

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA	
<hr/> VERBALE DEL 04 SETTEMBRE 2019 <hr/>		

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA DEL COMUNE DI DARFO BOARIO TERME - PERIODO DAL 01/09/2019 AL 31/08/2021 CON POSSIBILITA' DI RINNOVO PER ULTERIORI 2 ANNI - RISERVATO A OPERATORI ECONOMICI E A COOPERATIVE SOCIALI E LORO CONSORZI DI CUI ALL'ART. 112 DEL D. LGS. N. 50/2016 E S.M.I. - CIG 79641722A5.

Premesso che:

- la CUC AREA VASTA BRESCIA Sede Territoriale Distaccata della Comunità Montana di Valle Camonica per conto del Comune di Berzo Inferiore in attuazione della 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 n. 26/2017, sottoscritta con il Comune in oggetto in data 30.01.2018, ha indetto la presente procedura di gara;
- con determinazione a contrarre n. 28 del 10.07.2019 adottata dal Comune di Berzo Inferiore (Prov. BS) è stata indetta la procedura di gara negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del d.lgs. 50/2016 e s.m.i. finalizzata all'affidamento del servizio in oggetto, da aggiudicare mediante applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, del medesimo decreto;
- l'importo complessivo dell'appalto ammonta ad € **127.656,00** oltre IVA.
- in data 27 agosto 2019 è stata pubblicata la procedura di gara identificata con ID 114353063 per la selezione dell'operatore economico affidatario, sulla piattaforma regionale SINTEL (Piattaforma di e-Procurement di ARCA – Azienda Regionale Centrale Acquisti di Regione Lombardia) fissando allo scopo il termine di scadenza per la presentazione delle offerte alle ore 12.00 del 02 Settembre 2019;
- In data 02 settembre 2019 alle ore 14.30 presso la sede della Comunità Montana di Valle Camonica, Piazza F. Tassara n. 3 - Breno si è insediata l'Autorità di gara individuata nella persona di Gianluca Guizzardi, quale Responsabile del procedimento di gara (RUP di gara), assistito, in qualità di testimone, dal dipendente Piermario Arrighini, assegnato funzionalmente alla Centrale di Committenza, Sede Territoriale presso la Comunità Montana della Valle Camonica;
- Con la determinazione dirigenziale n. 1298/2019 del Settore della Stazione Appaltante – Centrale Unica di Committenza di Area Vasta è stata nominata la Commissione di gara, ai sensi dell'articolo 10 del Regolamento della "CUC" Area vasta Brescia;

Ciò premesso,

- in data 04 Settembre 2019 alle ore 8.30 presso la sede della Comunità Montana di Valle Camonica, Piazza F. Tassara n. 3 - Breno, in seduta riservata si è insediata la suddetta Commissione, composta da:
 - Scalvinoni Emanuela, Responsabile Area Economico-Finanziaria del Comune di Cividate Camuno, in qualità di Presidente;

- Scalvinoni Rossella, istruttore amministrativo presso il Comune di Berzo Inferiore in qualità di Componente la Commissione;
- Piermario Arrighini, dipendente della Comunità Montana di Valle Camonica ed assegnato funzionalmente alla CUC Area Vasta Brescia sede distaccata territoriale della Comunità Montana di Valle Camonica, in qualità di Presidente, in qualità di Componente la Commissione;

La Commissione di gara, procede all'apertura ed alla valutazione dell'offerta tecnica sulla base degli elementi indicati nel bando di gara.

Al termine della valutazione la Commissione di gara attribuisce il seguente punteggio tecnico, come risulta dalla tabella di valutazione allegata al presente verbale.

NOME PARTECIPANTE	PUNTEGGIO TECNICO
GASTRONOMIA ZANI S.N.C.	34,50 P.TI

La fase di verifica della busta tecnica si conclude alle ore 9.00. La Commissione, concluse le attività di competenza, rimette gli atti all'autorità di gara per l'apertura dell'offerta economica.

Alle ore 9:00 si chiude la seduta di valutazione delle offerte tecniche.

Letto confermato e sottoscritto

Emanuela Scalvinoni

Presidente Commissione di gara

Emanuela Scalvinoni

Rossella Scalvinoni

Componente Commissione di gara

Rossella Scalvinoni

Piermario Arrighini

Componente Commissione di gara

Piermario Arrighini

A seguire l'Autorità di gara, preso atto della prima parte del verbale di gara relativo alle operazioni di analisi dell'offerta tecnica, procede all'apertura della "Busta telematica - offerta economica" presentata dall'operatore economico partecipante e viene data lettura dell'offerta economica:

NOME PARTECIPANTE	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO
GASTRONOMIA ZANI S.N.C.	€ 4,20/pasto	30 P.TI

La graduatoria finale risulta la seguente:

POSIZIONE PROPOSTA	NOME PARTECIPANTE	PUNT. TECNICO	PUNT. ECONOMICO	PUNT. TOTALE
1	GASTRONOMIA ZANI S.N.C.	34,50 PTI	30,0 P.TI	64,50 P.TI

L'Autorità di gara propone pertanto l'aggiudicazione al concorrente GASTRONOMIA ZANI S.n.c. (C.F. 01525220164 - P.IVA 00543960983) con sede legale in via Aria Libera n. 123 a Darfo B. T. (Bs).

Alle ore 9:05 si chiude la seduta.

Letto confermato e sottoscritto

Gianluca Guizzardi

Autorità di gara

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Guizzardi', with a long horizontal flourish extending to the right.

OPERATORE GASTRONOMIA ZANI S.n.c.

CRITERI DI VALUTAZIONE	SOTTO - CRITERI DI VALUTAZIONE	commissario 1	commissario 2	commissario 3	media	PUNTEGGI DISCREZIONALI		PUNTEGGI TABELLARI
						Sub-peso	Sub-punteggio	
CRITERIO LOGISTICO (DISTANZA TRA IL CENTRO DI COTTURA E IL LUOGO DI CONSEGNA OGGETTO DELL'APPALTO)	<input type="checkbox"/> Centro di cottura situato a non più di 5 km <input type="checkbox"/> Centro di cottura situato tra 5 km e 15 km <input type="checkbox"/> Centro di cottura situato oltre 15 km	-	-	-	-	-	-	10,00
	<input type="checkbox"/> Verranno assegnati al concorrente PUNTI 0,5 per il pos-sesso di ogni singola certificazione, o equipollente dettagliatamente specificata a lato, in corso di validità, da dimostrare con idonea documentazione da allegare all'offerta, per il centro di produzione pasti individuato per la fornitura dei pasti alla Scuola dell'Infanzia del Comune di Berzo Inferiore (BS) <input type="checkbox"/> ISO 9001:2008 <input type="checkbox"/> EN ISO 14001:2004 <input type="checkbox"/> UNI 10854:1999 <input type="checkbox"/> ISO 22005:2007 <input type="checkbox"/> OHSAS 18001:2007 <input type="checkbox"/> ISO 22000:2005 <input type="checkbox"/> SA 8000; <input type="checkbox"/> CERTIFICAZIONE di conformità delle produzioni biologiche <input type="checkbox"/> Registrazione EMAS	-	-	-	-	-	-	0,50
CRITERIO DEL CICLO PRODUTTIVO – 0,50 PUNTI PER OGNUNA DELLE SEGUENTI CERTIFICAZIONI (O EQUIPOLLENTI)	<input type="checkbox"/> Tempo di introduzione dei pasti negli appositi contenitori entro 15 minuti prima della consegna presso la Scuola <input type="checkbox"/> Tempo di introduzione dei pasti negli appositi contenitori da 15 minuti a 30 minuti prima della consegna presso la Scuola <input type="checkbox"/> Tempo di introduzione dei pasti negli appositi contenitori oltre i 30 minuti prima della consegna presso la Scuola	-	-	-	-	-	-	10,00
	<input type="checkbox"/> PUNTI 1 per ogni prodotto indicato dal concorrente, per impiego di prodotti tipici certificati DOP e IGP secondo la disciplina del Reg. CEE n. 2081/92, 2082/92 e 1848/93 o di prodotti biologici certificati, ulteriormente utilizzati, oltre a quelli obbligatori definiti nel Capitolato speciale d'appalto <input type="checkbox"/> PUNTI 1 per ogni prodotto indicato dal concorrente, per impiego di prodotti "a km 0" certificati	-	-	-	-	-	-	10,00
CRITERIO DELLA QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI	<input type="checkbox"/> Numero, qualifica e monte ore giornaliero degli addetti al servizio in oggetto (organigramma) comprensivo di curriculum di cuochi e personale addetto	0	0	0	0,00	4	0,00	
	<input type="checkbox"/> Presenza in organico aziendale della figura del dietista: presenza superiore alle 5h/settimana <input type="checkbox"/> Presenza in organico aziendale della figura del dietista: presenza superiore alle 2h/settimana fino a 5h/settimana <input type="checkbox"/> Presenza in organico aziendale della figura del dietista: presenza inferiore alle 2h/settimana	-	-	-	-	-	-	3,00
SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI	<input type="checkbox"/> Presenza nell'offerta di un intervento di carattere didattico-formativo e/o proposta di educazione alimentare	-	-	-	-	-	-	1,00
	<input type="checkbox"/> Offerta dei pasti gratuiti per il personale docente per tutti i giorni dell'intera durata dell'appalto (0,50 punti per ogni pasto gratuito)	-	-	-	-	-	-	
	<input type="checkbox"/> Offerta di un rinfresco gratuito presso la Scuola dell'Infanzia in un'occasione annua per circa 300 partecipanti	-	-	-	-	-	-	
	<input type="checkbox"/> Offerta della fornitura di tovaglioli di carta necessari agli alunni ed al personale docente per l'intero periodo dell'appalto	-	-	-	-	-	-	
		TOTALE					0,00	34,50
		TOTALE PUNTI OFFERTA TECNICA						34,50