

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 05/04/2022
VERBALI SEDUTE DI GARA		

VERBALE SEDUTA DEL 29.04.2022

(Seduta riservata)

PROCEDURA APERTA A RILEVANZA COMUNITARIA PER L’AFFIDAMENTO DELL’APPALTO DI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E FORNITURA PASTI A DOMICILIO DEL COMUNE DI BONATE SOPRA (BG). DURATA 3 ANNI CON OPZIONE DI RINNOVO. CIG 912958972C

Il giorno 29.04.2022 alle ore 9.00 in seduta riservata collegati da remoto, come previsto dalla lett. q dell’art. 1 del DPCM 08/03/2020, sono presenti i seguenti componenti della Commissione giudicatrice:

- *Piero Ferrari*, esperto tecnologo alimentare, in qualità di Presidente della Commissione;
- *Elisabetta Previtali*, dipendente del Comune di Bonate di Sopra (BG), in qualità di Componente la Commissione;
- *Michela Teli*, dipendente del Comune di Bonate di Sopra (BG), in qualità di Componente la Commissione;

Il verbale della presente seduta è redatto ad opera del segretario verbalizzante *la dott.ssa Monica Robba*, funzionario amministrativo del Settore CUC Stazione Appaltante della Provincia di Brescia.

Il segretario verbalizzante apre l’offerta tecnica, la scarica dalla piattaforma Sintel e la invia ai componenti della Commissione giudicatrice, tramite posta elettronica ordinaria,

La Commissione giudicatrice conferma di aver ricevuto correttamente tutta la documentazione inviata.

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

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	SUB MAX	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ <i>In caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata</i>	2	1.1	Possesso della certificazione UNI EN ISO 22000:2018 relativa ai sistemi di gestione per la sicurezza alimentare.	0,5			SI: 0,5 PUNTI NO: 0 PUNTI
			1.2	Possesso della certificazione UNI EN ISO 14001:2015 relativa al sistema di gestione ambientale.	0,5			SI: 0,5 PUNTI NO: 0 PUNTI





**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
AREA VASTA BRESCIA**

VERBALI SEDUTE DI GARA



Certificato di SGQ
N° 50 100 14229

**IDC_88_CUC
Rev. 07
20.09.2021
Aggiornato
05/04/2022**

	<i>esecutrice</i>		1.3	Possesso della certificazione UNI ISO 45001:2018 relativa ai sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro.	0,5			SI: 0,5 PUNTI NO: 0 PUNTI
			1.4	Possesso della certificazione UNI EN ISO 22005:2008 relativa alla rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.	0,5			SI: 0,5 PUNTI NO: 0 PUNTI
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	17	2.1	Procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate.	2	2		
			2.2	Procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti.	2	2		
			2.3	Procedure di trasporto e distribuzione dei pasti in refettorio/classe.	4	4		
			2.4	Procedure di pulizia e sanificazione di strutture e attrezzature.	3	3		
			2.5	Distanza in minuti tra il Centro di cottura principale e il Palazzo comunale sito in P.zza V. Emanuele II (misurabile con google maps). Indicare ubicazione.	6	6		6 PUNTI: entro 15 minuti 3 PUNTI: da 16 minuti fino a 30 minuti 1 PUNTO: da 31 minuti a 40 minuti
3	GESTIONE DEGLI DELLE EMERGENZE	3	3.1	Modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze.	3	3		
			4.1	Piano organizzativo del personale da impiegare nel servizio di refezione presso la Scuola del Capoluogo: sarà oggetto di valutazione il numero, la qualifica/mansione, il monte ore giornaliero e settimanale. Max punti 4 per numero e qualifica/mansione. Max punti 4 per monte ore giornaliero e settimanale.	8	8		
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	22	4.2	Piano organizzativo del personale da impiegare nel servizio di refezione presso la Scuola della frazione Ghiaie: sarà oggetto di valutazione il numero, la qualifica/mansione, il monte ore giornaliero e settimanale. Max punti 4 per numero e qualifica/mansione. Max punti 4 per monte ore giornaliero e settimanale.	8	8		
			4.3	Esperienza del Cuoco in servizi analoghi (presentare curriculum formativo e professionale).	2			2 PUNTI: oltre 3 anni; 1 PUNTO: fino a 3 anni
			4.4	Esperienza del Direttore del Servizio in servizi analoghi (presentare curriculum formativo e professionale).	2			2 PUNTI: oltre 5 anni; 1 PUNTO: fino a 5 anni
			4.5	Esperienza del Dietista/o figura professionale di scolarità superiore in servizi analoghi (presentare curriculum formativo e professionale).	2			2 PUNTI: oltre 3 anni; 1 PUNTO: fino a 3 anni

	<div style="text-align: center;">  CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA </div> <hr/> <div style="text-align: center;"> VERBALI SEDUTE DI GARA </div>	<div style="text-align: center;">  Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 05/04/2022 </div>
---	---	--

5	CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) D.M. 10/03/2020 (Allegato 1, lett.C, punto b)	12	5.1. a	1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio a) Fornitura prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie: <u>ortaggi, frutta, legumi, cereali</u> : indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. <u>pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati</u> : indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.	6	6	0,3 PUNTI PER OGNI PRODOTTO OFFERTO (MAX 20)
			5.1. b	1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio b) Trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica. Presentare dichiarazione impresa che gestirà il trasporto primario come specificato nei CAM.	1		0 PUNTI: 0 veicoli 0,5 PUNTI: un veicolo 1 PUNTO: più di un veicolo
			5.2. a	2. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica sub criterio a) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL). Presentare elenco come specificato nei CAM. Si precisa che eventuali colonnine per la fornitura di energia elettrica e ogni tipologia di carburante (energia elettrica compresa), saranno interamente a carico dell'I.A.	2	2	2 PUNTI: 100% dei veicoli 1 PUNTO: almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI: meno del 50% dei veicoli
			5.2. b	2. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica sub criterio b) Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzino comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti). Presentare dichiarazione di adesione ad un sistema di gestione centralizzata come specificato nei CAM.	1	1	PUNTI 1: presenza protocollo con sistema di gestione centralizzata PUNTI 0: senza protocollo
			5.4. a	4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari sub criterio a) Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla	2		PUNTI 1 per ogni prodotto (max 2)

		 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 05/04/2022
VERBALI SEDUTE DI GARA		

				L. 18/08/2018, n.141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art.6 del D.L. 24/06/2014, n.91, convertito dalla L. 11/08/2014, n.116. Il punteggio sarà assegnato in base al numero di prodotti offerti			
6	PROVENIENZA DERRATE ALIMENTARI	3	6.1	Fornitura prodotti DOP, IGP.	3		0,5 PUNTI PER OGNI PRODOTTO OFFERTO (MAX 6)
7	PROPOSTA DI OFFERTE MIGLIORATIVE (senza oneri aggiuntivi a carico del Comune)	21	7.1	Fornitura di nuove attrezzature o sostituzione di quelle già presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto. Saranno valutate rispetto all'effettiva esigenza del plesso. Max 1,5 punti per ogni plesso	3	3	
			7.2	Progetti di riqualificazione dei locali impiegati per la somministrazione pasti volti a migliorare l'ambientazione, la fruibilità ed il confort. A fine contratto resterà di proprietà del Comune. Max 1,5 punti per ogni plesso	3	3	
			7.3	Gestione del servizio informatizzato: sistema gestionale scelto con la descrizione delle funzionalità (prenotazione pasti, riscossioni, assenze/presenze, contabilizzazione costi a carico utenti e Comune, etc.) e servizi proposti anche aggiuntivi rispetto a quanto previsto nel Titolo VI del Capitolato.	3	3	
			7.4	Proposta per recupero prodotti non somministrati con destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale a fini di beneficenza (art.19 CSA). Proposta di soluzioni attuabili in relazione alle eccedenze di cibo servito e non consumato (art.19 CSA).	2	2	
			7.5	Fornitura rinfreschi annuali in occasione di eventi particolari (es. festa di fine anno scolastico, manifestazioni/eventi organizzati dal Comune, etc.) per minimo 500 persone se scolastico e minimo 50 persone se evento comunale. Descrizione servizio offerto.	2		2 PUNTI: 3 rinfreschi (di cui almeno uno scolastico); 1 PUNTO: 2 rinfreschi (di cui almeno uno scolastico) 0 PUNTI: 0 rinfreschi
			7.6	Progetti di educazione alimentare rivolto ad alunni/docenti/famiglie (il punteggio verrà attribuito in ragione degli argomenti trattati, della qualifica professionale dei docenti, del monte ore dedicato allo stesso). Saranno valutati i progetti ritenuti validi dalla commissione in funzione dell'esigenza degli utenti	2	2	
			7.7	Modalità del monitoraggio/indagini/questionari (oppure modalità di verifica del gradimento, direttamente c/o i refettori, del cibo servito e iniziative volte ad agire tempestivamente per migliorare la proposta alimentare. Vanno indicate le diverse modalità adottate per verificare la soddisfazione dell'utenza, anche per il servizio di pasti a domicilio. Saranno conteggiate solo quelle ritenute idonee dalla Commissione.	2	2	

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 05/04/2022
VERBALI SEDUTE DI GARA		

			7.8	Altre offerte migliorative inerenti ai servizi in appalto (refezione scolastica e consegna pasti a domicilio). Saranno conteggiate solo quelle ritenute idonee dalla Commissione. Max punti 2 per refezione scolastica Max punti 2 per consegna pasti a domicilio	4	4		
	TOTALI		80		80			

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

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.	76.40

La seduta si chiude alle ore 10.30

Letto confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

Piero Ferrari

I COMPONENTI:

Elisabetta Previtali

Michela Teli

SEGRETARIO VERBALIZZANTE:

Monica Robba