

|   |   |  |
|---|---|--|
|  | <br><b>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA<br/>AREA VASTA BRESCIA</b> | <br><b>Certificato di SGQ<br/>N° 50 100 14229</b><br><br><b>IDC_88_CUC<br/>Rev. 11 – 24.07.23</b> |
| <b>Verbali sedute di gara</b>   |   |  |

## **VERBALE di GARA del 03/06/2024**

*(valutazione offerte tecniche)*

**OGGETTO:** PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER ANNI 8 - DAL 01/09/2024 AL 31/08/2032 NEL COMUNE DI CELLATICA (BS) – CIG: B16C00FBED - CODICE NUTS ITC47.

In data 03/06/2024 alle ore 15:00, nella Sede Distaccata Territoriale di Valle Trompia della Centrale Unica di Committenza di Area Vasta della Provincia di Brescia – Via Matteotti, n. 327 – 25063 Gardone V.T. (BS), in seduta riservata, si è riunita la Commissione Giudicatrice nominata con Determina Dirigenziale n. 1114 del 03/06/2024, così composta:

- Dott. Giorgio Zennaro, Tecnologo alimentare, libero professionista - in qualità di Presidente della Commissione;
- Dott.ssa Elena Porzi, Responsabile Area Amministrativa Comune di Cellatica (BS) e R.U.P. per la presente procedura di gara - in qualità di Componente della Commissione;
- Dott.ssa Edda Contrini, Istruttore amministrativo Comune di Cellatica (BS) - in qualità di Componente della Commissione;

per la valutazione dell’offerta tecnica presentata dal concorrente partecipante, sulla base degli elementi indicati nel Disciplinare di gara al paragrafo 18.1.

Il verbale della presente seduta è redatto ad opera del segretario verbalizzante: Andrea Dondi componente dell’Ufficio CUC di Area Vasta Brescia - Sdt di Valle Trompia.

Il Presidente e i Commissari confermano la validità del contenuto delle rispettive dichiarazioni di incompatibilità sottoscritte al momento della designazione e dell’atto di nomina.

L’Autorità di gara procede all’apertura della Busta telematica - Offerta Tecnica, relativa al concorrente in gara, al fine di esaminare la mera regolarità di presentazione e contenuto dell’Offerta e la relativa firma digitale così come richiesto nel Disciplinare di gara.

Al termine della seduta riservata, la Commissione giudicatrice attribuisce il seguente punteggio tecnico all’offerta del concorrente in gara:

|   |  |  |
|---|--|--|
|  |  <p><b>C.U.C.</b><br/>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA<br/>AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>Verbali sedute di gara</p> |  <p><i>Certificato di SGQ</i><br/>N° 50 100 14229</p> <p><b>IDC_88_CUC</b><br/>Rev. 11 – 24.07.23</p> |
|---|--|--|

| OFFERTA NR. | NOME PARTECIPANTE                    | PUNTEGGIO TECNICO |
|-------------|--------------------------------------|-------------------|
| 1           | CIRFOOD S.C. C.F./P.IVA: 00464110352 | 67,67/100,00      |

I dati relativi ai punteggi tecnici espressi dalla Commissione Giudicatrice sono desumibili dall'allegato A al presente verbale.

La graduatoria finale risulta essere la seguente:

| OFFERTA NR. | NOME PARTECIPANTE                    | PUNTEGGIO    |
|-------------|--------------------------------------|--------------|
| 1           | CIRFOOD S.C. C.F./P.IVA: 00464110352 | 67,67/100,00 |

La Commissione giudicatrice, pertanto:

- *propone* l'aggiudicazione al concorrente primo classificato **CIRFOOD S.C. C.F./P.IVA: 00464110352 con sede legale in via Nobel n. 19 - 42124 - Reggio Emilia (RE)**, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 67,67/100,00;
- *demanda* al RUP l'eventuale verifica dell'equivalenza delle tutele del CCNL applicato dall'aggiudicatario, nel caso tale contratto sia diverso rispetto a quello indicato dall'Amministrazione negli atti di gara, ai sensi dell'art. 11, comma 4, del D.lgs. n. 36/2023.

La seduta si chiude alle ore 18:15 del giorno 03/06/2024.

Letto confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE: Dott. Giorgio Zennaro

I COMPONENTI:

Dott.ssa Elena Porzi

Dott.ssa Edda Contrini

SEGRETARIO VERBALIZZANTE: Andrea Dondi

| ALLEGATO A -VALUTAZIONE OFFERTA - CIRFOOD S.C.         |              |   |       |         |       |          |          |   |   |                     |
|--|--------------|---|-------|---------|-------|----------|----------|---|---|---------------------|
| A - Sistema di gestione delle emergenze<br>MAX 2 PUNTI |              |   |       |         |       |          |          |   |   |                     |
| Criterio   | Sub criterio | Descrizione   | Punti | ZENNARO | PORZI | CONTRINI | Punteggi | Criteri di valutazione  | Motivazioni   | Tipologia punteggio |
| A  | a.1.         | Sistema di gestione delle emergenze   | 2     | 2       | 2     | 2        | 2,00     | Affidabilità<br>2 = migliore<br>1 = sufficiente<br>0 = non affidabile   | completo  | D                   |
| TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO A                            |              |   | 2     |         |       |          | 2,00     |   |   |                     |
| B - Personale<br>MAX 16 PUNTI                          |              |   |       |         |       |          |          |   |   |                     |
| Criterio   | Sub criterio | Descrizione   | Punti | ZENNARO | PORZI | CONTRINI | Punteggi | Criteri di valutazione  | Motivazioni   | Tipologia punteggio |
| B  | b.1          | Organico del personale nel centro cottura (addebi in forma esclusiva all'appalto) e nei plessi di distribuzione con descrizione dettagliata di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio  | 4     | 3,5     | 3,5   | 3        | 3,33     | Completezza e congruità<br>4 = migliori<br>3 = buone<br>2 = discrete<br>1 = sufficienti<br>0 = insufficienti  | buona proposta  | D                   |
|  | b.2          | Organigramma delle funzioni referenti   | 2     | 1       | 2     | 1,5      | 1,50     | Completezza e congruità<br>2 = migliori<br>1 = sufficienti<br>0 = insufficienti   | non evidente la struttura dell'organigramma   | D                   |
|  | b.3          | Politiche di riduzione del turn-over  | 2     | 2       | 2     | 2        | 2,00     | Affidabilità<br>2 = migliore<br>1 = sufficiente<br>0 = insufficiente  | completo  | D                   |
|  | b.4          | Politica per la selezione, l'inquadramento, la formazione e la valutazione periodica delle figure referenti   | 2     | 0       | 1     | 1        | 0,67     | Affidabilità<br>2 = migliore<br>1 = affidabile<br>0 = insufficiente   | non è esplicitata la modalità di valutazione periodica del personale  | D                   |
|  | b.5          | Piano della formazione del personale per il primo anno con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti   | 3     | 2       | 3     | 2,5      | 2,50     | Completezza, articolazione e calendarizzazione<br>3 = migliori<br>2 = adeguate<br>1 = sufficienti<br>0 = insufficienti  | si rileva che la formazione relativa alle diete speciali non è stata calendarizzata entro il primo mese di servizio (come invece previsto da capitolato)              | D                   |
|  | b.6          | Sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo)   | 3     | 3       | 3     | 3        | 3,00     | Adeguatezza<br>3 = buona<br>2 = discreta<br>1 = sufficiente<br>0 = insufficiente  | completo  | D                   |
| TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO B                            |              |   | 16    |         |       |          | 13,00    |   |   |                     |
| C - Materie prime<br>MAX 13 PUNTI                      |              |   |       |         |       |          |          |   |   |                     |
| Criterio   | Sub criterio | Descrizione   | Punti | ZENNARO | PORZI | CONTRINI | Punteggi | Criteri di valutazione  | Motivazioni   | Tipologia punteggio |
| C  | c.1          | Dettaglio proposta prodotti locali  | 4     | 2       | 1     | 2        | 1,67     | Valore e correttezza della proposta<br>4 = proposta migliore<br>3 = proposta buona<br>2 = proposta discreta<br>1 = proposta sufficiente<br>0 = nessuna proposta o proposta non corretta | la proposta (65 prodotti locali) non corrisponde alla realtà perché dall'allegato risultano solo 20 referenze che rispettano i requisiti di: origine agricola locale. | D                   |
|  | c.2          | Dettaglio proposta prodotti DOP, IGP, STG ed equosolidali   | 4     | 1       | 1     | 1        | 1,00     | Valore e correttezza della proposta<br>4 = proposta migliore<br>3 = proposta buona<br>2 = proposta discreta<br>1 = proposta sufficiente<br>0 = nessuna proposta o proposta non corretta | la maggior parte dei prodotti proposti non essendo bio non è utilizzabile per la ristorazione scolastica, riducendo il valore della proposta.                         | D                   |
|  | c.3          | Progetto di valorizzazione di prodotti bio, locali, DOP/IGP ed altro indicato nell'Allegato S1 – Capitolato   | 5     | 3       | 3     | 3        | 3,00     | Adeguatezza<br>5 = migliore<br>4 = buona<br>2 = discreta<br>1 = sufficiente<br>0 = insufficiente  | proposte interessanti ma che prima devono passare il vaglio della direzione didattica   | D                   |
| TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO C                            |              |   | 13    |         |       |          | 5,67     |   |   |                     |
| D - Beni non alimentari<br>MAX 8 PUNTI                 |              |   |       |         |       |          |          |   |   |                     |
| Criterio   | Sub criterio | Descrizione   | Punti | ZENNARO | PORZI | CONTRINI | Punteggi | Criteri di valutazione  | Motivazioni   | Tipologia punteggio |
| D  | d.1          | Dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell'Allegato S1 – Capitolato  | 8     | 8       | 8     | 8        | 8,00     | Adeguatezza<br>8 = ottimale<br>6 = buona<br>3 = discreta<br>1 = sufficiente<br>0 = insufficiente  | completo  | D                   |
| TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO D                            |              |   | 8     |         |       |          | 8,00     |   |   |                     |
| E - Trasporti<br>MAX 8 PUNTI                           |              |   |       |         |       |          |          |   |   |                     |
| Criterio   | Sub criterio | Descrizione   | Punti | ZENNARO | PORZI | CONTRINI | Punteggi | Criteri di valutazione  | Motivazioni   | Tipologia punteggio |
| E  | e.1          | Dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto (riferimento Allegato S1 – Capitolato)   | 5     | 5       | 5     | 5        | 5,00     | Adeguatezza<br>5 = ottimale<br>4 = buona<br>2 = discreta<br>1 = sufficiente<br>0 = insufficiente  | completo  | D                   |
|  | e.2          | Limiti di emissione anidride carbonica (espressa in g/km) misurati in omologazione per gli automezzi previsti per il servizio (per i veicoli a doppia alimentazione il valore considerato sarà quello relativo all'alimentazione da carburante meno inquinante) | 3     | 3       | 3     | 3        | 3,00     | Limite di emissione di anidride carbonica (espressa in g/km)<br>3 = migliore<br>valori intermedi attribuiti in modo proporzionale<br>0 = peggiore                                       | completo  | D                   |
| TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO E                            |              |   | 8     |         |       |          | 8,00     |   |   |                     |
| F - Prevenzione dello spreco alimentare<br>MAX 7 PUNTI |              |   |       |         |       |          |          |   |   |                     |
| Criterio   | Sub Criterio | Descrizione   | Punti | ZENNARO | PORZI | CONTRINI | Punteggi | Criteri di valutazione  | Motivazioni   | Tipologia punteggi  |

| F   | f.1          | Progetto di fattibilità gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi   | 4     | 3       | 3     | 3        | 3,00     | Completezza, correttezza e congruità<br>4 = ottime<br>3 = buone<br>2 = discrete<br>1 = sufficienti<br>0 = insufficienti   | proposta buona  | D                  |
|---|--------------|---|-------|---------|-------|----------|----------|---|---|--------------------|
|   | f.2          | Piano (denominato "Frutti-Amo") per prevenire lo spreco di frutta   | 3     | 3       | 3     | 3        | 3,00     | Completezza, correttezza e congruità<br>3 = migliori<br>2 = discrete<br>1 = sufficienti<br>0 = insufficienti  | completo  | D                  |
| TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO F                       |              |   | 7     |         |       |          | 6,00     |   |   |                    |
| <b>G - Menù e diete speciali<br/>MAX 15 PUNTI</b> |              |   |       |         |       |          |          |   |   |                    |
| Critero   | Sub Criterio | Descrizione   | Punti | ZENNARO | PORZI | CONTRINI | Punteggi | Criteri di valutazione  | Motivazioni   | Tipologia punteggi |
| G   | g.1          | Dettaglio delle proposte di menù come previsto dall'Allegato S1 Capitolato  | 3     | 1       | 1     | 1        | 1,00     | Completezza, correttezza e congruità<br>3 = migliori<br>2 = adeguate<br>1 = sufficienti<br>0 = insufficienti  | la proposta non rispetta tutti i requisiti previsti da capitolato | D                  |
|   | g.2          | Proposte di utilizzo di prodotti ittici freschi   | 2     | 1       | 1     | 1        | 1,00     | Valore e applicabilità della proposta<br>2 = migliore<br>1 = sufficienti<br>0 = insufficienti   | buono   | D                  |
|   | g.3          | Esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima, sia crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza) per una sola settimana di menù a scelta | 3     | 3       | 3     | 3        | 3,00     | Completezza, correttezza e congruità<br>3 = migliori<br>2 = adeguate<br>1 = sufficienti<br>0 = insufficienti  | conforme  | D                  |
|   | g.4          | Progetto "Gradimento"   | 3     | 2       | 2     | 2        | 2,00     | Completezza, adeguatezza<br>3 = migliori<br>2 = adeguate<br>1 = sufficienti<br>0 = insufficienti  | ne le proposte che tuttavia non appaiono di facile realizzazione  | D                  |
|   | g.5          | Procedura interna per la gestione delle diete speciali  | 4     | 4       | 4     | 4        | 4,00     | Completezza, correttezza e congruità<br>4 = migliori<br>3 = buone<br>2 = discrete<br>1 = sufficienti<br>0 = insufficienti   | completa  | D                  |
| TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO G                       |              |   | 15    |         |       |          | 11,00    |   |   |                    |
| <b>H - Autocontrollo<br/>MAX 14 PUNTI</b>         |              |   |       |         |       |          |          |   |   |                    |
| Critero   | Sub Criterio | Descrizione   | Punti | ZENNARO | PORZI | CONTRINI | Punteggi | Criteri di valutazione  | Motivazioni   | Tipologia punteggi |
| H   | h.1          | Esempio di analisi del rischio igienico sanitario per attività simili a quelle oggetto dell'appalto, con dettaglio della definizione delle fasi critiche                              | 6     | 6       | 6     | 6        | 6,00     | Completezza, correttezza e congruità<br>6 = migliori<br>4 = buone<br>2 = discrete<br>1 = sufficienti<br>0 = insufficienti   | completo  | D                  |
|   | h.2          | Procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte  | 2     | 2       | 2     | 2        | 2,00     | Completezza<br>2 = migliore<br>1 = sufficiente<br>0 = insufficiente   | completo  | D                  |
|   | h.3          | Procedure per comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità)              | 3     | 2       | 2     | 2        | 2,00     | Completezza<br>3 = migliore<br>1 = sufficiente<br>0 = insufficiente   | buono   | D                  |
|   | h.4          | Pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento   | 3     | 3       | 3     | 3        | 3,00     | Completezza, correttezza e congruità<br>3 = buone<br>2 = discrete<br>1 = sufficienti<br>0 = insufficienti   | completo  | D                  |
| TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO H                       |              |   | 14    |         |       |          | 13,00    |   |   |                    |
| <b>I - Manutenzioni<br/>MAX 7 PUNTI</b>           |              |   |       |         |       |          |          |   |   |                    |
| Critero   | Sub Criterio | Descrizione   | Punti | ZENNARO | PORZI | CONTRINI | Punteggi | Criteri di valutazione  | Motivazioni   | Tipologia punteggi |
| I   | i.1          | Pianificazione delle manutenzioni   | 5     | 3       | 3     | 3        | 3,00     | Completezza, correttezza e congruità<br>5 = migliori<br>3 = buone<br>2 = discrete<br>1 = sufficienti<br>0 = insufficienti   | non evidenti le attrezzature di cottura nel piano manutenzione    | D                  |
|   | i.2          | Esemplificazione del report semestrale di intervento manutentivo  | 2     | 2       | 2     | 2        | 2,00     | Adeguatezza<br>2 = buona<br>1 = sufficiente<br>0 = insufficiente  | completo  | D                  |
| TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO I                       |              |   | 7     |         |       |          | 5,00     |   |   |                    |
| <b>J - Migliorie<br/>MAX 10 PUNTI</b>             |              |   |       |         |       |          |          |   |   |                    |
| Critero   | Sub Criterio | Descrizione   | Punti | ZENNARO | PORZI | CONTRINI | Punteggi | Criteri di valutazione  | Motivazioni   | Tipologia punteggi |
| J   | j.1          | Elenco e dettaglio delle migliori proposte  | 10    | 9       | 9     | 9        | 9,00     | - di natura strutturale e/o strumentale: massimo 2,5 punti<br>- relative al servizio: massimo 2,5 punti<br>- di natura sociale: massimo 2,5 punti<br>- relative a iniziative a favore del territorio: massimo 2,5 punti | completo  | D                  |

|                                  |     |  |       |  |  |
|----------------------------------|-----|--|-------|--|--|
| TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO J      | 10  |  | 9,00  |  |  |
| TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA | 100 |  | 67,67 |  |  |

**soglia minima di sbarramento pari a 35 PUNTI**

IL PRESIDENTE \_\_\_\_\_

I COMMISSARI \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_