



COMUNE DI SALICE SALENTINO

Provincia di LECCE

SETTORE 2°

- SERVIZI SOCIO-ASSISTENZIALI – SCOLASTICI – CULTURA -SPORT-TEMPO LIBERO

Tel. 0832-723334 – 0832-723335 – Email servizisociali@comune.salicesalentino.le.it

OGGETTO: Procedura aperta per l'appalto del Servizio di refezione scolastica - aa.ss. 2014/2015- 2015/2016- 2016/2017. VERBALE DELLA **SECONDA** SEDUTA DI GARA.

L'anno 2014 il mese di luglio il giorno quindici alle ore 9,40 si è riunita, in seduta riservata, presso la Sala Consiliare del Comune di Salice Salentino, la Commissione di gara composta dal Presidente Ass. sociale Giuseppa CONGEDO - Responsabile del Settore Servizi Socio-Assistenziali, dall'Arch. Alessandra NAPOLETANO- Responsabile dell'Ufficio Tecnico - dal Ten. Carlo CICALA Responsabile del Servizio Polizia Municipale e Sig.ra Annamaria RIZZO, istruttore Amministrativo con funzione di Segretaria, nominati con Determinazione n.507 Reg. del 11.07.2014.

PREMESSO:

- che con deliberazione di Giunta Comunale n. 42 del 27.03.2014, esecutiva ai sensi di legge, è stato emanato atto di indirizzo al Responsabile del Settore Servizio Socio-Assistenziali per l'individuazione del soggetto terzo, a cui affidare il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia statale e paritaria e per gli alunni della scuola primaria per gli anni scolastici 2014/2015- 2015/2016- 2016/2017;
- che con determinazione n. 336 Reg. del 12.05.2014, veniva indetta gara d'appalto per l'affidamento di suddetto servizio, mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 55, comma 5, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs.n. 163/2006;
- che con la medesima determinazione si approvavano i documenti della procedura;
- che in data 19.05.2014, il Responsabile dei servizi Socio- Assistenziali ha provveduto alla pubblicazione del relativo bando di gara mediante avviso pubblico all'Albo Pretorio di questo Comune e sul sito del Comune, per l'affidamento del servizio di che trattasi;
- che sono state garantite le seguenti modalità di pubblicità del bando di gara:
Pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana,
Pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee,
sito informatico del Ministero delle Infrastrutture
sul sito informatico dell'Osservatorio
- che la data di scadenza per la presentazione delle offerte è stata fissata per le ore 12,00 del giorno 11.07.2014
- che la seduta di apertura delle offerte è stata fissata per le ore 10,00 del giorno 14.07.2014
- che con verbale della prima seduta di gara in data 14.07.2014 la Commissione ha proceduto all'apertura della busta "A"- Documentazione Amministrativa e della busta "B" _ Offerta tecnica e all'ammissione alle fasi successive di tutte le quattro (4) ditte partecipanti
- che nel medesimo verbale La Commissione rinviava a seduta riservata l'avvio delle fasi di valutazione delle offerte tecniche delle imprese ammesse per procedere poi

all'assegnazione dei relativi punteggi nel rispetto di quanto previsto nel Bando di Gara e nel relativo Capitolato Speciale,

TUTTO CIÒ PREMESSO

La Commissione procede alla fase di valutazione delle offerte tecniche, seguendo l'ordine di arrivo.

Si esamina l'offerta pervenuta dalla Soc. Coop. "NUOVI ORIZZONTI SOCIALI" di Mesagne.

Dopo una attenta lettura degli elaborati costituenti l'offerta tecnica della ditta la Commissione procede alla valutazione.

1. Soc. Coop. "NUOVI ORIZZONTI SOCIALI" - Via C. Battisti, 28 Mesagne

A- ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		Max 30 PUNTI
ELEMENTI OGGETTO DI VALUTAZIONE	DESCRIZIONE SINTETICA DELLA VALUTAZIONE	
A1 - Piano di produzione Descrizione dei processi produttivi e relativo piano di organizzazione del personale con indicazione del numero e qualifiche - livello contrattuale del personale impiegato nell'appalto, monte ore giornaliero (con precisazione orario di servizio) e settimanale, organigramma ...max 4 punti	Descrizione dettagliata dei processi produttivi. Personale: GRUPPO DI QUALITÀ, composto da: n. 1 TECNICO SUPERIORE per la ristorazione Responsabile del servizio (n.3h al giorno per n. 5 giorni). Consulenti esterni (responsabile del laboratorio di analisi agro alimentare CHEMICAL SERVICE srl ed equipe, pag. 3 offerta tecnica); Consulenti dell'AUSTRIA Quality- Ispettore della C.i.Bi.Scarl/SOT ICEA; Consulente esterno nutrizionista. I consulenti esterni sono a disposizione per l'appalto per 8% in termini di unità e monte ore. N. 7 unità (n. 1 capocuoco 2° livello CCNL di categoria per n. 20 h settimanali, n. 1 cuoco di 4° livello CCNL di categoria per n. 20h settimanali n. 5 addetti al servizio mensa 6° livello di cui 1 6° superior del CCNL di categoria per n. 20h settimanali ciascuno) 7 unità ADDETTI MENSA 6° livello (n. 10h settimanali) di cui all'allegato B) del Capitolato, per complessive 70h. PUNTI 3	
A2 - Piano di trasporto Piano di consegna dei pasti nei plessi scolastici indicati: numero e tipologia di mezzi e tecnologie impiegate, numero e caratteristiche dei contenitori termici utilizzati, tempi di consegna, personale utilizzato (con indicazione numero e livello contrattuale, monte ore giornaliero e settimanale)	Viene indicato il piano di consegna dei pasti (due tempi di consegna) con le attrezzature per il confezionamento e trasporto n. 18 box isotermeici, n. 8 cassette in plastica alimentare a chiusura ermetica, numerosi vassoi isotermeici per diete speciali. Per il trasporto vengono indicati n. 2 automezzi e n. 2 autisti di cui uno con 15h settimanali e l'altro con 12,30 settimanali.	

<p style="text-align: right;">.....max 4 punti</p> <p>A3 – Piano di distribuzione dei pasti Piano di organizzazione del personale nei refettori, con indicazione numero e qualifiche, livello contrattuale del personale impiegato per plesso scolastico, monte ore giornaliero, settimanale e orario di servizio; organigramma</p> <p style="text-align: right;">...max 3 punti</p>	<p>PUNTI 4</p> <p>Viene indicato in maniera adeguata il piano di distribuzione dei pasti. Verranno impiegate per la fase di somministrazione dei pasti n. 7 unità ADDETTI MENSA, livello VI del CCNL di categoria. Viene indicato il monte ore giornaliero , settimanale, l'orario di servizio e l'organigramma</p> <p>PUNTI 3</p>
<p>A4 – Aspetti igienico sanitari Piano di igiene ambientale.</p> <p style="text-align: right;">...max 4 punti</p>	<p>Quasi dettagliata la descrizione del piano di igiene ambientale. Percorso di controllo: visivo e analitico. Descritte le varie fasi del ciclo di pulizia, disinfezione e sanificazione. Non è descritto il piano di disinfezione e derattizzazione</p> <p>PUNTI 3</p>
<p>A5 – Aspetti gestionali innovativi del servizio e di miglioramento non contemplati nei punti precedenti Indicazione, con puntuale descrizione, di modalità innovative di gestione del servizio attraverso l'uso di sistemi di valutazione e tecnologie tendenti a garantire una maggiore verifica dei livelli di qualità oltre che una migliore fruizione. Indicazione e descrizione di qualsiasi altro miglioramento del servizio non contemplato nei punti precedenti e che la ditta partecipante ritenga comunque di offrire</p> <p style="text-align: right;">...max 10 punti</p>	<p>La ditta offre le seguenti proposte innovative di gestione del servizio e altre proposte migliorative: -Sistema informatizzato di gestione dei pasti: School-E-suite, descritto analiticamente nell'Allegato A7 -Monitoraggio del gradimento dei menù sia online che attraverso questionari (Allegato A8) -BIOLUBINOMETRO PBI, utile per il controllo igienico delle superfici (Allegato A9) - Somministrazione di dolci in occasione del Natale, Pasqua e prima della pausa estiva. -Fornitura per tutta la durata contrattuale di n. 13 pasti gratuiti giornalieri per casi segnalati dal servizio Sociale Comunale. - N. 3 pelafrutta DURFO STRIP - Corso formativo gratuito di disostruzione pediatrica per operatori e docenti.</p> <p>PUNTI 6</p>
<p>A6 –Distanza chilometrica dal Centro di cottura alla sede municipale max 5 punti (Tale distanza verrà verificata con quella pubblicata sul sito www.googlemaps.it).</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5 punti fino a 5 Km - 4 punti da 5,01 a 10 Km - 3 punti da 10,01 a 15 Km - 1 punto da 15,01 a 20 Km. 	<p>La ditta indica il Centro di cottura sito in Sandonaci alla Via Galileo Galilei,62 Distanza dalla sede municipale 8,9Km.</p> <p>PUNTI 4</p>

B-PIANO ALIMENTARE		Max 24 PUNTI
ELEMENTI OGGETTO DI VALUTAZIONE	DESCRIZIONE SINTETICA DELLA VALUTAZIONE	
<p>B1 – Materie prime: controlli e consegne Modalità e controllo delle forniture, piano delle consegne suddiviso per categoria merceologica; sistema di tracciabilità sia in entrata che in uscita degli alimenti.</p> <p>.... max punti 4</p>	<p>Vengono descritte in maniera adeguata le modalità di selezione, valutazione (preventiva e consuntiva), controllo fornitori.</p> <p>Viene riportato un calendario di approvvigionamento con l'elenco dei fornitori.</p> <p>La ditta applica un sistema di tracciabilità sia in entrata che in uscita degli alimenti</p> <p>PUNTI 3</p>	
<p>B2 – Prodotti ortofrutticoli biologici e/o a lotta integrata; Proposta di utilizzo prodotti ortofrutticoli provenienti da agricoltura biologica e/o a lotta integrata 0,5 punti per ogni prodotto per un</p> <p>... max di 6 punti</p>	<p>Viene riportato un elenco di 18 prodotti a lotta integrata(allegato B1) da utilizzare nei menù.</p> <p>PUNTI 6</p>	
<p>B3 – Prodotti ortofrutticoli a km 0 e/o filiera corta Proposta di utilizzo di prodotti ortofrutticoli a “km0”, provenienti da un raggio di produzione entro i 150 km dal centro di cottura, e/o provenienti da filiera corta (minor numero di passaggi commerciali) 5 punti per ogni prodotto per un</p> <p>... max di 5 punti</p>	<p>Vengono indicati 5 prodotti.</p> <p>PUNTI 5</p>	
<p>B4 – Prodotti biologici, tipici e a denominazione di origine protetta Proposta utilizzo di uno o più prodotti biologici, tipici e a denominazione di origine protetta: ad es. olio extravergine di oliva, parmigiano reggiano, etc. 1 punto per ogni prodotto per un</p> <p>.....max di 6 punti</p>	<p>Vengono indicati n. 12 prodotti.</p> <p>PUNTI 6</p>	
<p>B5 – Menù Proposte di menù regionali, etnici ed a tema 1 punto per ogni proposta per un</p> <p>max di 3 punti</p>	<p>Vengono proposti: n. 1 menù regionale n. 1 menù etnico n. 3 menù a tema</p> <p>PUNTI 3</p>	
C – Proposte Migliorative di Ambiente e Servizio		Max 6 PUNTI
Indicare Proposte migliorative rispetto a		<p>-Piatti e stoviglie riutilizzabili -n. 3 colonnine per acqua potabile trattata</p>

quanto richiesto nel presente Capitolato riguardanti il servizio espletato, con particolare riferimento al rispetto dell'ambiente (fornitura carta riciclata, stoviglie a perdere "ecologiche" etc.). Rispetto ai refettori proposte di implementazione della dotazione strumentale. Saranno valutate, inoltre, proposte per iniziative di educazione alimentare e per iniziative atte al recupero, per scopi assistenziali, di generi alimentari consumati.

.....max 6 punti

- 60 brocche in policarbonato da lt.1 che sostituiscono le tradizionali bottiglie di acqua minerale
- progetto raccolta differenziata nella mensa
- utilizzo di detersivi e prodotti in cellulosa marchio ECOLABEL(All.C3)
- Fornitura di n. 3 armadi frigorifero Combi Congelatore
- Fornitura di n. 3 carrelli termici
- Fornitura di n. 6 armadi ad 1 anta in resina per attrezzi di pulizia e prodotti monouso (All. C4)
- Fornitura di tre lavamani a parete INOX
- Fornitura di n. 3 termometri senza contatto per alimenti.
- Proposte di iniziative di educazione alimentare: educazione alimentare indiretta, educazione alimentare diretta.
- n. 1 visita guidata presso la masseria didattica "TORREVECCHIA"
- Progetto " I sapori della legalità"
- Convegni e incontri pubblici sul tema dell'alimentazione e in particolare sull'alimentazione in età pediatrica
- Cartellonistica da affiggere nei refettori inerenti l'educazione alimentare (All.C6)

PUNTI 5

PUNTEGGIO TOTALE OFFERTA TECNICA

PUNTI 51

Successivamente la Commissione passa ad esaminare l'offerta tecnica presentata dalla R.I.DAL. srl. Dopo una attenta lettura degli elaborati dell'offerta tecnica della ditta, la Commissione procede alla valutazione.

2. R.I.DAL. srl- Via Di Iuvara snc - Foggia

A- ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		Max 30 PUNTI
ELEMENTI OGGETTO DI VALUTAZIONE	DESCRIZIONE SINTETICA DELLA VALUTAZIONE	
<p>A1 - Piano di produzione Descrizione dei processi produttivi e relativo piano di organizzazione del personale con indicazione del numero e qualifiche - livello contrattuale del personale impiegato nell'appalto, monte ore giornaliero (con precisazione orario di servizio) e settimanale; organigramma</p> <p style="text-align: right;">...max 4 punti</p>	<p>Buona la descrizione dei processi produttivi. Personale: n.1 Responsabile del Servizio e del Centro Cottura 3° livello 40h settimanali n. 1 Coordinatore operativo Sedi di Distribuzione 4° livello 20h settimanali n. 1 dietista 4° livello 10h settimanali n.1 magazziniere , 4° livello, 10h settimanali n.1 capocuoco, 3° livello 40 h settimanali n. 1 cuoco, 4° livello, 20h settimanali</p>	

	<p>n. 1 aiuto cuoco ,4° livello, 10h settimanali n. 1 addetto mensa presso Centro Cottura, 6° livello, 10h settimanali n. 8 addetti servizio mensa presso gli istituti scolastici, 6° livello, 10h settimanali cadauno n. 2 addetti consegna per il trasporto dei pasti 5° livello 15h settimanali complessive.</p> <p>PUNTI 3</p>
<p>A2 – Piano di trasporto Piano di consegna dei pasti nei plessi scolastici indicati: numero e tipologia di mezzi e tecnologie impiegate, numero e caratteristiche dei contenitori termici utilizzati, tempi di consegna, personale utilizzato (con indicazione numero e livello contrattuale, monte ore giornaliero e settimanale)</p> <p>.....max 4 punti</p>	<p>Viene indicato il piano di consegna dei pasti nei plessi scolastici (due tempi di consegna). Per il trasporto vengono indicati n. 2 automezzi con n. 2 autisti con 15h settimanali complessive. Vengono indicate le attrezzature che verranno utilizzate e precisamente:100 GASTRONORM, 50 contenitori isothermici ad alimentazione elettrica,20 contenitori isothermici per veicolazione pasti freddi e diete standard, 2 carrelli di movimentazione 4 carrelli di mantenimento, 4 termometri digitali per contenitori trasporto, vaschette monouso per diete speciali e contenitori isothermici per la veicolazione di diete speciali se richieste-</p> <p>PUNTI 3</p>
<p>A3 – Piano di distribuzione dei pasti Piano di organizzazione del personale nei refettori, con indicazione numero e qualifiche, livello contrattuale del personale impiegato per plesso scolastico, monte ore giornaliero, settimanale e orario di servizio; organigramma</p> <p>...max 3 punti</p>	<p>Descrizione sintetica del piano di distribuzione dei pasti. Per la somministrazione verranno utilizzati n. 8 addetti servizio mensa 6° livello suddivisi per plessi scolastici con monte ore giornaliero, settimanale e orario di servizio come da organigramma descritto. Previste n. 2 unità per la sostituzione</p> <p>PUNTI 2</p>
<p>A4 – Aspetti igienico sanitari Piano di igiene ambientale.</p> <p>...max 4 punti</p>	<p>La ditta descrive in maniera dettagliata le attività di disinfestazione e derattizzazione presso le strutture oggetto del servizio con indicazione dei macchinari e attrezzature e prodotti utilizzati allo scopo,specificando che saranno effettuati se richiesti dal Comune di Salice Salentino .Non viene fatto alcun riferimento in ordine alle operazioni di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.</p> <p>PUNTI 2</p>

<p>A5 – Aspetti gestionali innovativi del servizio e di miglioramento non contemplati nei punti precedenti Indicazione, con puntuale descrizione, di modalità innovative di gestione del servizio attraverso l'uso di sistemi di valutazione e tecnologie tendenti a garantire una maggiore verifica dei livelli di qualità oltre che una migliore fruizione. Indicazione e descrizione di qualsiasi altro miglioramento del servizio non contemplato nei punti precedenti e che la ditta partecipante ritenga comunque di offrire ...max 10 punti</p>	<p>La ditta offre le seguenti proposte innovative di gestione del servizio e di miglioramento: Sistema informatizzato School E –Suite descritto in maniera analitica da pag. 33 a pag. 43 dell'offerta tecnica -Sistema di monitoraggio ed osservazione continua del servizio attraverso il Panel test (gruppo di lavoro) -Sistema di rintracciabilità dei trasporti con l'adozione del Sistema TOM TOM Web Fleet - Piano di controllo per la garanzia degli standard microbiologici. - Piattaforma E - LEARNING consente alla ditta di erogare formazione continua di alta qualità al proprio personale. -Portale della formazione - Sezione documentale dedicata alla registrazione, pubblicazione e archiviazione della documentazione impiegata per la formazione. -Pubblicazione dei menù sia via web che in forma cartacea. -Indirizzo di posta elettronica dedicato per fornire agli utenti tutte le risposte ai quesiti formulati nell'arco max di 24h dalla richiesta. -Isole ecologiche ossia pattumiere carrellate dedicate alla raccolta differenziata per tipologia di rifiuto. PUNTI 5</p>
<p>A6 –Distanza chilometrica dal Centro di cottura alla sede municipale ... max 5 punti (Tale distanza verrà verificata con quella pubblicata sul sito www.googlemaps.it). - 5 punti fino a 5 Km - 4 punti da 5,01 a 10 Km - 3 punti da 10,01 a 15 Km - 1 punto da 15,01 a 20 Km.</p>	<p>La ditta indica il Centro di cottura sito in Lecce Via E.Erriquez,62 Distanza dalla sede municipale 17,8Km. PUNTI 1</p>
<p>B- PIANO ALIMENTARE Max 24 PUNTI</p>	
<p>ELEMENTI OGGETTO DI VALUTAZIONE</p>	<p>DESCRIZIONE SINTETICA DELLA VALUTAZIONE</p>
<p>B1 – Materie prime: controlli e consegne Modalità e controllo delle forniture, piano delle consegne suddiviso per categoria merceologica; sistema di tracciabilità sia in entrata che in uscita degli alimenti. ...max 4 punti</p>	<p>Adeguatamente descritte le modalità di scelta, valutazione e controllo dei fornitori. È riportato un calendario di approvvigionamento con elenco dei fornitori e frequenza di approvvigionamento. Adozione di un sistema informatizzato per la tracciabilità</p>

	dei prodotti. PUNTI 3
B2 – Prodotti ortofrutticoli biologici e/o a lotta integrata; Proposta di utilizzo prodotti ortofrutticoli provenienti da agricoltura biologica e/o a lotta integrata 0,5 punti per ogni prodotto per un ... max di 6 punti	Viene riportato un elenco di 19 prodotti ortofrutticoli biologici PUNTI 6
B3 – Prodotti ortofrutticoli a km 0 e/o filiera corta Proposta di utilizzo di prodotti ortofrutticoli a “km0”, provenienti da un raggio di produzione entro i 150 km dal centro di cottura, e/o provenienti da filiera corta (minor numero di passaggi commerciali) 5 punti per ogni prodotto per un ... max di 5 punti	Tutti i prodotti ortofrutticoli previsti dal menù sono da considerarsi a Km. 0 in quanto il fornitore, come dichiarato dall’impresa, è MI.VO.srl di Massafra (distanza 92,8 Km dalla sede comunale) PUNTI 5
B4 – Prodotti biologici, tipici e a denominazione di origine protetta Proposta utilizzo di uno o più prodotti biologici, tipici e a denominazione di origine protetta: ad es. olio extravergine di oliva, parmigiano reggiano, etc. 1 punto per ogni prodotto per un max di 6 punti	Vengono indicati n. 11 prodotti PUNTI 6
B5 – Menù Proposte di menù regionali, etnici ed a tema 1 punto per ogni proposta per un max di 3 punti	Vengono proposti: n. 1 menù tipico leccese n. 5 menù a tema PUNTI 3
C – Proposte Migliorative di Ambienti e Servizio	Max 6 PUNTI
Indicare Proposte migliorative rispetto a quanto richiesto nel presente Capitolato riguardanti il servizio espletato, con particolare riferimento al rispetto dell’ambiente (fornitura carta riciclata, stoviglie a perdere “ecologiche” etc.). Rispetto ai refettori proposte di implementazione della dotazione strumentale. Saranno valutate, inoltre, proposte per iniziative di educazione alimentare e per iniziative atte al recupero, per scopi assistenziali, di generi alimentari consumati.	Utilizzo di prodotti chimici ecocompatibili certificati Ecolab o Swan Servizio ECO & EQUO. La ditta propone l’introduzione dei seguenti prodotti: IO Pura- acqua microfiltrata Stoviglie ecologiche –prodotti monouso biodegradabili linea ECOZEMA Gestione dei rifiuti presso i plessi scolastici –vengono riproposte le isole ecologiche (pattumiere carrellate) Formazione specifica in materia di tutela ambientale. La ditta prevede di organizzare un corso di formazione, costituito da diversi

moduli per complessive 8 h ma non viene indicato a chi sarà rivolto e la tempistica. Lampade a risparmio energetico in tutti i refettori, Bilancia digitale per alimenti per ogni refettorio per il controllo sulle porzionature

Tovaglie in NAPPING in materiale atossico.

A cura dell'impresa raccolta e consegna presso i centri caritatevoli di Salice Salentino di tutte le derrate integre non distribuite in mensa.

A cura dell'impresa recupero e consegna dei pasti solo in parte consumati da destinare al consumo degli animali del canile o al compostaggio previa acquisizione dei pareri da parte del Dipartimento di Prevenzione.

Programma formativo per alunni finalizzato a sviluppare una coscienza alimentare. Indicati la metodologia, la tempistica, il monte ore per ciascun anno scolastico, le risorse e gli strumenti utilizzati.

Realizzazione orti scolastici.

Programma formativo per genitori in materia di educazione alimentare. Indicati la metodologia, la tempistica il monte ore per ciascun anno scolastico, le risorse e gli strumenti utilizzati.

PUNTI 4

TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA PUNTI 43

La Commissione chiude i lavori alle ore 13,15 e si aggiorna, per la valutazione delle offerte delle altre ditte, al 16 luglio 2014.

Letto, confermato e sottoscritto

LA COMMISSIONE DI GARA

PRESIDENTE Ass. Sociale Giuseppa CONGEDO _____

COMPONENTE Arch. Alessandra NAPOLETANO _____

COMPONENTE Ten. Carlo CICALA _____

SEGRETARIO VERB. Istr. Amm.vo Annamaria RIZZO _____

