

COMUNE DI CASNIGO – Provincia di Bergamo

PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEI SERVIZI DI
REFEZIONE SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO
PER PERSONE IN CONDIZIONI DI FRAGILITÀ
PERIODO DAL 01.09.2023 AL 31.08.2026
CIG 992696135E

L'anno duemilaventitre, il giorno uno del mese di agosto alle ore 9.00 in Casnigo, nell'ufficio del settore Demografico Socioculturale si è riunita, nell'ambito della procedura di gara in oggetto, la commissione giudicatrice (nominata con atto dirigenziale n° 211 del 31.07.2023) costituita da:

- Muci dott.ssa Simonetta, funzionario amministrativo con incarico di Elevata Qualificazione del Comune di Casnigo, Presidente della Commissione giudicatrice;
- Bonetti dott.ssa Luisella, funzionario amministrativo con incarico di Elevata Qualificazione del Comune di Parre, Commissario;
- Giardino dott.ssa Giorgia, Istruttore Amministrativo del Comune di Casnigo, Commissario;

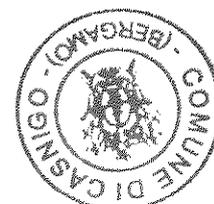
La Commissione procede all'esame delle **offerte tecniche**.

Busta Tecnica SER CAR Ristorazione collettiva s.p.a.:

Si analizza il progetto contenuto ed i relativi allegati, assegnando i coefficienti per ogni sub-criterio.

Conseguentemente si assegnano i seguenti punteggi:

CRITERI E SUB-CRITERI	PUNTEGGIO ASSEGNATO
A - Sistema di organizzazione del servizio – qualità del processo produttivo	
A1 – Procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, con descrizione dettagliata delle singole fasi del servizio, sanificazione, analisi microbiologiche e chimiche	4,00
A2 – Piano dei trasporti con descrizione di modalità, tempi, mezzi, personale per la consegna pasti ai refettori. Mezzi che verranno utilizzati per il trasporto e consegna pastai refettori e al domicilio anziani. Verrà privilegiato l'utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (veicoli elettrici, ibridi, a metano, a GPL, a idrogeno o a biocarburante)	2,93
A3 – Vicinanza del Centro di cottura principale (escluso centro di cottura scuola dell'infanzia di Colzate) alle Sedi Municipali (distanza media dalle due Sedi). L'indicazione della prossimità alle sedi municipali è motivata dalla necessità di definire un luogo fisico convenzionalmente determinato ai fini dell'attribuzione del punteggio, tenendo conto che la somministrazione dei pasti dovrà avvenire sia presso il polo scolastico sia presso il domicilio degli utenti, la cui collocazione potrebbe risultare distante dal centro abitato. Si ritiene che la vicinanza del centro cottura costituisca un elemento utile a garantire che i pasti siano somministrati in condizioni qualitative migliori e con ovvio risparmio energetico. - entro 10 km - fra 10 e 20 km - fra 20 e 30 km	4,00



A4 – Procedure di riduzione degli sprechi e di recupero delle pietanze non consumate. Verrà valutato il progetto di recupero e consegna, a cura della ditta Concessionaria, delle pietanze parzialmente consumate (avanzi) da destinare a scopi sociali (mediante trattamento) oppure al consumo animale.	1,60
A5 – Gestione imprevisti ed emergenze, con particolare riferimento a: vicinanza del centro di cottura di emergenza a disposizione	1,80
....menù di emergenza	1,80
soluzione di imprevisti legati al trasporto	0,90
A6 – Sistema di gestione del servizio di distribuzione pasti a domicilio e nel refettorio scolastico	1,93
A7 – Ulteriori certificazioni possedute, oltre a ISO 9001:2015, con particolare riferimento al sistema di gestione ambientale (EMAS, ISO 14001 o altro)	2,70
A8 – Fornitori delle derrate impiegate nella produzione dei pasti: certificazione, garanzie di solidità, entità numerica, vicinanza.	4,00
A9 – Sistemi di controllo qualità e sicurezza (es. Piano delle analisi microbiologiche e chimico-fisiche)	1,00
B. Organizzazione del personale	
B1 - Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio, con specifica delle figure dedicate, del monte ore e relativa articolazione dei profili professionali	1,93
B2 – Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'interdurata della Concessione	1,73
B3 – Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza di personale	2,00
B4 – Soluzioni e proposte per l'integrazione delle strategie aziendali di selezione e reclutamento del personale con i bisogni e le potenzialità socio-occupazionali del territorio dei Comuni	1,93
B5 – Qualificazioni ed anni di esperienza nel settore di: direttore tecnico del servizio	0,90
dietista	1,00
C. Qualità dei prodotti offerti	
C1 – Prodotti offerti con provenienza biologica in misura superiore ai minimi previsti dai CAM vigenti: fino al 80% da 81 al 100% compreso indicazioni delle procedure di verifica da parte del Comune, mediante documenti contabili, fiscali o altro.	5,00
C2 – Impiego di prodotti tipici e tradizionali, preferibilmente provenienti da produzioni del territorio provinciale/regionale, igp, dop, prodotti a filiera corta e a KM 0, del commercio equo e solidale. Compreso indicazioni delle procedure di verifica da parte del Comune, mediante documenti contabili, fiscali o altro.	3,33
C3 – Proposta di menù in occasione delle principali ricorrenze e festività dell'anno. - da 1 a 3 menù-festività all'anno - oltre 3 menù-festività annue	2,00

C4 – Proposta di menù con preparazioni della tradizione locale/regionale all'anno. - almeno 3 pasti all'anno	2,00
C5 – Modalità di selezione dei fornitori, frequenza di fornitura delle derrate e possibilità di controllo nei confronti degli stessi. Compreso indicazioni delle procedure di verifica da parte del Comune, mediante documenti contabili, fiscali o altro.	1,67
D. Servizi migliorativi e aggiuntivi senza oneri per l'amministrazione comunale. I partecipanti non devono inserire elementi economici nelle migliori offerte: le stesse saranno valutate sotto il profilo qualitativo e quantitativo. se trattati di investimenti gli stessi saranno valutati altresì in base alla fattibilità e alle tempistiche di realizzazione.	
D1 – investimenti per inserimento di nuove attrezzature e arredi o sostituzione di quelli presenti, da attuarsi nel periodo di validità della Concessione, che al termine della stessa rimarranno di proprietà dei Comuni, con particolare riferimento a quelle che attualmente presentano carattere di vetustà	5,00
D2 – iniziative a sostegno dell'utenza indigente del servizio pasti a domicilio (in particolare, fornitura di forno a microonde)	3,00
D3 – Iniziative a supporto dell'educazione alimentare nelle scuole, con indicazione delle modalità di coinvolgimento degli utenti.	1,73
D4 – altri servizi migliorativi/aggiuntivi su richiesta dei Comuni: - fornitura di rinfreschi (max 2 rinfreschi a Comune per max 30 persone l'uno) - fornitura di pasti gratuiti giornalieri (max 2 pasti a Comune)	1,00 2,00
E- Sistema di gestione informatizzata di tutti le fasi di gestione del servizio per le famiglie degli alunni Iscrizioni, riscossioni, comunicazioni, certificazioni, etc.	2,00
PUNTEGGIO TOTALE OFFERTA TECNICA	64,90

Busta Tecnica SODEXO Italia s.p.a.:

Si analizza il progetto contenuto ed i relativi allegati, assegnando i coefficienti per ogni sub-criterio.

Conseguentemente si assegnano i seguenti punteggi:

CRITERI E SUB-CRITERI	PUNTEGGIO ASSEGNATO
A - Sistema di organizzazione del servizio – qualità del processo produttivo	
A1 – Procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, con descrizione dettagliata delle singole fasi del servizio, sanificazione, analisi microbiologiche e chimiche	4,00
A2 – Piano dei trasporti con descrizione di modalità, tempi, mezzi, personale per la consegna pasti ai refettori. Mezzi che verranno utilizzati per il trasporto e consegna pastiai refettori e al domicilio anziani. Verrà privilegiato l'utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (veicoli elettrici, ibridi, a metano, a GPL, a idrogeno o a biocarburante)	3,33



<p>A3 – Vicinanza del Centro di cottura principale (escluso centro di cottura scuola dell'infanzia di Colzate) alle Sedi Municipali (distanza media dalle due Sedi).</p> <p>L'indicazione della prossimità alle sedi municipali è motivata dalla necessità di definire un luogo fisico convenzionalmente determinato ai fini dell'attribuzione del punteggio, tenendo conto che la somministrazione dei pasti dovrà avvenire sia presso il polo scolastico sia presso il domicilio degli utenti, la cui collocazione potrebbe risultare distante dal centro abitato.</p> <p>Si ritiene che la vicinanza del centro cottura costituisca un elemento utile a garantire che i pasti siano somministrati in condizioni qualitative migliori e con ovvio risparmio energetico.</p> <p>- entro 10 km - fra 10 e 20 km - fra 20 e 30 km</p>	4,00
<p>A4 – Procedure di riduzione degli sprechi e di recupero delle pietanze non consumate.</p> <p>Verrà valutato il progetto di recupero e consegna, a cura della ditta Concessionaria, delle pietanze parzialmente consumate (avanzi) da destinare a scopi sociali (mediante trattamento) oppure al consumo animale.</p>	1,73
<p>A5 – Gestione imprevisti ed emergenze, con particolare riferimento a:</p> <p>vicinanza del centro di cottura di emergenza a disposizione ...menù di emergenza soluzione di imprevisti legati al trasporto</p>	1,80 1,67 0,80
<p>A6 – Sistema di gestione del servizio di distribuzione pasti a domicilio e nel refettorio scolastico</p>	1,40
<p>A7 – Ulteriori certificazioni possedute, oltre a ISO 9001:2015, con particolare riferimento al sistema di gestione ambientale (EMAS, ISO 14001 o altro)</p>	3,00
<p>A8 – Fornitori delle derrate impiegate nella produzione dei pasti: certificazione, garanzie di solidità, entità numerica, vicinanza.</p>	4,00
<p>A9 – Sistemi di controllo qualità e sicurezza (es. Piano delle analisi microbiologiche e chimico-fisiche)</p>	1,00
B. Organizzazione del personale	
<p>B1 - Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio, con specifica delle figure dedicate, del monte ore e relativa articolazione dei profili professionali</p>	1,73
<p>B2 – Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'interdurata della Concessione</p>	1,93
<p>B3 – Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza di personale</p>	1,60
<p>B4 – Soluzioni e proposte per l'integrazione delle strategie aziendali di selezione e reclutamento del personale con i bisogni e le potenzialità socio-occupazionali del territorio dei Comuni</p>	1,60
<p>B5 – Qualificazioni ed anni di esperienza nel settore di:</p> <p>direttore tecnico del servizio dietista</p>	0,90 0,60
C. Qualità dei prodotti offerti	

<p>C1 – Prodotti offerti con provenienza biologica in misura superiore ai minimi previsti dai CAM vigenti:</p> <p> fino al 80%</p> <p> da 81 al 100%</p> <p>compreso indicazioni delle procedure di verifica da parte del Comune, mediante documenti contabili, fiscali o altro.</p>	5,00
<p>C2 – Impiego di prodotti tipici e tradizionali, preferibilmente provenienti da produzioni del territorio provinciale/regionale, igp, dop, prodotti a filiera corta e a KM 0, del commercio equo e solidale.</p> <p>Compreso indicazioni delle procedure di verifica da parte del Comune, mediante documenti contabili, fiscali o altro.</p>	2,93
<p>C3 – Proposta di menù in occasione delle principali ricorrenze e festività dell'anno.</p> <p>- da 1 a 3 menù-festività all'anno</p> <p>- oltre 3 menù-festività annue</p>	2,00
<p>C4 – Proposta di menù con preparazioni della tradizione locale/regionale all'anno.</p> <p>- almeno 3 pasti all'anno</p>	2,00
<p>C5 – Modalità di selezione dei fornitori, frequenza di fornitura delle derrate e possibilità di controllo nei confronti degli stessi.</p> <p>Compreso indicazioni delle procedure di verifica da parte del Comune, mediante documenti contabili, fiscali o altro.</p>	1,67
<p>D. Servizi migliorativi e aggiuntivi senza oneri per l'amministrazione comunale.</p> <p>I partecipanti non devono inserire elementi economici nelle migliori offerte: le stesse saranno valutate sotto il profilo qualitativo e quantitativo. se trattati di investimenti gli stessi saranno valutati altresì in base alla fattibilità e alle tempistiche di realizzazione.</p>	
<p>D1 – investimenti per inserimento di nuove attrezzature e arredi o sostituzione di quelli presenti, da attuarsi nel periodo di validità della Concessione, che al termine della stessa rimarranno di proprietà dei Comuni, con particolare riferimento a quelle che attualmente presentano carattere di vetustà</p>	4,00
<p>D2 – iniziative a sostegno dell'utenza indigente del servizio pasti a domicilio (in particolare, fornitura di forno a microonde)</p>	2,70
<p>D3 – iniziative a supporto dell'educazione alimentare nelle scuole, con indicazione delle modalità di coinvolgimento degli utenti.</p>	2,00
<p>D4 – altri servizi migliorativi/aggiuntivi su richiesta dei Comuni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fornitura di rinfreschi (max 2 rinfreschi a Comune per max 30 persone l'uno) - fornitura di pasti gratuiti giornalieri (max 2 pasti a Comune) 	1,00 2,00
<p>E- Sistema di gestione informatizzata di tutti le fasi di gestione del servizio per le famiglie degli alunni</p> <p>Iscrizioni, riscossioni, comunicazioni, certificazioni, etc.</p>	2,00
PUNTEGGIO TOTALE OFFERTA TECNICA	62,40

Si prende atto che entrambe le offerte tecniche hanno totalizzato un punteggio superiore al minimo previsto dal Disciplinare (42 punti).

La Commissione procede all'esame delle **offerte economiche**.

Busta Economica SER CAR Ristorazione collettiva s.p.a.:

	TARIFFA OFFERTA ESPRESSA IN CIFRE, IN EURO, IVA ESCLUSA
PASTO REFEZIONE SCOLASTICA	€ 4,77
PASTO A DOMICILIO	€ 6,12

Busta Economica SODEXO Italia s.p.a.:

	TARIFFA OFFERTA ESPRESSA IN CIFRE, IN EURO, IVA ESCLUSA
PASTO REFEZIONE SCOLASTICA	€ 4,92
PASTO A DOMICILIO	€ 6,29

Viene assegnato all'impresa concorrente che ha offerto il maggior ribasso il punteggio massimo previsto per il singolo servizio (20 punti per la refezione scolastica e 10 punti per i pasti a domicilio).

All'impresa concorrente che ha offerto il ribasso minore, viene assegnato il punteggio per il singolo servizio derivante dall'applicazione della formula

$$PEr = Prmin/Pro \times 20$$

$$PEd = Padmin/Pdo \times 10$$

previsto per il singolo servizio (20 punti per la refezione scolastica e 10 punti per i pasti a domicilio). Per cui:

SER CAR Ristorazione collettiva s.p.a.: 20 + 10 = **30 punti**

SODEXO Italia s.p.a.: 19,39 + 9,73 = **29,12 punti**

Da quanto sopra, si ricava la seguente graduatoria:

<u>Ditta</u>	<u>Punteggio</u>
SER CAR Ristorazione collettiva s.p.a	94,90
SODEXO Italia s.p.a.	91,52

Alle ore 13,15 la Commissione chiude i lavori, redigendo il presente verbale, letto, approvato e sottoscritto come segue.

Muci dott.ssa Simonetta - Presidente Commissione di gara

Bonetti dott.ssa Luisella - Commissario

Giardino dott.ssa Giorgia - Commissario

