

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 - TERZA SEDUTA RISERVATA. -----

L’anno DUEMILAVENTIDUE, addì OTTO del mese di GIUGNO 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), del 16.05.2022 h. 10:15 (Valutazione offerte tecniche - Prima seduta riservata) e del 26.05.2022 (Valutazione offerte tecniche - Seconda seduta riservata), si procede in seduta riservata alla 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. 5. -----

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

#### **5. EURORISTORAZIONE SRL - Torri di Quartesolo (Vi):**

##### **Criterio 1.1 - Modalità di svolgimento del servizio:**

Si assegna coefficiente medio 0,77

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

Si assegna coefficiente medio 0,60

**Criterio 1.3 - Gestione delle diete speciali:**

Si assegna coefficiente medio 0,87

**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 0,73

**Criterio 2.2 - Piano di formazione del personale:**

Si assegna coefficiente medio 0,97

**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 1,00

**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 0,93

**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 0,43

**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

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

Si assegna coefficiente medio 0,80

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

Si assegna coefficiente medio 0,47

**Critério 6.2 - Interventi migliorativi sulle strutture e sulle attrezzature:**

Si assegna coefficiente medio 0,70

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

Si assegna coefficiente medio 0,77

**Critério 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. 6. ....

**6. PELLEGRINI - Milano:**

**Critério 1.1 - Modalità di svolgimento del servizio:**

Si assegna coefficiente medio 0,90

**Critério 1.2 - Piano dei trasporti per la consegna dei pasti:**

Si assegna coefficiente medio 0,73

**Critério 1.3 - Gestione delle diete speciali:**

Si assegna coefficiente medio 0,80

**Critério 1.4 - Proposta di menù stagionali:**

Si assegna coefficiente medio 0,63

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

Si assegna punteggio 1,00

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

Si assegna coefficiente medio 0,77

**Critério 2.2 - Piano di formazione del personale:**

Si assegna coefficiente medio 0,73

**Critério 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 0,70

**Criterio 3.2 - Programma di interventi di derattizzazione e disinfestazione:**

Si assegna coefficiente medio 0,77

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

Si assegna coefficiente medio 0,80

**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 0,63

**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 0,60

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

Si assegna coefficiente medio 0,50

**Criterio 6.2 - Interventi migliorativi sulle strutture e sulle attrezzature:**

Si assegna coefficiente medio 0,67

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

Si assegna coefficiente medio 1,00

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

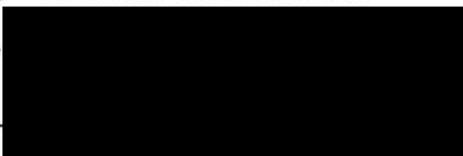
Si assegna punteggio 4,00

La Commissione si accorda per il proseguo dell'attività di riparametrazione dei criteri qualitativi e per la definizione dei punteggi finali per il giorno 14.06.2022 alle ore 9:00 tramite collegamento da remoto su piattaforma Zoom. -----

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

----- \* \* \* \* \* -----

Letto, confermato e sottoscritto. -----

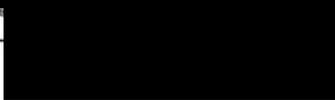
-----  IL PRESIDENTE -----

Dott. Piero Ferrari

GLI ESPERTI -----

-----  -----

Ing. Fabio Pozzoli

(E SEGRETARIO DELLA SEDUTA)  -----

Sig.ra Tiziana Picozzi

