

	 <b>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</b>	 <b>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</b>  <b>IDC_88_CUC 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:

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

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 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 2 = migliore 1 = sufficiente 0 = non affidabile	completo	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO A			2				2,00			
B - Personale 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 4 = migliori 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti	buona proposta	D
	b.2	Organigramma delle funzioni referenti	2	1	2	1,5	1,50	Completezza e congruità 2 = migliori 1 = sufficienti 0 = insufficienti	non evidente la struttura dell'organigramma	D
	b.3	Politiche di riduzione del turn-over	2	2	2	2	2,00	Affidabilità 2 = migliore 1 = sufficiente 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 2 = migliore 1 = affidabile 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 3 = migliori 2 = adeguate 1 = sufficienti 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 3 = buona 2 = discreta 1 = sufficiente 0 = insufficiente	completo	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO B			16				13,00			
C - Materie prime 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 4 = proposta migliore 3 = proposta buona 2 = proposta discreta 1 = proposta sufficiente 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 4 = proposta migliore 3 = proposta buona 2 = proposta discreta 1 = proposta sufficiente 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 5 = migliore 4 = buona 2 = discreta 1 = sufficiente 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 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 8 = ottimale 6 = buona 3 = discreta 1 = sufficiente 0 = insufficiente	completo	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO D			8				8,00			
E - Trasporti 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 5 = ottimale 4 = buona 2 = discreta 1 = sufficiente 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) 3 = migliore valori intermedi attribuiti in modo proporzionale 0 = peggiore	completo	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO E			8				8,00			
F - Prevenzione dello spreco alimentare 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 4 = ottime 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 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 3 = migliori 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti	completo	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO F			7				6,00			
<b>G - Menù e diete speciali 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 3 = migliori 2 = adeguate 1 = sufficienti 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 2 = migliore 1 = sufficienti 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 3 = migliori 2 = adeguate 1 = sufficienti 0 = insufficienti	conforme	D
	g.4	Progetto "Gradimento"	3	2	2	2	2,00	Completezza, adeguatezza 3 = migliori 2 = adeguate 1 = sufficienti 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 4 = migliori 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti	completa	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO G			15				11,00			
<b>H - Autocontrollo 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 6 = migliori 4 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti	completo	D
	h.2	Procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte	2	2	2	2	2,00	Completezza 2 = migliore 1 = sufficiente 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 3 = migliore 1 = sufficiente 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 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti	completo	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO H			14				13,00			
<b>I - Manutenzioni 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 5 = migliori 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 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 2 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente	completo	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO I			7				5,00			
<b>J - Migliorie 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 - relative al servizio: massimo 2,5 punti - di natura sociale: massimo 2,5 punti - 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 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_