



Determinazione Dirigenziale n° 665/2022

**SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE – CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
DI AREA VASTA
Proposta n° 504/2022**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA, A RILEVANZA COMUNITARIA, PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER IL PERSONALE DELL'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA "BRUNO UBERTINI" DI BRESCIA PER LA DURATA DI ANNI 5 CON OPZIONE DI RINNOVO - CIG 9032199667. APPROVAZIONE VERBALI DI GARA E PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE.

IL DIRIGENTE

Richiamati:

- la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 49 del 9/12/2021 di approvazione del Documento Unico di Programmazione 2022/2024;
- la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 50 del 09/12/2021 di approvazione del Bilancio di previsione 2022/2024;
- il decreto del Presidente della Provincia n. 54 del 16/03/2022 di approvazione del Piano Esecutivo di Gestione e delle Performance 2022/2024;
- il decreto del Presidente della Provincia n. 211 del 13/10/2020 di ridefinizione dell'incarico di funzioni dirigenziali al Dott. Fabio De Marco con l'affidamento al medesimo dell'Area dei Servizi ai Comuni, del Settore della Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta, del Settore della Innovazione e dei Servizi ai Comuni e della Direzione Amministrativa del Settore Vigilanza e Sicurezza, a decorrere dal 14 ottobre 2020 e fino alla scadenza del mandato
- la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 39 in data 14/11/2019 di approvazione dello Schema di Convenzione per la prosecuzione delle attività della Centrale Unica di Committenza "Area Vasta Brescia", sottoscritta da questa Provincia con le Comunità Montane del Sebino Bresciano e della Valle Trompia in data 06/04/2020 e con la Comunità Montana della Valle Camonica in data 27/05/2020, valida fino al 31/12/2022;
- la deliberazione n. 27 in data 31/07/2017 di approvazione del Regolamento della Centrale di Committenza Area Vasta Brescia ("Regolamento CUC");
- l'articolo 4, comma 1 del Regolamento CUC, secondo il quale la Centrale di Committenza opera
Documento firmato digitalmente

con il personale e i collaboratori ad essa assegnati dalla Provincia e da ciascuna Comunità Montana ed elencati nella nota del Responsabile della CUC del 10 gennaio 2018 (Protocollo n. 4018/2018);

Richiamato altresì il decreto legislativo 18 aprile 2016 n.50 e successive modifiche e integrazioni, recante “Codice dei Contratti Pubblici” (d’ora innanzi “Codice”);

Verificati:

- la coerenza del presente provvedimento con l’Obiettivo operativo OBO.20 “Gestione dell’attività contrattuale e svolgimento delle funzioni di Stazione appaltante” SER.20.006 “Gestione della fase post gara” del Piano Esecutivo di Gestione e delle Performance 2021-23;
- il rispetto delle misure in materia di Trasparenza e di Prevenzione della corruzione di cui al vigente Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, approvato con decreto del Presidente della Provincia n. 129 del 26/03/2021;

Richiamate:

- la determina n. 610 del 20.04.2021, con la quale è stato approvato lo schema di protocollo, sottoscritto in data 10.05.2021 tra la Provincia di Brescia e l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell’Emilia Romagna “B. Ubertini” avente lo scopo di disciplinare tra l’altro, i rapporti tra le parti relativamente all’espletamento delle procedure di gara compresa quella in oggetto;
- la determinazione a contrarre n. 798/2021 del 17/12/2021, adottata dall’ Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell’Emilia Romagna “B. Ubertini”, per l’indizione di una procedura di gara aperta sopra soglia di rilevanza comunitaria ai sensi degli artt. 35 e 60 del d.lgs. 50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni, da aggiudicare mediante applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art. 95 co. 3, del medesimo decreto;
- la nota del 20.12.2021 (P.G. n. 22446/2021) - con la quale l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell’Emilia Romagna “B. Ubertini” ha richiesto alla CUC “Area Vasta Brescia” – Sede Principale di procedere all’espletamento della sopracitata procedura di gara;
- la determinazione dirigenziale n. 2117 del 22.12.2021 di approvazione del disciplinare di gara, pubblicato in data 27.12.2021 ai sensi di legge;
- la determinazione dirigenziale n. 210/2022 di approvazione dei verbali di gara e di esclusione e ammissione degli operatori economici;
- la determinazione dirigenziale n. 216/2022 di nomina della Commissione giudicatrice;

Dato atto che il Responsabile del procedimento di gara, ai sensi dell'articolo 31, comma 14 del Codice, è la dott.ssa Monica Robba, Funzionario amministrativo del Settore della Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta;

Dato atto che l'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è pari ad € 1.950.000,00 – IVA esclusa; l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 500,00 – IVA esclusa, per un totale di € 1.950.500,00 – IVA esclusa;

Visti i verbali (in allegato) dei giorni 22-23/2/2022 e 4/3/2022, dai quali risulta che la Commissione giudicatrice ha formulato la graduatoria, nella quale si evince che il primo classificato, la cui offerta risulta anomala ai sensi dell'art. 97 c. 3 del d.lgs. 50/2016 è l'operatore economico concorrente, **CIRFOOD S.C.** con sede legale via Nobel 19, 42124, REGGIO NELL'EMILIA (RE) – C.F. e PIVA: 00464110352 che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti **99,48**, offrendo un ribasso del 1,54% e quindi un importo ribassato di € **1.920.000,00** (di cui € 976.044,00 quali costi della manodopera ed € 14.327,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 500,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 1.920.500,00 oltre IVA;

Viste:

- la lettera inoltrata con prot. gen. n. 48772 del 16.03.2022 (in atti), con la quale il Settore della Stazione Appaltante – Cuc di Area Vasta ha richiesto al concorrente, primo classificato, le spiegazioni inerenti all'offerta anomala, ai sensi dell'art. 97, commi 4 e 5 del d.lgs. 50/2016;
- le spiegazioni pervenute con prot. gen. n. 49378 del 16.03.2022, in atti dal citato concorrente;
- la nota di valutazione del Rup l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "B. Ubertini" Dott. Davide Violato, pervenuta con prot. gen. n. 58340 del 29.03.2022, in atti, con la quale ha evidenziato al Settore della Stazione Appaltante – Cuc di Area Vasta la necessità di richiedere ulteriori spiegazioni inerenti all'offerta anomala;
- la lettera inoltrata con prot. gen. n. 58583 del 29.03.2022 (in atti), con la quale il Settore della Stazione Appaltante – Cuc di Area Vasta ha richiesto al concorrente, primo classificato, ulteriori spiegazioni inerenti all'offerta anomala, ai sensi dell'art. 97, commi 4 e 5 del d.lgs. 50/2016;
- le ulteriori spiegazioni pervenute con prot. gen. n. 68728 del 12.04.2022, in atti dal citato concorrente;
- la nota di valutazione del Rup l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna "B. Ubertini" Dott. Davide Violato, pervenuta con prot. gen. n. 70607 del 14.04.2022, in atti, con la quale ha accolto le suddette spiegazioni;

Atteso che, ai sensi dell'articolo 33 comma 1, del D.lgs. n. 50/2006, la presente proposta di aggiudicazione è soggetta all'approvazione dell'organo competente dell'I.Z.S.L.E.R. "B. Ubertini" proponente la gara;

Richiamato il decreto legislativo 18 aprile 2016 n.50 recante il Codice dei Contratti pubblici e successive modificazioni ed integrazioni;

Rilevato che l'adozione del presente atto non comporta riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico-finanziaria o sul patrimonio dell'Ente e, pertanto, non necessita del rilascio del parere di

regolarità contabile e del visto attestante la copertura finanziaria ai sensi dell'articolo 147-bis del Decreto legislativo n. 267 del 18 agosto 2000;

Preso atto che il presente provvedimento è munito del parere di regolarità amministrativa ai sensi dall'articolo 147 bis del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

Visto l'art. 107 del Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n. 267, "Testo Unico degli Enti Locali";

DETERMINA

1) per le motivazioni suesposte, di approvare i verbali (in allegato) dei giorni 22-23/02/2022 e 4/3/2022 relativi alla procedura di appalto per l'affidamento **PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER IL PERSONALE DELL'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA "BRUNO UBERTINI" DI BRESCIA PER LA DURATA DI ANNI 5 CON OPZIONE DI RINNOVO - CIG 9032199667.**, proponendo l'aggiudicazione all'operatore economico concorrente **CIRFOOD S.C.** con sede legale via Nobel 19, 42124, REGGIO NELL'EMILIA (RE) – C.F. e PIVA: 00464110352 che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti **99,48**, offrendo un ribasso del 1,54% e quindi un importo ribassato di € **1.920.000,00** (di cui € 976.044,00 quali costi della manodopera ed € 14.327,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 500,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 1.920.500,00 oltre IVA;

2) di trasmettere il presente provvedimento di proposta di aggiudicazione all'I.Z.S.L.E.R. "B. Ubertini", quale Ente, aggiudicatore, ai fini della sua approvazione ai sensi dell'art. 33, comma 1 del Codice dei contratti pubblici.

3) di dare atto che il Responsabile del procedimento di gara, ai sensi dell'articolo 31, comma 14 del Codice, è la dott.ssa Monica Robba, Funzionario amministrativo del Settore della Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta;

Brescia, li 22-04-2022

II DIRIGENTE
FABIO DE MARCO



**PROVINCIA
DI BRESCIA**

**Proposta di Determinazione Dirigenziale
SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE – CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
DI AREA VASTA
Proposta n° 504/2022**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA, A RILEVANZA COMUNITARIA, PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER IL PERSONALE DELL'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA "BRUNO UBERTINI" DI BRESCIA PER LA DURATA DI ANNI 5 CON OPZIONE DI RINNOVO - CIG 9032199667. APPROVAZIONE VERBALI DI GARA E PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE.

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA
(Articolo 147 bis del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267)

In relazione alle proprie competenze, si esprime parere

Favorevole

Contrario

Brescia, li 22-04-2022

Il Responsabile
MONICA ROBBA



Determinazione Dirigenziale n° 665/2022

**SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE – CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
DI AREA VASTA**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA, A RILEVANZA COMUNITARIA, PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER IL PERSONALE DELL'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA "BRUNO UBERTINI" DI BRESCIA PER LA DURATA DI ANNI 5 CON OPZIONE DI RINNOVO - CIG 9032199667. APPROVAZIONE VERBALI DI GARA E PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE.

Provvedimento pubblicato all'Albo Pretorio della Provincia di Brescia e consultabile sul Sito Ufficiale dell'Ente dal 22-04-2022 per giorni quindici consecutivi.

Brescia, li 22-04-2022

Il Responsabile
FABIO DE MARCO

	<h1>C.U.C.</h1> <p>CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <h2>VERBALI SEDUTE DI GARA</h2>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 29/12/2021</p>
---	--	--

VERBALE SEDUTA DEL 22 E 23 FEBBRAIO 2022

(Seduta riservata)

OGGETTO: PROCEDURA APERTA, A RILEVANZA COMUNITARIA, PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER IL PERSONALE DELL'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA "BRUNO UBERTINI" DI BRESCIA PER LA DURATA DI ANNI 5 CON OPZIONE DI RINNOVO. CIG 9032199667

I seguenti giorni:

- 22.02.2022 dalle ore 9:00 alle ore 16:15 (con pausa dalle ore 11.45 alle ore 12.30)
- 23.02.2022 dalle ore 9:00 alle ore 16.00 (con pausa dalle ore 11.45 alle ore 12.30)

in seduta riservata collegati da remoto, come previsto dalla lett. q dall'art. 1 del DPCM 08/03/2020, sono presenti i seguenti componenti della Commissione giudicatrice:

- *Ferrari Piero*, Tecnologo Alimentare Consulente per la ristorazione collettiva, in qualità di Presidente;
- *Malanga Maria* - collaboratore tecnico professionale dell'IZSLER in qualità di Componente la Commissione
- *Dalzini Elena*- collaboratore tecnico professionale dell'IZSLER -in qualità di Componente la Commissione

Il verbale della presente seduta è redatto ad opera del segretario verbalizzante dott.ssa Monica Robba, Funzionario Amministrativo del Settore della Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta della Provincia di Brescia.

+



C.U.C.

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
AREA VASTA BRESCIA



Certificato di SGQ
N° 50 100 14229

VERBALI SEDUTE DI GARA

IDC_88_CUC
Rev. 07
20.09.2021
Aggiornato
29/12/2021

N.	CRITERI	P Max 70		SOTTOCRITERI	D MAX	Q MAX	T MAX
1	Organizzazione del servizio: Descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio ordinario e lunch box, gestione imprevisti, approvvigionamenti, preparazione, servizio, gestione del personale, attività di verifica e controllo.	7					
			1A	Modalità di svolgimento, qualità e innovazione	4		
			1B	Tracciabilità delle informazioni:	3		
2	Interventi su area cottura, sala e locali assegnati: Impegno ad integrare e migliorare le dotazioni tecniche e tecnologiche di servizio, relative sia alla produzione che alla somministrazione dei pasti, oltre che legate all'uso delle aree accessorie.	4	2A	per ogni attrezzatura e/o miglioria dovrà essere prodotta apposita scheda tecnica e/o materiale illustrativo, sarà inoltre richiesto un progetto unitario degli interventi atto a comprendere la strategia generale, gli interventi e le modalità di esecuzione, prive di oneri accessori a carico dell'Istituto.	4		
3	Organizzazione del personale: Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica del profilo professionale e del monte ore totale, con relativa articolazione.	8	3A	Profilo professionale dell'organico e relativo monte ore di servizio	4		
			3B	Supporto figure aggiuntive con specifiche competenze (es. dietista, nutrizionista, ecc.) con indicazione delle ore di frequenza presso l'Istituto	4		
4	Addestramento e Formazione del personale: Piano formativo del personale e relativo monte ore suddiviso per mansione specifica.	3	4A	piano formativo nel suo complesso in termini di ore e appropriatezza della formazione	3		
5	Qualifica dei fornitori . Procedura di qualificazione dei fornitori di servizi e/o prodotti, ritenuti connessi o complementari all'esecuzione dell'appalto.	5	5A	Profilo, referenze e/o accordo quadro di fornitura	3		
			5B	Procedura di nuova qualifica, con particolare riferimento ai criteri di qualità	2		



C.U.C.

CENTRALE UNICA DI COMMITENZA
AREA VASTA BRESCIA



Certificato di SGQ
N° 50 100 14229

VERBALI SEDUTE DI GARA

IDC_88_CUC
Rev. 07
20.09.2021
Aggiornato
29/12/2021

6	Sistemi di verifica e monitoraggio qualità: Sistemi di verifica e monitoraggio in ambito di Sicurezza alimentare, Sicurezza sui luoghi di lavoro, qualità del servizio offerto	4	6A	azioni intraprese per il mantenimento e la verifica del sistema qualità, incluso la loro efficacia, trasparenza e periodicità.	4		
7	Qualità delle derrate alimentari Maggior % di prodotti rispetto ai requisiti CAM	9	7A	% prodotti filiera corta	3		
			7B	% DOP, DOC, IGP	3		
			7C	% agricoltura biologica	3		
8	Formulazione dei menu: La ditta dovrà presentare una formulazione di menù annuale, indicando specificatamente la filiera e la qualità delle materie prime impiegate e la loro grammatura.	15	8A	Varietà (numero referenze)		5	
			8B	Esclusività (proposta menù speciali)	5		
			8C	Rotazione			<u>bimestrale</u> – 5 punti; <u>trimestrale</u> – 4 punti; <u>quadrimestrale</u> – 3 punti; <u>semestrale</u> – 2 punti; <u>annuale</u> – 1 punti
9	Qualità dei MOCA: Verrà prodotto un elenco di tutti i materiali di contatto alimentare suddivisi per: consumabili, stoviglie e attrezzature, con allegate schede tecniche dei principali prodotti, conformi alle linee guida della presente gara	4	9A	Qualità e piacevolezza	2		
			9B	Sostenibilità Ambientale	2		
10	Informazione ai consumatori	3	10A	Progetto di informazione agli utenti in merito a menù, alimentazione, salute e ambiente	3		
11	Progetto anti-spreco	2	11A	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari	2		
12	Migliorie dedicate al servizio	6	12A	Ulteriori proposte migliorative pertinenti al servizio.	6		
	TOTALE	70			60	5	5

	<h1>C.U.C.</h1> <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <h2>VERBALI SEDUTE DI GARA</h2>	<p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 29/12/2021</p>
--	---	---

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
MARKAS SRL	61,20	64,08
CIRFOOD S.C.	66,85	70,00
MAPI SRL	16,40	17,17
CAMST SOC. COOP. A.R.L.	55,74	58,37
EURORISTORAZIONE SRL	49,18	51,50

Letto confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE (PIERO FERRARI)

COMPONENTI: (MARIA MALANGA)

(ELENA DALZINI)

SEGRETARIO VERBALIZZANTE (MONICA ROBBA)

6	Sistemi di verifica e monitoraggio qualità: sistemi di verifica e monitoraggio in ambito di Sicurezza alimentare, Sicurezza sul luogo di lavoro, qualità del servizio offerto	4	azioni intraprese per il mantenimento e la verifica del sistema qualità, incluso la loro efficacia, trasparenza e periodicità.	4	0,9	0,9	0,9	0,90	3,60	0,8	0,8	0,8	0,80	3,20	0,2	0,2	0,2	0,20	0,80	1	1	1	1,00	4,00	0,6	0,7	0,6	0,63	2,53																												
																														7A	% prodotti filiera corta	3	1	1	1	1,00	3,00	1	1	1	1,00	3,00	1	1	1	1,00	3,00	1	1	1	1,00	3,00					
																														7B	% DOP, DOCG, IGP	3	1	1	1	1,00	3,00	1	1	1	1,00	3,00	0,2	0,2	0,2	0,20	0,60	0,9	0,9	0,9	0,90	2,70	0,6	0,5	0,6	0,57	1,70
7	Maggior % di prodotti rispetto ai requisiti CAM	9	Verità (numero referenze)	3	0,9	0,9	0,90	2,70	1	1	1	1,00	3,00	0,2	0,2	0,2	0,20	0,60	0,9	0,9	0,9	0,90	2,70	0,8	0,6	0,8	0,73	2,20																													
																													7C	% agricoltura biologica	3	0,9	0,9	0,90	2,70	1	1	1	1,00	3,00	0,2	0,2	0,2	0,20	0,60	0,9	0,9	0,9	0,90	2,70	0,8	0,6	0,8	0,73	2,20		
																													8A	Verità (numero referenze)	5	14	5,00	5,00	12	4,29	4,29	0	0,00	0,00	2,00	2,00	10,2	3,64	3,64	9	3,21	3,21	4,00	0,8	0,8	0,8	0,80	4,00			
8	Formulazione del menù: La ditta dovrà presentare una formulazione di menù annuale, indicando specificamente la filiera e la qualità delle materie prime impiegate e la loro grammatura.	15	Qualità e piacevolezza	5	1	1	1	1,00	5,00	0,9	0,9	0,9	0,90	4,50	0,4	0,4	0,4	0,40	2,00	0,7	0,7	0,7	0,70	3,50	0,8	0,8	0,8	0,80	4,00																												
																														8B	Esclusività (proposta menù speciali)	5	1	1	1	1,00	5,00	0,9	0,9	0,9	0,90	4,50	0,4	0,4	0,4	0,40	2,00	0,7	0,7	0,7	0,70	3,50	0,8	0,8	0,8	0,80	4,00
																														8C	Qualità e piacevolezza	5	1	1	1	1,00	5,00	0,9	0,9	0,9	0,90	4,50	0,4	0,4	0,4	0,40	2,00	0,7	0,7	0,7	0,70	3,50	0,8	0,8	0,8	0,80	4,00
9	Qualità del MOCA: Vera prodotto un elenco di tutti i materiali di contatto alimentare suddivisi per: consumabili, stoviglie e attrezzature, con allegate schede tecniche dei principali prodotti, conformi alle linee guida della presente gara	4	9A	2	1	1	1	1,00	2,00	1	1	1	1,00	2,00	0	0	0	0,00	0,00	1	1	1	1,00	2,00	1	1	1	1,00	2,00																												
																														9B	Sostenibilità Ambientale	2	1	1	1	1,00	2,00	1	1	1	1,00	2,00	0	0	0	0,00	0,00	1	1	1	1,00	2,00	1	1	1	1,00	2,00
																														9C	Progetto di informazione agli utenti in merito a menù, alimentazione, salute e ambiente	3	0,9	0,9	0,90	2,70	0,9	0,9	0,9	0,90	2,70	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	1	1	1	1,00	3,00	1	1	1	1,00
10	Informazione ai consumatori	3	10	3	0,9	0,9	0,90	2,70	0,9	0,9	0,9	0,90	2,70	0	0	0	0,00	0,00	1	1	1	1,00	3,00	1	1	1	1,00	3,00																													
																													10A	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari	2	0,7	0,7	0,70	1,40	1	1	1	1,00	2,00	0,2	0,2	0,2	0,20	0,40	0,8	0,8	0,8	0,80	1,60							
																													10B	Ulteriori proposte migliorative pertinenti al servizio	6	0,7	0,8	0,77	4,60	1	1	1	1,00	6,00	0,1	0,1	0,1	0,10	0,60	0,5	0,5	0,5	0,50	3,00	0,5	0,5	0,5	0,50	3,00		
11	Progetto anti-spreco	2	11	2	0,7	0,7	0,70	1,40	1	1	1	1,00	2,00	0,2	0,2	0,2	0,20	0,40	0,8	0,8	0,8	0,80	1,60	0,8	0,8	0,8	0,80	1,60																													
																													11A	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari	2	0,7	0,7	0,70	1,40	1	1	1	1,00	2,00	0,2	0,2	0,2	0,20	0,40	0,8	0,8	0,8	0,80	1,60							
																													11B	Ulteriori proposte migliorative pertinenti al servizio	6	0,7	0,8	0,77	4,60	1	1	1	1,00	6,00	0,1	0,1	0,1	0,10	0,60	0,5	0,5	0,5	0,50	3,00	0,5	0,5	0,5	0,50	3,00		
12	Migliorie dedicate al servizio	6	12	6	0,7	0,8	0,77	4,60	1	1	1	1,00	6,00	0,1	0,1	0,1	0,10	0,60	0,5	0,5	0,5	0,50	3,00	0,5	0,5	0,5	0,50	3,00																													
																													12A	Ulteriori proposte migliorative pertinenti al servizio	6	0,7	0,8	0,77	4,60	1	1	1	1,00	6,00	0,1	0,1	0,1	0,10	0,60	0,5	0,5	0,5	0,50	3,00	0,5	0,5	0,5	0,50	3,00		
																													TOTALE	70	60	5	5	61,20	61,20	66,85	16,40	55,74	49,18	51,50																	
PUNTEGGIO NON RIPARAMETRATO		61,20		66,85		16,40		55,74		49,18																																															
PUNTEGGIO RIPARAMETRATO		64,08		70,00		17,17		58,37		51,50																																															

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Circular stamp: DIREZIONE REGIONALE AGRICOLTURA E FORESTI - REGIONE EMILIA ROMAGNA - N° 168]

	 CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA <hr/> VERBALI SEDUTE DI GARA	 <i>Certificato di SGQ</i> <i>N° 50 100 14229</i> IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 29/12/2021
---	--	--

VERBALE SEDUTA DEL 04.03.2022

(seduta economica oepv)

OGGETTO: PROCEDURA APERTA, A RILEVANZA COMUNITARIA, PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER IL PERSONALE DELL'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA "BRUNO UBERTINI" DI BRESCIA PER LA DURATA DI ANNI 5 CON OPZIONE DI RINNOVO. CIG 9032199667

Il giorno a 04.03.2022 alle ore 9.00, in seduta pubblica, collegati da remoto, come previsto dalla lett. q dall'art. 1 del DPCM 08/03/2020, sono presenti i seguenti componenti della Commissione giudicatrice:

- *Ferrari Piero*, Tecnologo Alimentare Consulente per la ristorazione collettiva, in qualità di Presidente;
- *Malanga Maria* - collaboratore tecnico professionale dell'IZSLER in qualità di Componente la Commissione
- *Dalzini Elena*- collaboratore tecnico professionale dell'IZSLER -in qualità di Componente la Commissione

Alle ore 9.07 viene dichiarata aperta la seduta facendo constare delle singole operazioni col presente verbale redatto ad opera del segretario verbalizzante Dott.ssa Monica Robba, Funzionario Amministrativo del Settore Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta.

Sono presenti i sigg:

- Elena Cinquemani, quale delegato della concorrente CAMST SOC. COOP. A.R.L.
- Cardile Heikki quale delegato della concorrente CIRFOOD S.C.
- Andrea Buttarelli quale delegato della ditta MARKAS SRL
- Paola Ombretti quale delegato della ditta EURORISTORAZIONE SRL
- Francesca Piazza dipendente dell'IZSLER

Il Presidente dà lettura dei punteggi assegnati dalla Commissione giudicatrice alle offerte tecniche, come di seguito indicato:

	 CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 29/12/2021
<hr/> VERBALI SEDUTE DI GARA		

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
MARKAS SRL	61,20	64,087
CIRFOOD S.C.	66,85	70,00
MAPI SRL	16,40	17,17
CAMST SOC. COOP. A.R.L.	55,74	58,37
EURORISTORAZIONE SRL	49,18	51,50

L'offerta presentata dal concorrente MAPI SRL non ha superato la soglia minima di 42 punti per accedere all'apertura dell'offerta economica, così come specificato nel disciplinare di gara, pertanto viene esclusa.

La Commissione giudicatrice procede all'apertura della "Busta telematica – offerta economica" presentata dalle n. 4 concorrenti e viene data lettura delle singole offerte e dei punteggi assegnati:

Operatore economico	offerta economica COSTO A PASTO (IVA ESCLUSA) (base d'asta € 6,50)	punteggio economico
MARKAS SRL	€ 6,29	30
CIRFOOD S.C.	€ 6,40	29,48
CAMST SOC. COOP. A.R.L.	€ 6,41	29,44
EURORISTORAZIONE SRL	€ 6,30	29,95

La graduatoria finale risulta la seguente (cancellare nel caso di una sola offerta):

Ordine di Classificazione	Operatore economico	Punteggio Tecnico	Punteggio Economico	Punteggio Complessivo
1	CIRFOOD S.C.	70,00	29,48	99,48
2	MARKAS SRL	64,08	30	94,08
3	CAMST SOC. COOP. A.R.L.	58,37	29,44	87,81
4	EURORISTORAZIONE SRL	51,50	29,95	81,45

	<h1>C.U.C.</h1> <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <h2>VERBALI SEDUTE DI GARA</h2>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 29/12/2021</p>
---	---	---

Pertanto, la Commissione giudicatrice:

- *formula la graduatoria dando atto* che il primo classificato è il concorrente **CIRFOOD S.C.** con sede legale via Nobel 19, 42124, REGGIO NELL'EMILIA (RE) – C.F. e PIVA: 00464110352 che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti **99,48**, offrendo un ribasso del 1,54% e quindi un importo ribassato di € **1.920.000,00** (di cui € 976.044,00 quali costi della manodopera ed € 14.327,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 500,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 1.920.500,00 oltre IVA;
- *rileva* che l'offerta presentata dal concorrente, primo classificato, risulta anormalmente bassa, ai sensi dell'art. 97 co.3 del d.lgs 50/2016 e che i costi della manodopera, indicati dal medesimo, risultano pari a € 976.044,00;
- *dispone* di richiedere le spiegazioni ai sensi dell'art. 97 comma 5 del d.lgs 50/2016 al concorrente primo classificato;

La seduta pubblica è chiusa alle ore 9.37.

Letto confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE (PIERO FERRARI)

COMPONENTI: (MARIA MALANGA)

(ELENA DALZINI)

SEGRETARIO VERBALIZZANTE (MONICA ROBBA)


