

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 rocostanza 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 1" che fache 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

A handwritten signature in black ink.

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							
Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	6	6	4.5	3	5	3.5	
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti							

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							
Curricula completi e soddisfacenti in tutti gli elementi	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	1	3	2	1	3	3
Descrizione generica del piano di							

Spd *DR*

formazione/aggiornamento senza indicazioni su contenuti e articolazione organizzativa

Descrizione completa e dettagliata dei singoli elementi (contenuti, tempi, organizzazione, ecc..)

Descrizione completa, dettagliata e arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti

fino a 2

fino a 3

b.2 - LOCALI E ATTREZZATURE

b.2.1 - Idoneità dei locali del centro cottura

Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato				
		Offerente 1	Offerente 3	Offerente 4	Offerente 5	Offerente 6
Nessuna idoneità dei locali	0					
Locali scarsamente idonei	fino a 2					
Locali idonei ma scarsamente funzionali	fino a 4	5	4	1.5	2	5.5
Locali idonei e perfettamente funzionali	fino a 6					3

b.2.2 - Descrizione degli allestimenti, strumentazioni e attrezzature utilizzate e relativi piani di manutenzione

Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato				
		Offerente 1	Offerente 3	Offerente 4	Offerente 5	Offerente 6
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	4	1.5	2.5	4.5
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	fino a 6					

b.3 - MODALITA' DISVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

b.3.1 - Gestione dell'approvigionamento (modalità, frequenza, stoccaggio)

Indicatori	Punteggio assegnato				
	Punti Assegnabili	Offerente	Offerente	Offerente	Offerente

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

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

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					
		Offerente	Offerente	Offerente	Offerente	Offerente	Offerente
Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0	1	3	4	5	6	7
Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi		7	8	3	5,5	7,5	7

Paol

PF

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	
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 capitolo (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	
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	fino a 2						

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					
		Offerente	Offerente	Offerente	Offerente	Offerente	Offerente
Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0						
Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi	<i>fino a 1</i>						
Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	<i>fino a 3,5</i>	4	4	1.5	3	4	4
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	<i>fino a 5</i>						

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					
		Offerente	Offerente	Offerente	Offerente	Offerente	Offerente
Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0						
Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi	<i>fino a 1</i>						
Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	<i>fino a 3,5</i>	4	4	2	3	4,5	3
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	<i>fino a 5</i>						

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					
		Offerente	Offerente	Offerente	Offerente	Offerente	Offerente
Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0						
Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi	<i>fino a 1</i>	3	3	1.5	1.5	3	1.5
Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	<i>fino a 2,5</i>						

R

M

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				
	Offerente	Offerente	Offerente	Offerente	Offerente	Offerente
	1	3	4	5	6	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
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	fino a 5					2.5

D – Educazione alimentare e comunicazione con l'utenza

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

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

Mauro *PF* *BR*

E – Migliorie del servizio																										
e.1 – Presentazione di un progetto per l'informatizzazione della gestione delle prenotazioni e dei buoni pasto																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Indicatori</th><th>Punti Assegnabili</th><th>Punteggio assegnato</th></tr> <tr> <th></th><th>Offerente</th><th>Offerente</th></tr> <tr> <th></th><th>1</th><th>3</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</td><td>0</td><td></td></tr> <tr> <td>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</td><td>fino a 1</td><td>2.5</td></tr> <tr> <td>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</td><td>fino a 2</td><td>2.5</td></tr> <tr> <td>Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti</td><td>fino a 3</td><td>2</td></tr> </tbody> </table>						Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato		Offerente	Offerente		1	3	Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0		Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 1	2.5	Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 2	2.5	Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	fino a 3	2
Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato																								
	Offerente	Offerente																								
	1	3																								
Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0																									
Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 1	2.5																								
Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 2	2.5																								
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	fino a 3	2																								
e.2 – Varianti migliorative di aspetti o elementi del capitolo 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.)																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Indicatori</th><th>Punti Assegnabili</th><th>Punteggio assegnato</th></tr> <tr> <th></th><th>Offerente</th><th>Offerente</th></tr> <tr> <th></th><th>1</th><th>3</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</td><td>0</td><td></td></tr> <tr> <td>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</td><td>fino a 1</td><td>2</td></tr> <tr> <td>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</td><td>fino a 2</td><td>3</td></tr> <tr> <td>Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti</td><td>fino a 3</td><td>1</td></tr> </tbody> </table>						Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato		Offerente	Offerente		1	3	Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0		Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 1	2	Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 2	3	Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	fino a 3	1
Indicatori	Punti Assegnabili	Punteggio assegnato																								
	Offerente	Offerente																								
	1	3																								
Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi	0																									
Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 1	2																								
Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi	fino a 2	3																								
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	fino a 3	1																								

E – Migliorie del servizio

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

Indicatori	Punteggio assegnato					
	Punti Assegnabili	Offerente 1	Offerente 3	Offerente 4	Offerente 5	Offerente 6
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
Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti	fino a 3					

e.2 – Varianti migliorative di aspetti o elementi del capitolo 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.)

Punteggio assegnato

Indicatori	Punti Assegnabili	Offerente	Offerente	Offerente	Offerente	Offerente

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