

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

VERBALE SEDUTA DEL 9.05.2022

(Seduta riservata)

PROCEDURA APERTA, A RILEVANZA NAZIONALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI BREMBATE DI SOPRA (BG) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/2023 E 2023/2024 CON OPZIONE DI RINNOVO. CIG 9160389025

Il giorno 9.05.2022 alle ore 10.10 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:

- DR. PAOLO ZAPPA – Segretario comunale di Brembate di Sopra (Presidente)
- Dr.ssa LAURA MISANI – Responsabile del Settore 3 - area 3.1 Servizi educativi, Cultura e Segreteria comunale del Comune di Ponte San Pietro (Bg) – in qualità di componente della Commissione
- Dr.ssa SABINA INDELICATO – Responsabile del Settore Servizi Sociali del Comune di Brembate di Sopra (Bg) - in qualità di componente della 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	T
1	CERTIFICAZIONI UNI EN ISO 22000	2	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	1			1

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

			1.3	certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001	0,5			0,5
			1,4	certificazione di conformità delle produzioni biologiche	0,5			0,5
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	15	2.1	Piano di approvvigionamento e conservazione delle derrate , frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti , modalità di selezione dei fornitori , logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati, qualità e garanzie dei produttori, audit produttori, modalità di consegna , automezzi, contenitori e imballaggi. Sarà valutata l'affidabilità e caratteristiche ambientali, criteri premianti CAM	2	2		
			2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto. Preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti, miglioramento dell'impatto ambientale	2	2		
			2.3	Piano di gestione diete , modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto	2	2		
			2.4	organizzazione del servizio nei refettori . Sarà valutata l'organizzazione e l'affidabilità	2	2		
			2.5	Piano delle pulizie, sanificazione , lotta alle infestanti: attrezzature, prodotti impiegati, monitoraggi effettuati sia presso il centro di cottura che presso i refettori. Saranno valutate completezza, razionalità, garanzie, impatto ambientale	2	2		
			2.6	Controlli e tracciabilità . Piano dei controlli: numero campioni e determinazioni/anno chimiche e micro su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, n. tamponi/anno di superficie/palmari, Limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la Completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale, acqua. Completezza del sistema di tracciabilità	2	2		
			2.7	Piano trasporti : quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, periodicità della pulizia. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle	1	1		

	<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>
---	---	---

				temperature dei pasti,				
			2.8	Tempo di percorrenza della distanza stradale tra il Centro cottura che verrà utilizzato normalmente per il servizio oggetto della concessione e la sede della scuola di Brembate di Sopra – via Locatelli n. 10, rilevata attraverso il sito www.viamichelin.it - itinerari Via Michelin - itinerario più rapido. Dovrà essere inserita la stampa del percorso più rapido scaricato dal sito sopra riportato atto a dimostrare il tempo di percorrenza.	2			punti 2: da 0 a 15 minuti punti 1: da 16 a 30 minuti punti 0: oltre 30 minuti
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	6	3.1	modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale . Sarà valutata l'efficienza delle soluzioni proposte	2	2		
			3.2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, con particolare riferimento agli imprevisti legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico). Sarà valutata la Completezza e tempestività delle soluzioni proposte	2	2		
			3.3	Struttura aziendale in grado di affrontare le emergenze. Centri cottura e magazzini, tecnici, menù d'emergenza, ecc. Sarà valutata la Completezza e affidabilità del piano	2	2		
4	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	8	4.1	Esperienza del responsabile della produzione pasti (indicare gli anni di esperienza del cuoco - minimo 3 anni)	1			Punti 1: > 10 anni Punti 0,5: > 3 fino a 10 anni Punti 0: 3 anni
			4.2	Esperienza direttore responsabile del servizio (indicare gli anni di esperienza - minimo 3 anni)	1			Punti 1: > 10 anni Punti 0,5: > 3 fino a 10 anni Punti 0: 3 anni
			4.3	Formazione del personale: Qualifica dei docenti, argomenti, monte ore per qualifica, valutazione grado di apprendimento, valutazione del bisogno formativo durante il periodo di concessione. Sarà valutata la completezza ed efficienza del piano formativo	2	2		

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

			4.4	Rapporto tra personale da impiegare nei servizi e pasti erogati.	2		2	
			4.5	ufficio amministrativo/contabile (indicare tempi di risposta alle richieste dei cittadini e dell'amministrazione comunale)	2			Punti 2: risposta entro 3 giorni punti 1: risposta entro 6 giorni punti 0: risposta oltre 6 giorni
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione e lett. C punto b.)	17	5.1	1. Chilometro zero (e filiera corta) sub criterio a) fornire prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera corta tra le seguenti categorie: <u>ortaggi, frutta, legumi, cereali</u> : indicare la/le specie e le quantità. <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 indicative in kg/anno. Indicare il nome e stabilimento di produzione. La quantità dei prodotti 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. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari. saranno attribuiti 0,4 PUNTI PER OGNI PRODOTTO OFFERTO fino ad un massimo di 20 prodotti	8			8
			5.2	1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio b) Trasporto primario dei prodotti. Possesso della certificazione UNI EN ISO 14000 con le specifiche per gli automezzi per avere 0,5 punti PER OGNI FORNITORE (max 2 punti)	2			2
			5.3	Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti. (presentare elenco come specificato nei Cam) 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).	2			Punti 2: 100% dei veicoli Punti 1: almeno 50% dei veicoli Punti 0: meno del 50% dei veicoli

	<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>
---	---	--

			5.4	Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune sub criterio b), 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). PUNTI 1 per protocollo con sistema di gestione centralizzata	1			1
			5.5	Comunicazioni. Iniziative di comunicazione efficace ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del pasto, Punteggio: punti 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla Commissione (max 2 iniziative)	2			
			5.6	4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari. 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 legge 18 agosto 2015, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in base al numero di prodotti offerti	2		2	
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA	1	6.1	Frequenza interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura	1	1		
7	SISTEMA INFORMATICO	2	7.1	Descrizione del sistema informatico che si intende utilizzare per la gestione delle iscrizioni, rilevazione presenze, riscossione tariffe, gestione delle morosità, comunicazione con l'utenza	2			Punti 0,5: accesso mediante SPID, CIE o CNS Punti 0,5: accessibilità ai soggetti diversamente abili

	 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		

							Punti 0,5: pagamenti mediante PagoPA Punti 0,5: software certificato AGID
8	<i>SERVIZI MIGLIORATI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)</i>	19	8.1	Progetti di educazione al consumo e all'ambiente (per esempio recupero di frutta e/o pane non consumati a scuola con fornitura di sacchetto/contenitore salva-merenda in materiale lavabile, riutilizzabile e riciclabile)	3	3	
			8.2	Disponibilità ad effettuare percorso di inserimento socioccupazionale di soggetto svantaggiato segnalato dai servizi sociali del Comune (indicare la disponibilità: si= 3 punti; no= 0 punti)	3		punti 3: si punti 0: no
			8.3	Iniziative di educazione tese a sensibilizzare gli alunni e le famiglie in merito alle corrette abitudini alimentari (descrivere le iniziative che dovranno avere contenuto teorico e pratico, specificando strumenti e metodologia utilizzate, numero e durata, destinatari)	3	3	
			8.4	Interventi di riqualificazione dei locali impiegati per la somministrazione dei pasti (tinteggiatura/sostituzione arredi/oscuramento vetrate/...). Quanto offerto resterà di proprietà del Comune a fine contratto.	3	3	
			8.5	Inserimento nuove attrezzature utili al servizio o sostituzione di quelle 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.	2	2	
			8.6	Pasti giornalieri gratuiti garantiti per utenti segnalati dai servizi sociali del Comune per tutta la durata del contratto	1		Punti 1: 2 o più pasti Punti 0,5: 1 pasto Punti 0: 0 pasti
			8.7	Predisposizione rinfreschi/buffet per min. 50 persone ciascuno, organizzati dal Comune in situazione di non emergenza	2		Punti 2: almeno 4 all'anno Punti 1: almeno 2 all'anno

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTEMENTO 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		

		8.8	Ulteriori servizi rispetto a quelli minimi previsti nel capitolato, a completo carico dell'impresa sia dal punto di vista economico che organizzativo, che possano migliorare la qualità complessiva del servizio reso al Comune. La proposta sarà valutata sia sotto il profilo quantitativo, qualitativo ed economico. Verranno prese in considerazione solo le proposte complete, realizzabili e coerenti con il servizio in oggetto.	2	2		
TOTALE				70	35	2	33

La commissione attribuisce il seguente punteggio tecnico complessivo, come risulta dalla griglia valutazione allegata al presente verbale:

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.	63,90

La seduta si chiude alle ore 13.15

Letto confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

Paolo Zappa

I COMPONENTI:

Laura Misani

Sabina Indelicato

SEGRETARIO VERBALIZZANTE:

Monica Robba