

**Determinazione Dirigenziale n° 1227/2024**

**SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE - C.U.C. DI AREA VASTA - SOGGETTO
AGGREGATORE
Proposta n° 382/2024**

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER
L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE - LOTTO 1 COMUNE DI BAGNOLO
MELLA (BS) CIG B1194A1AF9 - LOTTO 2 COMUNE DI COLLEBEATO (BS) CIG
B1194A2BCC - LOTTO 3 COMUNE DI PADERNO FRANCIACORTA (BS) CIG B1194A3C9F.
APPROVAZIONE VERBALI DI GARA E PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE.**

IL DIRIGENTE

Richiamati:

- 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 di Bagnolo Mella (BS) in data 23/01/2023, con il Comune di Collebeato (BS) in data 17/02/2023, con il Comune di Paderno Franciacorta (BS) in data 01/03/2023;
- le seguenti decisioni a contrarre 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 degli articoli 108 comma 2 e 130 del Codice:
 - n.202 del 27/03/2024 adottata dal Comune di Bagnolo Mella (BS)
 - n.77 del 29/03/2024 adottata dal Comune di Collebeato (BS)
 - n.15 del 21/03/2024 adottata dal Comune di Paderno Franciacorta (BS).
- le seguenti note con le quali i suddetti enti hanno richiesto alla CUC “Area Vasta Brescia” – Sede Principale di procedere all'espletamento della sopracitata procedura di gara:
 - del 27/03/2024 (P.G. N. 00062389/2024) - Comune di Bagnolo Mella (BS),
 - del 29/03/2024 (P.G. N. 00064088/2024) - Comune di Collebeato (BS)
 - del 25/03/2024 (P.G. N. 00060330/2024) - Comune di Paderno Franciacorta (BS);
- la determinazione dirigenziale n. 686 del 05/04/2024 di approvazione del disciplinare di gara, pubblicata in data 05/04/2024 ai sensi di legge;
- la determinazione dirigenziale n. 969 del 15/05/2024 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:

- per il LOTTO 1 COMUNE DI BAGNOLO MELLA (BS) l'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è pari ad € 1.025.621,80 – IVA esclusa; l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 373,96 – IVA esclusa, per un totale di € 1.025.995,76 – IVA esclusa;
- per il LOTTO 2 COMUNE DI COLLEBEATO (BS) l'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è pari ad € 906.487,74 – IVA esclusa; l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 6.300,00 – IVA esclusa, per un totale di € 912.787,74 – IVA esclusa;
- per il LOTTO 3 COMUNE DI PADERNO FRANCIACORTA (BS) l'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è pari ad € 453.952,80 – IVA esclusa; l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 1.200,00 – IVA esclusa, per un totale di € 455.152,80 – 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 08/05/2024 e 13/05/2024, nei quali sono riportati gli operatori economici che hanno presentato offerta nella presente gara;
- il verbale (in allegato) dei giorni 15, 17 e 23 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 27/05/2024, dal quale risulta che il RUP della CUC:
 - v per il LOTTO 1 – COMUNE DI BAGNOLO MELLA - CIG B1194A1AF9 ha proposto l'aggiudicazione all'operatore economico concorrente, primo classificato;
 - v per il LOTTO 2 COMUNE DI COLLEBEATO – CIG B1194A2BCC ha formulato la graduatoria nella 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,
 - v per il LOTTO 3 COMUNE DI PADERNO FRANCIACORTA - CIG B1194A3C9F ha proposto l'aggiudicazione all'operatore economico concorrente, primo classificato.

Viste:

- la lettera inoltrata con prot. gen n. 98387 del 27/05/2024 (in atti), con la quale il Settore Stazione Appaltante – C.U.C. di Area Vasta – Soggetto Aggregatore ha richiesto al concorrente, primo classificato per il LOTTO 2 COMUNE DI COLLEBEATO, 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. 103788 del 04/06/2024, in atti dal concorrente primo classificato;
- la nota inviata dal RUP del Comune di Collebeato al concorrente primo classificato e per conoscenza al Settore Stazione Appaltante – C.U.C. di Area Vasta – Soggetto Aggregatore in data 05/06/2024 (ns prot. n. 104402), in atti con la quale lo stesso chiede ulteriori delucidazioni e giustificazioni inerenti la voce "Costo per prodotti/materiale";
- le ulteriori spiegazioni pervenute al RUP del Comune di Collebeato in data 10/06/2024

(prot del Comune n.7125), in atti dal concorrente primo classificato;

- la nota di valutazione del Rup del Comune di Collebeato, dott.ssa Gessica Allieri, pervenuta con prot. gen. n. 108691 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 dei giorni 8, 13, 15, 17, 23 e 27 maggio 2024 relativi alla procedura di appalto aperta, multilotto e a rilevanza comunitaria per l'affidamento del **SERVIZIO DI RISTORAZIONE - LOTTO 1 COMUNE DI BAGNOLO MELLA (BS) CIG B1194A1AF9 - LOTTO 2 COMUNE DI COLLEBEATO (BS) CIG B1194A2BCC - LOTTO 3 COMUNE DI PADERNO FRANCIACORTA (BS) CIG B1194A3C9F**, proponendo l'aggiudicazione agli operatori economici concorrenti che si sono classificati primi;

2) per il Lotto 1 COMUNE DI BAGNOLO MELLA e per il Lotto 3 COMUNE DI PADERNO FRANCIACORTA di trasmettere il presente provvedimento ai comuni interessati, corredato dell'offerta degli operatori economici primi classificati, per i rispettivi lotti, ai fini di:

a) richiedere, alternativamente, ad ogni singolo operatore economico aggiudicatario, ai sensi dell'art. 11, comma 4, del Codice:

- nel caso di dichiarazione in sede di offerta di applicazione del medesimo CCNL indicato dalla stazione appaltante nei documenti di gara, la dichiarazione di impegno al rispetto del predetto CCNL in fase di esecuzione;
- nel caso di dichiarazione in sede di offerta di applicazione di un diverso CCNL rispetto a quello indicato dalla stazione appaltante nei documenti di gara, la dichiarazione di equivalenza delle tutele;

b) valutare la congruità dell'offerta, così come previsto dall'articolo 110, comma 1 del D.lgs. n. 36/2023;

c) disporre l'aggiudicazione ai sensi dell'art. 17 comma 5 del Codice;

3) per il Lotto 2 COMUNE DI COLLEBEATO di trasmettere il presente provvedimento di proposta di aggiudicazione al Comune ai fini della sua approvazione ai sensi dell'art. 17, comma 5, del Codice

4) di pubblicare a seguito dell'adozione del provvedimento di aggiudicazione da parte dei Comuni, i relativi provvedimenti e la presente determinazione corredata dei verbali di gara di cui al punto 1) sulla Piattaforma di approvvigionamento digitale;

5) 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

Il DIRIGENTE

FABIO DE MARCO



Proposta di Determinazione Dirigenziale

**SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE - C.U.C. DI AREA VASTA - SOGGETTO
AGGREGATORE
Proposta n° 382/2024**

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER
L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE - LOTTO 1 COMUNE DI BAGNOLO
MELLA (BS) CIG B1194A1AF9 - LOTTO 2 COMUNE DI COLLEBEATO (BS) CIG
B1194A2BCC - LOTTO 3 COMUNE DI PADERNO FRANCIACORTA (BS) CIG B1194A3C9F.
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° 1227/2024

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

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER
L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE - LOTTO 1 COMUNE DI BAGNOLO
MELLA (BS) CIG B1194A1AF9 - LOTTO 2 COMUNE DI COLLEBEATO (BS) CIG
B1194A2BCC - LOTTO 3 COMUNE DI PADERNO FRANCIACORTA (BS) CIG B1194A3C9F.
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>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <p>VERBALE VALUTAZIONE DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA DEL 08/05/2024</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 MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE - LOTTO 1 COMUNE DI BAGNOLO MELLA (BS) CIG B1194A1AF9 - LOTTO 2 COMUNE DI COLLEBEATO (BS) CIG B1194A2BCC - LOTTO 3 COMUNE DI PADERNO FRANCIACORTA (BS) CIG B1194A3C9F.

Il giorno 08/05/2024 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 181597229) sono pervenute le seguenti offerte:

LOTTO 1 – COMUNE DI BAGNOLO MELLA	
N.	NOME PARTECIPANTE CF/PIVA
1	Dussmann Service SRL 00124140211
2	CIRFOOD S.C. 00464110352

LOTTO 2 – COMUNE DI COLLEBEATO	
N.	NOME PARTECIPANTE CF/PIVA
1	G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S. 01211970171
2	Dussmann Service SRL 00124140211
3	Vivenda SPA 07864721001
4	S. Lucia Societa' Cooperativa Sociale di Solidarieta' ONLUS 01520030204
5	CIRFOOD S.C. 00464110352

LOTTO 3 – COMUNE DI PADERNO FRANCIACORTA	
N.	NOME PARTECIPANTE CF/PIVA
1	G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S. - 01211970171
2	EURORISTORAZIONE SRL - 01998810244
3	S. Lucia Societa' Cooperativa Sociale di Solidarieta' ONLUS - 01520030204
4	Sercar ristorazione collettiva S.p.A. - 01424360160

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 Collebeato.



- l'operatore economico SANTA LUCIA Società di Cooperativa Sociale di solidarietà Onlus ha presentato la cartella "DGUE.zip" contenente due file denominati "Non confermato 496635.crdownload" e "Non confermato 679482.crdownload", entrambi non leggibili e ha ridotto l'importo delle cauzioni provvisorie per entrambi i lotti, ma non risulta chiaro come abbia determinato gli importi. Sulla base delle certificazioni indicate nella domanda di partecipazione al punto 7, si evince che gli importi da versare avrebbero dovuto essere i seguenti: per il lotto 3 € 3.135,00 e per il lotto 2 € 18.621,00
- l'operatore economico EURORISTORAZIONE SRL ha presentato la polizza fidejussoria come garanzia provvisoria intestata solo alla PROVINCIA DI BRESCIA per conto Comune di Paderno Franciacorta e nel dgue indica la volontà di subappaltare, ma non si precisa ai sensi dell'art. 8 del disciplinare le prestazioni oggetto di subappalto. Inoltre, viene contestata la commissione da parte dell'operatore economico di un reato consumato o tentato potenzialmente rilevante ai sensi dell'art. 98 del Codice quale 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 Euroristorazione srl, assegnando come termine il 13/05/2024, ore 9:00.

Letto confermato e sottoscritto.

Il RUP della CUC dott.ssa Daniela Mazzeo

	 CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA VERBALE VALUTAZIONE DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA – ESITO SOCCORSI ISTRUTTORI	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 12/06/2024
--	--	--

OGGETTO: PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE - LOTTO 1 COMUNE DI BAGNOLO MELLA (BS) CIG B1194A1AF9 - LOTTO 2 COMUNE DI COLLEBEATO (BS) CIG B1194A2BCC - LOTTO 3 COMUNE DI PADERNO FRANCIACORTA (BS) CIG B1194A3C9F

Il giorno 13/05/2024 il RUP della CUC e segretario verbalizzante dott.ssa Daniela Mazzeo prende atto che gli operatori economici VIVENDA SPA, SANTA LUCIA Società cooperativa sociale di Solidarietà ONLUS e EURORISTORAZIONE SRL danno 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 dei soccorsi istruttori degli operatori economici VIVENDA SPA, SANTA LUCIA Società cooperativa sociale di Solidarietà ONLUS e EURORISTORAZIONE SRL;
2. esamina la documentazione trasmessa da EURORISTORAZIONE Srl in risposta alla richiesta di chiarimenti;
3. attesta:
 - la non rilevanza della fattispecie in esame di EURORISTORAZIONE Srl, anche in considerazione dello stato in cui versa attualmente il procedimento segnalato dall'operatore economico;
 - la non rilevanza ai sensi dell'art. 95 del Codice delle fattispecie dichiarate da CIRFOOD S.C. e DUSSMANN SERVICE SRL;
 - la completezza e correttezza della documentazione amministrativa presentata da tutti i partecipanti,
 - l'esistenza delle dichiarazioni sostitutive riguardanti il possesso dei requisiti richiesti;
4. ammette tutti gli operatori economici, così suddivisi per ogni lotto:

N.	NOME PARTECIPANTE CF/PIVA
1	Dussmann Service SRL 00124140211
2	CIRFOOD S.C. 00464110352
LOTTO 2 – COMUNE DI COLLEBEATO	
1	G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S. 01211970171
2	Dussmann Service SRL 00124140211
3	Vivenda SPA 07864721001
4	S. Lucia Societa' Cooperativa Sociale di Solidarieta' ONLUS 01520030204

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <p>VERBALE VALUTAZIONE DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA – ESITO SOCCORSI ISTRUTTORI</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 12/06/2024</p>
---	--	--

5	CIRFOOD S.C. 00464110352
LOTTO 3 – COMUNE DI PADERNO FRANCIACORTA	
1	G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S. - 01211970171
2	EURORISTORAZIONE SRL - 01998810244
3	S. Lucia Societa' Cooperativa Sociale di Solidarieta' ONLUS - 01520030204
4	Sercar ristorazione collettiva S.p.A. - 01424360160

Letto confermato e sottoscritto.

Il RUP della CUC Dott.ssa Daniela Mazzeo

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <p>VERBALE VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE</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 MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE - LOTTO 1 COMUNE DI BAGNOLO MELLA (BS) CIG B1194A1AF9 - LOTTO 2 COMUNE DI COLLEBEATO (BS) CIG B1194A2BCC - LOTTO 3 COMUNE DI PADERNO FRANCIACORTA (BS) CIG B1194A3C9F.

Il giorno 15/05/2024 alle ore 14:30 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. Pablo Buratti, Responsabile Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Bagnolo Mella (BS), in qualità di Presidente della Commissione;
- Dott.ssa Gessica Allieri, Responsabile Area Amministrativa Comune di Collebeato (BS), in qualità di Componente la Commissione;
- Sig. Matteo Carrera, dipendente Istruttore del Comune di Paderno Franciacorta (BS), 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, i Commissari e il segretario verbalizzante 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:

LOTTO 1 – COMUNE DI BAGNOLO MELLA

Criterion	Criteria of evaluation	Points max	sub-criteria	Sub-criterion	Points D max	Points T max
1	CERTIFICAZIONI in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per	3	1.1	ISO 22000:2018: Conformità del sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare per almeno un sito produttivo di servizi di ristorazione scolastica		0,5
			1.2	ISO 14001:2015: Sistemi di gestione		0,5

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

	<p>aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice). Per l'attribuzione del punteggio le certificazioni devono essere allegate all'offerta tecnica</p>			ambientale		
			1.3	ISO 45001:2018: Certificazioni salute e sicurezza sul lavoro		0,5
			1.4	SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa		0,5
			1.5	ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari		0,5
			1.6	ISO 9001:2015: Conformità del servizio di gestione qualità – ambito ristorazione collettiva e/o scolastica		0,5
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	20	2.1	Modalità operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate, modalità di selezione dei fornitori, logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità per le forniture tempestive e di qualità e le caratteristiche ambientali, anche in relazione ai criteri CAM	4	
			2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto: preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati, organizzazione delle cucine. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale.	4	
			2.3	Organizzazione del servizio nei refettori delle scuole: descrizione dell'organizzazione del servizio in relazione ai turni previsti dal capitolato per l'anno scolastico. Saranno valutate l'organizzazione e la sua sostenibilità in relazione ai tempi di somministrazione richiesti e alla qualità del servizio.	4	



C.U.C.

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
AREA VASTA BRESCIA**



Certificato di SGQ
N° 50 100 14229

IDC_88_CUC
Rev. 11 24/07/2023
Agg. 5/12/2023

VERBALE VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE

			2.4	Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose): vengono valutate le modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto.	4	
			2.5	Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superficie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale e acqua. Sarà valutata la completezza del sistema di tracciabilità	2	
			2.6	Piano trasporti: tempi previsti per il trasporto dalla cucina di Via Nenni al refettorio della scuola dell'infanzia ovest, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati. Sarà valutata l'affidabilità e completezza del piano, il rispetto delle temperature dei pasti e l'impatto ambientale complessivo.	2	
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	5	3.1	Modalità di gestione delle altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, problemi tecnici, indispensabilità temporanea di materiali, problemi relativi al trasporto dei pasti): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte, in particolar modo presenza di un centro di cottura alternativo.	5	
4	GESTIONE DEL PERSONALE	8	4.1	Organizzazione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori. Rappresentazione attraverso un diagramma di Gantt delle figure impiegate	4	

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

				<p>(direttore – dietista – cuochi – addetti ai servizi di mensa – autisti), le attività che ogni figura svolge nell’arco della giornata e le ore giornaliere con evidenza del monte ore complessivo previsto per l’intera durata dell’appalto</p>		
			4.2	<p>Piano di formazione del personale: valutazione di coerenza e idoneità del piano formativo (esclusa la formazione obbligatoria in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e in materia igienico-sanitaria) rispetto all’obiettivo primario di miglioramento della qualità e gradibilità del servizio e della riduzione dello scarto del cibo servito già a partire dal primo anno scolastico dell’appalto. Valutazione dell’articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.</p>	4	
5	<p>C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)</p>	13	5.1	<p>Criterio 1, subcriterio a) Prodotti biologici da km zero e filiera corta: Impegno ad utilizzare in appalto prodotti biologici da filiera corta e chilometro zero tra le seguenti categorie: ortaggi, frutta, legumi, cereali. La quantità indicata deve coprire l’intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire; pasta, riso, carne e derivati, prodotti lattiero-caseari, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati. La quantità indicata deve coprire l’intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Si precisa che diversi formati o diverse “specie” del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari. Saranno attribuiti 0,5 punti per ogni prodotto offerto, con il massimo di 12 prodotti.</p>	6	



C.U.C.

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
AREA VASTA BRESCIA

VERBALE VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE



Certificato di SGQ
N° 50 100 14229

IDC_88_CUC
Rev. 11 24/07/2023
Agg. 5/12/2023

			5.2	<p>Criterio 2, subcriterio a) Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto delle derrate alimentari. (Presentare elenco come specificato nei CAM) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, es. veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL). 2 PUNTI= 100% dei veicoli utilizzati; 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli</p>		2
			5.3	<p>Criterio 3 Comunicazioni: Descrizione dell'impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. PUNTI 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 6 iniziative)</p>		3
			5.4	<p>Criterio 4, sub criterio a) Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari: somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in</p>	2	

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

				proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto.		
6	GRADIMENTO DEL SERVIZIO RIDUZIONE DEGLI SPRECHI	2	6.1	Piano di monitoraggio del gradimento del servizio da parte dell'utenza (alunni, insegnanti e genitori), con indicazione delle azioni che si prevede di attuare in base all'esito delle rilevazioni di gradimento che verranno effettuate.	2	
7	MANUTENZIONI E PROGRAMMATE	4	7.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura (indicare anche la modalità di manutenzione). 4 PUNTI = almeno quadrimestrale; 2 PUNTI = semestrale; 0 PUNTI = oltre il semestre		4
8	INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	3	8.1	Gestione del piano di pulizia e sanificazione e di monitoraggio degli infestanti: valutazione della pertinenza delle attività previste e delle modalità adottate per garantire l'efficacia e tempestività degli interventi e il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale.	3	
9	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico del comune)	22	9.1	Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto.	10	
			9.2	N. pasti gratuiti garantiti: fino a 2 pasti al giorno = 2 punti più di 3 pasti giorno = 4 punti		4
			9.3	Proposte migliorative relative alla organizzazione degli spazi di lavoro e di posizionamento delle attrezzature nella cucina della Scuola di Viale Memoria e degli annessi locali di servizio (dispensa, magazzino, ecc)	8	

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

TOTALE	80		58	22
---------------	-----------	--	-----------	-----------

LOTTO 2 – COMUNE DI COLLEBEATO

Criteri di valutazione	Punti max	sub-criterio	Sub-criterio	Punt i D max	Punt i T max
1. CERTIFICAZIONI (in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice). Per l'attribuzione del punteggio le certificazioni devono essere allegate all'offerta tecnica	3	1.1	ISO 22000:2018: Conformità del sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare per almeno un sito produttivo di servizi di ristorazione scolastica		0,5
		1.2	ISO 14001:2015: Sistemi di gestione ambientale		0,5
		1.3	ISO 45001:2028: Certificazioni salute e sicurezza sul lavoro		0,5
		1.4	SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa		0,5
		1.5	ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari		0,5
		1.6	ISO 9001:2015: Conformità del servizio di gestione qualità – ambito ristorazione collettiva e/o scolastica		0,5
2. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	18	2.1	Modalità operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate, modalità di selezione dei fornitori, logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità per le forniture tempestive e di qualità e le caratteristiche ambientali, anche in relazione ai criteri CAM	4	
		2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto: preparazione, cottura, mantenimento delle temperature,	4	

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

		<p>impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati, organizzazione del Centro Cottura. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale.</p>		
	2.3	<p>Organizzazione del servizio nel refettorio della scuola: descrizione dell'organizzazione del servizio in relazione ai turni previsti dal capitolato per l'anno scolastico. Saranno valutate l'organizzazione e la sua sostenibilità in relazione ai tempi di somministrazione richiesti e alla qualità del servizio.</p>	4	
	2.4	<p>Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose), vengono valutate le modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto.</p>	4	
	2.5	<p>Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superficie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale e acqua. Sarà valutata la completezza del sistema di tracciabilità</p>	2	

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

<p>3. GESTIONE DELLE EMERGENZE</p>	5	3.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale : sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte	2,5	
<p>4. GESTIONE DEL PERSONALE</p>	6	4.1	Organizzazione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori. Rappresentazione attraverso un diagramma di Gantt delle figure impiegate (direttore – dietista – cuochi – addetti ai servizi di mensa – autisti), le attività che ogni figura svolge nell'arco della giornata e le ore giornaliere con evidenza del monte ore complessivo previsto per l'intera durata dell'appalto	3	
<p>5. C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero</p>	12	5.1	Criterio 1, subcriterio a) Prodotti biologici da km zero e filiera corta: Impegno ad utilizzare in appalto prodotti biologici da filiera corta e chilometro		6
		4.2	Piano di formazione del personale: valutazione di coerenza e idoneità del piano formativo (esclusa la formazione obbligatoria in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e in materia igienico-sanitaria) rispetto all'obiettivo primario di miglioramento della qualità e gradibilità del servizio e della riduzione dello scarto del cibo servito già a partire dal primo anno scolastico dell'appalto. Valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.	3	

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

<p>Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)</p>		<p>zero tra le seguenti categorie: ortaggi, frutta, legumi, cereali, La quantità indicata deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire; pasta, riso, carne e derivati, prodotti lattiero-caseari, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati. La quantità indicata deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari. Saranno attribuiti 0,5 punti per ogni prodotto offerto, con il massimo di 12 prodotti.</p>		
	<p>5.2</p>	<p>Criterio 2, subcriterio a) Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto delle derrate alimentari. (Presentare elenco come specificato nei CAM) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, es. veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL). 2 PUNTI= 100% dei veicoli utilizzati; 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli</p>		<p>2</p>

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

		5.3	<p>Criterio 3 Comunicazioni: Descrizione dell'impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.</p> <p>PUNTI 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 4 iniziative)</p>	2	
		5.4	<p>Criterio 4, sub criterio a) Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari: somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto.</p>	2	
<p>6. GRADIMENTO DEL SERVIZIO RIDUZIONE DEGLI SPRECHI</p>	4	6.1	<p>Piano di monitoraggio del gradimento del servizio da parte dell'utenza (alunni, insegnanti e genitori), con indicazione delle azioni che si prevede di attuare in base all'esito delle rilevazioni di gradimento che verranno effettuate.</p>	2	
		6.2	<p>Piano di monitoraggio e contenimento degli sprechi, con indicazione delle azioni previste per il recupero (vedasi sezione L Trasporto, distribuzione dei pasti del capitolato d'appalto e per la riduzione dello scarto del cibo preparato/servito, in base all'esito del</p>	2	

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

			monitoraggio).		
7. MANUTENZIONE PROGRAMMATA	2	7.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura (indicare anche la modalità di manutenzione). 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTI = semestrale; 0 PUNTI = oltre il semestre		2
8. INTERVENTI DI PULIZIA DI SANIFICAZIONE	2	8.1	Gestione del piano di pulizia e sanificazione e di monitoraggio degli infestanti: valutazione della pertinenza delle attività previste e delle modalità adottate per garantire l'efficacia e tempestività degli interventi e il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale.	2	
9. SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico del comune)	18	9.1	Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti oltre a quelle già previste da capitolato (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto.	4	
		9.2	N. pasti gratuiti garantiti: da 0 a 599= 0 punti Da 600 a 699 pasti annui= 2 punti da 700 a 799 pasti annui= 2,5 Da 800 a 899 pasti annui= 3 punti Da 900 a 999 pasti annui=3,5 Da 1000 pasti annui= 4		4
		9.3	Ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni 0 punti= fino a 99 ore 1 punto= da 100 a 199 ore annuali 2 punti= da 200 a 299 ore annuali 3 punti= oltre 300 ore annuali		3

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

		9.4	Predisposizione rinfreschi organizzati dal Comune per max 100 persone. 1 PUNTO ogni rinfresco offerto, max 2 punti		2
		9.5	Fornitura merenda sana agli alunni della Scuola Primaria. n. 1 merenda mensile = 1 punto n. 2 o più merende mensili = 2 punti		2
		9.6	Fornitura pacchi alimentari gratuiti contenenti una serie codificata di beni alimentari non deperibili (pasta secca, cereali, legumi secchi o in scatola, olio extra vergine, passata di pomodoro, conserve di pesce, farine, biscotti secchi, caffè in polvere) da destinare a casi sociali individuati dal Comune 0 punti= fino a 99 pacchi 1 punto= da 100 a 149 pacchi annui 2 punti= da 150 a 199 pacchi annui 3 punti= oltre 200 pacchi annui		3
	TOTALE	70		41	29

LOTTO 3 – COMUNE DI PADERNO FRANCIACORTA

	Criteri di valutazione	Punti max	sub-criterio	Sub-criterio	P.D. max	P.T. max
1	CERTIFICAZIONI (in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i	2	1.1	ISO 22000:2018: Conformità del sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare per almeno un sito produttivo di servizi di ristorazione scolastica		0,5
1.2			ISO 14001:2015: Sistemi di gestione ambientale		0,5	
1.3			ISO 45001:2028: Certificazioni salute e sicurezza sul lavoro		0,5	

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

	partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice). Per l'attribuzione del punteggio le certificazioni devono essere allegate all'offerta tecnica		1.4	ISO 22005:2018 oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari		0,5
2	ORGANIZZAZIONE E DEL SERVIZIO	22	2.1	Modalità operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate, modalità di selezione dei fornitori, logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità per le forniture tempestive e di qualità e le caratteristiche ambientali, anche in relazione ai criteri CAM	4	
			2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto: preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati, organizzazione del Centro Cottura. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale.	4	
			2.3	Organizzazione del servizio nel refettorio della scuola: descrizione dell'organizzazione del servizio in relazione ai turni previsti dal capitolato per l'anno scolastico. Saranno valutate l'organizzazione e la sua sostenibilità in relazione ai tempi di somministrazione richiesti e alla qualità del servizio.	4	



C.U.C.

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
AREA VASTA BRESCIA**



Certificato di SGQ
N° 50 100 14229

IDC_88_CUC
Rev. 11 24/07/2023
Agg. 5/12/2023

VERBALE VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE

			2.4	Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose), vengono valutate le modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto.	4	
			2.5	Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superficie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale e acqua. Sarà valutata la completezza del sistema di tracciabilità	2	
			2.6	Piano trasporti: tempi previsti per il trasporto dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati. Sarà valutata l'affidabilità e completezza del piano, il rispetto delle temperature dei pasti e l'impatto ambientale complessivo.	4	
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	4	3.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale: sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte	2	
			3.2	Modalità di gestione delle altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, problemi tecnici, indispensabilità temporanea di materiali, problemi relativi al trasporto dei pasti): sarà valutata la completezza e	2	



C.U.C.
CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
AREA VASTA BRESCIA

**VERBALE VALUTAZIONE OFFERTE
TECNICHE**



Certificato di SGQ
N° 50 100 14229

IDC_88_CUC
Rev. 11 24/07/2023
Agg. 5/12/2023

				tempestività delle soluzioni proposte.		
4	GESTIONE DEL PERSONALE	5	4.1	Organizzazione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori. Rappresentazione attraverso un diagramma di Gantt delle figure impiegate (direttore – dietista – cuochi – addetti ai servizi di mensa – autisti), le attività che ogni figura svolge nell’arco della giornata e le ore giornaliere con evidenza del monte ore complessivo previsto per l’intera durata dell’appalto	3	
			4.2	Piano di formazione del personale: valutazione di coerenza e idoneità del piano formativo (esclusa la formazione obbligatoria in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e in materia igienico-sanitaria) rispetto all’obiettivo primario di miglioramento della qualità e gradibilità del servizio e della riduzione dello scarto del cibo servito già a partire dal primo anno scolastico dell’appalto. Valutazione dell’articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.	2	
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	14	5.1	Prodotti biologici da km zero e filiera corta: Impegno ad utilizzare in appalto prodotti biologici da filiera corta e chilometro zero tra le seguenti categorie: ortaggi, frutta, legumi, cereali. La quantità indicata deve coprire l’intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire; pasta, riso, carne e derivati, prodotti lattiero-caseari, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati. La quantità indicata deve coprire l’intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Si precisa che diversi formati o		10



C.U.C.

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
AREA VASTA BRESCIA

VERBALE VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE



Certificato di SGQ
N° 50 100 14229

IDC_88_CUC
Rev. 11 24/07/2023
Agg. 5/12/2023

				<p>diverse “specie” del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari.</p> <p>Saranno attribuiti: 0,5 punti per ogni prodotto offerto, con il massimo di 20 prodotti.</p>		
			5.2	<p>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto delle derrate alimentari. (Presentare elenco come specificato nei CAM) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, es. veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).</p> <p>4 PUNTI= 100% dei veicoli utilizzati; 2 PUNTI= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli</p>		4
6	GRADIMENTO DEL SERVIZIO RIDUZIONE DEGLI SPRECHI	4	6.1	<p>Piano di monitoraggio del gradimento del servizio da parte dell'utenza (alunni, insegnanti e genitori), con indicazione delle azioni che si prevede di attuare in base all'esito delle rilevazioni di gradimento che verranno effettuate.</p>	2	
			6.2	<p>Piano di monitoraggio e contenimento degli sprechi, con indicazione delle azioni previste per il recupero e per la riduzione dello scarto del cibo preparato/servito, in base all'esito del monitoraggio.</p>	2	

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

7	MANUTENZIONE PROGRAMMATA	3	7.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura (indicare anche la modalità di manutenzione). 3 PUNTI = almeno quadrimestrale; 2 PUNTI = semestrale; 0 PUNTI = oltre il semestre		3
8	INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	2	8.1	Gestione del piano di pulizia e sanificazione e di monitoraggio degli infestanti: valutazione della pertinenza delle attività previste e delle modalità adottate per garantire l'efficacia e tempestività degli interventi e il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale.	2	
9	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico del comune)	14	9.1	Miglioria Gestionale: software gestionale per iscrizione al servizio, pagamento pasti (tramite pagoPA), rilevazione delle presenze, prenotazione pasto e invio dati	7	
			9.2	Altre proposte aggiuntive, migliorative ed innovative, coerenti con gli obiettivi primari di miglioramento della qualità e gradibilità del servizio e della riduzione dello scarto del cibo servito: verranno valutate solo le proposte per le quali verrà data esplicita motivazione in relazione a tali obiettivi.	7	
TOTALI		70			51	19

La Commissione giudicatrice sospende l'attività alle ore 17:30 del giorno 15/05/2024.

Il giorno **17/05/2024 alle ore 10:40** 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 17/05/2024.

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

Il giorno **23/05/2024 alle ore 11:13** 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

LOTTO 1 – COMUNE DI BAGNOLO MELLA

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
Dussmann Service SRL	65,36	69,92
CIRFOOD S.C.	74,78	80,00

LOTTO 2 COMUNE DI COLLEBEATO

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S.	56,00	59,72
Dussmann Service SRL	61,67	65,77
Vivenda spa	60,82	64,86
S. Lucia Societa' Cooperativa Sociale di Solidarieta' ONLUS	55,01	58,66
CIRFOOD S.C.	65,64	70,00

LOTTO 3 COMUNE DI PADERNO FRANCIACORTA

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S.	58,07	63,02
EURORISTORAZIONE SRL -	61,85	67,12
S. Lucia Societa' Cooperativa Sociale di Solidarieta' ONLUS	54,45	59,09
Sercar ristorazione collettiva S.p.A.	64,50	70,00

La seduta si chiude alle ore 12:22.



Letto confermato e sottoscritto.

Il Presidente della Commissione Pablo Buratti

I Componenti:

- Gessica Allieri
- Matteo Carrera

Il Segretario verbalizzante: Daniela Mazzeo

PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE														
LOTTO 1 COMUNE DI BAGNOLO MELLA				Dussmann Service SRL					CIRFOOD S.C.					
DESCRIZIONE	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "D"	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "T"	PUNTEGGIO ELEMENTO Max	MAX	PABLO BURATTI	GESSICA ALLERI	MATTEO CARRERA	MEDIA	PUNTEGGIO	PABLO BURATTI	GESSICA ALLERI	MATTEO CARRERA	MEDIA	PUNTEGGIO
1	CERTIFICAZIONI (in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice). Per l'attribuzione del punteggio le certificazioni devono essere allegate all'offerta tecnica			3										
1.1	ISO 22000:2018: Conformità del sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare per almeno un sito produttivo di servizi di ristorazione scolastica	0,5		SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI		0,5			0,50	0,5				0,50
1.2	ISO 14001:2015: Sistemi di gestione ambientale	0,5		SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI		0,5			0,50	0,5				0,50
1.3	ISO 45001:2028: Certificazioni salute e sicurezza sul lavoro	0,5		SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI		0,5			0,50	0,5				0,50
1.4	SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa	0,5		SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI		0,5			0,50	0,5				0,50
1.5	ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari	0,5		SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI		0,5			0,50	0,5				0,50

1.6	ISO 9001:2015 : Conformità del servizio di gestione qualità – ambito ristorazione collettiva e/o scolastica		0,5		SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI		0,5		0,50	0,5		0,50				
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO			20												
2.1	Modalità operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate, modalità di selezione dei fornitori, logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità per le forniture tempestive e di qualità e le caratteristiche ambientali, anche in relazione ai criteri CAM	4					0,90	0,80	0,80	0,83	3,32	0,90	0,80	1,00	0,90	3,60
2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto: preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati, organizzazione delle cucine . Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale.	4					0,80	0,80	0,60	0,73	2,92	0,90	1,00	0,90	0,93	3,72
2.3	Organizzazione del servizio nei refettori delle scuole: descrizione dell'organizzazione del servizio in relazione ai turni previsti dal capitolato per l'anno scolastico. Saranno valutate l'organizzazione e la sua sostenibilità in relazione ai tempi di somministrazione richiesti e alla qualità del servizio.	4					0,70	0,80	0,40	0,63	2,52	1,00	1,00	0,80	0,93	3,72
2.4	Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose), vengono valutate le modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto.	4					0,80	0,80	1,00	0,87	3,48	0,90	1,00	1,00	0,97	3,88

2.5	Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superficie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale e acqua. Sarà valutata la completezza del sistema di tracciabilità	2					0,80	0,80	0,90	0,83	1,66	0,70	0,60	0,70	0,67	1,34
2.6	Piano trasporti: tempi previsto per il trasporto dalla cucina di Via Nenni al refettorio della scuola dell'infanzia ovest, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati. Sarà valutata l'affidabilità e completezza del piano, il rispetto delle temperature dei pasti e l'impatto ambientale complessivo.	2					0,70	0,80	0,90	0,80	1,60	0,90	0,80	0,80	0,83	1,66
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE			5												
3.1	Modalità di gestione delle altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, problemi tecnici, indispensabilità temporanea di materiali, problemi relativi al trasporto dei pasti): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte, in particolar modo presenza di un centro di cottura alternativo.	5					0,80	0,80	1,00	0,87	4,35	0,80	0,80	1,00	0,87	4,35
4	GESTIONE DEL PERSONALE			8												
4.1	Organizzazione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori. Rappresentazione attraverso un diagramma di Gantt delle figure impiegate (direttore – dietista – cuochi – addetti ai servizi di mensa – autisti), le attività che ogni figura svolge nell'arco della giornata e le ore giornaliere con evidenza del monte ore complessivo previsto per l'intera durata dell'appalto	4					0,80	0,80	0,80	0,80	3,20	0,80	0,80	0,90	0,83	3,32
4.2	Piano di formazione del personale: valutazione di coerenza e idoneità del piano formativo (esclusa la formazione obbligatoria in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e in materia igienico-sanitaria) rispetto all'obiettivo primario di miglioramento della qualità e gradibilità del servizio e della riduzione dello scarto del cibo servito già a partire dal primo anno scolastico dell'appalto. Valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.	4					0,80	0,60	0,80	0,73	2,92	1,00	0,80	0,90	0,90	3,60

5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)			13						
5.1	<p>Criterio 1, subcritero a) Prodotti biologici da km zero e filiera corta: Impegno ad utilizzare in appalto prodotti biologici da filiera corta e chilometro zero tra le seguenti categorie: ortaggi, frutta, legumi, cereali, La quantità indicata deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire; pasta, riso, carne e derivati, prodotti lattiero-caseari, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati. La quantità indicata deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari.</p> <p>Saranno attribuiti 0,5 punti per ogni prodotto offerto, con il massimo di 12</p>		6			6	6,00	6	6,00	
5.2	<p>Criterio 2, subcritero a) Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto delle derrate alimentari. (Presentare elenco come specificato nei CAM) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, es. veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).</p> <p>2 PUNTI= 100% dei veicoli utilizzati; 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli</p>		2			2	2,00	2	2,00	
5.3	<p>Criterio 3 Comunicazioni: Descrizione dell'impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.</p> <p>PUNTI 0.5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla</p>		3			3	3,00	3	3,00	

5.4	<p> Criterio 4, sub criterio a) Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari: somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto. </p>	2				0,90	1,00	1,00	0,97	1,94	0,80	0,80	0,70	0,77	1,54
6	GRADIMENTO DEL SERVIZIO RIDUZIONE DEGLI SPRECHI			2											
6.1	<p> Piano di monitoraggio del gradimento del servizio da parte dell'utenza (alunni, insegnanti e genitori), con indicazione delle azioni che si prevede di attuare in base all'esito delle rilevazioni di gradimento che verranno effettuate. </p>	2				0,80	0,80	0,90	0,83	1,66	1,00	0,80	0,90	0,90	1,80
7	MANUTENZIONE PROGRAMMATA			4											
7.1	<p> Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura (indicare anche la modalità di manutenzione). 4 PUNTI = almeno quadrimestrale; 2 PUNTI = semestrale; 0 PUNTI = oltre il semestre </p>		4			4				4,00	4				4,00
8	INTERVENTI DI SANIFICAZIONE			3											
8.1	<p> Gestione del piano di pulizia e sanificazione e di monitoraggio degli infestanti: valutazione della pertinenza delle attività previste e delle modalità adottate per garantire l'efficacia e tempestività degli interventi e il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale </p>	3				0,80	0,80	0,60	0,73	2,19	0,90	0,80	0,80	0,83	2,49
9	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico del comune)			22											
9.1	<p> Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto. </p>	10				0,40	0,80	0,60	0,60	6,00	1,00	1,00	1,00	1,00	10,00

9.2	N. pasti gratuiti garantiti: fino a 2 pasti al giorno = 2 punti più di 3 pasti giorno = 4 punti		4				4						4,00	4				4,00
9.3	Proposte migliorative relative alla organizzazione degli spazi di lavoro e di posizionamento delle attrezzature nella cucina della Scuola di Viale Memoria e degli annessi locali di servizio (dispensa, magazzino, ecc)	8					0,50	0,80	0,80	0,70	5,60	1,00	1,00	0,90	0,97			7,76
			58	22	80													
	PRESIDENTE	PABLO BURATTI																
	COMMISSARIO	GESSICA ALLERI																
	COMMISSARIO	MATTEO CARRERA																
	SECRETARIO VERBALIZZANTE	DANIELA MAZZEO																
Documento firmato digitalmente																		

PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE																															
LOTTO 2 COMUNE DI COLLEBEATO							G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S.					Dussmann Service SRL					Vivenda SPA					S. Lucia Societa' Cooperativa Sociale di Solidarieta' ONLUS					CIRFOOD S.C				
	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "D"	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "T"	PUNTEGGIO ELEMENTO MAX	MAX	PABLO BURATTI	GESSICA ALLERI	MATTEO CARRERA	MEDIA	PUNTEGGIO	PABLO BURATTI	GESSICA ALLERI	MATTEO CARRERA	MEDIA	PUNTEGGIO	PABLO BURATTI	GESSICA ALLERI	MATTEO CARRERA	MEDIA	PUNTEGGIO	PABLO BURATTI	GESSICA ALLERI	MATTEO CARRERA	MEDIA	PUNTEGGIO	PABLO BURATTI	GESSICA ALLERI	MATTEO CARRERA	MEDIA	PUNTEGGIO	
1	CERTIFICAZIONI (in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice). Per l'attribuzione del punteggio le certificazioni devono essere allegate all'offerta tecnica			3																											
1.1	ISO 22000:2018: Conformità del sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare per almeno un sito produttivo di servizi di ristorazione scolastica	0,5			SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI	0,5				0,50	0,5				0,50	0,5				0,50	0,5				0,50	0,5				0,50	
1.2	ISO 14001:2015: Sistemi di gestione ambientale	0,5			SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI	0,5				0,50	0,5				0,50	0,5				0,50	0,5				0,50	0,5				0,50	
1.3	ISO 45001:2028: Certificazioni salute e sicurezza sul lavoro	0,5			SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI					0,00	0,5				0,50	0,5				0,50	0,5				0,00	0,5				0,50	
1.4	SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa	0,5			SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI					0,00	0,5				0,50	0,5				0,50	0,5				0,50	0,5				0,50	
1.5	ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari	0,5			SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI					0,00	0,5				0,50	0,5				0,50	0,5				0,00	0,5				0,50	
1.6	ISO 9001:2015 : Conformità del servizio di gestione qualità – ambito ristorazione collettiva e/o scolastica	0,5			SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI	0,5				0,50	0,5				0,50	0,5				0,50	0,5				0,50	0,5				0,50	
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO			18																											

2.1	Modalità operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate, modalità di selezione dei fornitori, logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità per le forniture tempestive e di qualità e le caratteristiche ambientali, anche in relazione ai criteri CAM	4					0,60	0,80	0,70	0,70	2,80	0,90	1,00	0,80	0,90	3,60	0,90	1,00	0,80	0,90	3,60	0,70	0,80	0,60	0,70	2,80	0,90	1,00	1,00	0,97	3,88
2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto: preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati, organizzazione del Centro Cottura. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale.	4					0,60	0,70	0,70	0,67	2,68	0,80	1,00	0,60	0,80	3,20	0,60	0,80	0,80	0,73	2,92	0,50	0,80	0,60	0,63	2,52	0,90	1,00	0,90	0,93	3,72
2.3	Organizzazione del servizio nel refettorio della scuola: descrizione dell'organizzazione del servizio in relazione ai turni previsti dal capitolato per l'anno scolastico. Saranno valutate l'organizzazione e la sua sostenibilità in relazione ai tempi di somministrazione richiesti e alla qualità del servizio.	4					0,60	0,70	0,70	0,67	2,68	0,70	0,80	0,80	0,77	3,08	0,60	0,80	0,80	0,73	2,92	0,40	0,60	0,60	0,53	2,12	1,00	0,80	0,80	0,87	3,48
2.4	Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose) , vengono valutate le modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto.	4					0,60	0,80	0,60	0,67	2,68	0,80	0,80	1,00	0,87	3,48	0,70	0,80	0,90	0,80	3,20	0,60	1,00	0,80	0,80	3,20	0,90	1,00	1,00	0,97	3,88
2.5	Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superficie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale e acqua. Sarà valutata la completezza del sistema di tracciabilità	2					0,80	0,80	0,90	0,83	1,66	0,80	0,60	0,80	0,73	1,46	0,80	0,80	0,90	0,83	1,66	0,60	0,70	0,60	0,63	1,26	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE																														
3.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale : sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte.	2,5					0,80	0,80	0,90	0,83	2,08	0,80	0,80	0,90	0,83	2,08	0,80	0,80	0,80	0,80	2,00	0,80	0,80	0,80	0,80	2,00	0,80	0,80	0,80	0,80	2,00
3.2	Modalità di gestione delle altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, problemi tecnici, indispensabilità temporanea di materiali, problemi relativi al trasporto dei pasti): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte.	2,5					0,80	0,80	0,60	0,73	1,83	0,80	0,60	1,00	0,80	2,00	0,80	0,80	0,90	0,83	2,08	0,50	0,60	0,70	0,60	1,50	0,80	0,80	1,00	0,87	2,18

4	GESTIONE DEL PERSONALE			6																													
4.1	<p>Organizzazione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori. Rappresentazione attraverso un diagramma di Gantt delle figure impiegate (direttore – dietista – cuochi – addetti ai servizi di mensa – autisti), le attività che ogni figura svolge nell’arco della giornata e le ore giornaliere con evidenza del monte ore complessivo previsto per l’intera durata dell’appalto.</p>	3				0,80	0,80	0,60	0,73	2,19	0,80	0,80	0,70	0,77	2,31	0,80	0,80	1,00	0,87	2,61	0,80	1,00	0,70	0,83	2,49	0,80	0,80	1,00	0,87	2,61			
4.2	<p>Piano di formazione del personale: valutazione di coerenza e idoneità del piano formativo (esclusa la formazione obbligatoria in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e in materia igienico-sanitaria) rispetto all’obiettivo primario di miglioramento della qualità e gradibilità del servizio e della riduzione dello scarto del cibo servito già a partire dal primo anno scolastico dell’appalto. Valutazione dell’articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.</p>	3				0,60	0,60	0,60	0,60	1,80	0,80	0,80	0,80	0,80	2,40	0,80	1,00	0,80	0,87	2,61	0,50	0,60	0,70	0,60	1,80	0,80	0,80	0,90	0,83	2,49			
5	<p>C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)</p>			12																													
5.1	<p>Criterio 1, subcriterio a) Prodotti biologici da km zero e filiera corta: Impegno ad utilizzare in appalto prodotti biologici da filiera corta e chilometro zero tra le seguenti categorie: ortaggi, frutta, legumi, cereali, La quantità indicata deve coprire l’intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire; pasta, riso, carne e derivati, prodotti lattiero-caseari, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati. La quantità indicata deve coprire l’intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Si precisa che diversi formati o diverse “specie” del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari. Saranno attribuiti 0,5 punti per ogni prodotto offerto, con il massimo di 12 prodotti.</p>	6				6			6,00	6			6,00	6				6,00	6				6,00	6				6,00					

5.2	Criterio 2, subcriterio a) Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto delle derrate alimentari . (Presentare elenco come specificato nei CAM) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, es. veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL). 2 PUNTI= 100% dei veicoli utilizzati; 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli	2				2		2,00	2		2,00	2		2,00	2		2,00	2		2,00	2		2,00	2		2,00				
5.3	Criterio 3 Comunicazioni: Descrizione dell'impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. PUNTI 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 4 iniziative)	2				2		2,00	2		2,00	2		2,00	2		2,00	2		2,00	2		2,00	2		2,00				
5.4	Criterio 4, sub criterio a) Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari: somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto.	2				0,70	0,60	0,60	0,63	1,26	0,70	0,60	0,60	0,63	1,26	0,40	0,50	0,50	0,47	0,94	0,20	0,30	0,10	0,20	0,40	0,70	0,50	0,40	0,53	1,06
6	GRADIMENTO DEL SERVIZIO RIDUZIONE DEGLI SPRECHI		4																											
6.1	Piano di monitoraggio del gradimento del servizio da parte dell'utenza (alunni, insegnanti e genitori), con indicazione delle azioni che si prevede di attuare in base all'esito delle rilevazioni di gradimento che verranno effettuate.	2				0,70	0,80	0,90	0,80	1,60	0,80	0,70	0,90	0,80	1,60	0,80	0,70	0,90	0,80	1,60	0,50	0,80	0,70	0,67	1,34	1,00	1,00	0,90	0,97	1,94
6.2	Piano di monitoraggio e contenimento degli sprechi , con indicazione delle azioni previste per il recupero (vedasi sezione L Trasporto, distribuzione dei pasti del capitolato d'appalto e per la riduzione dello scarto del cibo preparato/servito, in base all'esito del monitoraggio.	2				0,70	0,80	0,70	0,73	1,46	0,80	1,00	0,80	0,87	1,74	0,80	0,60	0,60	0,67	1,34	0,60	0,60	0,70	0,63	1,26	0,90	1,00	1,00	0,97	1,94
7	MANUTENZIONE PROGRAMMATA		2																											

7.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura (indicare anche la modalità di manutenzione). 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTI = semestrale; 0 PUNTI = oltre il semestre		2			2		2,00		2		2,00		2		2,00		2		2,00		2		2,00						
8	INTERVENTI DI PULIZIA DI SANIFICAZIONE			2																										
8.1	Gestione del piano di pulizia e sanificazione e di monitoraggio degli infestanti: valutazione della pertinenza delle attività previste e delle modalità adottate per garantire l'efficacia e tempestività degli interventi e il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale.	2				0,80	1,00	0,70	0,83	1,66	0,80	0,80	0,70	0,77	1,54	0,80	0,80	0,90	0,83	1,66	0,60	0,80	0,70	0,70	1,40	0,90	1,00	0,90	0,93	1,86
9	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico del Comune)			18																										
9.1	Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti oltre a quelle già previste da capitolato (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto.	4				0,60	0,50	0,50	0,53	2,12	0,60	0,80	0,80	0,73	2,92	0,60	0,70	0,70	0,67	2,68	0,60	0,80	0,80	0,73	2,92	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00
9.2	N. pasti gratuiti garantiti: da 0 a 599= 0 punti Da 600 a 699 pasti annui= 2 punti Da 700 a 799 pasti annui= 2,5 Da 800 a 899 pasti annui= 3 punti Da 900 a 999 pasti annui=3,5 Da 1000 pasti annui= 4		4			4				4,00	4				4,00	4				4,00	4				4,00	4				4,00
9.3	Ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni 0 punti= fino a 99 ore 1 punto= da 100 a 199 ore annuali 2 punti= da 200 a 299 ore annuali 3 punti= oltre 300 ore annuali		3			3				3,00	3				3,00	3				3,00	3				3,00	3				3,00
9.4	Predisposizione rinfreschi organizzati dal Comune per max 100 persone. 1 PUNTO ogni rinfresco offerto, max 2 punti		2			2				2,00	2				2,00	2				2,00	2				2,00	2				2,00
9.6	Fornitura merenda sana agli alunni della Scuola Primaria. n. 1 merenda mensile = 1 punti n. 2 o più merende mensili = 2 punti		2			2				2,00	2				2,00	2				2,00	2				2,00	2				2,00
9.7	Fornitura pacchi alimentari gratuiti contenenti una serie codificata di beni alimentari non deperibili (pasta secca, cereali, legumi secchi o in scatola, olio extra vergine, passata di pomodoro, conserve di pesce, farine, biscotti secchi, caffè in polvere) da destinare a casi sociali individuati dal Comune 0 punti= fino a 99 pacchi 1 punto= da 100 a 149 pacchi annui 2 punti= da 150 a 199 pacchi annui 3 punti= oltre 200 pacchi annui		3			3				3,00	3				3,00	3				3,00	3				3,00	3				3,00

PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE																								
LOTTO 3 COMUNE DI PADERNO FRANCIACORTA							G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S.			EURORISTORAZIONE SRL			S. Lucia Societa' Cooperativa Sociale di Solidarieta' ONLUS			Serca r ristorazione collettiva S.p.A.								
	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "D"	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "T"	PUNTEGGIO ELEMENTO Max	MAX	PABLO BURATTI	GESSICA ALLERI	MATTEO CARRERA	MEDIA	PUNTEGGIO	PABLO BURATTI	GESSICA ALLERI	MATTEO CARRERA	MEDIA	PUNTEGGIO	PABLO BURATTI	GESSICA ALLERI	MATTEO CARRERA	MEDIA	PUNTEGGIO				
1	CERTIFICAZIONI (in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice). Per l'attribuzione del punteggio le certificazioni devono essere allegate all'offerta tecnica		1	2																				
1.1	ISO 22000:2018: Conformità del sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare per almeno un sito produttivo di servizi di ristorazione scolastica		0,5			0,5				0,50	0,5				0,50	0,5				0,50	0,5			0,50
1.2	ISO 14001:2015: Sistemi di gestione ambientale		0,5			0,5				0,50	0,5				0,50	0,5				0,50	0,5			0,50
1.3	ISO 45001:2028: Certificazioni salute e sicurezza sul lavoro		0,5							0,00	0,5				0,50	0,5				0,00	0,5			0,50
1.4	ISO 22005:2018 oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari		0,5							0,00	0,5				0,50	0,5				0,00	0,5			0,50
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO			22																				

2.1	Modalità operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate, modalità di selezione dei fornitori, logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità per le forniture tempestive e di qualità e le caratteristiche ambientali, anche in relazione ai criteri CAM	4					0,60	0,60	0,70	0,63	2,52	0,80	0,80	1,00	0,87	3,48	0,70	0,80	0,60	0,70	2,80	0,90	1,00	1,00	0,97	3,88
2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto: preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati, organizzazione del Centro Cottura. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale.	4					0,80	0,80	0,80	0,80	3,20	0,70	0,80	1,00	0,83	3,32	0,50	0,70	0,60	0,60	2,40	0,90	1,00	0,90	0,93	3,72
2.3	Organizzazione del servizio nel refettorio della scuola: descrizione dell'organizzazione del servizio in relazione ai turni previsti dal capitolato per l'anno scolastico. Saranno valutate l'organizzazione e la sua sostenibilità in relazione ai tempi di somministrazione richiesti e alla qualità del servizio.	4					0,90	0,70	0,80	0,80	3,20	0,70	0,60	0,80	0,70	2,80	0,70	0,80	0,70	0,73	2,92	0,80	0,80	0,70	0,77	3,08
2.4	Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose), vengono valutate le modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto.	4					0,60	0,70	0,60	0,63	2,52	0,90	0,80	1,00	0,90	3,60	0,50	0,70	0,60	0,60	2,40	0,90	0,80	1,00	0,90	3,60
2.5	Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superficie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale e acqua. Sarà valutata la completezza del sistema di tracciabilità	2					0,60	0,80	0,80	0,73	1,46	0,70	0,70	0,90	0,77	1,54	0,60	0,80	0,60	0,67	1,34	0,80	0,80	0,90	0,83	1,66

2.6	Piano trasporti: tempi previsto per il trasporto dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati. Sarà valutata l'affidabilità e completezza del piano, il rispetto delle temperature dei pasti e l'impatto ambientale complessivo.	4				0,90	0,90	1,00	0,93	3,72	0,90	0,70	0,80	0,80	3,20	0,70	0,80	0,70	0,73	2,92	0,90	0,80	0,80	0,83	3,32
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE		4																						
3.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale: sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte	2				0,80	0,80	0,70	0,77	1,54	0,80	0,80	0,90	0,83	1,66	0,80	0,80	0,70	0,77	1,54	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60
3.2	Modalità di gestione delle altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, problemi tecnici, indispensabilità temporanea di materiali, problemi relativi al trasporto dei pasti): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte.	2				0,70	0,80	0,60	0,70	1,40	0,80	0,70	0,80	0,77	1,54	0,70	0,80	0,70	0,73	1,46	0,90	0,80	1,00	0,90	1,80
4	GESTIONE DEL PERSONALE		5																						
4.1	Organizzazione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori. Rappresentazione attraverso un diagramma di Gantt delle figure impiegate (direttore – dietista – cuochi – addetti ai servizi di mensa – autisti), le attività che ogni figura svolge nell'arco della giornata e le ore giornaliere con evidenza del monte ore complessivo previsto per l'intera durata dell'appalto	3				0,90	0,80	0,70	0,80	2,40	0,80	0,80	0,70	0,77	2,31	0,70	0,80	0,60	0,70	2,10	0,90	0,80	0,90	0,87	2,61
4.2	Piano di formazione del personale: valutazione di coerenza e idoneità del piano formativo (esclusa la formazione obbligatoria in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e in materia igienico-sanitaria) rispetto all'obiettivo primario di miglioramento della qualità e gradibilità del servizio e della riduzione dello scarto del cibo servito già a partire dal primo anno scolastico dell'appalto. Valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.	2				0,60	0,60	0,70	0,63	1,26	0,80	0,70	0,90	0,80	1,60	0,50	0,70	0,70	0,63	1,26	0,90	0,80	1,00	0,90	1,80

5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)		14																						
5.1	Prodotti biologici da km zero e filiera corta: Impegno ad utilizzare in appalto prodotti biologici da filiera corta e chilometro zero tra le seguenti categorie: ortaggi, frutta, legumi, cereali, La quantità indicata deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire; pasta, riso, carne e derivati, prodotti lattiero-caseari, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati. La quantità indicata deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari. Saranno attribuiti: 0,5 punti per ogni prodotto offerto, con il massimo di 20 prodotti.		10			10		10,00		10		10,00		10		10,00		10		10,00		10		10,00	
5.2	Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto delle derrate alimentari. (Presentare elenco come specificato nei CAM) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, es. veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL). 4 PUNTI= 100% dei veicoli utilizzati; 2 PUNTI= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli		4			4		4,00		4		4,00		4		4,00		4		4,00		4		4,00	
6	GRADIMENTO DEL SERVIZIO RIDUZIONE DEGLI SPRECHI		4																						
6.1	Piano di monitoraggio del gradimento del servizio da parte dell'utenza (alunni, insegnanti e genitori), con indicazione delle azioni che si prevede di attuare in base all'esito delle rilevazioni di gradimento che verranno effettuate.	2				0,70	0,60	0,90	0,73	1,46	0,80	0,90	1,00	0,90	1,80	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	0,80	1,00	0,90	0,90	1,80
6.2	Piano di monitoraggio e contenimento degli sprechi, con indicazione delle azioni previste per il recupero e per la riduzione dello scarto del cibo preparato/servito, in base all'esito del monitoraggio.	2				0,80	0,70	0,80	0,77	1,54	0,80	0,90	0,70	0,80	1,60	0,80	0,80	0,70	0,77	1,54	0,80	1,00	0,90	0,90	1,80
7	MANUTENZIONE PROGRAMMATA		3																						
7.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura (indicare anche la modalità di manutenzione). 3 PUNTI = almeno quadrimestrale; 2 PUNTI = semestrale; 0 PUNTI = oltre il semestre		3			3		3,00		3		3,00		3		3,00		3		3,00		3		3,00	

8	INTERVENTI DI SANIFICAZIONE			2																					
8.1	Gestione del piano di pulizia e sanificazione e di monitoraggio degli infestanti: valutazione della pertinenza delle attività previste e delle modalità adottate per garantire l'efficacia e tempestività degli interventi e il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale.	2				0,80	0,90	0,90	0,87	1,74	0,80	0,90	1,00	0,90	1,80	0,80	0,90	0,80	0,83	1,66	0,80	0,90	0,90	0,87	1,74
9	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico del comune)			14																					
9.1	Miglioria Gestionale: software gestionale per iscrizione al servizio, pagamento pasti (tramite pagoPA), rilevazione delle presenze, prenotazione pasto e invio dati	7				1,00	0,70	0,80	0,83	5,81	1,00	0,80	0,90	0,90	6,30	1,00	0,80	0,60	0,80	5,60	1,00	1,00	1,00	1,00	7,00
9.2	Altre proposte aggiuntive, migliorative ed innovative, coerenti con gli obiettivi primari di miglioramento della qualità e gradibilità del servizio e della riduzione dello scarto del cibo servito: verranno valutate solo le proposte per le quali verrà data esplicita motivazione in relazione a tali obiettivi.	7				0,90	0,80	1,00	0,90	6,30	0,80	1,00	0,90	0,90	6,30	0,60	0,80	0,80	0,73	5,11	0,80	1,00	0,80	0,87	6,09
						64,50				58,07					61,85					54,45				64,50	
			51	19	70					63,02					67,12					59,09				70,00	
	PRESIDENTE	PABLO BURATTI																							
	COMMISSARIO	GESSICA ALLERI																							
	COMMISSARIO	MATTEO CARRERA																							
	SEGRETARIO VERBALIZZANTE	DANIELA MAZZEO																							
	Documento firmato digitalmente																								

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <p>VERBALE APERTURA OFFERTE ECONOMICHE</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 MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE - LOTTO 1 COMUNE DI BAGNOLO MELLA (BS) CIG B1194A1AF9 - LOTTO 2 COMUNE DI COLLEBEATO (BS) CIG B1194A2BCC - LOTTO 3 COMUNE DI PADERNO FRANCIACORTA (BS) CIG B1194A3C9F.

Il giorno 27/05/2024 alle ore 8:40, il **RUP della CUC** e segretario verbalizzante dott.ssa Daniela Mazzeo prende atto dei punteggi assegnati dalla Commissione giudicatrice alle offerte tecniche, come di seguito indicato:

LOTTO 1 – COMUNE DI BAGNOLO MELLA

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
Dussmann Service SRL	65,36	69,92
CIRFOOD S.C.	74,78	80,00

LOTTO 2 COMUNE DI COLLEBEATO

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S.	56,00	59,72
Dussmann Service SRL	61,67	65,77
Vivenda spa	60,82	64,86
S. Lucia Societa' Cooperativa Sociale di Solidarieta' ONLUS	55,01	58,66
CIRFOOD S.C.	65,64	70,00

LOTTO 3 COMUNE DI PADERNO FRANCIACORTA

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S.	58,07	63,02
EURORISTORAZIONE SRL -	61,85	67,12

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

S. Lucia Societa' Cooperativa Sociale di Solidarieta' ONLUS	54,45	59,09
Sercar ristorazione collettiva S.p.A.	64,50	70,00

Tutte le offerte del Lotto 1 – COMUNE DI BAGNOLO MELLA hanno superato la soglia minima di 48 punti per accedere all’apertura dell’offerta economica, così come specificato nel punto 18.1 del disciplinare di gara.

Tutte le offerte del Lotto 2 – COMUNE DI COLLEBEATO hanno superato la soglia minima di 45 punti per accedere all’apertura dell’offerta economica, così come specificato nel punto 18.1 del disciplinare di gara.

Tutte le offerte del Lotto 3 – COMUNE DI PADERNO FRANCIACORTA hanno superato la soglia minima di 40 punti per accedere all’apertura dell’offerta economica, così come specificato nel punto 18.1 del disciplinare di gara.

Il RUP della CUC procede all’apertura della “Busta telematica – offerta economica” presentata dalle concorrenti e prende atto delle singole offerte e dei punteggi assegnati:

LOTTO 1 – COMUNE DI BAGNOLO MELLA

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO
Dussmann Service SRL	€ 994.085,40	20
CIRFOOD S.C.	€ 1.006.100,90	18,17

LOTTO 2 COMUNE DI COLLEBEATO

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO
G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S.	€ 877.083,747	27,27
Dussmann Service SRL	€ 878.870,73	27,10
Vivenda spa	€ 891.866,97	25,43
S. Lucia Societa' Cooperativa Sociale di Solidarieta' ONLUS	€ 830.134,83	30,00
CIRFOOD S.C.	€ 888.617,91	25,94

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

LOTTO 3 COMUNE DI PADERNO FRANCIACORTA

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO
G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S.	€ 437.046,54	29,39
EURORISTORAZIONE SRL -	€ 440.490,00	28,08
S. Lucia Societa' Cooperativa Sociale di Solidarieta' ONLUS	€ 452.063,94	18,96
Sercar ristorazione collettiva S.p.A	€ 435.218,40	30,00

La graduatoria finale risulta la seguente:

LOTTO 1 – COMUNE DI BAGNOLO MELLA

Ordine di classif.	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO ECONOMICO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO
1	CIRFOOD S.C.	80,00	18,17	98,17
2	Dussmann Service SRL	69,92	20,00	89,92

LOTTO 2 COMUNE DI COLLEBEATO

Ordine di classif.	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO ECONOMICO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO
1	CIRFOOD S.C.	70,00	25,94	95,94
2	Dussmann Service SRL	65,77	27,10	92,87
3	Vivenda spa	64,86	25,43	90,29
4	S. Lucia Societa' Cooperativa Sociale di Solidarieta' ONLUS	58,66	30,00	88,66
5	G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S.	59,72	27,27	86,99

LOTTO 3 COMUNE DI PADERNO FRANCIACORTA

Ordine di classif.	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO ECONOMICO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO
1	Sercar ristorazione collettiva S.p.A	70,00	30,00	100,00
2	EURORISTORAZIONE SRL -	67,12	28,08	95,20
3	G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S.	63,02	29,39	92,41

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

3	S. Lucia Societa' Cooperativa Sociale di Solidarieta' ONLUS	59,09	18,96	78,05
---	---	-------	-------	-------

Pertanto, il RUP della CUC:

- per il LOTTO 1 – COMUNE DI BAGNOLO MELLA, essendo le offerte ammesse inferiori a 3 non procede all'individuazione dell'offerta anormalmente bassa come indicato al punto 23 del disciplinare di gara e:
 - *propone* l'aggiudicazione al concorrente primo classificato CIRFOOD S.C., con sede legale in Reggio Emilia, via Nobel n. 19 – C.F. e PIVA 00464110352, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 98,17, offrendo un prezzo pasto scuola infanzia/primaria pari a € 4,13 e un prezzo pasto scuola infanzia ovest pari a € 4,59 per un ribasso complessivo arrotondato dell'1,90% e quindi un importo ribassato di € 1.006.100,90 (di cui € 470.613,68 quali costi della manodopera ed € 9.470,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 373,96, per un importo contrattuale complessivo pari a € 1.006.474,86 oltre IVA;
 - *demanda* al RUP la valutazione dell'eventuale congruità dell'offerta, così come previsto dall'articolo 110, comma 1 del D.lgs. n. 36/2023.
 - *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.
- per il LOTTO 2 COMUNE DI COLLEBEATO:
 - *formula la graduatoria dando atto* che il primo classificato è il concorrente CIRFOOD S.C con sede legale in Reggio Emilia, via Nobel n. 19 – C.F. e PIVA 00464110352 che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 95,94, offrendo un prezzo sia per pasto scuola infanzia/primaria sia per pasto utenti domiciliari pari a € 5,47 per un ribasso complessivo arrotondato del 1,97% e quindi un importo ribassato di € 888.617,91 (di cui € 384.380,24 quali costi della manodopera ed € 9.124,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 6.300,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 894.917,91 oltre IVA;
 - *rileva* che l'offerta presentata dal concorrente, primo classificato, risulta anormalmente bassa 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 € 384.380,24;
 - *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.
- LOTTO 3 COMUNE DI PADERNO FRANCIACORTA, essendo le offerte ammesse inferiori a 5



non procede all'individuazione dell'offerta anormalmente bassa come indicato al punto 23 del disciplinare di gara e:

- *propone* l'aggiudicazione al concorrente primo classificato SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA, con sede legale in Alzano Lombardo (BG), viale Piave n. 55 – C.F. e PIVA 01424360160, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 100, offrendo un prezzo per pasto scuola primaria pari a € 5,53 e un prezzo pasto a domicilio pari a € 5,76 per un ribasso complessivo arrotondato del 4,13% e quindi un importo ribassato di € 435.218,40 (di cui € 249.093,61 quali costi della manodopera ed € 4.672,80 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 1.200,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 436.418,40 oltre IVA;
- *demanda* al RUP la valutazione dell'eventuale congruità dell'offerta, così come previsto dall'articolo 110, comma 1 del D.lgs. n. 36/2023.
- *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 termina alle ore 9:08.

Letto confermato e sottoscritto.

Il RUP della CUC Dott.ssa Daniela Mazzeo