



CITTÀ DI MONSELICE

P.zza San Marco, 1 – 35043 Monselice (PD)
Tel. (0429) 786911 – Fax (0429) 73092
E-mail: ufficiotecnicoammi@comune.monselice.padova.it
Codice Fiscale 00654440288

VERBALE N. 2 DELLA COMMISSIONE DI GARA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DI MONSELICE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020.

L'anno duemiladiciasette il giorno cinque del mese di settembre alle ore 9.30, nella sede Comunale di Monselice, si è tenuta la seduta della Commissione di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica delle scuole di Monselice, da esperirsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Sono presenti quali componenti della Commissione di gara:

1) DIRIGENTE	Dr. Gianni Pasqualin	PRESIDENTE
2) FUNZIONARIO	Massimo Scanferla	COMPONENTE
3) FUNZIONARIO	Roberta Broggiato	COMPONENTE

nonché Marisa Mattana con funzioni di segretario verbalizzante senza diritto di voto.

La presente seduta riservata segue quella tenutasi in data 04/09/2017 nella quale si era proceduto a verificare la documentazione amministrativa presentata dalle ditte, all'apertura della busta contenente l'offerta tecnica ed alla definizione dei criteri per la valutazione delle offerte tecniche.

Viene preso in esame il progetto tecnico della ditta **SO.VITE SPA**

A. SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE

Max punti 35

A.1 produzione degli alimenti e delle bevande

punti 5,80

	produzione biologica	produzione integrata»
Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine	2,40	0,00
carne	3,40	0,00
pesce	0,00	

A.2 destinazione del cibo non somministrato

punti 2

Il progetto è orientato prevalentemente alla prevenzione degli sprechi con una proposta educativa in collaborazione con diverse realtà associative senza concretamente indicare la destinazione del cibo non utilizzato.

L'offerta di 5 pasti gratuitamente forniti all'Amministrazione Comunale non corrisponde alle finalità del progetto non riguardando uno spreco ma solo una produzione *ad hoc*.

A.3 requisiti dei prodotti esotici

prodotti 3

punti 1,5

A.4 prossimità tra luogo di cottura e consumo

km 10,8

punti 3,2

A) Totale punti assegnati

punti 12,5



CITTÀ DI MONSELICE

P.zza San Marco, 1 – 35043 Monselice (PD)
Tel. (0429) 786911 – Fax (0429) 73092
E-mail: ufficiotecnicoammi@comune.monselice.padova.it
Codice Fiscale 00654440288

B. Modalità di erogazione del servizio

Max punti 33

B1 gestione e organizzazione del centro di cottura

fino a 13 punti

Il centro di cottura principale presenta una potenzialità produttiva di 2.500 pasti (residuali 2.000); le relative dimensioni (150 mq di magazzino, 300 metri per locali di lavorazione ed ufficio) e il layout del centro destano perplessità in merito alla gestione delle varie tipologie di pasti quotidianamente da produrre.

Il progetto descrive le modalità di conservazione dei cibi e di preparazione dei pasti in modo esaustivo, con adeguate misure per prevenire contaminazioni sporco/pulito e tra i singoli alimenti.

La descrizione dei cicli di lavorazione appare incompleta non descrivendo le modalità operative di preparazione e somministrazione dei pasti legati alle diete.

Non si condivide la scelta di approvvigionarsi di verdure già lavorate dovendosi preferire prodotti freschi.

Sono previsti prelievi giornalieri di cibo per l'analisi della carica batterica e la registrazione dei dati.

Il progetto non descrive la gestione del centro di cottura Tortorini nonostante questo rappresenti un elemento fondamentale ed un fattore qualitativo di rilievo all'interno del servizio di ristorazione reso agli utenti.

Significativo il numero e la tipologia delle attrezzature offerte come migliori, in particolare l'armadio frigo per il centro di cottura "Tortorini".

Per il personale viene indicato un monte ore settimanale complessivo di 466 ore ripartito fra il centro di cottura principale, la cucina Tortorini e le altre scuole: la proposta di ore ed operatori appare sovradimensionata in relazione alle concrete esigenze delle singole scuole con inutili sovrapposizioni di personale (vedasi l'esempio riportato in tabella riferito alla Scuola Daniele Manin: contemporanea presenza di 5 operatori di mensa in giornate con frequenza di 30 bambini)

Nessuna indicazione viene fatta per quanto riguarda la formazione del personale.

Per la veicolazione dei pasti vengono indicati 3 automezzi elettrici.

Viene proposto un sistema di rilevazione del gradimento da parte dell'utenza tramite App e portale genitori.

B.1 punti assegnati 6

punti 6

Alle ore 12.45 la seduta della commissione di gara viene sospesa e si convoca per il giorno 7 settembre alle ore 9.30.

Di quanto sopra è stato redatto il presente verbale formato da n. 2 fasciate e che, previa lettura e conferma viene così sottoscritto

LA COMMISSIONE DI GARA

Dr. Gianni Pasqualin

Rag. Massimo Scanferla

Dr.ssa Roberta Broggiato

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

Mattana Marisa