

**Determinazione Dirigenziale n° 1435/2022****SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE – CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
DI AREA VASTA
Proposta n° 1037/2022**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA, A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO PER I COMUNI DI CAPRIATE S. GERVASIO (BG), ORZINUOVI (BS), VERDELLINO (BG). LOTTO 1 COMUNE DI CAPRIATE S. GERVASIO (BG) CIG: 92544841CB - LOTTO 2 COMUNE DI ORZINUOVI (BS) CIG: 9254503179 - LOTTO 3 COMUNE DI VERDELLINO (BG) CIG: 9254519EA9 - 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 e successive variazioni;

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”);

Documento firmato digitalmente

l'articolo 4, comma 1 del Regolamento CUC, secondo il quale la Centrale di Committenza opera 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”);

Dato atto che il Dirigente del Settore della Stazione Appaltante CUC di Area Vasta dott. Fabio De Marco è assente per congedo ordinario ed è sostituito dalla Dott.ssa Simona Zambelli, Dirigente del Settore della Programmazione e dei Servizi Finanziari;

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 2022-24;

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. 95 del 16/05/2022;

Richiamate:

- la Convenzione con i Comuni per lo svolgimento delle attività della Centrale Unica di Committenza CUC “Area Vasta Brescia”, di cui alla deliberazione del Consiglio Provinciale 26/2017, sottoscritta con il Comune di Capriate San Gervasio (BG) in data 12/01/2018, con il Comune di Orzinuovi (BS) in data 20/01/2020, con il Comune di Verdellino (BG) in data 02/01/2018;
- le determinazioni a contrarre n. 263 del 24/05/2022 adottata dal Comune di Capriate San Gervasio (BG), n. 248 del 26/05/2022 adottata dal Comune di Orzinuovi (BS), n. 258 del 25/05/2022 adottata dal Comune di Verdellino (BG), per l’indizione di una procedura di gara aperta sopra soglia di rilevanza comunitaria ai sensi degli artt. 35 e 60, 144 e 164 del Codice, da aggiudicare mediante applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art. 95, comma 3 del Codice;
- le note
 - del 25/05/2022 (P.G. N. 00095535) - Comune di Capriate San Gervasio (BG);
 - del 27/05/2022 (P.G. N. 00097289) - Comune di Orzinuovi (BS);
 - del 23/05/2022 (P.G. N. 00093930) - Comune di Verdellino (BG).
- la determinazione dirigenziale n. 958 del 07/06/2022 di approvazione del disciplinare di gara, pubblicato in data 10/06/2022 ai sensi di legge;

la determinazione dirigenziale n. 1208 del 21/07/2022 di approvazione dei verbali di gara e di esclusione e ammissione degli operatori economici;

la determinazione dirigenziale n. 1249 del 25/07/2022 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 il seguente:

LOTTO 1- CAPRIATE SAN GERVASIO:

importo negoziabile a base di gara: € 781.308,00= oltre iva di cui € 341.987,11 (oltre iva) quali costi della manodopera stimati dall'amministrazione aggiudicatrice (art. 23, comma 16 del codice) e oneri della sicurezza derivanti da interferenze non soggetti a ribasso: € 3.000,00 = oltre iva per un totale di € 784.308,00= oltre iva

LOTTO 2 - ORZINUOVI

importo negoziabile a base di gara: € 1.099.350,00 = oltre iva di cui € 555.171,75 (oltre iva) quali costi della manodopera stimati dall'amministrazione aggiudicatrice (art. 23, comma 16 del codice) e oneri della sicurezza derivanti da interferenze non soggetti a ribasso: € 10.993,50 = oltre iva per un totale di € 1.110.343,50= oltre iva

LOTTO 3 - VERDELLINO

importo negoziabile a base di gara: € 1.123.105,50 = oltre iva di cui € 505.397,48 (oltre iva) quali costi della manodopera stimati dall'amministrazione aggiudicatrice (art. 23, comma 16 del codice) e oneri della sicurezza derivanti da interferenze non soggetti a ribasso: € 22.462,11 = oltre iva per un totale di € 1.145.567,61 = oltre iva

Visti:

il verbale (in allegato) del giorno 26-27.07.2022, dal quale risulta che la Commissione giudicatrice ha valutato le offerte tecniche dei concorrenti e attribuito il relativo punteggio in base ai criteri di valutazione stabiliti nel disciplinare di gara;

il verbale (in allegato) del giorno 29.07.2022, dai quali risulta che il Responsabile del procedimento di gara propone l'aggiudicazione per i lotti n. 1 e n. 3 come segue:

lotto n. 1 – CAPRIATE SAN GERVASIO (BS) : propone l'aggiudicazione al concorrente primo classificato **SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.**, con sede legale in Viale Piave 55, Alzano Lombardo (24022) – C.F. e PIVA: 01424360160 che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 85,53, offrendo un ribasso del 1,09091 % e quindi un importo ribassato di € 772.784,64 (di cui € 342.057,78 quali costi della manodopera ed € 7.102,80 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso

pari a € 3.000,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 775.784,64 oltre IVA.

lotto n. 3 – VERDELLINO: propone l'aggiudicazione al concorrente primo classificato **SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.** con sede legale in Viale Piave 55, Alzano Lombardo 24022, con sede legale C.F. e PIVA: 01424360160: che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 81,47, offrendo un ribasso del 0,20202 % e quindi un importo ribassato di € 1.120.836,60 (di cui € 465.805,17 quali costi della manodopera ed € 11.344,50 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a €22.462,11, per un importo contrattuale complessivo pari a € 1.143.298,71 oltre IVA

il medesimo verbale (in allegato) del giorno 29.07.2022, dal quale risulta che la Commissione Aggiudicatrice, relativamente al lotto n. 2 ha riscontrato anomalia dell'offerta:

lotto n. 2 – ORZINUOVI 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 in Via Nobel 19, Reggio Emilia (42124) – C.F. e PIVA: 00464110352 che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 98,28, offrendo un ribasso del 3,20 % e quindi un importo ribassato di € 1.064.170,80 (di cui € 506.825,13 quali costi della manodopera ed € 10.729,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 10.993,50, per un importo contrattuale complessivo pari a € 1.075.164,30 oltre IVA;

Viste:

relativamente al lotto n. 2 ORZINUOVI, la lettera inoltrata con prot. gen n. 143606 del giorno 1.8.2022 (in atti), con la quale il Settore della Stazione Appaltante – Cuc di Area Vasta ha richiesto al concorrente, primo classificato, le spiegazioni inerenti l'offerta anomala, ai sensi dell'art. 97, commi 4 e 5 del d.lgs. 50/2016;

le spiegazioni pervenute con prot. gen. n. 144508 del 02.08.2022, in atti dal citato concorrente;

la nota di valutazione del Rup del Comune di Orzinuovi dott.ssa Carlotta Bettariga, pervenuta con prot. gen. n. 146120 del 04.08.2022, in atti, che 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 del Comune 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
Documento firmato digitalmente

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 26-27 luglio e 29 luglio 2022 relativi alla procedura di appalto per l'affidamento **IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO PER I COMUNI DI CAPRIATE S. GERVASIO (BG), ORZINUOVI (BS), VERDELLINO (BG). LOTTO 1 COMUNE DI CAPRIATE S. GERVASIO (BG) CIG: 92544841CB - LOTTO 2 COMUNE DI ORZINUOVI (BS) CIG: 9254503179 - LOTTO 3 COMUNE DI VERDELLINO (BG) CIG: 9254519EA9**, proponendo l'aggiudicazione ai seguenti operatori economici:

lotto n. 1 – CAPRIATE SAN GERVASIO : propone l'aggiudicazione al concorrente **SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.**, con sede legale in Viale Piave 55, Alzano Lombardo (24022) – C.F. e PIVA: 01424360160 che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 85,53, offrendo un ribasso del 1,09091 % e quindi un importo ribassato di € 772.784,64 (di cui € 342.057,78 quali costi della manodopera ed € 7.102,80 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 3.000,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 775.784,64 oltre IVA.

lotto n. 2 ORZINUOVI propone l'aggiudicazione al concorrente primo classificato **CIRFOOD S.C.**, con sede legale in Via Nobel 19, Reggio Emilia (42124) – C.F. e PIVA: 00464110352 che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 98,28, offrendo un ribasso del 3,20 % e quindi un importo ribassato di € 1.064.170,80 (di cui € 506.825,13 quali costi della manodopera ed € 10.729,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 10.993,50, per un importo contrattuale complessivo pari a € 1.075.164,30 oltre IVA;

lotto n. 3 – VERDELLINO propone l'aggiudicazione al concorrente primo classificato **SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.** con sede legale in Viale Piave 55, Alzano Lombardo 24022, con sede legale C.F. e PIVA: 01424360160: che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 81,47, offrendo un ribasso del 0,20202 % e quindi un importo ribassato di € 1.120.836,60 (di cui € 465.805,17 quali costi della manodopera ed € 11.344,50 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 22.462,11, per un importo contrattuale complessivo pari a € 1.143.298,71 oltre IVA.

2) di trasmettere il presente provvedimento, corredato dell'offerta di cui al punto 1, ai Comuni di Capriate Sar Gervasio (lotto n. 1) e Verdellino (lotto n. 3), ai fini della valutazione dei costi della manodopera - così come previsto dall'articolo 95, comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni - e dell'assunzione degli atti conseguenti, ai sensi dell'articolo 33, comma 1 del citato decreto

3) di trasmettere il presente provvedimento di proposta di aggiudicazione al Comune di Orzinuovi (lotto n. 2) 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 12-08-2022

II DIRIGENTE
SIMONA ZAMBELLI



**PROVINCIA
DI BRESCIA**

**Proposta di Determinazione Dirigenziale
SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE – CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
DI AREA VASTA
Proposta n° 1037/2022**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA, A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO PER I COMUNI DI CAPRIATE S. GERVASIO (BG), ORZINUOVI (BS), VERDELLINO (BG). LOTTO 1 COMUNE DI CAPRIATE S. GERVASIO (BG) CIG: 92544841CB - LOTTO 2 COMUNE DI ORZINUOVI (BS) CIG: 9254503179 - LOTTO 3 COMUNE DI VERDELLINO (BG) CIG: 9254519EA9 - 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 12-08-2022

Il Responsabile
MONICA ROBBA



Determinazione Dirigenziale n° 1435/2022

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

OGGETTO: PROCEDURA APERTA, A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO PER I COMUNI DI CAPRIATE S. GERVASIO (BG), ORZINUOVI (BS), VERDELLINO (BG). LOTTO 1 COMUNE DI CAPRIATE S. GERVASIO (BG) CIG: 92544841CB - LOTTO 2 COMUNE DI ORZINUOVI (BS) CIG: 9254503179 - LOTTO 3 COMUNE DI VERDELLINO (BG) CIG: 9254519EA9 - 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 12-08-2022 per giorni quindici consecutivi.

Brescia, li 12-08-2022

Il Responsabile
MONICA ROBBA

<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 12/07/2022</p>
--	---	--

VERBALI SEDUTE DEL 26, 27 /07/2022

(Sedute riservate)

OGGETTO: PROCEDURA APERTA, A RILEVANZA COMUNITARIA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO PER I COMUNI DI CAPRIATE S. GERVASIO (BG), ORZINUOVI (BS), VERDELLINO (BG)

LOTTO 1 - CAPRIATE S. GERVASIO CIG: 92544841CB CODICE NUTS: ITC 46

LOTTO 2 - ORZINUOVI CIG: 9254503179 CODICE NUTS: ITC 47

LOTTO 3 - VERDELLINO CIG: 9254519EA9 CODICE NUTS: ITC 46

Il giorno 26/07/2022 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, Tecnologo alimentare – Consulente per la ristorazione collettiva in qualità di Presidente;
- Origlia Umberto - Istruttore direttivo amministrativo del Comune di Alzano Lombardo (BG), in qualità di Componente la Commissione;
- Caligiuri Marta - Responsabile Settore Servizi alla Persona del Comune di Curno (BG), 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, Istruttore direttivo del Settore della Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta della Provincia di Brescia.

Il segretario verbalizzante apre le offerte tecniche, le scarica dalla piattaforma Sintel e le 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 disciplinare di gara:

LOTTO 1 – CAPRIATE SAN GERVASIO

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 Possesso della Certificazione gestione ambientale EN ISO 14001: 2015	0,5			0,5
			1.3 Possesso della Certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001:	0,5			0,5

Documento firmato digitalmente
pag. 1



VERBALI SEDUTE DI GARA

		2007					
		1.4	Possesso della 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	
			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	



VERBALI SEDUTE DI GARA

			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: dai 15 ai 20 minuti punti 1, dai 21 ai 30 minuti punti 0,5	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	3	4.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile del	1			1



VERBALI SEDUTE DI GARA

			<p>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 inferiore a 3 anni</p>				
		4.2	<p>Dietista/Nutrizionista presenza c/o la sede della Ditta (minimo 2 ore a settimana). Attribuzione punteggio: 1 PUNTO= superiore alle 5 h/W; 0,5 PUNTI= presenza superiore alle 2 h/W sino a 5 h/W; 0 PUNTI = 2 h/W</p>	1			1
		4.3	<p>Rapporto tra personale da impiegare nel servizio di distribuzione dei pasti e pasti erogati.</p>	1	1		
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	18	<p>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>	8			8
		5.2	<p>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>	2			2



VERBALI SEDUTE DI GARA

5.3	<p>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>	2			2
5.4	<p>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)</p>	2			2
5.5	<p>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)</p>	2			2



VERBALI SEDUTE DI GARA

			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	<i>SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)</i>	27	7.1	Soluzioni migliorative ai locali e alle attrezzature oggetto del servizio. Attribuzione punteggio: soluzioni migliorative ai locali (oltre a quanto già previsto in capitolato) punti 1 per ogni soluzioni migliorative alle attrezzature. Max 2 punti	2	2		
7.2			modalità di gestione del servizio di riscossione costo pasti al fine di ridurre i possibili insoluti	2	2			
7.3			N. pasti gratuiti giornalieri garantiti per tutte le utenze (ristorazione scolastica e anziani/disabili/persone in difficoltà) per un numero massimo di 800 pasti annui.	5		5		
7.4			(Miglioria Gestionale) Progetto di rilevazione delle presenze , prenotazione pasto con invio dati telematici al Comune	3		3		
7.5			Iniziative rivolte all'utenza che usufruisce dei pasti a domicilio (esempio: su richiesta dei servizi sociali disponibilità alla fornitura pasti nei giorni festivi e/o oltre i confini del territorio comunale)	4		4		

<p>9</p> 	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTEZZA 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 12/07/2022</p>
--	---	--

		7.6	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		
		7.7	ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni. Max: 100 ore/anno.	1		1	
		7.8	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari	3	3		
		7.9	Fornitura di pasti a buffet per n. 50 partecipanti in occasione di eventi, festività, manifestazioni organizzate o patrocinate dall'Amministrazione Comunale per ogni anno di durata del contratto, oltre i tre per 100 persone cadauno già previsti in capitolato. Attribuzione punteggio: 0,5 PUNTI per ogni buffet offerto per un numero MAX di 4 Buffet.	2			2
		7.10	Predisposizione soluzioni migliorative inerenti menù speciali e/o territoriali. Attribuzione del punteggio: 1 punto per ogni menù speciale/territoriale (oltre a quanto già previsto in capitolato come di seguito riportato: Halloween, Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno scolastico).	3			3
TOTALE				70	34	8	28

LOTTO 2 – ORZINUOVI

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 Possesso della Certificazione gestione ambientale	0,5			0,5



VERBALI SEDUTE DI GARA

		EN ISO 14001: 2015					
		1.3	Possesso della Certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001: 2007	0,5		0,5	
		1.4	Possesso della Certificazione di conformità UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità di prodotto	0,5		0,5	
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	16	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	
			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	



C.U.C.

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
12/07/2022

			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: 2 PUNTI= inferiore o pari a 20 minuti; 1 PUNTO = inferiore o pari a 30 minuti; 0 PUNTI= tra i 30 minuti e i 45 minuti	2			2
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	3	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 per 3 anni	1			1
			4.2	Dietista/Nutrizionista presenza c/o la sede della Ditta (minimo 2 ore a settimana). Attribuzione punteggio: 1 PUNTI= superiore alle 4 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 (PUNTI 1 = se pari o superiore a 8 addetti Orzinuovi e se pari o superiore a 3 addetti a Coniolo)	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: ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità indicative in kg/anno. Indicare il nome e stabilimento di produzione. (Si precisa che diversi	8			8



VERBALI SEDUTE DI GARA

	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				
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= 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	2			2
5.5	Comunicazioni. Iniziative di comunicazione efficaci e 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

<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 12/07/2022</p>
--	---	--

			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 punteggio sarà assegnato in base al numero di prodotti offerti;	2		2	
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA E INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	1	6.1 Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura e dei terminali di distribuzione messi a disposizione dal Comune. Attribuzione punteggio: 1 PUNTO = almeno quadrimestrale; 0,5 PUNTI = semestrale; 0 PUNTI = annuale	1			1
7	<i>SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)</i>	27	7.1 Eventuale attrezzatura necessaria per l'espletamento del servizio (lavastoviglie, carelli termici ecc..) da inserire nei terminali di distribuzione (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale (descrittivo, da produrre in allegato) che resterà di proprietà del Comune a fine contratto.	6	6		
			7.2 N. pasti gratuiti garantiti (o pacchi) per il sostegno di famiglie bisognose e per casi sociali (minimo 3 pasti giornalieri per ogni Refettorio) (sarà fatta la sommatoria tra tutti i pasti giornalieri gratuiti offerti per le diverse tipologie)	4		4	
			7.3 (Miglioria Gestionale) Progetto di rilevazione della presenza , prenotazione pasto direttamente dai genitori mediante apposita app con invio dati telematici al portale web di consultazione da parte del Centro Cottura/ Istituto	2	2		
			7.4 modalità di monitoraggi/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		

9	 C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 12/07/2022
VERBALI SEDUTE DI GARA		

		7.5	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari (donazioni di cibo ad associazioni non lucrative di utilità sociale, fornitura di "doggy-bag" per gli alunni dove mettere pane, cibi confezionati, frutta non consumata durante il pasto da portare a casa ecc....)	5	5		
		7.6	Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni Comunale in ciascun anno scolastico del periodo contrattuale, in occasione di eventi particolari (a titolo esemplificativo festa della scuola, premiazioni borse di studio comunali (volontari ...) per 50 partecipanti. I rinfreschi non utilizzati nel periodo contrattuale non saranno convertiti in altra miglioria. Attribuzione punteggio: 5 PUNTI=5 rinfreschi; 3 PUNTI= 3 rinfreschi; 1 PUNTI= 2 rinfresco 0 PUNTI= 0 rinfreschi	5			5
		7.7	Predisposizione e gestione di almeno un progetto annuale di educazione alimentare per infanzia e primaria prediligendo attività laboratoriali, ludico sportive, teatrali, concorsi ecc. Attribuzione punteggio: 1 PUNTO per ogni progetto offerto (o un unico progetto che comprenda l'intero periodo contrattuale)	3			3
TOTALE		70		70	33	6	31

LOTTO 3 – VERDELLINO

n°	criteri di valutazione	punti max	sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	T
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITA'	4	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000 relativa al sistema di gestione della sicurezza alimentare	1		1
			1.2	Possesso della Certificazione gestione ambientale EN ISO 14001: 2015	1		1
			1.3	Possesso della Certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001: 2007	1		1
			1.4	Possesso della Certificazione di conformità UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità di prodotto	1		1



C.U.C.

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
12/07/2022

2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	16	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 locali : 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		
			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	2	2		



C.U.C.

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
12/07/2022

			derrate, pasti, ambienti, personale, acqua. Completezza del sistema di tracciabilità				
		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	2			2
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 3 anni	1			1



VERBALI SEDUTE DI GARA

			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.)	19	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	4			4



VERBALI SEDUTE DI GARA

	<p>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: 4 PUNTI= 100% dei veicoli 2 PUNTO= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli</p>				
5.4	<p>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</p>	1			1
5.5	<p>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)</p>	2			2



VERBALI SEDUTE DI GARA

			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	<i>SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)</i>	27	7.1	Fornitura di forni a microonde per tutti gli utenti del servizio pasti a domicilio che ne fanno richiesta, da lasciare in comodato d'uso gratuito sino a chiusura servizio e per l'intera durata del contratto con sintetico prontuario di istruzioni per l'uso. Punteggio: 3 per la fornitura garantita a tutti gli utenti che ne fanno richiesta; 0 punti se non forniti	3		3
			7.2	Modalità di gestione del servizio di riscossione costo pasti diverso dalla app; sarà valutata la modalità proposta per la riscossione	2	2	
			7.3	N. pasti gratuiti garantiti per utenti servizio a domicilio : 0,5 per ogni pasto gratuito per gli utenti del servizio a domicilio per un massimo 2 punti	2		2
				N. pasti gratuiti garantiti servizio mensa : 0,5 per ogni pasto per un massimo 3 punti	3		3
			7.4	Progetto di rilevazione delle presenze mattutine al fine di ridurre lo spreco ed evitare addebiti per pasti non consumati con il rischio di insoluti	5	5	
			7.5	ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni. Attribuzione punteggio: 6	6		6



VERBALI SEDUTE DI GARA

		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				
	7.6	Predisposizione rinfreschi organizzati dall'Amministrazione nel periodo contrattuale, in occasione di eventi particolari per 50 partecipanti. I rinfreschi non utilizzati nel periodo contrattuale non saranno convertiti in altra migliora. Attribuzione punteggio: 3 PUNTI=5 rinfreschi; 2 PUNTI= 3 rinfreschi; 1 PUNTI= 2 rinfresco 0 PUNTI= 0 rinfreschi	3			3
	7.7	Organizzazione di eventi formativi rivolti alla cittadinanza sul tema dell'educazione alimentare per le diverse fasce di età (infanzia, bambini e adolescenti) con il coinvolgimento di nutrizionisti e/o dietologi, psicologi, educatori alimentari: 0,5 punti per ogni corso organizzato all'anno, per un massimo di 2 punti	2			2
		Organizzazione di eventi formativi rivolti alla cittadinanza sul tema dell'educazione alimentare per adulti e anziani con il coinvolgimento di nutrizionisti e/o dietologi, psicologi, educatori alimentari: 0,5 punti per ogni corso evento organizzato all'anno, per un massimo di 1 punti.	1			1
TOTALE	75		75	25	2	48

La Commissione giudicatrice sospende l'attività dalle ore 12.20 alle ore 13.10.

La seduta si chiude alle ore 16.15.

In data 27 luglio 2022 alle ore 9.00 in seduta riservata collegati da remoto, come previsto dalla lett. q dell'art. 1 del DPCM 08/03/2020, la commissione prosegue nella valutazione delle offerte tecniche.

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

LOTTO N. 1 – CAPRIATE S. GERVASIO

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.	60,03



Verifica effettuata in data 09/08/2022 14:07:49 UTC

File verificato: \\provbs\storage\contratti\aa CONTRATTI\+APPALTI\1 BANDI DI GARA\2022 GARE CUC\35 CONC MENSA CAPRIATE
_ORZINUOVI_VERDELLINO\CONC MENSA\8 VERBALI\Verbali sedute riservate 26-27_07_2022.pdf.p7m.p7m

Esito verifica: **Verifica completata con successo**

Dati di dettaglio della verifica effettuata

Firmatario 1 : ROBBA MONICA
Firma verificata: OK (Verifica effettuata alla data: 09/08/2022 14:07:43 UTC)
Verifica di validità online: Effettuata con metodo OCSP. Timestamp della risposta del servizio 09/08/2022 01:30:00 UTC

Dati del certificato del firmatario ROBBA MONICA :

Nome, Cognome:	ROBBA MONICA
Organizzazione:	NON PRESENTE
Numero identificativo:	201950389680
Data di scadenza:	21/03/2025 22:59:59 UTC
Autorità di certificazione:	InfoCert Firma Qualificata 2 , INFOCERT SPA , Certificatore Accreditato , IT , 07945211006 ,
Documentazione del certificato (CPS):	http://www.firma.infocert.it/documentazione/manuali.php
Identificativo del CPS:	OID 1.3.76.36.1.1.1
Identificativo del CPS:	OID 1.3.76.24.1.1.2
Identificativo del CPS:	OID 0.4.0.194112.1.2



GoSign - Esito verifica firma digitale

Firmatario 2 : CALIGIURI MARTA
Firma verificata: OK (Verifica effettuata alla data: 09/08/2022 14:07:43 UTC)
Verifica di validità online: Effettuata con metodo OCSP. Timestamp della risposta del servizio 08/08/2022 20:30:00 UTC

Dati del certificato del firmatario **CALIGIURI MARTA** :

Nome, Cognome: CALIGIURI MARTA
Organizzazione: NON PRESENTE
Numero identificativo: 20195027758042
Data di scadenza: 24/06/2025 21:59:59 UTC
Autorità di certificazione: InfoCert Firma Qualificata 2 , INFOCERT SPA ,
Certificatore Accreditato ,
IT ,
07945211006 ,
Documentazione del certificato (CPS): <http://www.firma.infocert.it/documentazione/manuali.php>
Identificativo del CPS: OID 1.3.76.36.1.1.1
Identificativo del CPS: OID 1.3.76.24.1.1.2
Identificativo del CPS: OID 0.4.0.194112.1.2

Firmatario 3 : FERRARI PIERO
Firma verificata: OK (Verifica effettuata alla data: 09/08/2022 14:07:43 UTC)
Verifica di validità online: Effettuata con metodo OCSP. Timestamp della risposta del servizio 09/08/2022 14:07:44 UTC

Dati del certificato del firmatario **FERRARI PIERO** :



GoSign - Esito verifica firma digitale

Numero identificativo: 01521701
Data di scadenza: 30/11/2024 09:42:26 UTC
Autorità di certificazione: Poste Italiane EU Qualified Certificates CA , Poste Italiane S.p.A. ,
VATIT-01114601006 ,
IT ,
Documentazione del certificato (CPS): <https://postecert.poste.it/TSPdoc/pi-QUCAcps.pdf>
Identificativo del CPS: OID 0.4.0.194112.1.2
Identificativo del CPS: OID 1.3.76.16.6
Identificativo del CPS: OID 1.3.76.48.1.2.3.1
Identificativo del CPS: OID 0.4.0.2042.1.2

Firmatario 3.1 : Origlia Umberto
Firma verificata: Verifica fallita!
Verifica di validità online: Effettuata con metodo OCSP. Timestamp della risposta del servizio 09/08/2022 13:05:27 UTC

Dati del certificato del firmatario **Origlia Umberto** :

Nome, Cognome: Origlia Umberto
Numero identificativo: WSREF-46064547768453
Data di scadenza: 17/06/2024 12:14:25 UTC
Autorità di certificazione: ArubaPEC EU Qualified Certificates CA G1 , ArubaPEC S.p.A. ,
Qualified Trust Service Provider ,
VATIT-01879020517 ,
IT ,
Documentazione del certificato (CPS): <https://www.pec.it/repository/arubapec-qualif-cps.pdf>
Identificativo del CPS: OID 0.4.0.194112.1.2
Identificativo del CPS: OID 1.3.6.1.4.1.29741.1.7.1

Fine rapporto di verifica



Il futuro digitale è adesso

InfoCert S.p.A. (<https://www.infocert.it/>) 2020 |
P.IVA 07945211006

SERCAR

n°	criteri di valutazione	punti max	sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	T	FERRARI	CALIGIURI	ORIGLIA	MEDIA	PUNTEGGIO	
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					0,5	
			1.2	Possesso della Certificazione gestione ambientale EN ISO 14001: 2015	0,5		0,5						0,5
			1.3	Possesso della Certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001: 2007	0,5		0,5						0,5
			1.4	Possesso della Certificazione di conformità UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità di prodotto	0,5		0,5						0,5
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	16	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		1	1	1	1	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		1	0,8	1	0,9333333	1,86666667	
			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		0,8	0,8	0,8	0,8	1,6	
			2.4	organizzazione del servizio nei refettori . Sarà valutata l'organizzazione e affidabilità	2	2		0,8	0,6	0,6	0,6666667	1,33333333	
			2.5	Piano delle pulizie, sanificazione , lotta agli infestanti: attrezzature, prodotti impiegati, monitoraggi effettuati. Saranno valutate completezza, razionalità, garanzie, impatto ambientale	2	2		1	1	1	1	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		1	1	1	1	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		1	1	1	1	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	2			2				2	

SERCAR

n°	criteri di valutazione	punti max	sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	T	FERRARI	CALIGIURI	ORIGLIA	MEDIA	PUNTEGGIO	
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		1	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			1	1	1	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			1	1	1	1	1
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	3	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 per 3 anni	1			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					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
			4.4	Rapporto tra personale da impiegare nel servizio di distribuzione dei pasti e pasti erogati	1	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				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					2

SERCAR

n°	criteri di valutazione	punti max	sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	T	FERRARI	CALIGIURI	ORIGLIA	MEDIA	PUNTEGGIO
			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 vicoli 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli	4			4					4
			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	1			1					1
			5.5 Comunicazioni. Iniziative di comunicazione efficaci e 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					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 punteggio sarà assegnato in base al numero di prodotti offerti;	2		2						2
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA E INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	1	6.1 Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura e dei terminali di distribuzione messi a disposizione dal Comune. Attribuzione punteggio: 2 PUNTO = almeno quadrimestrale; 1 PUNTI = semestrale; 0 PUNTI = annuale	2			2					2
7	<i>SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)</i>	27	7.1 Fornitura di forni a microonde per tutti gli utenti del servizio pasti a domicilio che ne fanno richiesta, da lasciare in comodato d'uso gratuito sino a chiusura servizio e per Modalità di gestione del servizio di riscossione costo pasti diverso dalla app; sarà valutata la modalità proposta per la riscossione	3	3							3
			7.2	2	2			1	1	1	1	2

SERCAR

n°	criteri di valutazione	punti max	sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	T	FERRARI	CALIGIURI	ORIGLIA	MEDIA	PUNTEGGIO
			7.3 N. pasti gratuiti garantiti (o pacchi) per il sostegno di famiglie bisognose e per casi sociali (minimo 3 pasti giornalieri per ogni Refettorio) (sarà fatta la sommatoria tra tutti i pasti giornalieri gratuiti offerti per le diverse tipologie)	5		5						0
			7.4 Progetto di rilevazione delle presenze mattutine al fine di ridurre lo spreco ed evitare addebiti per pasti non consumati con il rischio di insoluti	5	5			0,8	0,6	0,8	0,7333333	3,66666667
			7.5 more 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						0	0
			7.6 Predisposizione rinfreschi organizzati dall'Amministrazione nel periodo contrattuale, in occasione di eventi particolari per 50 partecipanti. I rinfreschi non utilizzati nel periodo contrattuale non saranno convertiti in altra miglora. Attribuzione punteggio: 3 PUNTI=5 rinfreschi; 2 PUNTI= 3 rinfreschi; 1 PUNTI= 2 rinfresco 0 PUNTI= 0 rinfreschi	3	3						0	1
			7.7 POrganizzazione di eventi formativi rivolti alla cittadinanza sul tema dell'educazione alimentare per le diverse fasce di età (infanzia, bambini e adolescenti) con il coinvolgimento di nutrizionisti e/o dietologi, psicologi, educatori alimentari: 0,5 punti per ogni corso organizzato all'anno, per un massimo di 2 punti	2			2				0	2
			7.7 Organizzazione di eventi formativi rivolti alla cittadinanza sul tema dell'educazione alimentare per adulti e anziani con il coinvolgimento di nutrizionisti e/o dietologi, psicologi, educatori alimentari: 0,5 punti per ogni corso evento organizzato all'anno, per un massimo di 1 punti.)	1			1				0	1
TOTALE		70		70	34	8	28					56,47

SOGLIA DI SBARRAMENTO = 37 PUNTI

<i>Firmato digitalmente</i>	
PIERO FERRARI	MONICA ROBBA
MARTA CALIGIURI	BARBARA PISANI
UMBERTO ORIGLIA	



Verifica effettuata in data 09/08/2022 14:09:13 UTC

File verificato: \\provbs\storage\contratti\aa CONTRATTI\+APPALTI\1 BANDI DI GARA\2022 GARE CUC\35 CONC MENSA CAPRIATE_ORZINUOVI_VERDELLINO\CONC MENSA\8 VERBALI\ALL3_TABELLA PUNTEGGIO VERDELLINO.pdf.p7m.p7m

Esito verifica: **Verifica completata con successo**

Dati di dettaglio della verifica effettuata

Firmatario 1 : ROBBA MONICA
Firma verificata: OK (Verifica effettuata alla data: 09/08/2022 14:09:07 UTC)
Verifica di validità online: Effettuata con metodo OCSP. Timestamp della risposta del servizio 09/08/2022 01:30:00 UTC

Dati del certificato del firmatario ROBBA MONICA :

Nome, Cognome:	ROBBA MONICA
Organizzazione:	NON PRESENTE
Numero identificativo:	201950389680
Data di scadenza:	21/03/2025 22:59:59 UTC
Autorità di certificazione:	InfoCert Firma Qualificata 2 , INFOCERT SPA , Certificatore Accreditato , IT , 07945211006 ,
Documentazione del certificato (CPS):	http://www.firma.infocert.it/documentazione/manuali.php
Identificativo del CPS:	OID 1.3.76.36.1.1.1
Identificativo del CPS:	OID 1.3.76.24.1.1.2
Identificativo del CPS:	OID 0.4.0.194112.1.2



GoSign - Esito verifica firma digitale

Firmatario 2 : CALIGIURI MARTA
Firma verificata: OK (Verifica effettuata alla data: 09/08/2022 14:09:07 UTC)
Verifica di validità online: Effettuata con metodo OCSP. Timestamp della risposta del servizio 08/08/2022 20:30:00 UTC

Dati del certificato del firmatario **CALIGIURI MARTA** :

Nome, Cognome: CALIGIURI MARTA
Organizzazione: NON PRESENTE
Numero identificativo: 20195027758042
Data di scadenza: 24/06/2025 21:59:59 UTC
Autorità di certificazione: InfoCert Firma Qualificata 2 , INFOCERT SPA ,
Certificatore Accreditato ,
IT ,
07945211006 ,
Documentazione del certificato (CPS): <http://www.firma.infocert.it/documentazione/manuali.php>
Identificativo del CPS: OID 1.3.76.36.1.1.1
Identificativo del CPS: OID 1.3.76.24.1.1.2
Identificativo del CPS: OID 0.4.0.194112.1.2

Firmatario 3 : FERRARI PIERO
Firma verificata: OK (Verifica effettuata alla data: 09/08/2022 14:09:07 UTC)
Verifica di validità online: Effettuata con metodo OCSP. Timestamp della risposta del servizio 09/08/2022 14:09:08 UTC

Dati del certificato del firmatario **FERRARI PIERO** :



GoSign - Esito verifica firma digitale

Numero identificativo: 01521701
Data di scadenza: 30/11/2024 09:42:26 UTC
Autorità di certificazione: Poste Italiane EU Qualified Certificates CA , Poste Italiane S.p.A. ,
VATIT-01114601006 ,
IT ,
Documentazione del certificato (CPS): <https://postecert.poste.it/TSPdoc/pi-QUCAcps.pdf>
Identificativo del CPS: OID 0.4.0.194112.1.2
Identificativo del CPS: OID 1.3.76.16.6
Identificativo del CPS: OID 1.3.76.48.1.2.3.1
Identificativo del CPS: OID 0.4.0.2042.1.2

Firmatario 3.1 : Origlia Umberto
Firma verificata: Verifica fallita!
Verifica di validità online: Effettuata con metodo OCSP. Timestamp della risposta del servizio 09/08/2022 13:05:27 UTC

Dati del certificato del firmatario **Origlia Umberto** :

Nome, Cognome: Origlia Umberto
Numero identificativo: WSREF-46064547768453
Data di scadenza: 17/06/2024 12:14:25 UTC
Autorità di certificazione: ArubaPEC EU Qualified Certificates CA G1 , ArubaPEC S.p.A. ,
Qualified Trust Service Provider ,
VATIT-01879020517 ,
IT ,
Documentazione del certificato (CPS): <https://www.pec.it/repository/arubapec-qualif-cps.pdf>
Identificativo del CPS: OID 0.4.0.194112.1.2
Identificativo del CPS: OID 1.3.6.1.4.1.29741.1.7.1

Fine rapporto di verifica



Il futuro digitale è adesso

InfoCert S.p.A. (<https://www.infocert.it/>) 2020 |
P.IVA 07945211006

<p style="text-align: center;">9</p> 	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTA DI GARA</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021</p> <p>Aggiornato 12/07/2022</p>
--	--	--

VERBALE SEDUTA DEL 29/07/2022

OGGETTO: PROCEDURA APERTA, A RILEVANZA COMUNITARIA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO PER I COMUNI DI CAPRIATE S. GERVASIO (BG), ORZINUOVI (BS), VERDELLINO (BG)

LOTTO 1 - CAPRIATE S. GERVASIO CIG: 92544841CB CODICE NUTS: ITC 46

LOTTO 2 - ORZINUOVI CIG: 9254503179 CODICE NUTS: ITC 47

LOTTO 3 - VERDELLINO CIG: 9254519EA9 CODICE NUTS: ITC 46

Il giorno a 29/07/2022 alle ore 08.30, in seduta pubblica, 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;
- Origlia Umberto - Istruttore direttivo amministrativo del Comune di Alzano Lombardo (BG), in qualità di Componente la Commissione;
- Caligiuri Marta - Responsabile Settore Servizi alla Persona del Comune di Curno (BG), in qualità di Componente la Commissione.

Alle ore 8.30 viene dichiarata aperta la seduta facendo constare delle singole operazioni col presente verbale redatto ad opera del segretario verbalizzante Monica Robba, Funzionario Amministrativo del Settore Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta.

Sono presenti i sigg.:

- Claudio Scacchi, quale delegato della concorrente Elior Ristorazione
- Silvia Zerbinati, quale delegato della concorrente Cooperativa C.S.A.
- Daniela Mazzotto quale delegato della concorrente SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.

Il Responsabile del procedimento di gara dà lettura dei punteggi assegnati dalla Commissione giudicatrice alle offerte tecniche, come di seguito indicato:

<p>9</p> 	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTA DI GARA</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021</p> <p>Aggiornato 12/07/2022</p>
--	---	--

LOTTO N. 1 – CAPRIATE S. GERVASIO

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.	60,03

LOTTO N. 2 – ORZINUOVI

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
CIRFOOD S.C.	63,467	70,00
SARCA CATERING SRL	60,43	66,65
ATI COOP S. ANSELMO-SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE – ONLUS - INCHIOSTRO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE	54,33	59,92
ELIOR RISTORAZIONE SPA	59,71	65,86

LOTTO N. 3 – VERDELLINO

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.	56,47

Tutte le offerte hanno superato la soglia minima di 35 punti per i lotti 1- Capriate S. Gervasio e 2 - Orzinuovi e 37 punti per il lotto 3 -Verdellino per accedere all'apertura dell'offerta economica, così come specificato nel disciplinare di gara.

Il Responsabile del procedimento di gara procede all'apertura della "Busta telematica – offerta economica" presentata dalle n. 6 concorrenti e viene data lettura delle singole offerte e dei punteggi assegnati:

LOTTO N. 1 – CAPRIATE S. GERVASIO

TIPOLOGIA PASTO	SARCA CATERING S.R. L			COSTO COMPLESSIVO (IVA ESCLUSA)
	COSTO UNITARIO BASE D'ASTA (IVA ESCLUSA)	N. PASTI complessivo	COSTO UNITARIO OFFERTO (IVA ESCLUSA)	
SCUOLA PRIMARIA CAPRIATE	€ 5,50	66825	€ 5,44	
SCUOLA PRIMARIA S. GERVASIO	€ 5,50	49491	€ 5,44	
PASTI A DOMICILIO	€ 5,50	25740	€ 5,44	
COSTO COMPLESSIVO				€ 772.784,64

<p>9</p> 	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTA DI GARA</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021</p> <p>Aggiornato 12/07/2022</p>
--	--	---

Operatore economico	offerta economica	punteggio economico
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.	€ 772.784,64	25,50

LOTTO N. 2 – ORZINUOVI

TIPOLOGIA PASTO	COSTO UNITARIO BASE D'ASTA (IVA ESCLUSA)	N. PASTI complessivo	CIRFOOD S.C.		SARCA CATERING SRL	
			COSTO UNITARIO OFFERTO (IVA ESCLUSA)	COSTO COMPLESSIVO (IVA ESCLUSA)	COSTO UNITARIO OFFERTO (IVA ESCLUSA)	COSTO COMPLESSIVO (IVA ESCLUSA)
SCUOLA INFANZIA	€ 5,00	66.990	€ 4,84		€ 4,71150	
SCUOLA PRIMARIA	€ 5,00	152.880	€ 4,84		€ 4,71150	
COSTO COMPLESSIVO				€ 1.064.170,80		€ 1.035.917,505

TIPOLOGIA PASTO	COSTO UNITARIO BASE D'ASTA (IVA ESCLUSA)	N. PASTI complessivo	COOP S. ANSELMO		ELIOR RISTORAZIONE SPA	
			COSTO UNITARIO OFFERTO (IVA ESCLUSA)	COSTO COMPLESSIVO (IVA ESCLUSA)	COSTO UNITARIO OFFERTO (IVA ESCLUSA)	COSTO COMPLESSIVO (IVA ESCLUSA)
SCUOLA INFANZIA	€ 5,00	66.990	€ 4,90		€ 4,75	
SCUOLA PRIMARIA	€ 5,00	152.880	€ 4,90		€ 4,75	
COSTO COMPLESSIVO				€ 1.077.363,00		€ 1.044.382,50

Operatore economico	offerta economica	punteggio economico
CIRFOOD S.C.	€ 1.064.170,80	28,28
SARCA CATERING SRL	€ 1.035.917,505	30,00
ATI COOP S. ANSELMO-SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE – ONLUS - INCHIOSTRO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE	€ 1.077.363,00	26,98
ELIOR RISTORAZIONE SPA	€ 1.044.382,50	29,57

<p>9</p> 	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTA DI GARA</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021</p> <p>Aggiornato 12/07/2022</p>
--	--	--

LOTTO N. 3 – VERDELLINO

SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.				
TIPOLOGIA PASTO	COSTO UNITARIO (IVA ESCLUSA)	N. PASTI complessivo	COSTO UNITARIO OFFERTO (IVA ESCLUSA)	COSTO COMPLESSIVO (IVA ESCLUSA)
ASILO NIDO	€ 4,95	16500	€ 4,94	
SCUOLA INFANZIA Rodari Zingonia	€ 4,95	23220	€ 4,94	
SCUOLA INFANZIA Marconi Verdellino	€ 4,95	23220	€ 4,94	
SCUOLA PRIMARIA Cartesio Zingonia	€ 4,95	66030	€ 4,94	
SCUOLA PRIMARIA Marconi Verdellino	€ 4,95	46500	€ 4,94	
SCUOLA POTENZIATA	€ 4,95	2325	€ 4,94	
SCUOLA SECONDARIA DI 1 GRADO	€ 4,95	18600	€ 4,94	
PASTI INSEGNANTI/ATA	€ 4,95	16275	€ 4,94	
PASTI A DOMICILIO	€ 4,95	9360	€ 4,94	
PASTI CENTRO ESTIVO	€ 4,95	4500	€ 4,94	
PASTI ESTERNI CRE	€ 4,95	360	€ 4,94	
COSTO COMPLESSIVO				

Operatore economico	offerta economica	punteggio economico
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.	€ 1.120.836,60	25

La graduatoria finale risulta la seguente:

LOTTO N. 1 – CAPRIATE S. GERVASIO:

Operatore economico	Punteggio Tecnico	Punteggio Economico	Punteggio Complessivo
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.	60,03	25,50	85,53

<p>9</p> 	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTA DI GARA</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021</p> <p>Aggiornato 12/07/2022</p>
--	---	--

LOTTO N. 2 – ORZINUOVI:

Ordine di Classificazione	Operatore economico	Punteggio Tecnico	Punteggio Economico	Punteggio Complessivo
1	CIRFOOD S.C.	70,00	28,28	98,28
2	SARCA CATERING SRL	66,65	30,00	96,65
3	ELIOR RISTORAZIONE SPA	65,86	29,57	95,43
4	ATI COOP S. ANSELMO-SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE – ONLUS - INCHIOSTRO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE	59,92	26,98	86,90

LOTTO N. 3 – VERDELLINO:

Operatore economico	Punteggio Tecnico	Punteggio Economico	Punteggio Complessivo
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.	56,47	25	81,47

Pertanto, il Responsabile del procedimento di gara:

LOTTO N. 1 – CAPRIATE S. GERVASIO:

- *rileva* che l'offerta presentata dal concorrente, SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A, con sede legale in Viale Piave 55, Alzano Lombardo 24022, non 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 € 342.057,78;
- *demanda* al RUP la valutazione della congruità dei costi della manodopera;
- propone l'aggiudicazione al concorrente SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A, con sede legale in Viale Piave 55, Alzano Lombardo (24022) – C.F. e PIVA: 01424360160 che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 85,53, offrendo un ribasso del 1,09091 % e quindi un importo ribassato di € 772.784,64 (di cui € 342.057,78 quali costi della manodopera ed € 7.102,80 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 3.000,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 775.784,64 oltre IVA.

LOTTO N. 2 – ORZINUOVI:

- formula la graduatoria dando atto che il primo classificato è il concorrente CIRFOOD S.C., con sede legale in Via Nobel 19, Reggio Emilia (42124) – C.F. e PIVA: 00464110352 che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 98,28, offrendo un ribasso del 3,20000 % e quindi un importo ribassato di € 1.064.170,80 (di cui € 506.825,13 quali costi della manodopera ed € 10.729,00 quali oneri propri

