

AZIENDA SPECIALE DEL COMUNE DI MONTICELLO BRIANZA – CASA DI RIPOSO MONTICELLO  
Monticello Brianza (Lecco)

**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 DELL’8<sup>A</sup> SEDUTA**  
(7<sup>A</sup> seduta della Commissione Giudicatrice)

L’anno duemilaventi, il giorno venti 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 **Serenissima 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				5. SERENISSIMA			
			PUNTEGGIO MASSIMO			DESCRIZIONE OFFERTA	PUNTEGGIO ASSEGNATO
			D	Q	T		
1	1.1	Frequenza di approvvigionamento di frutta, ortaggi, carni, salumi, latticini		3		Trisettimanle	3
	1.2	approvvigionamento: percentuale di produttori certificai per la gestione della sicurezza alimentare presso lo stabilimento di produzione		2		32/38=84,2% produttori certificati come richiesto (3 fornitori certificati ISO22000 ma non considerati in quanto fornitori e non produttori) Si confermano 32/38=84,2%	1,94

BK  
del  
RP  
MT

				<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>- presentazione dettagliata del personale e delle figure di responsabilità</li> <li>- sistema informatico per gestione derrate e ordini</li> <li>- buono il piano dei controlli</li> <li>- trasporto cibi caldi con contenitori termici attivi</li> <li>- contenitori termici singoli per le diete</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>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>- conservazione derrate diete separate in casse</li> <li>- contenitori termici tracciabili</li> <li>- dotazione di datalogger per controllo temperature diete</li> <li>- Sistema gestionale informatico epr evidenziare presenza di allergeni nei piatti</li> <li>- dettagliata descrizione delle diverse tipologie di diete preparate e proposte. Variante per diete a consistenza modificata</li> <li>- descrizione dettagliata dei controlli</li> </ul>	coefficiente 1	1

BA






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	205,5 ore settimanali da settembre a maggio moltiplicato per 39 settimane, totale: 8014,5 181,5 ore settimanali da giugno ad agosto moltiplicato per 13 settimane, totale: 2359,5 totale annuo complessivo: <b>10.374</b>	2,61
	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	30 ore settimanali	1,88
	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	14	2
	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 (specialistica): <b>2 punti</b> esperienza: da 2012 a oggi= 8 anni (da sottrarre i 5 richiesti da CSA): <b>punti 0,75</b>	2,75
	<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	Pper pizza ribadisce "panificio nel raggio di 5 km da casa di riposo"	5
	3.2	Alimenti migliorativi per le utenze scolastiche	5		5

BAK  
  
 AMR  
 RP

		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
		<b>TOTALE</b>			<b>12</b>		
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. 8 progetti 1volta all'anno Formatori qualificati. progetti per utenti, genitori ed insegnanti	
	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
		<b>TOTALE</b>			<b>10</b>		

  
 AMV  
 BT

					Discreto in quanto è presente un idoneo numero di piccole attrezzature aggiuntive che portano al miglioramento delle preparazioni e del servizio 1 termosigillatrice 1 sterilizzacoltelli 1 mixer 5 carrelli colazione 1 filtro acqua per cucina refettorio 1 armadio pensile 2 armadi inox doppia anta 1 tavolo armadiato 1 isola ecologica (per refettorio primaria ed eventualmente per secondaria) decorazioni per carrelli termici refettorio primaria grafiche a parete per i refettori Progetto per secondaria su organizzazione spazi mensa Integrazione del 50% delle stoviglie (oltre la richiesta del capitolato) descrizione dettagliata delle stoviglie fornite	
5	5.1	Descrizione integrazioni o sostituzioni di arredi o attrezzature	7		coefficiente 0,7	4,9
<b>TOTALE</b>			<b>7</b>			
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. - possibilità cancellare pasto entro le 11,00 - 3 punti ricarica POS - opuscolo e giornate informative - sportello dietista 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
<b>TOTALE</b>		<b>10</b>	
<b>TOTALE OFFERTA TECNICA</b>		<b>70</b>	<b>60,80</b>

La Presidente scioglie la seduta alle ore 18,30 ed aggiorna i lavori della Commissione Giudicatrice, in seduta pubblica, a martedì 28 luglio 2020 – ore 14,30 – presso la "Sala Bella" della Casa di Riposo Monticello.

Il Segretario della Commissione comunicherà al RUP in merito alla data della prossima seduta pubblica, affinché provveda alle comunicazioni di rito.

Letto, confermato e sottoscritto.

COMMISSARI

IL SEGRETARIO

IL PRESIDENTE

*Amp Traip Trobuechi*

*Rof*

*Barbara Buetta*

