

	Centrale Unica di Committenza	
	Cod. AUSA 0000551585	
	COMUNE DI TERMINI IMERESE	
	Città Metropolitana di Palermo	
	Verbale	
	OGGETTO: Procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. 50/2016 per l'affidamento in appalto della "Gestione del servizio di mensa scolastica per la scuola dell'infanzia, Primaria e Secondaria del Comune di Lascari per il periodo 09/01/2019 al 15/06/2020"- CIG:7652262E5B.	
	Importo complessivo dell'appalto € 148.225,00 oltre IVA e oneri di sicurezza.	
	Criterio: Offerta Economicamente più vantaggiosa.	
	L'anno duemiladiciotto il giorno dieci del mese di dicembre, alle ore 9.45 nella sede storica del Comune, aperta al pubblico, Ufficio Contratti, si è riunita la Commissione di gara, nominata con determinazione del dirigente del 1° Settore n.1834 del 16/11/2018 del Comune di Termini Imerese, ai sensi del combinato disposto dell'art. 18 lettere b.3.3 e b.3.4. della Convenzione approvata dai Consigli Comunali dei comuni aderenti alla Centrale Unica di Committenza e stipulata dai Sindaci in data 20.4.2016.	
	La commissione di gara è così composta:	
	1 – Francesco Saldi – Responsabile della C.U.C. – Presidente	
	2 – Maddalena Muratore – Componente Commissario	
	3- Pizzo Giuseppina – Componente Commissario e segretario verbalizzante	

Il Presidente riscontrata la regolarità della costituzione della Commissione in seduta riservata dichiara aperta la seduta.

La commissione prosegue con l'esame della relazione tecnica sintetica presentata dalla ditta Muscarella Pietro

Punto 1 organizzazione del servizio e progetto di gestione specifico per la mensa scolastica

Sub criterio 1 modalità di svolgimento del servizio

Dettagliata la indicazione della modalità di svolgimento del servizio per ciò che attiene alla distribuzione dei pasti e alla modalità di mantenimento della temperatura dei pasti fino al consumo.

Commissario A: attribuisce al sub criterio 1 il giudizio di ottimo

Commissario B: attribuisce al sub criterio 1 il giudizio di ottimo

Commissario C: attribuisce al sub criterio 1 il giudizio di buono

Sub criterio 2 sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori

La ditta espone in modo chiaro le modalità e le tempistiche di approvvigionamento e acquisizione dei prodotti.

L'acquisto delle derrate è programmato in base al fabbisogno e la quantità è prestabilita in rapporto alla media dei pasti da fornire giornalmente effettuata su base settimanale in rapporto al menù e alle tabelle dietetiche.

La fase di stoccaggio degli alimenti è limitata, in quanto gli ordini di acquisto vengono effettuati con cadenza giornaliera o settimanale con l'obiettivo di avere garanzia di qualità e freschezza delle materie prime. Altresì le derrate vengono sottoposte a idonee verifiche di controllo ad esempio verifica integrità di confezioni, regolare etichettatura, verifica delle scadenze

alimentari ed in ultimo verifica tracciabilità del prodotto.

Tutte le pregresse verifiche vengono annotate in apposito registro di autocontrollo. Tutte le materie prime e i materiali monouso sono approvvigionati da fornitori qualificati provvisti da dichiarazioni di conformità MOKA.

Anche la selezione dei fornitori viene effettuata nel rispetto di rigide regole adottando adeguati sistemi di controllo interno dettagliati per classi di merito attribuite in base ai seguenti criteri: affidabilità dei tempi di esecuzione e qualità forniture, presenza di sistemi di qualità certificati e controvalore delle forniture annuali.

Commissario A: attribuisce al sub criterio 2 il giudizio di buono

Commissario B: attribuisce al sub criterio 2 il giudizio di ottimo

Commissario C: attribuisce al sub criterio 2 il giudizio di ottimo

Sub criterio 3 piano dei trasporti

La ditta chiarisce in modo esaustivo le modalità di trasporto degli alimenti nonché il loro porzionamento, confezionamento e mantenimento della temperatura. Viene indicato il possesso di requisiti idonei al trasporto di alimenti.

Commissario A: attribuisce al sub criterio 3 il giudizio di ottimo

Commissario B: attribuisce al sub criterio 3 il giudizio di buono

Commissario C: attribuisce al sub criterio 3 il giudizio di ottimo

Sub criterio 4 e 5 possesso di certificazioni UNI EN ISO 22000:2005 - UNI EN ISO 9001:2008

La ditta dimostra di essere in possesso unicamente del sistema di certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2015

La Commissione attribuisce al sub criterio 5 il punteggio predeterminato di 2.

Punto 2 Organizzazione del personale

Sub criterio 6 addetti e personale alle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio

La ditta offre: un cuoco e un aiuto cuoco per un totale di ore da 4.30 a 5.30 ciascuno, il cuoco svolge anche attività di autista; un coordinatore magazziniere che si occupa oltre che di attività amministrativa anche di somministrazione, preparazione tavoli, riordino refettorio e pulizia per un totale di ore da 6.30 a 7, un ulteriore addetto si occupa di distribuzione, somministrazione, preparazione tavoli, riordino refettorio e pulizia per un totale di ore da 5.30 a 6. Infine la ditta prevede ulteriori due addetti che oltre alle mansioni di cui sopra vengono impiegati anche per il trasporto per un totale di ore da 2.30 a 3.30 ciascuno.

Commissario A: attribuisce al sub criterio 6 il giudizio di sufficiente

Commissario B: attribuisce al sub criterio 6 il giudizio di discreto

Commissario C: attribuisce al sub criterio 6 il giudizio di sufficiente

Sub criterio 7 rapporto numerico personale distribuito per plesso

La ditta offre il seguente rapporto numerico personale/utenti:

addetto 1/24 da lunedì a venerdì scuola dell'infanzia (per due addetti)

addetto 1/42,5 lunedì e mercoledì scuola secondaria di primo grado (per due addetti)

addetto 1/54 da lunedì al venerdì scuola primaria (per due addetti)

Commissario A: attribuisce al sub criterio 7 il giudizio di discreto

Commissario B: attribuisce al sub criterio 7 il giudizio di sufficiente

Commissario C: attribuisce al sub criterio 7 il giudizio di discreto

Punto 3

Sub criterio 8 programma di formazione

Tutto il personale ivi compreso il titolare è in possesso di attestato di alimentarista, inoltre il titolare, il cuoco e un addetto hanno frequentato il corso di formazione per la gestione della qualità (norma ISO 9001/2015); la ditta indica il numero di ore dei rispettivi corsi di formazione già effettuati.

Commissario A: attribuisce al sub criterio 8 il giudizio di discreto

Commissario B: attribuisce al sub criterio 8 il giudizio di discreto

Commissario C: attribuisce al sub criterio 8 il giudizio di discreto

Punto 4 introduzione prodotti biologici, DOP e IGP

Sub criterio 9 – 10 – 11 - 12

La ditta indica di ricorrere all'utilizzo di prodotti biologici, IGP e DOP in percentuale compresa tra il 31% e il 60% e nello specifico offre una percentuale media del totale dei menù pari 43,16%

La Commissione attribuisce al sub criterio 11 il punteggio predeterminato di 7.

Punto 5 gestione delle diete speciali

Sub criterio 13

Ampia offerta di diete speciali e in particolar modo diete speciali di tipo sanitario, quali intolleranze e allergie alimentari, diete speciali a carattere etico religioso e leggera (dieta bianca). Specifica dettagliatamente il sistema di predisposizione delle suddette diete in base alle indicazioni mediche e con adeguata organizzazione del personale. Viene dettagliatamente indicato il sistema di stoccaggio e preparazione delle materie prime, confezionamento e

trasporto con attenzione anche al processo di somministrazione. Sono altresì indicate le misure di sicurezza a garanzia della protezione dei dati personali dei soggetti fruitori.

Commissario A: attribuisce al sub criterio 13 il giudizio di buono

Commissario B: attribuisce al sub criterio 13 il giudizio di buono

Commissario C: attribuisce al sub criterio 13 il giudizio di ottimo

Punto 6 gestione delle emergenze

Sub criterio 14 - 15

La ditta dispone di un centro di preparazione pasti alternativo indicato nel Comune di Trabia, ubicato a distanza di 33 Km dai due plessi scolastici e pertanto entro i 50 km prescritti per l'attribuzione del punteggio.

La Commissione attribuisce al sub criterio 14 il punteggio predeterminato di 8.

Punto 7 migliorie

Sub criterio 16 Proposte progettuali finalizzate al miglioramento del servizio stesso e/o all'integrazione delle attrezzature esistenti nei locali scolastici senza alcun costo aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

Viene indicato l'impiego di una macchina confezionatrice che viene utilizzata per confezionare i pasti destinati al servizio mensa del plesso di via Pirandello.

Commissario A: attribuisce al sub criterio 16 il giudizio di discreto

Commissario B: attribuisce al sub criterio 16 il giudizio di discreto

Commissario C: attribuisce al sub criterio 16 il giudizio di discreto

Sub criterio 17 Gestione degli avanzi o delle eccedenze alimentari.

La ditta in relazione alla gestione degli sprechi si impegna a commisurare gli

ordini di acquisto delle materie prime deperibili in funzione del numero dei pasti da realizzare. Inoltre le eccedenze verranno destinate a casi specifici segnalati dai servizi sociali o ad altre strutture designate dall'Amministrazione comunale

Commissario A: attribuisce al sub criterio 17 il giudizio di sufficiente

Commissario B: attribuisce al sub criterio 17 il giudizio di discreto

Commissario C: attribuisce al sub criterio 17 il giudizio di sufficiente

A questo punto la commissione prosegue con l'esame della relazione tecnica sintetica presentata dalla ditta Saporito srl

Punto 1 organizzazione del servizio e progetto di gestione specifico per la mensa scolastica

Sub criterio 1 modalità di svolgimento del servizio

La ditta espone in modo sintetico le modalità di svolgimento del servizio con particolare attenzione a tutti gli aspetti legati all'igiene.

Commissario A: attribuisce al sub criterio 1 il giudizio di sufficiente

Commissario B: attribuisce al sub criterio 1 il giudizio di discreto

Commissario C: attribuisce al sub criterio 1 il giudizio di sufficiente

Sub criterio 2 sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori

La ditta espone in modo sintetico il sistema di acquisizione dei prodotti e di selezione dei fornitori, prevedendo consegna giornaliera per pane, frutta e carne e consegne settimanali per tutte le altre forniture. La scelta dei fornitori avverrà secondo criteri di affidabilità inerente la certificazione di qualità e trasporto, convenienza a parità di qualità rispetto ad altri fornitori, disponibilità ai cambi e ordini di grosse quantità di merci, puntualità nelle

	consegne.	
	Commissario A: attribuisce al sub criterio 2 il giudizio di sufficiente	
	Commissario B: attribuisce al sub criterio 2 il giudizio di sufficiente	
	Commissario C: attribuisce al sub criterio 2 il giudizio di modesto	
	Sub criterio 3 piano dei trasporti	
	La ditta non indica alcun piano dei trasporti	
	Commissario A: attribuisce al sub criterio 3 giudizio totalmente assente	
	Commissario B: attribuisce al sub criterio 3 giudizio totalmente assente	
	Commissario C: attribuisce al sub criterio 3 giudizio totalmente assente	
	Sub criterio 4 e 5 possesso di certificazioni UNI EN ISO 22000:2005 - UNI EN ISO 9001:2008	
	La ditta dimostra di essere in possesso unicamente del sistema di certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2015	
	La Commissione attribuisce al sub criterio 5 il punteggio predeterminato di 2.	
	Punto 2 Organizzazione del personale	
	Sub criterio 6 addetti e personale alle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio	
	La ditta indica in modo sintetico il numero del personale da impiegare nel servizio, pari a totale n.12 unità, specificando le relative mansioni	
	Commissario A: attribuisce al sub criterio 6 il giudizio di sufficiente	
	Commissario B: attribuisce al sub criterio 6 il giudizio di sufficiente	
	Commissario C: attribuisce al sub criterio 6 il giudizio di sufficiente	
	Sub criterio 7 rapporto numerico personale distribuito per plesso	
	La ditta non indica il rapporto numerico personale/utenti né il monte ore	

giornaliero

Commissario A: attribuisce al sub criterio 7 giudizio totalmente assente

Commissario B: attribuisce al sub criterio 7 giudizio totalmente assente

Commissario C: attribuisce al sub criterio 7 giudizio totalmente assente

Punto 3

Sub criterio 8 programma di formazione

La ditta indica in modo analitico il curriculum formativo di n. 6 addetti specificando i corsi di formazione del personale previsti nell'attività e il rispettivo monte ore. Con riferimento al personale di cucina viene indicato che l'operatore ha esperienza lavorativa di cinque anni nel campo della ristorazione collettiva; la ditta si avvarrà della consulenza di una dietista.

Commissario A: attribuisce al sub criterio 8 il giudizio di discreto

Commissario B: attribuisce al sub criterio 8 il giudizio di sufficiente

Commissario C: attribuisce al sub criterio 8 il giudizio di discreto

Punto 4 introduzione prodotti biologici, DOP e IGP

Sub criterio 9 – 10 – 11 - 12

La ditta indica in modo analitico i prodotti biologici, IGP e DOP da impiegare specificando di utilizzarli in percentuale compresa tra il 61% e il 100%

La Commissione attribuisce al sub criterio 12 il punteggio predeterminato di 10.

Punto 5 gestione delle diete speciali

Sub criterio 13

La ditta relativamente alle varie tipologie di diete speciali porrà particolare attenzione sulla formazione del personale in modo tale che ogni incaricato

comprenda i rischi insiti nella filiera alimentare e possa prevenire o minimizzare i pericoli attraverso una corretta prassi igienica. Viene dettagliatamente indicato il sistema di stoccaggio e preparazione delle materie prime, confezionamento e trasporto con attenzione anche al processo di somministrazione. Sono altresì indicate le misure di sicurezza a garanzia della protezione dei dati personali dei soggetti fruitori.

Commissario A: attribuisce al sub criterio 13 il giudizio di discreto

Commissario B: attribuisce al sub criterio 13 il giudizio di buono

Commissario C: attribuisce al sub criterio 13 il giudizio di buono

Punto 6 gestione delle emergenze

Sub criterio 14 - 15

La ditta dispone di un proprio centro cottura a Corleone senza indicare la distanza chilometrica. La commissione, accerta che il Comune di Corleone è ubicato a una distanza maggiore di Km 50 e pertanto non attribuisce il previsto punteggio. La ditta si impegna a somministrare in caso di imprevisti un piatto freddo alternativo e pertanto la Commissione attribuisce al sub criterio 15 il punteggio predeterminato di 3.

Punto 7 migliorie

Sub criterio 16 Proposte progettuali finalizzate al miglioramento del servizio stesso e/o all'integrazione delle attrezzature esistenti nei locali scolastici senza alcun costo aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

Viene indicato l'impiego di una macchina confezionatrice e frigoriferi.

Commissario A: attribuisce al sub criterio 16 il giudizio di sufficiente

Commissario B: attribuisce al sub criterio 16 il giudizio di discreto

Commissario C: attribuisce al sub criterio 16 il giudizio di sufficiente

Sub criterio 17 Gestione degli avanzi o delle eccedenze alimentari.

Il recupero delle porzioni di cibo prodotte in eccesso è stabilito a favore di parrocchie, enti di beneficenza e associazioni di volontariato per destinarlo a favore di soggetti svantaggiati.

Commissario A: attribuisce al sub criterio 17 il giudizio di discreto

Commissario B: attribuisce al sub criterio 17 il giudizio di buono

Commissario C: attribuisce al sub criterio 17 il giudizio di discreto

A questo punto la commissione trasforma i criteri in punteggi, applicando la formula prevista a pag. 8 della lettera d'invito, come da schede allegate.

Dalle schede risulta il seguente punteggio:

Coop. Sociale Orchidea - coop. Matusalemme (ausiliaria) – punti 69,27

Muscarella Pietro – punti 64,40

Saporito s.r.l. - punti 54,83

La commissione da' atto che le offerte tecniche di tutte e tre le ditte hanno ottenuto un punteggio minimo di 40/70 massimo attribuibile e pertanto sono ritenute idonee e ammesse alla fase successiva della gara.

Si da' mandato all'ufficio della Centrale Unica di Committenza di comunicare alle ditte partecipanti la data della seduta pubblica.

La commissione alle ore 14,55 chiude la terza riservata e si aggiorna in seduta pubblica al giorno 18.12.2018 alle ore 11,00.

Il presente verbale viene letto, approvato e sottoscritto.

f.to Francesco Saldì

f.to Maddalena Muratore

f.to Giuseppina Pizzo