COMMISSIONE GIUDICATRICE PER LA GARA RELATIVA AL SERVIZIO DI REFEZIONE/RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ANZIO – ANNI SCOLASTICI 2016 / 2017 / 2018 / 2019 / 2020 / /2021.

VERBALE DELLA SEDUTA DEL 20/2/2017

Alle ore 12:30 del 20/2/2017 si riunisce presso l'Ufficio gare del Comune di Ardea sito in via Francesco Crispi 8, la seduta la Commissione Giudicatrice nominata con Determinazione Dirigenziale del Comune di Ardea Servizio A02-S2 n. 2231 del 5/122016.

Si proseguono i lavori con l'apertura del plico relativo all'offerta presentata da LA SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA proseguendo con l'esame dell'offerta tecnica.
Le valutazioni inerenti l'elemento "D1" del disciplinare di gara sono riportare nell'allegato al presente verbale.

Si precisa che per indisponibilità dovuta a sopravvenuti impegni di lavoro da parte dei membri della Commissione la seduta del 9 febbraio non si è tenuta.

La Commissione chiude la seduta alle ore 14:00 provvedendo a richiudere la documentazione nel plico originario e rinvia i lavori al successivo giovedì 23 febbraio per le ore 9:00.

MEMBRI DELLA COMMISSIONE

Presidente dott. Patrizio Belli

Commissario sig.ra Pina Di Napoli

Commissario arch. Fabrizio Bettoni

3/2/2017

SERENISSIMA

	SOTTO ELEMENTI CRITERI	NOTE struttura progetto	NOTE	PUNTI	GIUDIZI
"A" organizzazione del servizio 22 punti	A1) organizzazione del servizio durante i lavori di ristrutturazione (fase transitoria) CRITERI: la commissione valuterà tutte le fasi di lavoro nei periodi di gestione transitoria (max 365 giorni solari): approvvigionamenti, preparazione, cottura, trasporti, e porzionatura (fase transitoria)	5		**4**	**Buono**
	A2) cottura – porzionatura (a regime) CRITERI: valutazione delle fasi del servizio contenute nel C.S.A. ed ivi indicate quali obbligatorie per l'esecuzione della prestazione: metodi di cottura, fase porzionatura	5		**4**	**Buono**
	A3) piano dei trasporti CRITERI: valutazione dei tempi e del numero e qualità di automezzi necessari al reale fabbisogno	2		**0,8**	**Parzialmente adeguato**
	A4) Figure professionali e formazione CRITERI: organico impiegato, figure professionali e programma di formazione	3		**2,4**	**Buono**
	A5) piano delle pulizie CRITERI: valutazione delle periodicità degli interventi ed utilizzo di detergenti biologici ad uso professionale	2		**1,6**	**Buono**

	A6) controlli e verifiche CRITERI: valutazione delle metodologie e strumenti messi in atto e confronti con gli organi preposti al controllo	5		**3**	**Adeguato**
			8/2/2017		
"B" Programma alimentare 10 punti	B1) menù etnici CRITERI: valutazione dei menù settimanali per portatori di intolleranze/patologie ovvero per credo religioso	7		**5,6**	**Buono**
	B2) menù per la fase transitoria CRITERI: valutazione con riferimento alla rispondenza delle pietanze al menù base indicato dal C.S.A. ad alle esigenze di una corretta alimentazione e sicurezza con le limitazioni strutturali momentanee	3		**2,4**	**Buono**
"C" Proposte aggiuntive migliorie 15 punti	C1) proposte aggiuntive per fruizione del pasto (refettori): adeguatezza e fattibilità CRITERI: valutazione del piano delle manutenzioni, interventi e realizzazioni per i refettori e soluzioni che migliorino comfort per le piccole utenze	9		**1,8**	**Incompleto**
	C2) interventi per risparmio energetico e basso impatto ambientale CRITERI: valutazioni delle soluzioni capaci di portare risparmio energetico (gas – luce – acqua) nelle cucine e nei refettori	4		**1,6**	**Parzialmente adeguato**

	C3) gestione residui mense CRITERI: metodologia di gestione dei residui da destinarsi ad iniziative di solidarietà	2		**1,2**	**Adeguato**
20/2/2017			**20/2/2017**		
"D" approvvigionamento e qualità materie prime 6 punti	D1) controlli derrate CRITERI: approvvigionamenti, controllo dei fornitori, conservazione e sistemi adottati per il controllo delle derrate e relative filiere	2		**1,6**	**Buono**
	D2) materie prime fresche CRITERI: valore aggiunto delle materie prime fresche che l'impresa intende proporre in termini nutrizionali, di gradibilità, di lavorazione e di rispetto, stagionalità, provenienza ecc	4			
"E" adeguamento e ristrutturazioni centri cottura 17 punti	E1) ristrutturazione dei centri ed attrezzature proposte CRITERI: verrà valutato il pregio estetico funzionale degli interventi edili impiantistici ed il valore concreto delle attrezzature proposte in funzione dei pasti da produrre sulla base dei progetti definitivi presentati	13			
	E2) tempi di realizzazione delle opere CRITERI: verrà valutata la cadenza degli interventi su crono programma fino alla ultimazione che dovrà essere al massimo entro 356 giorni solari dalla partenza del servizio	4			