

COMUNE DI CASNIGO – Provincia di Bergamo

PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D. LGS 18 APRILE 2016 N. 50, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO PASTI ANZIANI, DISABILI E PERSONE IN CONDIZIONI DI FRAGILITÀ E SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA - PERIODO DAL 01.09.2020 AL 30.08.2023 - CIG 835431894D

L'anno duemilaventi, il giorno trentuno del mese di luglio 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° 208 del 30.07.2020) costituita dai signori:

- Gritti dott.ssa Maria Grazia Responsabile del settore servizi alla persona e alla famiglia del Comune di Nembro, Presidente;
- Berardino arch. Manuela, Istruttore amministrativo 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.

Conseguentemente si assegnano i seguenti punteggi:

CRITERI	codici	SOTTOCRITERI	PUNTI ASSEGNATI
A Sistema organizzativo del servizio:	A1)	Vicinanza del Centro di cottura alla Sede Municipale. L'indicazione della prossimità alla sede municipale 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	5 punti
	A2)	Tempi di approvvigionamento e conservazione delle derrate. L'indicazione di un approvvigionamento frequente e di una conseguente ridotta giacenza delle derrate è indicativo di una maggiore freschezza dei pasti.	2 punti
	A3)	Procedure di riduzione degli sprechi e di recupero delle pietanze non consumate. Verrà valutato il progetto di recupero e consegna, a cura della ditta appaltatrice, delle pietanze parzialmente consumate (avanzi) da destinare a scopi sociali (mediante trattamento) oppure al consumo animale.	2 punti
	A4)	Gestione imprevisti ed emergenze. Metodi organizzativi praticati per assicurare la continuità dei servizi in caso di imprevisti ed emergenze.	2 punti

		A5)	Mezzi di trasporto impiegati e loro impatto ambientale. Disponibilità e utilizzo di mezzi a basso impatto ambientale (metano/ibrido/elettrico).	2 punti
		A6)	Certificazioni. Possesso di altre certificazioni di qualità oltre alla certificazione ISO 9001:2015	2 punti
B	Qualità delle derrate alimentari e dei menù:	B1)	Miglior qualità delle derrate alimentari. Indicazioni della tipologia e frequenza con cui vengono proposti prodotti: - biologici certificati, oltre il 40% in peso - locali, da centri di produzione (non solo di distribuzione) siti in provincia di Bergamo, almeno il 30% in peso - prodotti del commercio Equo e Solidale certificato (non reperibili nel mercato locale), almeno un prodotto a settimana. compreso indicazioni delle procedure di verifica da parte del Comune di Casnigo, mediante documenti contabili, fiscali o altro.	10 punti 4 punti 3 punti
		B2)	Menù-festività. Proposta di menù con preparazioni della tradizione locale in occasione delle principali ricorrenze e festività dell'anno. - oltre 3 menù-festività annue	2 punti
		B3)	Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi. Il punteggio sarà attribuito solo qualora siano specificate le procedure di verifica da parte del Comune di Casnigo.	2 punti
C	Organizzazione del personale:	C1)	Organico in servizio. - quantità di personale addetto alla distribuzione pasti a domicilio superiore all'unità - quantità di personale presso il refettorio scolastico superiore all'unità - esperienza nel settore superiore a 5 anni del direttore tecnico - dietologo	2 punti 2 punti 3 punti 1 punto
		C2)	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 del Comune di Casnigo.	1 punto
D	Migliorie	D1)	Possibilità di ordinare un secondo pasto a domicilio a legame freddo per il consumo serale.	5 punti
		D2)	Possibilità di ordinare un secondo pasto a domicilio per i giorni prefestivi, a legame freddo, per il giorno successivo.	5 punti
		D3)	Proposte e tecniche idonee alla rilevazione e al miglioramento dei livelli di gradimento del servizio.	2 punti
		D4)	Igiene e soluzioni per il comfort degli ambienti.	2 punti
		D5)	Altre migliorie, senza oneri a carico dell'Amministrazione comunale.	2 punti
E	Piano di educazione alimentare	E1)	Educazione alimentare. Iniziative e attività di educazione alimentare, con indicazione delle modalità di coinvolgimento degli utenti. - servizio pasti a domicilio - servizio refezione scolastico	1 punto 3 punti
PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO				65 PUNTI

Alle ore 10,00 la Commissione chiude i lavori.

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

Gritti dott.ssa Maria Grazia - Presidente Commissione di gara



Berardino arch. Manuela - Commissario



Giardino dott.ssa Giorgia - Commissario



