

ATB MOBILITA' S.P.A. SOCIO UNICO
Società soggetta a direzione e coordinamento del Comune di Bergamo

Sede Legale: Bergamo - Via Monte Gleno, 13
Iscritta al Registro delle Imprese di Bergamo al n. 02485010165 Iscritta al R.E.A. di Bergamo
al n. 292929
Capitale Sociale: Euro 36.390.000,00 i.v.
Codice Fiscale: 02485010165

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA
AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB**

CIG B2E8ADC59D – CPV 55510000-8

**3° VERBALE DI GARA DEL 25 OTTOBRE 2024 – SEDUTA RISERVATA DELLA
COMMISSIONE GIUDICATRICE**

Stazione appaltante: A.T.B. Mobilità S.p.A.

Delibera del C.d.A.: nr. 58 del 29 maggio 2024

Tipologia di gara: procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. n. 36/2023

Criterio di aggiudicazione: OEPV

Data pubblicazione bando: 3 settembre 2024 ore 19.00

Data scadenza presentazione offerte: 7 ottobre 2024 ore 12:00

Valore a base d'asta: 1.050.000,00 Euro oltre IVA e oneri della sicurezza pari a 700,00 Euro

Responsabile unico del Progetto: Dott. Gaetano Di Liddo

Area di competenza: Area Risorse Umane

Il bando di gara è stato pubblicato presso la Gazzetta Ufficiale dell'UE, la Piattaforma di Pubblicità a valore legale (PVL), presso il sito e la piattaforma di e-procurement aziendale. Tutta la documentazione di gara è disponibile, in formato elettronico, al seguente link <https://atbbergaamo.acquistitelematici.it>

L'anno **2024**, il giorno **VENTICINQUE** del mese di **OTTOBRE** alle ore 9:00 in seduta telematica, si è riunita la Commissione giudicatrice (in breve "Commissione") nominata con provvedimento del Direttore Generale Prot. n. 1117 del 7 ottobre 2024 e così composta:

Presidente: Ing. Vito Pavone;

Componente: Dott. Alessandro Salvetti;

Componente: Dott. Piero Cappelletti.

I Commissari danno atto di non versare in alcuna causa di incompatibilità, astensione, inconfiribilità ai sensi della vigente normativa e di non avere interessi personali e/o professionali con gli offerenti, come da dichiarazione resa ed agli atti della stazione appaltante.

TUTTO CIO' PREMESSO

Il presidente dà quindi atto che la Commissione in seduta riservata è regolarmente costituita.

ATB MOBILITA' S.P.A. SOCIO UNICO
Società soggetta a direzione e coordinamento del Comune di Bergamo

Sede Legale: Bergamo - Via Monte Gleno, 13

Iscritta al Registro delle Imprese di Bergamo al n. 02485010165 Iscritta al R.E.A. di Bergamo
al n. 292929

Capitale Sociale: Euro 36.390.000,00 i.v.

Codice Fiscale: 02485010165

Alle ore 9.03, l'ing. Vito Pavone, Presidente della Commissione di Gara, dichiara aperta la seduta riservata, e prima di procedere alla valutazione dell'offerta tecnica, dà atto che:

- Durante la seduta riservata del 15.10.2024, la Commissione, congiuntamente ha deciso di avvalersi un chiarimento tecnico da parte del RUP al fine di confermare la correttezza dell'interpretazione in merito alla definizione del sub-criterio B1;
- Il RUP, con nota mail del 19.10.2024, ha confermato l'interpretazione assunta dalla Commissione di Gara, evidenziando l'assenza di quesiti sulla previsione di gara, durante il periodo di pubblicazione.

Stabilito quanto sopra, alle ore 14:15, la Commissione procede all'esame collegiale delle offerte tecniche presentate dalle società di seguito elencate:

- RISTOSERVICE S.R.L.
- SerCar Ristorazione Collettiva S.p.A.
- Compass Group Italia S.p.A.
- Elior Ristorazione S.p.A.

A seguito della disamina delle offerte la Commissione procede al completamento dell'attribuzione dei punteggi discrezionali in base a quanto previsto al paragrafo 17.1 *Criteri di valutazione dell'offerta tecnica*, come da tabella allegata al presente verbale.

Le operazioni in seduta riservata di gara vengono terminate alle ore 10:20 e il presidente scioglie la seduta in forma riservata.

Il presente verbale, costituito da n. due (2) facciate e da n. uno (1) allegato (dettaglio valutazione offerta tecnica completo), viene letto, approvato e sottoscritto come segue.

Bergamo, 25 ottobre 2024

Presidente Commissione Giudicatrice: Ing. Vito Pavone FIRMATO AGLI ATTI

Componente: Dott. Piero Cappelletti FIRMATO AGLI ATTI

Componente: Dott. Alessandro Salvetti FIRMATO AGLI ATTI

CRITERIO	SUB CRITERIO	DESCRIZIONE	DETTAGLIO VALUTAZIONE	PUNTEGGIO PARZIALE MASSIMO	DETTAGLIO VALUTAZIONE			Compass			Media	Punteggio	Ristoservice			Media	Punteggio	Sercar			Media	Punteggio	Elor			Media	Punteggio
					D	Q	T	Pavone	Cappelletti	Salveti			Pavone	Cappelletti	Salveti			Pavone	Cappelletti	Salveti			Pavone	Cappelletti	Salveti		
A - Composizione dei menù e sistema di informazione	A.1	Composizione dei menù e schede identificativa dei prodotti alimentari proposti nei menù, ivi compresi i menù tipici e delle giornate festive		15	15		-	0,90	0,90	0,900	0,900	15,000	0,6	0,7	0,7	0,667	11,117	0,7	0,8	0,8	0,767	12,783	0,7	0,8	0,8	0,767	12,783
	A.2	Sistemi di informazione dei menù giornalieri	Utilizzo di monitor/area web/ Applicazioni	5	5			0,80	0,70	0,800	0,767	4,261	0,6	0,6	0,6	0,600	3,333	1	0,8	0,9	0,900	5,000	0,6	0,7	0,7	0,667	3,706
B - Formazione del personale	8.1 Formazione pregressa	Descrizione della formazione già acquisita in linea di criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva. Va specificata la formazione per ogni addetto che sarà impiegato nell'appalto descrivendo l'elenco degli interventi formativi già svolti con le relative durate. Sarà valutata come migliore l'offerta che presenta il maggior numero medio di ore di formazione attestate.	0 punti per una formazione fino a 10 ore 4 punti per una formazione tra 11 e 20 ore per dipendente 8 punti per una formazione maggiore di 20 ore per dipendente	8	-	-	8	8	8	8		8	8	8	8		8	8	8	8		8	8	8	8		8
	8.2 Aggiornamento della formazione	Descrizione del piano di formazione previsto per il personale che sarà impiegato nell'appalto. Va specificata la formazione per ogni addetto che sarà impiegato nell'appalto descrivendo l'elenco degli interventi formativi previsti con le relative durate. Sarà valutata come migliore l'offerta che presenta il maggior numero medio di ore di formazione previste.	0 punti per una formazione fino a 4 ore/anno per dipendente 3 punti per una formazione tra 5 e 8 ore/anno per dipendente 6 punti per una formazione maggiore di 20 ore/anno per dipendente	6	-	-	6	6	6	6		6	6	6	6		6	6	6	6		6	6	6	6		6
C - Sistema organizzativo	C.1 Sistema organizzativo	Descrizione del sistema organizzativo che il concorrente intende attuare per l'esecuzione del contratto, indicando per il numero di addetti la loro rispettiva funzione, suddivisa nelle varie fasi lavorative (preparazione, distribuzione, riassetto, pulizia, ecc.) e il monte ore settimanali previste per l'esecuzione del servizio oggetto del contratto. Sarà valutata come migliore l'offerta che presenta il maggiore monte-ore complessivo del personale dell'Appaltatore che sarà impiegato nell'appalto.	0 punti per un monte-ore fino a 115 ore 6 punti per un monte-ore tra 116 e 120 ore 12 punti per un monte-ore maggiore di 120	12	-	-	12	12	12	12		12	12	12	12		12	12	12	12		12	12	12	12		12
	C.2 Destinazione del cibo non somministrato	Descrizione del sistema di smaltimento del cibo non utilizzato e recupero dello stesso per le destinazioni a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale". Resta ferma la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti. Sarà valutata come migliore l'offerta che, documentando mediante apposite convenzioni il sistema di smaltimento indicato, propone il recupero totale del cibo. Non è ammesso il recupero parziale del cibo.	0 punti in caso di nessun recupero 6 punti in caso di recupero totale	6	-	-	6	6	6	6		6	6	6	6		6	6	6	6		6	6	6	6		6
D - Servizi particolari	D.1 Menù tipici giornate festive	Descrizione di un menù tipico in occasione di particolari giornate festive, quali ad esempio Natale, Pasqua, capodanno, carnevale, ecc.. Il menù tipico dovrà prevedere quanto normalmente riconosciuto dalla tradizione locale per le festività e dovrà comunque rispettare, per quantità, caratteristiche cromatiche e nutrizionali nonché grammature degli alimenti quanto indicato per i menù contrattualmente previsti. Sarà valutata migliore l'offerta che presenta il maggior numero di giornate con menù tipici.	0 punti per nessun menù tipico 1 punto per almeno 2 giornate festive con menù tipico 2 punti per oltre n. 2 giornate festive con menù tipico	2	-	-	2	2	2	2		2	2	2	2		2	2	2	2		2	2	2	2		2
	D.2 Menù regionali/etnici	Descrizione di menù regionali/etnici periodici. I menù regionali/etnici dovranno prevedere quanto normalmente riconosciuto dalla tradizione regionale/etnica di riferimento e dovranno comunque rispettare per quantità, caratteristiche cromatiche e nutrizionali nonché grammature degli alimenti quanto indicato per i menù contrattualmente previsti. Sarà valutata migliore l'offerta che presenta il maggior numero di giornate con menù regionali/etnici.	0 punti per nessuna giornata 2 punti per n. 6 giornate/anno con menù regionali/etnici 4 punti per n. 12 giornate/anno con menù regionali/etnici	4	-	-	4	4	4	4		4	4	4	4		4	4	4	4		4	4	4	4		4
	D.3 Rinfresco natalizio	Descrizione del rinfresco annuo in occasione degli auguri natalizi al personale del Committente. Il rinfresco dovrà prevedere la fornitura di panettoni, pandori, acqua, spumante, tovaglioli e bicchieri in quantità adeguate per n. 50 persone. Il rinfresco dovrà essere comprensivo della preparazione e del riassetto finale degli ambienti. Sarà valutata migliore l'offerta che offre lo svolgimento del rinfresco.	0 punti in caso di mancato svolgimento 3 punti in caso di svolgimento.	3	-	-	3	3	3	3		3	3	3	3		3	3	3	3		3	3	3	3		3
E - Certificazioni requisiti partecipanti	E.1 Certificazione ISO 22000:2005	Sarà considerato, quale elemento migliorativo, il rispetto da parte dell'appaltatore dei requisiti del sistema di gestione della sicurezza alimentare secondo la normativa ISO 22000:2005	0 punti in caso di assenza di certificazione 4 punti in caso di presenza di certificazione valida	4	-	-	4	4	4	4		4	4	4	4		4	4	4	4		4	4	4	4		4
	E.2 Certificazione UNI ISO 45001 Possesso della Certificazione UNI ISO 45001 sulla gestione della salute e della sicurezza sul lavoro.	Il concorrente dovrà presentare la certificazione ISO in corso di validità	0 punti in caso di assenza di certificazione 4 punti in caso di presenza di certificazione valida	4	-	-	4	4	4	4		4	4	4	4		4	4	4	4		4	4	4	4		4
	E.3 Certificazione sulla parità di genere di cui all'art. 46 bis del D.lgs. n.198/2006 (Codice delle pari opportunità tra uomo e donna)	Possesso della Certificazione UNI/PdR 125, rilasciato da parte degli Organismi di valutazione accreditati ai sensi del Regolamento CE n.765/2008	0 punti in caso di assenza di certificazione 1 punto in caso di presenza di certificazione valida	1			1	1	1	1		1	1	1	1		1	0	0	0		0	1	1	1		1
F - attrezzature per il reparto cucina	F.1 Attrezzature per il reparto cucina	Messa a disposizione (su richiesta del committente in caso di necessità durante il periodo contrattuale) dei seguenti elettrodomestici da cucina: frigorifero, congelatore a pozzo, lavastoviglie, forno, fry top elettrico. La messa a disposizione di tali elettrodomestici, che resteranno di proprietà del committente al termine del periodo contrattuale, comprende anche il ritiro e lo smaltimento degli attuari.	5 punti per n. 3 elettrodomestici tra quelli indicati 8 punti per n. 4 elettrodomestici tra quelli indicati 10 punti per i 5 elettrodomestici indicati	10	-	-	10	10	10	10		10	10	10	10		10	10	10	10		10	10	10	10		10

79,261

74,450

76,783

76,489

FIRMATO AGU ATTI