



CITTÀ DI MONSELICE

P.zza San Marco, 1 – 35043 Monselice (PD)
Tel. (0429) 786911 – Fax (0429) 73092
E-mail: ufficiotecnicoammi@comune.monselice.padova.it
Codice Fiscale 00654440288

VERBALE N. 4 DELLA COMMISSIONE DI GARA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DI MONSELICE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020.

L'anno duemiladiciasette il giorno dodici del mese di settembre alle ore 9.30, nella sede Comunale di Monselice, si è tenuta la seduta della Commissione di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica delle scuole di Monselice, da esperirsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Sono presenti quali componenti della Commissione di gara:

- | | | |
|----------------|----------------------|------------|
| 1) DIRIGENTE | Dr. Gianni Pasqualin | PRESIDENTE |
| 2) FUNZIONARIO | Massimo Scanferla | COMPONENTE |
| 3) FUNZIONARIO | Roberta Broggiato | COMPONENTE |

nonché Marisa Mattana con funzioni di segretario verbalizzante senza diritto di voto.

La presente seduta riservata segue quella tenutasi in data 07/09/2017 e viene preso in esame l'offerta tecnica presentata dalla ditta **DUSSMANN SERVICE SRL**

A. Sostenibilità ambientale e sociale

max punti 35

A.1 produzione degli alimenti e delle bevande

punti 4,80

	produzione biologica	produzione integrata»
Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine	1,20	0,60
carne	1,40	0,40
pesce	1,20	

A.2 destinazione del cibo non somministrato

punti 4

Il progetto prevede due soggetti destinatari del cibo non somministrato: un'associazione benefica locale oltre ad una Onlus con sede a Padova; tale ultima soluzione appare in contrasto con la logica dei criteri ambientali minimi che prevedono il perseguimento dell'obiettivo della riduzione di elementi che siano fonte di inquinamento ambientale (nel caso specifico minore distanza dal centro di consumo primario a quello di recupero).

A.3 requisiti dei prodotti esotici

prodotti 3

punti 1,5

A.4 prossimità tra luogo di cottura e consumo

km 4,8

punti 4,2

A) Totale punti assegnati

punti 14,5



CITTÀ DI MONSELICE

P.zza San Marco, 1 – 35043 Monselice (PD)
Tel. (0429) 786911 – Fax (0429) 73092
E-mail: ufficiotecnicoammi@comune.monselice.padova.it
Codice Fiscale 00654440288

B. Modalità di erogazione del servizio

Max punti 33

B1 gestione e organizzazione del centro di cottura

fino a 13 punti

Il centro di cottura principale è adeguato per dimensioni e tipologia di spazi alle esigenze del servizio. Le modalità di conservazione dei cibi e di preparazione dei pasti sono accurate e precise, con adeguate misure per prevenire contaminazioni sporco/pulito e tra i singoli alimenti, anche in relazione alle diete particolari.

La descrizione dei cicli di lavorazione appare sufficientemente articolata in funzione delle esigenze di una razionale, efficiente ed igienicamente sicura gestione delle fasi di preparazione dei cibi.

Sono previsti prelievi giornalieri di cibo per l'analisi della carica batterica e la registrazione dei dati.

Il progetto non descrive la gestione del centro di cottura Tortorini nonostante questo rappresenti un elemento fondamentale ed un fattore qualitativo di rilievo all'interno del servizio di ristorazione reso agli utenti.

Notevole il numero e la tipologia delle attrezzature offerte come migliori, in particolare il congelatore.

Per il personale viene indicato un monte ore settimanale complessivo di 319,5 ore ripartito fra il centro di cottura principale, la cucina Tortorini e le altre scuole. Nessuna indicazione viene fatta per quanto riguarda la formazione del personale.

Complessivamente positiva la valutazione delle fasi di preparazione e distribuzione dei cibi, anche se vi sono perplessità sul metodo di identificazione degli utenti che fruiscono di diete speciali.

Per quanto riguarda il trasporto dei pasti veicolati, la ditta, che ha dichiarato di avvalersi del subappalto, indica l'impiego di soli 3 autisti a fronte della messa a disposizione di 6 automezzi a metano, vanificando il beneficio derivante dalla astratta disponibilità di più veicoli.

Estremamente positiva e di facile approccio la procedura di rilevazione della customer satisfaction che appare ben strutturata ed evoluta.

B.1 punti assegnati 10

punti 10

Alle ore 12.50 la seduta della commissione di gara viene sospesa e si convoca per il giorno quattordici settembre alle ore 9.30

Di quanto sopra è stato redatto il presente verbale formato da n. 2 fasciate e che, previa lettura e conferma, viene così sottoscritto

LA COMMISSIONE DI GARA

Dr. Gianni Pasqualin

Rag Massimo Scanferla

Dr.ssa Roberta Broggiato

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

Mattana Marisa