

Confservizi Lazio
C.F. 80127450585
VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA

Oggi, giorno 10-07-2019 ore: 11:07 in Roma, presso la sede della Confservizi Lazio, in via Ostiense, 106 viene esperita la procedura telematica per la gara: **GARA APERTA PER LA CONCESSIONE QUINQUENNALE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE** dall' A.S. 2019/2020 all' A.S. 2023/2024

La Commissione di gara ufficiale, prevista dall'art. 26 del vigente "Regolamento per la disciplina dei Contratti", è composta dai Signori:

- 1) Presidente: Massimo Serafini
- 2) Commissario: Massimiliano Capezzone De Joannon
- 3) Commissario: Luigi Darini

Funge da Segretario il Sig. Andreina Pasquali

Il Presidente fa presente che:

a seguito della determinazione n. 75 del 25/03/2019 è stata autorizzata l'assunzione di impegno di spesa per la gara **GARA APERTA PER LA CONCESSIONE QUINQUENNALE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE** dall' A.S. 2019/2020 all' A.S. **2023/2024** attraverso un sistema di Gara Telematica, a busta chiusa; l'offerta economicamente più vantaggiosa verrà determinata sulla base dei criteri di seguito indicati

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio massimo attribuibile
Acquisto nuova attrezzatura	
B5.1.Acquisto di una cucina a gas 6 fuochi su forno a gas (allegare depliant con caratteristiche tecniche)	2.5000
Totale criterio: 2.5000	
Ambiente	
B4.2.Dichiarazioni ambientali dei prodotti conforme alla norma ISO 14025 Environmental Product Declaration	1.0000
B4.3.Etichette ecolabel per i prodotti detergenti	1.0000
Totale criterio: 2.0000	
Approvvigionamento stoccaggio Rintracciabilità	
B1.1.Descrizione del piano di approvvigionamento e Rintracciabilità	4.0000
Totale criterio: 4.0000	

Arricchimento del menù	
B1.9.Assaggi periodici di piatti regionali e delle tradizioni culturali del mondo, e menù a piatto unico. Descrivere menu e frequenza	1.0000
Totale criterio: 1.0000	
Contenitori Termici	
B2.3.Contenitori Termici	2.0000
Totale criterio: 2.0000	
Controllo qualità/Temperature	
B3.2 Progetto di mantenimento delle Temperature	3.0000
B3.2.Indicare la frequenza della presenza del Responsabile del servizio mensa presso i refettori	2.0000
Totale criterio: 5.0000	
Cucina d'€™emergenza	
B1.6.Disponibilità sul territorio di una cucina di emergenza autorizzata al confezionamento di pasti d'€™asporto, a garanzia della continuità del servizio, ad una distanza non superiore a 60 MINUTI dalla sede comunale per tutta la durata dell'€™affidamento	1.0000
Totale criterio: 1.0000	
Diete speciali	
B1.10.Progetto per la gestione delle diete speciali	4.0000
Totale criterio: 4.0000	
Educazione alimentare	
B4.4.Riduzione dello spreco alimentare - La dieta mediterranea - la Raccolta differenziata - Carnivori, vegetariani e vegani	4.0000
Totale criterio: 4.0000	
Investimenti a favore delle scuole del territorio	
B5.5.Impegno della Ditta ad investire, per interventi di manutenzione nei refettori delle scuole su indicazione dell'€™A.C	4.0000
Totale criterio: 4.0000	
Layout Centro cottura	
B5.2.Realizzazione di una diversa distribuzione degli spazi della zona cucina del centro cottura, secondo la separazione delle funzioni, con particolare riguardo alla creazione di un apposito spazio per la preparazione delle diete speciali.	1.0000
B5.3.Smaltimento attrezzature non più funzionanti	1.0000
Totale criterio: 2.0000	
Personale	
B1.4.Monte ore: Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato solo presso il Centro Cottura, dettagliando monte ore, qualifica, ecc.	10.0000
Totale criterio: 10.0000	
Personale nella distribuzione dei pasti	
B3.1.Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato	4.0000
Totale criterio: 4.0000	
Piano di manutenzione e pulizia	
B5.4.Descrizione del piano di manutenzione e	1.5000

pulizia per le attrezzature del centro di cottura	
B5.4.Pulizia straordinaria finestre centro di cottura	1.0000
Totale criterio: 2.5000	
Qualificazione del servizio di refezione scolastica quale "mensa biologica"	
B1.1.Prodotti provenienti dalla filiera corta	3.0000
B1.3. Caratteristiche migliorative degli alimenti	6.0000
Totale criterio: 9.0000	
Riduzione del rumore nei refettori	
B4.5.Attività ludiche d'intrattenimento (letture da effettuare agli utenti durante il pasto, attività ricreative, audio-letture)	2.0000
Totale criterio: 2.0000	
Rifiuti/imballaggi	
B4.1.Progetto di gestione del ciclo rifiuti imballaggi	1.0000
Totale criterio: 1.0000	
Scelte tecnologiche e di manipolazione degli alimenti	
B1.7.Piano di produzione	1.0000
B1.8.Piano di Conservazione	1.0000
Totale criterio: 2.0000	
Sistema informatico	
B1.5.Sistema di rilevamento delle presenze degli utenti ed elaborazione del sistema di pagamento degli stessi	2.0000
Totale criterio: 2.0000	
Solidarietà	
B4.6.Progetto banco alimentare: somministrazione pacco viveri per 10 famiglie indigenti individuate dal Comune di Lanuvio.	2.0000
Totale criterio: 2.0000	
Trasporto/Tempi	
B2.1.Logistica	1.0000
B2.2.Mezzi di trasporto a basso impatto ambientale	3.0000
Totale criterio: 4.0000	

Il Presidente fa presente che per la presente procedura sono state invitate a presentare offerta le seguenti ditte:

Il Presidente fa presente che:

entro le ore 12:00 del giorno 02-07-2019 sono state ricevute sulla piattaforma web confservilazio.acquistitelematici.it n. 4 offerte dalle seguenti Ditte:

- Ditta: RI.CA.SRL rappresentata da RIANNA GENNARO con sede legale VIA DEL CENACOLO 80049 SOMMA VESUVIANA (Napoli)

Il fascicolo contenente la documentazione di questo fornitore è stato aperto per la prima volta il giorno 10-07-2019 alle ore 11:07.

- Ditta: DUSSMANN SERVICE S.R.L. rappresentata da GARRUBBA FRANCESCO con sede legale MILANO 20124, VIA S.GREGORIO 55

Il fascicolo contenente la documentazione di questo fornitore è stato aperto per la prima volta il giorno 10-07-2019 alle ore 11:07.

- Ditta: MEGEA SERVIZI E VIGILANZA rappresentata da rapuano carmela con sede legale via Maddalena 81100 Caserta (Caserta)

Il fascicolo contenente la documentazione di questo fornitore è stato aperto per la prima volta il giorno 10-07-2019 alle ore 11:07.

- Ditta: GLOBAL SERVICE S.R.L. rappresentata da Picardi Luisa con sede legale Via Foria 136 80137 Napoli (Napoli)

Il fascicolo contenente la documentazione di questo fornitore è stato aperto per la prima volta il giorno 10-07-2019 alle ore 11:07.

I membri della Commissione, tenuto conto anche delle ditte partecipanti, dichiarano di non essere incompatibili con l'esercizio delle proprie funzioni, ai sensi di legge.

La seduta si scioglie alle ore 13:00.

Nella seduta pubblica del 24/07/2019 ore 12:00 il Responsabile del Procedimento, procede alla sblocco telematico delle offerte tecniche pervenute.

Alle ore 14:00, in seduta riservata, hanno inizio le operazioni di valutazione delle offerte tecniche, procedendo in successione nell'ordine che segue e attribuendo collegialmente, dopo attento esame, i punteggi così come di seguito riportati.

1) Offerta tecnica della ditta **DUSSMANN SERVICE S.R.L.**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
Approvvigionamento stoccaggio Rintracciabilità	
B1.1.Descrizione del piano di approvvigionamento e Rintracciabilità	4.0000
Totale criterio: 4.0000	
Qualificazione del servizio di refezione scolastica quale mensa biologica	
B1.3. Caratteristiche migliorative degli alimenti	6.0000
B1.1.Prodotti provenienti dalla filiera corta	3.0000
Totale criterio: 9.0000	
Personale	
B1.4.Monte ore: Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato solo presso il Centro Cottura, dettagliando monte ore, qualifica, ecc.	10.0000
Totale criterio: 10.0000	
Sistema informatico	
B1.5.Sistema di rilevamento delle presenze degli utenti ed elaborazione del sistema di pagamento degli stessi	2.0000
Totale criterio: 2.0000	

Cucina d'emergenza	
B1.6.Disponibilità sul territorio di una cucina di emergenza autorizzata al confezionamento di pasti dâ€™asporto, a garanzia della continuità del servizio, ad una distanza non superiore a 60 MINUTI dalla sede comunale per tutta la durata dellâ€™affidamento	1.0000
Totale criterio: 1.0000	
Scelte tecnologiche e di manipolazione degli alimenti	
B1.7.Piano di produzione	1.0000
B1.8.Piano di Conservazione	1.0000
Totale criterio: 2.0000	
Arricchimento del menù	
B1.9.Assaggi periodici di piatti regionali e delle tradizioni culturale del mondo, e menù a piatto unico. Descrivere menu e frequenza	1.0000
Totale criterio: 1.0000	
Diete speciali	
B1.10.Progetto per la gestione delle diete speciali	4.0000
Totale criterio: 4.0000	
Trasporto/Tempi	
B2.1.Logistica	1.0000
B2.2.Mezzi di trasporto a basso impatto ambientale	3.0000
Totale criterio: 4.0000	
Personale nella distribuzione dei pasti	
B3.1.Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato	4.0000
Totale criterio: 4.0000	
Controllo qualità/Temperature	
B3.2.Indicare la frequenza della presenza del Responsabile del servizio mensa presso i refettori	2.0000
B3.2 Progetto di mantenimento delle Temperature	3.0000
Totale criterio: 5.0000	
Rifiuti/imballaggi	
B4.1.Progetto di gestione del ciclo rifiuti imballaggi	1.0000
Totale criterio: 1.0000	
Ambiente	
B4.2.Dichiarazioni ambientali dei prodotti conforme alla norma ISO 14025 Environmental Product Declaration	1.0000
B4.3.Etichette ecolabel per i prodotti detergenti	1.0000
Totale criterio: 2.0000	
Educazione alimentare	
B4.4.Riduzione dello spreco alimentare - La dieta mediterranea - la Raccolta differenziata - Carnivori, vegetariani e vegani	4.0000
Totale criterio: 4.0000	
Riduzione del rumore nei refettori	
B4.5.Attività ludiche dâ€™intrattenimento (letture da effettuare agli utenti durante il pasto, attività ricreative, audio-letture)	2.0000
Totale criterio: 2.0000	
Solidarietà	

B4.6.Progetto banco alimentare: somministrazione pacco viveri per 10 famiglie indigenti individuate dal Comune di Lanuvio.	2.0000
Totale criterio: 2.0000	
Acquisto nuova attrezzatura	
B5.1.Acquisto di una cucina a gas 6 fuochi su forno a gas (allegare depliant con caratteristiche tecniche)	2.5000
Totale criterio: 2.5000	
Layout Centro cottura	
B5.2.Realizzazione di una diversa distribuzione degli spazi della zona cucina del centro cottura, secondo la separazione delle funzioni, con particolare riguardo alla creazione di un apposito spazio per la preparazione delle diete speciali.	1.0000
B5.3.Smaltimento attrezzature non più funzionanti	1.0000
Totale criterio: 2.0000	
Piano di manutenzione e pulizia	
B5.4.Descrizione del piano di manutenzione e pulizia per le attrezzature del centro di cottura	1.5000
Totale criterio: 1.5000	
Investimenti a favore delle scuole del territorio	
B5.5.Impegno della Ditta ad investire, per interventi di manutenzione nei refettori delle scuole su indicazione dell'€™A.C	4.0000
Totale criterio: 4.0000	
Contenitori Termici	
B2.3.Contenitori Termici	2.0000
Totale criterio: 2.0000	
Piano di manutenzione e pulizia	
B5.4.Pulizia straordinaria finestre centro di cottura	1.0000
Totale criterio: 1.0000	
PUNTEGGIO TOTALE: 70.0000	

2) Offerta tecnica della ditta **ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL**

La ditta non ha superato le fasi precedenti.

3) Offerta tecnica della ditta **megea servizi e vigilanza**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
Approvvigionamento stoccaggio Rintracciabilità	
B1.1.Descrizione del piano di approvvigionamento e Rintracciabilità	2.0000
Totale criterio: 2.0000	
Qualificazione del servizio di refezione scolastica quale "œmensa biologica"	
B1.3. Caratteristiche migliorative degli alimenti	3.0000
B1.1.Prodotti provenienti dalla filiera corta	2.0000
Totale criterio: 5.0000	
Personale	
B1.4.Monte ore: Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato	10.0000

solo presso il Centro Cottura, dettagliando monte ore, qualifica, ecc.	
Totale criterio: 10.0000	
Sistema informatico	
B1.5.Sistema di rilevamento delle presenze degli utenti ed elaborazione del sistema di pagamento degli stessi	2.0000
Totale criterio: 2.0000	
Cucina d'€™emergenza	
B1.6.Disponibilità sul territorio di una cucina di emergenza autorizzata al confezionamento di pasti d'€™asporto, a garanzia della continuità del servizio, ad una distanza non superiore a 60 MINUTI dalla sede comunale per tutta la durata dell'€™affidamento	1.0000
Totale criterio: 1.0000	
Scelte tecnologiche e di manipolazione degli alimenti	
B1.7.Piano di produzione	1.0000
B1.8.Piano di Conservazione	1.0000
Totale criterio: 2.0000	
Arricchimento del menù	
B1.9.Assaggi periodici di piatti regionali e delle tradizioni culturale del mondo, e menù a piatto unico. Descrivere menu e frequenza	0.5000
Totale criterio: 0.5000	
Diete speciali	
B1.10.Progetto per la gestione delle diete speciali	2.0000
Totale criterio: 2.0000	
Trasporto/Tempi	
B2.1.Logistica	1.0000
B2.2.Mezzi di trasporto a basso impatto ambientale	2.0000
Totale criterio: 3.0000	
Personale nella distribuzione dei pasti	
B3.1.Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato	3.0000
Totale criterio: 3.0000	
Controllo qualità/Temperature	
B3.2.Indicare la frequenza della presenza del Responsabile del servizio mensa presso i refettori	0.0000
B3.2 Progetto di mantenimento delle Temperature	3.0000
Totale criterio: 3.0000	
Rifiuti/imballaggi	
B4.1.Progetto di gestione del ciclo rifiuti imballaggi	1.0000
Totale criterio: 1.0000	
Ambiente	
B4.2.Dichiarazioni ambientali dei prodotti conforme alla norma ISO 14025 Environmental Product Declaration	1.0000
B4.3.Etichette ecolabel per i prodotti detergenti	1.0000
Totale criterio: 2.0000	
Educazione alimentare	
B4.4.Riduzione dello spreco alimentare - La dieta mediterranea - la Raccolta differenziata - Carnivori,	4.0000

vegetariani e vegani	
Totale criterio: 4.0000	
Riduzione del rumore nei refettori	
B4.5. Attività ludiche d'intrattenimento (letture da effettuare agli utenti durante il pasto, attività ricreative, audio-letture)	2.0000
Totale criterio: 2.0000	
Solidarietà	
B4.6. Progetto banco alimentare: somministrazione pacco viveri per 10 famiglie indigenti individuate dal Comune di Lanuvio.	2.0000
Totale criterio: 2.0000	
Acquisto nuova attrezzatura	
B5.1. Acquisto di una cucina a gas 6 fuochi su forno a gas (allegare depliant con caratteristiche tecniche)	2.0000
Totale criterio: 2.0000	
Layout Centro cottura	
B5.2. Realizzazione di una diversa distribuzione degli spazi della zona cucina del centro cottura, secondo la separazione delle funzioni, con particolare riguardo alla creazione di un apposito spazio per la preparazione delle diete speciali.	1.0000
B5.3. Smaltimento attrezzature non più funzionanti	1.0000
Totale criterio: 2.0000	
Piano di manutenzione e pulizia	
B5.4. Descrizione del piano di manutenzione e pulizia per le attrezzature del centro di cottura	1.5000
Totale criterio: 1.5000	
Investimenti a favore delle scuole del territorio	
B5.5. Impegno della Ditta ad investire, per interventi di manutenzione nei refettori delle scuole su indicazione dell'A.C.	4.0000
Totale criterio: 4.0000	
Contenitori Termici	
B2.3. Contenitori Termici	2.0000
Totale criterio: 2.0000	
Piano di manutenzione e pulizia	
B5.4. Pulizia straordinaria finestre centro di cottura	1.0000
Totale criterio: 1.0000	
PUNTEGGIO TOTALE: 57.0000	

4) Offerta tecnica della ditta **Global Service s.r.l.**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
Approvvigionamento stoccaggio Rintracciabilità	
B1.1. Descrizione del piano di approvvigionamento e Rintracciabilità	2.0000
Totale criterio: 2.0000	
Qualificazione del servizio di refezione scolastica quale "mensa biologica"	
B1.3. Caratteristiche migliorative degli alimenti	3.0000
B1.1. Prodotti provenienti dalla filiera corta	2.0000

Totale criterio: 5.0000	
Personale	
B1.4.Monte ore: Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato solo presso il Centro Cottura, dettagliando monte ore, qualifica, ecc.	10.0000
Totale criterio: 10.0000	
Sistema informatico	
B1.5.Sistema di rilevamento delle presenze degli utenti ed elaborazione del sistema di pagamento degli stessi	2.0000
Totale criterio: 2.0000	
Cucina d'Emergenza	
B1.6.Disponibilità sul territorio di una cucina di emergenza autorizzata al confezionamento di pasti dâ€™asporto, a garanzia della continuità del servizio, ad una distanza non superiore a 60 MINUTI dalla sede comunale per tutta la durata dellâ€™affidamento	1.0000
Totale criterio: 1.0000	
Scelte tecnologiche e di manipolazione degli alimenti	
B1.7.Piano di produzione	1.0000
B1.8.Piano di Conservazione	1.0000
Totale criterio: 2.0000	
Arricchimento del menù	
B1.9.Assaggi periodici di piatti regionali e delle tradizioni culturale del mondo, e menù a piatto unico. Descrivere menu e frequenza	1.0000
Totale criterio: 1.0000	
Diete speciali	
B1.10.Progetto per la gestione delle diete speciali	4.0000
Totale criterio: 4.0000	
Trasporto/Tempi	
B2.1.Logistica	1.0000
B2.2.Mezzi di trasporto a basso impatto ambientale	3.0000
Totale criterio: 4.0000	
Personale nella distribuzione dei pasti	
B3.1.Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato	4.0000
Totale criterio: 4.0000	
Controllo qualità/Temperature	
B3.2.Indicare la frequenza della presenza del Responsabile del servizio mensa presso i refettori	2.0000
B3.2 Progetto di mantenimento delle Temperature	3.0000
Totale criterio: 5.0000	
Rifiuti/imballaggi	
B4.1.Progetto di gestione del ciclo rifiuti imballaggi	1.0000
Totale criterio: 1.0000	
Ambiente	
B4.2.Dichiarazioni ambientali dei prodotti conforme alla norma ISO 14025 Environmental Product Declaration	1.0000
B4.3.Etichette ecolabel per i prodotti detergenti	1.0000

Totale criterio: 2.0000	
Educazione alimentare	
B4.4.Riduzione dello spreco alimentare - La dieta mediterranea - la Raccolta differenziata - Carnivori, vegetariani e vegani	4.0000
Totale criterio: 4.0000	
Riduzione del rumore nei refettori	
B4.5.Attività ludiche dâ€™intrattenimento (letture da effettuare agli utenti durante il pasto, attività ricreative, audio-letture)	2.0000
Totale criterio: 2.0000	
Solidarietà	
B4.6.Progetto banco alimentare: somministrazione pacco viveri per 10 famiglie indigenti individuate dal Comune di Lanuvio.	2.0000
Totale criterio: 2.0000	
Acquisto nuova attrezzatura	
B5.1.Acquisto di una cucina a gas 6 fuochi su forno a gas (allegare depliant con caratteristiche tecniche)	2.5000
Totale criterio: 2.5000	
Layout Centro cottura	
B5.2.Realizzazione di una diversa distribuzione degli spazi della zona cucina del centro cottura, secondo la separazione delle funzioni, con particolare riguardo alla creazione di un apposito spazio per la preparazione delle diete speciali.	1.0000
B5.3.Smaltimento attrezzature non più funzionanti	1.0000
Totale criterio: 2.0000	
Piano di manutenzione e pulizia	
B5.4.Descrizione del piano di manutenzione e pulizia per le attrezzature del centro di cottura	1.5000
Totale criterio: 1.5000	
Investimenti a favore delle scuole del territorio	
B5.5.Impegno della Ditta ad investire, per interventi di manutenzione nei refettori delle scuole su indicazione dellâ€™A.C	4.0000
Totale criterio: 4.0000	
Contenitori Termici	
B2.3.Contenitori Termici	2.0000
Totale criterio: 2.0000	
Piano di manutenzione e pulizia	
B5.4.Pulizia straordinaria finestre centro di cottura	1.0000
Totale criterio: 1.0000	
PUNTEGGIO TOTALE: 64.0000	

5) Offerta tecnica della ditta **RI.CA.SRL**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
Approvvigionamento stoccaggio Rintracciabilità	
B1.1.Descrizione del piano di approvvigionamento e Rintracciabilità	2.0000

Totale criterio: 2.0000	
Qualificazione del servizio di refezione scolastica quale "mensa biologica"	
B1.3. Caratteristiche migliorative degli alimenti	2.0000
B1.1. Prodotti provenienti dalla filiera corta	2.0000
Totale criterio: 4.0000	
Personale	
B1.4. Monte ore: Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato solo presso il Centro Cottura, dettagliando monte ore, qualifica, ecc.	5.0000
Totale criterio: 5.0000	
Sistema informatico	
B1.5. Sistema di rilevamento delle presenze degli utenti ed elaborazione del sistema di pagamento degli stessi	2.0000
Totale criterio: 2.0000	
Cucina "emergenza"	
B1.6. Disponibilità sul territorio di una cucina di emergenza autorizzata al confezionamento di pasti "asporto", a garanzia della continuità del servizio, ad una distanza non superiore a 60 MINUTI dalla sede comunale per tutta la durata dell'affidamento	1.0000
Totale criterio: 1.0000	
Scelte tecnologiche e di manipolazione degli alimenti	
B1.7. Piano di produzione	1.0000
B1.8. Piano di Conservazione	1.0000
Totale criterio: 2.0000	
Arricchimento del menù	
B1.9. Assaggi periodici di piatti regionali e delle tradizioni culturali del mondo, e menù a piatto unico. Descrivere menu e frequenza	1.0000
Totale criterio: 1.0000	
Diete speciali	
B1.10. Progetto per la gestione delle diete speciali	4.0000
Totale criterio: 4.0000	
Trasporto/Tempi	
B2.1. Logistica	1.0000
B2.2. Mezzi di trasporto a basso impatto ambientale	3.0000
Totale criterio: 4.0000	
Personale nella distribuzione dei pasti	
B3.1. Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato	4.0000
Totale criterio: 4.0000	
Controllo qualità/Temperature	
B3.2. Indicare la frequenza della presenza del Responsabile del servizio mensa presso i refettori	2.0000
B3.2 Progetto di mantenimento delle Temperature	3.0000
Totale criterio: 5.0000	
Rifiuti/imballaggi	
B4.1. Progetto di gestione del ciclo rifiuti imballaggi	1.0000
Totale criterio: 1.0000	
Ambiente	

B4.2.Dichiarazioni ambientali dei prodotti conforme alla norma ISO 14025 Environmental Product Declaration	1.0000	
B4.3.Etichette ecolabel per i prodotti detergenti	1.0000	
Totale criterio: 2.0000		
Educazione alimentare		
B4.4.Riduzione dello spreco alimentare - La dieta mediterranea - la Raccolta differenziata - Carnivori, vegetariani e vegani	4.0000	
Totale criterio: 4.0000		
Riduzione del rumore nei refettori		
B4.5.Attività ludiche dâ€™intrattenimento (letture da effettuare agli utenti durante il pasto, attività ricreative, audio-letture)	2.0000	
Totale criterio: 2.0000		
Solidarietà		
B4.6.Progetto banco alimentare: somministrazione pacco viveri per 10 famiglie indigenti individuate dal Comune di Lanuvio.	2.0000	
Totale criterio: 2.0000		
Acquisto nuova attrezzatura		
B5.1.Acquisto di una cucina a gas 6 fuochi su forno a gas (allegare depliant con caratteristiche tecniche)	2.5000	
Totale criterio: 2.5000		
Layout Centro cottura		
B5.2.Realizzazione di una diversa distribuzione degli spazi della zona cucina del centro cottura, secondo la separazione delle funzioni, con particolare riguardo alla creazione di un apposito spazio per la preparazione delle diete speciali.	1.0000	
B5.3.Smaltimento attrezzature non più funzionanti	1.0000	
Totale criterio: 2.0000		
Piano di manutenzione e pulizia		
B5.4.Descrizione del piano di manutenzione e pulizia per le attrezzature del centro di cottura	1.5000	
Totale criterio: 1.5000		
Investimenti a favore delle scuole del territorio		
B5.5.Impegno della Ditta ad investire, per interventi di manutenzione nei refettori delle scuole su indicazione dellâ€™A.C	4.0000	
Totale criterio: 4.0000		
Contenitori Termici		
B2.3.Contenitori Termici	2.0000	
Totale criterio: 2.0000		
Piano di manutenzione e pulizia		
B5.4.Pulizia straordinaria finestre centro di cottura	1.0000	
Totale criterio: 1.0000		
PUNTEGGIO TOTALE: 58.0000		

Alle ore 15:00 del 29/07/2019 la Commissione da lettura dei punteggi assegnati alle offerte tecniche presentate.

Successivamente si procede all'apertura delle offerte economiche presentate.

Il Presidente fa presente che per il calcolo delle soglie di anomalia, ai sensi dell'art. 97 comma 2 del D. Lgs. 50 del 18/04/2016, è stata sorteggiata casualmente la formula **definita alla lettera**

Preso atto delle offerte pervenute e dei punteggi assegnati, il Presidente comunica che la prima classificata ha presentato un'offerta che presenta carattere di anomalia, secondo quanto previsto dall'art. 97 del D.Lgs. 50/2016.

Denominazione ditta	Punteggio offerta tecnica	Punteggio offerta economica	Punteggio totale	Importo offerta economica	Percentuale ribasso
DUSSMANN SERVICE S.R.L.	70.0000	28.8383	98.8383	€ 0,00	100.0000%
Global Service s.r.l.	64.0000	28.7727	92.7727	€ 0,00	100.0000%
RI.CA.SRL	58.0000	29.8374	87.8374	€ 0,00	100.0000%
megea servizi e vigilanza	57.0000	30.0000	87.0000	€ 0,00	100.0000%

SOGLIA DI ANOMALIA RILEVATA Soglia punteggio tecnico: 56 - Soglia punteggio economico: 24

La Commissione ha avviato la procedura di verifica della potenziale anomalia dell'offerta, che si è conclusa positivamente.


La Commissione pertanto propone l'aggiudicazione dell'appalto GARA APERTA PER LA CONCESSIONE QUINQUENNALE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO

IMPATTO AMBIENTALE dall' A.S. 2019/2020 all' A.S. 2023/2024 alla ditta DUSSMANN SERVICE S.R.L. MILANO 20124, VIA S.GREGORIO 55 C.F. e P.I. n. 00124140211 che ha ottenuto il punteggio di 98.8383.

La Commissione dispone la trasmissione del presente verbale al Responsabile dell'area: ufficio amministrativo per la pronuncia dell'aggiudicazione definitiva.

Alle ore 17:00 la seduta è tolta.

IL PRESIDENTE DELLA GARA

Massimo Serafini 

I COMMISSARI

1) Commissario: Massimiliano Capezzone De Joannon 

2) Commissario: Luigi Darini

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

(Andreina Pasquati)

