



# 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](mailto: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 TERZA SEDUTA DI GARA.

L'anno 2014 il mese di luglio il giorno sedici alle ore 9,10 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
- che con verbale della seconda seduta di gara in data 15.07.2014 la Commissione ha proceduto, in seduta riservata, alla valutazione dell'Offerta Tecnica della Soc. Coop. NUOVI ORIZZONTI Sociali e della R.I.DAL,

### TUTTO CIÒ PREMESSO

La Commissione continua i lavori di valutazione delle offerte tecniche delle ditte ammesse alla gara seguendo l'ordine di arrivo.

### 3. LA FENICE srl- Via G. Mameli,5 – Galatone

A- ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max 30 PUNTI
ELEMENTI OGGETTO DI VALUTAZIONE	DESCRIZIONE SINTETICA DELLA VALUTAZIONE
<p><b>A1 - Piano di produzione</b>            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>Adeguata la descrizione dei processi produttivi.            Personale:            n. 1 Amministratore -Responsabile Assicurazione della qualità, n. 1 Responsabile di Produzione, n. 1 consulente e Biologo, n. Responsabile acquisto e vendite, n. 1 Direttore Tecnico e Responsabile del Servizio di prevenzione e protezione- Responsabile organizzazione e controllo, n. 1 Consulente Biologo e nutrizionista.            (Totale 6 addetti)Di suddetto personale viene dichiarata la funzione svolta ma non viene indicato il relativo monte ore.            Inoltre: 1 cuoco, 4° livello, 15h settimanali; 1 aiuto cuoco, 6° livello, 15h settimanali;            n. 1 inserviente, 7° livello, 15h settimanali.            n. 2 ASM/veicolazione, 7° livello, 15h settimanali complessive; n. 7 ASM/Distribuzione, 6° livello, 70h settimanali complessive .Indicato l'orario del servizio</p> <p style="text-align: center;"><b>PUNTI 3</b></p>
<p><b>A2 – Piano di trasporto</b>            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</p>	<p>Viene indicato il piano di consegna dei pasti, due tempi di consegna (percorso rosso e percorso verde). La consegna avviene con n.2 automezzi più 1 riserva. Gli autisti sono n. 2 , 7° livello con monte ore settimanale complessivo di</p>

<p>utilizzato (con indicazione numero e livello contrattuale, monte ore giornaliero e settimanale)</p> <p style="text-align: right;"><b>.....max 4 punti</b></p>	<p>h.15. Dette unità vengono impiegate anche come addetti al Servizio Mensa ( ASM) in quanto si fermano nel refettorio dell'ultimo plesso Scolastico per aiutare le unità lavorative addette alla porzionatura.</p> <p>Per la consegna dei pasti verranno utilizzati n. 6 contenitori isoteromici LINEA NEUTRA, n. 6 contenitori – LINEA CALDA, n. 6 contenitori KOALA 80, n. 1 contenitore KOALA 80- LINEA FREDDA, n. 12 contenitori per pasti in multi porzioni, n. 4 carrelli tecnici con vasche a temperatura separata, n. 8 contenitori per trasporto del pane e della frutta, n. 4 contenitori in acciaio per il trasporto dei liquidi.</p> <p><b>PUNTI 3</b></p>
<p><b>A3 – Piano di distribuzione dei pasti</b> 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;"><b>...max 3 punti</b></p>	<p>Indicato in maniera precisa il piano di distribuzione dei pasti.</p> <p>Gli addetti alla distribuzione pasti saranno n. 9 di cui 7 addetti alla distribuzione, assistenti al pasto e n. 2 addetti distribuzione/veicolazione.</p> <p>Per le 7 unità addette alla distribuzione e assistenza al pasto viene indicato il livello(6° livello) l'orario di servizio, il monte ore giornaliero e settimanale per complessive 70 ore.</p> <p>Per i 2 addetti alla distribuzione/veicolazione viene indicato il livello (7) l'orario di servizio, il monte ore giornaliero e settimanale per complessive 15h, come peraltro già indicato al punto A2- Piano di trasporto pag. 10 dell'offerta tecnica anche se non è precisato quanto di quel monte ore è dedicato alla fase dell'assistenza al pasto.</p> <p><b>PUNTI 3</b></p>
<p><b>A4 – Aspetti igienico sanitari</b> Piano di igiene ambientale.</p> <p style="text-align: right;"><b>...max 4 punti</b></p>	<p>Dettagliata la descrizione del piano igienico ambientale sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, gestione e trattamento rifiuti, disinfestazione e derattizzazione.</p> <p><b>PUNTI 4</b></p>
<p><b>A5 – Aspetti gestionali innovativi del servizio e di miglioramento non contemplati nei punti precedenti</b> Indicazione, con puntuale descrizione, di modalità innovative di gestione del servizio attraverso l'uso di sistemi di</p>	<p>L'impresa offre i seguenti servizi innovativi di gestione del servizio e altre proposte migliorative.</p> <p>-Informatizzazione del servizio mensa descritto analiticamente nell'allegato n. 1 sez. A5.</p>

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

-Un team di figure jolly formato ad intervenire in caso di emergenza, n. 2 cuochi, n 3 ASM, n. 2 addetti alla veicolazione.

-Modalità di rilievo giornaliero delle presenze del personale mediante palmare a lettura ottica.

-computer nel centro cottura per la rilevazione pasti- elemento già previsto nel sistema di informatizzazione offerto

-n. 3 kit di sicurezza in dotazione dei refettori, proposta di un progetto preliminare di insonorizzazione dei refettori

-n. 6 carrelli a bagnomaria

Piano di emergenza:- team di tecnici specializzati( es. elettricisti , vetraio, ecc.)

-Menù di emergenza

-Scorte di emergenza

-Piano di gestione degli imprevisti delle emergenze.

-Carta dei servizi e brochure – Allegato n. 2 sez A5 in cui vengono definiti gli standard di qualità, indicati i servizi offerti e previsti i diversi tipi di controllo

-Piano di controllo qualità, attraverso questionari,report,ecc.

-Piano di aggiornamento del personale in cui viene indicato il personale da aggiornare, le tematiche ma non è indicato il monte ore.

-Prodotti aggiuntivi. N, 3 prodotti DOP-IGP, 11 prodotti tipici tradizionali pugliesi, 3 prodotti a filiera corta.

**PUNTI 5**

**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](http://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.

L'Azienda indica il centro cottura sito a Veglie in via F. Quarta angolo via Padre Colelli distanza dalla sede Municipale 8,2 Km.

**PUNTI 4**

**B -PIANO ALIMENTARE**

**Max 24 PUNTI**

ELEMENTI OGGETTO DI VALUTAZIONE

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA VALUTAZIONE

**B1 – Materie prime: controlli e consegne**  
Modalità e controllo delle forniture, piano delle consegne suddiviso per categoria

Vengono descritte in maniera precisa le modalità di selezione, valutazione dei fornitori.

<p>merceologica; sistema di tracciabilità sia in entrata che in uscita degli alimenti.</p> <p style="text-align: center;"><b>....max 4 punti</b></p>	<p>L'approvvigionamento delle materie prime avviene settimanalmente secondo uno schema riportato a pag. 30 dell'offerta tecnica.</p> <p>Presente un sistema di tracciabilità degli alimenti sia in entrata che in uscita (Piano di controllo della tracciabilità/rintracciabilità).</p> <p style="text-align: center;"><b>PUNTI 3</b></p>
<p><b>B2 – Prodotti ortofrutticoli biologici e/o a lotta integrata;</b> Proposta di utilizzo prodotti ortofrutticoli provenienti da agricoltura biologica e/o a lotta integrata 0,5 punti per ogni prodotto per un</p> <p style="text-align: center;"><b>... max di 6 punti</b></p>	<p>Viene riportato un elenco di 17 prodotti ortofrutticoli biologici e/o a lotta integrata.</p> <p style="text-align: center;"><b>PUNTI 6</b></p>
<p><b>B3 – Prodotti ortofrutticoli a km 0 e/o filiera corta</b> 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 style="text-align: center;"><b>... max di 5 punti</b></p>	<p>Vengono indicati 11 prodotti.</p> <p style="text-align: center;"><b>PUNTI 5</b></p>
<p><b>B4 – Prodotti biologici, tipici e a denominazione di origine protetta</b> 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 style="text-align: center;"><b>....max di 6 punti</b></p>	<p>Vengono indicati n. 9 prodotti</p> <p style="text-align: center;"><b>PUNTI 6</b></p>
<p><b>B5 – Menù</b> Proposte di menù regionali, etnici ed a tema 1 punto per ogni proposta per un</p> <p style="text-align: center;"><b>...max di 3 punti</b></p>	<p>Vengono proposti:</p> <p>n. 6 menù a tema per ricorrenze particolari e feste</p> <p>n. 2 menù a tema per il Progetto di educazione alimentare ( regionale , etnico)</p> <p>n. 2 menù a tema per il progetto di educazione ambientale.</p> <p style="text-align: center;"><b>PUNTI 3</b></p>
<p><b>C – Proposte Migliorative di Ambienti e Servizio Max 6 PUNTI</b></p>	
<p>Indicare Proposte migliorative rispetto a quanto richiesto nel presente Capitolato riguardanti il servizio espletato, con particolare riferimento al rispetto</p>	<p><u>-Rispetto ambientale</u></p> <p>- progetto di ecoefficienza e sostenibilità ambientale</p> <p>-prodotti per la sanificazione a marchio ecologico</p>

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

Riduzione consumi( lampadine a basso consumo, ecc.)

-Proposta di utilizzo di piatti pluriuso e lavastoviglie nei centri di distribuzione con più di 30 commensali.

-installazione di depuratori d'acqua in tutti gli edifici scolastici

Implementazione dotazioni strumentali dei refettori:

lavello acciaio due vasche, trespolo portarotolo, lampade a basso consumo, sistema di purificazione acqua, 2 tavoli e 4 sedie, 2 tavoli in acciaio, 2 carrelli a bagnomaria, 1 kit di sicurezza, progetto di insonorizzazione del refettorio presso i plessi scolastici di via Marzabotto, Via : C. I. Valente, Via Manzoni (pag. 36 offerta tecnica).

Osservatorio nutrizionale allo scopo di raccogliere ed elaborare dati riguardanti lo stato nutrizionale e le abitudini degli utenti della scuola.

-10 progetti di educazione alimentare/ambientale

-Progetto di educazione alla legalità

-Progetto "Buon Samaritano" per la distribuzione dei pasti non consumati ad enti caritatevoli

-Progetto per la distribuzione delle rimanenze dei pasti all'alimentazione degli animali d'affezione, al compostaggio e alla raccolta differenziata.

**PUNTI 5**

**TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA PUNTI 50**

La Commissione chiude i lavori alle ore 11,30.  
Letto, confermato e sottoscritto

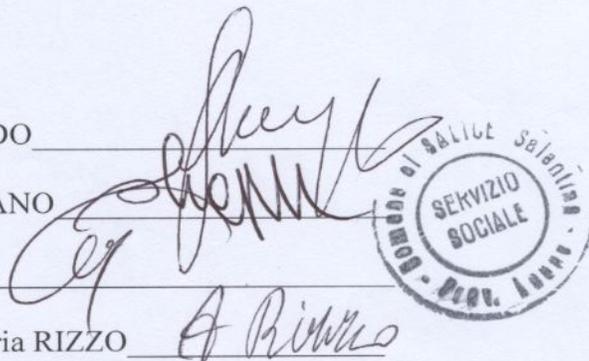
**LA COMMISSIONE DI GARA**

**PRESIDENTE** Ass. Sociale Giuseppa CONGEDO \_\_\_\_\_

**COMPONENTE** Arch. Alessandra NAPOLETANO \_\_\_\_\_

**COMPONENTE** Ten. Carlo CICALA \_\_\_\_\_

**SEGRETARIO VERB.** Istr. Amm.vo Annamaria RIZZO \_\_\_\_\_



The image shows several handwritten signatures in black ink over the names of the commission members. To the right, there is a circular official stamp. The stamp contains the text: "Municipality of Salice Salentino", "SERVIZIO SOCIALE", and "Prov. Lecce".