---------- C.U.C. RHO ----------

VERBALE DI GARA DI APPALTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI UTENTI - PERIODO 01/09/22 - 31/08/27 - COMUNE DI CESATE (MI) - CIG 915376128B - SVOLGIMENTO GARA IN MODALITÀ TELEMATICA - VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE - SECONDA SEDUTA RISERVATA. -

L'anno DUEMILAVENTIDUE, addì VENTISEI del mese di MAGGIO alle ore 09:00 si riunisce in seduta riservata - mediante collegamento da remoto tramite la piattaforma Zoom - la Commissione Giudicatrice nominata con Determinazione del Direttore Area 4 - Programmazione Economica e Entrate n. 485 del 12.05.2022 per la valutazione delle offerte tecniche pervenute e costituita da: ----------

1) Dott. Piero Ferrari - Membro esperto esterno - Presidente della Commissione; ----------
2) Ing. Fabio Pozzoli - Membro esperto - Responsabile Servizio Programmazione, Gestione e Controllo Lavori Pubblici - Comune di Cesate; ----------
3) Sig.ra Tiziana Picozzi - Membro esperto - istruttore Servizio Politiche Educative, Culturali e Risorse Umane - Comune di Cesate - che funge anche da Segretario della Commissione. ------

Verificata la regolarità della costituzione della Commissione e richiamati i verbali delle sedute di gara del 05.05.2022 (Apertura buste amministrative), del 16.05.2022 - ore 9.40 (Apertura offerte tecniche) e del 16.05.2022 h. 10:15 (Valutazione offerte tecniche - Prima seduta riservata), si prosegue in seduta riservata la valutazione delle offerte tecniche. ----------

Richiamati i criteri di valutazione della Commissione così come formulati e riportati nel verbale del 16.05.2022 - ore 10:15, la Commissione procede con la valutazione dell'offerta del concorrente n. 2. ----------

La Commissione stabilisce che le valutazioni dei concorrenti verranno registrate su un unico prospetto riepilogativo che verrà allegato all'ultimo verbale relativo all'ultima seduta riservata.

2. CIRFOOD SC - Reggio Emilia:

Criterio 1.1 - Modalità di svolgimento del servizio:

Si assegna coefficiente medio 0,90

Criterio 1.2 - Piano dei trasporti per la consegna dei pasti:

Si assegna coefficiente medio 1,00

[redacted]

Criterio 1.3 - Gestione delle diete speciali:

Si assegna coefficiente medio 1,00

Criterio 1.4 - Proposta di menù stagionali:

Si assegna coefficiente medio 0,93

Criterio 1.5 - Possesso della Certificazione ISO 22005:2007 oppure UNI EN ISO 22005:2008 - criterio tabellare:

Si assegna punteggio 1,00

Criterio 2.1 - Organigramma e funzionigramma illustrativo della gestione dell'appalto:

Si assegna coefficiente medio 0,90

Criterio 2.2 - Piano di formazione del personale:

Si assegna coefficiente medio 1,00

Criterio 2.3 - Possesso della Certificazione ISO 45001:2018 - criterio tabellare:

Si assegna punteggio 1,00

Criterio 3.1 - Piano annuale delle verifiche chimico-fisico-biologiche periodiche:

Si assegna coefficiente medio 0,93

Criterio 3.2 - Programma di interventi di derattizzazione e disinfestazione:

Si assegna coefficiente medio 0,90

Criterio 3.3 - Gestione degli incidenti, degli imprevisti e delle emergenze:

Si assegna coefficiente medio 1,00

Criterio 3.4 - Sistema di rilevazione del gradimento e della soddisfazione dell'utente:

Si assegna coefficiente medio 0,80

Criterio 4.1 - Modalità di assistenza agli utenti:

Si assegna coefficiente medio 0,97

Criterio 4.2 - Funzionamento del sistema informatico:

Si assegna coefficiente medio 1,00

Criterio 5.1 - Giornate alimentari a tema - criterio tabellare:

Si assegna punteggio 3,00

Criterio 5.2 - Proposta di interventi di educazione alimentare rivolti ad alunni-famiglie-scuola:

Si assegna coefficiente medio 0,90

Criterio 6.1 - Interventi migliorativi rispetto all'organizzazione e gestione del servizio:

Si assegna coefficiente medio 1,00

Criterio 6.2 - Interventi migliorativi sulle strutture e sulle attrezzature:

Si assegna coefficiente medio 1,00

Criterio 6.3 - Migliorie relative al confort ed all'aspetto estetico dei refettori:

Si assegna coefficiente medio 0,93

Criterio 7.1 - Utilizzo di pasta di semola di grano duro e olio EVO - criterio tabellare:

Si assegna punteggio 4,00

La Commissione prosegue con la valutazione dell'offerta del concorrente n. 3. ----------

3. SARCA CATERING SRL - Torbole Casaglia (Bs):

Criterio 1.1 - Modalità di svolgimento del servizio:

Si assegna coefficiente medio 0,97

Criterio 1.2 - Piano dei trasporti per la consegna dei pasti:

Si assegna coefficiente medio 0,90

Criterio 1.3 - Gestione delle diete speciali:

Si assegna coefficiente medio 0,80

Criterio 1.4 - Proposta di menù stagionali:

Si assegna coefficiente medio 0,63

Criterio 1.5 - Possesso della Certificazione ISO 22005:2007 oppure UNI EN ISO 22005:2008 - criterio tabellare:

Si assegna punteggio 1,00

Criterio 2.1 - Organigramma e funzionigramma illustrativo della gestione dell'appalto:

Si assegna coefficiente medio 0,63

Criterio 2.2 - Piano di formazione del personale:

Si assegna coefficiente medio 0,67

Criterio 2.3 - Possesso della Certificazione ISO 45001:2018 - criterio tabellare:

Si assegna punteggio 1,00

Criterio 3.1 - Piano annuale delle verifiche chimico-fisico-biologiche periodiche:

[redacted]

Si assegna coefficiente medio 0,43

Criterio 3.2 - Programma di interventi di derattizzazione e disinfestazione:

Si assegna coefficiente medio 1,00

Criterio 3.3 - Gestione degli incidenti, degli imprevisti e delle emergenze:

Si assegna coefficiente medio 0,73

Criterio 3.4 - Sistema di rilevazione del gradimento e della soddisfazione dell'utente:

Si assegna coefficiente medio 0,63

Criterio 4.1 - Modalità di assistenza agli utenti:

Si assegna coefficiente medio 0,87

Criterio 4.2 - Funzionamento del sistema informatico:

Si assegna coefficiente medio 0,67

Criterio 5.1 - Giornate alimentari a tema - criterio tabellare:

Si assegna punteggio 3,00

Criterio 5.2 - Proposta di interventi di educazione alimentare rivolti ad alunni-famiglie-scuola:

Si assegna coefficiente medio 0,93

Criterio 6.1 - Interventi migliorativi rispetto all'organizzazione e gestione del servizio:

Si assegna coefficiente medio 0,77

Criterio 6.2 - Interventi migliorativi sulle strutture e sulle attrezzature:

Si assegna coefficiente medio 0,77

Criterio 6.3 - Migliorie relative al confort ed all'aspetto estetico dei refettori:

Si assegna coefficiente medio 0,63

Criterio 7.1 - Utilizzo di pasta di semola di grano duro e olio EVO - criterio tabellare:

Si assegna punteggio 4,00

La Commissione prosegue con la valutazione dell'offerta del concorrente n. 4. ----------

4. DUSSMANN SERVICE SRL - Milano:

Criterio 1.1 - Modalità di svolgimento del servizio:

Si assegna coefficiente medio 1,00

Criterio 1.2 - Piano dei trasporti per la consegna dei pasti:

Si assegna coefficiente medio 0,90

Criterio 1.3 - Gestione delle diete speciali:

Si assegna coefficiente medio 0,93

Criterio 1.4 - Proposta di menù stagionali:

Si assegna coefficiente medio 0,90

Criterio 1.5 - Possesso della Certificazione ISO 22005:2007 oppure UNI EN ISO 22005:2008 - criterio tabellare:

Si assegna punteggio 1,00

Criterio 2.1 - Organigramma e funzionigramma illustrativo della gestione dell'appalto:

Si assegna coefficiente medio 0,97

Criterio 2.2 - Piano di formazione del personale:

Si assegna coefficiente medio 1,00

Criterio 2.3 - Possesso della Certificazione ISO 45001:2018 - criterio tabellare:

Si assegna punteggio 1,00

Criterio 3.1 - Piano annuale delle verifiche chimico-fisico-biologiche periodiche:

Si assegna coefficiente medio 0,93

Criterio 3.2 - Programma di interventi di derattizzazione e disinfestazione:

Si assegna coefficiente medio 0,90

Criterio 3.3 - Gestione degli incidenti, degli imprevisti e delle emergenze:

Si assegna coefficiente medio 0,87

Criterio 3.4 - Sistema di rilevazione del gradimento e della soddisfazione dell'utente:

Si assegna coefficiente medio 0,90

Criterio 4.1 - Modalità di assistenza agli utenti:

Si assegna coefficiente medio 1,00

Criterio 4.2 - Funzionamento del sistema informatico:

Si assegna coefficiente medio 0,97

Criterio 5.1 - Giornate alimentari a tema - criterio tabellare:

Si assegna punteggio 3,00

[redacted]

Criterio 5.2 - Proposta di interventi di educazione alimentare rivolti ad alunni-famiglie-scuola:

Si assegna coefficiente medio 0,87

Criterio 6.1 - Interventi migliorativi rispetto all'organizzazione e gestione del servizio:

Si assegna coefficiente medio 0,87

Criterio 6.2 - Interventi migliorativi sulle strutture e sulle attrezzature:

Si assegna coefficiente medio 0,87

Criterio 6.3 - Migliorie relative al confort ed all'aspetto estetico dei refettori:

Si assegna coefficiente medio 0,83

Criterio 7.1 - Utilizzo di pasta di semola di grano duro e olio EVO - criterio tabellare:

Si assegna punteggio 4,00

La Commissione si accorda per il proseguo dell'attività di valutazione delle offerte tecniche per il giorno 08.06.2022 alle ore 9:00 tramite collegamento da remoto su piattaforma Zoom. ----------

La seduta termina alle ore 13:30. ----------

---------- * * * * * * * * * ----------

Letto, confermato e sottoscritto. ----------

---------- [redacted]ESIDENTE ----------

_____ _____ Dott. Piero Ferrari

GLI ES[redacted] ----------

- _____ _____ Ing. Fabio Pozzoli

(E SEG[redacted] _____ Sig.ra Tiziana Picozzi