

CITTA' DI RAGUSA

VERBALE DEI LAVORI DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE DELLA GARA RELATIVA
ALL'AFFIDAMENTO DEL "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ANNO 2015-2016"

SECONDA SEDUTA (RISERVATA)

L'anno duemilaquindici, il giorno diciotto del mese di giugno in Ragusa, nella Residenza Comunale, ufficio contratti, alle ore 15,00 e ss. È presente la commissione giudicatrice costituita e nominata con Determinazione Dirigenziale n. 147 dell'8/06/2015 del settore VIII annotata al registro generale dell'Ente al n. 1213 del 18/06/2015 e segnatamente dalla dott.ssa Arianna Guarnieri – dirigente del Settore VIII- Comune di Ragusa nella qualità di Presidente della predetta Commissione ed i commissari esterni nominati a seguito di sorteggio pubblico effettuato dall'UREGA di Ragusa avv. Pietro Lupo (PA- Esperto giuridico) ed ing. Antonino Belluardo (RG- esperto tecnico).

La Commissione procede alla valutazione, in seduta riservata, dell'offerta tecnico/progettuale dei concorrenti in ordine di numerazione, attribuendo i punteggi sulla base dei criteri stabiliti dal bando e dal capitolato speciale. Vengono esaminate le offerte tecniche contrassegnate dai numeri 1,3,4 e 5. Si rimarca la costanza che non viene esaminata l'offerta del concorrente n° 2 in quanto escluso dal seggio di gara.

Alle ore 21:00, data liora, la Commissione sospende i lavori aggiornandoli al mattino successivo. Le buste contenenti le offerte vengono riposte in armadio dotato di sistema di chiusura di sicurezza.

Alle ore 08:15 del 19 giugno, stessa sede, riprendono i lavori in oggetto con l'esame delle offerte tecniche delle concorrenti nn. 6 e 7.

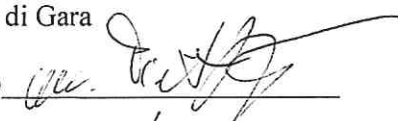
Dopo ampia ed approfondita lettura ed esame del contenuto delle offerte tecniche la commissione attribuisce i punteggi che sono riportati nella tabella "Allegato I" che fa parte integrante del presente verbale.

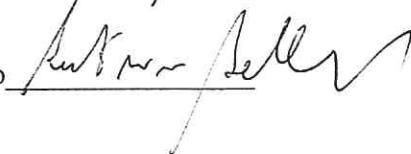
Alle ore 12,00 la Presidente della Commissione dichiara conclusi i lavori di disamina e valutazione delle idee progettuali e rinvia la prosecuzione delle operazioni di gara, che si svolgeranno in seduta pubblica, per l'apertura delle offerte economiche alle ore 12:15 del 19 giugno c.m.

Ragusa 19 giugno 2015

Letto confermato e sottoscritto

La Commissione di Gara

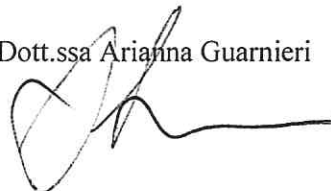
Avv. Pietro Lupo 

Ing. Antonino Belluardo 



Il Presidente del Seggio

Dott.ssa Arianna Guarnieri



B Organizzazione del Servizio

b.1 – PERSONALE: L'offerente dovrà illustrare dettagliatamente il cronoprogramma giornaliero e organigramma: figure professionali impiegate stabilmente e periodicamente, monte ore giornaliero e settimanale del personale adibito alla gestione dei centri di cottura con il dettaglio delle fasi operative svolte

Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato						
		Offerente 1	Offerente 3	Offerente 4	Offerente 5	Offerente 6	Offerente 7	
Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0							
Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 2							
Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 4	6	6	4-5	3	5	3-5	
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	fino a 6							

b.1.1 – curricula formativi e professionali del Cuoco, del Responsabile del servizio e del tecnico competente in nutrizione e alimentazione umana

Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato						
		Offerente 1	Offerente 3	Offerente 4	Offerente 5	Offerente 6	Offerente 7	
Curricula incompleti e non coerenti	0							
Curricula nella norma	fino a 1,5							
Curricula completi e soddisfacenti in tutti gli elementi	fino a 3	2	2.5	1	2	2.5	1.5	

b.1.2 – Programma di formazione e aggiornamento del personale impiegato che la ditta si impegna ad applicare per tutta la durata del contratto al personale destinato al servizio in appalto (monte ore, contenuti, frequenza, professionalità impiegate e modalità di verifica dell'efficacia del piano di formazione adottato)

Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato						
		Offerente 1	Offerente 3	Offerente 4	Offerente 5	Offerente 6	Offerente 7	
Nessun piano di formazione previsto	0							
Descrizione generica del piano di	fino a 0,5	1	3	2	1	3	3	

Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0	1	3	4	5	6	7
Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 0,5						
Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 2	2.5	2	1.5	1.5	2.5	2.5
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	fino a 3						

b.3.2 – Criteri di selezione e controllo dei fornitori (certificazioni, disciplinari di filiera, garanzie, entità numerica, vicinanza), tracciabilità dei prodotti

Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato					
		Offerente 1	Offerente 3	Offerente 4	Offerente 5	Offerente 6	Offerente 7
Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0						
Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 1,5						
Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 3	2.5	3	1.5	1.5	2.5	2.5
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	fino a 4						

b.3.3 – Preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti, con descrizione dei relativi flussi di attività, gestione del sistema qualità: modalità di gestione del piano di autocontrollo igienico secondo il metodo HACCP

Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato					
		Offerente 1	Offerente 3	Offerente 4	Offerente 5	Offerente 6	Offerente 7
Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0						
Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 3						
Descrizione completa e soddisfacente in quasi tutti gli elementi	fino a 5	7.5	6.5	3	4	6.5	4.5
Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 7,5						
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli	fino a 9						

richiesti

b.3.4 – Gestione di imprevisti, emergenze (anche in caso di guasti), modifiche dei servizi)

Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato					
		Offertente 1	Offertente 3	Offertente 4	Offertente 5	Offertente 6	Offertente 7
Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0						
Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 1						
Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 2,5	2.5	2	1	2	2	1.5
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	fino a 3						

b.3.5 – Piano di pulizia e sanificazione dei locali e piano di smaltimento dei rifiuti (compresi quelli dei refettori)

Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato					
		Offerte 1	Offerte 3	Offerte 4	Offerte 5	Offerte 6	Offerte 7
Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0						
Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 1						
Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 2,5	2	2.5	1.5	2	2.5	2
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	fino a 3						

b.3.6 – Piano dei trasporti (modalità di esecuzione, tipologia dei contenitori utilizzati per la veicolazione (allegare schede tecniche), tipologia, caratteristiche, numero e tipo di alimentazione dei mezzi utilizzati (allegare schede tecniche), programma di manutenzione e pulizia dei mezzi utilizzati, personale utilizzato e relativo monte ore giornaliero e settimanale e cronoprogramma, tempi di percorrenza)

Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato					
		Offerte 1	Offerte 3	Offerte 4	Offerte 5	Offerte 6	Offerte 7
Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0						
Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 3	7	8	3	5.5	7.5	7

Descrizione completa e soddisfacente in quasi tutti gli elementi	fino a 5							
Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 7,5							
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	fino a 9							

b.4 – GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

b.4.1 – Descrizione del processo di elaborazione, archiviazione, preparazione, conservazione, distribuzione delle diete speciali presso il centro cottura e nei terminali di distribuzione

Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato						
		Offerente 1	Offerente 3	Offerente 4	Offerente 5	Offerente 6	Offerente 7	
Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0							
Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 1							
Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 2,5	1.5	2	2	2	2	2	
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	fino a 3							

b.5 – PIANO DEI CONTROLLI

b.5.1 – Tipologia e quantificazione dei controlli aggiuntivi rispetto a quelli minimi previsti dal capitolato (numero di analisi chimiche, microbiologiche, tamponi su materie prime, semilavorati, prodotti finiti, superfici, ecc.)

Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato						
		Offerente 1	Offerente 3	Offerente 4	Offerente 5	Offerente 6	Offerente 7	
Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0							
Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 0,5							
Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 1,5	1	2	2	1.5	2	2	
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	fino a 2							

C – Qualità delle derrate

c.1 – Fornitura di prodotti “a filiera corta” di cui si prevede l'utilizzo ogni volta che tali derrate sono presenti nel menu (indicare il numero dei prodotti e la tipologia)

Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato						
		Offrente 1	Offrente 3	Offrente 4	Offrente 5	Offrente 6	Offrente 7	
Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0							
Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 1							
Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 3,5	4	4	1.5	3	4	4	
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	fino a 5							

c.2 – Fornitura di prodotti biologici di cui si prevede l'utilizzo ogni volta che tali derrate sono presenti nel menu (indicare il numero dei prodotti e la tipologia)

Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato						
		Offrente 1	Offrente 3	Offrente 4	Offrente 5	Offrente 6	Offrente 7	
Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0							
Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 1							
Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 3,5	4	4	2	3	4.5	3	
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	fino a 5							

c.3 – Fornitura di prodotti da “commercio equo e solidale” di cui si prevede l'utilizzo anche discontinuo per i piatti che utilizzano tali derrate nel menu (indicare il numero dei prodotti e la tipologia e la frequenza di utilizzo)

Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato						
		Offrente 1	Offrente 3	Offrente 4	Offrente 5	Offrente 6	Offrente 7	
Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0							
Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 1	3	3	1.5	1.5	3	1.5	
Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 2,5							

Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti

fino a 3

c.4 – Utilizzo di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale e relativo piano di smaltimento

Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato					
		Offrente 1	Offrente 3	Offrente 4	Offrente 5	Offrente 6	Offrente 7
Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0						
Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 2						
Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 4	4.5	4.5	2	2.5	3.5	2.5
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	fino a 5						

D – Educazione alimentare e comunicazione con lutenza

d.1 – Piano di attività di educazione alimentare rivolta alle scuole (insegnanti e alunni) e alle famiglie, svolta con il supporto di un nutrizionista e di apposito materiale informativo concordato con il Comune

Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato					
		Offrente 1	Offrente 3	Offrente 4	Offrente 5	Offrente 6	Offrente 7
Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0						
Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 1						
Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 2,5	3	3	2	3	3	2
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	fino a 3						

d.2 – Piano di rilevazione periodica del gradimento dei pasti (che tenga conto delle diverse età degli utenti, adulti e bambini in età prescolare)

Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato					
		Offrente 1	Offrente 3	Offrente 4	Offrente 5	Offrente 6	Offrente 7
Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0						
Descrizione completa ma non	fino a 1	1.5	2	2	1.5	2.5	2.5

soddisfacente in tutti gli elementi									
Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 2,5								
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	fino a 3								

E – Migliorie del servizio

e.1 – Presentazione di un progetto per l'informatizzazione della gestione delle prenotazioni e dei buoni pasto

Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato						
		Offertente 1	Offertente 3	Offertente 4	Offertente 5	Offertente 6	Offertente 7	
Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0							
Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 1							
Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 2	2.5	2.5	2	2	2	2	
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	fino a 3							

e.2 – Varianti migliorative di aspetti o elementi del capitolato a vantaggio del servizio e degli utenti (es: utilizzo di attrezzature migliorative, recupero per scopo assistenziale di generi alimentari non consumati, spuntino, cestini da viaggio, ecc.)

Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato						
		Offertente 1	Offertente 3	Offertente 4	Offertente 5	Offertente 6	Offertente 7	
Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0							
Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 1							
Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 2	2	3	1	2	2.5	1	
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	fino a 3							