

**Determinazione Dirigenziale n° 1448/2022****SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE – CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
DI AREA VASTA
Proposta n° 1042/2022**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELL'APPALTO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA 2022/2023 E 2023/2024 CON OPZIONE DI RINNOVO PER IL COMUNE DI RODENGO SAIANO (BS) - CIG 9278892FE5. 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 2022/2022;

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”);

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 in oggetto in data 05/05/2022;
- la determinazione a contrarre n. 102 del 13/06/2022 adottata dal Comune di Rodengo Saiano (BS) per l’indizione di una procedura di gara aperta sopra soglia di rilevanza comunitaria ai sensi degli artt. 35 e 60 del Codice, da aggiudicare mediante applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art. 95, comma 3 del Codice;
- la nota del 15.06.2022 (P.G. n. 109644/2022) - con la quale il Comune di Rodengo Saiano (BS) ha richiesto alla CUC “Area Vasta Brescia” – Sede Principale di procedere all’espletamento della sopracitata procedura di gara;

la determinazione dirigenziale n. 998 del 16/06/2022 di approvazione del bando di gara, pubblicato in data 20/06/2022 ai sensi di legge;

la determinazione dirigenziale n. 1289 del 26/07/2022 di approvazione dei verbali di gara e di esclusione e ammissione degli operatori economici;

la determinazione dirigenziale n. 1309 del 28/07/2022 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, soggetto a ribasso, è pari ad € 318.155,00 – IVA esclusa; l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 1.339,60 – IVA esclusa, per un totale di € 319.494,60 – IVA esclusa;

Visti :

il verbale (in allegato) del giorno 1.8.2022, 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 5.8.2022, dal quale risulta che il Responsabile del procedimento di gara 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 97,87, offrendo un ribasso del 7,15789 % e quindi un importo ribassato di € 295.381,80 (di cui € 162.434,86 quali costi della manodopera ed € 4.070,85 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 1.339,60, per un importo contrattuale complessivo pari a € 296.721,40 oltre IVA.

Viste:

relativamente, la lettera n. 146840 del 05.08.2022 inoltrata in data 5.8.2022 (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. 147759 del 08.08.2022, in atti dal citato concorrente;

la nota di valutazione del Rup del Comune di Rodengo Saiano Dott. Pericle Coffetti, pervenuta con prot. gen. n. 150828 del 12.08.2022, 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 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 1 e 5 agosto 2022 relativi alla procedura di appalto per l'affidamento **DELL'APPALTO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA 2022/2023 E 2023/2024 CON OPZIONE DI RINNOVO PER IL COMUNE DI RODENGO SAIANO (BS) - CIG 9278892FE5**, proponendo l'aggiudicazione all'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 97,87, offrendo un ribasso del 7,15789 % e quindi un importo ribassato di € 295.381,80 (di cui € 162.434,86 quali costi della manodopera ed € 4.070,85 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 1.339,60, per un importo contrattuale complessivo pari a € 296.721,40 oltre IVA.

2) di trasmettere il presente provvedimento di proposta di aggiudicazione al Comune aggiudicatore 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 16-08-2022

II DIRIGENTE
SIMONA ZAMBELLI



**PROVINCIA
DI BRESCIA**

**Proposta di Determinazione Dirigenziale
SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE – CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
DI AREA VASTA
Proposta n° 1042/2022**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELL'APPALTO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA 2022/2023 E 2023/2024 CON OPZIONE DI RINNOVO PER IL COMUNE DI RODENGO SAIANO (BS) - CIG 9278892FE5. 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 16-08-2022

Il Responsabile
MONICA ROBBA



Determinazione Dirigenziale n° 1448/2022

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

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELL'APPALTO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA 2022/2023 E 2023/2024 CON OPZIONE DI RINNOVO PER IL COMUNE DI RODENGO SAIANO (BS) - CIG 9278892FE5. 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 17-08-2022 per giorni quindici consecutivi.

Brescia, li 17-08-2022

Il Responsabile
MONICA ROBBA

n°	criteri di valutazione	punti max	sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	T	CIRFOOD					SARCA					G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO &				
								FERRARI	MARI	ZUBANI	MEDIA	PUNTEGGIO	FERRARI	MARI	ZUBANI	MEDIA	PUNTEGGIO	FERRARI	MARI	ZUBANI	MEDIA	PUNTEGGIO
			6.2 (Miglioria Gestionale) Servizio informatizzato di prenotazione dei pasti e rilevazione delle presenza , prenotazione pasto con invio dati telematici al Comune e all'appaltatore compresa fornitura hardware e software con formazione iniziale	6	6			0,9	0,9	0,9	0,9	5,4	0,9	0,9	0,9	0,9	5,4	1	1	1	1	6
			6.3 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, il monitoraggio e la tracciabilità delle rilevazioni effettuate, nonché la reportistica al Comune e all'utenza	4	4			0,9	0,9	1	0,9333333333	3,7333333333	0,6	0,6	0,6	0,6	2,4	1	1	1	1	4
			6.4 Progetto per proposta di percorso educativo che preveda interventi di sensibilizzazione in materia di corretta alimentazione e riduzione dello spreco alimentare rivolti a insegnanti	3	3			0,9	0,8	0,9	0,866666667	2,6	1	1	1	1	3	0,9	0,9	0,9	0,9	2,7
			6.5 Progetto per proposta di percorso educativo che preveda interventi di sensibilizzazione in materia di corretta alimentazione e riduzione dello spreco alimentare rivolti agli alunni	5	5			1	1	1	1	5	0,5	0,6	0,6	0,566666667	2,8333333333	0,9	0,9	1	0,9333333333	4,666666667
			6.6 Progetto per proposta di percorso educativo che preveda interventi di sensibilizzazione in materia di corretta alimentazione e riduzione dello spreco alimentare rivolti alle famiglie degli alunni	5	5			0,8	0,8	0,8	0,8	4	0,9	0,9	0,9	0,9	4,5	1	1	1	1	5
			6.5 Progetto per favorire i contatti tra ditta, Comune ed enti caritatevoli al fine di recuperare le eccedenze per attuare in rete le procedure igienico sanitarie di recupero e ridistribuzione in sicurezza dei pasti non consumati a soggetti bisognosi, facendo salvo il rispetto delle buone prassi in materia di salute e sicurezza alimentare e garantendo il mantenimento a idonea temperatura fino alla cessione, anche prevedendo la provvisoria installazione di un abbattitore e/o frigorifero a ridotto impatto ambientale e/o risparmio energetico presso i locali di distribuzione delle sale di refezione comunali (unicamente per la durata del servizio) e l'individuazione di un incaricato alla distribuzione	6	6			1	1	1	1	6	0,8	0,8	0,8	0,8	4,8	1	0,9	1	0,966666667	5,8
	TOTALE	85		85	64	0	21					79,3					70,76666667					79,03333333

SOGLIA DI SBARRAMENTO 43

PUNTEGGIO NON RIPARAMETRATO	79,3	PUNTEGGIO NON RIPARAMETRATO	70,76666667	PUNTEGGIO NON RIPARAMETRATO	79,03333333
PUNTEGGIO RIPARAMETRATO	85	PUNTEGGIO RIPARAMETRATO	75,85329971	PUNTEGGIO RIPARAMETRATO	84,71416562

Letto confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE Piero Ferrari

I COMPONENTI: Mari Ramona

Zubani Francesca

SEGRETARIO VERBALIZZANTE: Monica Robba

Barbara Pisani

<p>9</p> 	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITENZA 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>
--	--	--

VERBALE SEDUTA DEL 5.8.2022

(seduta economica oepv)

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELL’APPALTO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI 2022/2023 E 2023/2024 CON OPZIONE DI RINNOVO PER IL COMUNE DI RODENGO SAIANO (BS)- CIG: 9278892FE5 CODICE NUTS: ITC 47

Il giorno a 5.8.2022 alle ore 8.30 in pubblica seduta, collegato da remoto, come previsto dalla lett. q dell’art. 1 del DPCM 08/03/2020, è presente il Responsabile del procedimento di gara e segretario verbalizzante *dott.ssa Monica Robba*.

Alle ore 8.30 viene dichiarata aperta la seduta facendo constare delle singole operazioni col presente verbale.

Sono presenti i sigg:

- Heddie Cardile, quale delegato della concorrente Cir Food
- Francesca Pinelli, quale delegato della concorrente Sarca
- Piero Ferrari, in qualità di presidente della Commissione

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

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
SARCA CATERING S.R.L.	70,77	75,85
G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S.	79,03	84,71
CIRFOOD S.C.	79,30	85,00

Tutte le offerte hanno superato la soglia minima di 43 punti 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. 3 concorrenti e viene data lettura delle singole offerte e dei punteggi assegnati:

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

Operatore economico	Costo unitario offerto a pasto (IVA esclusa)	offerta economica	punteggio economico
SARCA CATERING S.R.L.	€ 4,37570	€ 293.084,386	15,00
G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S.	€ 4,45000	€ 298.061,000	11,31
CIRFOOD S.C.	€ 4,41000	€ 295.381,800	12,87

La graduatoria finale risulta la seguente

Ordine di Classificazione	Operatore economico	Punteggio Tecnico	Punteggio Economico	Punteggio Complessivo
1	CIRFOOD S.C.	85,00	12,87	97,87
2	G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S.	84,71	11,31	96,02
3	SARCA CATERING S.R.L.	75,85	15,00	90,85

Pertanto, il Responsabile del procedimento di gara:

- *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 97,87, offrendo un ribasso del 7,15789 % e quindi un importo ribassato di € 295.381,80 (di cui € 162.434,86 quali costi della manodopera ed € 4.070,85 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 1.339,60, per un importo contrattuale complessivo pari a € 296.721,40 oltre IVA;
- *rileva* che l'offerta presentata dal concorrente, primo classificato, 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 € 162.434,86;
- *dispone* di richiedere le spiegazioni ai sensi dell'art. 97 comma 5 del d.lgs 50/2016 al concorrente primo classificato;
- *dispone* di richiedere le spiegazioni ai sensi dell'art. 95 comma 10 del d.lgs 50/2016 all'Amministrazione aggiudicatrice;

La seduta pubblica è chiusa alle ore 8:48.

Letto confermato e sottoscritto.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO DI GARA Dott.ssa Monica Robba

<p style="text-align: center;">9</p> 	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITENZA 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>
--	--	--

VERBALE SEDUTA DEL 01.08.2022

(Seduta riservata)

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELL’APPALTO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA 2022/2023 E 2023/2024 CON OPZIONE DI RINNOVO PER IL COMUNE DI RODENGO SAIANO (BS)- CIG: 9278892FE5 CODICE NUTS: ITC 47

Il giorno 01.08.2022 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 PIETRO**, Tecnologo alimentare – Consulente per la ristorazione collettiva, in qualità di Presidente;
- **MARI RAMONA**, Vicesegretario comunale – funzionario responsabile dell’Area AA.GG. e servizi ai cittadini del Comune di Castel Mella (BS), in qualità di Componente la Commissione;
- **ZUBANI FRANCESCA**, Responsabile Ufficio tecnico del Comune di Polaveno e Irma (BS), 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, coadiuvato dalla Dott.ssa Barbara Pisani, Istruttore Direttivo Giuridico del medesimo Settore, in qualità di segretario verbalizzante sostituto.

Il segretario verbalizzante, Dott.ssa Robba Monica, 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>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITENZA 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>
--	--	---

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 UNI EN ISO 14001: 2015	0,5			0,5
			1.3	Possesso della certificazione salute e sicurezza sul lavoro UNI ISO 45001:2018	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	31	2.1	Piano di approvvigionamento con indicazione della frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti	3	3		
			2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto. Preparazione, cottura, attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti veicolati. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti, miglioramento dell'impatto ambientale	4	4		
			2.3	impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati. Saranno valutate soluzioni per garantire la temperatura, la qualità e sicurezza dei pasti, miglioramento dell'impatto ambientale	5	5		
			2.4	Piano di gestione diete , modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto	3	3		
			2.5	organizzazione del servizio nei refettori . Sarà valutata l'organizzazione e affidabilità	3	3		
			2.6	Piano delle pulizie, sanificazione , lotta agli infestanti: attrezzature, prodotti impiegati, monitoraggi effettuati. Saranno valutate completezza, razionalità, garanzie, impatto ambientale	3	3		



VERBALI SEDUTE DI GARA

			2.7	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. Sarà valutata la Completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale, acqua.	2	2		
			2.8	Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la Completezza del sistema di tracciabilità	3	3		
			2.9	Numero degli automezzi utilizzati per il nostro appalto. Impatto ambientale complessivo. Si precisa che in caso di utilizzo veicoli elettrici, l'ente non fornirà colonnine di ricarica né energia elettrica. 1 punto a veicolo con un massimo di 3 punti	3			3
			2.10	Distanza in minuti dal centro di cottura (misurabile con Google Maps). Attribuzione punteggio: PUNTI 2: tra 0 e 15 min; PUNTI 1: tra 15 e 30 min	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	Modalità di gestione altre emergenze. Esempio centri cottura e magazzini, tecnici, indisponibilità temporanea di materiali, ecc... Sarà valutata la Completezza e affidabilità delle soluzioni proposte	1	1		

<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	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	2	4.1	<p>Responsabile del servizio presenza presso la sede della Ditta. Attribuzione punteggio: 1 PUNTI= per presenza superiore alle 21 h/W; 0,5 PUNTI = per presenza superiore alle 10 h/W sino a 20 h/W; 0 PUNTI = < alle 10 h/W</p>	1		1
			4.2	<p>Dietista/Nutrizionista presenza c/o la sede della Ditta (minimo 2 ore a settimana). Attribuzione punteggio: 1 PUNTI= superiore alle 5 h/W; 0,5 PUNTO= presenza superiore alle 2 h/W sino a 5 h/W; 0 PUNTI = 2 h/W</p>	1		1
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	16	5.1	<p>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. 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 0,5 punti per ogni prodotto offerto fino ad un massimo di 16 prodotti</p>	8		8
			5.2	<p>1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio b) Trasporto primario dei prodotti. Possesso della certificazione UNI EN ISO 14000 con le specifiche per gli automezzi per avere 0,5 punti PER OGNI FORNITORE max 2 punti</p>	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 vicoli 1 PUNTO= almeno 40% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 40% dei veicoli	2			2
		5.4	Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti); (presentare dichiarazione di adesione ad un sistema di gestione centralizzata).	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.	2	2		
6	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	31	6.1	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	



VERBALI SEDUTE DI GARA

		6.2	(Miglioria Gestionale) Servizio informatizzato di prenotazione dei pasti e rilevazione delle presenze , prenotazione pasto con invio dati telematici al Comune e all'appaltatore compresa fornitura hardware e software con formazione iniziale	6	6				
		6.3	modalità del 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, il monitoraggio e la tracciabilità delle rilevazioni effettuate, nonché la reportistica al Comune e all'utenza	4	4				
		6.4	Progetto per proposta di percorso educativo che preveda interventi di sensibilizzazione in materia di corretta alimentazione e riduzione dello spreco alimentare rivolti a insegnanti	3	3				
		6.5	Progetto per proposta di percorso educativo che preveda interventi di sensibilizzazione in materia di corretta alimentazione e riduzione dello spreco alimentare rivolti agli alunni	5	5				
		6.6	Progetto per proposta di percorso educativo che preveda interventi di sensibilizzazione in materia di corretta alimentazione e riduzione dello spreco alimentare rivolti alle famiglie degli alunni	5	5				
		6.7	Progetto per favorire i contatti tra ditta, Comune ed enti caritatevoli al fine di recuperare le eccedenze per attuare in rete le procedure igienico sanitarie di recupero e redistribuzione in sicurezza dei pasti non consumati a soggetti bisognosi, facendo salvo il rispetto delle buone prassi in materia di salute e sicurezza alimentare e garantendo il mantenimento a idonea temperatura fino alla cessione, anche prevedendo la provvisoria installazione di un abbattitore e/o frigorifero a ridotto impatto ambientale e/o risparmio	6	6				

