

	 <p style="text-align: center;">VERBALI SEDUTE DI GARA</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 1/10/2021</p>
---	---	---

VERBALE SEDUTA RISERVATA

OGGETTO: PROCEDURA APERTA (A RILEVANZA COMUNITARIA) PER L'APPALTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE COMUNALE (PASTI SCOLASTICI E A DOMICILIO) CON L'UTILIZZO DEL CENTRO COTTURA COMUNALE PER IL COMUNE DI FLERO PERIODO 01/01/2022- 31/12/2026. CIG 8972935C32

I giorni:

- 22/12/2021 dalle ore 9.00 alle ore 12.30 – dalle ore 13.45 alle ore 16.30
- 23/12/2021 dalle ore 9.00 alle ore 12.30 – dalle ore 13.45 alle ore 16.50
- 27/12/2021 dalle ore 8.45 alle ore 12.20

nella sala gare del Settore Stazione Appaltante – Centrale Unica di Committenza di Area Vasta della Provincia di Brescia, Palazzo Martinengo, Via Musei, n. 32 - collegata senza presenza fisica, come previsto dalla lett. q dall'art. 1 del DPCM 08/03/2020 - si è riunita in seduta riservata, la suddetta Commissione giudicatrice composta da:

- MONTELEONE ANTONIETTA, Consulente per la Ristorazione Collettiva Socio-Sanitaria Assistenziale, Scolastica ed Aziendale, esperta in Sicurezza Alimentare HACCP e Certificazioni di Qualità, Formatore in ambito igienico-sanitario per il personale sanitario, assistenziale ed addetti alla ristorazione, in qualità di Presidente della Commissione;
- Dott. Massimo Manco - dipendente del Comune di Cornaredo – in qualità di Componente della Commissione
- Dott.ssa Paola Vairani – dipendente del Comune di Flero – in qualità di componente della Commissione.
- Dott.ssa Monica Robba – Funzionario Amministrativo 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 nel disciplinare di gara:

a. Sistema di gestione delle emergenze	Punteggio massimo	Criterio
a.1 - sistema di gestione delle emergenze	2	affidabilità 2 = affidabile 0 = non affidabile

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

b. Personale	Punteggio massimo	Criterio
b.1 - organico del personale nel centro cottura (addetto in forma esclusiva all'appalto) e nei plessi di distribuzione con descrizione dettagliata di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio ¹	4	completezza e congruità 4 = ottimali 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti
b.2 - politica aziendale per la selezione, l'inquadramento, la formazione e la valutazione del personale referente	2	adeguatezza 2 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente
b.3 - piano della formazione del personale per il primo anno con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti	2	completezza, articolazione e calendarizzazione 2 = migliori 1 = sufficienti 0 = insufficienti
b.4 - sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo)	2	completezza 2 = migliore 1 = sufficiente 0 = insufficiente

c. Materie prime	Punteggio massimo	Criterio
c.1 - dettaglio della proposta di inserimento di prodotti biologici ²	3	0 punti - 14 giorni/menù 6 settimane 0,5 punti per ogni giornata interamente bioaggiunta fino ad un massimo di 20 giornate
c.2 - dettaglio proposta prodotti locali	2	valore e correttezza della proposta 2 = proposta migliore 1 = proposta sufficiente 0 = nessuna proposta o proposta non corretta
c.3 - dettaglio proposta prodotti DOP, IGP, STG ed equo- solidali	2	valore e correttezza della proposta 2 = proposta migliore 1 = proposta sufficiente 0 = nessuna proposta o proposta non corretta
c.4 - progetto di valorizzazione di prodotti bio, locali, DOP/IGP ed altro indicato nell' <i>Allegato 1 - Capitolato tecnico</i>	3	adeguatezza 3 = ottimale 2 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente

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

- 1 Non viene valutato il monte ore, ma la congruità della proposta rispetto alle esigenze organizzative e gestionali del servizio
- 2 L'eventuale offerta di un numero di giornate interamente biologiche inferiore a 14 genera l'esclusione del concorrente

d. Beni non alimentari	Punteggio massimo	Criterio
d.1 - dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell' <i>Allegato S1</i> – <i>Capitolato</i>	8	adeguatezza 8 = ottimale 6 = buona 3 = discreta 1 = sufficiente 0 = insufficiente
e. Trasporti	Punteggio massimo	Criterio
e.1 - dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto (riferimento <i>Allegato S1</i> – <i>Capitolato</i>)	5	adeguatezza 5 = ottimale 3 = buona 2 = discreta 1 = sufficiente 0 = insufficiente
e.2 - Limiti di emissione anidride carbonica (espressa in g/km) misurati in omologazione per gli automezzi previsti per il servizio (per i veicoli a doppia alimentazione il valore considerato sarà quello relativo all'alimentazione da carburante meno inquinante)	3	Limite di emissione di anidride carbonica (espressa in g/km) ³ = migliore <i>valori intermedi attribuiti in modo proporzionale</i> 0 = peggiore
f. Gestione delle eccedenze alimentari	Punteggio massimo	Criterio
f.1 - Progetto di fattibilità gestione eccedenze alimentari residui della preparazione dei cibi	5	completezza, correttezza e congruità 5 = ottimali 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti
g. Menù e diete speciali	Punteggio massimo	Criterio
g.1 - dettaglio delle proposte di menù come previsto dall' <i>Allegato S1</i> <i>Capitolato</i>	2	completezza, correttezza e congruità 2 = migliori 1 = sufficienti 0 = insufficienti

	 VERBALI SEDUTE DI GARA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 1/10/2021
---	---	---

g.2 - esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima, sia crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza) per una sola giornata di menù a scelta	2	completezza, correttezza e congruità 2 = migliori 1 = sufficienti 0 = insufficienti
g.3 - progetto "Gradimento"	2	completezza, adeguatezza 2 = adeguato 0 = insufficiente
g.4 - procedura interna per la gestione delle dietespeciali;	4	completezza, correttezza e congruità 4 = ottimali 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti

3 Ove un concorrente proponga più mezzi di diversa motorizzazione, la commissione giudicatrice utilizza la media delle emissioni riportate dai documenti presentati

h. Prenotazione pasti scolastici	Punteggio massimo	Criterio
h.1 - dettaglio delle risorse strumentali e di personale resedisponibili per la gestione del sistema di prenotazione	3	adeguatezza 3 = migliore 2 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente

i. Autocontrollo	Punteggio massimo	Criterio
i.1 - esempio di analisi del rischio igienico sanitario per attività simili a quelle oggetto dell'appalto, con dettaglio della definizione delle fasi critiche	5	completezza, correttezza e congruità 5 = ottimali 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti
i.2 - procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte	1	completezza 1 = sufficiente 0 = insufficiente
i.3 - procedure per comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità)	1	completezza 1 = sufficiente 0 = insufficiente

	 <p style="text-align: center;">VERBALI SEDUTE DI GARA</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 1/10/2021</p>
---	---	---

i.4 - pianificazione delle analisi di laboratorio e limitianalitici di riferimento	3	completezza, correttezza e congruità 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti
--	---	--

j. Manutenzioni	Punteggio massimo	Criterio
j.1 - Cronoprogramma con dettaglio degli interventi di manutenzione straordinaria per le attrezzature e gli arredi del centro cottura comunale (<i>Allegato S1 – Capitolato, Parte XV, comma 2, lettera a.</i>)	3	adeguatezza 3 = migliore 2 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente
j.2 - Pianificazione delle manutenzioni	2	completezza, correttezza e congruità 2 = buone 1 = sufficienti 0 = insufficienti
j.3 - Esemplificazione del report semestrale di interventi di manutenzione	1	adeguatezza 1 = sufficiente 0 = insufficiente

k. Migliorie	Punteggio massimo	Criterio
k.1 - elenco e dettaglio delle migliorie proposte	8	<ul style="list-style-type: none"> - di natura strutturale e/o strumentale: massimo 2 punti - relative al servizio: massimo 2 punti - di natura sociale: massimo 2 punti - relative a iniziative a favore del territorio: massimo 2 punti

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista la seguente soglia minima di sbarramento: "I requisiti contenuti in caselle con sfondo grigio sono definiti "parametri KO"; la commissione giudicatrice esclude dalla gara il concorrente che riceve, per uno solo di tali parametri, punteggio inferiore al corrispondente valore indicato come "sufficiente". Conformemente a quanto riportato nel disciplinare di gara, si precisa che è escluso dall'aggiudicazione il concorrente che non raggiunge almeno un punteggio pari a 30 per il Progetto Organizzativo-Gestionale.

	 <hr/> <p style="text-align: center;">VERBALI SEDUTE DI GARA</p>	 <p><i>Certificato di SGQ</i> N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 1/10/2021</p>
---	---	---

Per quanto al punto B1 – La Commissione rileva che il concorrente GEMEAZ ha erroneamente indicato in tabella, per il servizio di emergenza, un totale ore generale di 354,5 in luogo di 404,5ore.

Per quanto al punto D1 - La Commissione rileva che il concorrente CAMST non adempie al minimo richiesto secondo l'elenco descritto nel CSA conseguendo un giudizio di insufficienza.

Per quanto al punto C2 - La Commissione, al fine di attribuire il punteggio in modo proporzionale, utilizza la formula dell'interpolazione lineare, (così come specificato nell'allegato 1); pertanto al concorrente EURORISTORAZIONE viene attribuito il punteggio di 0,21.

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	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
SARCA CATERING S.R.L.	49,21	63,85
GEMEAZ ELIOR SPA	48,67	63,15
CAMST SOC. COOP.A.R.L.	43,85	56,89
FABBRO FOOD SPA	61,66	80
EURORISTORAZIONE SRL	52,34	67,91
CIRFOOD S.C.	54,17	70,28

Letto confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

Antonietta Monteleone

I COMPONENTI:

Massimo Manco
Paola Vairani

SEGRETARIO VERBALIZZANTE:

Dott.ssa Monica Robba