



Comune di Brugherio
(PROVINCIA DI MONZA E BRIANZA)

**VERBALE DI GARA PROCEDURA APERTA AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI
SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRE UTENZE (CENTRI RICREATIVI,
CENTRO POLIFUNZIONALE DISABILI, ASILI NIDO, ANZIANI A DOMICILIO) DA
SETTEMBRE 2017 AD AGOSTO 2020 - CIG 68982052D9 (IDENTIFICATIVO
PROCEDURA SINTEL 84928439) - III SEDUTA (RISERVATA) COMMISSIONE
GIUDICATRICE**

L'anno duemiladiciassette, addì venti del mese di giugno, alle ore 10:15, nella sede municipale di Brugherio, sita in piazza Cesare Battisti n. 1, si riunisce in seduta riservata la Commissione incaricata della valutazione delle offerte tecniche ed economiche presentate dalle ditte interessate per la gara in oggetto.

La commissione giudicatrice costituita ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs n. 50/2016 la cui composizione è stata nominata con determinazione n. 448/2017 è così composta:

- arch. Luca Gilardoni – Presidente – Responsabile della Centrale Unica di Committenza (C.U.C) nonché Dirigente del Settore Gestione del Territorio del Comune di Brugherio;
- Dott. Fabrizio Quaglia – Commissario - quale componente esperto;
- Dott. Fabrizio de Fabritiis – Commissario – quale componente esperto;

Partecipa inoltre alla gara Laura Cannizzaro, dipendente del Comune di Brugherio, assegnata alla sezione Supporto Amministrativo Settore Servizi alla Persona, in qualità di Segretaria che procede alla redazione del presente verbale.

Tutti i componenti della Commissione sono presenti.

Il Presidente ricorda che:

1. con la presente seduta riservata iniziano i lavori di esame e valutazione dei progetti tecnici nell'ambito delle offerte pervenute per la gara in oggetto
2. i punteggi verranno attribuiti secondo le modalità indicate nella SEZIONE IV – PROCEDURA lettera B.1) del disciplinare di gara, in particolare:

Il Presidente di Gara: _____

I Commissari: _____

L'addetta al verbale: _____

CRITERIO A1: QUALITA' DEL SISTEMA PRODUTTIVO E ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO INCLUSO IL TRASPORTO DEI PASTI		PUNTEGGIO MASSIMO
A	<p>Sub-criterio A. : Fornitori - saranno oggetto di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Modalità di selezione dei fornitori, approvvigionamento e conseguente sistema di controllo di forniture * Presenza di doppio fornitore per le seguenti categorie merceologiche (inclusi gli alimenti bio di cui all'art.30 del capitolato): pane, pasta e riso, prodotti carnei, prodotti ittici, latte e derivati, prodotti ortofrutticoli, conserve, condimenti * Presenza di fornitori certificati 	5
B	<p>Sub-criterio B: Sistema organizzativo e produttivo del servizio per il menù standard - saranno oggetto di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Modalità operative dalla gestione /conservazione delle derrate, alla trasformazione, cottura e somministrazione * Gestione delle emergenze: piani alternativi per garantire la produzione dei menù e la regolarità dei servizi * Piano di gestione del prodotto biologico * Numero e caratteristiche dei contenitori termici per il trasporto dei pasti e delle diete; * Utilizzo di attrezzature di nuova generazione (forni, brasero, ecc) per la preparazione dei menù per il Comune di Brugherio; 	10
C	<p>Sub-criterio C Sistema organizzativo e produttivo del servizio per le diete speciali - saranno oggetto di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> * diete speciali: presenza presso il centro cottura di una figura specializzata (esperienza acquisita, titoli di studio e corsi di aggiornamento effettuati) per la predisposizione dei menù alternativi * organizzazione di tutta la filiera fino alla somministrazione nei plessi 	5

Il Presidente di Gara:

I Commissari:

L'addetta al verbale: Laura Gonnella

(pag. 2)

D	Sub-criterio D Utilizzo di materiale di consumo/detergenti a ridotto impatto ambientale – saranno oggetto di valutazione: * Numero e qualità dei prodotti offerti (allegare elenco e caratteristiche dei prodotti)	2
E	Sub-criterio E Trasporto dei pasti - saranno oggetto di valutazione: * Numero dei mezzi utilizzati * Impatto ambientale dei mezzi utilizzati * Piano dei trasporti (dettaglio percorsi e orari)	3
TOTALE CRITERIO A1		25

CRITERIO A2: QUALITA' E QUANTITA' DEL PERSONALE DEDICATO		PUNTEGGIO MASSIMO
A	Sub-criterio a: Personale direttivo e funzionale al servizio - saranno oggetto di valutazione: * esperienza acquisita e titoli di studio del Responsabile della Concessione, del Responsabile di gestione (art. 6 comma 1, 2, 3 del capitolato), della figura dedicata alla relazione con il pubblico.	5
B	Sub-criterio B: Personale nei plessi di somministrazione e nel nido Munari - saranno oggetto di valutazione: * monte ore totale del personale dedicato nelle sedi di somministrazione di pasti * n. contratti a tempo indeterminato * n. personale aggiuntivo (destinato alle sostituzioni) con contratto a tempo indeterminato * modalità di reperimento del personale oltre a quello aggiuntivo per le sostituzioni	4
C	Sub-criterio C: Interventi formativi – saranno oggetto di valutazione: * monte ore complessivo degli interventi formativi programmati * articolazione e crono programma degli interventi formativi * gestione della formazione sul campo (descrizione delle modalità di intervento, tempestività intervento, qualifica dei formatori); * valutazione programmi e modalità di verifica dell'apprendimento	2
TOTALE CRITERIO A2		11

Il Presidente di Gara: _____

I Commissari: _____

L'addetta al verbale: Laura Conzatti

(pag. 3)

CRITERIO A3 – QUALITA' DEGLI ALIMENTI PROPOSTI E DEI MENU'		PUNTEGGIO MASSIMO
A	Sub-criterio A Offerta di alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente (BIO, DOP, IGP, a lotta integrata) ulteriori rispetto a quelli previsti dal capitolato (fino al 10% 1 punto – fino al 20% 2 punti – fino al 30% 3 punti – fino al 40% 4 punti - oltre 5 punti)	5
B	Sub-criterio B Offerta di alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente (km 0) e a filiera corta	3
C	Sub-criterio C Elenco degli alimenti alternativi simili a quanto previsto dal menù che verranno utilizzati per le diete (verranno valutate quante categorie di diete tra quelle elencate nel capitolato avranno alimenti alternativi simili a quelli previsti da menu)	5
D	Sub-criterio D Proposta di menù estivo e invernale diversificato rispetto a quanto inserito nel capitolato per la scuola secondaria di 1° grado	2
E	Sub-criterio E Proposta predefinita su concrete modalità di recupero delle eccedenze alimentari (escluso scarti da pasti somministrati) con indicazione di eventuali partners individuati	3
TOTALE CRITERIO A3		18

CRITERIO A4 – PROCESSO DI REGISTRAZIONE DEI CONSUMI E RISCOSSIONE DELLE TARIFFE		PUNTEGGIO MASSIMO
A	Sub-criterio A: modalità relazioni con il pubblico – sarà oggetto di valutazione: * Apertura di una sede autonoma sul territorio per il rapporto con il pubblico (max 3 punti per 3 giorni di apertura oppure 3 punti per 12 ore di apertura)	4
B	Sub-criterio B: reperibilità telefonica e punti di ricarica - saranno oggetto di valutazione: * ampliamento orario reperibilità telefonica per l'utenza oltre il minimo da capitolato o aggiunta della reperibilità il sabato (max 1 punto); * maggiore numero di punti di ricarica sul territorio rispetto al minimo prescritto.	4
C	Sub-criterio C: Sistema gestionale informatico – saranno oggetto di valutazione: * tecnologia utilizzata per la prenotazione dei pasti; * modalità e tempistica proposta sul monitoraggio e intervento per la prevenzione del rischio di morosità; * facilità da parte degli utenti all'utilizzo del software per la consultazione sui pasti effettuati, saldo, informazioni reperibili sul servizio di refezione	7
D	Sub-criterio D: commissioni – sarà oggetto di valutazione: * Assenza di commissioni per tutti i canali di pagamento	3
TOTALE CRITERIO A4		18

Il Presidente di Gara: _____

I Commissari: _____

L'addetta al verbale: Leona Gualtiero

CRITERIO A5 – Ulteriori migliorie		PUNTEGGIO MASSIMO
A	Sub-criterio A Metodologia di controllo della qualità del servizio e della qualità percepita (gradimento da parte dell'utenza)	2
B	Sub-criterio B Attuazione in almeno da 1 a 3 settimane completa per anno della pesatura degli scarti su piatto e delle eccedenze del non distribuito, con report finale	3
C	Sub-criterio C * Percorsi di educazione alimentare/ambientale tesi a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali e alla riduzione degli sprechi (contenuti, varietà, modalità di organizzazione degli interventi nelle scuole); tipologia progetti e monte ore dedicati	2
D	Sub-criterio A Ulteriori migliorie proposte	3
TOTALE A5		10

TOTALE A1, A2, A3, A4, A5 OFFERTA TECNICA	82
--	-----------

Ogni commissario attribuisce un coefficiente a ciascun sub-criterio, motivandone le ragioni, sulla base dello schema sotto riportato; il coefficiente finale attribuito a ciascun sub-criterio deriva dalla media dei coefficienti dati dai singoli commissari.

Lo schema di giudizio che ogni commissario applicherà per valutare ogni sub-criterio e attribuire il coefficiente ad ogni criterio e sub-criterio è il seguente:

Il Presidente di Gara:

I Commissari:

L'addetta al verbale: Lucia Cimmarone

(pag. 5)

COEFFICIENTE	GIUDIZIO	SPIEGAZIONE
Da 0,81 a 1,00	OTTIMO	Elevata articolazione della proposta, contempla elementi tecnici e organizzativi ad elevati livelli, innovativi e con caratteri di originalità rispetto all'aspetto del servizio valutato
Da 0,61 a 0,80	BUONO	La soluzione proposta è ben rispondente alle esigenze della Stazione Appaltante, conforme ai requisiti del capitolato e contempla elementi tecnici e organizzativi ben rispondenti all'aspetto del servizio valutato
Da 0,41 a 0,60	SUFFICIENTE	La soluzione proposta è idonea al soddisfacimento delle esigenze espresse e conforme ai requisiti del capitolato speciale
Da 0,21 a 0,40	SCARSO	La soluzione proposta è carente in uno o più aspetti secondari senza tuttavia compromettere l'utilità generale dell'offerta.
0,00 a 0,20	INADEGUATO	La soluzione proposta è carente in uno o più elementi principali tali da compromettere l'utilità generale dell'offerta.

Il metodo di calcolo per trasformare i coefficienti in punteggi risulta essere il seguente:

$$P_i = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

P_i = Punteggio dell'offerta i-esima;

n = numero totale dei sub-criteri;

W_i = peso o punteggio attribuito al sub-criterio (i);

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 e 1;

Σ = sommatoria

Le offerte che conseguiranno un punteggio relativo alla qualità inferiore a **50/82** verranno escluse dalla gara in quanto non coerenti con gli standard qualitativi minimi previsti. Non si procederà a riparametrazione delle offerte.

Il Presidente di gara, richiama tutte le suddette disposizioni esplicitate nel disciplinare di gara.

La Commissione da inizio alla lettura, esame ed analisi delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici ammessi alla gara.

Le ditte prese in esame nella seduta odierna sono le seguenti:

Il Presidente di Gara:

I Commissari:

L'addetta al verbale:

Offerta n. 1 - n.prot. offerta Sintel 1495555106085 - ditta **CIR FOOD S.C.in RTI con RISTOSERVICE S.R.L.** - CF o P.Iva 00464110352 – sede legale Reggio Emilia (RE),

Offerta n. 2 - n.prot. offerta Sintel 1495553637196 - ditta **VIVENDA** - CF o P.Iva 07864721001 – sede legale Roma (RM)

Offerta n. 3 - n.prot. offerta Sintel 1495549710957 - ditta **ELIOR RISTORAZIONE SPA** - CF o P.Iva 08746440018 – sede legale Milano (MI)

Il Presidente alle ore 16.30 chiude la seduta riservata e dispone l'aggiornamento dei lavori della Commissione alle ore 14,00 di lunedì 26 giugno 2017, in seduta riservata per proseguire nell' esame dei progetti tecnici delle ditte rimanenti.

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale, utilizzando n. 7 facciate che, previa lettura e conferma, viene firmato come segue:

IL PRESIDENTE

Arch. Luca Gilardoni



I COMMISSARI

Dott. Fabrizio Quaglia



Dott. Fabrizio de Fabritis



LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE

Laura Cannizzaro

