

**VERBALE DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA - ANNO SCOLASTICO 2017/2018 CON POSSIBILITA' DI RINNOVO PER  
L'ANNO SCOLASTICO SUCCESSIVO - CIG Z2A1E1AA3F**

L'anno duemiladiciassette, il giorno dodici del mese di giugno alle ore 9.30 in Casnigo, nell'ufficio del settore Demografico Socioculturale alla presenza dei signori:

- Rapisarda dott.. Leopoldo, Segretario e Responsabile del Servizio Demografico Socioculturale, Presidente della Commissione di gara,
- Berardino arch. Manuela, Istruttore Direttivo, Commissario;
- Muci dott.ssa Simonetta Responsabile del servizio Finanziario, Commissario;

nonché i signori:

- Conti Stefania per conto dell'offerente *La Cucina di Peter Pan di Capitanio Riccardo*;
- Demarinis Oronzo per conto dell'offerente *SER CAR RISTORAZIONE Collettiva s.p.a.*;

In seduta aperta ai soli offerenti che hanno presentato l'offerta,

Premesso:

- Che con determinazione a contrarre n° 76 in data 04.04.2017 è stata avviata la procedura di gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica anno scolastico 2017/2018 con possibilità di rinnovo per l'anno scolastico successivo" destinato agli alunni del Polo Scolastico di Casnigo, mediante procedura negoziata previa acquisizione di manifestazioni di interesse a norma dell'art. 36 comma 2 del D. Lgs 50/2016;
- Che a seguito di pubblicazione dell'avviso di cui sopra sono pervenute n° 2 manifestazioni di interesse da parte dei seguenti Operatori economici:
  - o *La Cucina di Peter Pan di Capitanio Riccardo*;
  - o *SER CAR RISTORAZIONE Collettiva s.p.a.*;
- Che con determinazione n. 93 del 26.04.2017 è stata approvata la lettera di invito ed invitati gli operatori economici che hanno manifestato il proprio interesse, tramite il sistema telematico di approvvigionamento di beni e servizi Sintel, dedicato alla Pubblica Amministrazione e gestito da ARCA (Agenzia Regionale Centrale Acquisti della Lombardia);
- Che il criterio per l'aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016;
- Che con la predetta lettera di invito è stato determinato il termine perentorio per la presentazione delle offerte alle ore 24,00 del giorno 06.06.2017;
- Che con comunicazione inviata a tutti i partecipanti è stato comunicato che l'espletamento della gara, originariamente prevista per le ore 9,00 del giorno 07.06.2017, è stato differita alle ore 9,30 del giorno 12.06.2017;
- Che con determinazione n° 136 del 07.06.2017, a norma dell'art. 77 comma 7 si è proceduto alla nomina dei commissari ed alla costituzione dell'apposita commissione giudicatrice

Il Presidente del seggio di gara e RUP:



Accerta l'ammissibilità degli offerenti mediante verifica di:

- a) Rispetto dei termini di presentazione dell'offerta;
- b) Presenza dei documenti richiesti dalla lettera di invito.

Procede, quindi, all'apertura telematica delle **buste contenenti la documentazione amministrativa** ed al controllo della stessa per l'ammissione alla successiva fase di apertura delle offerte tecniche. Da tale verifica risulta:

- ditta *La Cucina di Peter Pan di Capitano Riccardo*: ammessa
- ditta *SER CAR RISTORAZIONE Collettiva s.p.a.*: ammessa

Quindi apre i plichi contenenti le **offerte tecniche** al fine di procedere alla verifica della presenza dei documenti prodotti.

Verificata presenza dei documenti il Presidente dà atto che la verifica dell'offerta tecnica proseguirà da parte della commissione giudicatrice (nominata con atto dirigenziale n° 136 del 07.06.2017) in seduta chiusa.

Si avvisano i rappresentanti delle ditte che a seguito di esame dell'offerta tecnica da parte della Commissione, la gara verrà ripresa in seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche nel pomeriggio di oggi previa comunicazione telefonica e mediante il sistema Sintel.

La Commissione procede all'esame delle offerte tecniche.

Busta Tecnica *La Cucina di Peter Pan di Capitano Riccardo*:

Si analizza il progetto contenuto ed i relativi allegati.

Si rilevano le seguenti considerazioni:

- "CERTIFICAZIONI DI QUALITA'":
  - a) l'ulteriore certificazione posseduta non è stata materialmente allegata, ma solo dichiarata;
- "PIANO DI RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE E RECUPERO DEI GENERI ALIMENTARI NON CONSUMATI IN REFETTORIO":
  - a) non è stato previsto il riutilizzo per scopi sociali nell'ambito del Comune;
  - b) per il "Riutilizzo presso i centri caritatevoli" non è stata prevista la fornitura delle attrezzature necessarie allo scopo e non è stata prodotta documentazione certificata degli accordi.

Conseguentemente si assegnano i seguenti punteggi:

		Punti assegnati
CERTIFICAZIONI DI QUALITA'	Possesso di altre certificazioni di qualità oltre alla certificazione ISO 9001:2000 richiesta nel Bando	0
QUALITA' DEI PRODOTTI SOMMINISTRATI IN OGNI PASTO	Prodotti biologici in percentuale oltre il 30% previsto nel Bando. Filiera corta dei prodotti biologici, escluso sale, spezie ed aromi: Alimenti biologici provenienti da centri di produzione (e non di distribuzione) ubicati entro la provincia di Bergamo	12 8
VICINANZA CENTRO DI COTTURA	Percorrenza dal centro di cottura della ditta Aggiudicataria al Refettorio c/o il Polo Scolastico di Casnigo (percorso più breve)	10
MEZZO DI TRASPORTO DEI PASTI	Impatto ambientale del mezzo di trasporto utilizzato	2

<b>RILEVAZIONE CUSTOMER SATISFACTION</b>	Somministrazione questionario di Customer Satisfaction per alunni, famiglie, personale docente e non docente, istituzioni, con restituzione dei risultati	<b>3</b>
<b>QUALITA', FORMAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	Con riguardo alla coerenza metodologica, all'affidabilità e all'adeguatezza complessiva dell'offerta tecnica proposta, sarà valutato con riferimento alle figure di addetti alla refezione: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presenza nell'organico di un Direttore del Centro di cottura con anzianità di tre anni o più nel settore della Ristorazione Scolastica in Centro di cottura di dimensioni analoghe</li> <li>- Previsione di un numero di personale incaricato c/o il refettorio superiore all'unità</li> <li>- Programma di formazione, oltre il minimo previsto per legge, programmato per il personale dedicato alla gestione operativa del servizio nel suo complesso.</li> </ul>	<b>3</b> <b>3</b> <b>1</b>
<b>PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AL GUSTO E GIORNATE ALIMENTARI A TEMA</b>	Potrà essere previsto un progetto articolato evidenziando motivazioni, obiettivi, contenuti, cadenze, soggetti coinvolti, modalità organizzative, tipo e livello di coinvolgimento delle strutture scolastiche, realizzabilità, professionalità impegnate, interventi proposti. La valutazione avviene considerando la correlazione con le caratteristiche storico culturali e sociali del territorio e il grado di compatibilità con le tabelle dietetiche e menù approvati dall'ATS	<b>4</b>
<b>PIANO DI RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE E RECUPERO DEI GENERI ALIMENTARI NON CONSUMATI IN REFETTORIO</b>	Il piano dovrà dettagliare come si intende gestire la riduzione dello spreco alimentare ed il recupero dei generi alimentari non consumati in refettorio. Il punteggio sarà attribuito in base all'adozione di misure e tecniche in materia di smaltimento e riciclo dei residui di mensa secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riutilizzo per scopi sociali con raccolta e consegna nell'ambito del Comune di Casnigo, a cura dell'impresa, delle derrate integre non distribuite a mensa</li> <li>- Riutilizzo per scopi sociali con raccolta e consegna presso centri caritatevoli, a cura dell'impresa, delle derrate integre non distribuite a mensa</li> <li>- Recupero e consegna, a cura dell'impresa, dei pasti solo in parte consumati dagli utenti, da destinare al consumo animale o a compostaggio</li> </ul> <p>Si precisa che nell'eventualità in cui si proponga il recupero per scopi sociali il relativo progetto dovrà prevedere la fornitura di tutte le attrezzature necessarie allo scopo (abbattitore, contenitori termici ecc.) e che l'impresa dovrà produrre idonea documentazione atta a certificare gli accordi presi con i centri ai quali verranno destinati i residui mensa in questione e le modalità di rendicontazione all'Amministrazione delle derrate consegnate.</p>	<b>0</b> <b>0</b> <b>3</b>
<b>PIANO DI INFORMAZIONE AGLI UTENTI E ALLE FAMIGLIE</b>	Il piano deve dettagliare come si intende garantire quanto richiesto in particolare i materiali e modalità di comunicazione che verranno utilizzati, i supporti che verranno utilizzati, i temi e i contenuti della comunicazione, le competenze professionali degli esperti coinvolti, la frequenza della comunicazioni	<b>3</b>
<b>PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO</b>		<b>52</b>

Busta Tecnica SER CAR RISTORAZIONE Collettiva s.p.a.:

Si analizza il progetto contenuto ed i relativi allegati.

Si rilevano le seguenti considerazioni:

- "CERTIFICAZIONI DI QUALITA'":
  - a) le ulteriori certificazioni possedute non sono è stata materialmente allegata, ma solo dichiarate;



- "PIANO DI RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE E RECUPERO DEI GENERI ALIMENTARI NON CONSUMATI IN REFETTORIO":

a) non è stato previsto il riutilizzo per scopi sociali nell'ambito del Comune;

b) non è stato previsto il "Riutilizzo presso i centri caritatevoli".

Conseguentemente si assegnano i seguenti punteggi:

		Punti assegnati
<b>CERTIFICAZIONI DI QUALITA'</b>	Possesso di altre certificazioni di qualità oltre alla certificazione ISO 9001:2000 richiesta nel Bando	<b>0</b>
<b>QUALITA' DEI PRODOTTI SOMMINISTRATI IN OGNI PASTO</b>	Prodotti biologici in percentuale oltre il 30% previsto nel Bando. Filiera corta dei prodotti biologici, escluso sale, spezie ed aromi: Alimenti biologici provenienti da centri di produzione (e non di distribuzione) ubicati entro la provincia di Bergamo	<b>12</b> <b>8</b>
<b>VICINANZA CENTRO DI COTTURA</b>	Percorrenza dal centro di cottura della ditta Aggiudicataria al Refettorio c/o il Polo Scolastico di Casnigo (percorso più breve)	<b>8</b>
<b>MEZZO DI TRASPORTO DEI PASTI</b>	Impatto ambientale del mezzo di trasporto utilizzato	<b>2</b>
<b>RILEVAZIONE CUSTOMER SATISFACTION</b>	Somministrazione questionario di Customer Satisfaction per alunni, famiglie, personale docente e non docente, istituzioni, con restituzione dei risultati	<b>3</b>
<b>QUALITA', FORMAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	Con riguardo alla coerenza metodologica, all'affidabilità e all'adeguatezza complessiva dell'offerta tecnica proposta, sarà valutato con riferimento alle figure di addetti alla refezione: - Presenza nell'organico di un Direttore del Centro di cottura con anzianità di tre anni o più nel settore della Ristorazione Scolastica in Centro di cottura di dimensioni analoghe - Previsione di un numero di personale incaricato c/o il refettorio superiore all'unità - Programma di formazione, oltre il minimo previsto per legge, programmato per il personale dedicato alla gestione operativa del servizio nel suo complesso.	<b>3</b> <b>3</b> <b>1</b>
<b>PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AL GUSTO E GIORNATE ALIMENTARI A TEMA</b>	Potrà essere previsto un progetto articolato evidenziando motivazioni, obiettivi, contenuti, cadenze, soggetti coinvolti, modalità organizzative, tipo e livello di coinvolgimento delle strutture scolastiche, realizzabilità, professionalità impegnate, interventi proposti. La valutazione avviene considerando la correlazione con le caratteristiche storico culturali e sociali del territorio e il grado di compatibilità con le tabelle dietetiche e menù approvati dall'ATS	<b>4</b>
<b>PIANO DI RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE E RECUPERO DEI GENERI ALIMENTARI NON CONSUMATI IN REFETTORIO</b>	Il piano dovrà dettagliare come si intende gestire la riduzione dello spreco alimentare ed il recupero dei generi alimentari non consumati in refettorio. Il punteggio sarà attribuito in base all'adozione di misure e tecniche in materia di smaltimento e riciclo dei residui di mensa secondo i seguenti criteri: - Riutilizzo per scopi sociali con raccolta e consegna nell'ambito del Comune di Casnigo, a cura dell'impresa, delle derrate integre non distribuite a mensa - Riutilizzo per scopi sociali con raccolta e consegna presso centri caritatevoli, a cura dell'impresa, delle derrate integre non distribuite a mensa - Recupero e consegna, a cura dell'impresa, dei pasti solo in parte consumati dagli utenti, da destinare al consumo animale o a compostaggio  Si precisa che nell'eventualità in cui si proponga il recupero per scopi sociali	<b>0</b> <b>0</b> <b>3</b>

	Il relativo progetto dovrà prevedere la fornitura di tutte le attrezzature necessarie allo scopo (abbattitore, contenitori termici ecc.) e che l'impresa dovrà produrre idonea documentazione atta a certificare gli accordi presi con i centri ai quali verranno destinati i residui mensa in questione e le modalità di rendicontazione all'Amministrazione delle derrate consegnate.	
<b>PIANO DI INFORMAZIONE AGLI UTENTI E ALLE FAMIGLIE</b>	Il piano deve dettagliare come si intende garantire quanto richiesto in particolare i materiali e modalità di comunicazione che verranno utilizzati, i supporti che verranno utilizzati, i temi e i contenuti della comunicazione, le competenze professionali degli esperti coinvolti, la frequenza della comunicazioni	<b>3</b>
<b>PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO</b>		<b>50</b>

Alle ore 12,40 la Commissione comunica ai partecipanti mediante il sistema Sintel che la gara riprenderà alle ore 16,30 di oggi per l'apertura delle offerte economiche.

Alle ore 16,30 si riprende la seduta pubblica per l'apertura delle **offerte economiche**.  
Risulta presente la sig.na Conti Stefania per conto dell'offerente *La Cucina di Peter Pan di Capitano Riccardo*.

Il Presidente dà lettura delle offerte economiche presentate come di seguito:

nominativo	Protocollo assegnato	Prezzo offerto
<i>La Cucina di Peter Pan di Capitano Riccardo</i>	4513	€ 3,40
<i>SER CAR RISTORAZIONE Collettiva s.p.a.</i>	4514	€ 4,13

La Commissione procede, quindi, in seduta riservata alla valutazione dei prezzi offerti presentati con le seguenti risultanze:

nominativo	Prezzo offerto	esito	Punteggio offerta economica
<i>La Cucina di Peter Pan di Capitano Riccardo</i>	€ 3,40	valida	40,00
<i>SER CAR RISTORAZIONE Collettiva s.p.a.</i>	€ 4,13	valida	32,93

Ai prezzi offerti dovranno essere aggiunti € 0,03 per oneri per la sicurezza, oltre all'I.V.A.

Si procede, pertanto, al calcolo del punteggio complessivo e a stilare la graduatoria finale:

nominativo	Punteggio offerta tecnica	Punteggio offerta economica	<b>Punteggio complessivo</b>	<b>Posizione graduatoria</b>
<i>La Cucina di Peter Pan di Capitano Riccardo</i>	52,00	40,00	<b>92,00</b>	<b>1° classificato</b>
<i>SER CAR RISTORAZIONE Collettiva s.p.a.</i>	50,00	32,93	<b>82,93</b>	<b>2° classificato</b>

Il Responsabile del Procedimento prende atto che l'offerta della ditta "*La Cucina di Peter Pan di Capitano Riccardo*", risultata regolare e valida, è la più conveniente per l'Amministrazione.

Pertanto provvede ad aggiudicare provvisoriamente la gara alla predetta ditta per l'importo unitario di € 3,43 compreso oneri per la sicurezza, oltre all'I.V.A.

Alle ore 17.05 si chiudono le operazioni di gara.

Del che si è redatto il presente verbale, letto, approvato e sottoscritto come segue.

Rapisarda dott.. Leopoldo  
Presidente della  
Commissione di gara



Berardino arch. Manuela  
Commissario



Muci dott.ssa Simonetta  
Commissario

