

<p>9</p> 	 <p><b>C.U.C.</b> CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p><b>VERBALI SEDUTE DI GARA</b></p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p><b>IDC_88_CUC</b> <b>Rev. 07</b> <b>20.09.2021</b></p> <p><b>Aggiornato</b> <b>19/05/2022</b></p>
--	---	--

## VERBALE SEDUTA DEL 19.07.2022

*(Seduta riservata)*

### **PROCEDURA APERTA, A RILEVANZA NAZIONALE, PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TIRANO (SO) PER LA DURATA DI 4 ANNI, CON OPZIONE DI RINNOVO**

**CIG: 9258257B5C CODICE NUTS: ITC 44**

Il giorno 19.07.2022 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:

- Ferrari Piero, Libero Professionista in qualità di Presidente;
- Lazzarini Rosaria, Responsabile dell’Area Amministrativa del Comune di Tirano in qualità di Componente la Commissione;
- Giugni Giovanni, Istruttore Amministrativo dell’Area Lavori Pubblici del Comune di Tirano 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.

Il segretario verbalizzante apre l’offerta tecnica, la scarica dalla piattaforma Sintel e la invia ai componenti della Commissione giudicatrice, tramite es. 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:

<p>9</p> 	 <p><b>VERBALI SEDUTE DI GARA</b></p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p><b>IDC_88_CUC</b> <b>Rev. 07</b> <b>20.09.2021</b></p> <p><b>Aggiornato</b> <b>19/05/2022</b></p>
--	---	--

n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	T
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITA'	2	1.1	Possesso della certificazione <b>UNI EN ISO 9001:2015</b> riferita all'ambito della ristorazione collettiva e/o scolastica, rilasciata da organismi accreditati	0,5			0,5
			1.2	possesso <b>altre certificazioni</b> inerenti al servizio. 0,5 PUNTI per ogni ulteriore certificazione inerente al servizio fino al massimo di PUNTI 1,5	1,5			1,5
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	14	2.1	Piano di approvvigionamento e conservazione delle <b>derrate</b> , frequenza dell'approvvigionamento dei <b>prodotti</b> , modalità di selezione dei <b>fornitori</b> , logistica dei fornitori. Per i prodotti <u>locali</u> : qualità e garanzie dei produttori e modalità di <b>consegna</b> .	2	2		
			2.2	Descrizione del <b>sistema produttivo e organizzativo</b> proposto. Preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati e delle diete. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti.	2	2		
			2.3	Piano di gestione <b>diete</b> , 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 <b>refettori</b> . Sarà valutata	2	2		

<p>9</p> 	 <p><b>VERBALI SEDUTE DI GARA</b></p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p><b>IDC_88_CUC</b> <b>Rev. 07</b> <b>20.09.2021</b></p> <p><b>Aggiornato</b> <b>19/05/2022</b></p>
--	---	--

				l'organizzazione e affidabilità				
			2.5	Piano delle <b>pulizie, sanificazione</b> , lotta agli infestanti: attrezzature, prodotti impiegati, monitoraggi effettuati. Saranno valutate completezza, razionalità, garanzie, impatto ambientale	2	2		
			2.6	sistemi di <b>controllo</b> delle forniture/ tracciabilità	2	2		
			2.7	<b>Piano trasporti:</b> tempi previsti dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti.	2	2		
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	3	3.1	modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' <b>assenza del personale</b> . Sarà valutata l'efficienza delle soluzioni proposte	1	1		
			3.2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, compresi gli imprevisti legati al <b>trasporto</b> dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico). Sarà valutata la Completezza e tempestività delle soluzioni proposte	1	1		
			3.3	<b>Struttura aziendale in grado di affrontare le emergenze.</b> Centri cottura e magazzini, tecnici, menù d'emergenza, ecc. Sarà valutata la Completezza e affidabilità del piano	1	1		
4	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	6	4.1	Piano organizzativo del personale da impiegare	3	3		
			4.2	piano di formazione del personale	2	2		
			4.3	piano di aggiornamento del personale	1	1		

<p>9</p> 	 <p><b>VERBALI SEDUTE DI GARA</b></p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p><b>IDC_88_CUC</b> <b>Rev. 07</b> <b>20.09.2021</b></p> <p><b>Aggiornato</b> <b>19/05/2022</b></p>
--	---	--

5	QUALITA' DELLE DERRATE	10	5.1	8			8
			5.2	2		2	
6	MONITORAGGIO	2	6.1	2	2		

<p>9</p> 	 <p><b>VERBALI SEDUTE DI GARA</b></p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p><b>IDC_88_CUC</b> <b>Rev. 07</b> <b>20.09.2021</b></p> <p><b>Aggiornato</b> <b>19/05/2022</b></p>
--	---	--

				tempestivamente per migliorare la proposta alimentare ). Vanno indicate le diverse modalità adottate per verificare la soddisfazione della utenza. (saranno conteggiate solo quelle ritenute idonee dalla commissione)				
7	INSERIMENTI LAVORATIVI	18	7.1	Metodologia delle fasi di <b>collocazione e accompagnamento</b> degli inserimenti lavorativi	6	6		
			7.2	Metodologia delle fasi di eventuale <b>reclutamento e selezione</b> degli inserimenti lavorativi	4	4		
			7.3	composizione della <b>struttura</b> preposta all'attuazione degli inserimenti lavorativi	6	6		
			7.4	esperienza professionale del <b>responsabile</b> degli inserimenti lavorativi	2	2		
8	MANUTENZIONE PROGRAMMATA	2	8.1	Frequenza <b>Interventi di manutenzione</b> programmata sulle attrezzature del centro cottura. Attribuzione punteggio: 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = annuale	2			2
9	<i>SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico)</i>	13	9.1	Inserimento nuove <b>attrezzature</b> 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		
			9.2	Percorsi di <b>educazione alimentare</b> con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza	2	2		

<p>9</p> 	 <b>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</b>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229  <b>IDC_88_CUC</b> <b>Rev. 07</b> <b>20.09.2021</b>  <b>Aggiornato</b> <b>19/05/2022</b>
<b>VERBALI SEDUTE DI GARA</b>		

<i>dell'amministrazione comunale)</i>		9.3 N. pasti complessivi <b>gratuiti garantiti</b> (oltre ad 1 pasto gratuito giornaliero obbligatorio). Attribuzione punteggio: 0.5 punto per ogni pasto garantito fino ad un massimo di 6 pasti;	3			3
		9.4 <b>Comunicazioni.</b> Iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. Attribuzione punteggio: PUNTI 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 4 iniziative)	2			2
		9.5 Predisposizione <b>rinfreschi</b> per eventi organizzati dal Comune in occasione di eventi particolari (es. feste Natalizie, cerimonia neo diciottenni, eventi culturali, feste volontari etc..) per una media di 80 partecipanti ciascuno, ripartibili anche su più eventi nell'anno e cumulabili negli anni, da effettuarsi anche in ore serali o festive. Attribuzione punteggio: 1 PUNTO ogni rinfresco offerto	4			4
	<b>TOTALE</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>47</b>	<b>2</b>	<b>21</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
INTRECCI SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE	54,13

<p style="text-align: center;">9</p> 	 <p><b>C.U.C.</b> CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p><b>VERBALI SEDUTE DI GARA</b></p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p><b>IDC_88_CUC</b> <b>Rev. 07</b> <b>20.09.2021</b></p> <p><b>Aggiornato</b> <b>19/05/2022</b></p>
--	---	--

La seduta si chiude alle ore 11.48

\*\*\*\*\*

Letto confermato e sottoscritto.

**PRESIDENTE DELLA  
COMMISSIONE**

Piero Ferrari

\_\_\_\_\_

**I COMPONENTI:**

Lazzarini Rosaria

\_\_\_\_\_

Giugni Giovanni

\_\_\_\_\_

**SEGRETARIO  
VERBALIZZANTE**

Robba Monica

\_\_\_\_\_

*(Originale agli atti)*