Recupero per scopi assistenziali di generi alimentari non consumati Monitoraggio della soddisfazione dell'utenza Introduzione di spuntino a metà mattinata	Max 5	4

d
Ry

GMA

4	Tipologia dei contenitori che saranno utilizzati per il presente appalto e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento delle temperature -contenitori passivi punti 0 -contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica e/o camera d'aria punti 1 Contenitori con coperchio attivo oltre la coibentazione Termica punti 3 Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici punti 5	Max 5 punti non comulabili	5
5	Approvvigionamento ed utilizzo di alimentari e prodotti -assenza di documentazione dalla quale si possa rilevare la qualità delle derrate alimentari Utilizzo di prodotti campani esclusi quelli già previsti in capitolato	Da punti 0 a max 8 Max punti 2	8 2
6	Personale organico -Cuoco responsabile di cucina con esperienza triennale punti 1 -Aiuto cuoco con esperienza biennale punti 1 -piano di formazione del personale (0,25 punti per ogni 5 ore di formazione) punti 1 -Dietista e/o nutrizionista con esperienza punti 1 Organico previsto per l'erogazione del servizio con indicazione delle ore dedicate punti 6.	Max 10 punti	10
7	Progetto Tecnico	Max 12 punti	10

La documentazione ed i prodotti offerti risultano conformi alle prescrizioni di gara attribuendo al concorrente complessivamente punti 57.

La Commissione, dopo la verifica dei Criteri di qualità, di cui allo schema precedente procede, in seduta pubblica, all'apertura della Busta A contenente l'offerta economica.

La busta è integra.

Il prezzo offerto dall'unica ditta partecipante alla gara di cui all'oggetto è di € 3,90 oltre Iva e, pertanto, si assegnano i seguenti punteggi:

prezzo offerto max punti 40 punti assegnati 40

La Commissione valutato il punteggio conseguito e valutati i requisiti oggettivi, (criteri di qualità) conclude i lavori, aggiudicando provvisoriamente alla ditta Gemapa Srl con sede in Nocera Inferiore, la gara del servizio Mensa Scolastica per un periodo di tre mesi (marzo/maggio 2014).


La Commissione, Considerata l'urgenza, propone al Responsabile del Procedimento di dare avvio al servizio di che trattasi sotto riserva di legge nelle more della stipula del contratto.

Alle ore 17,00 la Commissione termina i lavori.

Nocera Superiore 27.2.2014

Il Presidente

NIZZA RAFFAELA



I Componenti

DI LORETO SALVATORE

FABBRICATORE MARIO

FAVA ANNA MARIA

