

	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DI GARA</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021</p> <p>Aggiornato 6/05/2021</p>
---	---	---

VERBALE DI GARA n. 3 in data 07/07/2021

Esame offerta tecnica (seduta riservata)

CUC 2021_04 - GARA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA BIOLOGICA (DECRETO MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI N. 14771 DEL 18 DICEMBRE 2017 "CRITERI E REQUISITI DELLE MENSE SCOLASTICHE BIOLOGICHE"), A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE E NELLA SCUOLA PRIMARIA DI PISOgne CAPOLUOGO- ANNI SCOLASTICI: 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 CON POSSIBILITA' DI PROROGA (2024/2025 E 2025/2026) – CIG: 8782696E01

Il giorno 07/07/2021 alle ore 14:15 nella sala gare del Settore Stazione Appaltante – Centrale Unica di Committenza di Area Vasta della Provincia di Brescia sede distaccata del Sebino Bresciano, Sale Marasino, Via Roma 41 si è riunita, in seduta riservata, la suddetta Commissione giudicatrice composta da:

- Dott.ssa Gloria Rolfi, Responsabile area C.U.C. SdT Sebino Bresciano, in qualità di Presidente della Commissione;
- Dott.ssa Anna Pezzotti della Comunità Montana del Sebino Bresciano in qualità di membro esperto della Commissione;
- Sig.ra Francesca Rodari dipendente dell'Agenzia Territoriale per i servizi alla persona di Breno e operativa presso il Comune di Pisogne in qualità di membro esperto della Commissione;
- Geom. Cristinelli Federico, funzionario della C.U.C. SdT Sebino Bresciano, segretario verbalizzante;

in seduta riservata,

premessi:

- che in data odierna alle ore 14:15 è stato chiuso il verbale n.2, relativo alla seduta pubblica con il quale è stata insediata la commissione giudicatrice;
- che non sono presenti rappresentanti della ditta offerente;
- che sono a disposizione della commissione le tre buste pervenute costituenti l'offerta tecnica, come segue:

NR	NOME PARTECIPANTE	CF/PIVA	SEDE
1624978139237	EURORISTORAZIONE SRL	01998810244	Via Savona 144, 36040, Torri di Quartesolo (VI)
1624972596164	S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.	00748940160	Via Roma 29, 24052, Azzano San Paolo (BG)

	 CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021 Aggiornato 6/05/2021
VERBALI SEDUTE DI GARA		

1624635913254	HOSPES S.R.L.	02649670235	Viale Edison 10, 37059 Zevio (VR)
---------------	---------------	-------------	-----------------------------------

Il Presidente della commissione illustra ai Commissari le modalità di valutazione dei concorrenti secondo ciascuno dei criteri e sub-criteri previsti dal bando disciplinare di gara, oltre che la documentazione presentata da ogni concorrente.

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

OFFERTA TECNICA => max 70 punti come di seguito attribuiti:

A1) Impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166. È attribuito l'intero punteggio se il progetto sarà valutato realistico e attuabile dalla commissione.	Max punti 10
A2) Percentuale di utilizzo di alimenti biologici (tra quelli di cui all'art. 9 del capitolato d'appalto) prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio (l'area di produzione è considerata vicina se si trova in un raggio massimo di 150 km), al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dal servizio, con particolare riferimento alla riduzione delle emissioni di gas effetto serra. Il Punteggio è rapportato alla percentuale sui prodotti biologici obbligatori di cui all'art. 9 del Capitolato Speciale d'Appalto.	Max punti 10
A3) Ai fini di ottenere una qualificazione di eccellenza della mensa scolastica biologica: impegno ad aumentare la percentuale di utilizzo di materie prime di origine biologica imposte dall'art. 9 del capitolato, garantendo le percentuali, in peso e per singola tipologia di prodotto, di seguito indicate: 1- frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: 90% 2- uova, yogurt e succhi di frutta: 100% 3- prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce da acquacoltura: 50% Per ottenere l'attribuzione del punteggio premiante oltre alla dichiarazione di impegno il concorrente dovrà anche fornire dichiarazione che lo impegna a rispettare la seguente clausola: "Le deroghe eventualmente previste nel contratto in relazione alle percentuali di cui sopra non potranno essere superiori al 10% e dovranno essere adeguatamente motivate".	Max punti 2
A4) Modalità di approvvigionamento delle materie prime: selezione ed accreditamento fornitori, elenco fornitori, frequenza delle forniture delle varie tipologie di prodotto, metodologie di verifica certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature.	Max punti 8 ottimale = fino a 8 adeguata = fino a 5 sufficiente = fino a 2

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021 Aggiornato 6/05/2021
---	---	---

	insufficiente = 0
A5) Progetto di valorizzazione di prodotti DOP e IGP, Equo-Solidali e a “Km zero” (area di produzione inferiore a 50 km dal centro cottura).	Max punti 3 ottimale = 3 adeguato = 2 sufficiente = 1 insufficiente = 0
A6) Modalità di conservazione degli alimenti, preparazione, cottura e porzionamento dei pasti.	Max punti 8 ottimale = fino a 8 adeguata = fino a 5 sufficiente = fino a 2 insufficiente = 0
A7) Alimentazione/classe omologazione ambientale dei mezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti: Elettrica/ibrida = 3 Gpl/Metano = 2 Euro 6 = 1 Se si utilizza più di un mezzo e questi hanno classi ambientali differenti si attribuisce il punteggio medio.	Max punti 3
A8) Piano di pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto	Max punti 5 adeguato = fino a 5 sufficiente = fino a 2 insufficiente = 0

a) Organizzazione del personale (Tot. 15 Punti)

B1) Organigramma: numero, qualifica, funzione e monte ore settimanale del personale destinato alla produzione (per il personale della cucina allegare curriculum), al trasporto, alla somministrazione dei pasti e alle operazioni di riordino e pulizia, specificando la distribuzione tra i diversi plessi scolastici ed il rapporto tra unità di personale addetto al servizio ai tavoli e gruppo servito (es. 1 addetta-o fruitori del servizio). Deve essere allegato il curriculum del/della Dietista/dietologo-a che deve essere obbligatoriamente presente in organico (art. 21 del capitolato).	Max punti 8 ottimale = fino a 8 adeguata = fino a 5 sufficiente = fino a 3 insufficiente = 0
B2) Piano di formazione e addestramento: modalità organizzative, monte ore previsto distinto per le varie figure professionali (addetti alla preparazione pasti, al trasporto e alla distribuzione), tematiche dell'addestramento distinto per le varie figure	Max punti 4 adeguato = fino a 4 sufficiente = fino a 2 insufficiente = 0

	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DI GARA</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021</p> <p>Aggiornato 6/05/2021</p>
---	---	---

B3) curriculum del responsabile del servizio previsto dall'art. 23 del Capitolato d'appalto	Max punti 3 ottimale = 3 adeguata = fino a 2
--	---

b) Ulteriori migliorie (Tot. Punti 6)

C1) Numero di pasti* che la ditta si impegna a fornire gratuitamente nel corso dell'appalto su base triennale. 1. 1 punto ogni 150 pasti gratuiti complessivi offerti per tutta la durata dell'appalto (tre anni scolastici). * Invece dei pasti come individuati nel capitolato d'appalto potrà essere richiesta la fornitura di merende o buffet; in questo caso sulla base della specificità (tipologia e quantità) della fornitura, la medesima sarà trasformata e declinata, in base al valore economico, in un numero di pasti corrispondente.	Max punti 4
C2) Interventi/iniziative di sensibilizzazione verso gli alunni ed eventualmente le loro famiglie, di sensibilizzazione/educazione alimentare sulla conoscenza del cibo consumato quotidianamente, del biologico/ecologico, della necessità di ridurre lo spreco.	Max punti 2 ottimo = 2 interessante = 1

La Commissione attribuirà i punteggi relativi ai sub elementi A1, A2, A3, A7 e C1 con le modalità di calcolo descritte nella precedente tabella. Per gli altri sub elementi provvederà a valutare qualitativamente i progetti: ciascun componente la commissione attribuirà al progetto la propria valutazione, dalla media di queste discenderà il punteggio da attribuire.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 42 su 70. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio reale (ossia prima della eventuale riparametrazione finale) inferiore alla predetta soglia.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

PONDERAZIONE

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella è attribuito da parte di ciascun commissario, sulla base dell'autonomo e libero apprezzamento di discrezionalità tecnica, un valore variabile da zero ad uno secondo la seguente tabella di giudizi (con possibilità attribuzione di valori intermedi in caso di giudizi intermedi):

Valore	giudizio
1	ottimo
0,75	buono
0,50	discreto

	 CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA <hr/> VERBALI SEDUTE DI GARA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021 Aggiornato 6/05/2021
---	---	---

0,25	sufficiente
0	Insufficiente o non valutabile

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

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

NOME PARTECIPANTE	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
EURORISTORAZIONE SRL	61,667	66,41
S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.	63,889	68,80
HOSPES S.R.L.	65,000	70,00

Si è provveduto alla riparametrazione delle offerte.

In allegato la tabella di dettaglio con l'attribuzione dei punteggi tecnici specificati nei pesi e sottopesi come previsto dal bando di gara.

Gli offerenti pertanto sono ammessi alla fase successiva.

La commissione di gara evidenzia che l'offerta tecnica della ditta S.I.R. Sistemi italiani Ristorazione S.r.l. inserisce un allegato con la descrizione sintetica dei curricula richiesti considerata sufficiente ma non esaustiva. Si riserva di richiedere in sede di aggiudicazione i curriculum vitae in formato europeo.

Il Presidente della commissione di gara dichiara chiusa la seduta alle ore 16:30 e comunica che la convocazione per l'apertura delle buste economiche è fissata, in accordo col RUP, in seduta pubblica per il giorno **07/07/2021**, alle **ore 16:30**, presso la sede della scrivente SdT SEBINO BRESCIANO CUC Area Vasta prov. di Brescia, nella sala consiliare al piano terra.

Letto confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DI GARA
Dott.ssa Gloria Rolfi

I COMPONENTI DELLA COMMISSIONE DI GARA

Dott.ssa Anna Pezzotti 

Sig.ra Francesca Rodari 

	<div style="text-align: center;">  <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DI GARA</p> </div>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021</p> <p>Aggiornato 6/05/2021</p>
---	--	---

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

Geom. Federico Cristinelli *Federico Cristinelli*