



# Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti - Pescara

Procedura di gara aperta ai sensi del combinato disposto degli art.36, comma 2 lett. b) e art.60 del D. L.vo n.50/2016 per l'affidamento del servizio di somministrazione di bevande e prodotti vari da effettuarsi con l'installazione di distributori automatici nelle sedi dell'Ateneo di Chieti e Pescara - CIG 8099650A9E

Il giorno **11 giugno 2020** alle ore **13 e 30** nella sala multimediale si insedia la Commissione giudicatrice nominata con D.D. Rep. n.158 Prot. n.31918 del 3.6.2020 così composta

**Dott. Andrea ARCANGELI**, Dirigente Area Programmazione Economica Bilancio, Patrimonio e Controllo Gestione

PRESIDENTE

**Avv. Antonio D'ANTONIO**, Responsabile Area Affari Legali

COMPONENTE e segretario verbalizzante

**Dott. Maurizio STEFANACHI** del Settore Prevenzione e Sicurezza sul Lavoro

COMPONENTE

e chiamata a valutare le offerte nella procedura ad evidenza pubblica per *"l'affidamento del servizio di somministrazione di bevande e prodotti vari da effettuarsi con l'installazione di distributori automatici nelle sedi del Campus di Chieti e Pescara"*.

La Commissione, letti gli atti (Bando e disciplinare di cui al D.D. n.385 Prot. n.88967 del 2.12.2019, quest'ultimo come integrato con D.R. n.371 Prot. n.14376 del 28.2.2020)

### OSSERVA

Nella tabella di cui all'offerta tecnica posta a pagg. 6 e 7 del disciplinare (punto 7.1.) sono indicati i criteri di valutazione dell'offerta tecnica.

Poiché le voci da valutare sono multiple la Commissione, fermi restando i criteri di massima per la loro valutazione decisi dall'Amministrazione, stabilisce i parametri necessari ad attribuire i punteggi come da tabella in calce; ciò dopo ampia discussione.

Aggiorna i lavori al giorno **giovedì 18 giugno 2020** ore **10 e seguenti** in seduta pubblica in presenza per l'apertura delle offerte; sempre nell'aula multimediale.

Manda al Responsabile del procedimento per la pubblicazione del presente verbale.

Chiuso alle ore 15 e 55.

**Dott. Andrea ARCANGELI** PRESIDENTE

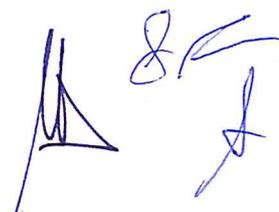
**Avv. Antonio D'ANTONIO** COMPONENTE e segretario verbalizzante

**Dott. Maurizio STEFANACHI** COMPONENTE



PARAMETRI

CRITERIO A.1 Caratteristiche dei prodotti	MAX 15 TOTALI
<b>Prodotti da agricoltura biologica</b>	
Fermi restando i limiti minimi di cui al punto 8.1 applicabili ai criteri e voci della tabella di cui al punto 7.1 del disciplinare di cui al D.D. n.385 Prot. n.88967 del 2.12.2019 come integrato con D.R. n.371 Prot. n.14376 del 28.2.2020 ovvero	
("Sono da evitare i prodotti alimentari che contengono: OGM, acidi grassi idrogenati o transgenici olio di palma e cocco nitriti e/o nitrati come additivi conservanti, aromi e coloranti artificiali;	
-----	
"I prodotti erogati dai distributori dovranno comunque obbligatoriamente rispettare le seguenti caratteristiche qualitative:	
-almeno il 40% dei prodotti (in numero sul totale fornito) dovranno provenire da <u>agricoltura biologica</u> ;	
-almeno il 20% dei prodotti (in numero sul totale fornito) dovranno provenire da <u>sistemi di produzione integrata, prodotti IGP (indicazione geografica protetta), DOP (denominazione di origine protetta) e STG (specialità tradizionale garantita) e da prodotti tipici e tradizionali locali e nazionali, a filiera corta e/o a Km. 0;</u>	
- almeno il 50% dei succhi e spremute di frutta (in numero sul totale fornito) dovranno avere <u>dal 70% al 100% di frutta, preferibilmente non da succo concentrato, senza zuccheri aggiunti.</u> ")	
La Commissione stabilisce i seguenti parametri di attribuzione dei valori	
-----	
prodotti da agricoltura biologica ogni 20% aggiuntivo al 40% 1 punto	MAX 3 punti
-----	
sistemi di produzione integrata, prodotti IGP (indicazione geografica protetta), DOP (denominazione di origine protetta) e STG (specialità tradizionale garantita) e da prodotti tipici e tradizionali locali e nazionali, a filiera corta e/o a Km.0 ogni 20% aggiuntivo al 20% 1 punto	MAX 4 punti
-----	
Fermo il limite minimo del 50% di succhi e spremute di frutta dal 70% al 100% di frutta, ogni 25% aggiuntivo al 50% 1 punto	MAX 2 punti
-----	
Fermo il limite minimo del 50% NON da succo concentrato, percentuale superiore fino 100%	1 punto
-----	
Fermo il limite minimo del 50% SENZA zuccheri aggiunti percentuale superiore fino al 100%	1 punto
-----	
Prodotti freschi (Yogurt con fermenti lattici attivi)	1 punto
-----	
Prodotti freschi (frutta e macedonia, Verdure)	1 punto
-----	
Prodotti senza glutine per utenza speciale (celiaci)	2 punti
<b>PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE</b>	<b>15 PUNTI</b>
<b>Criterio A.2 Tutela Ambientale</b>	<b>30</b>

<b>Sostituzione totale</b> di acqua in bottiglia con sistema distribuzione di acqua di rete e/o microfiltrata		
6 punti		
<b>Sostituzione parziale</b> di acqua in bottiglia con sistema di distribuzione di acqua di rete e/o microfiltrata		
3 punti		
<b>Impiego di bicchieri e palette</b> in materiale ecologico e riciclabile, o biodegradabile e compostabile, conformi ai criteri ambientali minimi pertinenti in materia di green economy		
10 punti		
<b>Impiego di prodotti aventi confezioni, involucri e imballaggi</b> in materiale ecologico e riciclabile, conformi ai criteri ambientali minimi pertinenti in materia di green economy		
8 punti		
Tipologia di <b>distributori</b> automatici e loro descrizione, <b>ECO compatibili</b> e a basso dispendio energetico, di ultima generazione, conformi ai criteri ambientali minimi pertinenti in materia di green economy		
8 punti		
Ogni altra certificazione che implementi la sostenibilità		
4 punti		
<b>PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE</b>		<b>15 PUNTI</b>
<b>Criterio A.3 Caratteristiche di funzionamento migliorative del Servizio</b>		<b>5</b>
Rendere disponibili, applicati ai distributori automatici o accanto agli stessi, di materiali informativi, sotto forma di		
Etichette	1 punto	
Opuscoli	2 punti	
poster, banner	3 punti	
ogni altra modalità per rendere disponibili, applicati ai distributori automatici o accanto agli stessi, materiali informativi		1 punto
		<b>MAX 3 punti attribuibili</b>
		<b>anche in caso di più forme o modalità di informazione</b>
Modalità di controllo della qualità e di monitoraggio della soddisfazione del cliente		2 punti
<b>PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE</b>		<b>5 PUNTI</b>
<b>A.4</b>	<b>Certificazioni di qualità</b>	<b>20</b>
La valutazione riguarda:		
la certificazione UNI EN ISO 9001:2008 o equivalenti, relative alla qualità del servizio offerto	3 punti	
Certificazioni della serie ISO 14001:2004	3 punti	
EMAS o equivalenti	3 punti	
QS VENDING (Top Quality Standard) o equivalenti, che dimostrano sensibilità verso tematiche ambientali	3 punti	
Certificazione per il commercio equo solidale o Standard per la Responsabilità sociali SA 8000 o equivalenti	3 punti	
Certificazione aziendale di conformità ai requisiti degli standard dell'agricoltura biologica	3 punti	
Ogni altra certificazione di conformità dei distributori alle normative vigenti in materia di sicurezza. (v.18001/2007)	2 punti	
<b>PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE</b>		<b>20 PUNTI</b>