

K RP  
Della  
ANT

**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 5<sup>A</sup> SEDUTA**  
(4<sup>A</sup> seduta della Commissione Giudicatrice)

L’anno duemilaventi, il giorno tre 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 **Compass Group Italia S.p.A.**, 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				4. COMPASS			
			PUNTEGGIO MASSIMO			DESCRIZIONE OFFERTA	PUNTEGGIO ASSEGNATO
			D	Q	T		
1	1.1	Frequenza di approvvigionamento di frutta, ortaggi, carni, salumi, latticini		3		Trisettimanale	3
	1.2	approvvigionamento: percentuale di produttori certificai per la gestione della sicurezza alimentare presso lo stabilimento di produzione		2		26/61=42,6% fornitori dichiarati come produttori certificati. MA: HDS certificato per commercializzazione SPREAFICO, C.I.C. SOC.COOP. AGRICOLA e MAZZONI sono fornitori di ortofrutta, non sono produttori ma conservatori e confezionatori BIOLEVANTE è confezionatore olio Quindi si considerano: 21/61=34,4%	0,79

				<p>Ottimo: in quanto l'elemento valutato è ritenuto approfondito, adeguato, molto significativo e completo, ben definito, ben articolato e qualificante. Le modalità operative del servizio sono ben dettagliate ed in particolare emerge</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasti in contenitori monoporzione isothermici per dipendenti</li> <li>- presenza dietista che controlla prima della distribuzione</li> <li>- disponibilità a consegnare pasto al di fuori dell'orario (per ospiti che non sono presenti al pasto) i contenitore termico, mantenendo il pasto caldo.</li> <li>- rapporto in distribuzione scuola: 1:26 (migliorativo rispetto a CSA)</li> </ul>		
1.3	Piano e modalità di produzione	4		coefficiente 1	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		<p>Buono: in quanto l'elemento valutato è ritenuto significativo, completo e definito. Le modalità operative del servizio sono dettagliate ed emerge in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stoccaggio in area dedicata di materie prime per diete</li> <li>- procedura emergenza relativa alla mancanza di una dieta</li> <li>- sistema informatizzato per la rintracciabilità della dieta</li> </ul>	coefficiente 0,8	1,6

RP  
AK  
AMT  
Della



	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	200 ore settimanali da settembre a maggio moltiplicato per 39 settimane, totale: 7800 184 ore settimanali da giugno ad agosto moltiplicato per 13 settimane, totale: 2392 totale annuo complessivo: <b>10.192</b>	2,57
2	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	37,5 ore settimanali	2,34
	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	13	1,86
	2.4	Ore aggiuntive giornaliere del/della dietista da erogare presso il centro cottura della Casa di Riposo Monticello	2	2 ore aggiuntive	2
	2.5	Titolo di studio ed esperienze professionali del Direttore del servizio	3	Laurea magistrale: <b>2 punti</b> esperienza: da dicembre 2006 a oggi = 14 anni (da sottrarre i 5 richiesti da CSA): <b>punti 1</b>	3
		<b>TOTALE</b>	<b>13</b>		
3	3.1	Alimenti migliorativi per: ospiti e dipendenti della Casa di Riposo Monticello, utenti dei pasti a domicilio	5	Panificio per pizza CAZZANIGA a Missaglia (3,4 km)	5
	3.2	Alimenti migliorativi per le utenze scolastiche	5		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

RS RP AMT Dilly

		<b>TOTALE</b>	<b>12</b>		
					Ottimo: in quanto l'elemento valutato è ritenuto approfondito, adeguato, molto significativo e completo, ben definito, ben articolato e qualificante. Presentazione di progetti ben articolati ed organizzati riportanti durata e frequenza. Attivazione di 2 corsi all'anno per ciascuna classe primaria Formatori qualificati. progetti per utenti, genitori ed insegnanti
4	4.1	Educazione alimentare	3		coefficiente 1
	4.2	Giornate alimentari aggiuntive rispetto a quanto richiesto dal Capitolato: a tema educative/festive/tradizionali/tipiche		7	
		<b>TOTALE</b>	<b>10</b>		



6.3	Offerta di n. 1 buffet annuale per la cittadinanza di Monticello Brianza aggiuntivo rispetto a quanto richiesto dal capitolato.	2	2
<b>TOTALE</b>		<b>10</b>	
<b>TOTALE OFFERTA TECNICA</b>		<b>70</b>	<b>64,42</b>

La Presidente scioglie la seduta alle ore 18,30 ed aggiorna i lavori della Commissione Giudicatrice a mercoledì 8 luglio 2020 – ore 14,30 – presso la “Sala Bella” della Casa di Riposo Monticello.

Letto, confermato e sottoscritto.

I COMMISSARI



Ammirante Trovati

IL SEGRETARIO



IL PRESIDENTE



