



# Comune di Vignolo

Via Roma, 6 12010 Vignolo (CN)

Tel. (+39) 0171/48173 Fax (+39) 0171/48294

C.F. 00349960047 - P. IVA: 00349960047

E-mail: [info@comune.vignolo.cn.it](mailto:info@comune.vignolo.cn.it) - E-mail certificata: [comune.vignolo.cn@legalmail.it](mailto:comune.vignolo.cn@legalmail.it)  
[www.comune.vignolo.cn.it](http://www.comune.vignolo.cn.it)



## GARA D'APPALTO CON PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA - Periodo 01/09/2014 - 30/06/2017 -

### VERBALE N°1

Il giorno 30 luglio 2014 alle ore 15.50, nella Sala Giunta del Comune, si è riunita la Commissione di Gara, per la valutazione della documentazione, così come previsto agli art. 15 - 16 del Bando di gara per la gestione del Servizio di Mensa Scolastica per il periodo 01/09/2014 - 30/06/2017.

Sono presenti:

- ARNEODO Patrizia, in qualità di Presidente
- DEGIOANNI Sergio, in qualità di Tecnico
- EANDI Juri, in qualità di Tecnico e Segretario verbalizzante.

Sono inoltre presenti in Sala Consiliare:

Sig. POCHIERO Sergio in qualità di dipendente delegato dalla Ditta Marangoni s.r.l.;

#### Il Presidente fa osservare:

- a) che il termine utile per la presentazione delle offerte è scaduto alle ore 12,00 del 29 luglio 2014;
- b) che la Commissione di Gara è stata nominata con Determinazione del Responsabile del Servizio n. 209 del 30/07/2014;
- c) che le offerte pervenute sono due:

Prot.	Data e ora di arrivo	Ditta
4461	29/07/2014 h 9,43	MARANGONI S.R.L.
4463	29/07/2014 h 10,14	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.

- d) l'esistenza dell'integrità delle buste, la presenza dell'oggetto e del mittente, la firma sui lembi di chiusura, per le due Ditte;

Considerato che le buste possono essere ammesse:

- A. si procede all'apertura delle buste e si verifica che, all'interno delle stesse, siano state previste le tre buste:
  - ♦ A - Documentazione Amministrativa
  - ♦ B - Offerta Tecnica
  - ♦ C - Offerta Economica

e che tutte le buste siano sigillate, controfirmate sui lembi di chiusura e riportino l'intestazione del mittente, l'oggetto dell'appalto e la dicitura rispettivamente di:

A - Documentazione Amministrativa

B - Offerta Tecnica

C - Offerta Economica

**Le Ditte offerente hanno predisposto la busta come previsto**

**B. Si procede:**

- o all'apertura della busta "A" contenente la "Documentazione Amministrativa" ed al controllo delle stesse secondo quanto richiesto al punto 13 "Documentazione per l'ammissione alla gara" del Bando (ad eccezione del sottopunto III e IV facenti parte del plico B "Offerta tecnica):

<b>Documenti</b>	<b>Ditte</b>	
	<b>MARANGONI S.R.L.</b>	<b>ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.</b>
I. Dichiarazione sostitutiva (domanda di partecipazione) come da Allegato 1	Sì	Sì
II. Dichiarazione attestante la Capacità Tecnica e Finanziaria	Sì	Sì
V. Avvalimento	No	No
VI. Ricevuta del versamento del contributo a favore di A.V.C.P. di € 35,00	Sì	Sì
VII. Cauzione provvisoria di € 4.440,00 (o ridotta al 50%) mediante fidejussione	Sì	Sì
VIII. Dichiarazione di raggruppamento	No	No

**Le Ditte offerenti hanno presentato la documentazione richiesta dall'art. 13 del Bando di gara.**

**Si procede:**

- o all'apertura della busta "B" Offerta Tecnica contenente la documentazione di cui all'art. 13 - sottopunti III e IV del Bando di gara ed alla controfirma da parte del Presidente e del Segretario degli elaborati in essa contenuti;
- o all'inserimento delle buste "C" contenenti le "Offerte Economiche" in una custodia;

Verificato che le Ditte hanno presentato la documentazione richiesta al punto 13 del Bando di gara, il Presidente informa che:

- o Sono ammesse alla gara la Ditta Marangoni s.r.l. e la Ditta Elior Ristorazione S.p.A., non prevedendo il bando di gara nulla in contrario ex art. 55 D.L.vo 163/2006;
- o Le Ditte sono ammesse alla valutazione delle Offerte Tecniche contenute nella Busta B;
- o Che la Commissione Giudicatrice procederà, in seduta riservata, alla valutazione tecnico qualitativa della offerta ed all'attribuzione del relativo punteggio;
- o Che l'apertura del plico C - contenente l'Offerta Economica avverrà in seduta pubblica.

Successivamente, dichiara chiusa la seduta pubblica alle ore 16,30 circa.

Letto, confermato e sottoscritto:

Il Presidente (ARNEODO Patrizia):

Il Tecnico (DEGIOANNI Sergio):

Il Tecnico verbalizzante(EANDI Juri):

The image shows three handwritten signatures in black ink, each written over a horizontal line. The first signature is the most prominent and appears to be 'ARNEODO Patrizia'. The second signature is more stylized and appears to be 'DEGIOANNI Sergio'. The third signature is also stylized and appears to be 'EANDI Juri'.

Verbale 1.mensa



# Comune di Vignolo

Via Roma, 6 12010 Vignolo (CN)

Tel. (+39) 0171/48173 Fax (+39) 0171/48294

C.F. 00349960047 - P. IVA: 00349960047

E-mail: [info@comune.vignolo.cn.it](mailto:info@comune.vignolo.cn.it) - E-mail certificata: [comune.vignolo.cn@legalmail.it](mailto:comune.vignolo.cn@legalmail.it)

[www.comune.vignolo.cn.it](http://www.comune.vignolo.cn.it)



## GARA D'APPALTO CON PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA - Periodo 01/09/2014 - 30/06/2017 -

### VERBALE N°2

Il giorno 30 luglio 2014 alle ore 16,35, nella Sala Giunta del Comune, si è riunita in seduta riservata la Commissione di Gara, per la valutazione della documentazione, così come previsto agli art. 15 - 16 dal disciplinare del Bando di gara per la gestione del Servizio di Mensa Scolastica per il periodo 01/09/2014 - 30/06/2017.

Sono presenti:

- ARNEODO Patrizia, in qualità di Presidente
- DEGIOANNI Sergio, in qualità di Tecnico
- EANDI Juri, in qualità di Tecnico e Segretario verbalizzante.

#### Il Presidente della Commissione Tecnica fa osservare:

a) che la documentazione deve essere presentata così come disposto all'art. 13 sottopunto III e IV del disciplinare del bando di gara;

b) che la **Relazione tecnico organizzativa** prevista al sottopunto III) non deve superare le 50 pagine dattiloscritte formato A4 carattere Times New Roman 12, deve contenere le schede Allegati 3, 4, 5 e 6 del disciplinare di gara, un indice riassuntivo e la numerazione progressiva delle pagine e si deve riferire, a pena di esclusione, ai seguenti aspetti:

- *Sistema di approvvigionamento e caratteristiche delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti;*
- *Progetto Operativo di gestione del servizio;*
- *Servizi migliorativi del servizio erogato.*

c) che il **Programma di Manutenzione delle attrezzature e degli impianti** previsto al sottopunto IV) deve essere redatto secondo lo schema allegato 7 al disciplinare di gara.

Alle ore 16,40 si iniziano i lavori:

**A.** si procede al controllo degli elaborati contenuti nella Busta B) e si verifica che:

1. sia stata usata carta A4 ed il carattere Times New Roman 12;
2. sia presente l'indice riassuntivo;
3. la numerazione delle pagine sia in ordine progressivo;
4. lo sviluppo degli argomenti sia conciso, chiaro, coerente e nell'ordine richiesto.
5. il numero delle pagine non superi le 50 pagine.

**B.** Si procede, quindi, alla valutazione tecnico qualitativa secondo le modalità indicate dall'art. 10 "Modalità di aggiudicazione" del capitolato speciale d'appalto ed all'art. 5 del disciplinare di gara; in particolare il punteggio viene attribuito conformemente ai seguenti parametri:

PARAMETRI	PUNTEGGIO
1. Sistema di approvvigionamento e caratteristiche delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti	35
2. Progetto Operativo di gestione del servizio	15
3. Servizi migliorativi del servizio erogato	10

**SI PRECISA CHE:**

- i 35 punti assegnati al Punto 1 "SISTEMA DI APPROVVIGIONAMENTO E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI" sono attribuiti nel seguente modo:

**a) prodotti locali: max 25 punti;**

**b) certificazione di rintracciabilità: max 6 punti** di cui 2 punti per le Aziende aderenti ad un Protocollo d'intesa o disciplinare di altre province o regioni italiane e 4 punti per quelle aderenti al Protocollo d'Intesa della Camera di Commercio di Cuneo.

**c) analisi accertamento residui chimici: max 4 punti** (0,50 punti ogni 100 Euro di spesa all'anno ad un max di 4 punti).

- i 15 punti assegnati, al punto 2 "PROGETTO OPERATIVO DI GESTIONE DEL SERVIZIO" dall'art. 10 "Modalità di aggiudicazione" del Capitolato speciale d'appalto e dall'art. 5 del disciplinare di gara sono distribuiti nel seguente modo:

a) **Progetto di gestione del servizio** **max 8 punti**

b) **Personale addetto al servizio** **max 7 punti**

Rientrano nella **voce a) Progetto di gestione del servizio** i seguenti aspetti per i quali la Commissione Tecnica attribuisce i relativi punteggi:

- modalità e procedure di conservazione, preparazione e cottura dei pasti = max punti 2
- piano di manutenzione programmata = max punti 2
- piano di sanificazione = max punti 2
- piano di gestione delle emergenze e degli imprevisti = max punti 2

- Nella **voce b) Personale addetto al servizio** la Commissione Tecnica distribuisce i 7 punti nel seguente modo:

- Organigramma e timing operativo del personale, indicando il numero, il monte ore giornaliero e settimanale degli addetti, il rispetto dei rapporti indicati, le modalità di sostituzione, qualifiche e competenze del personale = max punti 3
- Qualifiche e competenze del personale = max punti 1
- Piano di formazione e aggiornamento = max punti 2
- Anni di "anzianità" nel settore della ristorazione scolastica delle figure di direttore del centro cottura, dietista e cuoco responsabile = max punti 1

- i 10 punti assegnati al punto 3 "SERVIZI MIGLIORATIVI O AGGIUNTIVI" sono distribuiti nel seguente modo:

- Progetto di miglorie del servizio e delle attrezzature **punti 5**
- Campagna di informazione e piano di educazione alimentare **punti 5**

Definiti i punteggi ed i criteri si procede alla valutazione tecnico-qualitativa del **punto 1. "Sistema di Approvvigionamento"** per il quale vengono attribuiti massimo 35 punti.

I punteggi assegnati alle Ditte sono i seguenti:

1. Sistema di approvvigionamento (max 35 punti) di cui:	MARANGONI SRL	Punti	ELIOR RISTORAZIONE SPA	Punti
	Motivazione Attribuzione punteggio		Motivazione Attribuzione punteggio	
<b>a) PRODOTTI LOCALI:</b> (max 25 punti)	A1 Prodotti vegetali	<b>2,37</b>	A1 Prodotti vegetali	<b>2,37</b>
	A2 Prodotti animali	<b>3,72</b>	B2 Prodotti animali	<b>3,65</b>
	A3 Prodotti IGP, DOP, STG, P.A.T....	<b>0,25</b>	B3 Prodotti IGP, DOP, STG, P.A.T...	<b>0,50</b>
	A4 Prodotti da aziende controllate	<b>0,75</b>	B4 Prodotti da aziende controllate	<b>1,78</b>

<b>b) CERTIFICAZIONE DI RINTRACCIABILITA':</b> (max 6 punti)	B1 Aziende aderenti ad un Protocollo d'Intesa o disciplinare di altre province o regioni italiane (max 2 punti):  B2 Aziende aderenti al Protocollo d'Intesa della Camera di Commercio di Cuneo (max 4 punti):	0,50	B1 Aziende aderenti ad un Protocollo d'Intesa o disciplinare di altre province o regioni italiane (max 2 punti):  B2 Aziende aderenti al Protocollo d'Intesa della Camera di Commercio di Cuneo (max 4 punti):	0,50
<b>c) ANALISI ACCERTAMENTO O RESIDUI CHIMICI:</b> (max 4 punti)	Piano di spesa previsto dall'azienda aggiudicataria per l'esecuzione di analisi finalizzate alla ricerca di residui chimici (0,50 punti ogni € 100,00 di spesa all'anno fino ad un max di 4 punti)	2,34	Piano di spesa previsto dall'azienda aggiudicataria per l'esecuzione di analisi finalizzate alla ricerca di residui chimici (0,50 punti ogni € 100,00 di spesa all'anno fino ad un max di 4 punti)	0
<b>TOTALE PUNTI</b>		<b>9,93</b>		<b>8,80</b>

Si procede, quindi, alla valutazione del **punto 2. "Progetto Operativo di Gestione del Servizio"** per il quale verranno attribuiti massimo 15 punti.

I punteggi assegnati alle Ditte sono i seguenti:

	<b>MARANGONI srl</b>		<b>ELIOR RISTORAZIONE S.p.A.</b>	
	Motivazione attribuzione punteggio	<b>Punti</b>	Motivazione attribuzione punteggio	<b>Punti</b>
<b>2. PROGETTO OPERATIVO DI GESTIONE DEL SERVIZIO</b> (max 15 punti) di cui:				
- 8 punti: Progetto di gestione del servizio (a)	<b>a) PROGETTO DI GESTIONE DEL SERVIZIO (max 8 punti):</b>	<b>8</b>	<b>a) PROGETTO DI GESTIONE DEL SERVIZIO (max 8 punti):</b>	<b>8</b>
- 7 punti: Personale addetto al servizio (b)	<b>b) PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO (max 7 punti):</b>	<b>7</b>	<b>b) PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO (max 7 punti):</b>	<b>6,19</b>
<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>		<b>15</b>		<b>14,19</b>

Si procede, infine, alla valutazione del **punto 3. "Servizi migliorativi o aggiuntivi"** per il quale verranno attribuiti massimo 10 punti.

I punteggi assegnati alle Ditte sono i seguenti:

3) SERVIZI MIGLIORATIVI O AGGIUNTIVI (max 10 punti) distribuiti nel seguente modo:	MARANGONI srl	Punti	ELIOR RISTORAZIONE SPA	Punti
	Motivazione attribuzione punteggio		Motivazione attribuzione punteggio	
- 5 Punti: a) Progetto di migliorie del servizio e delle attrezzature	<u>a1) Migliorie del Servizio e delle attrezzature:</u>	5,00	<u>a1) Migliorie del Servizio e delle attrezzature:</u>	0,81
- 5 Punti: b) Campagna di informazione e piano di educazione alimentare	<u>b) Campagna di informazione e piano di educazione alimentare:</u>	1,88	<u>b) Campagna di informazione e piano di educazione alimentare:</u>	5,00
<b>TOTALE PUNTEGGIO (a+b)</b>		<b>6,88</b>		<b>5,81</b>

	MARANGONI srl	ELIOR RISTORAZIONE SPA
RIEPILOGO	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO
<b>PUNTO 1. SISTEMA DI APPROVVIGIONAMENTO</b>	<b>9,93</b>	<b>8,80</b>
<b>PUNTO 2. PROGETTO OPERATIVO DI GESTIONE DEL SERVIZIO</b>	<b>15,00</b>	<b>14,19</b>
<b>PUNTO 3. SERVIZI MIGLIORATIVI O AGGIUNTIVI (max 10 punti)</b>	<b>6,88</b>	<b>5,81</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO</b>	<b>31,81</b>	<b>28,80</b>

Dopo aver proceduto al conteggio finale del punteggio il Presidente della Commissione tecnica visti i risultati sopra evidenziati deposita agli atti la documentazione di gara e gli elaborati di calcolo dei punteggi e comunica che la Ditta Marangoni s.r.l. ha totalizzato la migliore valutazione tecnico qualitativa con n. 31,81 punti.

Alle ore 19,25 essendo terminate le operazioni di gara il Presidente dichiara chiusa la seduta e riconvoca la commissione tecnica per lo stesso giorno 30 luglio 2014 alle ore 19,30 in seduta pubblica per l'apertura della busta C contenente l'offerta economica.

Letto, confermato e sottoscritto:

Il Presidente (ARNEODO Patrizia):



Il Tecnico (DEGIOANNI Sergio):



Il Tecnico verbalizzante (EANDI Juri):



VERBALE 2.mensa



# Comune di Vignolo

Via Roma, 6 12010 Vignolo (CN)

Tel. (+39) 0171/48173 Fax (+39) 0171/48294

C.F. 00349960047 - P. IVA: 00349960047

E-mail: [info@comune.vignolo.cn.it](mailto:info@comune.vignolo.cn.it) - E-mail certificata: [comune.vignolo.cn@legalmail.it](mailto:comune.vignolo.cn@legalmail.it)

[www.comune.vignolo.cn.it](http://www.comune.vignolo.cn.it)



2013

## AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA 2015/2017

Attribuzione punteggi  
Valutazione tecnico – qualitativa

### I) SISTEMA DI APPROVVIGIONAMENTO E CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI:

#### a) Prodotti locali (massimo 25 punti)

##### 1) Prodotti vegetali (8 prodotti oggetto di valutazione come da scheda allegato B al disciplinare):

###### - Ditta Marangoni s.r.l.

prodotti provenienza Italia	n. 4	punti 4
prodotti provenienza Cuneo	n. 3	punti 15

Totale punti 19

media 19 : 8 prodotti = **2,37** punteggio attribuito

###### - Ditta Elior S.p.A.

prodotti provenienza Italia	n. 4	punti 4
prodotti provenienza Cuneo	n. 3	punti 15

Totale punti 19

media 19 : 8 prodotti = **2,37** punteggio attribuito

##### 2) Prodotti animali (8 prodotti oggetto di valutazione come da scheda allegato B al disciplinare):

###### - Ditta Marangoni s.r.l.

prodotti provenienza Italia	n. 3 + 20%	punti 3,20
prodotti provenienza Cuneo	n. 3 + 80%	punti 26,60

Totale punti 29,80

media 29,80 : 8 prodotti = **3,72** punteggio attribuito

###### - Ditta Elior S.p.A.

prodotti provenienza Italia	n. 3 + 30%	punti 3,30
prodotti provenienza Cuneo	n. 3 + 70%	punti 25,90

Totale punti 29,20

media 29,20 : 8 prodotti = **3,65** punteggio attribuito

3) Prodotti IGP, DOP, STG ecc... (massimo 8 punti):

<b>Ditta Marangoni s.r.l.</b>		
marchi su prodotti provenienza da Italia	n. 4	punti 4
marchi su prodotti provenienza Prov. Cuneo	n. 0	punti 0

Totale punti 4

media 4 : 16 prodotti = 0,25 punteggio attribuito

<b>Ditta Elios S.p.A.</b>		
marchi su prodotti provenienza da Italia	n. 1	punti 1
marchi su prodotti provenienza Prov. Cuneo	n. 1	punti 7

Totale punti 8

media 8 : 16 prodotti = 0,50 punteggio attribuito

4) Prodotti da aziende controllate:

<b>Ditta Marangoni s.r.l.</b>		
Aziende controllate di prodotti provenienti da Italia	n. 0	punti 0
Aziende controllate di prodotti provenienti da Prov. Cuneo	n. 2	punti 12

Totale punti 12

media 12 : 16 prodotti = 0,75 punteggio attribuito

<b>Ditta Elios S.p.A.</b>		
Aziende controllate di prodotti provenienti da Italia	n. 6 + 30%	punti 6,30
Aziende controllate di prodotti provenienti da Prov. Cuneo	n. 3 + 70%	punti 22,20

Totale punti 28,50

media 28,50 : 16 prodotti = 1,78 punteggio attribuito

b) certificazione rintracciabilità (massimo 6 punti)

<b>Ditta Marangoni s.r.l.</b>		
Aziende aderenti protocollo intesa altre province	n. 0	punti 0
Aziende aderenti protocollo intesa C.C.I.A.A.	n. 2	punti 8

Totale punti 8

media 8 : 16 prodotti = 0,50 punteggio attribuito

- <b>Ditta Elior S.p.A.</b>			
Aziende aderenti protocollo intesa altre province	n. 0	punti 0	
Aziende aderenti protocollo intesa C.C.I.A.A.	n. 2	punti 8	
		<b>Totale</b>	<b>punti 8</b>

Media 8 : 16 prodotti = **0,50** punteggio attribuito

**c) analisi accertamenti residui chimici (massimo 4 punti, allegato 4)**

- <b>Ditta Marangoni s.r.l.</b>	spesa annua € 268,33	<b>punti 2,34</b>
- <b>Ditta Elior S.p.A.</b>	spesa annua € 0,00	<b>punti 0</b>

**TOTALE PUNTI PARAMETRO I**

- **MARANGONI S.R.L.:** 2,37 + 3,72 + 0,25 + 0,75 + 0,50 + 2,34 = **9,93**
- **ELIOR S.P.A.:** 2,37 + 3,65 + 0,50 + 1,78 + 0,50 + 0 = **8,80**

**II) PROGETTO OPERATIVO DI GESTIONE DEL SERVIZIO:**

**a) progetto di gestione del servizio (massimo punti 8)**

	Marangoni	Elior
- modalità e procedure conservazione preparazione pasti	2	2
- piano manutenzione programmato	2	2
- piano sanificazione	2	2
- piano gestione emergenza imprevisti	2	2
<b>Totale punti</b>	<b>8</b>	<b>8</b>

**b) personale addetto al servizio (massimo punti 7)**

	Marangoni	Elior
- organigramma e timing operativo (Marangoni s.r.l. n. 80 ore personale coordinante e 56,5 ore personale operativo, squadra jolly 15 persone) (Elior S.p.A. n. 4 ore personale coordinante e 50 ore personale Operativo, squadra jolly 63 persone)	3	2,65
- qualifiche e competenze personale	1	1
- piano di formazione e aggiornamento (Marangoni s.r.l. 144 ore annue, Elior S.p.A. 111 ore annue)	2	1,54
- anzianità servizio direttore, dietista, cuoco	1	1
<b>Totale punti</b>	<b>7</b>	<b>6,19</b>

**TOTALE PUNTI PARAMETRO II**

- **MARANGONI S.R.L.** 8 + 7 = **15**
- **ELIOR S.P.A.** 8 + 6,19 = **14,19**

### III) SERVIZI MIGLIORATIVI AGGIUNTIVI (massimo 10 punti – allegato 6)

Valore economico complessivo nel triennio delle proposte:

Ditta	Migliorie servizio attrezzature	Informazione educazione	Totale
Marangoni s.r.l.	13.400,00	3.850,00	17.250,00
Elior S.p.A.	2.164,00	10.250,00	12.414,00

		Marangoni s.r.l.	Elior S.p.A.
- Progetto migliorie servizio e attrezzature	punti	5	0,81
- Campagna informaz. e piano educaz. alimentare	punti	1,88	5
<b>TOTALE PUNTI PARAMETRO III</b>		<b>6,88</b>	<b>5,81</b>

Il Presidente

I Commissari



## Comune di Vignolo

Via Roma, 6 12010 Vignolo (CN)

Tel. (+39) 0171/48173 Fax (+39) 0171/48294

C.F. 00349960047 - P. IVA: 00349960047

E-mail: [Info@comune.vignolo.cn.it](mailto:Info@comune.vignolo.cn.it) - E-mail certificata: [comune.vignolo.cn@legalmail.it](mailto:comune.vignolo.cn@legalmail.it)

[www.comune.vignolo.cn.it](http://www.comune.vignolo.cn.it)



2013

### GARA D'APPALTO CON PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

- Periodo 01/09/2014 - 30/06/2017 -

#### VERBALE N°3

Il giorno 30 luglio 2014 alle ore 19,30, nella Sala Giunta del Comune, si è riunita la Commissione di Gara, per la valutazione della documentazione, così come previsto agli art. 15 - 16 del Bando di gara per la gestione del Servizio di Mensa Scolastica per il periodo 01/09/2014 - 30/06/2017.

Sono presenti:

- ARNEODO Patrizia, in qualità di Presidente
- DEGIOANNI Sergio, in qualità di Tecnico
- EANDI Juri, in qualità di Tecnico e Segretario verbalizzante.

Sono inoltre presenti in Sala Consiliare:

Sig. POCHIERO Sergio in qualità di dipendente delegato dalla Ditta Marangoni s.r.l.;

Il Presidente dichiara, quindi, aperta la seduta pubblica per l'aggiudicazione provvisoria e procede alla lettura dell'estratto del Verbale n. 2 del 30.07.2014 comunicando i punteggi complessivi ottenuti dalle Ditte relativamente all'aspetto tecnico-qualitativo della gara e riportato nella seguente tabella:

	MARANGONI srl	ELIOR RISTORAZIONE SPA
Riepilogo	Punteggio	Punteggio
Punto 1 Sistema di approvvigionamento	9,93	8,80
Punto 2 Progetto operativo di gestione del servizio	15	14,19
Punto 3 Servizi migliorativi o aggiuntivi	6,88	5,81
Totale complessivo	31,81	28,80



c) che l'aggiudicazione è comunque condizionata alla verifica delle dichiarazioni rilasciate in sede di gara (art. 16 del disciplinare di gara) ed all'avvenuto deposito della documentazione richiesta all'art. 17 del disciplinare di gara.

Si rimanda al Responsabile del Servizio, l'adozione di tutti gli atti conseguenti per la definizione dell'affidamento alla Ditta 1° classificata.

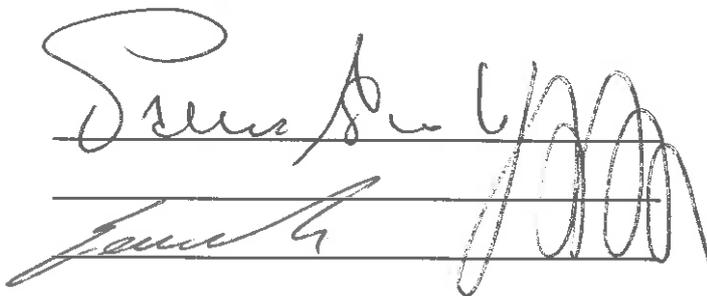
Alle ore 19,40, essendo terminate le operazioni di gara per l'aggiudicazione provvisoria della "Gestione del Servizio di mensa scolastica", il Presidente dichiara chiusa la seduta.

Letto, confermato e sottoscritto:

Il Presidente (ARNEODO Patrizia):

Il Tecnico (DEGIOANNI Sergio):

Il Tecnico verbalizzante (EANDI Juri):

The image shows three handwritten signatures on horizontal lines. The top signature is for the President, the middle for the Technician, and the bottom for the Verbalizing Technician. The signatures are written in black ink and are somewhat stylized.