

MS RP
ANT
del

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

L'anno duemilaventi, il giorno diciassette 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 **Dussmann Service 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				1. DUSSMANN			
			PUNTEGGIO MASSIMO			DESCRIZIONE OFFERTA	PUNTEGGIO ASSEGNATO
			D	Q	T		
1	1.1	Frequenza di approvvigionamento di frutta, ortaggi, carni, salumi, latticini		3		Giornaliera	3

RP
 BK
 SLL
 May

1.2	approvvigionamento: percentuale di produttori certificai per la gestione della sicurezza alimentare presso lo stabilimento di produzione	2	<p>70/76=92,1% fornitori dichiarati come produttori certificati. MA: BIOLEVANTE confezionatore olio EVO C.I.C. SOC.COOP. AGRICOLA, MEZZACORONA, REDAELLI AMBROGIO & C sono fornitori di ortofrutta, non sono produttori ma conservatori e confezionatori MANUZZI effettua miscelazione e confezionamento di frutta secca NOVARESE ZUCCHERI effettua miscelazione e confezionamento. Questi fornitori non sono stati considerati come produttori certificati. Quindi si considerano: 66/76= 86,8%</p>	2
1.3	Piano e modalità di produzione	4	<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"> - indicazione ruoli specifici del personale - utilizzo per sughi e brodi contenitore isotermico attivo - controlli dietista e ASM prima della distribuzione - ottimo sistema di rintracciabilità gastronom e contenitori isotermici e rintracciabilità interna - buoni progetti per la riduzione degli scarti e progetti solidali <p>coefficiente 1</p>	4

				<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"> - area dedicata per stoccaggio derrate - definiti i controlli - QR code ed etichetta ERNY - dettagliata descrizione delle diverse tipologie di diete preparate e proposte. Variante per diete a consistenza modificata 		
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		coefficiente 1	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"> - macchina lavasciuga a batteria - lavatrice per panni per le pulizie - descrizione approfondita materiale di consumo e prodotti utilizzati - rispetto criteri ecologici e del PAN GPP, utilizzo EcoCasp Ecolabel di Sutter Professional - dotazione di divisa e DPI per ogni addetto - dettaglio del piano delle pulizie ben impostato e migliorativo rispetto al CSA 	coefficiente 1	2

AMT
 Bell
 R
 BK

	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 quinquennale: 2 punti esperienza da dicembre 2001 a novembre 2012 responsabile di unità produttiva di primo livello = 11 anni da dicembre 2012 ad oggi direttore del servizio di ristorazione = 7,5 anni (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		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
		TOTALE	12			





4					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	
	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		Buono in quanto è presente un numero significativo di attrezzature aggiuntive 1 forno 1 pentola a gas 1 termosigillatrice 2 affettatrice 1 tritacarne 1 grattugia 1 tagliaverdure 1 tavolo in uscita lavastoviglie 1 cioccolatiera coefficiente 0,8	5,6
		TOTALE	7			
6	6.1	Soluzioni migliorative del processo informatizzato di rilevazione delle presenze e gestione degli incassi e degli insoluti	4		Buono: in quanto l'elemento valutato è ritenuto significativo, completo e definito. In particolare presentano: - formazione del personale - PPO per casa di riposo - 3 punti ricarica POS coefficiente 0,8	3,2

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		66,73

La Presidente scioglie la seduta alle ore 18,36 ed aggiorna i lavori della Commissione Giudicatrice a lunedì 20 luglio 2020 – ore 14,30 – presso la “Sala Bella” della Casa di Riposo Monticello.

Letto, confermato e sottoscritto.

I COMMISSARI

IL SEGRETARIO

IL PRESIDENTE

Ampio
Trabucchi
Delechi

Rosario

Barbara Beutta

