

**Determinazione Dirigenziale n° 1532/2022****SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE – CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
DI AREA VASTA
Proposta n° 1112/2022**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA, A RILEVANZA NAZIONALE, PER CONTO DELL'UNIONE DEI COMUNI DEI FONTANILI (CR), PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ROMANENGO (CR) PER LA DURATA DI 4 ANNI CON OPZIONE DI RINNOVO. CIG 93305136E7 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 del Consiglio Provinciale 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 Spot sottoscritta dall’Unione dei Comuni dei Fontanili 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 14.06.2022
- la determinazione a contrarre n. 93 del 18.07.2022 adottata dall’Unione dei Comuni dei Fontanili (Prov. CR) per l’indizione di una procedura di gara aperta sottosoglia di rilevanza comunitaria ai sensi degli artt. 35 e 60 e 164 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 20.07.2022 (P.G. n. 134764/2022) - con la quale dall’Unione dei Comuni dei Fontanili (Prov. CR) ha richiesto alla CUC “Area Vasta Brescia” – Sede Principale di procedere all’espletamento della sopracitata procedura di gara;
 - la determinazione dirigenziale n. 1207 del 20.07.2022 di approvazione del bando di gara, pubblicato in data 22.07.2022 ai sensi di legge;
 - la determinazione dirigenziale n. 1482 del 23.08.2022 di approvazione dei verbali di gara e di esclusione e ammissione degli operatori economici;
 - la determinazione dirigenziale n. 1485 del 23.08.2022 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 € 553.200.00 – IVA esclusa; l’importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 5.532.00 – IVA esclusa, per un totale di € 558.732.00 – IVA esclusa;

Visti:

- il verbale (in allegato) del giorno 24.08.2022, dal quale risulta che la Commissione giudicatrice ha valutato l'offerta tecnica della concorrente e attribuito il relativo punteggio in base ai criteri di valutazione stabiliti nel bando di gara ;
- i verbali (in allegato) dei giorni 24 e 26 agosto 2022, relativi alla procedura di appalto per l'affidamento **IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ROMANENGO (CR) PER LA DURATA DI 4 ANNI CON OPZIONE DI RINNOVO - CIG 93305136E7**, proponendo l'aggiudicazione all'operatore economico concorrente **SODEXO ITALIA S.P.A**, con sede legale a CINISELLO BALSAMO (MI) Via Fratelli Gracchi 36 – C.F. e PIVA: 00805980158, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 92,33, offrendo un ribasso del 5% e quindi un importo ribassato di € **525.540,00** (di cui € 259.990,60 quali costi della manodopera ed € 3.000,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 5.532,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 531.072,00 oltre IVA.
- **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 24 e 26 agosto 2022 relativi alla procedura di appalto per l'affidamento **IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ROMANENGO (CR) PER LA DURATA DI 4 ANNI CON OPZIONE DI RINNOVO - CIG 93305136E7**, proponendo l'aggiudicazione all'operatore economico concorrente **SODEXO ITALIA S.P.A**, con sede legale a CINISELLO BALSAMO (MI) Via Fratelli Gracchi 36 – C.F. e PIVA: 00805980158, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 92,33, offrendo un ribasso del 5% e quindi un importo ribassato di € **525.540,00** (di cui € 259.990,60 quali costi della manodopera ed € 3.000,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 5.532,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 531.072,00 oltre IVA.

2) di trasmettere il presente provvedimento, corredato dell'offerta di cui al punto 1, all'Ente aggiudicatore, 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

Documento firmato digitalmente

atti conseguenti, ai sensi dell'articolo 33, comma 1 del citato decreto

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 30-08-2022

II DIRIGENTE
SIMONA ZAMBELLI



**PROVINCIA
DI BRESCIA**

**Proposta di Determinazione Dirigenziale
SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE – CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
DI AREA VASTA
Proposta n° 1112/2022**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA, A RILEVANZA NAZIONALE, PER CONTO DELL'UNIONE DEI COMUNI DEI FONTANILI (CR), PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ROMANENGO (CR) PER LA DURATA DI 4 ANNI CON OPZIONE DI RINNOVO. CIG 93305136E7 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 30-08-2022

Il Responsabile
MONICA ROBBA



Determinazione Dirigenziale n° 1532/2022

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

OGGETTO: PROCEDURA APERTA, A RILEVANZA NAZIONALE, PER CONTO DELL'UNIONE DEI COMUNI DEI FONTANILI (CR), PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ROMANENGO (CR) PER LA DURATA DI 4 ANNI CON OPZIONE DI RINNOVO. CIG 93305136E7 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 31-08-2022 per giorni quindici consecutivi.

Brescia, li 31-08-2022

Il Responsabile
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 24.08.2022

(Seduta riservata)

PROCEDURA APERTA, A RILEVANZA NAZIONALE, PER CONTO DELL'UNIONE DEI COMUNI DEI FONTANILI (CR), PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ROMANENGO (CR) PER LA DURATA DI 4 ANNI CON OPZIONE DI RINNOVO. CIG 93305136E7.

Il giorno **24.08.2022 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:

- *Silvia Scotti*, del Comune dell'Unione dei Comuni dei Fontanili (CR) in qualità di Presidente;
- *Maria Rosa Piloni*, del Comune di Offanengo (CR) in qualità di Componente la Commissione;
- *Carmen Bianchi*, del Comune di Casaleto di Sopra (CR) in qualità di Componente la Commissione;

Il verbale della presente seduta è redatto ad opera del segretario verbalizzante dott.ssa Monica Robba Funzionario del Settore della Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta della Provincia di Brescia.

Il segretario verbalizzante apre l'offerta tecnica o le offerte tecniche, la scarica dalla piattaforma Sintel e la invia ai componenti della Commissione giudicatrice, tramite es. posta elettronica ordinari.

La Commissione giudicatrice conferma di aver ricevuto correttamente tutta la documentazione inviata.

La Commissione giudicatrice valuterà l'offerta tecnica 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 EN ISO 14001: 2015	0,5		0,5
			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	14	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	

<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>
--	---	---

			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		
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 offerto per il presente servizio (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc. Attribuzione punteggio: 1 PUNTO= esperienza oltre 10 anni; 0,5 PUNTI= esperienza da 3 a 10 anni ; 0 PUNTI = esperienza 3 anni	1			1
			4.2	Responsabile del servizio presenza presso la sede della Ditta. Attribuzione punteggio: 1 PUNTI= per presenza superiore alle 21 h/W; 0,5PUNTI = per presenza superiore alle 10 h/W sino a 20 h/W; 0 PUNTI = < alle 10 h/W	1			1
			4.3	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	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

<p>9</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>
<p>VERBALI SEDUTE DI GARA</p>		

			<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 1 punto</p>	1			1
			<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
			<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>	2			2
			<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 1 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 3 iniziative)</p>	3			3
			<p>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;</p>	2		2	
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA E INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	2	<p>6.1 Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura. Attribuzione punteggio: 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = annuale (descrivere anche le modalità di intervento)</p>	2			2

<p>9</p> 	 <p>VERBALI SEDUTE DI GARA</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021</p> <p>Aggiornato 12/07/2022</p>
--	---	--

7	26	7.1	Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine concessione	4	4		
		7.2	Interventi di carattere didattico formativo, proposte di educazione alimentare ecc.	2	2		
		7.3	modalità di gestione del servizio di riscossione costo pasti al fine di ridurre i possibili insoluti	3	3		
		7.4	N. pasti gratuiti garantiti (minimo 3 pasti giornalieri per ogni Refettorio) (sarà fatta la sommatoria tra tutti i pasti giornalieri gratuiti offerti per le diverse tipologie)	2		2	
		7.5	(Miglioria Gestionale) Progetto di rilevazione delle presenze , prenotazione pasto con invio dati telematici al Comune	2	2		
		7.6	Giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc. Menu per ricorrenze particolari, giornate a tema, menu regionali o etnici, ecc	1	1		
		7.7	descrizione delle iniziative rivolte all'utenza che usufruisce dei pasti a domicilio	1	1		
		7.8	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 (saranno conteggiate solo quelle ritenute idonee dalla commissione)	2	2		
		7.9	ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni. Attribuzione punteggio: 2 PUNTI= da 151 a 200 ore annuali; 1PUNTO= da 51 a 50 ore; 0 PUNTI = fino a 50 ore annuali	2			2
		7.10	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari	2	2		
		7.11	Impiego ad assumere (o confermare) la cuoca già presente nell'organico in servizio nell'A.S. 2021/22	4			4
		7.12	Predisposizione rinfreschi per eventi organizzati dal Comune per 75 persone nel periodo contrattuale 2022-2026 (Attribuzione punteggio: 1 PUNTO ogni rinfresco offerto (max 2 punti)	2			2
TOTALE				70	33	4	33

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

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

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
SODEXO ITALIA S.P.A.	65,33

La seduta si chiude alle ore 13.00

Letto confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE:
COMPONENTI:

Silvia Scotti
Maria Rosa Piloni
Carmen Bianchi
Monica Robba

SEGRETARIO VERBALIZZANTE

n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	T	SCOTTI	BIANCHI	PILONI	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	si			0,5	0,50
			1.2	Possesso della certificazione gestione ambientale EN ISO 14001: 2015	0,5			0,5	si			0,5	0,50
			1.3	Possesso della certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001: 2007	0,5			0,5	si			0,5	0,50
			1.4	Possesso della certificazione di conformità UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità di prodotto	0,5			0,5	si			0,5	0,50
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	14	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			0,8	0,8	0,8	0,8	1,60
			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			0,8	0,8	0,8	0,8	1,60
			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			1	1	1	1	2,00
			2.4	Organizzazione del servizio nei refettori . Sarà valutata l'organizzazione e affidabilità	2	2			1	1	1	1	2,00
			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	2,00
			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			0,8	0,8	0,8	0,8	1,60

5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	19	<p>5.1 <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	19 prodotti	7,6	7,60
			<p>5.2 1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio b) Trasporto primario dei prodotti . Possesso della certificazione UNI EN ISO 14000 con le specifiche per gli automezzi per avere 0,5 punti PER OGNI FORNITORE max 1 punto</p>	1			1	non è specificata la certificazione per gli automezzi	0	0,00
			<p>5.3 Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti. (Presentare elenco come specificato nei CAM) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) . PUNTEGGIO: 2 PUNTI= 100% dei veicoli 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli</p>	2			2	ttano un mezzo solo e questo è ib	2	2,00
			<p>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</p>	2			2	1 protocollo	1	1,00

			5.5	Comunicazioni. Iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. Attribuzione punteggio: PUNTI 1 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 3 iniziative)	3			3				3 iniziative	3	3,00
			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					20 prodotti offerti	2	2,00
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 (descrivere anche le modalità di intervento)	2			2				quadrimestrale	2	2,00
7	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	26	7.1	Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine concessione	4	4				1	1	1	1	4,00
			7.2	Interventi di carattere didattico formativo, proposte di educazione alimentare ecc.	2	2				1	1	1	1	2,00
			7.3	modalità di gestione del servizio di riscossione costo pasti al fine di ridurre i possibili insoluti	3	3				1	1	1	1	3,00
			7.4	N. pasti gratuiti garantiti (minimo 3 pasti giornalieri per ogni Refettorio) (sarà fatta la sommatoria tra tutti i pasti giornalieri gratuiti offerti per le diverse tipologie)	2		2			3 pasti gratuiti per ogni refettorio			2	2,00
			7.5	(Miglioria Gestionale) Progetto di rilevazione delle presenze , prenotazione pasto con invio dati telematici al Comune	2	2				1	1	1	1	2,00
			7.6	Giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc. Menu per ricorrenze particolari, giornate a tema, menu regionali o etnici, ecc	1	1				1	1	1	1	1,00
			7.7	descrizione delle iniziative rivolte all'utenza che usufruisce dei pasti a domicilio	1	1				1	1	1	1	1,00

		7.8	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 (saranno conteggiate solo quelle ritenute idonee dalla commissione)	2	2			1	1	0,8	0,933333	1,87
		7.9	ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni. Attribuzione punteggio: 2 PUNTI= da 151 a 200 ore annuali; 1PUNTO= da 51 a 50 ore; 0 PUNTI = fino a 50 ore annuali	2		2		152 ore			2	2,00
		7.10	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari	2	2			1	1	1	1	2,00
		7.11	Impiego ad assumere (o confermare) la cuoca già presente nell'organico in servizio nell'A.S. 2021/22	4		4		si impegnano			4	4,00
		7.12	Predisposizione rinfreschi per eventi organizzati dal Comune per 75 persone nel periodo contrattuale 2022-2026 (Attribuzione punteggio: 1 PUNTO ogni rinfresco offerto (max 2 punti)	2		2		2			2	2,00
TOTALE		70		70	33	4	33					65,33

Letto confermato e sottoscritto digitalmente.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE:

Silvia Scotti

COMPONENTI:

Maria Rosa Piloni

Carmen Bianchi

SEGRETARIO

Monica Robba

VERBALIZZANTE

<p>9</p> 	 <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DI GARA</p>	 <p><i>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</i></p> <p>IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021</p> <p>Aggiornato 12/07/2022</p>
--	---	---

VERBALE SEDUTA DEL 26.08.2022

PROCEDURA APERTA, A RILEVANZA NAZIONALE, PER CONTO DELL'UNIONE DEI COMUNI DEI FONTANILI (CR), PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ROMANENGO (CR) PER LA DURATA DI 4 ANNI CON OPZIONE DI RINNOVO. CIG 93305136E7.

Il giorno a **26.08.2022**, 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:

- *Silvia Scotti*, del Comune dell'Unione dei Comuni dei Fontanili (CR) in qualità di Presidente;
- *Maria Rosa Piloni*, del Comune di Offanengo (CR) in qualità di Componente la Commissione;
- *Carmen Bianchi*, del Comune di Casaletto di Sopra (CR) in qualità di Componente la Commissione;

Alle ore 9.00 viene dichiarata aperta la seduta facendo constare delle singole operazioni col presente verbale redatto ad opera del segretario verbalizzante Dott.ssa Monica Robba, Funzionario Amministrativo del Settore Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta.

È presente il sig. Andi Marco, quale delegato della concorrente Sodexo Italia S.p.A.

Viene data lettura, da parte del Segretario verbalizzante, che riceve conferma da parte del Presidente, dei punteggi assegnati dalla Commissione giudicatrice all'offerta tecnica valutata, come di seguito indicato:

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
SODEXO ITALIA S.P.A.	65,33

L'offerta ha superato la soglia minima di 35 punti per accedere all'apertura dell'offerta economica, così come specificato nel bando di gara.

La Commissione giudicatrice procede all'apertura della "Busta telematica – offerta economica" presentata dall'unica concorrente e viene data lettura della singola offerta e dei punteggi assegnati:

TIPOLOGIA PASTO	Prezzo a base d'asta (IVA esclusa)	Prezzo offerto (IVA esclusa)	% di sconto offerto
SCUOLA INFANZIA	€ 5,00	€ 4,75	5,00%
SCUOLA PRIMARIA	€ 5,00	€ 4,75	5,00%
PASTI INSEGNANTI	€ 5,00	€ 4,75	5,00%
CETNRO ESTIVO	€ 5,00	€ 4,75	5,00%

<p>9</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>
--	---	---

Operatore economico	offerta economica	punteggio economico
SODEXO ITALIA S.P.A.	5%	27

La graduatoria finale risulta la seguente

Ordine di Classificazione	Operatore economico	Punteggio Tecnico	Punteggio Economico	Punteggio Complessivo
1	SODEXO ITALIA S.P.A.	65,33	27	92,33

Pertanto, la Commissione giudicatrice

- *rileva* che l'offerta presentata dal concorrente, primo classificato SODEXO ITALIA S.P.A., , 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 € 259.990,60;
- *demanda* al RUP la valutazione della congruità dei costi della manodopera;
- *propone l'aggiudicazione* al concorrente primo classificato **SODEXO ITALIA S.P.A**, con sede legale a CINISELLO BALSAMO (MI) Via Fratelli Gracchi 36 – C.F. e PIVA: 0805980158, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 92,33, offrendo un ribasso del 5% e quindi un importo ribassato di € **525.540,00** (di cui € 259.990,60 quali costi della manodopera ed € 3.000,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 5.532,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 531.072,00 oltre IVA.

La seduta pubblica è chiusa alle ore 9.24

Letto confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE:
COMPONENTI:
SEGRETARIO VERBALIZZANTE

Silvia Scotti
Maria Rosa Piloni
Carmen Bianchi
Monica Robba