

**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.

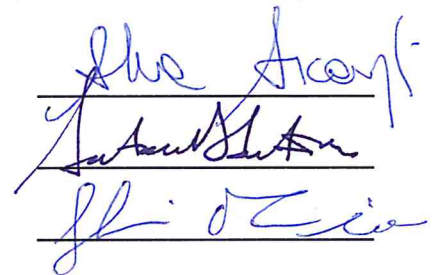
Manda al Responsabile del procedimento per la pubblicazione del presente verbale.

Chiuso alle ore 15 e 55.

**Dott. Andrea ARCANGELI** PRESIDENTE

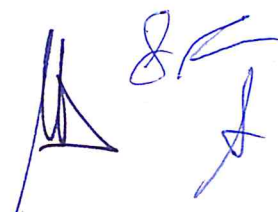
**Avv. Antonio D'ANTONIO** COMPONENTE e segretario verbalizzante

**Dott. Maurizio STEFANACHI** COMPONENTE



## PARAMETRI

CRITERIO A.1 Caratteristiche dei prodotti	MAX 15 TOTALI
<p><b>Prodotti da agricoltura biologica</b></p> <p>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</p> <p><i>("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></p> <p>-----</p> <p><i>"I prodotti erogati dai distributori dovranno comunque obbligatoriamente rispettare le seguenti caratteristiche qualitative:</i></p> <p><i>-almeno il 40% dei prodotti (in numero sul totale fornito) dovranno provenire da <u>agricoltura biologica</u>;</i></p> <p><i>-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></i></p> <p><i>- 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>"</i></p> <p>La Commissione stabilisce i seguenti parametri di attribuzione dei valori</p> <p>-----</p> <p>prodotti da agricoltura biologica</p> <p><b>ogni 20% aggiuntivo al 40% 1 punto</b> <span style="float:right"><b>MAX 3 punti</b></span></p> <p>-----</p> <p>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</p> <p><b>ogni 20% aggiuntivo al 20% 1 punto</b> <span style="float:right"><b>MAX 4 punti</b></span></p> <p>-----</p> <p>Fermo il limite minimo del 50% di succhi e spremute di frutta dal 70% al 100% di frutta,</p> <p><b>ogni 25% aggiuntivo al 50% 1 punto</b> <span style="float:right"><b>MAX 2 punti</b></span></p> <p>-----</p> <p>Fermo il limite minimo del 50% NON da succo concentrato, percentuale superiore fino 100% <span style="float:right"><b>1 punto</b></span></p> <p>-----</p> <p>Fermo il limite minimo del 50% SENZA zuccheri aggiunti percentuale superiore fino al 100% <span style="float:right"><b>1 punto</b></span></p> <p>-----</p> <p>Prodotti freschi (Yogurt con fermenti lattici attivi) <span style="float:right"><b>1 punto</b></span></p> <p>-----</p> <p>Prodotti freschi (frutta e macedonia, Verdure) <span style="float:right"><b>1 punto</b></span></p> <p>-----</p> <p>Prodotti senza glutine per utenza speciale (celiaci) <span style="float:right"><b>2 punti</b></span></p> <p><b>PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE</b> <span style="float:right"><b>15 PUNTI</b></span></p>	
Criterio A.2 Tutela Ambientale	30



**Sostituzione totale** di acqua in bottiglia con sistema distribuzione di acqua di rete e/o microfiltrata  
**6 punti**

**Sostituzione parziale** di acqua in bottiglia con sistema di distribuzione di acqua di rete e/o microfiltrata  
**3 punti**

**Impiego di bicchieri e palette** in materiale ecologico e riciclabile, o biodegradabile e compostabile, conformi ai criteri ambientali minimi pertinenti in materia di green economy  
**10 punti**

**Impiego di prodotti aventi confezioni, involucri e imballaggi** in materiale ecologico e riciclabile, conformi ai criteri ambientali minimi pertinenti in materia di green economy  
**8 punti**

Tipologia di **distributori** automatici e loro descrizione, **ECO compatibili** 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**

**PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE**

**15 PUNTI**

**Criterio A.3 Caratteristiche di funzionamento migliorative del Servizio**

**5**

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**

**MAX 3 punti attribuibili**

**anche in caso di più forme o modalità di informazione**

Modalità di controllo della qualità e di monitoraggio della soddisfazione del cliente

**2 punti**

**PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE**

**5 PUNTI**

**A.4**

**Certificazioni di qualità**

**20**

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**

**PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE**

**20 PUNTI**