



UNIONE RENO GALLIERA-

3° VERBALE

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE DA PARTE DELL’UNIONE RENO GALLIERA E DEL COMUNE DI ARGELATO - CIG. 6669550EC2

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE:

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DELL’UNIONE RENO GALLIERA

Via Matteotti n. 154

40018 – SAN PIETRO IN CASALE (BO)

Responsabile del Procedimento: Dott. Ing. Antonio Peritore

E-mail: cucrg@renogalliera.it

Pec: unione.renogalliera@cert.provincia.bo.it

ENTI COMMITTENTI:

COMUNE DI ARGELATO (BO)

Via Argelati n. 4

40050 – Argelato (BO)

Telefono: 051/6634611

Sito internet: <http://www.comune.argelato.bo.it/>

Responsabile del Procedimento: Dott.ssa Monica Faiolo

E-mail: resp.servizipersona@comune.argelato.bo.it

PEC: comune.argelato@cert.provincia.bo.it

UNIONE RENO GALLIERA - Area Servizi alla persona

Via Pescerelli n. 47

40018 – San Pietro in Casale (BO)

Telefono: 051/8904800

Sito internet: www.renogalliera.it

Responsabile del Procedimento: Dott.ssa Anna Del Mugnaio

E-mail: a.delmugnaio@renogalliera.it

PEC: unione.renogalliera@cert.provincia.bo.it

Oggi 8 Luglio 2016 alle ore 9,30 presso la sede dell’Unione Reno Galliera – Servizi alla persona, sita in San Pietro in Casale, Via Pescerelli n. 47, in seduta riservata, si è nuovamente riunita la Commissione giudicatrice nominata con Determinazione URSI/70 del 06.07.2016 dell’Unione Reno Galliera per l’affidamento in oggetto, così composta:

- | | | |
|-------------------|-----------|------------|
| ING. PERITORE | Antonio | Presidente |
| DOTT. MUTTI | Fabrizio | Componente |
| SIG.RA GHISELLINI | Raffaella | Componente |

Alla Dott.ssa Alessandra Mazzolini vengono affidate le funzioni di Segretario verbalizzante.



La Commissione conclude l'attribuzione dei punteggi, come di seguito riportati:

CRITERI E SUB-CRITERI	PUNTI MAX			NOTE
		CAMST	ELIOR	
PROGETTO PER LA GESTIONE DEI SERVIZI AFFIDATI (max punti 45)				
Numero delle metodologie automatizzate proposte per la rilevazione delle presenze giornaliere dei pasti	10	10,00	6,67	Non sono stati considerati i metodi proposti che presuppongono l'intervento di personale dell'Azienda o di personale Scolastico in quanto non totalmente automatizzati.
Sistema HACCP numero delle campionature effettuate sulle preparazioni nell'arco dell'anno scolastico	3	3,00	0,62	Si è tenuto conto delle sole analisi effettuate sulle campionature delle preparazioni
Sistema HACCP numero dei campioni effettuati sulle attrezzature nell'arco dell'anno scolastico	2	0,70	2,00	Si è tenuto conto delle sole analisi effettuate da laboratori accreditati
Progetto di informazione/educazione alimentare ore messe a disposizione per lo svolgimento di laboratori di educazione alimentare svolto da personale qualificato	5	2,56	5,00	
Figure tecniche addette ai controlli e alla gestione del sistema qualità ore erogate per settimana presso i centri pasti nell'arco dell'anno scolastico	5	5,00	2,38	
Piano di Manutenzione: periodicità dei controlli per monitoraggio costante del fabbisogno manutentivo delle attrezzature di tutte le cucine, luoghi di porzionamento e cucinette nelle scuole nell'arco dell'anno scolastico	10	9,70	10,00	
Sistema di misurazione e monitoraggio del gradimento dei menù da parte dell'utenza "customer satisfaction"				
frequenza monitoraggio	3	2,40	3,00	
modalità indagini gradimento	3	2,43	3,00	
Modalità di esecuzione del servizio in caso di emergenza tecnica-organizzativa	4	4,00	3,53	

**PERSEGUIMENTO OBIETTIVI SOCIALI****(max 10 punti)**

Progetti di inserimento lavorativo di persone svantaggiate ai sensi della legge 381/1991 nella prospettiva di ampliamento aperta dalla Legge Regione Emilia Romagna 12/2014 (art.3) - numero di persone svantaggiate che si intende inserire e durata del rapporto di lavoro	5	5,00	1,39	
Progetto di inserimento lavorativo di persone svantaggiate ai sensi della legge 381/1991 nella prospettiva di ampliamento aperta dalla Legge Regione Emilia Romagna 12/2014 (art.3) - Modalità di selezione e di formazione del lavoratori; mansioni assegnate per lo svolgimento delle attività comprese nel servizio in relazione alla tipologia di svantaggio; modalità per garantire la continuità del rapporto di lavoro e le attività messe in essere per favorire e garantire l'integrazione sociale dei lavoratori con svantaggio e fragilità	5	5,00	5,00	

OFFERTE MIGLIORATIVE**(max 15 punti)**

Programma di introduzione di attrezzature innovative in aggiunta a quelle esistenti	2	0,00	0,00	Non si rileva alcuna proposta di introduzione di attrezzature innovative che possano migliorare il processo di produzione interna di alcun prodotto nei centri pasti.
Proposte migliorative del servizio senza oneri per gli Enti Committenti in ambito sociale: n. di pasti erogati a favore di utenti indigenti, con consegna presso la struttura concordata con gli Enti committenti	2	0,61	2,00	
Azioni volte al miglioramento della comunicazione con gli utenti	1	0,66	1,00	
Personale dedicato al controllo nei refettori, durante le somministrazioni dei pasti, con verifica del gradimento degli utenti e dello scodellamento	2	0,19	2,00	

RF

Aty



Sostenibilità ambientale: azioni, iniziative e strumenti che si prevede di mettere in campo in aggiunta a quanto già previsto nel capitolato	3	1,71	3,00
Offerta di ulteriori derrate biologiche per ognuna delle seguenti categorie (fatta eccezione per i nidi d'infanzia), con indicazione della percentuale complessiva.			
- frutta fresca	1	1,00	1,00
- verdura fresca	1	1,00	1,00
- carni bovine	2	2,00	2,00
- carni avicunicole	1	0,50	1,00
TOTALE		57,47	55,58

Conclusa l'attribuzione dei punteggi, il Presidente della Commissione sospende la seduta alle ore 14,50 e rinvia le operazioni di gara al 11.07.2016 alle ore 12,30 per l'apertura delle offerte economiche; data che verrà pubblicata sul sito dell'Unione Reno Galliera

Il Presidente della Commissione dà atto che i plichi relativi alle offerte verranno conservati in luogo chiuso e sicuro a norma di legge.

Di quanto sopra si è redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene sottoscritto.

Il Presidente

Dott. Ing. Antonio Peritore

I Componenti:

Dott. Fabrizio Mutti

Dott.ssa Raffaella Ghisellini

Il Segretario:

Dott.ssa Alessandra Mazzolini