

	 <b>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</b>	 <b>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</b>  <b>IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 1/10/2021</b>
---	---	---

## VERBALI SEDUTE DI GARA

### VERBALE SEDUTA DEL 15.10.2021 (SEDUTA RISERVATA)

**OGGETTO: PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DI PASTI PRONTI A DOMICILIO PER IL COMUNE DI PADERNO FRANCIACORTA (BS) PER LA DURATA DI 32 MESI – CIG 8900463E68**

Il giorno 15.10.2021 alle ore 9,00 nella sala gare del Settore Stazione Appaltante – Centrale Unica di Committenza di Area Vasta della Provincia di Brescia, Palazzo Martinengo, Via Musei, n. 32 si è riunita, in seduta riservata, la suddetta Commissione giudicatrice composta da:

- *Sergio Massimiliano Staffiere, Responsabile Area servizi alla Persona*, del Comune di Bagnatica (BG) in qualità di Presidente della Commissione;
- *Antonietta Monteleone, Esperto tecnico per la ristorazione collettiva* in qualità di Componente la Commissione;
- *Giuseppe Marcolini, Funzionario di categoria D settore servizi sociali*, del Comune di Cortefranca (BS) in qualità di Componente la Commissione;
- *Monica Robba* dipendente del Settore CUC Stazione Appaltante della Provincia di Brescia, in qualità di segretario verbalizzante;

\*\*\*\*\*

La Commissione giudicatrice valuterà le offerte tecniche sulla base dei seguenti elementi indicati nella lettera d’invito:

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI CRITERIO MAX		SUB CRITERI DI VALUTAZIONE	ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO (tabellare T)	PUNTI SUB CRITERIO MAX	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ	2	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2018 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	SI = 0,5 PUNTI; NO = 0 PUNTI;	0,5			0,5
			1.2	Possesso della Certificazione gestione ambientale EN ISO 14001:2015	SI = 0,5 PUNTI; NO = 0 PUNTI;	0,5			0,5
			1.3	Possesso della Certificazione salute e sicurezza sul lavoro ISO 45001:2018 (che ha	SI = 0,5 PUNTI; NO = 0 PUNTI;	0,5			0,5

	 <b>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</b>	 <b>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</b>  <b>IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 1/10/2021</b>
<b>VERBALI SEDUTE DI GARA</b>		

				sostituito la OHSAS 18002:2008)					
			1.4	Possesso della Certificazione sistema anticorruzione ISO 37001:2016	SI = 0,5 PUNTI; NO = 0 PUNTI;	0,5			0,5
2	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>	9	2.1	Piano di gestione degli approvvigionamenti. Descrizione di metodi, procedure e strutture per verificare la qualità delle derrate alimentari, delle modalità di selezione e controllo applicate nei confronti dei fornitori, dei termini di approvvigionamenti		4	4		
			2.2	Procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti, modalità e orario di conclusione fase confezionamento pasti		3	3		
			2.3	Procedure di distribuzione dei pasti;		2	2		
3	<b>PIANO DEI TRASPORTI DELLA FORNITURA PASTI</b>	4	3.1	Gestione delle emergenze in caso di guasti dei mezzi di trasporto al fine di preservare la qualità del cibo trasportato e contenere ritardi		2	2		
			3.2	Modalità di trasporto dei pasti con riferimento ai contenitori termici utilizzati per il trasporto (caratteristiche tecniche, sostituzione e reintegro, etc.)		2	2		
4	<b>GESTIONE DELLE EMERGENZE</b>	10	4.1	Menù di emergenza		3	3		
			4.2	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale		3	3		
			4.3	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze		2	2		
			4.4	Modalità di gestione degli interventi di manutenzione straordinaria del Centro cottura		2	2		
5	<b>FORNITURA MATERIE PRIME</b>	12	5.1	Dop –offerta di prodotti DOP tra quelli impiegati per la realizzazione del menù	0,4 PUNTO ogni prodotto	2			2

	 <b>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</b>	 <b>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</b>  <b>IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 1/10/2021</b>
<b>VERBALI SEDUTE DI GARA</b>		

			5.2	IGP –offerta di prodotti IGP tra quelli impiegati per la realizzazione del menù	0,4 PUNTO ogni prodotto	2			2
			5.3	BIO –offerta di prodotti BIO tra quelli impiegati per la realizzazione del menù	0,4 PUNTO ogni prodotto	2			2
			5.4	FILIERA CORTA –offerta di prodotti A FILIERA CORTA tra quelli impiegati per la realizzazione del menù	0,4 PUNTO ogni prodotto	2			2
			5.5	Gestione dei menù: menù stagionali, sostituzione pietanze nei menù, proposte di menù alternativi per la refezione scolastica (menù per ricorrenze, menù a tema, attenzione alla gradevolezza del pasto, etc.)		2	2		
			5.6	Gestione delle diete speciali: modalità di preparazione, confezionamento e distribuzione		2	2		
6	PIANO DEL PERSONALE	6	6.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile del servizio e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc		3	3		
			6.2	Pianificazione del lavoro degli addetti nei terminali di distribuzione con precisazione del numero di persone impegnate nelle diverse attività, qualifica, monte-ore giornaliero, mansioni ed esperienza maturata dai responsabili nel servizio con particolare riferimento alle ore di presenza presso i refettori		2	2		
			6.3	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto. Sarà valutata la periodicità della formazione.	1 PUNTO= semestrale; 0,5 PUNTO = annuale; 0 PUNTI = superiore all'annuale	1			1
7	PIANO DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E DISINFEZIONE	5	7.1	Frequenza interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura (frequenza)	2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = annuale	2			2

	 <b>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</b>	 <b>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</b>  <b>IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 1/10/2021</b>
<b>VERBALI SEDUTE DI GARA</b>		

			7.2	Frequenza interventi di disinfezione e derattizzazione del locale cucina e del refettorio	3 PUNTI = bimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = annuale	3			3
8	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	22	8.1	Ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni	6 PUNTI= da 300 ore annuali; 4 PUNTI = da 200 a 299 ore annuali; 2 PUNTI= da 100 a 199 ore annuali; 0 PUNTI = fino a 99 ore annuali	6			6
			8.2	Programmi di educazione alimentare: il programma dovrà contenere azioni di educazione alimentare rivolte agli alunni, ai genitori e ai docenti sia per il servizio A) che per il servizio B). Il programma dovrà prevedere anche visite didattiche. Ogni iniziativa dovrà essere dettagliata, indicando: temi trattati, metodologie utilizzate, CV relatori/formatori, tempi di realizzazione, monte ore, n. classi coinvolte.		3	3		
			8.3	Progetto contenente le modalità di recupero e riutilizzo del cibo integro e non consumato nelle mense scolastiche nonché di recupero e riutilizzo degli avanzi		3	3		
			8.4	Gestione informatizzata del servizio mediante sistema gestionale scelto con la descrizione delle principali funzionalità (iscrizione anagrafiche, rilevazione presenze, prenotazione pasti , gestione pasti, avvisi, pagamenti ecc.)	SI = 8 PUNTI; NO = 0 PUNTI;	8			8
			8.5	Altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato	SI = 2 PUNTI; NO = 0 PUNTI;	2			2
			TOTALI		70			70	38

	 <b>CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</b>	 <b>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</b>  <b>IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 1/10/2021</b>
<hr/> <b>VERBALI SEDUTE DI GARA</b>		

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

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A	64,70
ITALCATERING	58,80

La seduta si chiude alle ore 12.30

\*\*\*\*\*

Letto confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE *Sergio Massimiliano Staffiere*

I COMPONENTI:

*Antonietta Monteleone*

*Giuseppe Marcolini*

SEGRETARIO VERBALIZZANTE: *Monica Robba*