

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO

PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DEL COMUNE DI PONTE LAMBRO ANNI SCOLASTICI 2016/2017- 2017/2018-2018/2019 CON PREVISIONE DI AFFIDAMENTO DIRETTO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2019/2020 e 2020/2021. CIG 668258104C

VERBALE N.2 DELLA COMMISSIONE DI GARA

L'anno **duemilasedici**, il giorno 01 del mese di luglio 2016 alle ore 11:00, si è riunita, presso la sede di questa Stazione Appaltante, via Borgo Vico n. 148 in Como, la commissione di gara nominata con provvedimento n. 617 del 24.6.2016 e costituita dai sigg.:

PRESIDENTE Dott. Matteo Accardi - Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como

COMPONENTE Sig. Stefano Nosedà - Responsabile dei Servizi: Rifiuti, Aria ed Energia in possesso di diploma di perito chimico ;

COMPONENTE dott.ssa Paola Bassoli - Responsabile dei Servizi Acque e Risorse in possesso di diploma di laurea in scienze biologiche

SEGRETARIO Sig.ra Erminia Arcidiacono - ufficio gare della Provincia di Como;

Premesso che:

- In data 17.6.2016 - alle ore 10:30 - si è tenuta, la **1 seduta pubblica** relativa alla procedura in oggetto indicata per l'esame della correttezza formale delle offerte pervenute entro i termini stabiliti e la verifica della documentazione amministrativa, attraverso la piattaforma Sintel;
- tale seduta, giusto verbale n.1, si è conclusa con l'ammissione dell'unica impresa partecipante : **CIR**

FOOD S.C

Tutto ciò premesso,

Il Presidente dichiara aperta la **1^ seduta riservata**

Il Presidente procede, in via preliminare, alla lettura ed all'illustrazione dei criteri di valutazione delle offerte previsti nel bando e nel disciplinare di gara ai punti 16.4 e 16.4.1.

La Commissione procede, quindi, con la visualizzazione e lo scarico di copia dei documenti costituenti l'offerta tecnica presentata dall'impresa **CIR FOOD S.C**

I commissari procedono, quindi, all'attribuzione discrezionale dei coefficienti secondo la tabella sinottica qui riportata:

IMPRESA CIR FOOD S.C.			A.	B.	N.		punteggio
A 1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	MAX PUNTI 30	Coeff. Valut.	Coeff. Valut.	Coeff. Valut.		
a	descrizione della cucina centralizzata e modalità di svolgimento del servizio	9	0,95	1	1		8,85
b	sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	9	0,80	0,90	0,80		7,5
c	piano dei trasporti	3	0,90	1	0,75		2,65
d	distanza chilometrica dal centro cottura al plesso della scuola dell'infanzia	4					
	• distanza fino a 10 km (4 punti)					4	4
	• distanza fra gli 11 e 16 km. (3 punti)						
	• distanza fra i 17 ed i 20 km (2 punti)						
	• distanza fra i 21 ed i 25 km (1 punto)						
	• distanza oltre i 25 km. (0 punti)						
	gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP ai sensi del D.Lgs n. 155/97	2				2	2
	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	2				2	2
	possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 applicato al servizio di ristorazione	1				1	1
A 2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	MAX PUNTI 10					
a	personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, ripristino presso cucina centralizzata e durante la fase di trasporto	4	0,80	0,80	0,50		2,8
b	rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi	3	1	1	1		3
c	piano di formazione del personale	3	1	1	1		3
A 3	ALIMENTI E MENU	MAX PUNTI 8					
a	derrate alimentari di eccellenza	5	0,90	0,80	0,90		4,33
b	menu per ricorrenze particolari	1	0,90	0,80	0,90		0,86
c	giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc	2	0,90	0,90	0,90		1,8
A 4	PROGETTO DI INFORMATIZZAZIONE E GESTIONE ISCRIZIONE, PRENOTAZIONE, REGISTRAZIONE, CONTROLLO DI PASTI E PAGAMENTI	MAX PUNTI 7					
a	funzionalità del software in base all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza	2	0,90	0,80	0,90		1,73
b	modalità e tempistiche di prenotazione, registrazione dei pasti e gestione dei buoni cartacei	2	0,90	0,90	0,90		1,8
c	modalità e tempistiche di gestione informatica dei pagamenti	1	1	1	1		1
d	tipologia e numero attrezzature hardware fornite (per plesso scolastico e punti di ricarica)	2	1	1	1		2
A 5	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI	MAX PUNTI 5					
a	sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	1	1	1	1		1
b	interventi di carattere didattico-formativo, proposte di educazione alimentare, ecc.	2	0,90	0,90	0,90		0,9
c	altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato	2	0,80	1	1		1,86
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	60					54,08

Il Presidente alle ore ^{12:15} dichiara quindi conclusa la seduta riservata per la per la valutazione dell'offerta tecnica.

La commissione fissa per il giorno 11 luglio 2016 e alle ore 09:30 la seduta pubblica per l'apertura dell'offerta economica.

Di quanto sopra è redatto il presidente verbale che letto e confermato viene sottoscritto come segue:

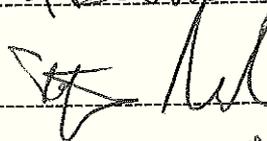
PRESIDENTE: Dott. Matteo Accardi



COMPONENTE: Dott.ssa Paola Bassoli



COMPONENTE: Sig. Stefano Nosedà



SEGRETARIO: Sig.ra Erminia Arcidiacono

