COMUNE DI TREVISO

STAZIONE UNICA APPALTANTE

Prot. n. 00059577

GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO STATALI UBICATE NEI SEGUENTI COMUNI ADERENTI ALLA S.U.A.: TREVISO, PREGANZIOL, VILLORBA, SILEA, PONZANO VENETO, CASIER, SAN BIAGIO DI CALLALTA, MONASTIER DI TREVISO E FOSSALTA DI PIAVE (PER SINGOLI LOTTI)

VERBALE DI GARA

Seduta pubblica
del 12.04.2016

L'anno 2016, addì 12 del mese di aprile, alle ore 9:20, nella sede municipale del Comune di Treviso (Palazzo Ca' Sugana), si è riunita, in seduta pubblica, la Commissione giudicatrice per la gara di cui all'oggetto, nelle persone dei sigg.:

Presidente: dott. Maurizio Tondato – Dirigente Settore AA.II., Protocollo, Contratti e Appalti - Responsabile della S.U.A. - Comune di Treviso;

Membro: dott. Antonio Massarotto – Funzionario Servizi Amm.vo-Contabili Servizio Appalti del Comune di Treviso;

Membro: dott.ssa Gloria De Prà – Funzionario Servizi Amm.vo-Contabili Settore Servizi Sociali del Comune di Treviso;

Membro: dott. Stefano Pivato – Funzionario Servizi Amm.vo-Contabili Settore Servizi Sociali del Comune di Treviso;

Membro: ing. Roberto Meneghetti – Funzionario Servizi Informatici del Comune di Treviso;

Membro esperto esterno: dott. Agostino Paccagnella – Responsabile U.O. semplice di nutrizione clinica ULSS n. 9 (in esecuzione della determinazione del dirigente del settore servizi sociali e demografici, scuola e cultura n. 463 del 07.05.2016);

Membro esperto esterno: dott. Danilo Mazzon – Coordinatore tecnico prevenzione servizio igiene degli alimenti ULSS n. 9 (in esecuzione della determinazione del dirigente del settore servizi sociali e demografici, scuola e cultura n. 463 del 07.05.2016).

Assiste, quale segretario verbalizzante, la dott.ssa Irina Bellio (Servizio Appalti del Comune di Treviso).

Il Presidente, costatata la presenza di tutti i componenti della Commissione, dichiara valida la seduta e dà inizio ai lavori.

Il Presidente dà atto che sono presenti alla seduta pubblica i seguenti sigg.ri:
- Claudia Pagnossin, Alberto Carraro e Martina Danese in rappresentanza della società Euroristorazione S.r.l. (con delega);
- Morena Perin in rappresentanza della società Gemeaz Elior S.p.A. (con delega);
- Lucia Mazzucato e Maria Patrizia Giacomelli in rappresentanza della società Camst Soc. Coop. a r.l. (con procura speciale);
- Roberta Fausta Brunetta in rappresentanza della società Felsinea Ristorazione S.r.l. (con delega);
- Antonello Mistichelli in rappresentanza della società Serenissima Ristorazione S.p.A (con delega).

Il Presidente premette che, con propria determinazione n. 273 del 10.03.2016, in qualità di Responsabile della S.U.A. - Comune di Treviso, è stato stabilito che:
- il Comune di Treviso procederà, in qualità di Stazione Unica Appaltante, in esecuzione delle determinazioni dei Comuni di Treviso, Preganziol, Villorba, Silea, Ponzano Veneto, Casier, San Biagio di Callalta, Monastier di Treviso e Fossalta di Piave (aderenti alla S.U.A.), all'esperimento della gara, mediante procedura aperta, per l'affidamento della concessione del servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado statali ubicate nei Comuni suddetti, con le modalità di cui all'art. 73, lett. c), del R.D. 23.5.1924, n. 827, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163 e s.m.i., a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile in base ai criteri indicati nel Capitolato speciale, senza ammissione di offerte economiche in aumento;
- l'appalto è suddiviso per singoli lotti e che l'aggiudicazione verrà effettuata separatamente per ciascun lotto;
- ciascun concorrente può partecipare per uno, più o tutti i lotti e che la partecipazione a tutti i lotto non pregiudica la possibilità di aggiudicarsi più lotti distinti;
- la durata della concessione è fissata per gli anni scolastici 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019;
- l'importo unitario per singolo pasto a base di gara (soggetto a ribasso) ed il relativo importo per gli oneri di sicurezza (non soggetto a ribasso) (espressi in Euro), per ciascun lotto, sono i seguenti:

Descrizione lotto	Importo unitario per singolo pasto a base di gara (soggetto a ribasso) (I.V.A. esclusa)	Importo oneri di sicurezza (non soggetto a ribasso) (I.V.A. compresa)
LOTTO 1 – COMUNE DI TREVISO	**4,20**	3.000,00
LOTTO 2 – COMUNE DI PREGANZIOL	**4,20**	1.000,00
LOTTO 3 – COMUNE DI VILLORBA	**4,20**	1.000,00
LOTTO 4 – COMUNE DI SILEA	**4,20**	1.000,00
LOTTO 5 – COMUNE DI PONZANO VENETO	**4,20**	1.000,00
LOTTO 6 – COMUNE DI CASIER	**4,20**	1.000,00
LOTTO 7 – COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA	**4,20**	1.000,00
LOTTO 8 – COMUNE DI MONASTIER DI TREVISO	**4,20**	1. 000,00
LOTTO 9 – COMUNE DI FOSSALTA DI PIAVE	**4,20**	1.000,00

Il numero dei pasti annuali, il numero dei pasti per l'intera durata contrattuale (tre anni scolastici) e l'importo totale (IVA ed oneri di sicurezza esclusi) presumibili, per ciascun lotto, sono i seguenti:

Descrizione lotto	Numero pasti per ogni anno	Numero pasti per tre anni scolastici	Importo totale per tre anni scolastici (IVA ed oneri di sicurezza esclusi) (espresso in Euro)
LOTTO 1 – COMUNE DI TREVISO	355.400	1.066.200	4.478.040,00
LOTTO 2 – COMUNE DI PREGANZIOL	112.000	336.000	1.411.200,00
LOTTO 3 – COMUNE DI VILLORBA	73.000	219.000	919.800,00
LOTTO 4 – COMUNE DI SILEA	70.000 (di cui 1.500 per centri estivi)	210.000	882.000,00
LOTTO 5 – COMUNE DI PONZANO VENETO	69.000	207.000	869.400,00
LOTTO 6 – COMUNE DI CASIER	43.200	129.600	544.320,00
LOTTO 7 – COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA	37.500	112.500	472.500,00
LOTTO 8 – COMUNE DI MONASTIER DI TREVISO	33.000	99.000	415.800,00
LOTTO 9 – COMUNE DI FOSSALTA DI PIAVE	20.080 (di cui 2.080 per domiciliare)	60.240 (di cui 6.240 per domiciliare)	253.008,00

Il Presidente:
- verifica e riscontra l'avvenuta pubblicazione del bando di gara (prot. n. 29149 del 10.03.2016) con le modalità indicate nella suddetta determinazione;
- constata che, entro il termine stabilito nel bando suddetto (ore 13.00 del 11.04.2016), sono pervenuti all'ufficio protocollo, con le modalità ivi indicate, n. 6 (sei) plichi;
- verifica l'integrità dei plichi e dà atto che gli stessi sono pervenuti regolarmente chiusi e sigillati, secondo quanto prescritto nel bando di gara;
- comunica le modalità della procedura di gara così come riportate nel bando stesso;
- procede all'apertura dei plichi pervenuti dai concorrenti sotto elencati.

La Commissione giudicatrice procede alla verifica delle dichiarazioni e della documentazione amministrativa richiesta nel bando e prodotta dalle società concorrenti, nel seguente ordine:

1. GEMEAZ ELIOR S.p.A. con sede in Milano (partecipazione per i **lotti nn. 2 - 5 - 7**): dichiarazioni e documentazione complete e regolari – ammessa (il concorrente indica le parti del servizio che intende eventualmente subappaltare relativamente ai lotti nn. 2-5-7);
2. SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A. con sede in Vicenza (partecipazione per il **lotto n. 2**): dichiarazioni e documentazione complete e regolari – ammessa (il concorrente indica le parti del servizio che intende eventualmente subappaltare);
3. CAMST SOC. COOP. A R.L. con sede in Villanova di Castenaso (BO) (partecipazione per i **lotti nn. 3 - 9**): dichiarazioni e documentazione complete e regolari – ammessa;
4. FELSINEA RISTORAZIONE S.r.l. con sede a Calderara di Reno (BO) (partecipazione per i **lotti nn. 2 - 5**): dichiarazioni e documentazione complete e regolari – ammessa;

5. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI) (partecipazione per i **lotti nn. 1 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8**): si rileva che il concorrente, ai fini del calcolo dell'importo della cauzione provvisoria, ha proceduto a cumulare la riduzione del 20% (prevista per gli operatori in possesso di certificazione ambientale UNI EN ISO 14001) alla riduzione del 50% ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii. - dichiarazioni e documentazione complete e regolari – ammessa (il concorrente indica le parti del servizio che intende eventualmente subappaltare relativamente ai lotti nn. 1- 4-5-6-7-8);
6. CIR FOOD S.C. con sede a Reggio Emilia (partecipazione per i **lotti nn. 4 - 5 - 6**): dichiarazioni e documentazione complete e regolari – ammessa (il concorrente indica le parti del servizio che intende eventualmente subappaltare relativamente ai lotti nn. 4-5-6).

Il Presidente procede, di seguito, all'apertura delle buste contrassegnate con la dicitura "Offerta Tecnica" presentate dai concorrenti sotto elencati e, unitamente ai membri della Commissione, ne verifica il contenuto nel seguente ordine:

1. GEMEAZ ELIOR S.p.A. con sede in Milano: si rileva che all'interno della busta "Offerta Tecnica" presentata per ogni singolo lotto di partecipazione (**nn. 2 - 5 - 7**) è inserita la seguente documentazione contenente:

1) Presentazione della documentazione relativa alla struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione.
2) Presentazione dell'organigramma e del mansionario con indicazione del titolo di studio e della qualifica delle persone destinate al controllo qualità, dei responsabili della struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione, dei responsabili di cucina/produzione e del dietista/nutrizionista, nonché della periodicità e del monte ore di presenza effettiva di queste figure presso la struttura produttiva suddetta.
3) Presentazione di certificazioni di qualità in corso di validità riferite alla struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione (ulteriori rispetto a quella prevista come requisito di ammissione ed indicata nel bando).
4) Presentazione del programma di interventi di formazione e aggiornamento, da attuarsi sin dall'inizio e nel corso di tutto il periodo di vigenza della presente concessione, di tutto il personale della struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della concessione medesima, compreso il personale addetto alla distribuzione presso le scuole (articolato con indicazione dei contenuti, tempi e ore di formazione effettivamente svolte nonché modalità di realizzazione, e suddiviso per tipologie di personale, etc.).
5) Presentazione, nell'ambito dello svolgimento del servizio, di misure volte a garantire il rispetto dei criteri di sostenibilità energetica e ambientale.
6) Presentazione di misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze e/o guasti tecnici e/o evenienze tali da compromettere la funzionalità della struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione.
7) Presentazione di un progetto tecnico organizzativo che preveda la realizzazione di un sistema informatizzato sulla base delle indicazioni generali di cui all'articolo 30 del presente capitolato speciale. Tale progetto dovrà risultare articolato con indicazione di soluzioni migliorative riguardanti, a titolo esemplificativo, le modalità di iscrizione al servizio, comprese quelle riguardanti gli insegnanti e gli alunni esonerati dal pagamento, e l'assistenza agli utenti non dotati di connessione internet; la rilevazione delle presenze anche durante l'espletamento del servizio in mensa; la gestione delle diete speciali; l'ampliamento delle modalità di pagamento da parte degli utenti e i rapporti/comunicazione con gli stessi; la gestione degli insoluti ed eventuali misure per il loro contenimento; la tempistica per l'attivazione del servizio rispetto all'inizio dell'anno scolastico etc. etc..
8) Presentazione di interventi migliorativi (con esclusione di quelli di natura strutturale) da realizzarsi all'interno degli spazi adibiti al servizio di refezione scolastica (a titolo esemplificativo dispositivi che riducono il rumore percepito, etc. etc.). Per i materiali eventualmente forniti non si potranno vantare pretese economiche nei confronti dell'Amministrazione comunale, nella cui proprietà rientreranno al termine della concessione.
9) Presentazione di un piano di campionamento, da adottarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione, il quale deve sostanziarsi in controlli analitici (chimici e microbiologici) sugli alimenti considerati nei diversi momenti della lavorazione (materie prime, intermedi di

lavorazione e/o prodotti finiti) e sugli ambienti di lavoro (locali e attrezzature) al fine di verificarne l'idoneità igienica. Gli ambiti di riferimento sono la struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della concessione e i refettori scolastici serviti.

10) Presentazione di iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni, genitori, insegnanti; quella rivolta agli alunni deve essere strutturata per fasce d'età) da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione.
11) Presentazione Offerta Migliorativa con indicazione del numero pasti completi gratuiti forniti per tutto il periodo di vigenza della concessione che la Ditta mette a disposizione dell'Amministrazione Comunale.
12) Presentazione di un piano di disinfestazione e derattizzazione, da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione, con indicazione dei prodotti utilizzati e delle modalità di effettuazione del servizio. Gli ambiti di riferimento sono la struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della concessione e i refettori scolastici serviti.
13) Presentazione di un sistema di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza con indicazione delle metodologie di analisi del gradimento e dei soggetti da coinvolgere da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione.
14) Presentazione di strategie finalizzate alla riduzione dello spreco degli alimenti (in particolare del pesce e delle verdure).

- Allegati.

2. SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A. con sede in Vicenza: si rileva che all'interno della busta "Offerta Tecnica" presentata per il lotto **n. 2** è inserita la seguente documentazione contenente:

1) Presentazione della documentazione relativa alla struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione.
2) Presentazione dell'organigramma e del mansionario con indicazione del titolo di studio e della qualifica delle persone destinate al controllo qualità, dei responsabili della struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione, dei responsabili di cucina/produzione e del dietista/nutrizionista, nonché della periodicità e del monte ore di presenza effettiva di queste figure presso la struttura produttiva suddetta.
3) Presentazione di certificazioni di qualità in corso di validità riferite alla struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione (ulteriori rispetto a quella prevista come requisito di ammissione ed indicata nel bando).
4) Presentazione del programma di interventi di formazione e aggiornamento, da attuarsi sin dall'inizio e nel corso di tutto il periodo di vigenza della presente concessione, di tutto il personale della struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della concessione medesima, compreso il personale addetto alla distribuzione presso le scuole (articolato con indicazione dei contenuti, tempi e ore di formazione effettivamente svolte nonché modalità di realizzazione, e suddiviso per tipologie di personale, etc.).
5) Presentazione, nell'ambito dello svolgimento del servizio, di misure volte a garantire il rispetto dei criteri di sostenibilità energetica e ambientale.
6) Presentazione di misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze e/o guasti tecnici e/o evenienze tali da compromettere la funzionalità della struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione.
7) Presentazione di un progetto tecnico organizzativo che preveda la realizzazione di un sistema informatizzato sulla base delle indicazioni generali di cui all'articolo 30 del presente capitolato speciale. Tale progetto dovrà risultare articolato con indicazione di soluzioni migliorative riguardanti, a titolo esemplificativo, le modalità di iscrizione al servizio, comprese quelle riguardanti gli insegnanti e gli alunni esonerati dal pagamento, e l'assistenza agli utenti non dotati di connessione internet; la rilevazione delle presenze anche durante l'espletamento del servizio in mensa; la gestione delle diete speciali; l'ampliamento delle modalità di pagamento da parte degli utenti e i rapporti/comunicazione con gli stessi; la gestione degli insoluti ed eventuali misure per il loro contenimento; la tempistica per l'attivazione del servizio rispetto all'inizio dell'anno scolastico etc. etc..
8) Presentazione di interventi migliorativi (con esclusione di quelli di natura strutturale) da realizzarsi all'interno degli spazi adibiti al servizio di refezione scolastica (a titolo esemplificativo dispositivi che riducono il rumore percepito, etc. etc.). Per i materiali eventualmente forniti non

si potranno vantare pretese economiche nei confronti dell'Amministrazione comunale, nella cui proprietà rientreranno al termine della concessione.

9) Presentazione di un piano di campionamento, da adottarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione, il quale deve sostanziarsi in controlli analitici (chimici e microbiologici) sugli alimenti considerati nei diversi momenti della lavorazione (materie prime, intermedi di lavorazione e/o prodotti finiti) e sugli ambienti di lavoro (locali e attrezzature) al fine di verificarne l'idoneità igienica. Gli ambiti di riferimento sono la struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della concessione e i refettori scolastici serviti.
10) Presentazione di iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni, genitori, insegnanti; quella rivolta agli alunni deve essere strutturata per fasce d'età) da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione.
11) Presentazione Offerta Migliorativa con indicazione del numero pasti completi gratuiti forniti per tutto il periodo di vigenza della concessione che la Ditta mette a disposizione dell'Amministrazione Comunale.
12) Presentazione di un piano di disinfestazione e derattizzazione, da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione, con indicazione dei prodotti utilizzati e delle modalità di effettuazione del servizio. Gli ambiti di riferimento sono la struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della concessione e i refettori scolastici serviti.
13) Presentazione di un sistema di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza con indicazione delle metodologie di analisi del gradimento e dei soggetti da coinvolgere da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione.
14) Presentazione di strategie finalizzate alla riduzione dello spreco degli alimenti (in particolare del pesce e delle verdure).

3. CAMST SOC. COOP. A R.L. con sede in Villanova di Castenaso (BO): si rileva che all'interno della busta "Offerta Tecnica" presentata per ogni singolo lotto di partecipazione (**nn. 3 - 9**) è inserita la seguente documentazione contenente:

1) Presentazione della documentazione relativa alla struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione.
2) Presentazione dell'organigramma e del mansionario con indicazione del titolo di studio e della qualifica delle persone destinate al controllo qualità, dei responsabili della struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione, dei responsabili di cucina/produzione e del dietista/nutrizionista, nonché della periodicità e del monte ore di presenza effettiva di queste figure presso la struttura produttiva suddetta.
3) Presentazione di certificazioni di qualità in corso di validità riferite alla struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione (ulteriori rispetto a quella prevista come requisito di ammissione ed indicata nel bando).
4) Presentazione del programma di interventi di formazione e aggiornamento, da attuarsi sin dall'inizio e nel corso di tutto il periodo di vigenza della presente concessione, di tutto il personale della struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della concessione medesima, compreso il personale addetto alla distribuzione presso le scuole (articolato con indicazione dei contenuti, tempi e ore di formazione effettivamente svolte nonché modalità di realizzazione, e suddiviso per tipologie di personale, etc.).
5) Presentazione, nell'ambito dello svolgimento del servizio, di misure volte a garantire il rispetto dei criteri di sostenibilità energetica e ambientale.
6) Presentazione di misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze e/o guasti tecnici e/o evenienze tali da compromettere la funzionalità della struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione.
7) Presentazione di un progetto tecnico organizzativo che preveda la realizzazione di un sistema informatizzato sulla base delle indicazioni generali di cui all'articolo 30 del presente capitolato speciale. Tale progetto dovrà risultare articolato con indicazione di soluzioni migliorative riguardanti, a titolo esemplificativo, le modalità di iscrizione al servizio, comprese quelle riguardanti gli insegnanti e gli alunni esonerati dal pagamento, e l'assistenza agli utenti non dotati di connessione internet; la rilevazione delle presenze anche durante l'espletamento del servizio in mensa; la gestione delle diete speciali; l'ampliamento delle modalità di pagamento da parte degli utenti e i rapporti/comunicazione con gli stessi; la gestione degli insoluti ed

eventuali misure per il loro contenimento; la tempistica per l'attivazione del servizio rispetto all'inizio dell'anno scolastico etc. etc..

8) Presentazione di interventi migliorativi (con esclusione di quelli di natura strutturale) da realizzarsi all'interno degli spazi adibiti al servizio di refezione scolastica (a titolo esemplificativo dispositivi che riducono il rumore percepito, etc. etc.). Per i materiali eventualmente forniti non si potranno vantare pretese economiche nei confronti dell'Amministrazione comunale, nella cui proprietà rientreranno al termine della concessione.
9) Presentazione di un piano di campionamento, da adottarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione, il quale deve sostanziarsi in controlli analitici (chimici e microbiologici) sugli alimenti considerati nei diversi momenti della lavorazione (materie prime, intermedi di lavorazione e/o prodotti finiti) e sugli ambienti di lavoro (locali e attrezzature) al fine di verificarne l'idoneità igienica. Gli ambiti di riferimento sono la struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della concessione e i refettori scolastici serviti.
10) Presentazione di iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni, genitori, insegnanti; quella rivolta agli alunni deve essere strutturata per fasce d'età) da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione.
11) Presentazione Offerta Migliorativa con indicazione del numero pasti completi gratuiti forniti per tutto il periodo di vigenza della concessione che la Ditta mette a disposizione dell'Amministrazione Comunale.
12) Presentazione di un piano di disinfestazione e derattizzazione, da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione, con indicazione dei prodotti utilizzati e delle modalità di effettuazione del servizio. Gli ambiti di riferimento sono la struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della concessione e i refettori scolastici serviti.
13) Presentazione di un sistema di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza con indicazione delle metodologie di analisi del gradimento e dei soggetti da coinvolgere da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione.
14) Presentazione di strategie finalizzate alla riduzione dello spreco degli alimenti (in particolare del pesce e delle verdure).

- Allegati.

4. FELSINEA RISTORAZIONE S.r.l. con sede a Calderara di Reno (BO): si rileva che all'interno della busta "Offerta Tecnica" presentata per ogni singolo lotto di partecipazione (**nn. 2 - 5**) è inserita la seguente documentazione contenente:

1) Presentazione della documentazione relativa alla struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione.
2) Presentazione dell'organigramma e del mansionario con indicazione del titolo di studio e della qualifica delle persone destinate al controllo qualità, dei responsabili della struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione, dei responsabili di cucina/produzione e del dietista/nutrizionista, nonché della periodicità e del monte ore di presenza effettiva di queste figure presso la struttura produttiva suddetta.
3) Presentazione di certificazioni di qualità in corso di validità riferite alla struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione (ulteriori rispetto a quella prevista come requisito di ammissione ed indicata nel bando).
4) Presentazione del programma di interventi di formazione e aggiornamento, da attuarsi sin dall'inizio e nel corso di tutto il periodo di vigenza della presente concessione, di tutto il personale della struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della concessione medesima, compreso il personale addetto alla distribuzione presso le scuole (articolato con indicazione dei contenuti, tempi e ore di formazione effettivamente svolte nonché modalità di realizzazione, e suddiviso per tipologie di personale, etc.).
5) Presentazione, nell'ambito dello svolgimento del servizio, di misure volte a garantire il rispetto dei criteri di sostenibilità energetica e ambientale.
6) Presentazione di misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze e/o guasti tecnici e/o evenienze tali da compromettere la funzionalità della struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione.
7) Presentazione di un progetto tecnico organizzativo che preveda la realizzazione di un sistema informatizzato sulla base delle indicazioni generali di cui all'articolo 30 del presente capitolato speciale. Tale progetto dovrà risultare articolato con indicazione di soluzioni migliorative

riguardanti, a titolo esemplificativo, le modalità di iscrizione al servizio, comprese quelle riguardanti gli insegnanti e gli alunni esonerati dal pagamento, e l'assistenza agli utenti non dotati di connessione internet; la rilevazione delle presenze anche durante l'espletamento del servizio in mensa; la gestione delle diete speciali; l'ampliamento delle modalità di pagamento da parte degli utenti e i rapporti/comunicazione con gli stessi; la gestione degli insoluti ed eventuali misure per il loro contenimento; la tempistica per l'attivazione del servizio rispetto all'inizio dell'anno scolastico etc. etc..

8) Presentazione di interventi migliorativi (con esclusione di quelli di natura strutturale) da realizzarsi all'interno degli spazi adibiti al servizio di refezione scolastica (a titolo esemplificativo dispositivi che riducono il rumore percepito, etc. etc.). Per i materiali eventualmente forniti non si potranno vantare pretese economiche nei confronti dell'Amministrazione comunale, nella cui proprietà rientreranno al termine della concessione.
9) Presentazione di un piano di campionamento, da adottarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione, il quale deve sostanziarsi in controlli analitici (chimici e microbiologici) sugli alimenti considerati nei diversi momenti della lavorazione (materie prime, intermedi di lavorazione e/o prodotti finiti) e sugli ambienti di lavoro (locali e attrezzature) al fine di verificarne l'idoneità igienica. Gli ambiti di riferimento sono la struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della concessione e i refettori scolastici serviti.
10) Presentazione di iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni, genitori, insegnanti; quella rivolta agli alunni deve essere strutturata per fasce d'età) da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione.
11) Presentazione Offerta Migliorativa con indicazione del numero pasti completi gratuiti forniti per tutto il periodo di vigenza della concessione che la Ditta mette a disposizione dell'Amministrazione Comunale.
12) Presentazione di un piano di disinfestazione e derattizzazione, da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione, con indicazione dei prodotti utilizzati e delle modalità di effettuazione del servizio. Gli ambiti di riferimento sono la struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della concessione e i refettori scolastici serviti.
13) Presentazione di un sistema di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza con indicazione delle metodologie di analisi del gradimento e dei soggetti da coinvolgere da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione.
14) Presentazione di strategie finalizzate alla riduzione dello spreco degli alimenti (in particolare del pesce e delle verdure).

- Allegati

5. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): si rileva che all'interno della busta "Offerta Tecnica" presentata per ogni singolo lotto di partecipazione (**nn. 1 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8**) è inserita la seguente documentazione contenente:

1) Presentazione della documentazione relativa alla struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione.
2) Presentazione dell'organigramma e del mansionario con indicazione del titolo di studio e della qualifica delle persone destinate al controllo qualità, dei responsabili della struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione, dei responsabili di cucina/produzione e del dietista/nutrizionista, nonché della periodicità e del monte ore di presenza effettiva di queste figure presso la struttura produttiva suddetta.
3) Presentazione di certificazioni di qualità in corso di validità riferite alla struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione (ulteriori rispetto a quella prevista come requisito di ammissione ed indicata nel bando).
4) Presentazione del programma di interventi di formazione e aggiornamento, da attuarsi sin dall'inizio e nel corso di tutto il periodo di vigenza della presente concessione, di tutto il personale della struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della concessione medesima, compreso il personale addetto alla distribuzione presso le scuole (articolato con indicazione dei contenuti, tempi e ore di formazione effettivamente svolte nonché modalità di realizzazione, e suddiviso per tipologie di personale, etc.).
5) Presentazione, nell'ambito dello svolgimento del servizio, di misure volte a garantire il rispetto dei criteri di sostenibilità energetica e ambientale.

6) Presentazione di misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze e/o guasti tecnici e/o evenienze tali da compromettere la funzionalità della struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione.
7) Presentazione di un progetto tecnico organizzativo che preveda la realizzazione di un sistema informatizzato sulla base delle indicazioni generali di cui all'articolo 30 del presente capitolato speciale. Tale progetto dovrà risultare articolato con indicazione di soluzioni migliorative riguardanti, a titolo esemplificativo, le modalità di iscrizione al servizio, comprese quelle riguardanti gli insegnanti e gli alunni esonerati dal pagamento, e l'assistenza agli utenti non dotati di connessione internet; la rilevazione delle presenze anche durante l'espletamento del servizio in mensa; la gestione delle diete speciali; l'ampliamento delle modalità di pagamento da parte degli utenti e i rapporti/comunicazione con gli stessi; la gestione degli insoluti ed eventuali misure per il loro contenimento; la tempistica per l'attivazione del servizio rispetto all'inizio dell'anno scolastico etc. etc..
8) Presentazione di interventi migliorativi (con esclusione di quelli di natura strutturale) da realizzarsi all'interno degli spazi adibiti al servizio di refezione scolastica (a titolo esemplificativo dispositivi che riducono il rumore percepito, etc. etc.). Per i materiali eventualmente forniti non si potranno vantare pretese economiche nei confronti dell'Amministrazione comunale, nella cui proprietà rientreranno al termine della concessione.
9) Presentazione di un piano di campionamento, da adottarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione, il quale deve sostanziarsi in controlli analitici (chimici e microbiologici) sugli alimenti considerati nei diversi momenti della lavorazione (materie prime, intermedi di lavorazione e/o prodotti finiti) e sugli ambienti di lavoro (locali e attrezzature) al fine di verificarne l'idoneità igienica. Gli ambiti di riferimento sono la struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della concessione e i refettori scolastici serviti.
10) Presentazione di iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni, genitori, insegnanti; quella rivolta agli alunni deve essere strutturata per fasce d'età) da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione.
11) Presentazione Offerta Migliorativa con indicazione del numero pasti completi gratuiti forniti per tutto il periodo di vigenza della concessione che la Ditta mette a disposizione dell'Amministrazione Comunale.
12) Presentazione di un piano di disinfestazione e derattizzazione, da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione, con indicazione dei prodotti utilizzati e delle modalità di effettuazione del servizio. Gli ambiti di riferimento sono la struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della concessione e i refettori scolastici serviti.
13) Presentazione di un sistema di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza con indicazione delle metodologie di analisi del gradimento e dei soggetti da coinvolgere da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione.
14) Presentazione di strategie finalizzate alla riduzione dello spreco degli alimenti (in particolare del pesce e delle verdure).

- Allegati.

6. CIR FOOD S.C. con sede a Reggio Emilia: si rileva che all'interno della busta "Offerta Tecnica" presentata per ogni singolo lotto di partecipazione (**nn. 4 - 5 - 6**) è inserita la seguente documentazione contenente:

1) Presentazione della documentazione relativa alla struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione.
2) Presentazione dell'organigramma e del mansionario con indicazione del titolo di studio e della qualifica delle persone destinate al controllo qualità, dei responsabili della struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione, dei responsabili di cucina/produzione e del dietista/nutrizionista, nonché della periodicità e del monte ore di presenza effettiva di queste figure presso la struttura produttiva suddetta.
3) Presentazione di certificazioni di qualità in corso di validità riferite alla struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione (ulteriori rispetto a quella prevista come requisito di ammissione ed indicata nel bando).
4) Presentazione del programma di interventi di formazione e aggiornamento, da attuarsi sin dall'inizio e nel corso di tutto il periodo di vigenza della presente concessione, di tutto il personale della struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della concessione

medesima, compreso il personale addetto alla distribuzione presso le scuole (articolato con indicazione dei contenuti, tempi e ore di formazione effettivamente svolte nonché modalità di realizzazione, e suddiviso per tipologie di personale, etc.).

5) Presentazione, nell'ambito dello svolgimento del servizio, di misure volte a garantire il rispetto dei criteri di sostenibilità energetica e ambientale.
6) Presentazione di misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze e/o guasti tecnici e/o evenienze tali da compromettere la funzionalità della struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della presente concessione.
7) Presentazione di un progetto tecnico organizzativo che preveda la realizzazione di un sistema informatizzato sulla base delle indicazioni generali di cui all'articolo 30 del presente capitolato speciale. Tale progetto dovrà risultare articolato con indicazione di soluzioni migliorative riguardanti, a titolo esemplificativo, le modalità di iscrizione al servizio, comprese quelle riguardanti gli insegnanti e gli alunni esonerati dal pagamento, e l'assistenza agli utenti non dotati di connessione internet; la rilevazione delle presenze anche durante l'espletamento del servizio in mensa; la gestione delle diete speciali; l'ampliamento delle modalità di pagamento da parte degli utenti e i rapporti/comunicazione con gli stessi; la gestione degli insoluti ed eventuali misure per il loro contenimento; la tempistica per l'attivazione del servizio rispetto all'inizio dell'anno scolastico etc. etc..
8) Presentazione di interventi migliorativi (con esclusione di quelli di natura strutturale) da realizzarsi all'interno degli spazi adibiti al servizio di refezione scolastica (a titolo esemplificativo dispositivi che riducono il rumore percepito, etc. etc.). Per i materiali eventualmente forniti non si potranno vantare pretese economiche nei confronti dell'Amministrazione comunale, nella cui proprietà rientreranno al termine della concessione.
9) Presentazione di un piano di campionamento, da adottarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione, il quale deve sostanziarsi in controlli analitici (chimici e microbiologici) sugli alimenti considerati nei diversi momenti della lavorazione (materie prime, intermedi di lavorazione e/o prodotti finiti) e sugli ambienti di lavoro (locali e attrezzature) al fine di verificarne l'idoneità igienica. Gli ambiti di riferimento sono la struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della concessione e i refettori scolastici serviti.
10) Presentazione di iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni, genitori, insegnanti; quella rivolta agli alunni deve essere strutturata per fasce d'età) da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione.
11) Presentazione Offerta Migliorativa con indicazione del numero pasti completi gratuiti forniti per tutto il periodo di vigenza della concessione che la Ditta mette a disposizione dell'Amministrazione Comunale.
12) Presentazione di un piano di disinfestazione e derattizzazione, da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione, con indicazione dei prodotti utilizzati e delle modalità di effettuazione del servizio. Gli ambiti di riferimento sono la struttura produttiva che sarà utilizzata per l'esecuzione della concessione e i refettori scolastici serviti.
13) Presentazione di un sistema di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza con indicazione delle metodologie di analisi del gradimento e dei soggetti da coinvolgere da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione.
14) Presentazione di strategie finalizzate alla riduzione dello spreco degli alimenti (in particolare del pesce e delle verdure).

- Allegati.

Il Presidente comunica che:

- i lavori proseguiranno in seduta riservata, nel corso della quale la Commissione procederà alla valutazione delle offerte tecniche presentate dai concorrenti ammessi e all'assegnazione dei relativi punteggi attribuibili secondo i criteri indicati nel capitolato speciale;
- successivamente, si svolgerà una seduta pubblica nella quale si procederà alla comunicazione dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche, all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche, alla lettura delle stesse e all'assegnazione dei punteggi attribuibili, nonché alle fasi successive della procedura di gara;
- la data della seduta pubblica sarà preventivamente comunicata tramite il sito internet tramite il sito internet www.comune.treviso.it nella sezione Gare e S.U.A. al link "*Bandi di gara*" - "*Comunicazioni relative a gare in fase di svolgimento*".

Il Presidente dichiara chiusi i lavori alle ore 13:45.

Di quanto sopra è stato redatto il presente verbale che viene letto, approvato e sottoscritto:

Il Presidente: dott. Maurizio Tondato

Membro: dott.ssa Gloria De Prà

Membro: dott. Antonio Massarotto

Membro: dott. Stefano Pivato

Membro: ing. Roberto Meneghetti

Membro esperto esterno: dott. Agostino Paccagnella

Membro esperto esterno: dott. Danilo Mazzon

Segretario verbalizzante: dott.ssa Irina Bellio

Seduta riservata
del 04.05.2016

L'anno 2016, addì 04 del mese di maggio, alle ore 10:00, nella sede municipale di Palazzo Ca' Sugana, si è riunita, in seduta riservata, la Commissione giudicatrice per la gara di cui all'oggetto, nelle persone dei sigg.:

Presidente: dott. Maurizio Tondato – Dirigente Settore AA.II., Protocollo, Contratti e Appalti - Responsabile della S.U.A. - Comune di Treviso;

Membro: dott. Antonio Massarotto – Funzionario Servizi Amm.vo-Contabili Servizio Appalti del Comune di Treviso;

Membro: dott.ssa Gloria De Prà – Funzionario Servizi Amm.vo-Contabili Settore Servizi Sociali del Comune di Treviso;

Membro: dott. Stefano Pivato – Funzionario Servizi Amm.vo-Contabili Settore Servizi Sociali del Comune di Treviso;

Membro: ing. Roberto Meneghetti – Funzionario Servizi Informatici del Comune di Treviso;

Membro esperto esterno: dott. Agostino Paccagnella – Responsabile U.O. semplice di nutrizione clinica ULSS n. 9 (in esecuzione della determinazione del dirigente del settore servizi sociali e demografici, scuola e cultura n. 463 del 07.05.2016);

Membro esperto esterno: dott. Danilo Mazzon – Coordinatore tecnico prevenzione servizio igiene degli alimenti ULSS n. 9 (in esecuzione della determinazione del dirigente del settore servizi sociali e demografici, scuola e cultura n. 463 del 07.05.2016).

Assiste, quale segretario verbalizzante, la dott.ssa Irina Bellio (Servizio Appalti del Comune di Treviso).

Il Presidente, costatata la presenza di tutti i componenti della Commissione, dichiara valida la seduta e dà inizio ai lavori.

La Commissione procede alla valutazione delle offerte tecniche presentate dai concorrenti.
La valutazione espressa e i punteggi attribuiti dalla Commissione sono contenuti nell'allegato sub. 1) al presente verbale.

Il Presidente dichiara chiusi i lavori alle ore 12:30 ed aggiorna la seduta, in forma riservata, in data 11 c.m. alle ore 10:00, nel corso della quale si proseguirà nella valutazione delle offerte tecniche.

Di quanto sopra è stato redatto il presente verbale che viene letto, approvato e sottoscritto:

Il Presidente: dott. Maurizio Tondato

Membro: dott.ssa Gloria De Prà

Membro: dott. Antonio Massarotto

Membro: dott. Stefano Pivato

Membro: ing. Roberto Meneghetti

Membro esperto esterno: dott. Agostino Paccagnella

Membro esperto esterno: dott. Danilo Mazzon

Segretario verbalizzante: dott.ssa Irina Bellio

Seduta riservata
del 11.05.2016

L'anno 2016, addì 11 del mese di maggio, alle ore 10:20, nella sede municipale di Palazzo Ca' Sugana, si è riunita, in seduta riservata, la Commissione giudicatrice per la gara di cui all'oggetto, nelle persone dei sigg.:

Presidente: dott. Maurizio Tondato – Dirigente Settore AA.II., Protocollo, Contratti e Appalti - Responsabile della S.U.A. - Comune di Treviso;

Membro: dott. Antonio Massarotto – Funzionario Servizi Amm.vo-Contabili Servizio Appalti del Comune di Treviso;

Membro: dott.ssa Gloria De Prà – Funzionario Servizi Amm.vo-Contabili Settore Servizi Sociali del Comune di Treviso;

Membro: dott. Stefano Pivato – Funzionario Servizi Amm.vo-Contabili Settore Servizi Sociali del Comune di Treviso;

Membro: ing. Roberto Meneghetti – Funzionario Servizi Informatici del Comune di Treviso;

Membro esperto esterno: dott. Agostino Paccagnella – Responsabile U.O. semplice di nutrizione clinica ULSS n. 9 (in esecuzione della determinazione del dirigente del settore servizi sociali e demografici, scuola e cultura n. 463 del 07.05.2016);

Membro esperto esterno: dott. Danilo Mazzon – Coordinatore tecnico prevenzione servizio igiene degli alimenti ULSS n. 9 (in esecuzione della determinazione del dirigente del settore servizi sociali e demografici, scuola e cultura n. 463 del 07.05.2016).

Assiste, quale segretario verbalizzante, la dott.ssa Irina Bellio (Servizio Appalti del Comune di Treviso).

Il Presidente, costatata la presenza di tutti i componenti della Commissione, dichiara valida la seduta e dà inizio ai lavori.

La Commissione procede alla valutazione delle offerte tecniche presentate dai concorrenti.
La valutazione espressa e i punteggi attribuiti dalla Commissione sono contenuti nell'allegato sub. 1) al presente verbale.

Il Presidente dichiara chiusi i lavori alle ore 14:00 ed aggiorna la seduta, in forma riservata, in data 12 c.m. alle ore 10:00, nel corso della quale si proseguirà nella valutazione delle offerte tecniche.

Di quanto sopra è stato redatto il presente verbale che viene letto, approvato e sottoscritto:

Il Presidente: dott. Maurizio Tondato

Membro: dott.ssa Gloria De Prà

Membro: dott. Antonio Massarotto

Membro: dott. Stefano Pivato

Membro: ing. Roberto Meneghetti

Membro esperto esterno: dott. Agostino Paccagnella

Membro esperto esterno: dott. Danilo Mazzon

Segretario verbalizzante: dott.ssa Irina Bellio

Seduta riservata
del 12.05.2016

L'anno 2016, addì 12 del mese di maggio, alle ore 10:15, nella sede municipale di Palazzo Ca' Sugana, si è riunita, in seduta riservata, la Commissione giudicatrice per la gara di cui all'oggetto, nelle persone dei sigg.:

Presidente: dott. Maurizio Tondato – Dirigente Settore AA.II., Protocollo, Contratti e Appalti - Responsabile della S.U.A. - Comune di Treviso;

Membro: dott. Antonio Massarotto – Funzionario Servizi Amm.vo-Contabili Servizio Appalti del Comune di Treviso;

Membro: dott.ssa Gloria De Prà – Funzionario Servizi Amm.vo-Contabili Settore Servizi Sociali del Comune di Treviso;

Membro: dott. Stefano Pivato – Funzionario Servizi Amm.vo-Contabili Settore Servizi Sociali del Comune di Treviso;

Membro: ing. Roberto Meneghetti – Funzionario Servizi Informatici del Comune di Treviso;

Membro esperto esterno: dott. Agostino Paccagnella – Responsabile U.O. semplice di nutrizione clinica ULSS n. 9 (in esecuzione della determinazione del dirigente del settore servizi sociali e demografici, scuola e cultura n. 463 del 07.05.2016);

Membro esperto esterno: dott. Danilo Mazzon – Coordinatore tecnico prevenzione servizio igiene degli alimenti ULSS n. 9 (in esecuzione della determinazione del dirigente del settore servizi sociali e demografici, scuola e cultura n. 463 del 07.05.2016).

Assiste, quale segretario verbalizzante, la dott.ssa Irina Bellio (Servizio Appalti del Comune di Treviso).

Il Presidente, costatata la presenza di tutti i componenti della Commissione, dichiara valida la seduta e dà inizio ai lavori.

La Commissione procede alla valutazione delle offerte tecniche presentate dai concorrenti.
La valutazione espressa e i punteggi attribuiti dalla Commissione sono contenuti nell'allegato sub. 1) al presente verbale.

Il Presidente dichiara chiusi i lavori alle ore 14:00 ed aggiorna la seduta, in forma riservata, in data 17 c.m. alle ore 9:00, nel corso della quale si proseguirà nella valutazione delle offerte tecniche.

Di quanto sopra è stato redatto il presente verbale che viene letto, approvato e sottoscritto:

Il Presidente: dott. Maurizio Tondato

Membro: dott.ssa Gloria De Prà

Membro: dott. Antonio Massarotto

Membro: dott. Stefano Pivato

Membro: ing. Roberto Meneghetti

Membro esperto esterno: dott. Agostino Paccagnella

Membro esperto esterno: dott. Danilo Mazzon

Segretario verbalizzante: dott.ssa Irina Bellio

Seduta riservata
del 17.05.2016

L'anno 2016, addì 17 del mese di maggio, alle ore 9:20, nella sede municipale di Palazzo Ca' Sugana, si è riunita, in seduta riservata, la Commissione giudicatrice per la gara di cui all'oggetto, nelle persone dei sigg.:

Presidente: dott. Maurizio Tondato – Dirigente Settore AA.II., Protocollo, Contratti e Appalti - Responsabile della S.U.A. - Comune di Treviso;

Membro: dott. Antonio Massarotto – Funzionario Servizi Amm.vo-Contabili Servizio Appalti del Comune di Treviso;

Membro: dott.ssa Gloria De Prà – Funzionario Servizi Amm.vo-Contabili Settore Servizi Sociali del Comune di Treviso;

Membro: dott. Stefano Pivato – Funzionario Servizi Amm.vo-Contabili Settore Servizi Sociali del Comune di Treviso;

Membro: ing. Roberto Meneghetti – Funzionario Servizi Informatici del Comune di Treviso;

Membro esperto esterno: dott. Agostino Paccagnella – Responsabile U.O. semplice di nutrizione clinica ULSS n. 9 (in esecuzione della determinazione del dirigente del settore servizi sociali e demografici, scuola e cultura n. 463 del 07.05.2016);

Membro esperto esterno: dott. Danilo Mazzon – Coordinatore tecnico prevenzione servizio igiene degli alimenti ULSS n. 9 (in esecuzione della determinazione del dirigente del settore servizi sociali e demografici, scuola e cultura n. 463 del 07.05.2016).

Assiste, quale segretario verbalizzante, la dott.ssa Irina Bellio (Servizio Appalti del Comune di Treviso).

Il Presidente, costatata la presenza di tutti i componenti della Commissione, dichiara valida la seduta e dà inizio ai lavori.

La Commissione procede alla valutazione delle offerte tecniche presentate dai concorrenti.

La valutazione espressa e i punteggi attribuiti dalla Commissione sono contenuti nell'allegato sub. 1) al presente verbale.

Il Presidente dichiara chiusi i lavori alle ore 14:00 ed aggiorna la seduta, in forma pubblica, in data 20.05.2016 alle ore 9:30, nel corso della quale si procederà alla comunicazione dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche relative ai singoli lotti, all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche, alla lettura delle stesse e all'assegnazione dei punteggi attribuibili, nonché alle fasi successive della procedura di gara.

Di quanto sopra è stato redatto il presente verbale che viene letto, approvato e sottoscritto:

Il Presidente: dott. Maurizio Tondato

Membro: dott.ssa Gloria De Prà

Membro: dott. Antonio Massarotto

Membro: dott. Stefano Pivato

Membro: ing. Roberto Meneghetti

Membro esperto esterno: dott. Agostino Paccagnella

Membro esperto esterno: dott. Danilo Mazzon

Segretario verbalizzante: dott.ssa Irina Bellio

Seduta pubblica
del 20.05.2016

L'anno 2016, addì 20 del mese di maggio, alle ore 9:30, nella sede municipale del Comune di Treviso (Palazzo Rinaldi), si è riunita, in seduta pubblica, la Commissione giudicatrice per la gara di cui all'oggetto, nelle persone dei sigg.:

Presidente: dott. Maurizio Tondato – Dirigente Settore AA.II., Protocollo, Contratti e Appalti - Responsabile della S.U.A. - Comune di Treviso;

Membro: dott. Antonio Massarotto – Funzionario Servizi Amm.vo-Contabili Servizio Appalti del Comune di Treviso;

Membro: dott.ssa Gloria De Prà – Funzionario Servizi Amm.vo-Contabili Settore Servizi Sociali del Comune di Treviso;

Membro: dott. Stefano Pivato – Funzionario Servizi Amm.vo-Contabili Settore Servizi Sociali del Comune di Treviso;

Membro: ing. Roberto Meneghetti – Funzionario Servizi Informatici del Comune di Treviso;

Membro esperto esterno: dott. Agostino Paccagnella – Responsabile U.O. semplice di nutrizione clinica ULSS n. 9 (in esecuzione della determinazione del dirigente del settore servizi sociali e demografici, scuola e cultura n. 463 del 07.05.2016);

Membro esperto esterno: dott. Danilo Mazzon – Coordinatore tecnico prevenzione servizio igiene degli alimenti ULSS n. 9 (in esecuzione della determinazione del dirigente del settore servizi sociali e demografici, scuola e cultura n. 463 del 07.05.2016).

Assiste, quale segretario verbalizzante, la dott.ssa Irina Bellio (Servizio Appalti del Comune di Treviso).

Il Presidente, costatata la presenza di tutti i componenti della Commissione, dichiara valida la seduta e dà inizio ai lavori.

Il Presidente dà atto che sono presenti alla seduta pubblica i seguenti sigg.ri:
- Paolo Burato e Nadia Renna in rappresentanza della società Gemeaz Elior S.p.A. (con delega);
- Lucia Mazzucato in rappresentanza della società Camst Soc. Coop. a r.l. (con procura speciale);
- Antonello Mistichelli in rappresentanza della società Serenissima Ristorazione S.p.A (con delega);
- Cinzia Baron in rappresentanza della società Cir Food S.C. (con delega).

Il Presidente procede alla ricognizione delle precedenti sedute di gara e dà lettura dei punteggi attribuiti dalla Commissione, per ogni singolo lotto, secondo i criteri indicati nel capitolato speciale, alle offerte tecniche presentate dai concorrenti (come specificati nell'allegato sub. 1 al presente verbale che ne costituisce parte integrante e sostanziale) e di seguito riportati nel totale:

Lotto n. 1:
1. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): .....punti 57,50;

Lotto n. 2:
1. GEMEAZ ELIOR S.p.A. con sede in Milano: .....punti 49,00;
2. SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A. con sede in Vicenza: .....punti 52,50;
3. FELSINEA RISTORAZIONE S.r.l. con sede a Calderara di Reno (BO): .....punti 44,00;

Lotto n. 3:
1. CAMST SOC. COOP. A R.L. con sede in Villanova di Castenaso (BO): .....punti 51,00;

Lotto n. 4:
1. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): ....punti 56,50;
2. CIR FOOD S.C. con sede a Reggio Emilia: .....punti 41,00;

Lotto n. 5:
1. GEMEAZ ELIOR S.p.A. con sede in Milano: .....punti 50,00;
2. FELSINEA RISTORAZIONE S.r.l. con sede a Calderara di Reno (BO): .....punti 45,50;
3. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): .....punti 54,50;

4. CIR FOOD S.C. con sede a Reggio Emilia: .....punti 39,00;
Lotto n. 6:
1. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): .....punti 56,50;
2. CIR FOOD S.C. con sede a Reggio Emilia: .....punti 40,50;
Lotto n. 7:
1. GEMEAZ ELIOR S.p.A. con sede in Milano: .....punti 50,50;
2. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): .....punti 56,50;
Lotto n. 8:
1. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): .....punti 57,50;
Lotto n. 9:
1. CAMST SOC. COOP. A R.L. con sede in Villanova di Castenaso (BO): .....punti 50,50.

Il Presidente procede all'apertura delle buste contrassegnate con la dicitura "Offerta economica", presentate dai concorrenti, e dà lettura delle offerte a voce alta e comprensibile:
Lotto n. 1:
1. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): offre il prezzo per singolo pasto di Euro 4,20 (IVA ed oneri per la sicurezza esclusi).
Lotto n. 2:
1. GEMEAZ ELIOR S.p.A. con sede in Milano: per singolo pasto di Euro 4,18 (IVA ed oneri per la sicurezza esclusi).
2. SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A. con sede in Vicenza: per singolo pasto di Euro 4,15 (IVA ed oneri per la sicurezza esclusi).
3. FELSINEA RISTORAZIONE S.r.l. con sede a Calderara di Reno (BO): per singolo pasto di Euro 4,09 (IVA ed oneri per la sicurezza esclusi).
Lotto n. 3:
1. CAMST SOC. COOP. A R.L. con sede in Villanova di Castenaso (BO): per singolo pasto di Euro 4,20 (IVA ed oneri per la sicurezza esclusi).
Lotto n. 4:
1. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): per singolo pasto di Euro 4,20 (IVA ed oneri per la sicurezza esclusi).
2. CIR FOOD S.C. con sede a Reggio Emilia: per singolo pasto di Euro 4,19 (IVA ed oneri per la sicurezza esclusi).
Lotto n. 5:
1. GEMEAZ ELIOR S.p.A. con sede in Milano: per singolo pasto di Euro 4,19 (IVA ed oneri per la sicurezza esclusi).
2. FELSINEA RISTORAZIONE S.r.l. con sede a Calderara di Reno (BO): per singolo pasto di Euro 4,05 (IVA ed oneri per la sicurezza esclusi).
3. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): per singolo pasto di Euro 4,20 (IVA ed oneri per la sicurezza esclusi).
4. CIR FOOD S.C. con sede a Reggio Emilia: per singolo pasto di Euro 4,19 (IVA ed oneri per la sicurezza esclusi).
Lotto n. 6:
1. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): per singolo pasto di Euro 4,20 (IVA ed oneri per la sicurezza esclusi).
2. CIR FOOD S.C. con sede a Reggio Emilia: per singolo pasto di Euro 4,19 (IVA ed oneri per la sicurezza esclusi).
Lotto n. 7:
1. GEMEAZ ELIOR S.p.A. con sede in Milano: per singolo pasto di Euro 4,19 (IVA ed oneri per la sicurezza esclusi).
2. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): per singolo pasto di Euro 4,20 (IVA ed oneri per la sicurezza esclusi).
Lotto n. 8:
1. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): per singolo pasto di Euro 4,20 (IVA ed oneri per la sicurezza esclusi).
Lotto n. 9:
1. CAMST SOC. COOP. A R.L. con sede in Villanova di Castenaso (BO): per singolo pasto di Euro 4,20 (IVA ed oneri per la sicurezza esclusi).

La Commissione procede all'assegnazione del punteggio attribuibile alle offerte economiche secondo il calcolo indicato nel capitolato speciale:

Lotto n. 1:
1. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): .....punti 40,00;

Lotto n. 2:
1. GEMEAZ ELIOR S.p.A. con sede in Milano: .....punti 39,13.
2. SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A. con sede in Vicenza: .....punti 39,42;
3. FELSINEA RISTORAZIONE S.r.l. con sede a Calderara di Reno (BO): .....punti 40,00;

Lotto n. 3:
1. CAMST SOC. COOP. A R.L. con sede in Villanova di Castenaso (BO): .....punti 40,00;

Lotto n. 4:
1. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): .....punti 39,90;
2. CIR FOOD S.C. con sede a Reggio Emilia: .....punti 40,00;

Lotto n. 5:
1. GEMEAZ ELIOR S.p.A. con sede in Milano: .....punti 38,66;
2. FELSINEA RISTORAZIONE S.r.l. con sede a Calderara di Reno (BO): ....punti 40,00;
3. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): .....punti 38,57;
4. CIR FOOD S.C. con sede a Reggio Emilia: .....punti 38,66;

Lotto n. 6:
1. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): .....punti 39,90;
2. CIR FOOD S.C. con sede a Reggio Emilia: .....punti 40,00;

Lotto n. 7:
1. GEMEAZ ELIOR S.p.A. con sede in Milano: .....punti 40,00;
2. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): .....punti 39,90;

Lotto n. 8:
1. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): .....punti 40,00;

Lotto n. 9:
1. CAMST SOC. COOP. A R.L. con sede in Villanova di Castenaso (BO): .....punti 40,00.

Il Presidente procede alla lettura dei punteggi complessivi derivanti dalla somma dei punti attribuiti alle offerte tecniche ed offerte economiche, secondo i criteri indicati nel capitolato speciale:

Lotto n. 1:
1. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): .....punti 97,50;

Lotto n. 2:
1. GEMEAZ ELIOR S.p.A. con sede in Milano: .....punti 88,13;
2. SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A. con sede in Vicenza: .....punti 91,92;
3. FELSINEA RISTORAZIONE S.r.l. con sede a Calderara di Reno (BO): .....punti 84,00;

Lotto n. 3:
1. CAMST SOC. COOP. A R.L. con sede in Villanova di Castenaso (BO): .....punti 91,00;

Lotto n. 4:
1. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): .....punti 96,40;
2. CIR FOOD S.C. con sede a Reggio Emilia: .....punti 81,00;

Lotto n. 5:
1. GEMEAZ ELIOR S.p.A. con sede in Milano: .....punti 88,66;
2. FELSINEA RISTORAZIONE S.r.l. con sede a Calderara di Reno (BO): .....punti 85,50;
3. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): .....punti 93,07;
4. CIR FOOD S.C. con sede a Reggio Emilia: .....punti 77,66;

Lotto n. 6:
1. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): .....punti 96,40;
2. CIR FOOD S.C. con sede a Reggio Emilia: .....punti 80,50;

Lotto n. 7:
1. GEMEAZ ELIOR S.p.A. con sede in Milano: .....punti 90,50;
2. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): .....punti 96,40;

Lotto n. 8:
1. EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI): .....punti 97,50;

Lotto n. 9:
1. CAMST SOC. COOP. A R.L. con sede in Villanova di Castenaso (BO): .....punti 90,50.

Il Presidente, su proposta della Commissione, procede all'aggiudicazione in via provvisoria della gara in oggetto ai seguenti concorrenti:

LOTTO N. 1 – COMUNE DI TREVISO
EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI), via Savona n. 144, che ha ottenuto il punteggio complessivo maggiore (punti 97,50/100) derivante dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica (punti 57,50/60) e all'offerta economica (punti 40,00/40) secondo i criteri specificati all'art. 3 del capitolato speciale e che ha offerto il prezzo per singolo pasto di Euro 4,20 (IVA ed oneri di sicurezza esclusi).

LOTTO N. 2 – COMUNE DI PREGANZIOL (TV)
SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A. con sede in Vicenza, viale della Scienza n. 26/a, che ha ottenuto il punteggio complessivo maggiore (punti 91,92/100) derivante dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica (punti 52,50/60) e all'offerta economica (punti 40,00/40) secondo i criteri specificati all'art. 3 del capitolato speciale e che ha offerto il prezzo per singolo pasto di Euro 4,15 (IVA ed oneri di sicurezza esclusi).

LOTTO 3 – COMUNE DI VILLORBA (TV)
CAMST S.r.l. con sede in Villanova di Castenaso (BO), via Tosarelli n. 318, che ha ottenuto il punteggio complessivo maggiore (punti 91,00/100) derivante dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica (punti 51,00/60) e all'offerta economica (punti 40,00/40) secondo i criteri specificati all'art. 3 del capitolato speciale e che ha offerto il prezzo per singolo pasto di Euro 4,20 (IVA ed oneri di sicurezza esclusi).

LOTTO 4 – COMUNE DI SILEA (TV)
EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI), via Savona n. 144, che ha ottenuto il punteggio complessivo maggiore (punti 96,40/100) derivante dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica (punti 56,50/60) e all'offerta economica (punti 39,90/40) secondo i criteri specificati all'art. 3 del capitolato speciale e che ha offerto il prezzo per singolo pasto di Euro 4,20 (IVA ed oneri di sicurezza esclusi).

LOTTO 5 – COMUNE DI PONZANO VENETO (TV)
EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI), via Savona n. 144, che ha ottenuto il punteggio complessivo maggiore (punti 93,07/100) derivante dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica (punti 54,50/60) e all'offerta economica (punti 38,57/40) secondo i criteri specificati all'art. 3 del capitolato speciale e che ha offerto il prezzo per singolo pasto di Euro 4,20 (IVA ed oneri di sicurezza esclusi).

LOTTO 6 – COMUNE DI CASIER (TV)
EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI), via Savona n. 144, che ha ottenuto il punteggio complessivo maggiore (punti 96,40/100) derivante dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica (punti 56,50/60) e all'offerta economica (punti 39,90/40) secondo i criteri specificati all'art. 3 del capitolato speciale e che ha offerto il prezzo per singolo pasto di Euro 4,20 (IVA ed oneri di sicurezza esclusi).

LOTTO 7 – COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA (TV)
EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI), via Savona n. 144, che ha ottenuto il punteggio complessivo maggiore (punti 96,40/100) derivante dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica (punti 56,50/60) e all'offerta economica (punti 39,90/40) secondo i criteri specificati all'art. 3 del capitolato speciale e che ha offerto il prezzo per singolo pasto di Euro 4,20 (IVA ed oneri di sicurezza esclusi).

LOTTO 8 – COMUNE DI MONASTIER DI TREVISO (TV)
EURORISTORAZIONE S.r.l. con sede in Torri di Quartesolo (VI), via Savona n. 144, che ha ottenuto il punteggio complessivo maggiore (punti 97,50/100) derivante dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica (punti 57,50/60) e all'offerta economica (punti 40,00/40) secondo i criteri specificati all'art. 3 del capitolato speciale e che ha offerto il prezzo per singolo pasto di Euro 4,20 (IVA ed oneri di sicurezza esclusi).

LOTTO 9 – COMUNE DI FOSSALTA DI PIAVE (VE)
CAMST S.r.l. con sede in Villanova di Castenaso (BO), via Tosarelli n. 318, che ha ottenuto il punteggio complessivo maggiore (punti 90,50/100) derivante dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica (punti 50,50/60) e all'offerta economica (punti 40,00/40) secondo i criteri specificati all'art. 3 del capitolato speciale e che ha offerto il prezzo per singolo pasto di Euro 4,20 (IVA ed oneri di sicurezza esclusi).

L'aggiudicazione diverrà definitiva dopo l'approvazione del presente verbale con appositi provvedimenti adottati dai singoli Comuni.

Il Presidente dichiara chiusi i lavori alle ore 10:45.

Si allegano al presente verbale i seguenti documenti che ne costituiscono parti integranti e sostanziali:
- sub. 1): Analisi offerte tecniche e punteggi (lotti nn. 1-2-3-4-5-6-7-8-9);
- sub. 2): Offerta economica presentata dal concorrente aggiudicatario del lotto n. 1;
- sub. 3) Dichiarazione di subappalto del concorrente aggiudicatario dei lotti nn. 1-4-5-6-7-8;
- sub. 4): Offerta tecnica presentata dal concorrente aggiudicatario del lotto n. 1;
- sub. 5): Offerta economica presentata dal concorrente aggiudicatario del lotto n. 2;
- sub. 6): Dichiarazione di subappalto del concorrente aggiudicatario del lotto n. 2;
- sub. 7): Offerta tecnica presentata dal concorrente aggiudicatario del lotto n. 2;
- sub. 8): Offerta economica presentata dal concorrente aggiudicatario del lotto n. 3;
- sub. 9): Offerta tecnica presentata dal concorrente aggiudicatario del lotto n. 3;
- sub. 10): Offerta economica presentata dal concorrente aggiudicatario del lotto n. 4;
- sub. 11): Offerta tecnica presentata dal concorrente aggiudicatario del lotto n. 4;
- sub. 12): Offerta economica presentata dal concorrente aggiudicatario del lotto n. 5;
- sub. 13): Offerta tecnica presentata dal concorrente aggiudicatario del lotto n. 5;
- sub. 14): Offerta economica presentata dal concorrente aggiudicatario del lotto n. 6;
- sub. 15): Offerta tecnica presentata dal concorrente aggiudicatario del lotto n. 6;
- sub. 16): Offerta economica presentata dal concorrente aggiudicatario del lotto n. 7;
- sub. 17): Offerta tecnica presentata dal concorrente aggiudicatario del lotto n. 7;
- sub. 18): Offerta economica presentata dal concorrente aggiudicatario del lotto n. 8;
- sub. 19): Offerta tecnica presentata dal concorrente aggiudicatario del lotto n. 8;
- sub. 20): Offerta economica presentata dal concorrente aggiudicatario del lotto n. 9;
- sub. 21): Offerta tecnica presentata dal concorrente aggiudicatario del lotto n. 9.

Di quanto sopra è stato redatto il presente verbale che viene letto, approvato e sottoscritto:

Il Presidente: dott. Maurizio Tondato

Membro: dott.ssa Gloria De Prà

Membro: dott. Antonio Massarotto

Membro: dott. Stefano Pivato

Membro: ing. Roberto Meneghetti

Membro esperto esterno: dott. Agostino Paccagnella

Membro esperto esterno: dott. Danilo Mazzon

Segretario verbalizzante: dott.ssa Irina Bellio