



## Determinazione Dirigenziale n° 1228/2024

**SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE - C.U.C. DI AREA VASTA - SOGGETTO  
AGGREGATORE  
Proposta n° 386/2024**

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNALE PER IL PERIODO 8/12/2024-31/07/2031 A FAVORE DEL COMUNE DI LONATO DEL GARDA (BS) - CIG B11E6141C6. APPROVAZIONE VERBALI DI GARA E PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE.**

### IL DIRIGENTE

- la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 45 del 11/12/2023 di approvazione del Documento Unico di Programmazione 2024/2026 e successive variazioni;
- la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 48 del 14/12/2023 di approvazione del Bilancio di previsione 2024/2026 e successive variazioni;
- il decreto del Presidente della Provincia n. 367 del 21/12/2023 di approvazione del Piano Esecutivo di Gestione 2024/2026 e successive variazioni;
- il decreto del Presidente della Provincia n. 48 del 29/02/2024 di approvazione del Piano integrato di attività e organizzazione (PIAO) 2024 – 2026;
- il decreto del Presidente della Provincia n. 171 del 02/05/2023 di conferimento al Dott. Fabio De Marco dell'incarico di direzione dell'Area dei Servizi ai Comuni, del Settore della Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta – Soggetto Aggregatore, del Settore Patrimonio e Provveditorato, del Settore Lavoro - Centri per l'Impiego e di direzione amministrativa del Settore Vigilanza e Sicurezza fino alla scadenza del mandato;
- la Deliberazione del Consiglio Provinciale n. 31 del 28/07/2022, di approvazione dello schema di «Convenzione per la prosecuzione delle attività della Centrale Unica di Committenza “Area Vasta Brescia”, 2023-2032» sottoscritta da questa Provincia con le Comunità Montane della Valle Trompia, del Sebino Bresciano e della Valle Camonica il 21/12/2022 e con la Comunità Montana Parco Alto Garda Bresciano il 15/01/2024;
- il decreto del Presidente della Provincia di Brescia n. 186 del 19/07/2022 di approvazione del «Regolamento di organizzazione sul funzionamento della Centrale Unica di Committenza “Area Vasta Brescia”», vigente dal 01/01/2023;
- l'articolo 4 del Regolamento CUC, secondo il quale la Centrale di Committenza opera con il personale e i collaboratori ad essa assegnati dalla Provincia e da ciascuna Comunità Montana;

- i principi e le disposizioni D.Lgs 14 marzo 2013, n. 33 sul riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni e, in particolare, l'art. 37 sugli obblighi di pubblicazione concernente i contratti pubblici di lavori, servizi e forniture;

**Richiamati** altresì il decreto legislativo 31 marzo 2023 n. 36, recante “Codice dei Contratti Pubblici” (d’ora innanzi “Codice”);

**Verificata** la coerenza del presente provvedimento con:

- l’obiettivo operativo OBO.20 “Gestione dell’attività contrattuale e svolgimento delle funzioni di Stazione appaltante” SER.20.017 “Gestione delle procedure di gara per gli enti aderenti e per i settori” del Piano delle Performance 2024-2026;
- il rispetto delle misure di prevenzione della corruzione e per la trasparenza di cui alla sottosezione “Rischi corruttivi e trasparenza” del vigente Piano integrato di attività e organizzazione (PIAO);

**Richiamate:**

- la Convenzione con i Comuni per lo svolgimento delle attività della Centrale Unica di Committenza CUC “Area Vasta Brescia”, di cui alla deliberazione del Consiglio Provinciale 31/2022, sottoscritta con il Comune in oggetto in data 27/02/2023;
- la decisione a contrarre n. 292 del 22/03/2024 adottata dal Comune di Lonato del Garda (BS) per l’indizione di una procedura di gara aperta sopra soglia di rilevanza comunitaria ai sensi degli articoli 14 e 71 del Codice, da aggiudicare mediante applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’articolo 108 comma 1 e 130 del Codice;
- la nota del 22/03/2024 (P.G. n. 59675/2024) - con la quale il Comune di Lonato del Garda (BS) ha richiesto alla CUC “Area Vasta Brescia” – Sede Principale di procedere all’espletamento della sopracitata procedura di gara;
- la determinazione dirigenziale n. 687 del 05/04/2024 di approvazione del disciplinare di gara, pubblicato in data 08/04/2024 ai sensi di legge;
- la determinazione dirigenziale n. 988/2024 di nomina della Commissione giudicatrice;

**Dato atto** che il RUP della CUC, ai sensi dell’articolo 15, comma 9 del Codice, è la dott.ssa Daniela Mazzeo, Funzionario amministrativo del Settore Stazione Appaltante – C.U.C. di Area Vasta – Soggetto Aggregatore;

**Dato atto** che:

- l’importo a base di gara, soggetto a ribasso, è pari ad € 4.384.517,45 – IVA esclusa; l’importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 3.478,00 – IVA esclusa, per un totale di € 4.387.995,45 – IVA esclusa;
- i verbali di gara, i dati e le informazioni relative alla procedura di gara non possono essere resi accessibili o conoscibili fino all’aggiudicazione, secondo quanto disposto dall’art. 35 commi 2 e 3 del Codice in merito al differimento del diritto di accesso;

**Visti:**

- i verbali in allegato dei giorni 9 e 13 maggio 2024, nei quale sono riportati gli operatori economici che hanno presentato offerta nella presente gara,
- il verbale in allegato dei giorni 23, 24 e 28 maggio 2024, dal quale risulta che la Commissione giudicatrice ha valutato le offerte tecniche dei concorrenti e attribuito il relativo punteggio in base ai criteri di valutazione stabiliti nel disciplinare di gara;

· il verbale in allegato del giorno 28/05/2024, dal quale risulta che la Commissione giudicatrice ha formulato la graduatoria, dalla quale si evince il primo classificato, la cui offerta risulta anormalmente bassa ai sensi dell'art. 110 del d.lgs. 36/2023, in ragione dei parametri indicati nella documentazione di gara,

**Viste:**

- la lettera inoltrata con prot. gen n. 99922 del 29/05/2024 (in atti), con la quale il Settore Stazione Appaltante – C.U.C. di Area Vasta – Soggetto Aggregatore ha richiesto al concorrente, primo classificato, le spiegazioni inerenti l'offerta anormalmente bassa, ai sensi dell'art. 110, commi 2 e 3 del d.lgs. 36/2023;
- le spiegazioni pervenute con prot. gen. n. 105678 del 07/06/2024, in atti dal concorrente primo classificato;
- la nota di valutazione del Rup del Comune di Lonato del Garda, Dott. Davide Boglioni, pervenuta con prot. gen. n. 109238 del 12/06/2024, in atti, che ha accolto le suddette spiegazioni.

**Visto** l'art. 17 comma 5 del Codice secondo il quale l'organo competente a disporre l'aggiudicazione esamina la proposta, e, se la ritiene legittima e conforme all'interesse pubblico, dopo aver verificato il possesso dei requisiti in capo all'offerente, dispone l'aggiudicazione, che è immediatamente efficace.

**Dato atto che** la CUC provvede alle verifiche circa il possesso dei requisiti di partecipazione da parte dell'aggiudicatario, inviandone l'esito all'Ente aggiudicatore ai fini delle valutazioni del caso nonché dell'aggiudicazione del contratto, ai sensi dell'art. 17 comma 5 del Codice.

**Rilevato** che l'adozione del presente atto non comporta riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico-finanziaria o sul patrimonio dell'Ente e, pertanto, non necessita del rilascio del parere di regolarità contabile e del visto attestante la copertura finanziaria ai sensi dell'articolo 147-bis del Decreto legislativo n. 267 del 18 agosto 2000;

**Preso atto** che il presente provvedimento è munito del parere di regolarità amministrativa ai sensi dall'articolo 147 bis del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

**Visto** l'art. 107 del Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n. 267, "Testo Unico degli Enti Locali";

**DETERMINA**

1) per le motivazioni suesposte, di approvare i verbali allegati dei giorni 9, 13, 23, 24 e 28 maggio 2024 relativi alla procedura di appalto aperta e a rilevanza comunitaria per l'affidamento di **SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNALE PER IL PERIODO 8/12/2024-31/07/2031 A FAVORE DEL COMUNE DI LONATO DEL GARDA (BS) - CIG B11E6141C6**, proponendo l'aggiudicazione all'operatore economico concorrente, primo classificato;

2) di trasmettere il presente provvedimento di proposta di aggiudicazione al Comune aggiudicatore ai fini della sua approvazione ai sensi dell'art. 17, comma 5, del Codice;

3) di pubblicare a seguito dell'adozione del provvedimento di aggiudicazione da parte del Comune, il medesimo provvedimento e la presente determinazione corredata dei verbali di gara di cui al punto 1) sulla Piattaforma di approvvigionamento digitale;

4) di dare atto che il RUP della CUC, ai sensi dell'articolo 15, comma 9 del Codice, è la dott.ssa Daniela Mazzeo, Funzionario amministrativo del Settore Stazione Appaltante – C.U.C. di Area Vasta – Soggetto Aggregatore.

Brescia, li 17-06-2024

II DIRIGENTE

FABIO DE MARCO



**Proposta di Determinazione Dirigenziale**

**SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE - C.U.C. DI AREA VASTA - SOGGETTO  
AGGREGATORE  
Proposta n° 386/2024**

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL  
SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNALE PER IL PERIODO 8/12/2024-31/07/2031 A  
FAVORE DEL COMUNE DI LONATO DEL GARDA (BS) - CIG B11E6141C6.  
APPROVAZIONE VERBALI DI GARA E PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE.**

---

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA  
(Articolo 147 bis del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267)

In relazione alle proprie competenze, si esprime parere

Favorevole

Contrario

Brescia, li 14-06-2024

Il Responsabile  
DANIELA MAZZEO



**Determinazione Dirigenziale n° 1228/2024**

**SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE - C.U.C. DI AREA VASTA - SOGGETTO  
AGGREGATORE**

---

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNALE PER IL PERIODO 8/12/2024-31/07/2031 A FAVORE DEL COMUNE DI LONATO DEL GARDA (BS) - CIG B11E6141C6. APPROVAZIONE VERBALI DI GARA E PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE.**

Provvedimento pubblicato all'Albo Pretorio della Provincia di Brescia e consultabile sul Sito Ufficiale dell'Ente dal 17-06-2024 per giorni quindici consecutivi.

Brescia, li 17-06-2024

Il Responsabile  
DANIELA MAZZEO

	 <p><b>C.U.C.</b> CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <p><b>VERBALE VALUTAZIONE DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA</b></p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023</p>
---	--	---

**OGGETTO: : PROCEDURA APERTA A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNALE PER IL PERIODO 8/12/2024-31/07/2031 A FAVORE DEL COMUNE DI LONATO DEL GARDA (BS). B11E6141C6**

Il giorno 09/05/2024 alle ore 9:00 il RUP della CUC e segretario verbalizzante dott.ssa Daniela Mazzeo prende atto che, entro i termini previsti dal disciplinare di gara, sulla piattaforma e-procurement di ARIA – Regione Lombardia denominata Sintel (ID 181630438) sono pervenute le seguenti offerte:

N.	NOME PARTECIPANTE CF/PIVA
1	VIVENDA - 07864721001
2	COOPERATIVA SANT'ANSELMO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE – ONLUS - 02129160202
3	CAMST SOC. COOP.A.R.L. - 00311310379

Il RUP della CUC procede all'apertura della “Busta telematica – documenti amministrativi” presentata dalle concorrenti e verifica la documentazione amministrativa, dal cui esame emerge che:

- l'operatore economico VIVENDA ha presentato la polizza fidejussoria come garanzia provvisoria intestata solo alla PROVINCIA DI BRESCIA per conto del Comune di Lonato del Garda.
- L'operatore economico CAMST Soc. coop. a r.l. dichiara un carico pendente per il quale si potrebbe desumere un illecito professionale.

Si decide di applicare attraverso la sezione “Comunicazioni di procedura” della piattaforma Sintel l'istituto del soccorso istruttorio e si ritiene necessario avviare un'istruttoria per verificare l'incidenza in concreto della situazione pendente di CAMST Soc. coop. a r.l., assegnando come termine il 14/05/2024, ore 9:00.

Letto confermato e sottoscritto.

Il RUP della CUC dott.ssa Daniela Mazzeo

	 <p><b>C.U.C.</b> CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <p><b>VERBALE VALUTAZIONE DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA – ESITO SOCCORSI ISTRUTTORI</b></p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023</p>
---	---	---

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNALE PER IL PERIODO 8/12/2024-31/07/2031 A FAVORE DEL COMUNE DI LONATO DEL GARDA (BS). B11E6141C6**

Il giorno 13/05/2024 il RUP della CUC e segretario verbalizzante dott.ssa Daniela Mazzeo prende atto che l'operatore economico VIVENDA SPA da riscontro al soccorso istruttorio nei termini.

Il RUP della CUC sulla base della documentazione acquisita attraverso la piattaforma Sintel:

1. prende atto dell'esito positivo del soccorso istruttorio del suddetto operatore economico;
2. esamina la documentazione trasmessa da CAMST SOC. COOP.A.R.L. in risposta alla richiesta di chiarimenti;
3. attesta:
  - la non rilevanza della fattispecie in esame di CAMST SOC. COOP.A.R.L.
  - la completezza e correttezza della documentazione amministrativa presentata dai partecipanti,
  - l'esistenza delle dichiarazioni sostitutive riguardanti il possesso dei requisiti richiesti;
4. ammette tutti i concorrenti:

N.	NOME PARTECIPANTE CF/PIVA
1	VIVENDA SPA- 07864721001
2	COOPERATIVA SANT'ANSELMO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE – ONLUS - 02129160202
3	CAMST SOC. COOP.A.R.L. - 00311310379

Letto confermato e sottoscritto.

Il RUP della CUC Dott.ssa Daniela Mazzeo

	 <b>CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</b>  <b>VERBALE VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE</b>	 <b>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</b>  <b>IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023</b>
--	---	---

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNALE PER IL PERIODO 8/12/2024-31/07/2031 A FAVORE DEL COMUNE DI LONATO DEL GARDA (BS). B11E6141C6**

Il giorno 23/05/2024 alle ore 14:00 in seduta riservata collegati da remoto, come previsto dalla lett. q dell'art. 1 del DPCM 08/03/2020, sono presenti i seguenti componenti della Commissione giudicatrice:

- Dott. Michele Spazzini, Dirigente del Settore dei Servizi Amministrativi, Cultura e Turismo, Informatica e Smart City, Urbanistica ed Edilizia del Comune di Lonato del Garda, in qualità di Presidente;
- Sig. Mauro Scarabelli, Istruttore Amministrativo dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Lonato del Garda, in qualità di Componente la Commissione;
- Dott. Piero Ferrari, Tecnologo alimentare specializzato in ristorazione collettiva, in qualità di Componente la Commissione.

Il verbale della presente seduta è redatto ad opera del segretario verbalizzante Dott.ssa Daniela Mazzeo, Funzionario Amministrativo del Settore Stazione Appaltante – C.U.C. di Area Vasta – Soggetto Aggregatore della Provincia di Brescia.

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.

Il segretario verbalizzante apre le offerte tecniche, le scarica dalla piattaforma Sintel e le invia ai componenti della Commissione giudicatrice, tramite Edes Provincia.

La Commissione giudicatrice conferma di aver ricevuto correttamente tutta la documentazione inviata.

La Commissione giudicatrice valuterà le offerte tecniche sulla base dei seguenti elementi indicati nel disciplinare di gara:

Criterio	Punti criterio	n. Sub criterio	Sub criterio	Punti D max	Punti Q max	Punti T max
<b>A) Personale</b>	11	a.1	Organico del personale operativo nel Centro Cottura, nei plessi di distribuzione e del personale referente (Allegato 1 - Capitolato tecnico) con dettaglio di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio descritti tramite GANTT, curricula Direttore e Dietista <u>Valutazione:</u> completezza e congruità dell'organizzazione del personale in relazione alle esigenze di servizio, e professionalità delle risorse	7		

	 <p><b>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</b></p> <p><b>VERBALE VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE</b></p>	 <p><b>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</b></p> <p><b>IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023</b></p>
---	--	---

		a.2	Piano della formazione del personale per il primo anno scolastico con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti. <u>Valutazione:</u> Completezza dell'articolazione e della calendarizzazione del piano formativo	2		
		a.3	Sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo). <u>Valutazione:</u> Adeguatezza dei criteri, sviluppo del piano formativo in relazione alle esigenze rilevate in itinere	2		
<b>B) Materie prime e relative miglorie</b>	14	b.1	Dettaglio della proposta di inserimento di prodotti biologici migliorativa nel menù scolastico sulle 60 giornate, sia estive che invernali, valutata in giornate interamente biologiche. <u>Valutazione:</u> 5*(Gi / Gbest) Gi = numero di giornate offerte Gbest= migliore offerta		5	
		b.2	Dettaglio proposta produttori km 0 e filiera corta suddivisi per categoria di prodotto fornito (ortofrutta, lattiero-casearia, carne e derivati, uova). <u>Valutazione:</u> Pregio, qualità e rappresentatività dei prodotti offerti	2		
		b.3	Proposta pane e pasta con farine 100% italiane. <u>Valutazione:</u> valore e correttezza della proposta 2,5 punti = proposta corretta per pane 2,5 punti = proposta corretta per pasta 0 = nessuna proposta o proposta non corretta			5
		b.4	Descrizione delle iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza scolastica per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto, ivi compreso il Progetto di valorizzazione dei prodotti bio, DOP/IGP ed altro indicato nell'art. 17 del Capitolato tecnico. <u>Valutazione:</u> Quantità, qualità ed efficacia dei messaggi e delle campagne di comunicazione	2		
<b>C) Emergenze</b>	3	c.1	Proposta relativa al sistema di gestione delle emergenze compreso il centro cottura di emergenza. <u>Valutazione:</u> Affidabilità ed efficacia in relazione alle esigenze di continuità del servizio	3		
<b>D) Trasporti</b>	5	d.1	dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto (riferimento Allegato 1 – Capitolato tecnico). <u>Valutazione:</u> Efficacia della logistica in ragione della complessiva riduzione dei tempi di consegna	3		
		d.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		2	

	 <p><b>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</b></p> <p><b>VERBALE VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE</b></p>	 <p><b>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</b></p> <p><b>IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023</b></p>
--	--	---

			all'alimentazione da carburante meno inquinante). <u>Valutazione:</u> Emissione di anidride carbonica (espressa in g/km) F= Somma delle produzioni dell'offerente/ totale delle produzioni di tutti gli offerenti			
<b>E) Gestione delle eccedenze</b>	5	e.1	piano di miglioramento dell'accettabilità del pasto mirato alla riduzione delle eccedenze. <u>Valutazione:</u> Efficacia delle proposte per il raggiungimento dell'obiettivo	4		
		e.2	dettaglio del piano per la gestione delle eccedenze alimentari - caratteristiche del servizio, aspetti di metodo. <u>Valutazione:</u> Efficacia delle proposte per il raggiungimento dell'obiettivo	1		
<b>F) Menù e diete speciali</b>	16	f.1	Dettaglio delle proposte di menù (così come definito all'Art. 25 del capitolato tecnico) compreso il ricettario, con indicazione dei criteri utilizzati per la strutturazione del menù e la ripetitività delle preparazioni. <u>Valutazione:</u> Qualità completezza, correttezza e congruità delle proposte in relazione ai principi di corretta alimentazione	4		
		f.2	Progetto "Gradimento" (riferimento Allegato 1 - Capitolato tecnico) per i pasti scolastici <u>Valutazione:</u> Efficacia delle proposte per il raggiungimento dell'obiettivo	2		
		f.3	Strutturazione delle giornate con preparazioni vegetali (contorni, legumi, piatto unico, ecc.) per i pasti scolastici <u>Valutazione:</u> Efficacia delle proposte anche alla luce della probabile accettazione del pasto da parte dei fruitori	3		
		f.4	Procedure interne per la gestione delle diete speciali. <u>Valutazione:</u> completezza, correttezza e congruità delle procedure avuto particolare riguardo alla sicurezza alimentare	4		
		f.5	Menù pasti domiciliari, variabilità e presenza di piatti tipici e dedicati alle ricorrenze. <u>Valutazione:</u> Qualità completezza, correttezza e congruità delle proposte in relazione ai principi di corretta alimentazione, nonché alla tutela delle tradizioni locali	3		
<b>G) Autocontrollo</b>	10	g.1	Esempio di analisi del rischio igienico sanitario per attività simili a quelle oggetto dell'appalto, con dettaglio della definizione delle fasi critiche. <u>Valutazione:</u> completezza, correttezza e congruità delle procedure e loro impatto sulla sicurezza alimentare	2		
		g.2	Procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte. <u>Valutazione:</u> completezza, correttezza e congruità delle procedure e loro impatto sulla sicurezza alimentare	2		

	 <p><b>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</b></p> <p><b>VERBALE VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE</b></p>	 <p><b>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</b></p> <p><b>IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023</b></p>
---	--	---

		g.3	<p>Procedure per la comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità).</p> <p><u>Valutazione:</u> completezza, correttezza e congruità delle procedure e loro impatto sulla sicurezza alimentare</p>	2		
		g.4	<p>Pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento.</p> <p><u>Valutazione:</u> Quantità e qualità dei processi ed affidabilità dei limiti alla luce della letteratura scientifica</p>	4		
<b>H) Manutenzioni</b>	2	h.1	<p>Piano delle manutenzioni completo di dettaglio per singola attrezzatura, degli interventi da svolgersi e la loro periodicità.</p> <p><u>Valutazione:</u> completezza, correttezza e congruità in relazione alle esigenze manutentive dei diversi beni</p>	2		
<b>I) Migliorie</b>	13	i.1	<p>Altre migliorie relative al servizio (dettaglio con pianificazione di interventi o quant'altro necessario ad una corretta valutazione della proposta).</p> <p><u>Valutazione:</u> Capacità delle proposte di migliorare uno o più aspetti organizzativi relativi alla complessiva gestione del servizio</p>	2		
		i.2	<p>Migliorie di natura sociale (dettaglio con pianificazione di interventi o quant'altro necessario ad una corretta valutazione della proposta).</p> <p><u>Valutazione:</u> Capacità delle proposte di migliorare gli aspetti sociali del servizio</p>	2		
		i.3	<p>fornitura di piatti in ceramica e bicchieri di vetro per la scuola d'infanzia De Andrè (dettaglio con pianificazione di interventi o quant'altro necessario ad una corretta valutazione della proposta es. schede tecniche di quanto proposto).</p> <p><u>Valutazione:</u> Qualità dei beni forniti</p>	2		
		i.4	<p>Altre migliorie di natura strutturale (dettaglio con pianificazione di interventi o quant'altro necessario ad una corretta valutazione della proposta).</p> <p><u>Valutazione:</u> Capacità delle proposte di migliorare le attrezzature da impiegarsi nel servizio e/o il comfort dei refettori</p>	2		
		i.5	<p>Migliorie relative a iniziative a favore del territorio comunale (dettaglio con pianificazione di interventi o quant'altro necessario ad una corretta valutazione della proposta).</p> <p><u>Valutazione:</u> Capacità delle proposte, coerenti con l'oggetto del contratto, di generare externalità positive sul territorio comunale (es. genitori, specifiche fasce popolazione ecc.)</p>	2		

	 <p><b>C.U.C.</b> CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <p><b>VERBALE VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE</b></p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023</p>
--	--	---

		i.6	Realizzazione di alcuni piatti (come, ad esempio: polpette di pesce, hamburger di legumi) direttamente presso il centro cottura, a partire dalle specifiche materie prime, senza utilizzare prodotti finiti realizzati industrialmente, eventualmente dotando la struttura delle necessarie attrezzature. <u>Valutazione:</u> Capacità delle proposte di garantire una maggiore qualità dei piatti	3		
<b>L) Pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.</b>	1	l.1	Possesso della certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46-bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198. <u>Valutazione:</u> SI= 1 NO = 0  La certificazione in caso di raggruppamento, per aver diritto ai punti, deve essere posseduta da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile deve essere posseduta dalla consorziata esecutrice. Per l'attribuzione del punteggio la certificazione deve essere allegata all'offerta tecnica"			1
<b>TOTALE</b>	<b>80</b>			<b>67</b>	<b>7</b>	<b>6</b>

La Commissione giudicatrice sospende l'attività alle ore 17:00 del giorno 23/05/2024.

\*\*\*

Il giorno **24/05/2024 alle ore 09:00** riprende la seduta riservata e collegati da remoto, come previsto dalla lett. q dell'art. 1 del DPCM 08/03/2020, sono presenti i componenti della Commissione giudicatrice

La Commissione giudicatrice sospende l'attività alle ore 12:00 del giorno 24/05/2024.

\*\*\*

Il giorno **28/05/2024 alle ore 13:35** riprende la seduta riservata e collegati da remoto, come previsto dalla lett. q dell'art. 1 del DPCM 08/03/2020, sono presenti i componenti della Commissione giudicatrice

Al termine della seduta riservata la Commissione giudicatrice attribuisce il seguente punteggio tecnico, come risulta dalla scheda di valutazione allegata al presente verbale:

	 <p><b>C.U.C.</b> CENTRALE UNICA DI COMMITTEZZA AREA VASTA BRESCIA</p> <p><b>VERBALE VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE</b></p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023</p>
---	---	---

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO I LIVELLO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO II LIVELLO
VIVENDA SPA	76,54	78,78	80,00
COOPERATIVA SANT'ANSELMO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE – ONLUS	62,69	64,70	65,70
CAMST SOC. COOP.A.R.L.	68,72	70,66	71,75

La seduta si chiude alle ore 15:15

Letto confermato e sottoscritto.

Il Presidente della Commissione Dott. Michele Spazzini \_\_\_\_\_

I Componenti:

- Mauro Scarabelli \_\_\_\_\_
- Dott. Piero Ferrari \_\_\_\_\_

Il Segretario verbalizzante: Dott.ssa Daniela Mazzeo \_\_\_\_\_

			80,00	CAMST SOC. COOP.A.R.L.			68,72	70,66	COOPERATIVA SANT'ANSELMO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE – ONLUS			62,69	64,70	VIVENDA SPA			76,54	78,78
Criterio		Valutazione	Pmax	FERRARI	SPAZZINI	SCARABELLI			FERRARI	SPAZZINI	SCARABELLI			FERRARI	SPAZZINI	SCARABELLI		
<b>a</b>	<b>Personale</b>		11,00				6,69	6,69				7,20	7,20				11,00	11,00
a.1	Organico del personale operativo nel Centro Cottura, nei plessi di distribuzione e del personale referente (Allegato 1 - Capitolato tecnico) con dettaglio di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio descritti tramite GANTT, curricula Direttore e Dietista	D	7	0,4	0,5	0,5	3,29		0,7	0,6	0,5	4,2		1	1	1	7	
a.2	Piano della formazione del personale per il primo anno scolastico con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti	D	2	0,9	0,9	0,9	1,8		0,9	0,9	0,9	1,8		1	1	1	2	
a.3	Sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo)	D	2	0,8	0,8	0,8	1,6		0,6	0,6	0,6	1,2		1	1	1	2	
<b>b</b>	<b>Materie prime e relative migliorie</b>		14				12,80	12,80				13,54	13,54				14,00	14,00
b.1	Dettaglio della proposta di inserimento di prodotti biologici migliorativa nel menù scolastico sulle 60 giornate, sia estive che invernali, valutata in giornate interamente biologiche	Q	5				5					5					5	
b.2	Dettaglio proposta produttori km 0 e filiera corta suddivisi per categoria di prodotto fornito (ortofrutta, lattiero-casearia, carne e derivati, uova)	D	2	0,6			1,2		1	1	1	2		1	1	1	2	

b.3	Proposta pane e pasta con farine 100% italiane	T	valore e correttezza della proposta 2,5 punto = proposta corretta per pane 2,5 punto = proposta corretta per pasta 0 = nessuna proposta o proposta non corretta	5				5					5					5	
b.4	Descrizione delle iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza scolastica per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto, ivi compreso il Progetto di valorizzazione dei prodotti bio, DOP/IGP ed altro indicato nell'art. 17 del Capitolato tecnico.	D	Quantità, qualità ed efficacia dei messaggi e delle campagne di comunicazione	2	0,8	0,8	0,8	1,6		0,8	0,7	0,8	1,54			1	1	1	2
c	<b>Emergenze</b>			3				3,00	3,00				2,70	2,70				2,70	2,70
c.1	Proposta relativa al sistema di gestione delle emergenze compreso il centro cottura di emergenza	D	Affidabilità ed efficacia in relazione alle esigenze di continuità del servizio	3	1	1	1	3		0,9	0,9	0,9	2,7			0,9	0,9	0,9	2,7
d	<b>Trasporti</b>			5				4,40	4,40				1,50	1,50				5,00	5,00
d.1	dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legume studiato per il servizio richiesto (riferimento Allegato 1 – Capitolato tecnico)	D	Efficacia della logistica in ragione della complessiva riduzione dei tempi di consegna	3	0,8	0,8	0,8	2,4		0,5	0,5	0,5	1,5			1	1	1	3
d.2	Limiti di emissione anidride carbonica (espressa in g / km) misurati in omologazione per gli automezzi previsti (NOTE: - per il servizio per i veicoli a doppia alimentazione il valore considerato sarà quello relativo all'alimentazione da carburante meno inquinante - per i veicoli elettrici l'emissione è 0 ed il sistema assegna il punteggio massimo di 2 - il calcolo premia le emissioni inferiori per un punteggio massimo di 2 quando tutte le emissioni sono pari a 0)	Q	Emissione di anidride carbonica (espressa in g/km) F= 2- (Somma delle produzioni dell'offerente/ Totale delle produzioni di tutti gli offerenti)	2				2					0					2	

e	<b>Gestione delle eccedenze</b>		5				4,83	4,83				3,40	3,40				5,00	5,00
e.1	piano di miglioramento dell'accettabilità del pasto mirato alla riduzione delle eccedenze	D	4	1	1	1	4		0,7	0,7	0,7	2,8		1	1	1	4	
e.2	dettaglio del piano per la gestione delle eccedenze alimentari - caratteristiche del servizio, aspetti di metodo	D	1	0,8	0,8	0,9	0,83		0,6	0,6	0,6	0,6		1	1	1	1	
f	<b>Menù e diete speciali</b>		16				15,60	16,00				13,67	14,02				14,90	15,28
f.1	Dettaglio delle proposte di menù (così come definito all'Art. 25) compreso il ricettario, con indicazione dei criteri utilizzati per la strutturazione del menù e la ripetitività delle preparazioni	D	4	0,9	0,9	0,9	3,6		0,9	0,9	0,9	3,6		1	1	1	4	
f.2	Progetto "Gradimento" (riferimento Allegato 1 - Capitolato tecnico) per lo scolastico	D	2	1	1	1	2		0,6	0,5	0,5	1,07		0,9	0,9	0,9	1,8	
f.3	Strutturazione delle giornate con preparazioni vegetali (contorni, legumi, piatto unico, ecc.) per lo scolastico	D	3	1	1	1	3		0,9	0,9	0,9	2,7		0,9	0,9	0,9	2,7	
f.4	procedure interne per la gestione delle diete speciali	D	4	1	1	1	4		0,9	0,9	0,9	3,6		1	1	1	4	
f.5	menù pasti domiciliari, variabilità e presenza di piatti tipici e dedicati alle ricorrenze	D	3	1	1	1	3		0,9	0,9	0,9	2,7		0,8	0,8	0,8	2,4	
g	<b>Autocontrollo</b>		10				6,80	8,10				7,60	9,05				8,40	10,00
g.1	esempio di analisi del rischio igienico sanitario per attività simili a quelle oggetto dell'appalto, con dettaglio della definizione delle fasi critiche	D	2	0,6	0,6	0,6	1,2		1	1	1	2		0,6	0,6	0,6	1,2	
g.2	procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte	D	2	0,4	0,4	0,4	0,8		1	1	1	2		1	1	1	2	
g.3	procedure per comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità)	D	2	0,8	0,8	0,8	1,6		1	1	1	2		0,6	0,6	0,6	1,2	

g.4	pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento	D	Quantità e qualità dei processi ed affidabilità dei limiti alla luce della letteratura scientifica	4	0,8	0,8	0,8	3,2		0,4	0,4	0,4	1,6		1	1	1	4	
h	<b>Manutenzione</b>			2				2,00	2,00				1,60	1,60				1,80	1,80
h.1	piano delle manutenzioni completo di dettaglio per singola attrezzatura, degli interventi da svolgersi e la loro periodicità	D	completezza, correttezza e congruità in relazione alle esigenze manutentive dei diversi beni	2	1	1	1	2		0,8	0,8	0,8	1,6		0,9	0,9	0,9	1,8	
i	<b>Migliorie</b>			13				11,60	11,84				10,48	10,69				12,74	13,00
i.1	altre migliorie relative al servizio (dettaglio con pianificazione di interventi o quant'altro necessario ad una corretta valutazione della proposta)	D	Capacità delle proposte di migliorare uno o più aspetti organizzativi relativi alla complessiva gestione del servizio	2	1	1	1	2		0,6	0,6	0,5	1,14		0,9	1	1	1,94	
i.2	Migliorie di natura sociale (dettaglio con pianificazione di interventi o quant'altro necessario ad una corretta valutazione della proposta)	D	Capacità delle proposte di migliorare gli aspetti sociali del servizio	2	0,7	0,7	0,7	1,4		0,8	0,8	0,8	1,6		1	1	1	2	
i.3	fornitura di piatti in ceramica e bicchieri di vetro per la scuola d'infanzia De Andrè (dettaglio con pianificazione di interventi o quant'altro necessario ad una corretta valutazione della proposta es. schede tecniche di quanto proposto)	D	Qualità dei beni forniti	2	0,9	0,9	0,9	1,8		0,9	0,9	0,9	1,8		1	1	1	2	
i.4	Altre migliorie di natura strutturale (dettaglio con pianificazione di interventi o quant'altro necessario ad una corretta valutazione della proposta)	D	Capacità delle proposte di migliorare le attrezzature da impiegarsi nel servizio e/o il comfort dei refettori	2	0,9	0,9	0,9	1,8		0,8	0,8	0,7	1,54		1	1	1	2	

i.5	Migliorie relative a iniziative a favore del territorio comunale (dettaglio con pianificazione di interventi o quant'altro necessario ad una corretta valutazione della proposta)	D	Capacità delle proposte, coerenti con l'oggetto del contratto, di generare esternalità positive sul territorio comunale (es. genitori, specifiche fasce popolazione ecc.)	2	0,8	0,8	0,8	1,6			1	1	1	2			0,9	0,9	0,9	1,8		
i.6	realizzazione di alcuni piatti (come, ad esempio: polpette di pesce, hamburger di legumi) direttamente presso il centro cottura, a partire dalle specifiche materie prime, senza utilizzare prodotti finiti realizzati industrialmente, eventualmente dotando la struttura delle necessarie attrezzature	D	Capacità delle proposte di garantire una maggiore qualità dei piatti	3	1	1	1	3			0,8	0,8	0,8	2,4			1	1	1	3		
I	<b>Pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.</b>			1				1,00	1,00					1,00	1,00					1,00	1,00	
I.1	possesso della certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46-bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198	T	SI= 1 NO = 0	1				1						1						1		

D discrezionale

T Tabellare

Q Quantitativo

commissione

A Ferrari Piero Commissario

B Michele Spazzini Presidente

C Mauro Scarabelli Commissario

	 <p><b>CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</b></p> <p><b>VERBALE APERTURA OFFERTE ECONOMICHE</b></p>	 <p><b>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</b></p> <p><b>IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023</b></p>
--	--	---

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNALE PER IL PERIODO 8/12/2024-31/07/2031 A FAVORE DEL COMUNE DI LONATO DEL GARDA (BS). B11E6141C6**

Il giorno 28/05/2024 alle ore 15:40 si è riunita, collegata da remoto, la Commissione giudicatrice composta da:

- Dott. Michele Spazzini, Dirigente del Settore dei Servizi Amministrativi, Cultura e Turismo, Informatica e Smart City, Urbanistica ed Edilizia del Comune di Lonato del Garda, in qualità di Presidente;
- Sig. Mauro Scarabelli, Istruttore Amministrativo dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Lonato del Garda, in qualità di Componente la Commissione;
- Dott. Piero Ferrari, Tecnologo alimentare specializzato in ristorazione collettiva, in qualità di Componente la Commissione.

Il presente verbale è redatto ad opera del segretario verbalizzante dott.ssa Daniela Mazzeo, Funzionario Amministrativo del Settore Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta – Soggetto Aggregatore.

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO I LIVELLO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO II LIVELLO
VIVENDA SPA	76,54	78,78	80,00
COOPERATIVA SANT'ANSELMO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE – ONLUS	62,69	64,70	65,70
CAMST SOC. COOP.A.R.L.	68,72	70,66	71,75

Tutte le offerte hanno superato la soglia minima di 48 punti per accedere all'apertura dell'offerta economica, così come specificato nel disciplinare di gara.

La Commissione giudicatrice procede all'apertura della "Busta telematica – offerta economica" presentata dalle n. 3 concorrenti e prende atto delle singole offerte e dei punteggi assegnati:

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO
VIVENDA SPA	€ 4.247.213,751	16,06

	 <b>CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</b>  <b>VERBALE APERTURA OFFERTE ECONOMICHE</b>	 <b>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</b>  <b>IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023</b>
--	--	---

COOPERATIVA SANT'ANSELMO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE – ONLUS	€ 3.973.384,88910	20,00
CAMST SOC. COOP.A.R.L.	€ 4.162.219,93341	17,69

La graduatoria finale risulta la seguente:

N.	Operatore economico	Punteggio Tecnico	Punteggio Economico	Punteggio Complessivo
1	VIVENDA SPA	80,00	16,06	96,06
2	CAMST SOC. COOP.A.R.L.	71,75	17,69	89,44
3	COOPERATIVA SANT'ANSELMO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE – ONLUS	65,70	20,00	85,70

Pertanto, la Commissione giudicatrice:

- *formula la graduatoria dando atto* che il primo classificato è il concorrente Vivenda spa, con sede legale in Roma via Francesco Antolisei n. 25 – C.F. e PIVA 07864721001 che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 96,06, offrendo un ribasso arrotondato del 3,13% e quindi un importo ribassato di € 4.247.213,751 (di cui € 1.827.381,05 quali costi della manodopera ed € 16.200,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 3.478,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 4.250.691,751 oltre IVA;
- *rileva* che l'offerta presentata dal concorrente, primo classificato, risulta anomala in quanto supera la soglia calcolata con il metodo descritto nell'art. 23 del disciplinare di gara e i costi della manodopera, indicati dal medesimo, risultano pari a € 1.827.381,05;
- *dispone* di richiedere le spiegazioni ai sensi dell'art. 110 comma 1 del d.lgs 36/2023 al concorrente primo classificato;
- *dispone* di richiedere al RUP la verifica delle giustificazioni ai sensi dell'art. 110, comma 1 del d.lgs 36/2023.

La seduta è chiusa alle ore 15:50.

Letto confermato e sottoscritto.

Il Presidente della Commissione Dott. Michele Spazzini \_\_\_\_\_

I Componenti:

- Mauro Scarabelli \_\_\_\_\_
- Dott. Piero Ferrari \_\_\_\_\_

Il Segretario verbalizzante: Dott.ssa Daniela Mazzeo \_\_\_\_\_