

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELL’APPALTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE DEGLI OSPITI DELLA RSA “CASA DI RIPOSO MONTICELLO”, DI SOGGETTI ANZIANI RESIDENTI AL PROPRIO DOMICILIO E DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI MONTICELLO BRIANZA - DURATA TRE ANNI DALLA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO. CIG 813018266D

**VERBALE DELLA 4^A SEDUTA
(3^A seduta della Commissione Giudicatrice)**

L’anno duemilaventi, il giorno uno del mese di luglio, alle ore 14,30, presso la “Sala Bella” della Casa di Riposo Monticello, si è riunita la Commissione Giudicatrice della procedura in epigrafe (CIG 73762523B6).

Sono presenti i signori:

- Dott.ssa Barbara Beretta - PRESIDENTE
- dott.ssa Arianna D’Antino – COMMISSARIO
- sig.ra Anna Maria Trabucchi – COMMISSARIO;
- Avv. Rosanna Pontieri – SEGRETARIO.

La Commissione, preso atto del plenum del collegio, procede ad esaminare il progetto tecnico e tutta la documentazione prodotta dall’operatore economico **Amis s.r.l.**, al fine dell’attribuzione dei punteggi secondo i parametri stabiliti dal disciplinare di gara.

Al termine dell’esame la Commissione, dopo approfondita discussione, assegna, all’unanimità, i seguenti punteggi:

REQUISITI			3. AMIS				
			PUNTEGGIO MASSIMO			DESCRIZIONE OFFERTA	PUNTEGGIO ASSEGNATO
			D	Q	T		
1	1.1	Frequenza di approvvigionamento di frutta, ortaggi, carni, salumi, latticini		3		AMBIGUO: indica frequenza giornaliera e poi aggiunge il piano degli approvvigionamenti: BISETTIMANALE frutta e verdura e formaggi SETTIMANALE carne e altre Mancano salumi	1
	1.2	Approvvigionamento: percentuale di produttori certificai per la gestione della sicurezza alimentare presso lo stabilimento di produzione		2		Dichiarano unico fornitore Mancano certificazioni e Schede tecniche Requisito non valutabile	0

Ala
 BT
 RR

1.3	Piano e modalità di produzione	4		Sufficiente: l'elemento valutato risulta significativo e completo. Modalità operative standard, non presentano un "grosso valore aggiunto"	2,4
1.4	Piano di gestione delle diete speciali: descrizione delle modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate - prassi operative e controlli adottati	2		Discreto: l'elemento valutato risulta significativo e completo, le modalità operative soddisfano appieno le richieste di base Emergono i seguenti punti: - identificazione diete con codice colore - Ispezioni per valutazione mensili - non indicate modalità approvvigionamento derrate per diete	1,4
1.5	Frequenze e modalità migliorative delle operazioni di pulizia e sanificazione rispetto a quanto previsto dal Capitolato	2		Sufficiente l'elemento valutato risulta significativo e completo, anche se molto semplice: - prodotti ecologici - piano pulizie base, NON migliorativo rispetto al CSA e non ben dettagliato - disponibilità a rendere il centro cottura facilmente pulibile con piccoli interventi di manutenzione e sostituzione attrezzature obsolete	1,2


BCE AMT *[Signature]*

		Controlli effettuati su derrate e prodotti finiti prelevati presso il centro cottura e i refettori di Monticello ed eseguiti direttamente dall'impresa - n. analisi/anno chimiche su materie prime e acqua potabile, n. analisi microbiologiche/anno su materie prime, semilavorati, prodotti finiti; n. tamponi/anno di superficie/palmari		2	36 non ben specificati altri parametri e campionamenti	0,13
	1.7	piano di gestione imprevisti ed emergenze e di modifiche del servizio		3	Discreto: l'elemento valutato risulta significativo e completo. In particolare emerge - centri cottura alternativi - variazione menù - trasporto merce da magazzino Amis - sostituzione personale - pasto freddo - manutenzione: non definiti tempi di intervento - 1 pasto in bianco aggiuntivo per dieta coefficiente 0,7	2,1
		TOTALE		18		
2	2.1	Monte ore del personale operativo addetto al servizio per tutte le utenze presso il centro cottura della Casa di Riposo Monticello per l'intera durata dell'appalto (capo cuoco, cuoco, aiuto cuoco, addetto al servizio ristorazione, autista)		3	229 ore settimanali moltiplicato per 52 settimane , totale annuo: 11.908 (inoltre prevede 2 cuochi jolly e 2 ASM jolly per riposi e sostituzioni, non valutati nel conto del monte orario)	3
	2.2	Monte ore del personale addetto al servizio per le utenze scolastiche presso i terminali delle scuole di Monticello per l'intera durata dell'appalto		3	48 ore settimanali	3

PP BK AMR

	2.3	Numero del personale operativo complessivamente assegnato al servizio, nel centro cottura e presso i terminali di servizio per l'intera durata dell'appalto	2	16 (indicato solo numero complessivo cucina e refettorio primaria, mancano tutte le altre informazioni quindi viene attribuito un punteggio pari a zero)	0
	2.4	Ore aggiuntive giornaliere del/della dietista da erogare presso il centro cottura della Casa di Riposo Monticello	2	Non chiaro in offerta quante ore in più sono offerte. L'elemento non è valutabile	0
	2.5	Titolo di studio ed esperienze professionali del Direttore del servizio	3	Laurea quinquennale: 2 punti Esperienza: emerge solo responsabile qualità, non emerge esperienza come direttore di servizio	2
	TOTALE		13		
3	3.1	Alimenti migliorativi per: ospiti e dipendenti della Casa di Riposo Monticello, utenti dei pasti a domicilio	5	offrono solo polpa di pomodoro biologico	0,5
	3.2	Alimenti migliorativi per le utenze scolastiche	5	offrono solo polpa di pomodoro biologico	0,5
	3.3	Offerta di Parmigiano Reggiano per condimento di primi piatti asciutti e in brodo, e per gratinature, sia per il pranzo che per la cena, per tutte le utenze (a pranzo per le utenze scolastiche e dipendenti)	2		2
	TOTALE		12		
4	4.1	Educazione alimentare	3	Discreto: l'elemento valutato risulta significativo e completo. Presentazione poco approfondita di progetti riportanti durata e frequenza differente in base al corso proposto Docente: dietista Amis corsi rivolti anche ai genitori coefficiente 0,7	2,1

BK AMT



	4.2	Giornate alimentari aggiuntive rispetto a quanto richiesto dal Capitolato: a tema educative/festive/tradizionali/tipiche	7		Presentati solo menù a tema mensili per le scuole	3
		TOTALE	10			
5	5.1	Descrizione integrazioni o sostituzioni di arredi o attrezzature	7		Sufficiente: l'elemento valutato risulta significativo e completo sebbene non particolarmente migliorativo. Sistemazione piastrelle ammalorate Lavastoviglie (sostituisce esistente danneggiata) Lavori per deflusso acqua Coefficiente 0,6	4,2
		TOTALE	7			
6	6.1	Soluzioni migliorative del processo informatizzato di rilevazione delle presenze e gestione degli incassi e degli insoluti	4		Sufficiente: l'elemento valutato risulta significativo e completo, ma di base. coefficiente 0,6	2,4
	6.2	Preparazione e confezionamento dei pasti al domicilio per la giornata di domenica, con buono pasto a carico dell'utenza		4		4
	6.3	Offerta di n. 1 buffet annuale per la cittadinanza di Monticello Brianza aggiuntivo rispetto a quanto richiesto dal capitolato.		2		2
		TOTALE	10			
		TOTALE OFFERTA TECNICA	70			36,93

La Presidente scioglie la seduta alle ore 18,30 ed aggiorna i lavori della Commissione Giudicatrice a venerdì 3 luglio 2020 – ore 14,30 – presso la "Sala Bella" della Casa di Riposo Monticello.

Letto, confermato e sottoscritto.

I COMMISSARI

IL SEGRETARIO

IL PRESIDENTE


 Anna Rita Trovati

