

**GARA D'APPALTO A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO  
DI REFEZIONE SCOLASTICA DAL 29.8.2011 ALL'1.8.2014**

**VERBALE DI GARA N. 2**

L'anno 2011, il giorno 7 del mese di giugno alle ore 14,00, si è riunita la Commissione di gara, con l'intervento dei signori:

- |                             |            |
|-----------------------------|------------|
| 1. Dott.ssa Ester Cicero    | PRESIDENTE |
| 2. Dott.ssa Paola Bruzzone  | COMPONENTE |
| 3. Dott.ssa Barbara Valesin | COMPONENTE |

per il proseguimento dei lavori relativi alla gara in oggetto.

**LA COMMISSIONE,**

prima di procedere all'esame delle offerte tecniche aperte nella seduta del 26 maggio u.s., stabilisce quanto segue:

1. Per l'indice di produttività, richiesto "settimanale per somministrazione", verrà effettuata la media fra tutte le somministrazioni;
2. Analogamente, per quanto concerne il monte ore della formazione si procederà secondo il seguente criterio:
  - Media delle ore di formazione dei tre anni di tutto il personale di produzione, distribuzione e direttivo (direttore)
3. Considerato che i punteggi attribuiti con la formula matematica indicata nel capitolato dovranno essere parametrati sull'offerta migliore, gli stessi saranno necessariamente assegnati al termine dell'esame di tutte le offerte tecniche;

**LA COMMISSIONE,**

tenuto conto di quanto sopra precisato, procede alla valutazione della prima offerta tecnica presentata dalla ditta Vivenda, riportando i risultati stessi nella scheda corrispondente (allegato B1).

**LA COMMISSIONE,**

terminata la valutazione del progetto della ditta Vivenda, concorda di terminare i lavori e di riunirsi in data successiva per l'esame delle offerte tecniche presentate dalle altre ditte concorrenti.



Letto, firmato e sottoscritto.

**LA COMMISSIONE DI GARA**

D.ssa Ester Cicero - Presidente                     Ester Cicero                    

Dr.ssa Paola Bruzzone - Componente                     Paola Bruzzone                    

Dott.ssa Barbara Valesin - Componente                     Barbara Valesin                    

La Segretaria – Francesca Benetazzo                     Francesca Benetazzo                    



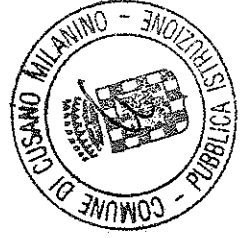
**ALLEGATO BI****AGGIUDICAZIONE PUNTEGGIO DITTA VIVENDA****QUALITA' DEL SERVIZIO****Punteggio max: 18 punti**

<b>a) Personale</b>	<b>Punti max attribuibili</b>	<b>Punti attribuiti</b>
• Numero di addetti alla preparazione (cuochi, ASM)	2	Da assegnare successivamente
• Monte-ore addetti alla preparazione (cuochi, ASM)	2	Da assegnare successivamente
• Indice di produttività settimanale per somministrazione	6	Da assegnare successivamente
• Qualifica/curriculum direttore del servizio	2	1,50
• Qualifica/curriculum cuoco	2	1,00
• Monte ore giornaliero presenza del Direttore (in aggiunta a quanto previsto dal Capitolato - dalle 10.00 alle 13.30)	2	2
• Monte ore annuo formazione del personale pro capite (Cuochi, ASM, direttore, dietista)	1	Da assegnare successivamente
• Tipologia di formazione	1	1,00
<b>TOTALE</b>		<b>5,50</b>

**Punteggio max: 2 punti**

<b>b) Modalità di approvvigionamento materie prime</b>	<b>Punti max attribuibili</b>	<b>Punti attribuiti</b>
• Frequenza di approvvigionamento delle forniture	2	1,00
<b>TOTALE</b>		<b>1,00</b>





**Punteggio max: 10 punti**

<b>c) Modalità di conservazione , preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio e sanificazione</b>	<b>Punti max attribuibili</b>	<b>Punti attribuiti</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modalità che garantiscano la rintracciabilità degli alimenti utilizzati</li> </ul>	1	1,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piano di sanificazione (sia degli ambienti che delle attrezzature)</li> </ul>	2	1,50
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piano di disinfestazione/derattizzazione sia nel Centro Cottura che presso i refettori (verranno valutati sia il numero di interventi che le modalità operative)</li> </ul>	2	1,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modalità operative (fornendo informazioni circa le modalità di preparazione di un pasto, i metodi di cottura, i tempi di cottura, le temperature, il flusso delle operazioni da eseguire, ecc.)</li> </ul>	3	3,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Centro di cottura alternativo a distanza non superiore a 15 km. da Cusano Milanino da utilizzare in caso di emergenza</li> </ul>	2	2,00
<b>TOTALE</b>		<b>8,50</b>

**Punteggio max: 6 punti**

<b>d) Modalità/Piano del trasporto dei pasti</b>	<b>Punti max attribuibili</b>	<b>Punti attribuiti</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Numero e tipologia dei furgoni adibiti al trasporto dei pasti</li> </ul>	3	2,50
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piano di trasporto (comprendente il trasporto dei pasti anziani)</li> </ul>	2	2,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso di automezzi rispettosi dell'ambiente alimentati con combustibili a basso tasso d'inquinamento (a norma della direttiva 2009/33/Ce)</li> </ul>	1	1
<b>TOTALE</b>		<b>5,50</b>

**Punteggio max: 3 punti**

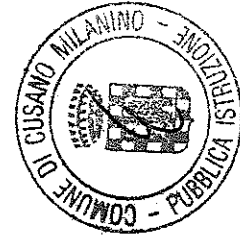
<b>e) Controlli</b>	<b>Punti max attribuibili</b>	<b>Punti attribuiti</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Numero complessivo annuo analisi materie prime chimiche e microbiologiche (per numero si intende i prodotti esaminati e non il numero di analisi eseguite su di essi ) eseguite secondo le modalità indicate nell'art. 59</li></ul>	1,50	Da assegnare successivamente
<ul style="list-style-type: none"><li>• Numero complessivo annuo di tamponi ambientali e personali (per numero si intende i tamponi effettuati e non il numero di analisi eseguite su di essi)</li></ul>	0,50	Da assegnare successivamente
<ul style="list-style-type: none"><li>• Accreditemento laboratorio d'analisi</li></ul>	1	1
<b>TOTALE</b>		<b>1,00</b>

**Punteggio max: 2 punti**

<b>e) Certificazioni di qualità</b>	<b>Punti max attribuibili</b>	<b>Punti attribuiti</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Numero e tipologia di certificazioni di qualità</li></ul>	2	2,00
<b>TOTALE</b>		<b>2,00</b>



**Servizi aggiuntivi**  
**Punteggio max: 19 punti**



a) Personale	Punti max attribuibili	Punti attribuiti
<ul style="list-style-type: none"> <li>Monte-ore settimanale presenza del dietista (in aggiunta a quanto previsto dal Capitolato ovvero 10 ore settimanali)</li> </ul>	2	2,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>Curriculum dietista</li> </ul>	2	2,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>Attrezzature aggiuntive offerte per migliorare l'organizzazione del servizio (sia presso il centro cottura che presso i refettori)</li> </ul>	5	Da assegnare successivamente
<ul style="list-style-type: none"> <li>Interventi migliorativi a strutture</li> </ul>	3	Da assegnare successivamente
<ul style="list-style-type: none"> <li>Offerta di prodotti monouso (solo in caso di richiesta e/o necessità) in materiale biodegradabile e più precisamente: posate in mater-bi, piatti in polpa di cellulosa, bicchieri in cellulosa e mater-Bi</li> </ul>	1	1,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>Offerta di mozzarella STG</li> </ul>	1	1,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>Numero di prodotti a km 0 e/o a filiera corta di cui si prevede l'utilizzo per produrre i pasti</li> </ul>	1	1,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>Numero di iniziative di conoscenza di alcuni prodotti e più precisamente: festa della colazione, del pane, della frutta, della verdura. Indicare espressamente iniziative annuali e per quante scuole</li> </ul>	2	2,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sponsorizzazioni ovvero numero di sacchetti gita offerti in occasione di iniziative culturali</li> </ul>	1	1,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>Numero di volantini da stampare (indicando se a colori o b/n)</li> </ul>	1	1,00
<b>TOTALE</b>		<b>11,00</b>