

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

VERBALE SEDUTA DEL 12.07.2022

(Seduta riservata)

OGGETTO: PROCEDURA APERTA A LOTTI, A RILEVANZA COMUNITARIA, PER L’AFFIDAMENTO DELL’APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER I COMUNI DI BASSANO BRESCIANO (BS), MACLODIO (BS), PALAZZO PIGNANO (CR), VILLA D’ADDA (BG) – CIG LOTTO 1: 9239661975; CIG LOTTO 2: 9239708041; CIG LOTTO 3: 9239775789; CIG LOTTO 4: 9239821D7D.

Il giorno 12.07.2022 alle ore 10.00

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, Tecnologo alimentare – Consulente per la ristorazione collettiva in qualità di Presidente;
- Idrissi Janati Sara, Istruttore Direttivo Amministrativo presso area Servizi ai Cittadini del Comune di Orzinuovi, in qualità di Componente la Commissione;
- Capelli Federica, Istruttore Amministrativo Servizi Sociali e Pubblica Istruzione presso il Comune di Curno 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 e del segretario verbalizzate sostituto Dott.ssa Barbara Pisani, Funzionario Amministrativo del Settore della Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta della Provincia di Brescia

Il segretario verbalizzante apre l’offerta tecnica o le offerte tecniche, le scarica dalla piattaforma Sintel e le invia ai componenti della Commissione giudicatrice, tramite es. posta elettronica ordinaria, Edes Provincia, we transfer in base al peso delle cartelle zippate,

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

LOTTO 1 – BASSANO BRESCIANO

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

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 UNI EN ISO 22000 relativa al sistema di gestione della sicurezza alimentare	0,5			0,5
			1.2	certificazione gestione ambientale EN ISO 14001: 2015	0,5			0,5
			1.3	certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001: 2007	0,5			0,5
			1.4	certificazione di conformità UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità di prodotto	0,5			0,5
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	17	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. Per i prodotti <u>locali</u> : qualità e garanzie dei produttori, audit produttori, modalità di consegna , automezzi, contenitori e imballaggi. Per tutti i fornitori 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 e delle diete. 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 affidabilità	3	3		
			2.5	Piano delle pulizie, sanificazione , lotta agli infestanti: attrezzature, prodotti impiegati, monitoraggi effettuati. Saranno valutate completezza, razionalità, garanzie, impatto ambientale	3	3		

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

			2.6	Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, 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: tempi previsti dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, LCA. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti, impatto ambientale complessivo	2	2		
			2.8	Distanza in minuti dal centro di cottura (misurabile con Google Maps). Attribuzione punteggio: PUNTI 2: tra 15 e 25 min; PUNTI 1: tra 26 e 35 minuti PUNTI=0 tra 36 e 45 minuti (oppure adattatelo a vostro piacimento)	1			1
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	4	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, compresi gli imprevisti legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico). Sarà valutata la Completezza e tempestività delle soluzioni proposte	1	1		
			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	1	1		
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	4	4.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile del servizio e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc. Attribuzione punteggio: 1 PUNTO= esperienza oltre 10 anni; 0,5 PUNTI= esperienza da 3 a 10 anni; 0 PUNTI = esperienza non inferiore a 3 anni a	1			1



VERBALI SEDUTE DI GARA

			4.2	Responsabile del servizio presenza presso la sede della Ditta. Attribuzione punteggio: 1 PUNTO= per presenza superiore alle 21 h/W; 0,5PUNTI = per presenza superiore alle 10 h/W sino a 20 h/W; 0 PUNTI = < alle 10 h/W	1			1
			4.3	Dietista/Nutrizionista presenza c/o la sede della Ditta (minimo 2 ore a settimana). Attribuzione punteggio: 1 PUNTI= superiore alle 5 h/W; 0,5PUNTO= presenza superiore alle 2 h/W sino a 5 h/W; 0 PUNTI = 2 h/W	1			1
			4.4	Rapporto tra personale da impiegare nel servizio di distribuzione dei pasti e pasti erogati.	1	1		
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	18	5.1	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. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta) 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	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



VERBALI SEDUTE DI GARA

			5.3	Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti . (Presentare elenco come specificato nei CAM) 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) . PUNTEGGIO: 2 PUNTI= 100% dei veicoli 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli	2			2
			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) . Attribuzione punteggio: PUNTI 1 per protocollo con sistema di gestione centralizzata (max 2 punti)	2			2
			5.5	Comunicazioni. 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
			5.6	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 legge 18 agosto 2018, 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	2			2

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

				punteggio sarà assegnato in base al numero di prodotti offerti;				
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA E INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	2	6.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura. Attribuzione punteggio: 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = annuale	2			2
7 lo	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	23	7.1	Inserimento nuove attrezzature 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	3	3		
			7.2	N. pasti gratuiti garantiti (minimo 3 pasti giornalieri per ogni Refettorio) (sarà fatta la sommatoria tra tutti i pasti giornalieri gratuiti offerti per le diverse tipologie)	2		2	
			7.3	descrizione delle iniziative rivolte all'utenza che usufruisce dei pasti a domicilio	2	2		
			7.4	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 (saranno conteggiate solo quelle ritenute idonee dalla commissione)	2	2		
			7.5	ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni. Attribuzione punteggio: 6 PUNTI= da 300 ore annuali; 4 PUNTI = da 200 a 299 ore annuali; 2 PUNTO= da 100 a 199 ore annuali; 0 PUNTI = fino a 99 ORE ANNUALI	6			6
			7.6	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari	2	2		
			7.7	Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni di Ciascun Comune <u>complessivamente</u> nel periodo contrattuale, in occasione di eventi particolari (a titolo esemplificativo festa della scuola, cena natalizia (volontari ...) per 50 partecipanti (SOLO IN SITUAZIONI DI NON EMERGENZA). I rinfreschi non utilizzati nel periodo contrattuale non saranno convertiti in altra migliora. Attribuzione punteggio: 3 PUNTI=5 rinfreschi; 2 PUNTI= 3	6			6

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

				rinfreschi; 1 PUNTI= 2 rinfresco 0 PUNTI= 0 rinfreschi				
	TOTALE	70			70	30	4	36

LOTTO 2 – MACLODIO

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	T
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITA'	2		Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000 relativa al sistema di gestione della sicurezza alimentare	0,5			0,5
			1.1	certificazione gestione ambientale EN ISO 14001: 2015	0,5			0,5
			1.2	certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001: 2007	0,5			0,5
			1.3	certificazione di conformità UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità di prodotto	0,5			0,5
			1.4					
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. Per i prodotti <u>locali</u> : qualità e garanzie dei produttori, audit produttori, modalità di consegna , automezzi, contenitori e imballaggi. Per tutti i fornitori 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 e delle diete. 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 affidabilità	2	2		

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

			2.5	Piano delle pulizie, sanificazione , lotta agli infestanti: attrezzature, prodotti impiegati, monitoraggi effettuati. Saranno valutate completezza, razionalità, garanzie, impatto ambientale	2	2		
			2.6	Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, 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		
			2.8	Piano trasporti: tempi previsti dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, LCA. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti, impatto ambientale complessivo	2	2		
			2.9	Distanza in minuti dal centro di cottura (misurabile con Google Maps). Attribuzione punteggio: 1 PUNTO tra 15 e 25 minuti; 0,5 PUNTI tra 26 e 35 minuti; 0 PUNTI oltre i 35 minuti	1			1
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	3	3.1	modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale . Sarà valutata l'efficienza delle soluzioni proposte	1	1		
			3.2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico). Sarà valutata la Completezza e tempestività delle soluzioni proposte	1	1		
			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	1	1		
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	4	4.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile del servizio e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc. Attribuzione punteggio: 1 PUNTO= esperienza oltre 10 anni; 0,5 PUNTI= esperienza da 3 a 10 anni; 0 PUNTI = esperienza non inferiore a 3 anni	1			1

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

			4.2	Responsabile del servizio presenza presso la sede della Ditta. Attribuzione punteggio: 1 PUNTI= per presenza superiore alle 21 h/W; 0,5PUNTI = per presenza superiore alle 10 h/W sino a 20 h/W; 0 PUNTI = < alle 10 h/W	1			1
			4.3	Dietista/Nutrizionista presenza c/o la sede della Ditta (minimo 2 ore a settimana). Attribuzione punteggio: 1 PUNTI= superiore alle 5 h/W; 0,5PUNTO= presenza superiore alle 2 h/W sino a 5 h/W; 0 PUNTI = 2 h/W	1			1
			4.4	Rapporto tra personale da impiegare nel servizio di distribuzione dei pasti e pasti erogati.	1	1		
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	18	5.1	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. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta). 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	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) 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) . PUNTEGGIO: 2 PUNTI= 100% dei veicoli 1 PUNTO=	2			2

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

				almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli				
		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) . Attribuzione punteggio: PUNTI 1 per protocollo con sistema di gestione centralizzata	2			2
		5.5		Comunicazioni. 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
		5.6		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 legge 18 agosto 2018, 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 E INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	2	6.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura. Attribuzione punteggio: 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = annuale	2			2
7	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	26	7.1	Inserimento nuove attrezzature 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	5	5		

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

		7.2	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 (saranno conteggiate solo quelle ritenute idonee dalla commissione)	5	5		
		7.3	Ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni. Attribuzione punteggio: 6 PUNTI= da 300 ore annuali; 4 PUNTI = da 200 a 299 ore annuali; 2 PUNTI= da 100 a 199 ore annuali; 0 PUNTI = fino a 99 ORE ANNUALI	6			6
		7.4	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari	5	5		
		7.5	incontri formativi/divulgativi su base annuale in tema di educazione alimentare	5	5		
TOTALE		70		70	38	2	30

LOTTO 3 – PALAZZO PIGNANO

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

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 UNI EN ISO 22000:2018 relativa al sistema di gestione della sicurezza alimentare	0,5			0,5
			1.2 certificazione gestione ambientale EN ISO 14001: 2015	0,5			0,5
			1.3 certificazione salute e sicurezza sul lavoro UNI EN ISO 45001:2018	0,5			0,5
			1.4 certificazione di conformità UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità di prodotto	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. Per i prodotti <u>locali</u> : qualità e garanzie dei produttori, audit produttori, modalità di consegna , automezzi, contenitori e imballaggi. Per tutti i fornitori sarà valutata l'affidabilità e caratteristiche ambientali, criteri premianti CAM	2	2		



VERBALI SEDUTE DI GARA

			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 e delle diete. 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 affidabilità	2	2		
			2.5	Piano delle pulizie, sanificazione , lotta agli infestanti: attrezzature, prodotti impiegati, monitoraggi effettuati. Saranno valutate completezza, razionalità, garanzie, impatto ambientale	2	2		
			2.6	Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, 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 : tempi previsti dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, LCA. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti, impatto ambientale complessivo	2	2		
			2.8	Distanza in minuti dal centro di cottura (misurabile con Google Maps). Attribuzione punteggio: PUNTI 1: fino a 25 min; PUNTI 0,5 : tra 26 e 50 minuti PUNTI=0 tra 51 e 60 minuti	1			1
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	3	3.1	modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale . Sarà valutata l'efficienza delle soluzioni proposte	1	1		
			3.2	Modalità di gestione degli imprevisti ed	1	1		



VERBALI SEDUTE DI GARA

				emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico). Sarà valutata la Completezza e tempestività delle soluzioni proposte				
			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	1	1		
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	5	4.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile del servizio e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc. Attribuzione punteggio: 1 PUNTO= esperienza oltre 10 anni; 0,5 PUNTI= esperienza da 3 a 10 anni; 0 PUNTI = esperienza 3 anni	1			1
			4.2	Responsabile del servizio presenza presso la sede della Ditta. Attribuzione punteggio: 1 PUNTI= per presenza superiore alle 21 h/W; 0,5PUNTI = per presenza superiore alle 10 h/W sino a 20 h/W; 0 PUNTI = < alle 10 h/W	1			1
			4.3	Formazione del personale: monte ore annuo di formazione complessiva. Sarà valutato il monte ore annuo di formazione del personale: 1 PUNTI= numero ore formazione superiore a 50 ore; 0,5 PUNTI= < a50 ore	1			1
			4.4	Dietista/Nutrizionista presenza c/o la sede della Ditta (minimo 2 ore a settimana). Attribuzione punteggio: 1 PUNTI= superiore alle 5 h/W; 0,5PUNTO= presenza superiore alle 2 h/W sino a 5 h/W; 0 PUNTI = 2 h/W	1			1
			4.5	Rapporto tra personale da impiegare nel servizio di distribuzione dei pasti e pasti erogati.	1	1		

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

5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	18	<p>5.1 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. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta). 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</p> <p>5.2 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</p> <p>5.3 Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti.(Presentare elenco come specificato nei CAM) 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) . PUNTEGGIO: 2 PUNTI= 100% dei veicoli 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli</p>	8			8
				2			2
				2			2

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

			5.4	Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzino 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) . Attribuzione punteggio: PUNTI 1 per protocollo con sistema di gestione centralizzata	2			2
			5.5	Comunicazioni. 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
			5.6	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 legge 18 agosto 2018, 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 E INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	2	6.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura. Attribuzione punteggio: 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = annuale	2			2
7	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	25	7.1	Inserimento nuove attrezzature 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	4	4		
			7.2	modalità di gestione del servizio di risossione costo pasti al fine di ridurre i possibili insoluti	6	6		

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

		7.3	(Miglioria Gestionale) Progetto di rilevazione delle presenze , prenotazione pasto con invio dati telematici al Comune	6	6		
		7.4	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 (saranno conteggiate solo quelle ritenute idonee dalla commissione)	2	2		
		7.5	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari	4	4		
		7.6	Predisposizione rinfreschi per eventi organizzati dal Comune (ad. Esempio premiazione borse di studio), complessivamente nel periodo contrattuale, per 30 persone (SOLO IN SITUAZIONI DI NON EMERGENZA). Attribuzione punteggio: 1 PUNTO ogni rinfresco offerto	3			3
TOTALE		70		70	40	2	28

LOTTO 4 – VILLA D'ADDA

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

n°	criteri di valutazione	punti max	sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	T
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITA'	3,5	1.1 Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000 relativa al sistema di gestione della sicurezza alimentare: punti 1 per centro cottura principale certificato - punti 2 per certificazione sia del centro cottura principale, sia del centro cottura di emergenza.	2			2
			1.2 certificazione gestione ambientale EN ISO 14001: 2015	0,5			0,5
			1.3 certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001: 2007	0,5			0,5
			1.4 certificazione di conformità UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità di prodotto	0,5			0,5

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

2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	16,5	<p>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. Per i prodotti <u>locali</u>: qualità e garanzie dei produttori, audit produttori, modalità di consegna, automezzi, contenitori e imballaggi. Per tutti i fornitori sarà valutata l'affidabilità e caratteristiche ambientali, criteri premianti CAM</p> <p>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 e delle diete. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti, miglioramento dell'impatto ambientale</p> <p>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</p> <p>2.4 organizzazione del servizio nei refettori. Sarà valutata l'organizzazione e affidabilità</p> <p>2.5 Piano delle pulizie, sanificazione, lotta agli infestanti: attrezzature, prodotti impiegati, monitoraggi effettuati. Saranno valutate completezza, razionalità, garanzie, impatto ambientale</p> <p>2.6 Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, 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</p> <p>2.8 Piano trasporti: tempi previsti dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, LCA. Affidabilità e completezza del piano, rispetto</p>	2,5	2,5		
---	-----------------------------	------	---	-----	-----	--	--

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

				delle temperature dei pasti, impatto ambientale complessivo.				
			2.9	Distanza in minuti dal centro di cottura (misurabile con Google Maps) Distanza in minuti dal centro cottura: entro 15 min. punti 2 - dai 16 ai 25 min. punti 1 - dai 26 a 30 min. punti 0	2			2
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	5	3.1	modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale . Sarà valutata l'efficienza delle soluzioni proposte	1	1		
			3.2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, compresi gli 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	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	5	4.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile del servizio e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc. Attribuzione punteggio: 2 PUNTI = esperienza oltre 10 anni; 1 PUNTO = esperienza da 3 a 10 anni; 0 PUNTI = esperienza inferiore a 3 anni	2			2
				Responsabile del servizio presenza presso la sede della Ditta. Attribuzione punteggio: 1 PUNTI= per presenza superiore alle 21 h/W; 0,5PUNTI = per presenza superiore alle 10 h/W sino a 20 h/W; 0 PUNTI = < alle 10 h/W	1			1
			4.2	Dietista/Nutrizionista presenza c/o la sede della Ditta (minimo 2 ore a settimana). Attribuzione punteggio: 1 PUNTO= superiore alle 5 h/W; 0,5PUNTO= presenza superiore alle 2 h/W sino a 5 h/W; 0 PUNTI = 2 h/W	1			1
			4.3	Rapporto tra personale da impiegare nel servizio di distribuzione dei pasti e pasti erogati.	1	1		
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	19	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.	10			10



VERBALI SEDUTE DI GARA

		Indicare il nome e stabilimento di produzione. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta) 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. Max 2 prodotti per categoria : saranno attribuiti 0,5 punti per ogni prodotto offerto fino ad un massimo di 20 prodotti				
5.2	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) 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) . PUNTEGGIO: 3 PUNTI= 100% dei veicoli 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli		3			3
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) . Attribuzione punteggio: PUNTI 1 per protocollo con sistema di gestione centralizzata		1			1



VERBALI SEDUTE DI GARA

			5.5	Comunicazioni. 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
			5.6	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 legge 18 agosto 2018, 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;	1		1	
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA E INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	2	6.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura. Attribuzione punteggio: 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = annuale	2			2
7	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	19	7.1	Inserimento nuove attrezzature 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		
			7.3	modalità di gestione del pagamento del servizio: 1) possibilità di pagare con molteplici metodi di pagamento (es.SDD - RICARICA TELEMATICA - ADDEBITO CC - etc.) 2) gestione degli insoluti (es. alert SMS - lettere sollecito): 3) consegna avviso di pagamento cartaceo per pasti a domicilio	2	2		
			7.4	N. pasti gratuiti complessivi garantiti (minimo 2 pasti giornalieri)	2		2	
			7.5	(Miglioria Gestionale) a) Fornitura gestionale per consentire l'iscrizione, la ricarica e gestione profilo dell'utente, in modalità telematica; b) dotazione di tablet per la rilevazione e comunicazione delle presenze al centro cottura , prenotazione pasto con invio dati telematici. Attribuzione punteggi: 2 PUNTI = per la fornitura	2			2

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

			dei punti (a e (b; 1 PUNTO = per la fornitura di uno dei punti tra (a e (b - 0 PUNTI = per nessuna miglioria tra (a e (b				
		7.6	descrizione delle iniziative rivolte all'utenza che usufruisce dei pasti a domicilio	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 (saranno conteggiate solo quelle ritenute idonee dalla commissione)	2	2		
		7.8	ore aggiuntive destinate ad assistenza, pulizia e sanificazione locali in situazioni di emergenza sanitaria, oltre a quanto già richiesto dal capitolato per la tipologia di servizio richiesto: Attribuzione punteggio: 3 PUNTI= almeno 200 annuali; 2 PUNTI= da 199 a 100 ore annuali; 1 PUNTO = fino a 99 ORE ANNUALI; 0 PUNTI = 0 ore	3			3
		7.9	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari	2	2		
		7.10	Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni di Ciascun Comune <u>complessivamente</u> nel periodo contrattuale, in occasione di eventi particolari (a titolo esemplificativo festa della scuola, cena natalizia (volontari ...) per 50 partecipanti (SOLO IN SITUAZIONI DI NON EMERGENZA). I rinfreschi non utilizzati nel periodo contrattuale non saranno convertiti in altra miglioria. Attribuzione punteggio: 2 PUNTI=2 rinfreschi; 1 PUNTO= 1 rinfresco; 0 PUNTI= 0 rinfreschi	2			2
	TOTALE	70		70	30,5	3	36,5

La Commissione giudicatrice sospende l'attività dalle ore 12.30 alle ore 13.00.

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

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

LOTTO N. 1 – BASSANO BRESCIANO

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
SARCA CATERING SRL	58,00

LOTTO N. 2– MACLODIO

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S.	68,00

LOTTO N. 3 – PALAZZO PIGNANO

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
VOLPI PIETRO S.R.L.	65,13	70,00
COOPERATIVA SANT'ANSELMO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE - ONLUS	55,28	59,41

LOTTO N. 4 – VILLA D'ADDA

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.	66,50

La seduta si chiude alle ore 16.25

Letto confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE _____

I COMPONENTI: _____

SEGRETARIO VERBALIZZANTE: _____

(Originale agli atti)