

COMUNE DI CASNIGO – Provincia di Bergamo

VERBALE DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA - ANNO SCOLASTICO 2019/2020 - CIG ZB9286A925

L’anno duemiladiciannove, il giorno diciannove del mese di giugno alle ore 9.35 in Casnigo, nell’ufficio del settore Demografico Socioculturale, il sottoscritto Rapisarda dott. Leopoldo, Segretario e Responsabile del Servizio Demografico Socioculturale, Responsabile Unico del Procedimento (R.U.P.) di gara, ed il signor Zilioli Fabio, istruttore amministrativo, nonché il signor Madaschi Alberto per conto dell’offerente *SER CAR RISTORAZIONE Collettiva s.p.a.*.

In seduta aperta al solo offerente che ha presentato l’offerta,

premesso che:

- con deliberazione di G.C. n° 67 del 08.05.2019 è stato deliberato di attuare anche per l’anno scolastico 2019/2020 il servizio di refezione scolastica presso il Polo Scolastico di Casnigo come già effettuato negli scorsi anni ed è stato approvato il Capitolato tecnico-prestazionale ed i criteri per la valutazione dell’offerta tecnica così come predisposti dall’ufficio Demografico Socioculturale;
- con determinazione n° 128 del 15.05.2019, in attuazione della predetta deliberazione, si è provveduto ad avviare la procedura di gara per l’affidamento del servizio di refezione scolastica anno scolastico 2019/2020 destinato agli alunni del Polo Scolastico di Casnigo, mediante procedura negoziata di cui all’art.36 comma 2 del D. Lgs 50/2016, tramite elenchi di operatori economici, approvando la lettera di invito predisposta dall’ufficio Demografico Socioculturale ed i relativi allegati;
- con la predetta lettera è stata attivata la procedura negoziata attraverso il sistema telematico di approvvigionamento di beni e servizi Sintel, dedicato alla Pubblica Amministrazione e gestito da ARCA (Agenzia Regionale Centrale Acquisti della Lombardia), fissando il termine di ricezione delle offerte alle ore 23:59 del 18.06.2019;
- 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;
- entro il termine suindicato è pervenuta una sola offerta da parte della ditta *SER CAR RISTORAZIONE Collettiva s.p.a.*;
- oltre il termine di ricezione delle offerte, con determinazione n° 160 del 19.06.2019, a norma dell’art. 77 comma 7 si è proceduto alla nomina dei commissari ed alla costituzione dell’apposita commissione giudicatrice;

il R.U.P.:

Accerta l’ammissibilità dell’offerente 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 *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 R.U.P. dà atto che la verifica dell'offerta tecnica proseguirà in seduta chiusa da parte della commissione giudicatrice (nominata con atto dirigenziale n° 160 del 19.06.2019), così costituita:

- Muci dott.ssa Simonetta Responsabile del servizio Finanziario, Presidente;
- Marchesi geom. Carlo, Responsabile del servizio Tecnico, Commissario;
- Giardino dott.ssa Giorgia, Istruttore amministrativo, Commissario;

Si avvisa il rappresentante della ditta 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 nella mattinata di oggi. Il rappresentante della ditta si allontana, dichiarando che non intende intervenire alla ripresa della seduta pubblica.

Gli esiti dell'analisi dell'offerta tecnica da parte della commissione giudicatrice, sono riportati nel relativo verbale allegato al presente.

Alle ore 11,30 si riprende la seduta pubblica per l'apertura delle **offerte economiche**. Come previsto, non è presente il rappresentante dell'offerente.

Il R.U.P. dà lettura dell'offerta economica presentata come di seguito:

nominativo	Protocollo assegnato	Prezzo offerto
<i>SER CAR RISTORAZIONE Collettiva s.p.a.</i>	5009	€ 3,96

Si procede, quindi, con la valutazione del prezzo offerto con le seguenti risultanze:

nominativo	Prezzo offerto	esito	Punteggio offerta economica
<i>SER CAR RISTORAZIONE Collettiva s.p.a.</i>	€ 3,96	valida	40

Al prezzo offerto 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	Punteggio complessivo	Posizione graduatoria
<i>SER CAR RISTORAZIONE Collettiva s.p.a.</i>	55,00 (come da documento allegato)	40	95	1° classificato

Il Responsabile del Procedimento prende atto che l'offerta della ditta "*SER CAR RISTORAZIONE Collettiva s.p.a.*", risultata regolare e valida, è conveniente per l'Amministrazione.

Pertanto provvede ad aggiudicare provvisoriamente la gara alla predetta ditta per l'importo unitario di € 3,99 compreso oneri per la sicurezza, oltre all'I.V.A.

Alle ore 11.45 si chiudono le operazioni di gara.

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



Il R.U.P.

*Rapisarda dott. Leopoldo*

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Rapisarda", written in a cursive style.

**Allegato:**

VERBALE COMMISSIONE GIUDICATRICE PER LA GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA - ANNO SCOLASTICO 2019/2020 - CIG ZB9286A925

**COMUNE DI CASNIGO – Provincia di Bergamo**

**VERBALE COMMISSIONE GIUDICATRICE PER LA GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA - ANNO SCOLASTICO 2019/2020  
CIG ZB9286A925**

L’anno duemiladiciannove, il giorno diciannove del mese di giugno alle ore 10.30 in Casnigo, nell’ufficio del settore Demografico Socioculturale si è riunita in sede, nell’ambito della procedura di gara in oggetto, la commissione giudicatrice (nominata con atto dirigenziale n° 160 del 19.06.2019) costituita dai signori:

- Muci dott.ssa Simonetta Responsabile del servizio Finanziario, Presidente;
- Marchesi geom. Carlo, Responsabile del servizio Tecnico, Commissario;
- Giardino dott.ssa Giorgia, Istruttore amministrativo, Commissario;

La Commissione procede all’esame delle **offerte tecniche**.

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

Si analizza il progetto contenuto ed i relativi allegati.

Si rilevano le seguenti considerazioni:

- “QUALITA’, FORMAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE”:
  - a) i programmi di formazione dichiarati sono indicati come relativi al primo anno;
- “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;

Conseguentemente si assegnano i seguenti punteggi:

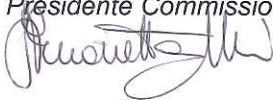
		<b>Punti assegnati</b>
<b>CERTIFICAZIONI DI QUALITA’</b>	Possesso di altre certificazioni di qualità oltre alla certificazione ISO 9001:2000 richiesta nel Bando	<b>8</b>
<b>QUALITA’ DEI PRODOTTI SOMMINISTRATI IN OGNI PASTO</b>	Prodotti biologici in percentuale oltre il 30% previsto nel Bando.  Filiera 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>10</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>2</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,</li> </ul>	<b>2</b>  <b>3</b>  <b>0</b>

	programmato per il personale dedicato alla gestione operativa del servizio nel suo complesso.	
<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>3</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 presso centri caritatevoli entro la Provincia di Bergamo, 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 <u>idonea documentazione atta a certificare gli accordi presi con i centri</u> ai quali verranno destinati i residui mensa in questione e le modalità di rendicontazione all'Amministrazione delle derrate consegnate.</p>	<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 (incluso eventuale disponibilità di risorse <i>on-line</i> dedicate) 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>2</b>
<b>PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO</b>		<b>55</b>

Alle ore 11,25 la Commissione chiude i lavori.

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

Muci dott.ssa Simonetta  
Presidente Commissione di gara



Marchesi geom. Carlo  
Commissario



Giardino dott. Giorgia  
Commissario