

**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. 3

L'anno 2011, il giorno 9 del mese di giugno alle ore 10,00, 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,

procede alla valutazione dell'offerta tecnica delle ditte EuroRistorazione e R.G. Public, riportando i risultati stessi nelle schede corrispondenti (rispettivamente allegato B2 e B3).

LA COMMISSIONE,

terminata la valutazione dei due progetti sopra indicati, 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*

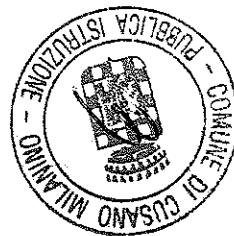


ALLEGATO B2**AGGIUDICAZIONE PUNTEGGIO DITTA EURORISTORAZIONE****QUALITA' DEL SERVIZIO****Punteggio max: 18 punti**

a) Personale	Punti max attribuibili	Punti attribuiti
• 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	1,00
• Qualifica/curriculum cuoco	2	1,50
• 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
TOTALE		5,50

Punteggio max: 2 punti

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





Punteggio max: 10 punti

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

Punteggio max: 6 punti

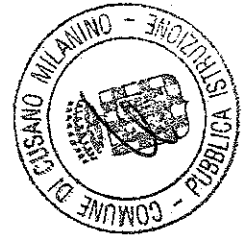
Modalità/Piano del trasporto dei pasti	Punti max attribuibili	Punti attribuiti
<ul style="list-style-type: none">• Numero e tipologia dei furgoni adibiti al trasporto dei pasti	3	3,00
<ul style="list-style-type: none">• Piano di trasporto (comprendente il trasporto dei pasti anziani)	2	0,50
<ul style="list-style-type: none">• Uso di automezzi rispettosi dell'ambiente alimentati con combustibili a basso tasso d'inquinamento (a norma della direttiva 2009/33/Ce)	1	1
TOTALE		4,50

Punteggio max: 3 punti

e) Controlli	Punti max attribuibili	Punti attribuiti
<ul style="list-style-type: none">• 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	1,50	Da assegnare successivamente
<ul style="list-style-type: none">• 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)	0,50	Da assegnare successivamente
<ul style="list-style-type: none">• Accreditemento laboratorio d'analisi	1	1
TOTALE		1,00

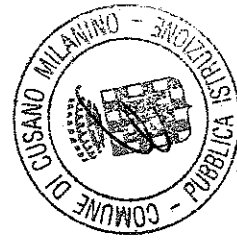
Punteggio max: 2 punti

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



Servizi aggiuntivi
Punteggio max: 19 punti

a) Personale	Punti max attribuibili	Punti attribuiti
<ul style="list-style-type: none"> Monte-ore settimanale presenza del dietista (in aggiunta a quanto previsto dal Capitolato ovvero 10 ore settimanali) 	2	2,00
<ul style="list-style-type: none"> Curriculum dietista 	2	0,50
<ul style="list-style-type: none"> Attrezzature aggiuntive offerte per migliorare l'organizzazione del servizio (sia presso il centro cottura che presso i refettori) 	5	Da assegnare successivamente
<ul style="list-style-type: none"> Interventi migliorativi a strutture 	3	Da assegnare successivamente
<ul style="list-style-type: none"> 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 	1	1,00
<ul style="list-style-type: none"> Offerta di mozzarella STG 	1	1,00
<ul style="list-style-type: none"> Numero di prodotti a km 0 e/o a filiera corta di cui si prevede l'utilizzo per produrre i pasti 	1	1,00
<ul style="list-style-type: none"> 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 	2	1,50
<ul style="list-style-type: none"> Sponsorizzazioni ovvero numero di sacchetti gita offerti in occasione di iniziative culturali 	1	1,00
<ul style="list-style-type: none"> Numero di volantini da stampare (indicando se a colori o b/n) 	1	1,00
TOTALE		9,00



ALLEGATO B3

AGGIUDICAZIONE PUNTEGGIO DITTA R.G. PUBLIC

QUALITA' DEL SERVIZIO

Punteggio max: 18 punti

a) Personale	Punti max attribuibili	Punti attribuiti
• 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	2,00
• 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
TOTALE		6,50

Punteggio max: 2 punti

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



Punteggio max: 10 punti

c) Modalità di conservazione , preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio e sanificazione	Punti max attribuibili	Punti attribuiti
<ul style="list-style-type: none"> • Modalità che garantiscano la rintracciabilità degli alimenti utilizzati 	1	0,75
<ul style="list-style-type: none"> • Piano di sanificazione (sia degli ambienti che delle attrezzature) 	2	2,00
<ul style="list-style-type: none"> • Piano di disinfestaz/deratizzazione sia nel Centro Cottura che presso i refettori (verranno valutati sia il numero di interventi che le modalità operative) 	2	2,00
<ul style="list-style-type: none"> • 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.) 	3	3,00
<ul style="list-style-type: none"> • Centro di cottura alternativo a distanza non superiore a 15 km. da Cusano Milanino da utilizzare in caso di emergenza 	2	2,00
TOTALE		9,75

Punteggio max: 6 punti

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

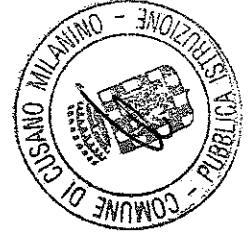


Punteggio max: 3 punti

e) Controlli	Punti max attribuibili	Punti attribuiti
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	1,50	Da assegnare successivamente
<ul style="list-style-type: none"> • 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) 	0,50	Da assegnare successivamente
<ul style="list-style-type: none"> • Accreditamento laboratorio d'analisi 	1	1
TOTALE		1,00

Punteggio max: 2 punti

e) Certificazioni di qualità	Punti max attribuibili	Punti attribuiti
<ul style="list-style-type: none"> • Numero e tipologia di certificazioni di qualità 	2	0,50
TOTALE		0,50



Servizi aggiuntivi
Punteggio max: 19 punti

a) Personale	Punti max attribuibili	Punti attribuiti
<ul style="list-style-type: none"> Monte-ore settimanale presenza del dietista (in aggiunta a quanto previsto dal Capitolato ovvero 10 ore settimanali) 	2	2,00
<ul style="list-style-type: none"> Curriculum dietista 	2	1,50
<ul style="list-style-type: none"> Attrezzature aggiuntive offerte per migliorare l'organizzazione del servizio (sia presso il centro cottura che presso i refettori) 	5	Da assegnare successivamente
<ul style="list-style-type: none"> Interventi migliorativi a strutture 	3	Da assegnare successivamente
<ul style="list-style-type: none"> 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 	1	1,00
<ul style="list-style-type: none"> Offerta di mozzarella STG 	1	1,00
<ul style="list-style-type: none"> Numero di prodotti a km 0 e/o a filiera corta di cui si prevede l'utilizzo per produrre i pasti 	1	1,00
<ul style="list-style-type: none"> 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 	2	2,00
<ul style="list-style-type: none"> Sponsorizzazioni ovvero numero di sacchetti gita offerti in occasione di iniziative culturali 	1	1,00
<ul style="list-style-type: none"> Numero di volantini da stampare (indicando se a colori o b/n) 	1	1,00
TOTALE		10,50

