

**Determinazione Dirigenziale n° 1648/2022**

**SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE – CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
DI AREA VASTA
Proposta n° 1185/2022**

OGGETTO: PROCEDURA NEGOZIATA PER AFFIDAMENTO DI CONTRATTO DI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI CIVIDATE AL PIANO (BG) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 - CIG 9369757813. 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 e successive variazioni;

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 Documento firmato digitalmente

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”);

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 26/10/2018;

la determinazione a contrarre n. 303 del 09/08/2022 adottata dal Comune di Cividate al Piano per l’indizione di una procedura di gara negoziata senza previa pubblicazione del bando di cui al combinato disposto dell’art. 1, comma 2, lettera b) del DL n. 76/2020, convertito con modificazioni in L. n. 120/2020 e novellato dall’art. 51 del D.L. n. 77/2021 convertito in L. n.108/2021 e 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 09/08/2022 (P.G. n. 148746/2022) - con la quale il Comune di Cividate al Piano (Prov. BG) ha richiesto alla CUC “Area Vasta Brescia” – Sede Principale di procedere all’espletamento della sopracitata procedura di gara;

la lettera d’invito (Procedura ID 158238219) trasmessa agli operatori economici invitati alla procedura di gara tramite piattaforma Sintel di ARIA SPA in data 19/08/2022;

la determinazione dirigenziale n. 1553/2022 di approvazione dei verbali di gara e di esclusione e ammissione degli operatori economici;

la determinazione dirigenziale n. 1578/2022 di nomina della Commissione giudicatrice;

Dato atto che il Responsabile del procedimento di gara, ai sensi dell’articolo 31, comma 14 del Co-

dice, 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 € 382.200,00 – IVA esclusa; l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 800,00 – IVA esclusa, per un totale di € 383.000,00 – IVA esclusa;

Visti:

il verbale (in allegato) del giorno 08/09/2022, dal quale risulta che la Commissione giudicatrice ha valutato l'offerta tecnica dei concorrenti e attribuito il relativo punteggio in base ai criteri di valutazione stabiliti nella lettera d'invito;

il verbale (in allegato) del giorno 12/09/2022, dal quale si evince che il Responsabile del procedimento di gara propone l'aggiudicazione all'operatore economico concorrente, **Sercar ristorazione collettiva S.p.A.**, con sede legale in Viale Piave, 55, CAP 24022 - ALZANO LOMBARDO (BG) – C.F. e P.IVA: 01424360160 - che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 91,50, offrendo un ribasso del 0,20% e quindi un importo ribassato di € 381.420,00 (di cui € 160.335,95 quali costi della manodopera ed € 3.900,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 800,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 382.220,00 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 8 e 12 settembre 2022, relativi alla **PROCEDURA NEGOZIATA PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI CIVIDATE AL PIANO (BG) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 - CIG 9369757813**, proponendo l'aggiudicazione all'operatore economico concorrente **SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.**, con sede legale in Viale Piave, N. 55, CAP 24022 - ALZANO LOMBARDO (BG) – C.F. e P.IVA: 01424360160 - che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 91,50, offrendo un ribasso del

0,20% e quindi un importo ribassato di € **381.420,00** (di cui € 160.335,95 quali costi della manodopera ed € 3.900,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 800,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 382.220,00 oltre IVA.

2) di trasmettere il presente provvedimento, corredato dell'offerta di cui al punto 1, al Comune 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 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 14-09-2022

II DIRIGENTE
FABIO DE MARCO



**PROVINCIA
DI BRESCIA**

**Proposta di Determinazione Dirigenziale
SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE – CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
DI AREA VASTA
Proposta n° 1185/2022**

OGGETTO: PROCEDURA NEGOZIATA PER AFFIDAMENTO DI CONTRATTO DI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI CIVIDATE AL PIANO (BG) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 - CIG 9369757813. 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 13-09-2022

Il Responsabile
MONICA ROBBA



Determinazione Dirigenziale n° 1648/2022

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

OGGETTO: PROCEDURA NEGOZIATA PER AFFIDAMENTO DI CONTRATTO DI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI CIVIDATE AL PIANO (BG) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 - CIG 9369757813. 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 14-09-2022 per giorni quindici consecutivi.

Brescia, li 14-09-2022

Il Responsabile
FABIO DE MARCO

<p>9</p> 	<p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/>	 <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 DELL' 08/09/2022

(Seduta riservata)

OGGETTO: PROCEDURA NEGOZIATA PER AFFIDAMENTO DI CONTRATTO DI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI CIVIDATE AL PIANO (BG) PER GLI ANNI SCOLASTICI. 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025. CIG 9369757813

Il giorno 08/09/2022 alle ore 9.25

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:

- Giuseppe Pietro Caproni del Comune di Cividate al Piano (BG) in qualità di Presidente;
- Annamaria Ferrari del Comune di Cividate al Piano (BG) in qualità di Componente della Commissione;
- Oriana Margherita Adobati del Comune di Cividate al Piano (BG) in qualità di Componente della Commissione

Il verbale della presente seduta è redatto ad opera del segretario verbalizzante dott.ssa Francesca Comincini, Istruttore Direttivo giuridico-economico del Settore della Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta della Provincia di Brescia, in sostituzione della dott.ssa Monica Robba.

Il segretario verbalizzante apre l'offerta tecnica, la scarica dalla piattaforma Sintel e la 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 nella lettera d'invito.

n°		punti max	sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti T max
----	--	-----------	----------------------------	---------	-------------	-------------

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

1	Certificazioni	15	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2018 relativa al sistema di gestione della sicurezza alimentare	2		2
			Possesso della certificazione gestione ambientale EN ISO 14001: 2015	3		3
			Possesso della certificazione salute e sicurezza sul lavoro UNI ISO 45001:2018	2		2
			Possesso della certificazione di conformità sistema di gestione diete sanitarie	2		2
			Linee guida per progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo con Codex Alimentarius	2		2
			Possesso della certificazione di conformità del prodotto biologico	2		2
			Possesso della certificazione del sistema di tracciabilità nelle filiere agroalimentari UNI EN ISO 22005:2008	2		2
2	Organizzazione del servizio	25	Programma selezione e controllo qualità dei fornitori	6	6	
			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	
			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	
			Modalità di realizzazione iniziative per il monitoraggio dell'eventuale scarto alimentare e proposte migliorative per la sua riduzione, nonché recupero e gestione della distribuzione per scopi assistenziali di generi alimentari non consumati	5	5	
			Modalità di gestione servizio pasti a domicilio (qualora	4	4	

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

		il Comune chiedesse di svolgerlo)			
		Piano delle pulizie, sanificazione, lotta agli infestanti: attrezzature, prodotti impiegati, monitoraggi effettuati. Saranno valutate completezza, razionalità, garanzie, impatto ambientale	2	2	
		Modalità di gestione delle "diete speciali" che assicura di gestirle con il sistema di autocontrollo aziendale e con la relativa procedura inserita nel documento di autocontrollo	4	4	
	7	<p>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.</p> <p>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 formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta)</p> <p>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.</p> <p>saranno attribuiti 0,4 punti per ogni prodotto offerto fino ad un massimo di 20 prodotti</p>	5		5
		C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)			

9



C.U.C.

CENTRALE UNICA DI COMMITENZA
AREA VASTA BRESCIA



Certificato di SGQ
N° 50 100 14229

IDC_88_CUC
Rev. 07
20.09.2021

Aggiornato
12/07/2022

			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. 0,5 punti PER OGNI FORNITORE max 2 punti	2		2
	Gestione delle emergenze	2	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale . Sarà valutata l'efficienza delle soluzioni proposte	1	1	
			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	
	Tipologia del personale in relazione al numero dei pasti e qualifica professionale dello stesso. Valutazione massima punti 10.	7	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
			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
			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
			Rapporto tra personale da impiegare nel servizio di distribuzione dei pasti e pasti erogati.	1	1	

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

		Previsione della formazione del personale (piano della formazione)	3	3	
	MANUTENZIONE PROGRAMMATA E INTERVENTI DI SANIFICAZIONE. Valutazione massima punti 2.	2 Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura (indicare anche la modalità di manutenzione). Attribuzione punteggio: 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = annuale	2		2
	Servizi migliorativi (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale). Valutazione massima punti 12.	12 Ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni. Attribuzione punteggio: 6 PUNTI= da 300 ore annuali; 4 PUNTI = da 200 a 299 ore annuali; 2 PUNTO= da 100 a 199 ore annuali; 0 PUNTI = fino a 99 ORE ANNUALI	6		6
Eventuali migliorie strutturali che restano di proprietà del Comune a fine contratto (per ogni miglioria 1 punto fino ad un massimo di 3 punti)		3		3	
Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale (descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto		3	3		

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

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.	61,50

La seduta si chiude alle ore 11.40.

Letto confermato e sottoscritto.

<p>9</p> 	<h1>C.U.C.</h1> <p>CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/>	 <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>
--	--	--

IL PRESIDENTE

Giuseppe Pietro Caproni

I COMMISSARI

Annamaria Ferrari

Oriana Margherita Adobati

Caproni
Ferrari
Adobati

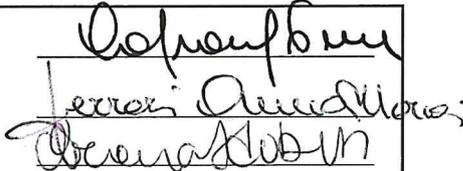
IL SEGRETARIO
VERBALIZZANTE

Francesca Comincini
(documento firmato
digitalmente)

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

n°	punti max	sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti T max	CAPRONI	FERRARI	ADOBATI	media	punteggio	
1	Certificazioni	15	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2018 relativa al sistema di gestione della sicurezza alimentare	2		2	2			2	2
			Possesso della certificazione gestione ambientale EN ISO 14001: 2015	3		3	3			3	3
			Possesso della certificazione salute e sicurezza sul lavoro UNI ISO 45001:2018	2		2	2			2	2
			Possesso della certificazione di conformità sistema di gestione diete sanitarie	2		2	2			2	2
			Linee guida per progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo con Codex Alimentarius	2		2	2			2	2
			Possesso della certificazione di conformità del prodotto biologico	2		2	2			2	2
			Possesso della certificazione del sistema di tracciabilità nelle filiere agroalimentari UNI EN ISO 22005:2008	2		2	2			2	2
2	Organizzazione del servizio	25	Programma selezione e controllo qualità dei fornitori	6	6		0,9	0,9	0,9	0,9	5,4
			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
			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	1	0,9	0,97	1,93
			Modalità di realizzazione iniziative per il monitoraggio dell'eventuale scarto alimentare e proposte migliorative per la sua riduzione, nonché recupero e gestione della distribuzione per scopi assistenziali di generi alimentari non consumati	5	5		0,9	0,9	1	0,93	4,67
			Modalità di gestione servizio pasti a domicilio (qualora il Comune chiedesse di svolgerlo)	4	4		1	1	1	1	4
			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
			Modalità di gestione delle "diete speciali" che assicura di gestirle con il sistema di autocontrollo aziendale e con la relativa procedura inserita nel documento di autocontrollo	4	4		0,9	0,9	1	0,93	3,73
C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	7	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 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		5	5			5	5	
		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. 0,5 punti PER OGNI FORNITORE max 2 punti	2		2	1,5			1,5	1,5	
Gestione delle emergenze	2	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	1	1	
		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	

Tipologia del personale in relazione al numero dei pasti e qualifica professionale dello stesso. Valutazione massima punti 10.	7	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	SCRIVERE GLI ANNI DI ESPERIENZA R.S.: 26 - CUOCO: 17			1	1
		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	SCRIVERE N, DELLE ORE: 22			1	1
		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	SCRIVERE N, DELLE ORE: 6			1	1
		Rapporto tra personale da impiegare nel servizio di distribuzione dei pasti e pasti erogati.	1	1		0,8	0,9	0,9	0,87	0,87
		Previsione della formazione del personale (piano della formazione)	3	3		1	1	1	1	3
MANUTENZIONE PROGRAMMATA E INTERVENTI DI SANIFICAZIONE. Valutazione massima punti 2.	2	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura (indicare anche la modalità di manutenzione). Attribuzione punteggio: 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = annuale	2		2	SCRIVERE LA FREQUENZA OFFERTA: QUADRIMESTRALE			2	2
Servizi migliorativi (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale). Valutazione massima punti 12.	12	Ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni. Attribuzione punteggio: 6 PUNTI= da 300 ore annuali; 4 PUNTI = da 200 a 299 ore annuali; 2 PUNTO= da 100 a 199 ore annuali; 0 PUNTI = fino a 99 ORE ANNUALI	6		6	SCRIVERE LE ORE OFFERTE: 100			2	2
		Eventuali migliorie strutturali che restano di proprietà del Comune a fine contratto (per ogni miglioria 1 punto fino ad un massimo di 3 punti)	3		3	NUMERICO QUINDI UN PUNTO OGNI MIGLIORIA OFFERTA: 1 MIGLIORIA			1	1
		Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale (descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto	3	3		0,8	0,8	0,8	0,8	2,4
	70		70	34	36				61,50	

IL PRESIDENTE	Giuseppe Pietro Caproni	
I COMMISSARI	Annamaria Ferrari	
	Oriana Margherita Adobati	
IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE	Francesca Comincini (documento firmato digitalmente)	



VERBALE SEDUTA DEL 12/09/2022

(seduta economica oepv)

OGGETTO: OGGETTO: PROCEDURA NEGOZIATA PER AFFIDAMENTO DI CONTRATTO DI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI CIVIDATE AL PIANO (BG) PER GLI ANNI SCOLASTICI. 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025. CIG 9369757813

Il giorno a 12/09/2022 alle ore 11:00 nella sala gare del Settore Stazione Appaltante – Centrale Unica di Committenza di Area Vasta della Provincia di Brescia, Palazzo Broletto, Piazza Paolo VI, 29 – Brescia, si è insediato, in pubblica seduta, il Responsabile del procedimento di gara e segretario verbalizzante *Dott.ssa Monica Robba*.

Alle ore 11:00 viene dichiarata aperta la seduta facendo constare delle singole operazioni col presente verbale.

Sono presenti i sigg:

- Giuseppe Pietro Caproni, Annamaria Ferrari, Oriana Margherita Adobati (commissari di gara della procedura in oggetto);
- Valeria Tito, quale delegato della concorrente SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.
- Laura Plebani, del Comune di Cividate al Piano in qualità di RUP della procedura in oggetto.

Il Responsabile del procedimento di gara dà lettura dei punteggi assegnati dalla Commissione giudicatrice all'unica offerte tecnica, come di seguito indicato:

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.	61,50

L'offerta ha superato la soglia minima di **30 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 dalla concorrente e viene data lettura delle singole offerte e dei punteggi assegnati:

		 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 12/07/2022
---	--	--

Operatore economico	Prezzo unitario a base d'asta (IVA Esclusa)	Prezzo unitario offerto	punteggio economico
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.	€ 4,90	€ 4,89	30

La graduatoria finale risulta la seguente

Ordine di Classificazione	Operatore economico	Punteggio Tecnico	Punteggio Economico	Punteggio Complessivo
1	SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.	61,50	30,00	91,50

Pertanto, il Responsabile del procedimento di gara:

- *rileva* che l'offerta presentata dal concorrente, primo classificato **Sercar ristorazione collettiva S.p.A.**, con sede legale in ALZANO LOMBARDO (BG) 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 € 160.335,95;
- *demanda* al RUP la valutazione della congruità dei costi della manodopera;
- *propone l'aggiudicazione* al concorrente primo classificato **Sercar ristorazione collettiva S.p.A.**, con sede legale in Viale Piave, 55, CAP 24022 - ALZANO LOMBARDO (BG) – C.F. e P.IVA: 01424360160 - che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 91,50, offrendo un ribasso del 0,20% e quindi un importo ribassato di € 381.420,00 (di cui € 160.335,95 quali costi della manodopera ed € 3.900,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 800,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 382.220,00 oltre IVA.

La seduta pubblica è chiusa alle ore 11.08.

Letto confermato e sottoscritto.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO DI GARA

Dott.ssa Monica Robba