

RP
XMT
Dda
BA

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 6^A SEDUTA
(5^A seduta della Commissione Giudicatrice)**

L’anno duemilaventi, il giorno otto 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 **Elior Ristorazione 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				2. ELIOR			
			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		31/85= 36,5% fornitori dichiarati come produttori certificati. MA: BIOLEVANTE è confezionatore di olio GREENYARD è certificato per il trasporto e stoccaggio ortofrutticoli SYSCO è certificato per lo stoccaggio SANPELLEGRINO mancano certificati, c'è solo dichiarazione CANCELLONI è certificato per lo stoccaggio e il commercio Quindi si considerano: 27/85=31,8%	0,73







 AMT RP

1.3	Piano e modalità di produzione	4		<p>Buono: in quanto l'elemento valutato è ritenuto significativo, completo e definito.</p> <p>Le modalità operative del servizio sono dettagliate ed emerge in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - modalità di cottura innovative - contenitori isotermici di nuova fornitura per pasti domiciliari 	3,2
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>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"> - sistema informatico registra utente a dieta - area dedicata per stoccaggio derrate - descrizione dettagliata dei controlli - diversi colori per diverse diete 	2
1.5	Frequenze e modalità migliorative delle operazioni di pulizia e sanificazione rispetto a quanto previsto dal Capitolato	2		<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"> - prodotti ecolabel eco compatibili e a basso impatto ambientale - piano delle pulizie migliorativo rispetto al CSA - lavasciuga - SANI SYSTEM POLTI CHECK - snificazione a vapore secco a 180°C - materiali di consumo econatural 	2

BA AMT RP Oda

		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		417	1,51
	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 - centro pasti di emergenza - sostituzione del personale - manutenzione con intervento entro 4 ore - utilizzo acqua in boccioni - ricette sostitutive - scorta per eventuali non conformità in distribuzione 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		164 ore settimanali moltiplicato per 52 settimane , totale annuo: 8.528	2,15
	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		42 ore settimanali	2,63

	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		12	1,71
	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 quinquennale: 2 punti esperienza da maggio 1986 a maggio 2000 = 14 anni dal 2011 ad oggi= 9 anni 23 totali (da sottrarre i 5 richiesti da CSA) punti 1		3
		TOTALE		13			
3	3.1	Alimenti migliorativi per: ospiti e dipendenti della Casa di Riposo Monticello, utenti dei pasti a domicilio		5	Pizza prodotta da panificio sito a Castello di Brianza (LC)--> 7 km (2 oltre i 5 indicati nelle indicazioni attribuzione punteggio) vd chiarimenti 4-8		4
	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
		TOTALE		12			

K P 10/17



4					<p>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 diversi corsi all'anno per utenti delle scuole, genitori ed insegnanti personale formatore qualificato</p>	
	4.1	Educazione alimentare	3		coefficiente 1	3
	4.2	Giornate alimentari aggiuntive rispetto a quanto richiesto dal Capitolato: a tema educative/festive/tradizionali/tipiche	7			7
		TOTALE	10			
5	5.1	Descrizione integrazioni o sostituzioni di arredi o attrezzature	7		<p>Discreto in quanto è presente un idoneo numero di attrezzature aggiuntive CUCINA CASA RIPOSO 1 confezionatrice sottovuoto 1 estrattore di succo 1 spremiagrumi 1 termosigillatrice 1 affettatrice 4 carrello colazioni REFETTORI SCOLASTICI 2 carrelli bagnomaria 1 lavastoviglie</p>	4,9
		TOTALE	7			

					Buono: in quanto l'elemento valutato è ritenuto significativo, completo e definito. In particolare presentano: - 3 punti ricarica POS - possibilità di svolgere sondaggi - PPO prenotazione past casa di riposo	
	6.1	Soluzioni migliorative del processo informatizzato di rilevazione delle presenze e gestione degli incassi e degli insoluti	4		coefficiente 0,8	3,2
6	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			61,13

La Presidente scioglie la seduta alle ore 18,17 ed aggiorna i lavori della Commissione Giudicatrice a venerdì 17 luglio 2020 – ore 14,30 – presso la "Sala Bella" della Casa di Riposo Monticello.

Letto, confermato e sottoscritto.

I COMMISSARI

Aldo Chio

IL SEGRETARIO

Luca

IL PRESIDENTE

Barbara Berto

Anno Ranip Trabucchi