



## COMUNE DI CROTONE

**OGGETTO:** SERVIZIO REFEZIONE PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO NONCHE' PER GLI INSEGNANTI E PERSONALE ATA. PERIODO FEBBRAIO – GIUGNO 2018 LOTTO B. - CODICE CIG (CODICE IDENTIFICATIVO GARA) LOTTO B: 7357952612.

### VERBALE DI GARA n. 2 (seduta riservata)

L'anno 2018, il giorno 1 (uno), del mese di marzo, in Crotona, nella sede del Palazzo Municipale, in Piazza della Resistenza, 1, alle ore 16:00, dinanzi al dirigente settore 3 Finanziario che presiede la gara ed ai componenti della commissione giudicatrice nominata con provvedimento del 01-03-2018, prot. N. 14078, ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. n. 50/2016: Dott. Domenico Falzetta, Responsabile P.O. Servizio SUAP – Attività Produttive; Dott.ssa Maria Taliano – Responsabile P.O. Servizio Pubblica Istruzione; Ing. Danilo Pace – Istruttore Tecnico LL.PP. – Ambiente – Urbanistica e coadiuvati da Graziella Zurzolo funzionario del Servizio Supporto Istituzionale, che assume le funzioni di segretario verbalizzante, ha avuto luogo la seduta di gara riservata per l'aggiudicazione del servizio in oggetto, mediante procedura negoziata, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, del richiamato D.Lgs. 50/2016, sulla base dei criteri stabiliti negli atti di gara;

Il presidente di gara, richiama le dichiarazioni rese da sé e dai componenti della commissione giudicatrice in merito alla propria compatibilità allo svolgimento delle funzioni assegnate;

### RAMMENTATO CHE

- nella seduta del 27-02-2018, il seggio di gara ha proceduto, in seduta pubblica, con la valutazione della documentazione amministrativa presentata dai seguenti concorrenti:

N. PROGR.	PROTOCOLLO	DATA	IMPRESA
1	12804	26-02-2018	MEDITERRANEA CATERING S.R.L.
2	12909	26-02-2018	LA CASCINA GLOBAL SERVICE S.R.L.
3	12911	26-02-2018	CO.SE.C. SOC. COOP.

- il seggio di gara, previo esame della documentazione amministrativa prodotta dagli operatori economici, ha ammesso alla fase successiva della valutazione delle offerte tecniche i seguenti concorrenti:

N. PROGR.	PROTOCOLLO	DATA	IMPRESA
1	12909	26-02-2018	LA CASCINA GLOBAL SERVICE S.R.L.
2	12911	26-02-2018	CO.SE.C. SOC. COOP.

### CONSIDERATO CHE

- l'aggiudicazione dell'appalto sarà effettuato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, del richiamato decreto legislativo, con l'attribuzione di max 80 punti per l'offerta tecnica e max 20 punti per l'offerta economica, come previsto dal Capitolato Speciale di Appalto:

Il Presidente di commissione, ricorda agli altri membri della Commissione, quanto specificatamente riportato negli atti di gara in merito alla valutazione delle offerte tecniche. In particolare viene data lettura dei criteri di valutazione delle offerte e attribuzione dei rispettivi punteggi di cui al punto 6.1 "Elementi tecnico-qualitativi dell'offerta e loro valutazione: punteggio massimo attribuibile 80 punti e di seguito riportati:

<b>A 1</b>	<b>ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO</b>		<b>MAX PUNTI 42</b>
a)	Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti, delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo, corredata di elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel Centro di cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, ecc.) e piantine dettagliate dei locali del centro di cottura	20	Punti 8 = ciclo produzione seguito. Punti 12 = suddivisione zone produzione per tipologia alimento.
b)	Distanza chilometrica intercorrente tra il luogo in cui viene preparato il pasto e quello in cui viene somministrato	15	
	√ distanza percorribile fino a 5 km (15 punti)		
	√ distanza fra i 5 e 10 km (9 punti)		
	√ distanza fra i 10 ed i 15 km (5 punti)		
	√ distanza fra i 15 ed i 20 km (2 punti)		
	√ distanza oltre i 20 km (1 punto)		
c)	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	3	
d)	Possesso della Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 applicato al servizio di ristorazione	4	
<b>A 2</b>	<b>MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO, ASSETTO ORGANIZZATIVO INERENTE IL PERSONALE</b>		<b>MAX PUNTI 15</b>
	Al concorrente che ha prestato maggiore servizio nella preparazione e distribuzione dei pasti di comprovata capacità ed esperienza nel settore della ristorazione scolastica certificato con apposita attestazione scritta rilasciata da Pubblica Amministrazione:		
a)	Oltre anni 20 (in termini di anni scolastici) 15 punti		
b)	Inferiore a 20 anni e superiore ad anni 10 (in termini di anni scolastici) punti 10		
c)	Inferiore a 10 anni (in termini di anni scolastici) punti 5		
<b>A 3</b>	<b>CARATTERISTICHE QUALITATIVE E DI SICUREZZA DEI GENERI ALIMENTARI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEI CIBI</b>		<b>MAX PUNTI 17</b>
a)	Sistema di controllo della qualità dei generi alimentari all'interno dell'azienda	4	
b)	Uso di prodotti di provenienza biologica o di alimenti a filiera corta descrivendo dettagliatamente l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco (non più di 30 Km.) ed abbiano subito non più di due passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola. Prodotti stagionali dell'area	7	
c)	Disponibilità alla preparazione di singoli pasti per diete speciali	4	



d)	Disponibilità alla preparazione di singoli pasti per motivi etici o religiosi	2	
<b>A 4</b>	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI</b>		<b>MAX PUNTI 6</b>
a)	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	2	
b)	Interventi di carattere didattico-formativo, proposte di educazione alimentare, ecc.	2	
c)	Altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato	2	

#### TUTTO CIO' PREMESSO

Successivamente la Commissione, decide collegialmente, di procedere con la valutazione dei documenti tecnici prestando attenzione che tutti i punti richiesti dal Capitolato siano stati presi in considerazione dai concorrenti, prestando attenzione ai servizi migliorativi e aggiuntivi evidenziati dalle società, così come richiesto dal Capitolato Speciale di Appalto, valutando, altresì, la qualità e gli approfondimenti descritti dai concorrenti;

Si procede con la lettura del progetto del primo concorrente ammesso La Cascina Global Service S.r.l. e l'attribuzione del punteggio in relazione a ciascun criterio di valutazione come da tabella di seguito riportata:

<b>A 1</b>	<b>ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO</b>		<b>MAX PUNTI 42</b>
a)	<p>Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti, delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo, corredata di elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel Centro di cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, ecc.) e piantine dettagliate dei locali del centro di cottura.</p> <p>Da una attenta lettura della proposta progettuale si evince una dettagliata descrizione sia dei cicli di lavorazione dei pasti nonché delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo rappresentante graficamente dalle specifiche sezioni estratte dal Lay out generale del Centro Cottura, scala 1:50, allegato alla proposta progettuale. La rappresentazione grafica che coniuga la descrizione dei singoli cicli di lavorazione in relazione alle specifiche fasi del ciclo produttivo, evidenzia in modo chiaro ed esaustivo la suddivisione delle zone produzione per tipologia di alimento. La stessa planimetria mette in evidenza gli spazi dedicati al personale nel rispetto delle norme igienico sanitarie richieste dal capitolato d'appalto.</p> <p><b>La commissione attribuisce 20 punti</b></p>	20	<p>Punti 8 = ciclo produzione seguito.</p> <p>Punti 12 = suddivisione zone produzione per tipologia alimento.</p>
b)	<p>Distanza chilometrica intercorrente tra il luogo in cui viene preparato il pasto e quello in cui viene somministrato</p> <p>Nella proposta progettuale per lo specifico criterio sono state inserite mappe cartografiche con indicata la distanza tra il centro cottura della società e i rispettivi istituti scolastici del lotto B in cui saranno somministrati i pasti e rientrano nella distanza percorribile fino a 5 km e pertanto la commissione attribuisce 15 punti.</p>	15	
c)	<p>Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare</p> <p>La società è in possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare e pertanto la commissione attribuisce i 3 punti previsti dal capitolato.</p>	3	

d)	<p>Possesso della Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 applicato al servizio di ristorazione</p> <p>La società è in possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare e pertanto la commissione attribuisce i 4 punti previsti dal capitolato.</p>	4	
	<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>	<b>42</b>	
<b>A 2</b>	<b>MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO, ASSETTO ORGANIZZATIVO INERENTE IL PERSONALE</b>	<b>15</b>	<b>MAX PUNTI 15</b>
	<p>Al concorrente che ha prestato maggiore servizio nella preparazione e distribuzione dei pasti di comprovata capacità ed esperienza nel settore della ristorazione scolastica certificato con apposita attestazione scritta rilasciata da Pubblica Amministrazione.</p> <p>L'impresa attesta ed allega certificazione dei periodi di servizio svolto nella preparazione e distribuzione dei pasti nel settore della ristorazione scolastica già dal 1996 a tutt'oggi, quindi l'operatore economico soddisfa il requisito richiesto per l'attribuzione del punteggio massimo attribuibile in relazione al sotto criterio a) "Comprovata capacità ed esperienza nel settore della ristorazione scolastica.</p> <p><b>La commissione attribuisce 15 punti</b></p>		
	<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>	<b>15</b>	
<b>A 3</b>	<b>CARATTERISTICHE QUALITATIVE E DI SICUREZZA DEI GENERI ALIMENTARI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEI CIBI</b>		<b>MAX PUNTI 17</b>
a)	<p>Sistema di controllo della qualità dei generi alimentari all'interno dell'azienda</p> <p>La proposta progettuale mette in evidenza per lo specifico criterio di valutazione, la struttura di approvvigionamento personalizzata per l'appalto oggetto di gara al fine di garantire elevati standard di Qualità e Sicurezza dei generi alimentari adottando un sistema innovativo di gestione degli acquisti utilizzando in parallelo sia fornitori locali sia fornitori centralizzati, in entrambi i casi si tratta di un sistema di approvvigionamento del tipo "Filiera corta" in quanto vengono ridotti al minimo sia il numero di intermediari tra produttore e consumatore sia le distanze tra fornitore e impianto. Questo consente di evitare la moltiplicazione dei fornitori per le diverse tipologie di merce e, quindi, la relativa moltiplicazione dei problemi logistici. La società, inoltre, si avvale di un team di esperti che con frequenza annuale analizzano l'andamento della rilevazione della non conformità dei prodotti, suddivise sulla base delle tipologie e i report delle analisi volte vengono trasmessi ai fornitori ai fini di migliorare il servizio ovvero nei casi in cui i fornitori non raggiungono il punteggio minimo stabilito dalla società vengono eliminati dall'Albo fornitori e sostituiti con fornitori qualificati. Sono anche altri gli elementi qualitativi e di sicurezza dei generi alimentari che emergono dalla proposta progettuale e tra questi le piattaforme distributive ubicate nel territorio che garantiscono tempestività delle consegne, la conservazione delle derrate. La società ha inoltre implementato un sistema di rintracciabilità interno aziendale in conformità alla normativa europea certificato UNI EN ISO 22005:2008, ai fini di garantire trasparenza fornendo informazioni inequivocabili ed importanti sulle materie prime impiegate per la produzione dei pasti destinate ai piccoli utenti.</p> <p><b>La commissione attribuisce 4 punti</b></p>	4	

b)	<p>Uso di prodotti di provenienza biologica o di alimenti a filiera corta descrivendo dettagliatamente l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco (non più di 30 Km.) ed abbiano subito non più di due passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola. Prodotti stagionali dell'area</p> <p>La società, tra i prodotti utilizzati per la produzione di pasti, privilegia ove possibile l'impiego di prodotti di qualità superiore 100% OGM FREE, quali quelli della filiera corta e a marchio BIO. Sono inseriti anche prodotti nel rispetto della stagionalità quali verdure, ortaggi e frutta inserendo nella proposta progettuale a supporto del criterio da valutare una tabella dei prodotti offerti per la produzione dei pasti con la relativa provenienza</p> <p><b>La commissione attribuisce 7 punti</b></p>	7	
c)	<p>Disponibilità alla preparazione di singoli pasti per diete speciali</p> <p>Nell'organizzazione aziendale è previsto il Servizio Dietetico Aziendale (SDA) che si occupa di seguire le indicazioni dietetiche riportate sui certificati medici attestanti la patologia in essere per poter elaborare i menù dietetici (personalizzati e/o speciali)</p> <p><b>La commissione attribuisce 4 punti</b></p>	4	
d)	<p>Disponibilità alla preparazione di singoli pasti per motivi etici o religiosi</p> <p>Il Servizio Dietetico Aziendale (SDA) si occupa anche di seguire le indicazioni dietetiche richieste per menù personalizzati per i bambini di fede diversa in relazione alle rispettive comunità di appartenenza.</p> <p><b>La commissione attribuisce 2 punti</b></p>	2	
<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>		<b>17</b>	
<b>A 4</b>	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI</b>		<b>MAX PUNTI 6</b>
a)	<p>Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti</p> <p>La società propone la rilevazione della soddisfazione dell'utenza tramite l'utilizzo di questionari sia cartacei che On-Line con l'obiettivo di misurare la qualità percepita dagli alunni; la qualità percepita dagli utenti: insegnanti/genitori; individuare i punti di forza e di debolezza del servizio; sollecitare informazioni per migliorare il servizio offerto. Tra le modalità di intervento proposte rileva l'indagine di Customer Satisfaction innovativa che si basa sull'osservazione di dati oggettivi: la Waste Analysis, vale a dire l'analisi degli scarti, cioè il cibo non consumato dagli utenti.</p> <p><b>La commissione attribuisce 2 punti</b></p>	2	
b)	<p>Interventi di carattere didattico-formativo, proposte di educazione alimentare, ecc.</p> <p>Tra le migliori proposte attinenti questo sub-criterio appare particolarmente significativa "Progetti destinati ai bambini" che prevede l'attività della Piramide Mediterranea finalizzata a far comprendere in modo schematico le quantità di alimenti da introdurre quotidianamente e i miglioramenti da apportare al proprio stile di vita; La Tombola del capo con l'obiettivo di diffondere le conoscenze di base sulle caratteristiche dei prodotti ortofrutticoli più fondamentali per la Dieta Mediterranea; L'Arcobaleno dell'orto, progetto della Organizzazione mondiale della sanità che ha stabilito che 5 porzioni al giorno di frutta e verdure di colore diverso sono fondamentali per la salute; obiettivo: Impatto Zero, educazione alla cittadinanza; Una merenda squisita che pone l'attenzione proprio su quei cibi ricchi di proprietà per la nostra dieta; il Laboratorio dei sapori di Calabria; Le giornate a tema oltre a progetti destinati agli adulti.</p> <p><b>La commissione attribuisce 2 punti</b></p>	2	



c)	Altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato  Di particolare interesse tra le ulteriori proposte migliorative: 10 pasti gratuiti per l'intero periodo di gestione per le categorie sociali più bisognose individuate in collaborazione con il Comune di Crotone; servizio pasti uscite didattiche e eccedenze alimentari. <b>La commissione attribuisce 2 punti</b>	2	
	<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>	6	
	<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	80	

Si procede con la lettura del progetto del secondo concorrente ammesso CO.SE.C. Soc. Coop. e l'attribuzione del punteggio in relazione a ciascun criterio di valutazione come da tabella di seguito riportata:

A 1	ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO		MAX PUNTI 42
a)	Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti, delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo, corredata di elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel Centro di cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, ecc.) e piantine dettagliate dei locali del centro di cottura.  Da una attenta lettura della proposta progettuale seppure dettagliata sia per quanto riguarda i cicli di lavorazione dei pasti nonché delle aree dedicate alle vari fasi del ciclo produttivo, la commissione non può che prendere atto della conformità con quanto richiesto dal criterio di valutazione, in assenza di ulteriori rappresentazioni grafiche della suddivisione degli spazi ai fini di una più chiara identificazione della rispondenza ai criteri richiesti dal capitolato speciale di appalto. <b>La commissione attribuisce 20 punti</b>	20	Punti 8 = ciclo produzione seguito. Punti 12 = suddivisione zone produzione per tipologia alimento.
b)	Distanza chilometrica intercorrente tra il luogo in cui viene preparato il pasto e quello in cui viene somministrato  Nella proposta progettuale per lo specifico criterio sono state inserite mappe cartografiche con indicata la distanza tra il centro cottura della società e i rispettivi istituti scolastici del lotto B in cui saranno somministrati i pasti che non corrispondono con quanto dichiarato dal legale rappresentante della società. Il percorso da Via G. La Terza (sede del centro cottura) e la scuola Media Statale Giovanni XXIII – Salica è di 12 Km., pertanto fra i 10 ed i 15 Km. Inoltre per lo specifico parametro la società ha indicato anche le distanze che intercorrono con gli istituti scolastici del Lotto A, non attinente con il servizio in oggetto. <b>La commissione attribuisce 5 punti</b>	15	
c)	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare  La società è in possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare e pertanto la commissione attribuisce i <b>3 punti</b> previsti dal capitolato.	3	
d)	Possesso della Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 applicato al servizio di ristorazione  La società è in possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare e pertanto la commissione attribuisce i <b>4 punti</b> previsti dal capitolato.	4	
	<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>	32	

<b>A 2</b>	<b>MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO, ASSETTO ORGANIZZATIVO INERENTE IL PERSONALE</b>	<b>15</b>	<b>MAX PUNTI 15</b>
	<p>Al concorrente che ha prestato maggiore servizio nella preparazione e distribuzione dei pasti di comprovata capacità ed esperienza nel settore della ristorazione scolastica certificato con apposita attestazione scritta rilasciata da Pubblica Amministrazione.</p> <p>L'impresa attesta ed allega certificazione dei periodi di servizio svolto nella preparazione e distribuzione dei pasti nel settore della ristorazione scolastica, quindi l'operatore economico soddisfa il requisito richiesto per l'attribuzione del punteggio massimo attribuibile in relazione al sotto criterio a) "Comprovata capacità ed esperienza nel settore della ristorazione scolastica."</p> <p><b>La commissione attribuisce 15 punti</b></p>		
	<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>	<b>15</b>	
<b>A 3</b>	<b>CARATTERISTICHE QUALITATIVE E DI SICUREZZA DEI GENERI ALIMENTARI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEI CIBI</b>		<b>MAX PUNTI 17</b>
a)	<p>Sistema di controllo della qualità dei generi alimentari all'interno dell'azienda</p> <p>La proposta progettuale descrive l'organizzazione generale della ditta con indicate le procedure che vengono utilizzate dalla stessa società nella gestione dei servizi di ristorazione scolastica rappresentando graficamente la sintesi organizzativa del servizio nonché le diverse fasi lavorative. Viene dedicato un capitolo al processo produttivo che comprende la valutazione e qualifica del proprio elenco fornitori con un sistema di audit presso gli stessi fornitori allo scopo di acquisire tutte le informazioni necessarie a definire lo stato di qualifica del fornitore mirati ad accertare in modo particolare che l'organizzazione del fornitore sia tale da garantire la "sicurezza" e la qualità dei prodotti e l'affidabilità del servizio.</p> <p>Complessivamente l'operatore economico soddisfa il requisito richiesto per l'attribuzione del punteggio massimo attribuibile in relazione al sotto criterio a) "Sistema di controllo della qualità dei generi alimentari all'interno dell'azienda".</p> <p><b>La commissione attribuisce 4 punti</b></p>	4	
b)	<p>Uso di prodotti di provenienza biologica o di alimenti a filiera corta descrivendo dettagliatamente l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco (non più di 30 Km.) ed abbiano subito non più di due passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola. Prodotti stagionali dell'area</p> <p>La società, tra i prodotti utilizzati per la produzione di pasti, privilegia alcuni alimenti biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali e stagionali controllati, certificati a Km 0 (entro i 30 Km). L'introduzione di tali prodotti sarà effettuata in base alla disponibilità sul mercato di dette derrate che garantiscano adeguati standard di qualità; in alternativa propone prodotti ad origine protetta (DOP), prodotti tipici di elevata qualità, in ottemperanza a quanto richiesto dalla L. 488, art. 59, comma 4. La tabella al punto 1.2 "Elenco dei prodotti biologici ed alta qualità offerti" indica gli alimenti biologici che potranno essere utilizzati.</p> <p>Complessivamente l'operatore economico soddisfa il requisito richiesto per l'attribuzione del punteggio massimo attribuibile in relazione al sotto criterio a) "Sistema di controllo della qualità dei generi alimentari all'interno dell'azienda".</p> <p><b>La commissione attribuisce 7 punti</b></p>	7	
c)	<p>Disponibilità alla preparazione di singoli pasti per diete speciali</p> <p>L'operatore economico per la valutazione di questo sub criterio presenta solo una dichiarazione di disponibilità alla preparazione di singoli pasti per diete speciali</p> <p><b>La commissione attribuisce 4 punti</b></p>	4	



d)	Disponibilità alla preparazione di singoli pasti per motivi etici o religiosi  L'operatore economico per la valutazione di questo sub criterio presenta solo una dichiarazione di disponibilità alla preparazione di singoli pasti per diete speciali <b>La commissione attribuisce 2 punti</b>	2	
<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>		17	
<b>A 4</b>	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI</b>		<b>MAX PUNTI 6</b>
a)	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti  La società descrive le modalità operative per il monitoraggio sulla qualità del servizio attraverso la preparazione e distribuzione di questionari ipotizzando alcuni criteri di svolgimento delle interviste. La proposta per questo sub criterio di valutazione dei servizi migliorativi ed aggiuntivi non presenta idee innovative. <b>La commissione attribuisce 1 punto</b>	1	
b)	Interventi di carattere didattico-formativo, proposte di educazione alimentare, ecc.  La proposta se pur apprezzabile per la finalità del progetto non presenta idee innovative. <b>La commissione attribuisce 1 punto</b>	1	
c)	Altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato  La proposta se pur apprezzabile per la finalità del progetto non presenta idee innovative. <b>La commissione attribuisce 1 punto</b>	1	
<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>		3	
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>		67	

Ai due concorrenti vengono attribuiti i seguenti punteggi totali:

N. PROGR.	PROTOCOLLO	DATA	IMPRESA	PUNTEGGIO TOTALE
1	12909	26-02-2018	LA CASCINA GLOBAL SERVICE S.R.L.	80
2	12911	26-02-2018	CO.SE.C. SOC. COOP.	67

A questo punto, la Commissione dà atto:

- di aver concluso la valutazione delle offerte tecniche proposte dai concorrenti e del punteggio totale complessivo dell'offerta tecnica ottenuto dai rispettivi concorrenti;
- che, avendo la Commissione giudicatrice completato la propria valutazione, dà atto che occorre svolgere una seduta pubblica per comunicare il punteggio attribuito all'offerta tecnica e procedere quindi all'apertura dell'offerta economica delle imprese ammesse alla ulteriore fase della procedura di gara.

Alle ore 19.30 il Presidente, terminati i lavori della Commissione, scioglie la seduta.

Di quanto precede si è redatto il presente verbale che letto, approvato viene sottoscritto come segue:

LA COMMISSIONE

Dott. Francesco Giuseppe Piscitelli – Presidente

Dott. Domenico Falzetta – Componente

Dott.ssa Maria Taliano – Componente

Ing. Danilo Pace – Componente



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

Graziella Zurzolo



