



COMUNE DI FOGGIA

VERBALE: PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE SCUOLE COMUNALI E STATALI DELL’INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI FOGGIA PER LA DURATA DI ANNI DUE (2022-2023 e 2023-2024). C.I.G. 93360353CE

REPUBBLICA ITALIANA

L’anno duemilaventidue, il giorno venti del mese di settembre alle ore 17:00, presso l’Ufficio Contratti e Appalti, sito al 2° piano della Sede Comunale di Via Michele Protano, si è riunita, in seduta riservata, la Commissione giudicatrice dell’appalto relativo all’oggetto, nominata dal Dirigente del Servizio Scolastico Amministrativo, con determinazione dirigenziale n. 1353 del 06/09/2022, nelle seguenti persone:

- Presidente: Dott.ssa Maria Giuseppina D’Ambrosio (Segretario Generale);
- Commissario effettivo: Dott. Domenico Perreca (Sovraordinato del Comune di Foggia);
- Commissario effettivo: Dott. Domenico Lomazzo (Sovraordinato del Comune di Foggia);

Visto il verbale di gara n. 1 del 05/09/2022 del Seggio di gara, in cui è stata effettuata la verifica della documentazione amministrativa degli operatori economici partecipanti. Nella prima seduta pubblica, il Seggio di gara ha assunto le seguenti determinazioni:

- Ha ammesso direttamente alle fasi successive di gara l’unico concorrente partecipante società LADISA srl.

Visto il verbale di gara n. 2 del 14/09/2022 della Commissione Giudicatrice, con il quale è stata effettuata, in seduta pubblica, l’apertura del plico contenente l’offerta tecnica dell’unico operatore economico partecipante società LADISA srl.

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Constatata la regolare costituzione, dichiara aperta la seduta riservata per la valutazione dell’offerta tecnica dell’unico operatore economico partecipante società LADISA srl.

La Commissione giudicatrice, dopo accurata analisi della documentazione tecnica presente nella “Busta B” contenente l’Offerta Tecnica presentata dall’o.e, svolta separatamente nei giorni precedenti la seduta odierna, sulla base di quanto disposto dal disciplinare di gara (articolo 21) e dal capitolato speciale d’appalto, sulla base della valutazione degli atti tecnici prodotti dal concorrente, procede all’attribuzione, per ogni sub-criterio valutato, dei coefficienti di valutazione da 0 a 1 riconducibili alla griglia dei giudizi presente nel disciplinare di gara.

In seguito la Commissione procede alla formulazione della media dei coefficienti attribuiti al concorrente ammesso e successivamente moltiplica la media dei coefficienti attribuiti da ciascun Commissario per il punteggio massimo attribuibile a ciascun sub-criterio. Si rende evidenza esclusivamente della media dei coefficienti.

Al termine dei lavori la Commissione riepiloga l’esito delle valutazioni effettuate in riferimento all’unico operatore economico ammesso, le cui risultanze sono riportate nella seguente tabella:

Organizzazione del servizio e del personale.				
Descrizione metodo ed organizzazione del lavoro: descrizione dell’organizzazione del centro di cottura, delle fasi di svolgimento del servizio con l’individuazione analitica di tempi e modalità attraverso i quali si prevede di eseguirlo, con l’indicazione di eventuali aspetti peculiari che possano caratterizzare ulteriormente la qualità del servizio stesso nella sua esecuzione da parte del personale addetto. Fino a 6 Punti				
SOGGETTO CONCORRENTE	Coefficiente medio		Punti criterio	Punteggio Attribuito
LADISA srl	0,967	x	6	5,800
Organizzazione del servizio e del personale. Teaming operativo: Descrizione e composizione del team di lavoro proposto per lo svolgimento del servizio di refezione con riferimento al numero di unità, all’orario di servizio, alle mansioni e alle qualifiche professionali degli operatori addetti utilizzati per il servizio. Fino a 9 Punti				
SOGGETTO CONCORRENTE	Coefficiente medio		Punti criterio	Punteggio Attribuito
LADISA srl	0,933	x	9	8,400

Formazione ed aggiornamento				
Descrizione degli interventi di formazione e aggiornamento del personale addetto, che mirino ad un processo di miglioramento qualitativo del servizio da espletare, con l'obiettivo di fornire conoscenze fondamentali agli operatori per l'attivazione e lo sviluppo di un processo di assistenza e soddisfazione dell'utenza.				
SOGGETTO CONCORRENTE	Coefficiente medio		Punti criterio	Punteggio Attribuito
LADISA srl	0,933	x	3	2,800
Autocontrolli analitici sul servizio				
Descrizione dell'organizzazione del sistema di autocontrollo per l'attività relativa al servizio e del piano HACCP, da farsi per tutto il ciclo produttivo, dall'accettazione delle derrate alimentari sino alla somministrazione del prodotto finito, esplicitando il tutto con note sintetiche per tutte le fasi, le modalità, le attrezzature, gli impianti, le strutture logistiche, i mezzi di trasporto, le risorse umane.				
SOGGETTO CONCORRENTE	Coefficiente medio		Punti criterio	Punteggio Attribuito
LADISA srl	0,900	x	5	4,500
Piano di pulizia e sanificazione				
Descrizione delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, con l'indicazione delle metodologie di lavoro, dei prodotti impiegati diversificati e specifici, delle attrezzature utilizzate, ivi comprese quelle per il trasporto e la distribuzione dei pasti nelle mense scolastiche in rapporto al servizio				
SOGGETTO CONCORRENTE	Coefficiente medio		Punti criterio	Punteggio Attribuito
LADISA srl	0,900	x	6	5,400
Veicolazione pasti				
Descrizione, in rapporto al servizio, delle caratteristiche dei mezzi di trasporto (comprensiva del numero, dell'anno di immatricolazione, ecc.) e dei contenitori e delle attrezzature per il trasporto utilizzati per la veicolazione dei pasti, dei carrelli termici per la distribuzione dei pasti nelle mense scolastiche, il tutto risultante da apposito analitico elenco descrittivo.				
SOGGETTO CONCORRENTE	Coefficiente medio		Punti criterio	Punteggio Attribuito
LADISA srl	0,967	x	5	4,833
Proposta migliorativa: Per ciascuna miglioria al servizio il punteggio verrà attribuito tenendo conto: - Introduzione di nuove attrezzature, arredi (tavoli, sedie, armadietti, etc) in aggiunta o in sostituzione di quelle esistenti per l'ottimizzazione del servizio, (che rimarranno di proprietà del Comune). Fino a punti 3				
SOGGETTO CONCORRENTE	Coefficiente medio		Punti criterio	Punteggio Attribuito
LADISA srl	0,000	x	3	0,000
Proposta migliorativa: - collaborazione con associazioni/enti e/o gruppi di volontariato per il riutilizzo e la distribuzione dei pasti non consumati Fino a punti 3				
SOGGETTO CONCORRENTE	Coefficiente medio		Punti criterio	Punteggio Attribuito
LADISA srl	0,000	x	3	0,000
Proposta migliorativa: Utilizzo di prodotti a ridotto impatto ambientale non alimentari (piatti, bicchieri, tovaglioli, posate, tovaglie) MOCA (materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti) dotati di dichiarazioni di conformità, del sistema di rintracciabilità, dell'ideale sistema di stoccaggio e conservazione, conseguente adeguamento del Piano di autocontrollo. Fino a punti 2				
SOGGETTO CONCORRENTE	Coefficiente medio		Punti criterio	Punteggio Attribuito
LADISA srl	0,000	x	2	0,000
Proposta migliorativa: -educazione alimentare, iniziative di educazione alimentare e comunicazione con l'utenza al fine di promuovere il consumo consapevole di frutta e verdura. Fino a punti 2				
SOGGETTO CONCORRENTE	Coefficiente medio		Punti criterio	Punteggio Attribuito
LADISA srl	0,000	x	2	0,000
Generi alimentari e Prodotti certificati				
Utilizzazione di prodotti certificati da agricoltura biologica e di qualità, nonché di prodotti tipici tradizionali DOP, DOC, IGP, IGT della Regione Puglia ai sensi della L. n. 488/99:pasta; Punti 1				
SOGGETTO CONCORRENTE	Coefficiente medio		Punti criterio	Punteggio Attribuito
LADISA srl	0,000	x	1	0,000
Generi alimentari e Prodotti certificati				
Utilizzazione di prodotti certificati da agricoltura biologica e di qualità, nonché di prodotti tipici tradizionali DOP, DOC, IGP, IGT della Regione Puglia ai sensi della L. n. 488/99: olio extravergine di oliva punti 1				
SOGGETTO CONCORRENTE	Coefficiente medio		Punti criterio	Punteggio Attribuito
LADISA srl	0,000	x	1	0,000
Generi alimentari e Prodotti certificati				
Utilizzazione di prodotti certificati da agricoltura biologica e di qualità, nonché di prodotti tipici tradizionali DOP, DOC, IGP, IGT della Regione Puglia ai sensi della L. n. 488/99: riso punti 1				
SOGGETTO CONCORRENTE	Coefficiente medio		Punti criterio	Punteggio Attribuito
LADISA srl	0,000	x	1	0,000
Generi alimentari e Prodotti certificati				
Utilizzazione di prodotti certificati da agricoltura biologica e di qualità, nonché di prodotti tipici tradizionali DOP, DOC, IGP, IGT della Regione Puglia ai sensi della L. n. 488/99: altri prodotti 0,5 per ogni prodotto				
SOGGETTO CONCORRENTE	Coefficiente medio		Punti criterio	Punteggio Attribuito
LADISA srl	0,000	x	6	0,000
Generi alimentari e Prodotti certificati				
Utilizzazione di prodotti certificati da agricoltura biologica e di qualità, nonché di prodotti tipici tradizionali DOP, DOC, IGP, IGT della Regione Puglia ai sensi della L. n. 488/99: copia schede tecniche (etichettatura) di tutte le materie prime offerte per i generi alimentari del menu max 3 punti				
SOGGETTO CONCORRENTE	Coefficiente medio		Punti criterio	Punteggio Attribuito
LADISA srl	0,000	x	3	0,000

<p>Rapporto migliorativo tra gli addetti impiegati presso i plessi scolastici per le operazioni di distribuzione dei pasti e numero degli utenti da servire. Dichiarazione del rapporto, che dovrà essere rispettato in ogni singola mensa scolastica, tra gli addetti allo sporzionamento dei pasti ed il numero dei pasti serviti nel luogo di consumo (singola mensa scolastica). Verrà assegnato il punteggio così come di seguito specificato:</p> <p>-Sporzionamento effettuato da addetti con il rapporto di 1 unità lavorativa per ogni n. 40 pasti erogati e comunque una unità lavorativa per ogni sede di mensa. Punti 6</p> <p>-Sporzionamento effettuato da addetti con il rapporto di 1 unità lavorativa per ogni n. 35 pasti erogati e comunque una unità lavorativa per ogni sede di mensa. Punti 15</p>				
SOGGETTO CONCORRENTE	Coefficiente medio		Punti criterio	Punteggio Attribuito
LADISA srl	0,000	x	15	0,000
Gestione delle emergenze				
SOGGETTO CONCORRENTE	Coefficiente medio		Punti criterio	Punteggio Attribuito
LADISA srl	0,967	x	3	2,900
Piano dei trasporti				
<p>Redazione di un Piano dei trasporti che illustri le modalità del trasporto dei pasti dal centro di cottura ai luoghi di consumo, corredato dalle caratteristiche, dalla descrizione e dalle schede tecniche degli automezzi utilizzati, per la distribuzione dei pasti nelle mense scolastiche.</p> <p>Il piano dovrà indicare inoltre in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il numero e qualità dei mezzi utilizzati giornalmente per il trasporto pasti (con riferimento alle emissioni di CO2 e alle tecnologie di conservazione dei pasti); - il percorso di ogni mezzo, dal centro di cottura alle sedi scolastiche, con l'indicazione delle vie percorse, dei Km percorsi (approssimati a due cifre decimali), suddivisi tra percorso urbano ed extraurbano. 				
SOGGETTO CONCORRENTE	Coefficiente medio		Punti criterio	Punteggio Attribuito
LADISA srl	0,967	x	6	5,800

Successivamente si riepiloga il punteggio attribuito a ciascun concorrente in riferimento all'offerta tecnica:

SOGGETTO CONCORRENTE	Punteggio Attribuito
LADISA srl	40,433

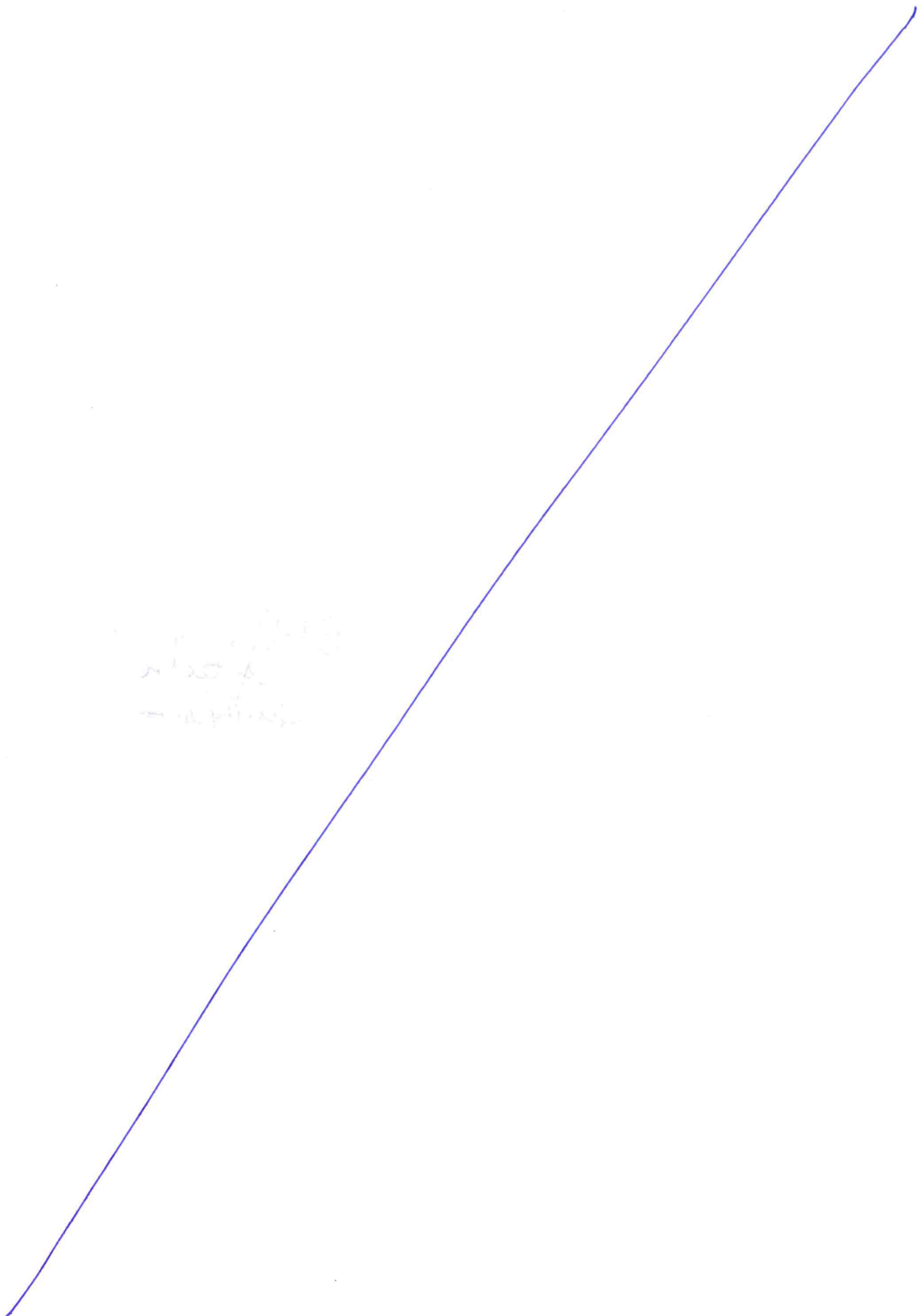
Il Presidente della Commissione, alle ore 18:30 dichiara chiusa la seduta riservata. La Commissione aggiorna i propri lavori al giorno 27 Settembre 2022 alle ore 17:00 per procedere, in seduta pubblica, a rendere noti gli esiti della valutazione delle offerte tecniche e successivamente alla valutazione dell'offerta economica.

Letto, approvato e sottoscritto.

Presidente: Dott.ssa Maria Giuseppina D'Ambrosio

Commissario effettivo: Dott. Domenico Perreca

Commissario effettivo: Dott. Domenico Lomazzo



Handwritten text, possibly a signature or initials, located in the middle-left area of the page. The text is faint and difficult to decipher.