

Comune di Casatenovo

Provincia di Lecco

Settore Servizi alla Persona

VERBALE COMMISSIONE GIUDICATRICE RELATIVO ALLA GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO, SCUOLE PRIMARIE E SCUOLE DELL'INFANZIA - PERIODO SETTEMBRE 2015 / GIUGNO 2020, CON POSSIBILITA' DI OPZIONE PER MASSIMO TRE ANNI.

1^ seduta

L'anno duemilaQUINDICI, addì VENTI del mese di luglio, alle ore 9.30, si è riunita presso il Palazzo Municipale la Commissione per la valutazione delle offerte ed annessa documentazione relative all' affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica nella scuola secondaria di 1° grado, scuole primarie e scuola dell'infanzia - periodo settembre 2015/giugno 2020, con possibilità di opzione per massimo tre anni, nominata con determinazione del Responsabile del Settore Servizi alla Persona n. 152 del 16/07/2015 e così composta:

- Dott. Dario Mazzotti Responsabile del Settore Servizi alla Persona -
Presidente di Gara
- Dott. Piero Ferrari Tecnologo Alimentare - Componente
- Rag. Guglielmina Colombo Istruttore Ufficio Scolastico - Componente

Le funzioni di Segretario verbalizzante sono svolte dalla dipendente comunale Dr.ssa Federica Marzorati, così come indicato nella citata determinazione n. 152/2015.

Il Presidente, dopo aver constatato la presenza di tutti i componenti della Commissione, dà atto della validità della riunione, per cui dichiara aperta la gara in fase pubblica.

Vengono richiamati i seguenti provvedimenti:

- deliberazione della Giunta Comunale n. 116 del 15/06/2015, con la quale è stato stabilito di affidare in concessione il servizio di refezione scolastica nonché di approvare il capitolato speciale per tale affidamento in concessione;
- determinazione n. 137 del 22/06/2015 a firma del competente Responsabile di Servizio, con la quale si è provveduto all'indizione della gara mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La Commissione prende quindi atto che:

- a seguito dell'adozione dei menzionati provvedimenti è stato dato corso alla pubblicazione del bando di gara all'Albo Pretorio del Comune di Casatenovo e, per via telematica, sugli appositi siti del Comune stesso, oltre che sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea (GUCE) e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (GURI), ai sensi delle vigenti disposizioni di legge;

- entro il termine fissato del giorno 16/07/2015 alle ore 12.00 sono pervenute all'Ufficio Protocollo del Comune, debitamente chiuse e sigillate, n° 2 plichi dalle seguenti Ditte:

- Dussman Service s.r.l. - Via Papa Giovanni XIII n. 4 - Capriate San Gervasio (ns prot. n. 14218 del 16/07/2015);
- Cir Food S.C. - Via Nobel n. 19 - Reggio nell'Emilia (ns. prot. n. 14219 del 16/07/2015).


Il Presidente prende altresì atto delle seguenti presenze:

- Sig.ra Galimberti Lorena, munita di apposita delega datata 07/07/2015 e conservata agli atti della Commissione, rappresentante della Ditta Cir Food S.C.;
- Sig.ra Vavassori Sofia, munita di apposita delega datata 17/07/2015 e conservata agli atti della Commissione, rappresentante della Ditta Dussmann Service s.r.l..

In considerazione del numero di protocollo d'arrivo e accertata l'integrità dei sigilli esterni, il Presidente provvede all'apertura del plico della ditta Dussmann Service s.r.l., constatando, unitamente agli altri componenti della Commissione, che in esso sono contenute le n. 3 buste della documentazione per la partecipazione alla gara, dell'offerta tecnica e dell'offerta economica, tutte debitamente chiuse e sigillate.

A seguito dell'apertura della busta contenente la documentazione per la partecipazione alla gara, la Commissione verifica la conformità della documentazione contenuta, rilevando che la ditta Dussmann Service s.r.l. ha presentato un contratto di avalimento, ai sensi dell'art. 49 del D. Lgs. N. 163/2006, con la ditta "Ristorazione e Servizi per Comunità s.r.l.", con sede legale in Costa Masnaga in Via Roma n° 19, riguardante la struttura del centro di cottura;

La Commissione prende atto dell'art. 4 del sopraccitato contratto che prevede che *"A fronte delle prestazioni di cui al presente contratto, Dussmann Service s.r.l. corrisponderà a Ristorazione e Servizi per Comunità s.r.l. un corrispettivo da quantificarsi con separato negozio, ed eventualmente anche mediante affidamento di incarico ad un terzo di procedere alla determinazione, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1349 c.c."*, constatando, quindi, l'assenza dell'indicazione del valore monetario del contratto di avalimento quale corrispettivo dell'utilizzo del centro di cottura.

Il procuratore speciale della ditta Cir Food s.c., Sig.ra Galimberti Lorena chiede l'esclusione della ditta Dussmann Service s.r.l. ritenendo essenziale per la validità del contratto la presenza dell'importo relativo all'utilizzo della struttura. 

La Commissione ritiene opportuno approfondire la tematica relativa ai requisiti essenziali che sottendono al contratto di avalimento, sospendendo l'ammissione della



ditta Dussmann Service s.r.l. alle successive fasi di gara, rinviando a mercoledì 22 luglio p.v. la decisione in merito.

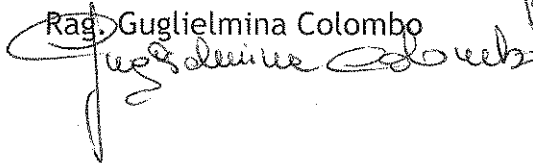
Il Presidente provvede all'apertura del plico della ditta Cir Food s.c., constatando, unitamente agli altri componenti della Commissione, che in esso sono contenute le n. 3 buste della documentazione per la partecipazione alla gara, dell'offerta tecnica e dell'offerta economica, tutte debitamente chiuse e sigillate.

La Commissione verifica e dà atto della regolarità e conformità alle prescrizioni del bando di gara dei documenti contenuti nella busta della Ditta Cir Food S.r.l., per cui la stessa viene ammessa alla successiva fase della gara.

Alle ore 11,20 la seduta viene chiusa, aggiornando i lavori al giorno 22 luglio 2015 alle ore 08,30 in fase pubblica per la determinazione dei soggetti ammessi alle successive fasi di gara previste, comunicando che alle ore 16.30 del 22 luglio p.v., a seguito dell'esame della documentazione di cui all'offerta tecnica, saranno aperte le buste contenenti l'offerta economica delle ditte ammesse.

I COMPONENTI

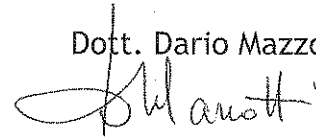

Dott. Piero Ferrari

Rag. Guglielmina Colombo




IL PRESIDENTE

Dott. Dario Mazzotti



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

Dr.ssa Federica Marzorati



ù







Comune di Casatenovo
Provincia di Lecco

Settore Servizi alla Persona

VERBALE COMMISSIONE GIUDICATRICE RELATIVO ALLA GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO, SCUOLE PRIMARIE E SCUOLE DELL'INFANZIA - PERIODO SETTEMBRE 2015 / GIUGNO 2020, CON POSSIBILITA' DI OPZIONE PER MASSIMO TRE ANNI.

2^ seduta: fase pubblica

L'anno duemilaQUINDICI, addì VENTIDUE del mese di luglio, alle ore 08,35, si è riunita presso il Palazzo Municipale la Commissione per la seconda seduta - fase pubblica relativa alla gara per l'affidamento in concessione del Servizio di cui trattasi.

Viene rilevata la presenza della Sir.ra Lorena Galimberti, quale rappresentante della ditta Cir Food S.C. e della Sig.ra Sofia Vavassori, quale rappresentante della ditta Dussmann Service s.r.l..

Il Presidente richiama la decisione della Commissione adottata nella seduta del 20.07.2015 afferente la necessità di approfondire la tematica relativa ai requisiti essenziali che sottendono al contratto di avalimento, essendo tale aspetto necessario per determinare l'ammissione della ditta Dussmann Service s.r.l. alle successive fasi di gara.

Il Presidente rende noto delle ricerche effettuate sulla giurisprudenza esistente, sottolineando come il contratto di avalimento sia considerato "atipico", precisando, altresì, che una molteplicità di tali contratti non disciplini la remunerazione per la messa a disposizione dei requisiti bensì la relativa trattativa economica è demandata alla fase esecutiva dell'appalto, nell'eventualità che si renda effettivamente necessario prestare le risorse (vedasi AVCP - Documento di consultazione "L'avalimento nelle procedure di gara", punto 4.1).

Il Presidente dà inoltre lettura di parte di dispositivo della sentenza n. 5528 del 20 ottobre 2010 emessa dal Tar Veneto che, riguardo ai profili dell'ammissibilità del contratto di avalimento e onerosità dello stesso, precisa quanto segue: "L'assenza di pattuizione di un corrispettivo di per sé non significa che il contratto sia gratuito, potendo al riguardo provvedere il giudice in

difetto di un accordo tra le parti - in quanto l'assodata atipicità del contratto di avvalimento non determina alcun limite o vincolo in ordine alla causa del negozio e alla previsione del corrispettivo [...]".

Il Presidente dichiara, pertanto, la regolarità e conformità alle prescrizioni del bando di gara dei documenti contenuti nella busta della Ditta Dussmann Service S.r.l. per cui la stessa è ammessa alla successiva fase della gara.

Indi, procede all'apertura delle buste contenenti l'offerta tecnica delle n. 2 Ditte ammesse alla gara, verificando che, così come previsto dal disciplinare di gara:

- l'offerta tecnica della ditta Dussmann Service s.r.l. consta di n. 100 pagine + allegati;
- l'offerta tecnica della ditta Cir Food s.c. si compone di n. 83 pagine + allegati;

Compiute le formalità sopra descritte, il Presidente dichiara chiusa la fase pubblica della gara alle ore 08,45 invitando i rappresentanti delle Ditte Dussmann Service s.r.l. ad allontanarsi dalla stanza, precisando che alle ore 16,30 dello stesso giorno, in fase pubblica, sarebbero state aperte le buste contenenti le offerte economiche delle ditte sopraccitate.

2^ seduta - fase riservata

La Commissione alle ore 08,50 dà inizio alla fase riservata dei lavori, dando atto dei criteri di aggiudicazione enunciati nel capitolato di appalto e nel bando di gara per l'affidamento del servizio di cui trattasi, qui di seguito indicati:

- 1 Offerta Tecnica: massimo 70 punti, minimo punti 30, distribuiti come da allegato "A" al disciplinare di gara "Criteri di valutazione per assegnazione punteggi";
- 2 Offerta Economica - costo singolo pasto: massimo 40 punti, con applicazione della seguente formula:

Pum x Pub

P

Dove Pum è il punteggio massimo (30 punti) attribuito al prezzo più basso, "P" è il prezzo di ciascuna offerta, Pub è il prezzo più basso.

La stessa poi dà corso all'analisi comparata della documentazione dell'offerta tecnica, presentata dalle Ditte Dussmann Service s.r.l. e Cir Food S.r.l. a comprova degli elementi oggetto di valutazione specificati nell'allegato al disciplinare di gara (All. A).



Handwritten signature and stamp, likely of the President of the Commission, with the name "F. F. F. F." visible.



Dopo attenta lettura di ogni elaborato, procede alla valutazione dei progetti tecnici presentati ed attribuisce agli stessi il punteggio seguente, così distinto:

	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE	DUSSMAN	60,10	CIR FOOD	64,70
ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE (18)	70 a. Personale impiegato nelle varie fasi di preparazione e cottura, confezionamento in contenitori termici, trasporto, ripristino cucina (descrizione documentata del numero di addetti ai servizi, loro qualifica e monte ore giornaliero e settimanale)	6 Pasti dal centro cottura e cucina: 3 cuochi 85/settimane 4 ASM x 70/h 1 magazziniere x 5 /sett 4 autisti Cucina VALAPERTA: 2 cuochi x 55 h/sett 3 addette alla distribuzione. consistenza complessiva del monte ore x l'organizzazione: 255 h/settimanali	0,8 4,8	Pasti dal centro cottura e cucina: 2 cuochi 80 h/sett 2 ASM x 30h/sett 1 magazziniere x 30 h /sett 3 autisti consistenza complessiva del monte ore per organizzazione: 215 h/settimanali produzione del centro cottura + 55 h x cuoco e aiuto cucina di Valaperta= ore 270 (migliore organizzazione del servizio) X ogni struttura 1 Responsabile ASM	1 6
	b. Personale impiegato nelle varie fasi di apparecchiatura, distribuzione e ripristino refettori (descrizione documentata del numero di addetti ai servizi, loro qualifica e monte ore giornaliero)	4 Crotta: 3 addette x 30 h. Capoluogo: 2 addette x 30 h Bracchi: 1 addetta x 15 h Grassi: 2 addette x 20 h. Agnesi: 3 addette x 30 h Valaperta: 3 addette x 30 h 155 h:complesive	0,5 2	Crotta: 3 addette x 40 h capoluogo: 4 addette x 62 h bracchi: 1 addetta x 12 h. Grassi: 2 addette x 30 h Agnesi: 5 addette x 33 h Valaperta: 3 addette x 45 h 222 h complessive	1 4

[Signature]
[Signature]
 Fedarbo
 Ricomani

	laurea + corso di formazione adeguato	1	2	1	2	1	2
c. professionalità del direttore e piano di formazione e aggiornamento e relativo curriculum	laurea + corso di formazione adeguato	1	2	1	2	1	2
d. professionalità della dietista e piano di formazione e aggiornamento e relativo curriculum	diploma di laurea	0,8	4	1	4	0,8	3,2
e. Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza	Da servizi presenti nei comuni limitrofi. Squadra jolly-lavoro; sistema di incentivazione x riduzione tassi di assenteismo con attribuzione di premi.	0,8	1,6	0,8	1,6	0,8	2
a. caratteristiche tecniche, strutturali, organizzative ecc del centro di cottura che l'impresa intende utilizzare per la produzione dei pasti veicolati per il Comune di Casatenovo	Costa Masnaga: caratteristiche adeguate: buono	0,8	4	0,8	4	0,8	4

VALUTAZIONE CENTRO
COTTURA PREPARAZIONE
PASTI (5)

 
Flaminio

PROGRAMMA DI FORMAZIONE (esclusa formazione direttore e dietista e formazione obbligatoria per legge) (4)	a. Specificità dei corsi di formazione e relativa calendarizzazione	4	igiene, comunicazione, salute... primo soccorso, incendio: argomenti adeguati: 68 ore x cuochi e 68 x addetti piano formazione x autisti disostruzione pediatrica corso x rilevazione presenze a personale ata (non attualmente fattibile per Casatenovo) 4 formatori qualificati	0,8	3,2	igiene, sicurezza, trasporto... 53 h di formazione complessiva con docenti interni qualificati, modulo gestione non conformità	0,8	3,2
ORGANIZZAZIONE DLEF SERVIZIO (20)	a. Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori e frequenze delle consegne	6	rispetto norme sulla responsabilità sociale d'impresa, piattaforma informatizzata OPLA' x gestione fornitori, ordini e magazzino; fornitori qualificati; visita ispettiva presso i fornitori; valutazione a punteggio della qualifica fornitori; piano di rivalutazione dei fornitori; piattaforma HAVI logistic; filiera corta territoriale: acquisto diretto sul territorio (consorzio Terre Alte). Frequenza consegne: ottimali. Fornitori e produttori: ok	1	6	Selezione dei fornitori con normative adeguate; valutazione dei fornitori con criterio a punteggio, visita ispettiva con audit, rivalutazione dei fornitori in corso di appalto, elenco fornitori qualificati, frequenza consegna ottimale. Piattaforma logistica: QUANTA	1	6

dh

Fedoueb
Floreschi

b. Piano delle manutenzioni	2	scheda di manutenzione + software di manutenzione + registro e programma di manutenzione possibile verifica delle manutenzioni da parte del cliente manutentore su chiamata frequenza trimestrale	1	2	informatizzazione delle manutenzioni manutentore che opera sull'area di Milano	0,8	1,6
c. Modalità di trasporto dei pasti (tempi , modalità e mezzi utilizzati)	3	4 mezzi x 4 autisti: buono mezzi wolkswagen - diesel piano della consegna orari: <u>non funzionale x ciascun plesso; errore di valutazione del plesso di Bracchi (non collegata a Valaperta)</u> utilizzano i Polibox sistema trak tracking: tracciabilità di consegna dei pasti (fotografia x segnalazione della consegna tramite smart phone)	0,7	2,1	3 automezzi a metano piano della consegna orari: adeguato contenitori attivi x mantenimento calore	1	3
d. Piano di gestione delle diete speciali	4	Certificato di conformità ICEA menù personalizzato che non si discosta dal menù ordinario, acquisto derrate speciali preparazione nell'area dietetica riservata (1 addetta specifica x il confezionamento), progetto colore x identificare le diete, attrezzature dedicate x i celiaci, contenitori monoporzione + cassonetti specifici x trasporto diete, 1 addetta referente x la distribuzione delle diete, menù allergeni, formazione x le diete, sportello diete sistema trak tracking x le diete.	1	4	piano della formazione x diete, tracciabilità delle diete, modulo di registrazione per la consegna delle diete, stoccaggio separato degli alimenti, cuoco e area dedicata, kit celiaci x identificazione diete, attrezzature dedicate e contenitori specifici x trasporto diete, 1 addetta x controllo e distribuzione delle diete, utente identificato con ausilio delle insegnate del plesso (controllo capillare)	1	4





ALMEN TF MFC (4)	e. Piano di autocontrollo e Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico	3	piano di autocontrollo: accurato laboratorio accreditato. Piano analisi: sia sulle derrate che sul servizio utilizzo bio illuminometro, 40 campioni x analisi; 40 prodotti; 32 no glutine; 40 tamponi ambiente; 40 tamponi personale; 32 acqua; oltre ad analisi sulle derrate miglior campionamento	1	3	costruzione del piano di autocontrollo: adeguato. Visite ispettive laboratorio accreditato cibi pronti: 30 x centro cottura + 3 x Valaperta; 17 tamponi ambiente; 10 tamponi personale; 2 acqua; + analisi su materie prime	0,8	2,4
	f. Programma di sanificazione	2	pulizia a basso impatto ambientale, certificazioni prodotti chimici ecolabel, piano adeguato - specifica pulizia degli automezzi, bio illuminometro + verifica tracce di glutine, raccolta differenziata rifiuti, con proposta di fornitura di bidoni x raccolta differenziata x gli alunni. Piano di disinfestazione: adeguato	1	2	prodotti ecocompatibili, piano della pulizia e sanificazione: adeguato	0,8	1,6
	a. Verrà assegnato un punto per ogni prodotto offerto	3	più di tre prodotti	1	3	tre prodotti: farina, uova, e orzo	1	3




GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (2)							
	b. Menù per utenze e ricorrenze particolari	1	1	1	0,7	0,7	
	a. capacità di intervento e soluzioni rivolte a garantire la regolarità del servizio	2	1	2	0,8	1,6	
1	<p>menù 4 stagioni su 9 settimane, menù dietetici x utenze valorizzazione del patrimonio agroalimentare del territorio (menù del prodotto a KM 0). Menù a tema x ricorrenze religiose, festività, menù etnici: 22 giornate speciali.</p>						
2	<p>motivazione del personale, fornitori alternativi, possibilità di altri centri di cottura sul territorio, possibilità di cestini freddi, pasto di scorta in ogni refettorio, automezzo con generatore x centro cottura x eventuali black out. Kit data logger per monitoraggio delle temperature del frigorifero in remoto; 2 automezzi di scorta, buon sistema di rintracciabilità degli alimenti, sistema prenotazione pasti informatico e in emergenza cartaceo</p>						
	8 giornate speciali, comprese le merende (festività, menù etnico)						
	<p>centro cottura di emergenza sul territorio, piani di back up per la parte informatica. In caso di mancata consegna derrate: fornitori alternativi, menù caldo di emergenza, cestini freddi, attivazione di gruppo elettrogeno x interruzione energia elettrica, automezzi di scorta, sistema cartaceo di emergenza x prenotazione pasti, 5% di fornitura di pasti aggiuntivi ogni giorno</p>						




 Fedele
 Fioripoli

VARIANTI MIGLIORATIVE (12)

<p>a. proposte migliorative relative agli ambienti/attrezzature sia presso la cucina della scuola materna che presso i refettori e di particolare interesse per l'AC</p>	<p>6</p>	<p>C.NA BRACCHI Tinteggiatura abbellimento grafico, Insonorizzazione, abbellimento zona acqua, espositore menù + allergeni, isola pane/frutta, isola riciclo, pensiline per esterni sensori di presenza carrelli termici acqua microfiltrata piatti e bicchieri riutilizzabili</p> <p>C.NA GRASSI Insonorizzazione, abbellimento zona acqua, espositore menù + allergeni, isola pane/frutta, isola riciclo, installazione linea self service, pensiline esterni, sensori di presenza, carrelli termici, valvole termostatiche, acqua microfiltrata, piatti e bicchieri riutilizzabili, lavastoviglie, lavatoio, tavolo armadiato, tavolo su ruote, armadio frigorifero</p>	<p>0,5</p>	<p>3</p>	<p>C.NA BRACCHI tinteggiatura reticelle antinsetto punto erogazione acqua postazione raccolta differenziata pattumiera carrellata armadietto con tettuccio</p> <p>C.NA GRASSI 1 postazione raccolta differenziata 1 erogatore acqua, armadio stoviglie, 12 sedie 2 tavoli, lavello, lavastoviglie con cappa, pattumiera carrellata, 2 armadi x spogliatoio, creazione locale lavaggio con opera muraria, sostituzione rivestimento pareti, nuova pavimentazione in pvc, pannelli fonoassorbenti</p>	<p>1</p>	<p>6</p>
--	-----------------	--	-------------------	-----------------	---	-----------------	-----------------




F. Scuderi
ALCANTARA

C. NA CROTTA

Tinteggiatura,
abbellimento grafico,
abbellimento zona acqua,
espositore menù+allergeni,
isola pane/frutta,
isola riciclo,
modulo vassoi,
pellicole oscuranti,
pensiline esterni,
sensori di presenza,
carrelli termici,
valvole termostatiche,
acqua microfiltrata,
piatti e bicchieri riutilizzabili,
lavastoviglie

CAPOLUOGO



Tinteggiatura,
abbellimento grafico,
abbellimento zona acqua,
espositore menù+allergeni,
isola pane/frutta,
isola riciclo,
sostituzioni tavoli e sedie,
pellicole oscuranti,
pensiline esterni,
sensori di presenza,
carrelli termici,
valvole termostatiche,
acqua microfiltrata,
piatti e bicchieri riutilizzabili,
lavastoviglie

C. NA CROTTA

Creazione zone distinte x lavaggio
e ricevimento pasti,
tinteggiatura,
piastrellatura parete x zona
lavaggio,
punto erogazione acqua,
postazione raccolta differenziata

CAPOLUOGO

zona lavaggio più ampia con
delimitazione,
spostamento linea self service,
fornitura nuovo frigorifero,
sostituzione di una specchiatura
del montacarico,
20 nuovi tavoli da 6 posti,
reticelle antinsetto,
tinteggiatura e ripristino intonaci,
lavastoviglie con cappa,
pattumiera,
erogatore acqua,
raccolta differenziata,
armadietto con tettuccio



Fiorini

INFANZIA VALAPERTA

Tinteggiatura,
abbellimento grafico,
abbellimento zona acqua,
espositore menù+allergeni,
isola pane/frutta,
isola riciclo,
portabavaglie,
pensiline esterni,
sensori di presenza,
carrelli termici,
acqua microfiltrata,
piatti e bicchieri riutilizzabili,
affettatrice cutter tagliaverdure
sterilizza coltelli

INFANZIA VALAPERTA

area x raccolta differenziata dei
rifiuti,
tettoia per percorso esterni,
5 reticelle antinsetto,
installazione cuocipasta,
sostituzione lavastoviglie, con
cappa,
pozzetto gelo,
pattumiera carrellata,
3 scaffali a ripiani,
mantenitore di calore,
tre tettucci x armadietti
spogliatoio,
erogatore di acqua,
condizionatore x raffrescamento
cucina

SECONDARIA AGNESI

Tinteggiatura
abbellimento grafico
abbellimento zona acqua
espositore menù+allergeni
isola pane/frutta
isola riciclo
modulo vassoi
pellicole oscuranti
pensiline esterni
sensori di presenza
carrelli termici
valvole termostatiche
acqua microfiltrata
piatti e bicchieri riutilizzabili
lavastoviglie

SECONDARIA AGNESI

sostituiscon tre serramenti di
legno con alluminio
tinteggiatura
18 sedie
1 frigorifero
punto erogazione acqua
postazione raccolta differenziata
lavastoviglie con cappa
tre tettucci x armadietti

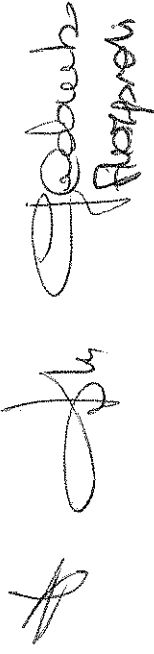

FIBRIMON

	b. proposte migliorative di servizio e di particolare interesse per l'AC	3	30 argomenti proposti di cui 6 non valutabili	1	3	13, 5 argomenti	0,8	2,4
	c. proposte migliorative relative alla gestione del sistema informatizzato	3	buoni sistemi	1	3	buoni sistemi	1	3
PROGETTI DI EDUCAZIONE (3) ALIMENTARE	a. Progetti di educazione alimentare	3	31 tematiche valide	1	3	17 argomentazioni valide	1	3
	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA	2	poca comprensione della gestione del plesso di C. na Bracchi	0,7	1,4		1	2

Quindi, il Presidente della Commissione chiude la fase riservata della gara alle ore 16,45.

2^ seduta - fase pubblica

Alle ore 16,50 del giorno VENTIDUE luglio duemilaQUINDICI, il Presidente della Commissione Giudicatrice delle offerte relative alla gara per l' affidamento in concessione del Servizio di refezione scolastica - periodo 2015/2020, con possibilità di opzione per massimo tre anni, prende atto della validità della seduta, essendo presenti, oltre il segretario verbalizzante, tutti i componenti della commissione.



Il Presidente prende atto della presenza della Signora Lorena Galimberti, quale rappresentante della ditta Cir Food s.c., constatando, pertanto, l'assenza di un rappresentante della Ditta Dussmann Service s.r.l..

Il Presidente dà lettura del punteggio assegnato all'offerta tecnica:

- **DUSSMANN SERVICE s.r.l** punti **60,10**
- **CIR FOOD s.c.** punti **64,70**

Quindi, si procede all'apertura della busta dell'offerta economica presentata dalle medesime.

Dalla lettura di tali offerte, previa apposizione della firma di ogni componente della Commissione sul relativo foglio, emerge quanto segue:

- **DUSSMANN SERVICE s.r.l** - prezzo offerto per singolo pasto € 4,69, oltre € 0,10 quali oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, pari ad un costo complessivo di €. 4,79;
- **CIR FOOD s.c.** - prezzo offerto per singolo pasto € 4,60, oltre € 0,10 quali oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, pari ad un costo complessivo di €. 4,70

Il Presidente dà atto, quindi, che, in base alla formula matematica sopra menzionata, il punteggio per l'offerta economica risulta il seguente:

PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE	30	DUSSMAN	29,42	CIR FOOD	30,00
---	-----------	----------------	--------------	-----------------	--------------

La valutazione finale complessiva del punteggio risulta pertanto essere:

PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE	100	DUSSMAN	89,52	CIR FOOD	94,70
---	------------	----------------	--------------	-----------------	--------------

  
F. GALIMBERTI

La Commissione, infine, dichiara di ritenere che l'offerta tecnico/economica presentata dalla Ditta Cir Food S.r.l., con sede legale a Reggio Emilia, Via Nobel 19 e sede amministrativa a Milano, Largo Donegani 2, cui è stato attribuito il punteggio totale di punti 94,70/100, soddisfi le prescrizioni contenute nel bando di gara.

Il Presidente, pertanto, dichiara affidataria, in via provvisoria la Ditta Cir Food s.c., al prezzo netto di € 4,60, oltre oneri sulle sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 0,10 per ciascun pasto, relativamente al Servizio in concessione per la gestione della Refezione Scolastica, periodo settembre 2015 - giugno 2020, con possibilità di opzione per massimo tre anni, in attesa della conclusione del procedimento amministrativo.

La seduta viene definitivamente chiusa alle ore 17,00.

~~LCOMPONENTI~~

~~Dott. Piero Ferrarini~~



IL PRESIDENTE
Dott. Dario Mazzotti

Rag. Guglielmina Colombo

SEGRETARIO VERBALIZZANTE
Dr.ssa Federica Marzorati