

**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. 4**

L'anno 2011, il giorno 14 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,**

procede alla valutazione dell'offerta tecnica della ditta Avenance, riportando i risultati stessi nella scheda corrispondente (allegato B4).

**LA COMMISSIONE,**

successivamente, procede all'esame dell'offerta tecnica della ditta Sodexo e constata che risultano mancanti le seguenti pagine: "33-34-35-36-37-38-39-40".

La Commissione stabilisce di valutare solo le pagine presenti e di informare la ditta Sodexo di tale decisione

Al termine dell'esame della suddetta offerta tecnica, vengono riportati i risultati nella scheda corrispondente (allegato B5).

**LA COMMISSIONE,**

terminata la valutazione dei due progetti sopra indicati, concorda di terminare i lavori e di riunirsi in data successiva per l'esame dell'ultima offerta tecnica presentata dalla ditta Compass Group.

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 B4**

**AGGIUDICAZIONE PUNTEGGIO DITTA AVENANCE**

**QUALITA' DEL SERVIZIO**

**Punteggio max: 18 punti**

	<b>Punti max attribuibili</b>	<b>Punti attribuiti</b>
<b>a) Personale</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	2,00
• 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
<b>TOTALE</b>		<b>6,50</b>

**Punteggio max: 2 punti**

	<b>Punti max attribuibili</b>	<b>Punti attribuiti</b>
<b>b) Modalità di approvvigionamento materie prime</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	1,00
<ul style="list-style-type: none"><li>• Piano di disinfestaz/deratizzazione sia nel Centro Cottura che presso i refettori (verranno valutati sia il numero di interventi che le modalità operative)</li></ul>	2	1,50
<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	3,00
<ul style="list-style-type: none"><li>• Piano di trasporto (comprendente il trasporto dei pasti anziani)</li></ul>	2	0,50
<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	0
<b>TOTALE</b>		<b>3,50</b>

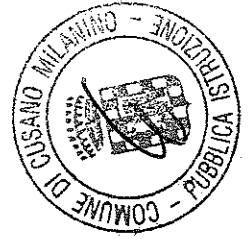


**Punteggio max: 3 punti**

<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>• Accreditamento laboratorio d'analisi</li></ul>	1	1
<b>TOTALE</b>		<b>1,00</b>

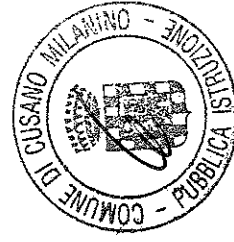
**Punteggio max: 2 punti**

<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	1,50
<b>TOTALE</b>		<b>1,50</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	1,00
<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	1,00
<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>9,00</b>

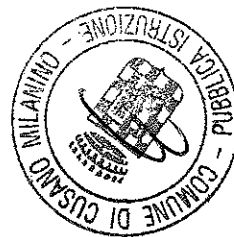


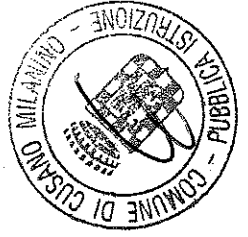
**ALLEGATO B5****AGGIUDICAZIONE PUNTEGGIO DITTA SODEXO****QUALITA' DEL SERVIZIO****Punteggio max: 18 punti**

<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	2,00
• 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
<b>TOTALE</b>		<b>6,50</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	2,00
<b>TOTALE</b>		<b>2,00</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	0,75
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piano di sanificazione (sia degli ambienti che delle attrezzature)</li> </ul>	2	1,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piano di disinfestaz/deratizzazione sia nel Centro Cottura che presso i refettori (verranno valutati sia il numero di interventi che le modalità operative)</li> </ul>	2	0
<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	0
<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	0
<b>TOTALE</b>		<b>1,75</b>

**Punteggio max: 6 punti**

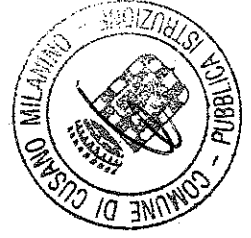
<b>d) Modalità/Piano del trasporto dei pasti</b>	<b>Punti max attribuibili</b>	<b>Punti attribuiti</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Numero e tipologia dei furgoni adibiti al trasporto dei pasti</li> </ul>	3	1,50
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piano di trasporto (comprendente il trasporto dei pasti anziani)</li> </ul>	2	1,00
<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>3,50</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>• Accreditamento 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	1,00
<b>TOTALE</b>		<b>1,00</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	1,00
<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>10,00</b>

