

	 C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA	
Schema verbali sedute di gara		Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 05 – 29.01.2020

VERBALE di GARA del 23/06/2021
(apertura e valutazione offerte tecniche)

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI E ALTRI SOGGETTI FRAGILI. PERIODO: 01/07/2021-30/06/2023, CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER UN ULTERIORE BIENNIO. – CIG: 8768552604.

In data 23/06/2021, alle ore 09:30, si insedia l’Autorità di gara constatando le singole operazioni col presente verbale di gara.

In seguito ed in conformità a quanto sopra, viene dichiarata aperta la seduta alle ore 09:30 facendo constare delle singole operazioni col presente verbale redatto ad opera del Segretario verbalizzante Rag. Daria Ines Elvira Rambaldini Collaboratore della Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta Brescia.

Non è presente pubblico.

L’Autorità di gara procede all’apertura delle Buste telematiche - Offerta Tecnica relativa all’unico concorrente in gara, al fine di esaminare la mera regolarità di presentazione dell’Offerta e la relativa firma digitale così come richiesto nel Bando di gara;

Concluse le operazioni di gara, la seduta viene tolta alle ore 09:45 del 23/06/2021.

Letto, confermato e sottoscritto.

L’AUTORITA’ DI GARA Rag. Cinzia Baratti



SEGRETARIO VERBALIZZANTE Rag. Daria Ines Elvira Rambaldini



in data 23/06/2021 alle ore 10:00 in seduta riservata si è riunita la Commissione Giudicatrice nominata con Determina Dirigenziale n. 914 del 16/06/2021 composta da:

- Dott.ssa Graziella Pedretti, dipendente Comunità Montana di Valle Trompia (BS) - in qualità di Presidente della Commissione;
- Sig.ra Flavia Parma, dipendente del Comune di Passirano (BS) - in qualità di Componente della Commissione;
- Sig.ra Roberta Andreoli, dipendente del Comune di Passirano (BS) – in qualità di Componente della Commissione;

	 C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 05 - 29.01.2020
Schema verbali sedute di gara		

per la valutazione dell'offerta tecnica presentata dall'unico concorrente in gara, sulla base degli elementi indicati nel Bando di gara.

Segretario verbalizzante: Cinzia Baratti, Istruttore Amministrativo CUC Area Vasta Brescia Sdt di Valle Trompia.

Al termine della seduta riservata, la Commissione Giudicatrice attribuisce il seguente punteggio tecnico:

OFFERTA NR.	NOME PARTECIPANTE	PUNTEGGIO TECNICO
1	ITALCATERING S.R.L.	66,43/70,00

I dati relativi ai punteggi tecnici e alle relative motivazioni espresse dalla Commissione Giudicatrice sono desumibili dagli allegati (A e B) al presente verbale.

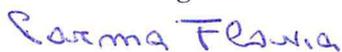
La seduta si chiude alle ore 11:15 del giorno 23/06/2021.

Letto confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE: Dott.ssa Graziella Pedretti



I COMPONENTI: Sig.ra Flavia Parma



Sig.ra Roberta Andreoli



SEGRETARIO VERBALIZZANTE: Rag. Cinzia Baratti



ALLEGATO A-VALUTAZIONE OFFERTA: ITALCATERING SRL									
Criterio	Descrizione	Sub criteri	Punti	Tipologia	Pedretti	Parma	Andreoli	Media Punteggio	Punteggio attribuito
A	PROGETTO TECNICO ORGANIZZATIVO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO	a1) organizzazione e procedure operative del processo produttivo dei pasti e di predisposizione per le consegne	3,5	D	0,80	0,80	0,80	0,80	2,80
		a2) coordinamento del servizio e modalità di raccordo con il committente sia per gli aspetti amministrativi, sia per il coordinamento tecnico del servizio con particolare riguardo alla segnalazione di disagio dell'utenza	2	D	0,90	1,00	1,00	0,97	1,93
		a3) modalità di gestione dei rapporti con l'utenza	2,5	D	1,00	1,00	1,00	1,00	2,50
		a4) strategie organizzative in occasione di emergenze sociali che comportino ampliamenti improvvisi e temporanei, qualitativi e quantitativi della platea utenti	3	D	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
		a5) Certificazioni di qualità inerenti il servizio: punti 0,5: per la certificazione UNI EN ISO 22000:2018 ovvero 22000:2005; punti 1: certificazioni nel settore 30: ISO 9001:2015 certificazione sistemi di gestione per la qualità; ISO 14001 certificazione efficienza ambientale; punti 1,5: per il possesso di tutte le certificazioni (UNI EN ISO 22000:2018 ovvero 22000:2005 - ISO 9001:2015 ISO 14001);	1,5	T					1,00
		a6) Centro di cottura principale (descrizione del centro di cottura, planimetria con layout, organizzazione per aree, indicazione della capacità produttiva del centro di cottura con indicazione del numero giornaliero medio annuo dei pasti preparati per ciascuna tipologia di utenza)	2,5	D	0,90	0,80	0,80	0,83	2,08
		a7) Tempi di percorrenza dal centro di cottura principale (descrizione del percorso e dei tempi di percorrenza dal centro cottura principale determinati utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web http://maps.google.it con punto di arrivo presso la sede comunale) punti 2: per tempo di percorrenza <= 30 minuti; punti 1: per tempo di percorrenza tra i 30 e 60 minuti;	2	T					2,00
		a8) Piano acquisto prodotti (modalità di selezione e controllo dei fornitori, descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione delle derrate alimentari, controllo date di scadenze dei prodotti ed elenco certificazioni di qualità in possesso dei fornitori)	2,5	D	1,00	1,00	1,00	1,00	2,50
		a9) Piano preparazione, cottura, confezionamento e conservazione pasti (descrizione del servizio di preparazione e cottura dei pasti, confezionamento e conservazione)	2,5	D	0,90	1,00	1,00	0,97	2,42
		a10) Piano di pulizia e sanificazione del centro di cottura e modalità dei controlli igienico-sanitari	2,5	D	0,90	0,90	0,90	0,90	2,25
		a11) Sicurezza (indicazione del piano di campionamento: analisi micro, chimico, allergeni, termistiche e procedure di controllo adottate per la gestione della rintracciabilità e delle allerte)	2	D	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60
		a12) Rilevazione soddisfazione degli utenti: punti 1: rilevazione semestrale punti 0,5: rilevazione annuale	1	T					1,00
		a13) Centro di cottura secondario (descrizione del Centro Cottura di emergenza, planimetria con layout, organizzazione per aree, capacità produttiva del centro di cottura secondario, piano pulizia e sanificazione della struttura)	1,5	D	1,00	1,00	1,00	1,00	1,50
		a14) Tempi di percorrenza dal centro di cottura secondario (descrizione del percorso e dei tempi di percorrenza dal centro cottura secondario determinati utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web http://maps.google.it con punto di arrivo presso la sede comunale) punti 1,5: per tempo di percorrenza inferiore a 30 minuti punti 0,75: per tempo di percorrenza tra 30 e 60 minuti	1,5	T					1,50
		a15) Gestione degli imprevisti (descrizione delle modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze, descrizione modalità di sostituzione di personale per assenze impreviste)	1,5	D	0,90	0,90	0,90	0,90	1,35
Totale Criterio A			32					29,43	
Criterio	Descrizione	Sub criteri	Punti	Tipologia	COM1	COM2	COM3	Media Punteggio	Punteggio attribuito
B	QUALITA' DEI PASTI	b1) Proposta di menù con preparazioni della tradizione locale, inclusi dolci, in occasione delle principali ricorrenze e festività dell'anno e tipici delle stesse ricorrenze e festività	2	D	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40
		b2) Prodotti alimentari da produzione biologica (Indicare i prodotti biologici offerti che saranno inseriti nei menù su base settimanale) punti 5: oltre 5 prodotti punti 3: fino a 5 prodotti	5	T					5,00
		b3) Prodotti alimentari DOP (Indicare i prodotti DOP offerti che saranno inseriti nei menù su base settimanale) punti 5: oltre 5 prodotti punti 3: fino a 5 prodotti	5	T					5,00
		b4) Prodotti alimentari IGP (Indicare i prodotti IGP offerti che saranno inseriti nei menù su base settimanale) punti 5: oltre 5 prodotti punti 3: fino a 5 prodotti	5	T					5,00
		b5) Utilizzo di prodotti freschi a fillera corta o a circuito breve, con provenienza dalla Regione Lombardia o limitrofe (Indicare i prodotti che verranno inseriti nei menù su base settimanale) punti 5: oltre 5 prodotti punti 3: fino a 5 prodotti	5	T					5,00
Totale Criterio B			22					21,40	

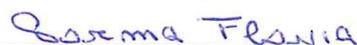
Criterio	Descrizione	Sub criteri	Punti	Tipologia	COM1	COM2	COM3	Media Punteggio	Punteggio attribuito
C	PERSONALE	c1) N. anni di esperienza del cuoco diplomato (non inferiore a 3 anni) e presenza di ulteriori cuochi Punti 2: >=5 o inferiore a 5 se con la presenza di altri cuochi con esperienza di almeno 1 anno punti 1: anni di esperienza del cuoco >3 <5	2	T					2,00
		c2) N. anni di esperienza del direttore responsabile del servizio punti 2: oltre i 5 anni punti 1: da 3 a 5 anni punti 0,50: fino a 3 anni	2	T					2,00
		c3) Presenza del Responsabile del controllo qualità (sarà valutato se avrà maturato un'esperienza almeno quinquennale) punto 1: si punti 0: no	1	T					1,00
		c4) N. anni di esperienza dell'operatore munito di idoneo titolo per la predisposizione di diete standard e speciali (es. dietista, biologo nutrizionista...) punti 1: oltre i 5 anni punti 0,50: da 3 a 5 anni punti 0: fino a 3 anni	1	T					1,00
		c5) Formazione del personale (descrizione della pianificazione generale della formazione, indicante gli argomenti trattati, il monte ore annuo per ciascuna figura coinvolta, il sistema di monitoraggio e valutazione delle azioni formative)	2	D	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60
Totale Criterio C			8					7,60	
Criterio	Descrizione	Sub criteri	Punti	Tipologia	COM1	COM2	COM3	Media Punteggio	Punteggio attribuito
D	MISURE ADOTTATE PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE	d1) Autoveicoli a ridotto impatto ambientale (motori elettrici, ibridi, a metano, GPL) utilizzati per il trasporto dei pasti a Passirano (elencazione dei mezzi utilizzati con indicazione tipo di alimentazione) punti 5: utilizzo di soli mezzi ecologici punti 3: utilizzo sia di mezzi ecologici che di mezzi non ecologici punto 0: utilizzo di soli mezzi non ecologici	5	T					5,00
Totale Criterio D			5					5,00	
Criterio	Descrizione	Sub criteri	Punti	Tipologia	COM1	COM2	COM3	Media Punteggio	Punteggio attribuito
E	PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO	e1) Sarà oggetto di valutazione l'offerta di ulteriori servizi e/o forniture aggiuntivi rispetto a quelli minimi previsti nel capitolato, a completo carico della ditta sia dal punto di vista economico che organizzativo, che possano migliorare la qualità complessiva del servizio reso al Comune. L'offerta sarà valutata sotto i profili quantitativo, qualitativo ed economico. Verranno prese in considerazione solo le proposte complete, realizzabili e coerenti con il servizio oggetto dell'appalto e che la Commissione di gara riterrà significative e che comporteranno un miglioramento nel servizio oggetto di gara.	3	D	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
Totale Criterio E			3					3,00	
TOTALE OFFERTA TECNICA			70					66,43	

E' PREVISTA UNA SOGLIA DI SBARRAMENTO PARI A PUNTI 42

PRESIDENTE



COMPONENTI

ALLEGATO A-VALUTAZIONE OFFERTA: ITALCATERING SRL

Criterio	Descrizione	Sub criteri	Motivazioni
A	PROGETTO TECNICO ORGANIZZATIVO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO.	a1) organizzazione e procedure operative del processo produttivo dei pasti e di predisposizione per le consegne	L'organizzazione proposta corrisponde alle aspettative e ai criteri del Bando in modo più che adeguato
		a2) coordinamento del servizio e modalità di raccordo con il committente sia per gli aspetti amministrativi, sia per il coordinamento tecnico del servizio con particolare riguardo alla segnalazione di disagio dell'utenza	Coordinamento e modalità di raccordo con il committente eccellenti anche con attenzione all'utenza finale
		a3) modalità di gestione dei rapporti con l'utenza	Più che eccellente con elementi aggiuntivi positivi non previsti dal capitolato.
		a4) strategie organizzative in occasione di emergenze sociali che comportino ampliamenti improvvisi e temporanei, qualitativi e quantitativi della platea utenti	Sono escluse possibilità di soluzioni migliori e maggiormente tempestive
		a5) Certificazioni di qualità inerenti il servizio:	
		a6) Centro di cottura principale (descrizione del centro di cottura, planimetria con layout, organizzazione per aree, indicazione della capacità produttiva del centro di cottura con indicazione del numero giornaliero medio annuo dei pasti preparati per ciascuna tipologia di utenza)	La descrizione è conforme a quanto richiesto con un centro di cottura principale con ottime soluzioni
		a7) Tempi di percorrenza dal centro di cottura principale	
		a8) Piano acquisto prodotti (modalità di selezione e controllo dei fornitori, descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione delle derrate alimentari, controllo date di scadenze dei prodotti ed elenco certificazioni di qualità in possesso dei fornitori)	Sono escluse soluzioni migliori, ottimo il piano differenziato di acquisto
		a9) Piano preparazione, cottura, confezionamento e conservazione pasti (descrizione del servizio di preparazione e cottura dei pasti, confezionamento e conservazione)	Le soluzioni proposte sono più che eccellenti
		a10) Piano di pulizia e sanificazione del centro di cottura e modalità dei controlli igienico-sanitari	Le soluzioni proposte sono più che eccellenti anche per situazione emergenza Covid
		a11) Sicurezza (indicazione del piano di campionamento: analisi micro, chimico, allergeni, tempistiche e procedure di controllo adottate per la gestione della rintracciabilità e delle allerte)	Indicazioni adeguate al servizio
		a12) Rilevazione soddisfazione degli utenti:	
		a13) Centro di cottura secondario (descrizione del Centro Cottura di emergenza, planimetria con layout, organizzazione per aree, capacità produttiva del centro di cottura secondario, piano pulizia e sanificazione della struttura)	Centro di cottura secondario più che adeguato
		a14) Tempi di percorrenza dal centro di cottura secondario	
		a15) Gestione degli imprevisti (descrizione delle modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze, descrizione modalità di sostituzione di personale per assenze impreviste)	Soluzioni degli imprevisti ottima
B	QUALITA' DEI PASTI	b1) Proposta di menù con preparazioni della tradizione locale, inclusi dolci, in occasione delle principali ricorrenze e festività dell'anno e tipici delle stesse ricorrenze e festività	Descrizione sintetica ma adeguata alle richieste
		b2) Prodotti alimentari da produzione biologica	
		b3) Prodotti alimentari DOP	
		b4) Prodotti alimentari IGP	
		b5) Utilizzo di prodotti freschi a filiera corta o a circuito breve, con provenienza dalla Regione Lombardia o limitrofe	
		c1) N. anni di esperienza del cuoco diplomato (non inferiore a 3 anni) e presenza di ulteriori cuochi	
		c2) N. anni di esperienza del direttore responsabile del servizio	

C	PERSONALE	<p>c3) Presenza del Responsabile del controllo qualità c4) IV. anni di esperienza dell'operatore fornito di idoneo titolo per la predisposizione di diete standard e speciali (es. dietista, biologo nutrizionista...)</p>	
	MISURE ADOTTATE PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE	<p>c5) Formazione del personale (descrizione della pianificazione generale della formazione, Indicando gli argomenti trattati, il monte ore annuo per ciascuna figura coinvolta, il sistema di monitoraggio e valutazione delle azioni formative)</p> <p>d1) Autoveicoli a ridotto impatto ambientale (motori elettrici, ibridi, a metano, GPL) utilizzati per il trasporto dei pasti a Passirano (elencazione dei mezzi utilizzati con indicazione tipo di alimentazione) punti 5: utilizzo di soli mezzi ecologici punti 3: utilizzo sia di mezzi ecologici che di mezzi non ecologici punto 0: utilizzo di soli mezzi non ecologici</p>	<p>Formazione più che adeguata aggiuntiva a quella obbligatoria</p>
E	PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO	<p>e1) Sarà oggetto di valutazione l'offerta di ulteriori servizi e/o forniture aggiuntivi rispetto a quelli minimi previsti nel capitolato, a completo carico della ditta sia dal punto di vista economico che organizzativo, che possano migliorare la qualità complessiva del servizio reso al Comune. L'offerta sarà valutata sotto i profili quantitativo, qualitativo ed economico. Verranno prese in considerazione solo le proposte complete, realizzabili e coerenti con il servizio oggetto dell'appalto e che la Commissione di gara riterrà significative e che comporteranno un miglioramento nel servizio oggetto di gara.</p>	<p>Offerte migliorative interessanti e più che utili</p>

PRESIDENTE



COMPONENTI

Polato DL
Carma Flesina