



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 QUARTA SEDUTA DI GARA.

L'anno 2014 il mese di luglio il giorno ventuno alle ore 10,00 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
- che con verbale della terza seduta di gara in data 16.07.2014 la Commissione ha proceduto, in seduta riservata, alla valutazione dell'Offerta Tecnica della ditta "LA FENICE",

TUTTO CIÒ PREMESSO

La Commissione continua i lavori di valutazione dell'offerta tecnica della ditta secondo l'ordine d'arrivo.

4.LADISA spa- Via G.Lindermann n. 5/3 -5/4 - Bari

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>Piano di produzione descritto in modo preciso. Personale come da organigramma e Diagrammi di GANTT: 1 Direttore, 4° livello – 40h settimanali; 1 Dietista- 4° livello 20h settimanali; 1 Impiegato addetto all'economato 5°livello- 20h settimanali;1 cuoco 4° livello-30h settimanali;1 aiuto cuoco, 5° livello 22,5 ore settimanali; 2 ASM di cucina,6° livello super, 40h settimanali complessive; n. 6 ASM, 6° livello Super ,60h settimanali complessive. Per ciascuna unità viene precisato l'orario di servizio.</p> <p>La ditta indica una settima unità addetta alla somministrazione pasti per un monte ore settimanale di 5 ore (pag. 7). La stessa unità svolgerà funzioni di autista per n. 15h settimanali come indicato nel piano di trasporto. La Commissione rileva che la ditta si è impegnata a subentrare nei contratti di lavoro delle unità lavorative impiegate nel servizio del precedente appalto il cui monte ore complessivo settimanale è di 70 ore e non di 65.</p> <p style="text-align: right;">PUNTI 2</p>	
<p>A2 – Piano di trasporto Piano di consegna dei pasti nei plessi scolastici indicati: numero e tipologia di</p>	<p>Viene indicato il piano di consegna pasti nei plessi scolastici di Salice Salentino con orario di consegna e personale come</p>	

<p>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 style="text-align: right;">.....max 4 punti</p>	<p>da tabella percorsi.</p> <p>Indicate le caratteristiche dei contenitori termici utilizzati: bacinelle gastronorm: Contenitori anti thermoport della Reiber, macchina confezionatrice per diete speciali, contenitori pane e frutta con coperchio in plastica per alimenti; carrelli ausiliari(non viene indicato un numero preciso). La ditta per le caratteristiche tecniche dei contenitori rinvia agli allegati 1 e 2 che non sono presenti nella busta B) come accertato in seduta pubblica in data 14.7.2014.</p> <p>Per il trasporto viene indicato n. 1 automezzo che nel caso specifico risulterebbe sufficiente in coerenza con il numero dei pasti e le distanze tra i plessi. La ditta garantisce una rapida sostituzione del mezzo in caso di emergenza disponendo di un parco automezzi esclusivamente adibito al trasporto dei pasti.</p> <p>n. 1 ASM/Autista 6° livello super con un monte ore settimanale di 20h, n. 5 di predette ore vengono svolte come ASM presso un plesso scolastico (Via Valente) con il seguente orario: h 11,45 – 12,45 (pag. 13 dell’Offerta Tecnica). Quindi l’autista effettuerà 15h settimanali.</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 style="text-align: right;">...max 3 punti</p>	<p>Indicato in maniera sintetica il piano di distribuzione dei pasti. Per la somministrazione dei pasti verranno utilizzati n. 6 ASM, 6° livello super con orario di servizio 11,45-13,45 per n 10h settimanali, complessive 60h mensili inoltre n. 1 ASM/Autista 6° livello super con il seguente orario di lavoro 11,45-12,45 presso il refettorio del plesso di via C. I. Valente(totale 5 h settimanali) come da pag. 13 dell’Offerta Tecnica. Totale monte ore settimanale ASM n. 65</p> <p>PUNTI 2</p>
<p>A4 – Aspetti igienico sanitari Piano di igiene ambientale.</p> <p style="text-align: right;">...max 4 punti</p>	<p>L’impresa elabora specificatamente per ogni servizio offerto un Piano di Autocontrollo. L’applicazione del sistema e di gestione della sicurezza Alimentare prevede 3 distinte fasi propedeutiche, necessarie all’elaborazione di un Piano di autocontrollo per ogni singolo impianto : verifica dei requisiti strutturali del Centro di Cottura/</p>

	<p>stoccaggio, analisi del processo produttivo specifico, elaborazione di un Piano di autocontrollo. Elaborato, per il servizio di refezione di Salice Salentino, un piano specifico dei controlli analitici per ogni anno di servizio, volti a garantire il contenimento del rischio microbiologico. Non vengono riportati gli interventi di derattizzazione e disinfestazione.</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 ...max 10 punti</p>	<p>Implementazione di un sistema di gestione automatizzata del servizio. -Customer Satisfaction (servizio di rilevazione gradimento utente). Adozione dei “ dei criteri ambientali minimi” (CAM) per la ristorazione collettiva. Il progetto approntato dall'Impresa per il Comune di Salice Salentino è di impatto sulla riduzione dei danni ambientali: prodotti in carta tessuto; utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale;due frigoriferi e due congelatori di classe energetica A7 verranno messi a disposizione dei refettori ;adozione di un sistema di protocollo e pulizia, prodotti sanificanti ECOLABEL, riduzione di quantità dei rifiuti prodotti attraverso il possesso di una piattaforma centralizzata per le proprie derrate.</p> <p>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>L'Azienda indica il centro cottura sito a Salice Salentino in via Umberto I distante 450 mt dalla sede Municipale.</p> <p>PUNTI 5</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>I fornitori vengono selezionati in base al possesso delle certificazioni di qualità. Viene assicurato un controllo continuo sulla qualità e disponibilità delle merci attraverso una Piattaforma</p>

<p>....max punti 4</p>	<p>Logistica e di Distribuzione (certificato ISO9001: 2008) dotata di un sistema informatizzato "CSB" di gestione degli acquisti. Descritte in modo preciso le fasi di approvvigionamento, ricevimento e stoccaggio delle materie prime. -Sistema informatizzato CSB per la tracciabilità dei prodotti.</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 ... max di 6 punti</p>	<p>Viene riportato un elenco di 12 prodotti biologici e/o a lotta integrata.</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 ... 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 unmax di 6 punti</p>	<p>Vengono indicati n.6 prodotti</p> <p>PUNTI 6</p>
<p>B5 – Menù Proposte di menù regionali, etnici ed a tema 1 punto per ogni proposta per un ...max di 3 punti</p>	<p>- menù regionale - menù internazionale</p> <p>PUNTI 2</p>
<p>C – Proposte Migliorative di Ambienti e Servizio Max 6 PUNTI</p>	
<p>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,</p>	<p>- Manutenzione ordinaria dei locali:Lavoro di ripristino generalizzato delle piastrelle dei battiscopa, degli intonaci e delle finiture edili. La commissione precisa a tal fine che se l'impresa dovesse risultare aggiudicataria predetti lavori potranno essere realizzati dalla stessa previa autorizzazione dell'Ufficio Tecnico Comunale. - ISTALLAZIONE di tendaggi ignifughi nei</p>

[Handwritten signatures and initials on the right margin]

proposte per iniziative di educazione alimentare e per iniziative atte al recupero, per scopi assistenziali, di generi alimentari consumati.

....max 6 punti

refettori

- Manutenzione ordinaria degli infissi
- Isolamento acustico dei refettori
- Gestione green dei rifiuti: n. 4 pattumiere e n. 1 compostatore di rifiuti
- Miglioramento dell'illuminazione con plafoniere con tubi al neon a risparmio energetico
- n. 50 brocche realizzate in materiale sintetico e multicolore
- n. 4 colonnine dispenser di Amuchina gel igienizzante mani
- Dotazione nei refettori di pannelli forex con immagini sul tema dell'educazione alimentare
- Questionari per la misura quantitativa e della soddisfazione del cliente
- Iniziative di educazione alimentare per gli alunni della scuola dell'Infanzia e Primaria, realizzazione di un opuscolo dedicato.

PUNTI 5

TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA PUNTI 47

La Commissione prende atto della graduatoria provvisoria, come risultante in seguito alla valutazione dell'Offerta Tecnica, di seguito riportata:

- | | |
|---------------------------------------|----------|
| 1) Soc. Coop. NUOVI ORIZZONTI SOCIALI | Punti 51 |
| 2) Ditta "LA FENICE" arl | Punti 50 |
| 3) LADISA spa | Punti 47 |
| 4) R.I.DAL | Punti 43 |

La Commissione chiude i lavori alle ore 12,30 e si aggiorna alla prossima seduta pubblica da convocarsi in data 28 luglio alle ore 12,00 per procedere alla comunicazione dei punteggi attribuiti per l'offerta tecnica e all'apertura delle buste C) contenenti l'offerta economica delle ditte ammesse e quindi, conseguentemente, formulare la graduatoria finale per l'aggiudicazione provvisoria dell'appalto.

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 _____

