

	<b>Centrale Unica di Committenza</b>	
	<b>Cod. AUSA 0000551585</b>	
	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 ventinove del mese di novembre, alle ore 10.35 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.

Ogni commissario attribuisce in modo discrezionale un coefficiente variabile da 0 a 1 alla valutazione di natura qualitativa (con esclusione degli elementi a cui viene attribuito un punteggio predeterminato per scaglione o valori) seguendo quanto previsto a pag. 8 della lettera d'invito.

Si procede all'esame della relazione tecnica sintetica presentata dalla Coop. Sociale Orchidea - coop. Matusalemme (ausiliaria).

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

**Sub criterio 1 modalità di svolgimento del servizio**

La cooperativa espone in modo dettagliato il sistema di pulizia, lavaggio e cottura degli alimenti così come in modo chiaro e preciso sono indicate le procedure di stoccaggio.

**Commissario A: attribuisce al sub criterio 1 il giudizio di buono**

**Commissario B: attribuisce al sub criterio 1 il giudizio di buono**

**Commissario C: attribuisce al sub criterio 1 il giudizio di discreto**

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

Nel processo di acquisizione dei prodotti la società cooperativa Orchidea privilegia la scelta di fornitori locali con centri ubicati entro 60 Km e con caratteristiche di affidabilità circa la certificazione di qualità dei prodotti, di convenienza rispetto al rapporto qualità prezzo, disponibilità cambio merci e grosse forniture, puntualità nelle consegne, per le derrate deperibili si prevede una consegna giornaliera mentre per le altre una cadenza settimanale.

	<b>Commissario A: attribuisce al sub criterio 2 il giudizio di discreto</b>	
	<b>Commissario B: attribuisce al sub criterio 2 il giudizio di buono</b>	
	<b>Commissario C: attribuisce al sub criterio 2 il giudizio di buono</b>	
	<b>Sub criterio 3 piano dei trasporti</b>	
	Il piano dei trasporti non è dettagliato anche se viene garantito un trasporto in tempi brevi dal confezionamento. In particolare viene offerto una consegna dei pasti dal centro cottura al Plesso esterno entro un tempo massimo di cinque minuti; non viene indicato un tipo specifico di automezzo anche se ne viene indicata la seguente caratteristica: coibentato e autorizzato per il trasporto dei pasti.	
	<b>Commissario A: attribuisce al sub criterio 3 il giudizio di discreto</b>	
	<b>Commissario B: attribuisce al sub criterio 3 il giudizio di sufficiente</b>	
	<b>Commissario C: attribuisce al sub criterio 3 il giudizio di sufficiente</b>	
	<b>Sub criterio 4 e 5 possesso di certificazioni UNI EN ISO 22000:2005 - UNI EN ISO 9001:2008</b>	
	La società cooperativa dimostra di essere in possesso di entrambe le certificazioni previste dai sub criteri 4 e 5.	
	La Commissione attribuisce al sub criterio 4 il punteggio predeterminato di 2.	
	La Commissione attribuisce al sub criterio 5 il punteggio predeterminato di 2.	
	<b>Punto 2 Organizzazione del personale</b>	
	<b>Sub criterio 6 addetti e personale alle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio</b>	
	La società cooperativa offre un cuoco e un aiuto cuoco per quattro ore	

ciascuno.

Sette invece gli addetti alla distribuzione e riordino con un impiego di ciascuno per quattro ore al giorno, viene indicato un autista impiegato per due ore e mezza al giorno. Si rileva l'assenza di indicazione dei curricula del personale

**Commissario A: attribuisce al sub criterio 6 il giudizio di discreto**

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

**Commissario C: attribuisce al sub criterio 6 il giudizio di discreto**

**Sub criterio 7 rapporto numerico personale distribuito per plesso**

La società in merito a questo sub criterio offre il seguente rapporto numerico personale/utenti: 1/26 utenti da lunedì al venerdì (2 addetti), nella scuola primaria da lunedì a venerdì 1/40 (3 addetti), scuola secondaria Lunedì e mercoledì 1/47 (2 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 è in possesso di attestato di alimentarista, con specifica formazione in materia di educazione alimentare relativamente agli aspetti antropologici, psicologici, nutrizionali e agroalimentari. E' rilevabile, altresì, una indicazione dettagliata delle materie oggetto del percorso formativo già acquisito dal personale, diversamente la commissione non ha sufficiente elementi per valutare, in modo oggettivo, il numero di ore da attribuire ai programmi di formazione in quanto la società cooperativa non ha indicato in

modo chiaro se sussiste identità tra gli argomenti indicati e i programmi di formazione. Altresì non risulta specificato quale personale è stato destinatario dei rispettivi programmi formativi.

**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 società indica di ricorrere all'utilizzo di prodotti alimentari di produzione controllata, in particolare biologici o IGP o DOP in percentuale compresa tra il 61% e il 100% rispetto al totale dei prodotti da impiegare.

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

La commissione alle ore 11,30 chiude la prima seduta riservata e si aggiorna, in seduta riservata, al giorno 05.12.2018 alle ore 9,30.

Il presente verbale viene letto, approvato e sottoscritto.

f.to Francesco Saldì

f.to Maddalena Muratore

f.to Giuseppina Pizzo