



## COMUNE DI CROTONE

**OGGETTO:** SERVIZIO REFEZIONE PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO NONCHE' PER GLI INSEGNANTI E PERSONALE ATA. PERIODO FEBBRAIO – GIUGNO 2018 LOTTO B. - CODICE CIG (CODICE IDENTIFICATIVO GARA) LOTTO B: 7357952612.

### VERBALE DI GARA n. 4 (seduta riservata)

L'anno 2018, il giorno 9 (nove), del mese di marzo, in Crotone, nella sede del Palazzo Municipale, in Piazza della Resistenza, 1, alle ore 12:30, dinanzi al dirigente settore 3 Finanziario che presiede la gara ed ai componenti della commissione giudicatrice nominata con provvedimento del 01-03-2018, prot. N. 14078, ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. n. 50/2016: Dott. Domenico Falzetta, Responsabile P.O. Servizio SUAP – Attività Produttive; Dott.ssa Maria Taliano – Responsabile P.O. Servizio Pubblica Istruzione; Ing. Danilo Pace – Istruttore Tecnico LL.PP. – Ambiente – Urbanistica e coadiuvati da Graziella Zurzolo funzionario del Servizio Supporto Istituzionale, che assume le funzioni di segretario verbalizzante, ha avuto luogo la seconda seduta di gara riservata per l'aggiudicazione del servizio in oggetto, mediante procedura negoziata, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, del richiamato D.Lgs. 50/2016, sulla base dei criteri stabiliti negli atti di gara;

Il presidente di gara, richiama le dichiarazioni rese da sé e dai componenti della commissione giudicatrice in merito alla propria compatibilità allo svolgimento delle funzioni assegnate;

### RAMMENTATO CHE

- nella seduta del 27-02-2018, il seggio di gara, nominato con provvedimento del 27-02-2018, prot. N. 13421, ha proceduto, in seduta pubblica, con la valutazione della documentazione amministrativa presentata dai seguenti concorrenti:

N. PROGR.	PROTOCOLLO	DATA	IMPRESA
1	12804	26-02-2018	MEDITERRANEA CATERING S.R.L.
2	12909	26-02-2018	LA CASCINA GLOBAL SERVICE S.R.L.
3	12911	26-02-2018	CO.SE.C. SOC. COOP.

- il seggio di gara, previo esame della documentazione amministrativa prodotta dagli operatori economici, ha ammesso alla fase successiva della valutazione delle offerte tecniche i seguenti concorrenti:

N. PROGR.	PROTOCOLLO	DATA	IMPRESA
1	12909	26-02-2018	LA CASCINA GLOBAL SERVICE S.R.L.
2	12911	26-02-2018	CO.SE.C. SOC. COOP.

- nella seduta del 01-03-2018, la commissione giudicatrice nominata con il richiamato provvedimento del 01-03-2018, prot. N. 14078, in seduta riservata, ha proceduto con la valutazione delle offerte

tecniche dei due concorrenti ammessi, in base ai criteri di valutazione e attribuzione dei rispettivi punteggi di cui al punto 6.1 "Elementi tecnico-qualitativi dell'offerta e loro valutazione: punteggio massimo attribuibile 80 punti", attribuendo i seguenti punteggi totali:

N. PROGR.	PROTOCOLLO	DATA	IMPRESA	PUNTEGGIO TOTALE
1	12909	26-02-2018	LA CASCINA GLOBAL SERVICE S.R.L.	80
2	12911	26-02-2018	CO.SE.C. SOC. COOP.	67

- nella seduta del 7-03-2018, il seggio di gara, nominato con provvedimento del 27-02-2018, prot. N. 13421, ha proceduto in seduta pubblica, all'apertura delle buste offerta economica dei concorrenti ammessi alla ulteriore fase della procedura di gara e al punteggio complessivo attribuito ai rispettivi concorrenti sommando il punteggio assegnato all'offerta tecnica e all'offerta economica che risultano essere i seguenti:

CONCORRENTE	PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA	TOTALE PUNTEGGIO
LA CASCINA GLOBAL SERVICE S.R.L.	80	19,65	99,65
CO.SE.C. SOC. COOP.	67	20	87

#### CONSIDERATO CHE

- la commissione, a seguito della richiesta del concorrente CO.SE.C. Società Cooperativa, del 08-03-2018, acquisita al protocollo dell'ente n. 15844 del 08-03-2018, in merito al punteggio assegnato allo stesso operatore economico relativo al punto 6.1 del Capitolato Speciale di Appalto, parametro A1 ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO, lettera b) Distanza chilometrica intercorrente tra il luogo in cui viene preparato il pasto e quello in cui viene somministrato, provvede a riesaminare lo specifico criterio di valutazione dell'offerta tecnica di cui alla richiamata nota;

#### TUTTO CIO' PREMESSO

Si procede con la lettura della dichiarazione sostitutiva resa, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, dal legale rappresentante della società CO.SE.C. Società Cooperativa, Sig. Antonio Senatore, dichiara <<che la distanza chilometrica intercorrente tra il luogo in cui viene preparato il pasto e i luoghi in cui vengono somministrati è percorribile entro i 5 km.>>.

Data lettura del sub criterio b) "Distanza chilometrica intercorrente tra il luogo in cui viene preparato il pasto e quello in cui viene somministrato", la commissione rileva letteralmente quanto segue: <<Il centro cottura è situato entro i 5 Km di distanza per la preparazione ed il confezionamento dei pasti destinati ai vari plessi>>, peraltro come dichiarato nella richiamata dichiarazione sostitutiva a firma del legale rappresentante della società.

A tal fine i percorsi sono rappresentati da n. 4 cartografie con evidenziato i rispettivi percorsi dal centro cottura della società agli istituti scolastici oggetto dell'appalto Lotto B;

Il centro cottura indicato dalla CO.SE.C. Soc. Coop. è situato a Crotone, Località Papaniciaro – Zona Industriale; la commissione accerta che il vecchio toponimo corrisponde a Via Giuseppe Laterza, 45, pertanto da Via Giuseppe Laterza fino a Via Nicola Calipari, 1, sede della scuola Montessori, il percorso stradale verificato è di 4, 4 Km.

La seconda cartografia da Via Giuseppe Laterza, 45, fino a Via Cutro, 112, sede dell'Istituto comprensivo Vittorio Alfieri, il percorso stradale verificato è di 3, 2 Km..



La terza cartografia da Via Giuseppe Laterza, 45, fino a Via XXV Aprile, 9, sede della scuola materna E. Codignola, il percorso stradale verificato è di 3,2 Km..

La quarta e ultima cartografia da Via Giuseppe Laterza, 45, fino all'Istituto Comprensivo Giovanni XXIII – Località Salica, Via Dimante, 3, il percorso stradale risulta pari a 12,1 Km..

La commissione **conferma l'attribuzione di 5 punti**, in quanto il centro cottura *"dista fra i 10 ed i 15 km."*

La commissione prende in esame nuovamente l'offerta tecnica del concorrente La Cascina Global Service S.r.l. per lo specifico parametro b) "Distanza chilometrica intercorrente tra il luogo in cui viene preparato il pasto e quello in cui viene somministrato", e rileva quanto segue: il centro cottura della su indicata ditta è ubicato in Crotone alla Via Nazioni Unite, 85 (incrocio con Via S. Caterina da Siena).

Dalla documentazione si evidenziano i percorsi rappresentati con n. 3 cartografie con indicate le rispettive distanze dal centro cottura agli istituti scolastici oggetto del Lotto B dove vengono somministrati i pasti.

Nella 1ª cartografia viene indicato il percorso da Via Nazioni Unite, 85 (incrocio con Via S. Caterina da Siena) sede del centro cottura fino all'Istituto comprensivo Maria G. Cutuli, in Via Boccioni Umberto, 1, il percorso stradale risulta pari a 2 Km..

Nella 2ª cartografia viene indicato il percorso da Via Nazioni Unite, 85 (incrocio con Via S. Caterina da Siena) sede del centro cottura fino all'Istituto comprensivo Vittorio Alfieri, 112, il percorso stradale risulta pari a 4,4 Km..

Nella 3ª cartografia viene indicato il percorso da Via Nazioni Unite, 85 (incrocio con Via S. Caterina da Siena) sede del centro cottura fino alla Scuola media statale Giovanni XXIII, Via Venezia, il percorso stradale risulta pari a 4,5 Km..

Avendo rilevato che non viene riportato il percorso stradale dal centro cottura sito in Via Nazioni Unite, 85 (incrocio con Via S. Caterina da Siena) fino all'Istituto Comprensivo Giovanni XXIII – Località Salica, Via Dimante, 3, si da atto che il percorso risulta pari a 5,8 Km..

A conclusione, la commissione, a seguito delle verifiche sopra descritte, rileva che alla pagina 5 del Capitolato Speciale di Appalto per gli istituti del Lotto B, oggetto dell'appalto, non sono indicati in maniera esaustiva i punti di consegna dei pasti.

Pertanto la commissione a seguito della verifica anche del percorso stradale dal centro cottura della società fino all'Istituto Comprensivo Giovanni XXIII – Località Salica, Via Dimante, 3, rettifica il punteggio attribuito al concorrente La Cascina Global Service S.r.l. per lo specifico sub criterio da punti 15 a punti 9 <<distanza fra i 5 e 10 km (9 punti)>>.

La commissione da atto che il punteggio complessivo attribuito all'offerta tecnica del concorrente La Cascina Global Service S.r.l., a seguito della verifica per lo specifico parametro b) "Distanza chilometrica intercorrente tra il luogo in cui viene preparato il pasto e quello in cui viene somministrato", è la seguente:

<b>A 1</b>	<b>ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO</b>		<b>MAX PUNTI 42</b>
a)	<p>Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti, delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo, corredata di elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel Centro di cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, ecc.) e piantine dettagliate dei locali del centro di cottura.</p> <p>Da una attenta lettura della proposta progettuale si evince una dettagliata descrizione sia dei cicli di lavorazione dei pasti nonché delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo rappresentate graficamente dalle specifiche sezioni estratte dal layout generale del Centro Cottura, scala 1:50, allegato alla proposta progettuale. La rappresentazione grafica che coniuga la descrizione dei singoli cicli di lavorazione in relazione alle specifiche fasi del ciclo produttivo, evidenzia in modo chiaro ed esaustivo la suddivisione delle zone produzione per tipologia di alimento. La stessa planimetria mette in evidenza gli spazi dedicati al personale nel rispetto delle norme igienico sanitarie richieste dal capitolato d'appalto.</p> <p><b>La commissione attribuisce 20 punti</b></p>	20	<p>Punti 8 = ciclo produzione seguito.</p> <p>Punti 12 = suddivisione zone produzione per tipologia alimento.</p>
b)	<p>Distanza chilometrica intercorrente tra il luogo in cui viene preparato il pasto e quello in cui viene somministrato</p> <p>Pertanto la commissione a seguito della verifica anche del percorso stradale dal centro cottura della società fino all'Istituto Comprensivo Giovanni XXIII – Località Salica, Via Dimante, 3, rettifica il punteggio attribuito al concorrente La Cascina Global Service S.r.l. per lo specifico sub criterio da punti 15 a punti 9 &lt;&lt;distanza fra i 5 e 10 km (9 punti)&gt;&gt;.</p>	9	
c)	<p>Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare</p> <p>La società è in possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare e pertanto la commissione attribuisce i <b>3 punti</b> previsti dal capitolato.</p>	3	
d)	<p>Possesso della Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 applicato al servizio di ristorazione</p> <p>La società è in possesso della Certificazione UNI EN ISO 9001:2008 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare e pertanto la commissione attribuisce i <b>4 punti</b> previsti dal capitolato.</p>	4	
	<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>	<b>36</b>	
<b>A 2</b>	<b>MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO, ASSETTO ORGANIZZATIVO INERENTE IL PERSONALE</b>		<b>MAX PUNTI 15</b>
a)	<p>Al concorrente che ha prestato maggiore servizio nella preparazione e distribuzione dei pasti di comprovata capacità ed esperienza nel settore della ristorazione scolastica certificato con apposita attestazione scritta rilasciata da Pubblica Amministrazione.</p> <p>L'impresa attesta ed allega certificazione dei periodi di servizio svolto nella preparazione e distribuzione dei pasti nel settore della ristorazione scolastica già dal 1996 a tutt'oggi, quindi l'operatore economico soddisfa il requisito richiesto per l'attribuzione del punteggio massimo attribuibile in relazione al sotto criterio a) "Comprovata capacità ed esperienza nel settore della ristorazione scolastica."</p> <p><b>La commissione attribuisce 15 punti</b></p>		
	<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>	<b>15</b>	
<b>A 3</b>	<b>CARATTERISTICHE QUALITATIVE E DI SICUREZZA DEI GENERI ALIMENTARI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEI CIBI</b>		<b>MAX PUNTI 17</b>

a)	<p>Sistema di controllo della qualità dei generi alimentari all'interno dell'azienda</p> <p>La proposta progettuale mette in evidenza, per lo specifico criterio di valutazione, la struttura di approvvigionamento personalizzata per l'appalto oggetto di gara al fine di garantire elevati standard di Qualità e Sicurezza dei generi alimentari adottando un sistema innovativo di gestione degli acquisti utilizzando in parallelo sia fornitori locali sia fornitori centralizzati, in entrambi i casi si tratta di un sistema di approvvigionamento del tipo "Filiera corta" in quanto vengono ridotti al minimo sia il numero di intermediari tra produttore e consumatore sia le distanze tra fornitore e impianto. Questo consente di evitare la moltiplicazione dei fornitori per le diverse tipologie di merce e, quindi, la relativa moltiplicazione dei problemi logistici. La società, inoltre, si avvale di un team di esperti che con frequenza annuale analizzano l'andamento della rilevazione della non conformità dei prodotti, suddivise sulla base delle tipologie e i report delle analisi volte vengono trasmessi ai fornitori ai fini di migliorare il servizio ovvero nei casi in cui i fornitori non raggiungono il punteggio minimo stabilito dalla società vengono eliminati dall'Albo fornitori e sostituiti con fornitori qualificati. Sono anche altri gli elementi qualitativi e di sicurezza dei generi alimentari che emergono dalla proposta progettuale e tra questi le piattaforme distributive ubicate nel territorio che garantiscono tempestività delle consegne, la conservazione delle derrate. La società ha inoltre implementato un sistema di rintracciabilità interno aziendale in conformità alla normativa europea certificato UNI EN ISO 22005:2008, ai fini di garantire trasparenza fornendo informazioni inequivocabili ed importanti sulle materie prime impiegate per la produzione dei pasti destinate ai piccoli utenti.</p> <p><b>La commissione attribuisce 4 punti</b></p>	4	
b)	<p>Uso di prodotti di provenienza biologica o di alimenti a filiera corta descrivendo dettagliatamente l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco (non più di 30 Km.) ed abbiano subito non più di due passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola. Prodotti stagionali dell'area</p> <p>La società, tra i prodotti utilizzati per la produzione di pasti, privilegia ove possibile l'impiego di prodotti di qualità superiore 100% OGM FREE, quali quelli della filiera corta e a marchio BIO. Sono inseriti anche prodotti nel rispetto della stagionalità quali verdure, ortaggi e frutta inserendo nella proposta progettuale a supporto del criterio da valutare una tabella dei prodotti offerti per la produzione dei pasti con la relativa provenienza</p> <p><b>La commissione attribuisce 7 punti</b></p>	7	
c)	<p>Disponibilità alla preparazione di singoli pasti per diete speciali</p> <p>Nell'organizzazione aziendale è previsto il Servizio Dietetico Aziendale (SDA) che si occupa di seguire le indicazioni dietetiche riportate sui certificati medici attestanti la patologia in essere per poter elaborare i menù dietetici (personalizzati e/o speciali)</p> <p><b>La commissione attribuisce 4 punti</b></p>	4	
d)	<p>Disponibilità alla preparazione di singoli pasti per motivi etici o religiosi</p> <p>Il Servizio Dietetico Aziendale (SDA) si occupa anche di seguire le indicazioni dietetiche richieste per menù personalizzati per i bambini di fede diversa in relazione alle rispettive comunità di appartenenza.</p> <p><b>La commissione attribuisce 2 punti</b></p>	2	
	<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>	<b>17</b>	
<b>A 4</b>	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI</b>		<b>MAX PUNTI 6</b>

a)	<p>Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti</p> <p>La società propone la rilevazione della soddisfazione dell'utenza tramite l'utilizzo di questionari sia cartacei che On-Line con l'obiettivo di misurare la qualità percepita dagli alunni; la qualità percepita dagli utenti: insegnanti/genitori; individuare i punti di forza e di debolezza del servizio; sollecitare informazioni per migliorare il servizio offerto. Tra le modalità di intervento proposte rileva l'indagine di Customer Satisfaction innovativa che si basa sull'osservazione di dati oggettivi: la Waste Analysis, vale a dire l'analisi degli scarti, cioè il cibo non consumato dagli utenti.</p> <p><b>La commissione attribuisce 2 punti</b></p>	2	
b)	<p>Interventi di carattere didattico-formativo, proposte di educazione alimentare, ecc.</p> <p>Tra le migliori proposte attinenti questo sub-criterio appare particolarmente significativa "Progetti destinati ai bambini" che prevede l'attività della Piramide Mediterranea finalizzata a far comprendere in modo schematico le quantità di alimenti da introdurre quotidianamente e i miglioramenti da apportare al proprio stile di vita; La Tombola del capo con l'obiettivo di diffondere le conoscenze di base sulle caratteristiche dei prodotti ortofrutticoli più fondamentali per la Dieta Mediterranea; L'Arcobaleno dell'orto, progetto della Organizzazione mondiale della sanità che ha stabilito che 5 porzioni al giorno di frutta e verdure di colore diverso sono fondamentali per la salute; obiettivo: Impatto Zero, educazione alla cittadinanza; Una merenda squisita che pone l'attenzione proprio su quei cibi ricchi di proprietà per la nostra dieta; il Laboratorio dei sapori di Calabria; Le giornate a tema oltre a progetti destinati agli adulti.</p> <p><b>La commissione attribuisce 2 punti</b></p>	2	
c)	<p>Altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato</p> <p>Di particolare interesse tra le ulteriori proposte migliorative: 10 pasti gratuiti per l'intero periodo di gestione per le categorie sociali più bisognose individuate in collaborazione con il Comune di Crotone; servizio pasti uscite didattiche e eccedenze alimentari.</p> <p><b>La commissione attribuisce 2 punti</b></p>	2	
<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>		<b>6</b>	
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>		<b>74</b>	

Il punteggio attribuito al concorrente CO.SE.C. Soc. Coop. resta invariato, pertanto la commissione dà atto che ai due concorrenti vengono attribuiti i seguenti punteggi totali:

N. PROGR.	PROTOCOLLO	DATA	IMPRESA	PUNTEGGIO TOTALE
1	12909	26-02-2018	LA CASCINA GLOBAL SERVICE S.R.L.	74
2	12911	26-02-2018	CO.SE.C. SOC. COOP.	67

A questo punto, la Commissione dà atto:

- di avere concluso il riesame della valutazione dello specifico criterio dell'offerta tecnica di cui alla nota richiamata in premessa e dell'attribuzione del nuovo punteggio totale complessivo dell'offerta tecnica ottenuto dai rispettivi concorrenti;
- che, avendo la Commissione giudicatrice completato la propria valutazione, dà atto che occorre svolgere una seduta pubblica per comunicare il nuovo punteggio attribuito all'offerta tecnica delle due imprese concorrenti.

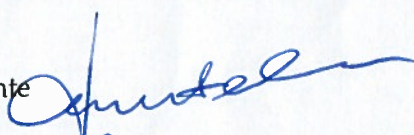


Alle ore 14:05 il Presidente, terminati i lavori della Commissione, scioglie la seduta.

Di quanto precede si è redatto il presente verbale che, letto e approvato, viene sottoscritto come segue:

LA COMMISSIONE

Dott. Francesco Giuseppe Piscitelli – Presidente



Dott. Domenico Falzetta – Componente



Dott.ssa Maria Taliano – Componente



Ing. Danilo Pace – Componente



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

Graziella Zurzolo

