Almenno San Bartolomeo
Comune Bandiera Arancione
Touring Club Italiano

Patto dei Sindaci
Un impegno per l'energia sostenibile

Mayors for Peace
CERTIFICATION OF MEMBERSHIP

COMUNE DI ALMENNO SAN BARTOLOMEO
Provincia di Bergamo
Via IV Novembre, 66 - C.F.00334080165

Oggetto: Procedura aperta per la concessione del servizio di refezione scolastica e del servizio di pasti a domicilio per anziani e disabili – Periodo 01.09.2019 – 31.08.2022 (con possibilità di rinnovo di ulteriori anni tre).

VERBALE N. 1 DEL 03/06/2019

L'anno 2019 (duemiladiciannove) il giorno 03 (tre) del mese di Giugno in Almenno San Bartolomeo, nella residenza comunale alle ore 8:00 si riunisce la Commissione giudicatrice di gara per l'affidamento del servizio in oggetto, nominata con determinazione del Responsabile dell'Area 2 P.E.F. n. 93 del 29/05/2019.
La Commissione è riunita al completo come segue:
- Pirola dr. Emilio, dipendente della Città di Trezzo sull'Adda, in qualità di Presidente della commissione;
- Alfiniti d.ssa Catherine Emilie, Responsabile dell'Area 3 P.S.A.P. del Comune di Almenno San Bartolomeo, in qualità di componente della commissione;
- Rigamonti Susanna, Istruttore amministrativo dell'Area 2 P.E.F. del Comune di Almenno San Bartolomeo, componente della commissione e segretario verbalizzante;

Il Presidente dichiara aperta la seduta.
La Commissione svolge l'attività di valutazione delle offerte tecniche in seduta riservata, tutti i componenti provvedono ad esaminare attentamente i documenti di gara e chiariscono i criteri con i quali saranno attribuiti i punteggi, tenuto conto degli elementi distintivi e delle peculiarità delle offerte presentate;

Copia del disciplinare di gara e del Capitolato Speciale d'Appalto dei servizi in discussione sono a disposizione di ciascun componente la Commissione di gara;

La Commissione esamina le offerte tecniche presentate dai due concorrenti e procede all'attribuzione dei punteggi, nel rispetto di quanto disposto al punto 18.1 "Criteri di valutazione dell'offerta tecnica" del Disciplinare di gara.
Alle ore 12,00 il Presidente dichiara di chiudere la seduta riservata e di aggiornare i lavori della Commissione alle ore 15:15 del giorno 06 giugno 2019 per la conclusione dell'esame delle offerte tecniche.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE Pirola dr. Emilio

I COMPONENTI: Alfiniti d.ssa Catherine Emilie

Rigamonti Susanna

COMUNE DI ALMENNO SAN BARTOLOMEO
Provincia di Bergamo
Via IV Novembre, 66 - C.F.00334080165

Oggetto: Procedura aperta per la concessione del servizio di refezione scolastica e del servizio di pasti a domicilio per anziani e disabili – Periodo 01.09.2019 – 31.08.2022 (con possibilità di rinnovo di ulteriori anni tre).

VERBALE N. 2 DEL 06/06/2019

L'anno 2019 (duemiladiciannove) il giorno 06 (sei) del mese di Giugno in Almenno San Bartolomeo, nella residenza comunale alle ore 15:15 si riunisce la Commissione giudicatrice di gara per l'affidamento del servizio in oggetto, nominata con determinazione del Responsabile dell'Area 2 P.E.F. n. 93 del 29/05/2019.
La Commissione è riunita al completo come segue:
- Pirola dr. Emilio, dipendente della Città di Trezzo sull'Adda, in qualità di Presidente della commissione;
- Alfiniti d.ssa Catherine Emilie, Responsabile dell'Area 3 P.S.A.P. del Comune di Almenno San Bartolomeo, in qualità di componente della commissione;
- Rigamonti Susanna, Istruttore amministrativo dell'Area 2 P.E.F. del Comune di Almenno San Bartolomeo, componente della commissione e segretario verbalizzante;

Il Presidente dichiara aperta la seduta riservata per la conclusione della valutazione delle offerte tecniche. Tutti i componenti provvedono ad esaminare attentamente i documenti di gara e chiariscono i criteri con i quali saranno attribuiti i punteggi, tenuto conto degli elementi distintivi e delle peculiarità delle offerte presentate;

Copia del disciplinare di gara e del Capitolato Speciale d'Appalto dei servizi in discussione sono a disposizione di ciascun componente la Commissione di gara;

La Commissione completa l'esame delle offerte tecniche presentate dai due concorrenti e procede all'attribuzione dei punteggi complessivi, come dettagliati nell'allegato "PUNTEGGI OFFERTA TECNICA" al presente verbale, nel rispetto di quanto disposto al punto 18.1 "Criteri di valutazione dell'offerta tecnica" del Disciplinare di gara:

Ragione Sociale	*Sede Legale*	P. IVA e COD. FISCALE	PUNTEGGIO TECNICO
Punto Ristorazione S.r.l.	Gorle	01419010168	67,30
Dussmann Service S.r.l.	Capriate San Gervasio	00124140211	61,97

Conclusi i lavori, il Presidente alle ore 16,15 dichiara ammesse entrambe le ditte alla fase successiva e dichiara di chiudere la seduta riservata e di aggiornare i lavori della Commissione alle ore 16:30 dello stesso giorno in seduta pubblica, per l'apertura delle offerte economiche.

Alle ore 16,30 sono presenti le rappresentanti, munite di delega, della ditta Punto Ristorazione S.r.l. (Sig.a Flora Sana) e della ditta Dussmmann Service S.r.l. (Sig.a Sofia Vavassori).

Il Presidente dichiara aperta la seduta pubblica e si procede all'apertura e alla lettura delle offerte economiche.

Successivamente, in seduta riservata, il RUP e la Commissione verificano la congruità del Piano Economico Finanziario di entrambi gli operatori economici.

Al termine, in seduta pubblica, il RUP comunica agli operatori presenti che entrambi i Piano economico-finanziari risultano congrui e comunica, altresì, il punteggio dell'offerta economica e il punteggio totale:

Ragione Sociale	*Sede Legale*	P. IVA e COD. FISCALE	PUNTEGGIO ECONOMICO
Punto Ristorazione S.r.l.	Gorle	01419010168	30,00
Dussmann Service S.r.l.	Capriate San Gervasio	00124140211	28,10

Ragione Sociale	*Sede Legale*	P. IVA e COD. FISCALE	PUNTEGGIO TOTALE
Punto Ristorazione S.r.l.	Gorle	01419010168	97,30
Dussmann Service S.r.l.	Capriate San Gervasio	00124140211	90,07

La Commissione propone l'aggiudicazione a favore dell'operatore economico Punto Ristorazione S.r.l.

La seduta si chiude alle ore 16,50.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE Pirola dr. Emilio

I COMPONENTI:

Alfiniti d.ssa Catherine Emilie

Rigamonti Susanna

			PUNTO RISTORAZIONE					DUSSMAN SERVICE				
PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	PIROLA	ALFINITI	RIGAMONTI	MEDIA COMMISSARI	PUNTI ATTRIBUITI	PIROLA	ALFINITI	RIGAMONTI	MEDIA COMMISSARI	PUNTI ATTRIBUITI
24	1.1 Processo di approvvigionamento: pianificazione,acquisto e stoccaggio derrate, preparazione e cottura dei pasti, trasporto e somministrazione, tenuto conto delle prescrizioni dettate dall'articolo 144 del Decreto Legislativo 50/2016 e ss.mm.ii.	**5**	1,00	1,00	1,00	1,00	**5,00**	0,70	0,50	1,00	0,73	**3,67**
	1.2 Programma selezione e controllo qualità dei fornitori	**3**	0,70	0,70	0,70	0,70	**2,10**	1,00	0,70	1,00	0,90	**2,70**
	1.3 Diete speciali: descrizione delle modalità con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate le diete speciali	**1**	1,00	1,00	1,00	1,00	**1,00**	0,50	0,50	0,50	0,50	**0,50**
	1.4 Metodi, prodotti e periodicità di pulizia e sanificazione della cucina dei macchinari, delle attrezzature, dei refettori e degli spazi a disposizione per il servizio	**2**	1,00	1,00	1,00	1,00	**2,00**	1,00	0,70	1,00	0,90	**1,80**
	1.5 Organizzazione in caso di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio in genere o in caso di non funzionamento del centro di cottura comunale (distanza massima in minuti dal centro di cottura alternativo disponibile alla sede del centro di cottura comunale, calcolata mediante Google Maps). Verrà attribuito maggior punteggio alla disponibilità all'inizio del servizio di un centro di cottura alternativo con minore distanza calcolata in minuti	**4**	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**	0,70	0,70	0,70	0,70	**2,80**
	1.6 Valutazione del sistema informatizzato iscrizioni, rilevazione presenze, riscossione da parte dell'utenza, estrapolazione dei dati, gestione insoluti	**9**	1,00	1,00	1,00	1,00	**9,00**	1,00	0,50	1,00	0,83	**7,50**
13	2.1 Impiego e frequenza di prodotti biologici,oltre a quelli richiesti da capitolato (verrà attribuito 1 punto per prodotto, fino ad un massimo di 3 punti)	**3**	1,00	1,00	1,00	1,00	**3,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**3,00**
	2.2 Impiego e frequenza di prodotti DOP (verrà attribuito 1 punto per prodotto, fino a un massimo di 3 punti)	**3**	1,00	1,00	1,00	1,00	**3,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**3,00**
	2.3 Impiego e frequenza di prodotti IGP (verrà attribuito 1 punto per prodotto, fino a un massimo di 3 punti)	3	1,00	1,00	1,00	1,00	**3,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**3,00**

	2.4 Impiego e frequenza di prodotti alimentari a km. zero, provenienti dalla filiera corta, oltre a quelli richiesti da capitolato (verrà attribuito 1 punto per prodotto, fino a un massimo di 2 punti)	**2**	1,00	1,00	1,00	1,00	**2,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**2,00**
	2.5 Menu per utenze e ricorrenze particolari	**2**	0,70	1,00	0,70	0,80	**1,60**	1,00	1,00	1,00	1,00	**2,00**
9	3.1 Piano organizzativo e qualifiche del personale dedicato al servizio in appalto (orari e mansioni)	**3**	1,00	1,00	1,00	1,00	**3,00**	1,00	0,70	1,00	0,90	**2,70**
	3.2 Modalità di gestione delle emergenze legate all'assenza del personale	**2**	1,00	1,00	1,00	1,00	**2,00**	1,00	0,50	1,00	0,83	**1,67**
	3.3 Formazione, informazione e addestramento del personale	**2**	1,00	1,00	1,00	1,00	**2,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**2,00**
	3.4 Esperienza e CV del Direttore	**2**	1,00	1,00	1,00	1,00	**2,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**2,00**
6	4.1 Possesso certificazione UNI EN ISO 14001:2015 in corso di validità o Registrazione EMAS	**2**	1,00	1,00	1,00	1,00	**2,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**2,00**
	4.2 Possesso certificazione UNI EN ISO 22000:2005 in corso di validità	**2**	1,00	1,00	1,00	1,00	**2,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**2,00**
	4.3 Possesso certificazione HACCP-UNI 10854:1999 in corso di validità	**2**	1,00	1,00	1,00	1,00	**2,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**2,00**
2	5.1 Riutilizzo alimenti in eccesso; impegno a sottoscrivere accordo (elencazione dei prodotti non somministrati da destinare ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficienza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla Legge 19 agosto 2016, n. 166, e la percentuale di utilizzo)	**2**	0,70	0,70	0,70	0,70	**1,40**	1,00	0,70	1,00	0,90	**1,80**
6	6.1 Imballaggi riciclabili	**1**	1,00	1,00	1,00	1,00	**1,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**1,00**
	6.2 Prodotti pulizia ecolabel	**1**	1,00	1,00	1,00	1,00	**1,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**1,00**
	6.3 Comodato d'uso gratuito sistema di erogazione acqua microfiltrata per la somministrazione in caraffa	**1**	0,70	0,70	0,70	0,70	**0,70**	1,00	1,00	1,00	1,00	**1,00**
	6.4 L'operatore illustra e garantisce l'attuazione della corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, nonché illustra e documenta adeguati programmi di riduzione dei consumi di energia elettrica e di acqua	**3**	1,00	1,00	0,70	0,90	**2,70**	1,00	0,70	1,00	0,90	**2,70**
10	7.1 Progetto di riqualificazione dei locali dati in concessione (per es. tinteggiatura, sostituzione attrezzature della cucina, sostituzione arredo, altro)	**4**	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**	0,70	0,70	0,70	0,70	**2,80**

	7.2 Iniziative gratuite di educazione alimentare a favore dell'utenza e/o della collettività (punti 0,50 per ogni iniziativa fino ad un massimo di due punti)	**2**	1,00	1,00	0,70	0,90	**1,80**	1,00	1,00	1,00	1,00	**2,00**
	7.3 Altre proposte migliorative (per es. pasti gratuiti per gli indigenti, servizio gratuito di catering per eventi organizzati dal Comune o dalle strutture scolastiche oltre a quelli previsti dal capitolato, progetto di rilevazione customer satisfaction, attrezzature particolari per servizio pasto a domicilio, altro). Il punteggio verrà attribuito tenendo conto dell'utilità per il Comune e dei margini di miglioramento del servizio.	**4**	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**	1,00	0,50	1,00	0,83	**3,33**
70		**70**					**67,30**					**61,97**