

**Determinazione Dirigenziale n° 1568/2023**

**SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE - C.U.C. DI AREA VASTA - SOGGETTO
AGGREGATORE
Proposta n° 742/2023**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE. LOTTO 1 COMUNE DI LENO (BS) – CIG 9865546A19; LOTTO 2 COMUNE DI ORIO AL SERIO (BG) - CIG 9865552F0B; LOTTO 3 COMUNE DI PONTOLIO (BS) – CIG 98655594D5; LOTTO 4 UNIONE DI COMUNI LOMBARDA "UNIONE DEL DELMONA" (CR) – CIG 9865568C40. APPROVAZIONE VERBALI DI GARA E PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE.

IL DIRIGENTE

Richiamati:

- la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 5 del 03/04/2023 di approvazione del Documento Unico di Programmazione 2023/2025;
- la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 12 del 13/04/2023 di approvazione del Bilancio di previsione 2023/2025;
- il decreto del Presidente della Provincia n. 200 del 07/06/2023 di approvazione del Piano Esecutivo di Gestione 2023/2025;
- il decreto del Presidente della Provincia n. 226 del 11/07/2023 di approvazione del Piano integrato di attività e organizzazione (PIAO) 2023 – 2025;
- il decreto del Presidente della Provincia n. 171 del 02/05/2023 di conferimento al Dott. Fabio De Marco dell'incarico di direzione dell'Area dei Servizi ai Comuni, del Settore della Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta – Soggetto Aggregatore, del Settore Patrimonio e Provveditorato, del Settore Lavoro - Centri per l'Impiego e di direzione amministrativa del Settore Vigilanza e Sicurezza fino alla scadenza del mandato;
- la Deliberazione del Consiglio Provinciale n. 31 del 28/07/2022, di approvazione dello schema di «Convenzione per la prosecuzione delle attività della Centrale Unica di Committenza “Area Vasta Brescia”, 2023-2032» sottoscritta da questa Provincia con le Comunità Montane della Valle Trompia, del Sebino Bresciano e della Valle Camonica il 21/12/2022;

- il decreto del Presidente della Provincia di Brescia n. 186 del 19/07/2022 di approvazione del «Regolamento di organizzazione sul funzionamento della Centrale Unica di Committenza “Area Vasta Brescia”», vigente dal 01/01/2023;
- l'articolo 4 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;

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 31/2022, sottoscritta con il Comune di Leno in data 16/03/2023, con il Comune di Orio al Serio in data 19/01/2023, con il Comune di Pontoglio in data 31/12/2022;
- la determina n. 756/2023 con la quale è stato approvato lo schema di accordo ai sensi dell’art. 15 della Legge n. 241/1990 e ss.mm.ii., tra la Provincia di Brescia e l’Unione di Comuni Lombarda “Unione Del Delmona” avente lo scopo di disciplinare i rapporti tra le parti relativamente all’espletamento di procedure di gara compresa quella in oggetto;
- il citato accordo, sottoscritto in data 27/04/2023;
- le seguenti determinazioni a contrarre per l’indizione di una procedura di gara aperta sopra soglia comunitaria ai sensi degli artt. 35, 60 e 144 del Codice, da aggiudicare mediante applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art. 95, comma 3 del Codice.
 - n. 308 del 25/05/2023 adottata dal Comune di Leno (BS),
 - n. 224 del 23/05/2023 adottata dal Comune di Orio al Serio (BG),
 - n. 193 del 19/05/2023 adottata dal Comune di Pontoglio (BS),
 - n. 140 del 30/05/2023 adottata dall’Unione del Delmona
- le seguenti note con le quali i suddetti enti hanno richiesto alla CUC “Area Vasta Brescia” – Sede Principale di procedere all’espletamento della sopracitata procedura di gara:
 - del 25.05.2023 (P.G. N. 101054/2023) - Comune di Leno (BS),

- del 25.05.2023 (P.G. N. 100910/2023) - Comune di Orio al Serio (BG),
 - del 23.05.2023 (P.G. N. 98608/2023) - Comune di Pontoglio (BS),
 - del 31.05.2023 (P.G. N. 105354/2023) - Unione del Delmona;
- la determinazione dirigenziale n. 1104 del 06/06/2023 di approvazione del disciplinare di gara, pubblicato in data 09/06/2023 ai sensi di legge;
 - la determinazione dirigenziale n. 1463 del 10.07.2023 di approvazione dei verbali di gara e di esclusione e ammissione degli operatori economici;
 - la determinazione dirigenziale n. 1493 del 12/07/2023 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 Daniela Mazzeo, Funzionario amministrativo del Settore Stazione Appaltante – C.U.C. di Area Vasta – Soggetto Aggregatore;

Dato atto che:

- per il LOTTO 1 LENO l'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è pari ad € 2.545.213,50 – IVA esclusa; l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 0,00 – IVA esclusa, per un totale di € 2.545.213,50 – IVA esclusa;
- per il LOTTO 2 ORIO AL SERIO l'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è pari ad € 383.955,00 – IVA esclusa; l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 0,00 – IVA esclusa, per un totale di € 383.955,00 – IVA esclusa;
- per il LOTTO 3 PONTOGLIO l'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è pari ad € 514.642,09 – IVA esclusa; l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 5.198,40 – IVA esclusa, per un totale di € 519.840,49 – IVA esclusa;
- per il LOTTO 4 UNIONE DI COMUNI LOMBARDA “UNIONE DEL DELMONA” l'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è pari ad € 868.398,00 – IVA esclusa; l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 8.598,00 – IVA esclusa, per un totale di € 876.996,00 – IVA esclusa;

Visti:

- il verbale (in allegato) dei giorni 13/07/2023 e 17/07/2023, 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 18/07/2023, dal quale si evince che il Responsabile del procedimento di gara:

per il LOTTO 1 LENO propone l'aggiudicazione all'unico concorrente CIRFOOD S.C., con sede legale in Reggio Emilia (RE), via Nobel n. 19 – C.F. e PIVA: 00464110352, che ha offerto un prezzo per pasto alunni nido/infanzia di € 4,48, un prezzo per pasto alunno primaria e grest di € 5,07, un prezzo per pasto alunni secondaria/adulti di € 5,82 e un prezzo per pasto a domicilio di € 7,16 per un ribasso complessivo arrotondato dell'0,53% e quindi un importo ribassato di € 2.531.793,00 (di cui € 1.118.266,21 quali costi della manodopera ed € 20.493,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 0,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 2.531.793,00 oltre IVA;

per il LOTTO 2 ORIO AL SERIO propone l'aggiudicazione all'unico concorrente SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA, con sede legale in Alzano Lombardo (BG), viale Piave n. 55 – C.F. e PIVA: 01424360160, che ha offerto un prezzo per pasto alunni centri ricreativi e utenti a domicilio di € 4,99, per un ribasso complessivo arrotondato dell'0,20% e quindi un importo ribassato di € 383.187,09 (di cui € 192.000,00 quali costi della manodopera ed € 3.839,55 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 0,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 383.187,00 oltre IVA;

per il LOTTO 3 PONTOGLIO propone l'aggiudicazione all'unico concorrente SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA, con sede legale in Alzano Lombardo (BG), viale Piave n. 55 – C.F. e PIVA: 01424360160, che ha offerto un prezzo per pasto infanzia/docenti di € 4,008 e un prezzo per pasto primaria e domicilio di € 4,124, per un ribasso complessivo arrotondato del 6,00% e quindi un importo ribassato di € 483.733,88 (di cui € 258.334,16 quali costi della manodopera ed € 5.952,40 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 5.175,87, per un importo contrattuale complessivo pari a € 488.909,75 oltre IVA;

per il LOTTO 4 UNIONE DI COMUNI LOMBARDA "UNIONE DEL DELMONA" propone l'aggiudicazione al concorrente primo classificato S. Lucia società Cooperativa Sociale di Solidarietà Onlus, con sede legale in Asola (MN), via Località Sorbara n. 105/A – C.F. e PIVA: 01520030204, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 100, offrendo un prezzo per pasto alunni personale a domicilio e per centro estivo di € 4,56 per un ribasso arrotondato del 9,70% e quindi un importo ribassato di € 784.137,60 (di cui € 303.442,05 quali costi della manodopera ed € 3.911,99 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 8.598,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 792.735,60 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 degli Enti proponenti 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 13/07/2023, 17/07/2023 e 18/07/2023 relativi alla procedura di appalto per l'affidamento di **SERVIZIO DI RISTORAZIONE. LOTTO 1 COMUNE DI LENO (BS) – CIG 9865546A19; LOTTO 2 COMUNE DI ORIO AL**
Documento firmato digitalmente

SERIO (BG) - CIG 9865552F0B; LOTTO 3 COMUNE DI PONTOGLIO (BS) – CIG 98655594D5; LOTTO 4 UNIONE DI COMUNI LOMBARDA “UNIONE DEL DELMONA” (CR) – CIG 9865568C40, proponendo l’aggiudicazione:

per il LOTTO 1 LENO: all’operatore economico concorrente CIRFOOD S.C., con sede legale in Reggio Emilia (RE), via Nobel n. 19 – C.F. e PIVA: 00464110352, che ha offerto un prezzo per pasto alunni nido/infanzia di € 4,48, un prezzo per pasto alunno primaria e grest di € 5,07, un prezzo per pasto alunni secondaria/adulti di € 5,82 e un prezzo per pasto a domicilio di € 7,16 per un ribasso complessivo arrotondato dell’0,53% e quindi un importo ribassato di € 2.531.793,00 (di cui € 1.118.266,21 quali costi della manodopera ed € 20.493,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 0,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 2.531.793,00 oltre IVA;

per il LOTTO 2 ORIO AL SERIO: all’operatore economico concorrente SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA, con sede legale in Alzano Lombardo (BG), viale Piave n. 55 – C.F. e PIVA: 01424360160, che ha offerto un prezzo per pasto alunni centri ricreativi e utenti a domicilio di € 4,99, per un ribasso complessivo arrotondato dell’0,20% e quindi un importo ribassato di € 383.187,09 (di cui € 192.000,00 quali costi della manodopera ed € 3.839,55 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 0,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 383.187,00 oltre IVA;

per il LOTTO 3 PONTOGLIO: all’operatore economico concorrente SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA, con sede legale in Alzano Lombardo (BG), viale Piave n. 55 – C.F. e PIVA: 01424360160, che ha offerto un prezzo per pasto infanzia/docenti di € 4,008 e un prezzo per pasto primaria e domicilio di € 4,124, per un ribasso complessivo arrotondato del 6,00% e quindi un importo ribassato di € 483.733,88 (di cui € 258.334,16 quali costi della manodopera ed € 5.952,40 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 5.175,87, per un importo contrattuale complessivo pari a € 488.909,75 oltre IVA;

per il LOTTO 4 UNIONE DI COMUNI LOMBARDA “UNIONE DEL DELMONA”: all’operatore economico concorrente S. LUCIA SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE DI SOLIDARIETÀ ONLUS, con sede legale in Asola (MN), via Località Sorbara n. 105/A – C.F. e PIVA: 01520030204, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 100, offrendo un prezzo per pasto alunni personale a domicilio e per centro estivo di € 4,56 per un ribasso arrotondato del 9,70% e quindi un importo ribassato di € 784.137,60 (di cui € 303.442,05 quali costi della manodopera ed € 3.911,99 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 8.598,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 792.735,60 oltre IVA;

2) di trasmettere il presente provvedimento, corredato dell’offerta di cui al punto 1, ai Comuni aggiudicatori e all’Unione di Comuni Lombarda “Unione del Delmona”, ai fini della valutazione sia dei costi della manodopera, così come previsto dall’articolo 95, comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni, sia dell’eventuale congruità dell’offerta, ai sensi dell’ultimo periodo del comma 6 dell’art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016 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 Daniela Mazzeo, Funzionario amministrativo del Settore Stazione Appaltante – C.U.C. di Area Vasta – Soggetto Aggregatore.

Documento firmato digitalmente

Brescia, li 18-07-2023

II DIRIGENTE
FABIO DE MARCO



**PROVINCIA
DI BRESCIA**

**Proposta di Determinazione Dirigenziale
SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE - C.U.C. DI AREA VASTA - SOGGETTO
AGGREGATORE
Proposta n° 742/2023**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE. LOTTO 1 COMUNE DI LENO (BS) – CIG 9865546A19; LOTTO 2 COMUNE DI ORIO AL SERIO (BG) - CIG 9865552F0B; LOTTO 3 COMUNE DI PONTOGLIO (BS) – CIG 98655594D5; LOTTO 4 UNIONE DI COMUNI LOMBARDA "UNIONE DEL DELMONA" (CR) – CIG 9865568C40. 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 18-07-2023

Il Responsabile
DANIELA MAZZEO



Determinazione Dirigenziale n° 1568/2023

**SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE - C.U.C. DI AREA VASTA - SOGGETTO
AGGREGATORE**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE. LOTTO 1 COMUNE DI LENO (BS) – CIG 9865546A19; LOTTO 2 COMUNE DI ORIO AL SERIO (BG) - CIG 9865552F0B; LOTTO 3 COMUNE DI PONTOGGIO (BS) – CIG 98655594D5; LOTTO 4 UNIONE DI COMUNI LOMBARDA "UNIONE DEL DELMONA" (CR) – CIG 9865568C40. 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 18-07-2023 per giorni quindici consecutivi.

Brescia, li 18-07-2023

Il Responsabile
DANIELA MAZZEO

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTA DEL 18/07/2023 <i>(seduta economica oepv)</i></p>	 <p><i>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</i></p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

OGGETTO: PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE. LOTTO 1 COMUNE DI LENO (BS) – CIG 9865546A19; LOTTO 2 COMUNE DI ORIO AL SERIO (BG) - CIG 9865552F0B; LOTTO 3 COMUNE DI PONTOGLIO (BS) – CIG 98655594D5; LOTTO 4 UNIONE DI COMUNI LOMBARDA “UNIONE DEL DELMONA” (CR) – CIG 9865568C40.

Il giorno 18/07/2023 alle ore 9:00 in pubblica seduta, collegato da remoto, come previsto dalla lett. q dell'art. 1 del DPCM 08/03/2020, è presente il Responsabile procedimento di gara e segretario verbalizzante dott.ssa Daniela Mazzeo.

Alle ore 9:06 viene dichiarata aperta la seduta facendo constare delle singole operazioni col presente verbale

Sono presenti le sig.re:

- Lorena Galimberti, procuratore della concorrente CIRFOOD S.C.;
- Monica Barbieri, delegata della concorrente ITALIA CHEF SRL;

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

LOTTO 1 LENO (BS)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
CIRFOOD S.C. - CF 00464110352	74,04

LOTTO 2 ORIO AL SERIO (BG)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA - CF 01424360160	61,27

LOTTO 3 PONTOGLIO (BS)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA - CF 01424360160	65,26

	 CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA <hr/> VERBALE SEDUTA DEL 18/07/2023 <i>(seduta economica oepv)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

LOTTO 4 UNIONE DI COMUNI LOMBARDA “UNIONE DEL DELMONA” (CR)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
ITALIA CHEF SRL - CF 01659060337	64,05	67,54
S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI SOLIDARIETA' ONLUS - CF 01520030204	66,38	70

Tutte le offerte hanno superato la soglia minima prevista per ogni lotto, pari a **40** punti per il lotto 1 Leno, a **30** punti per il Lotto 2 Orio al Serio e a **35** punti per il Lotto 3 Pontoglio e per il Lotto 4 Unione di comuni Lombarda “Unione del Delmona”, 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. 4 concorrenti e dà lettura delle singole offerte e dei punteggi assegnati:

LOTTO 1 LENO (BS)

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO
CIRFOOD S.C. - CF 00464110352	€ 2.531.793,00	20

LOTTO 2 ORIO AL SERIO (BG)

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA - CF 01424360160	€ 383.187,09	24

LOTTO 3 PONTOGLIO (BS)

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA - CF 01424360160	€ 483.733,88	30

LOTTO 4 UNIONE DI COMUNI LOMBARDA “UNIONE DEL DELMONA” (CR)

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
VERBALE SEDUTA DEL 18/07/2023 <i>(seduta economica oepv)</i>		

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO
ITALIA CHEF SRL - CF 01659060337	€ 806.655,762	29,08
S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI SOLIDARIETA' ONLUS - CF 01520030204	€ 784.137,60	30

La graduatoria finale per il Lotto 4:

Ordine di Classificazione	Operatore economico	Punteggio Tecnico	Punteggio Economico	Punteggio Complessivo
1	S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI SOLIDARIETA' ONLUS - CF 01520030204	70	30	100
2	ITALIA CHEF SRL - CF 01659060337	67,54	29,08	96,62

Pertanto, il Responsabile del procedimento di gara:

per il **LOTTO 1 LENO (BS)**:

- *propone* l'aggiudicazione all'unico concorrente CIRFOOD S.C., con sede legale in Reggio Emilia (RE), via Nobel n. 19 – C.F. e PIVA: 00464110352, che ha offerto un prezzo per pasto alunni nido/infanzia di € 4,48, un prezzo per pasto alunno primaria e grest di € 5,07, un prezzo per pasto alunni secondaria/adulti di € 5,82 e un prezzo per pasto a domicilio di € 7,16 per un ribasso complessivo arrotondato dell'0,53% e quindi un importo ribassato di € 2.531.793,00 (di cui € 1.118.266,21 quali costi della manodopera ed € 20.493,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 0,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 2.531.793,00 oltre IVA;
- *demanda* al RUP la valutazione sia dei costi della manodopera, così come previsto dall'articolo 95, comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016 sia dell'eventuale congruità dell'offerta, ai sensi dell'ultimo periodo del comma 6 dell'art. 97 del medesimo decreto.

per il **LOTTO 2 ORIO AL SERIO (BG)**:

- *propone* l'aggiudicazione all'unico concorrente SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA, con sede legale in Alzano Lombardo (BG), viale Piave n. 55 – C.F. e PIVA: 01424360160, che ha offerto un prezzo per pasto alunni centri ricreativi e utenti a domicilio di € 4,99, per un ribasso complessivo arrotondato dell'0,20% e quindi un importo ribassato di € 383.187,09 (di cui € 192.000,00 quali costi della manodopera ed € 3.839,55 quali oneri propri della sicurezza

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA <hr/> VERBALE SEDUTA DEL 18/07/2023 <i>(seduta economica oepv)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 0,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 383.187,00 oltre IVA;

- *demanda* al RUP la valutazione sia dei costi della manodopera, così come previsto dall'articolo 95, comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016 sia dell'eventuale congruità dell'offerta, ai sensi dell'ultimo periodo del comma 6 dell'art. 97 del medesimo decreto

per il **LOTTO 3 PONTOGLIO (BS)**:

- *propone* l'aggiudicazione all'unico concorrente SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA, con sede legale in Alzano Lombardo (BG), viale Piave n. 55 – C.F. e PIVA: 01424360160, che ha offerto un prezzo per pasto infanzia/docenti di € 4,008 e un prezzo per pasto primaria e domicilio di € 4,124, per un ribasso complessivo arrotondato del 6,00% e quindi un importo ribassato di € 483.733,88 (di cui € 258.334,16 quali costi della manodopera ed € 5.952,40 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 5.175,87, per un importo contrattuale complessivo pari a € 488.909,75 oltre IVA;
- *demanda* al RUP la valutazione sia dei costi della manodopera, così come previsto dall'articolo 95, comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016 sia dell'eventuale congruità dell'offerta, ai sensi dell'ultimo periodo del comma 6 dell'art. 97 del medesimo decreto

per il **LOTTO 4 UNIONE DI COMUNI LOMBARDA “UNIONE DEL DELMONA” (CR)**:

- *propone* l'aggiudicazione al concorrente primo classificato S. Lucia società Cooperativa Sociale di Solidarietà Onlus, con sede legale in Asola (MN), via Località Sorbara n. 105/A – C.F. e PIVA: 01520030204, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 100, offrendo un prezzo per pasto alunni personale a domicilio e per centro estivo di € 4,56 per un ribasso arrotondato del 9,70% e quindi un importo ribassato di € 784.137,60 (di cui € 303.442,05 quali costi della manodopera ed € 3.911,99 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 8.598,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 792.735,60 oltre IVA;
- *demanda* al RUP la valutazione sia dei costi della manodopera, così come previsto dall'articolo 95, comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016 sia dell'eventuale congruità dell'offerta, ai sensi dell'ultimo periodo del comma 6 dell'art. 97 del medesimo decreto

La seduta pubblica è chiusa alle ore 9:35.

Letto confermato e sottoscritto.

Il Responsabile del Procedimento di gara dott.ssa Daniela Mazzeo.

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 13/07/2023 E DEL 17/07/2023 <i>(Sedute riservate)</i></p>	 <p><i>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</i></p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

OGGETTO: PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE. LOTTO 1 COMUNE DI LENO (BS) – CIG 9865546A19; LOTTO 2 COMUNE DI ORIO AL SERIO (BG) - CIG 9865552F0B; LOTTO 3 COMUNE DI PONGOGLIO (BS) – CIG 98655594D5; LOTTO 4 UNIONE DI COMUNI LOMBARDA “UNIONE DEL DELMONA” (CR) – CIG 9865568C40.

Il giorno 13/07/2023 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:

- Dott. Nicola Falbo, Responsabile del Settore Segreteria amministrativa, Servizi alla Persona e Servizi demografici del Comune di Cortenuova (BG), in qualità di Presidente della Commissione;
- Dott.ssa Mara Mondoni, istruttore amministrativo, dell'Unione di Comuni Lombarda “Unione del Delmona” in qualità di Componente della Commissione;
- Dott.ssa Elena Minini, istruttore amministrativo del Comune di Leno (BS), in qualità di Componente della Commissione;

Il verbale della presente seduta è redatto ad opera del segretario verbalizzante dott.ssa Daniela Mazzeo, Funzionario Amministrativo del Settore Stazione Appaltante – C.U.C. di Area Vasta – Soggetto Aggregatore della Provincia di Brescia.

Il Presidente, i Commissari ed il segretario verbalizzante confermano la validità del contenuto delle rispettive dichiarazioni di incompatibilità sottoscritte al momento della designazione e dell'atto di nomina.

Il segretario verbalizzante apre le offerte tecniche, le scarica dalla piattaforma Sintel e le invia ai componenti della Commissione giudicatrice, tramite posta elettronica ordinaria e link edes.

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

La Commissione giudicatrice valuterà le offerte tecniche sulla base dei seguenti elementi indicati nel disciplinare di gara:

	 VERBALE SEDUTE DEL 13/07/2023 E DEL 17/07/2023 <i>(Sedute riservate)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

LOTTO 1 COMUNE DI LENO (BS)

	criteri di valutazione	punti max	sub-criteri di valutazione	punti D max	Punti T max
1	CERTIFICAZIONI (in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice) Non si assegna il punteggio nel caso in cui le certificazioni siano possedute mediante avvalimento.	2	1.1 ISO 45001:2018 Certificazione salute e sicurezza sul lavoro 1.2 SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa 1.3 ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari		1 0,5 0,5
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	17	2.1 Modalità operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate , modalità di selezione dei fornitori , logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità e le caratteristiche ambientali, nonché i criteri premianti CAM. 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, dettaglio di proposte di menu, esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima (sia a crudo - al netto degli scarti - che a cotto - con totale per pietanza), organizzazione del Centro Cottura: saranno valutate l'organizzazione e l'affidabilità. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale. 2.3 Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose) , modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto. 2.4 Organizzazione del servizio nei refettori : sarà valutata sia la proposta relativa il periodo da settembre 2023 con l'attuale organizzazione di consumo dei pasti, sia quella in regime ordinario	2 4 2 4	

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 13/07/2023 E DEL 17/07/2023 <i>(Sedute riservate)</i></p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				ipotizzato da marzo 2024 con l'entrata in funzione dell'ampliamento della mensa scolastica della primaria di Leno Centro.		
			2.5	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. Sarà valutata la completezza del sistema di tracciabilità		2
			2.6	Piano trasporti: tempi previsti per il trasporto 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		3
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	6	3.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale : sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte		2
			3.2	Modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto dei pasti (es. guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico...): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte		2
			3.3	Modalità di gestione altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, tecnici, indisponibilità temporanea di materiali): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte		2
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	8	4.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile direttore del servizio (anni di esperienza maturati nel settore: attribuzione punteggio: 1 PUNTO= esperienza oltre 10 anni; 0,5 PUNTI= esperienza da 3 a 10 anni; 0 PUNTI = esperienza inferiore a 3 anni)		1

	 VERBALE SEDUTE DEL 13/07/2023 E DEL 17/07/2023 <i>(Sedute riservate)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>4.2 Cuoco: curriculum formativo e professionale del cuoco responsabile del centro cottura: (anni di esperienza maturati nel settore: attribuzione punteggio 2 punti=esperienza oltre 10 anni; 1 punti=esperienza da 3 a 10 anni; 0 punti esperienza inferiore a 3 anni)</p> <p>4.3 Organizzazione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori con indicazione delle attività di impiego. Rappresentazione attraverso un diagramma di Gantt delle figure impiegate (direttore-dietista - cuochi- addetti ai servizi di mensa - autisti), le attività che ognuna svolge nell'arco della giornata e le ore giornaliere con evidenza del monte ore complessivo previsto per l'intera durata dell'appalto.</p> <p>4.4 Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.</p>	<p>2</p> <p>3</p> <p>2</p>	<p>2</p>
<p>5</p>	<p>C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)</p>	<p>13</p>	<p>5.1 Chilometro zero (e filiera corta) criterio 1, sub criterio a) fornitura di prodotti biologici da chilometro zero (MAX 180/200 km) e filiera corta per le seguenti categorie di alimenti: - <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 lo 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. <u>Saranno attribuiti 0,4 punti per ogni prodotto offerto, fino ad un massimo di 20 prodotti</u></p> <p>5.2 Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti. criterio 2, sub criterio a) (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, es. veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il</p>	<p>8</p> <p>2</p>	<p>8</p> <p>2</p>

	 VERBALE SEDUTE DEL 13/07/2023 E DEL 17/07/2023 <i>(Sedute riservate)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				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 utilizzati; 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli		
			5.3	Comunicazioni (criterio 3): Iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. Attribuzione punteggio: PUNTI 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 4 iniziative). Descrivere il progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare.		2
			5.4	Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari (criterio 4 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 2015, 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 proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto.	1	
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA	2	6.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura (indicare anche la modalità di manutenzione). Attribuzione punteggio: 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = almeno semestrale; 0 PUNTI = oltre il semestre		2
7	INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	4	7.1	Gestione del piano di pulizia e sanificazione: valutazione della pertinenza delle voci inserite e delle modalità d'uso dei prodotti. Valutazione delle modalità adottate per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale (informazione/cartellonistica o altro)	2	
			7.2	Piano di monitoraggio infestanti gestito da parte di ditta esterna specializzata: frequenza degli interventi di monitoraggio e gestione di eventuali azioni correttive.	2	

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 13/07/2023 E DEL 17/07/2023 (<i>Sedute riservate</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

8	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	28	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="667 577 742 786" style="text-align: center;">8.1</td> <td data-bbox="742 577 1264 786">Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato ivi compreso il relativo valore economico). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto</td> <td data-bbox="1264 577 1361 786" style="text-align: center;">4</td> <td data-bbox="1361 577 1449 786"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 786 742 994" style="text-align: center;">8.2</td> <td data-bbox="742 786 1264 994">N. pasti gratuiti garantiti (punti 0 con 20 pasti giornalieri per domiciliari e 30 pasti giornalieri per alunni primaria - punti 2 da 21 a 30 pasti giornalieri per domiciliari e da 31 a 40 pasti per alunni primaria 4 punti oltre 31 pasti giornalieri per domicilio e oltre 41 per alunni primaria)</td> <td data-bbox="1264 786 1361 994"></td> <td data-bbox="1361 786 1449 994" style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 994 742 1142" style="text-align: center;">8.3</td> <td data-bbox="742 994 1264 1142">Descrizione delle iniziative/progetti/migliorie rivolte all'utenza e/o servizio della refezione scolastica (ulteriori rispetto a quelle indicate ai punti 8.1-8.2-8.4-8.5-8.6-8.7-8.8-8.9)</td> <td data-bbox="1264 994 1361 1142" style="text-align: center;">5</td> <td data-bbox="1361 994 1449 1142"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 1142 742 1290" style="text-align: center;">8.4</td> <td data-bbox="742 1142 1264 1290">Descrizione delle iniziative/progetti/migliorie rivolte all'utenza e/o al servizio pasti a domicilio (ulteriori rispetto a quelle indicate ai punti 8.1-8.2-8.3-8.5-8.6-8.7-8.8)</td> <td data-bbox="1264 1142 1361 1290" style="text-align: center;">5</td> <td data-bbox="1361 1142 1449 1290"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 1290 742 1520" style="text-align: center;">8.5</td> <td data-bbox="742 1290 1264 1520">Ore destinate a supportare il personale insegnante per sorveglianza degli alunni durante la consumazione del pasto. Attribuzione punteggio: 3 PUNTI= almeno 300 ore annuali; 2 PUNTI = da 200 a 299 ore annuali; 1 PUNTO= da 100 a 199 ore annuali; 0 PUNTI = fino a 99 ORE ANNUALI (servizio su richiesta del Comune)</td> <td data-bbox="1264 1290 1361 1520"></td> <td data-bbox="1361 1290 1449 1520" style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 1520 742 1641" style="text-align: center;">8.6</td> <td data-bbox="742 1520 1264 1641">Disponibilità ad attivare Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari qualora richiesto</td> <td data-bbox="1264 1520 1361 1641" style="text-align: center;">1</td> <td data-bbox="1361 1520 1449 1641"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 1641 742 1792" style="text-align: center;">8.7</td> <td data-bbox="742 1641 1264 1792">Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni di Ciascun Comune per max 75 persone. Attribuzione punteggio: 1 PUNTO ogni rinfresco offerto, max 6 punti</td> <td data-bbox="1264 1641 1361 1792"></td> <td data-bbox="1361 1641 1449 1792" style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 1792 742 1852"></td> <td data-bbox="742 1792 1264 1852">TOTALE</td> <td data-bbox="1264 1792 1361 1852" style="text-align: center;">48</td> <td data-bbox="1361 1792 1449 1852" style="text-align: center;">32</td> </tr> </table>	8.1	Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato ivi compreso il relativo valore economico). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto	4		8.2	N. pasti gratuiti garantiti (punti 0 con 20 pasti giornalieri per domiciliari e 30 pasti giornalieri per alunni primaria - punti 2 da 21 a 30 pasti giornalieri per domiciliari e da 31 a 40 pasti per alunni primaria 4 punti oltre 31 pasti giornalieri per domicilio e oltre 41 per alunni primaria)		4	8.3	Descrizione delle iniziative/progetti/migliorie rivolte all'utenza e/o servizio della refezione scolastica (ulteriori rispetto a quelle indicate ai punti 8.1-8.2-8.4-8.5-8.6-8.7-8.8-8.9)	5		8.4	Descrizione delle iniziative/progetti/migliorie rivolte all'utenza e/o al servizio pasti a domicilio (ulteriori rispetto a quelle indicate ai punti 8.1-8.2-8.3-8.5-8.6-8.7-8.8)	5		8.5	Ore destinate a supportare il personale insegnante per sorveglianza degli alunni durante la consumazione del pasto. Attribuzione punteggio: 3 PUNTI= almeno 300 ore annuali; 2 PUNTI = da 200 a 299 ore annuali; 1 PUNTO= da 100 a 199 ore annuali; 0 PUNTI = fino a 99 ORE ANNUALI (servizio su richiesta del Comune)		3	8.6	Disponibilità ad attivare Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari qualora richiesto	1		8.7	Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni di Ciascun Comune per max 75 persone. Attribuzione punteggio: 1 PUNTO ogni rinfresco offerto, max 6 punti		6		TOTALE	48	32
8.1	Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato ivi compreso il relativo valore economico). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto	4																																	
8.2	N. pasti gratuiti garantiti (punti 0 con 20 pasti giornalieri per domiciliari e 30 pasti giornalieri per alunni primaria - punti 2 da 21 a 30 pasti giornalieri per domiciliari e da 31 a 40 pasti per alunni primaria 4 punti oltre 31 pasti giornalieri per domicilio e oltre 41 per alunni primaria)		4																																
8.3	Descrizione delle iniziative/progetti/migliorie rivolte all'utenza e/o servizio della refezione scolastica (ulteriori rispetto a quelle indicate ai punti 8.1-8.2-8.4-8.5-8.6-8.7-8.8-8.9)	5																																	
8.4	Descrizione delle iniziative/progetti/migliorie rivolte all'utenza e/o al servizio pasti a domicilio (ulteriori rispetto a quelle indicate ai punti 8.1-8.2-8.3-8.5-8.6-8.7-8.8)	5																																	
8.5	Ore destinate a supportare il personale insegnante per sorveglianza degli alunni durante la consumazione del pasto. Attribuzione punteggio: 3 PUNTI= almeno 300 ore annuali; 2 PUNTI = da 200 a 299 ore annuali; 1 PUNTO= da 100 a 199 ore annuali; 0 PUNTI = fino a 99 ORE ANNUALI (servizio su richiesta del Comune)		3																																
8.6	Disponibilità ad attivare Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari qualora richiesto	1																																	
8.7	Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni di Ciascun Comune per max 75 persone. Attribuzione punteggio: 1 PUNTO ogni rinfresco offerto, max 6 punti		6																																
	TOTALE	48	32																																

	 <p>VERBALE SEDUTE DEL 13/07/2023 E DEL 17/07/2023 (<i>Sedute riservate</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

LOTTO 2 ORIO AL SERIO (BG)

n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	punti D max	punti Q max	Punti T max
1	CERTIFICAZIONI (in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice) Non si assegna il punteggio nel caso in cui le certificazioni siano possedute mediante avvalimento.	3		1.1 45001:2018: Sistema di gestione della salute e della sicurezza del lavoro 1.2 SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa 1.3 ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari			1
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	17		2.1 Modalità operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate, modalità di selezione dei fornitori, logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità e le caratteristiche ambientali, nonché i criteri premianti CAM. 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, dettaglio di proposte di menu, esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima (sia a crudo - al netto degli scarti - che a cotto - con totale per pietanza), organizzazione del Centro Cottura, organizzazione del servizio nei refettori: saranno valutate l'organizzazione e l'affidabilità. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale. 2.3 Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose), modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto. 2.4 Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n.	3	4	2

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 13/07/2023 E DEL 17/07/2023 (<i>Sedute riservate</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				<p>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. Sarò valutata la completezza del sistema di tracciabilità</p>			
			2.5	<p>Piano trasporti: tempi previsti per il trasporto 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</p>	3		
			2.6	<p>Centro di Cottura: distanza del Centro di Cottura. Alla ditta con il centro di cottura più vicino - determinato in relazione al tempo di percorrenza- verrà attribuito il punteggio massimo; alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:</p> $x = \frac{pm \times tv}{tc}$ <p>dove <i>x = punteggio da assegnare</i> <i>pm = punteggio massimo</i> <i>tc = tempo offerto di percorrenza dal centro di cottura alla scuola primaria</i> <i>tv = minor tempo offerto di percorrenza dal centro di cottura</i></p>		2	
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	8	3.1	<p>Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale: sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte</p>	3		
			3.2	<p>Modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto/distribuzione dei pasti (es. guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte</p>	3		
			3.3	<p>Modalità di gestione altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, tecnici, indisponibilità temporanea di materiali): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte</p>	2		

	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 13/07/2023 E DEL 17/07/2023 (<i>Sedute riservate</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	4	4.1	Descrizione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori con indicazione delle attività di impiego, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio	2	
			4.2	Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti, cronoprogramma degli interventi previsti,	2	
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	11	5.1	<p>Chilometro zero (e filiera corta) criterio 1, sub criterio a): fornitura di prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera corta per le seguenti categorie di alimenti: <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 lo 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. <u>Saranno attribuiti 0,25 punti per ogni prodotto offerto, fino ad un massimo di 20 prodotti</u></p>		5
			5.2	<p>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti (criterio 2, sub criterio a). (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, es. 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). <u>PUNTEGGIO: 2 PUNTI= 100% dei veicoli utilizzati; 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli</u></p>		2

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 13/07/2023 E DEL 17/07/2023 (<i>Sedute riservate</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			5.3	<p>Comunicazioni (criterio 3): Iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. Descrivere il progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare.</p> <p><u>Attribuzione punteggio: PUNTI 0.5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 4 iniziative)</u></p>			2
			5.4	<p>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari (criterio 4 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 proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto.</p>	2		
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA	2	6.1	<p>Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura.</p> <p><u>Attribuzione punteggio: 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = oltre il semestre</u></p>			2
7	INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	4	7.1	<p>Gestione del piano di pulizia e sanificazione: valutazione della pertinenza delle voci inserite e delle modalità d'uso dei prodotti. Valutazione delle modalità adottate per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale (informazione/cartellonistica o altro)</p>	2		
			7.2	<p>Piano di monitoraggio infestanti gestito da parte di ditta esterna specializzata: frequenza degli interventi di monitoraggio e gestione di eventuali azioni correttive.</p>	2		
8	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	21	8.1	<p>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</p>	4		

	 <p>VERBALE SEDUTE DEL 13/07/2023 E DEL 17/07/2023 (<i>Sedute riservate</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			8.2	Inserimento di nuove posate in acciaio inox, stoviglie e brocche dell'acqua in melamina ad integrazione e/o in sostituzione di quelle presenti.	3		
			8.3	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	4		
			8.4	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari	4		
			8.5	Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni per un numero medio di 150 persone nelle giornate di sabato: 1 evento annuo = 2 PUNTI; 2 eventi annui = 4 PUNTI; maggiore di 2 eventi annui = 6 PUNTI			6
	TOTALE	70			48	2	20

LOTTO 3 PONTOGLIO (BS)

n°	criteri di valutazione	punti max	n°	sub-criteri di valutazione	punti D max	punti Q max	punti T max
1	CERTIFICAZIONI in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata (esecutrice) Non si assegna il punteggio nel caso in cui le certificazioni siano possedute mediante avvalimento	2,5	1.1	ISO 22000:2018: Sistemi di gestione della sicurezza alimentare			0,5
			1.2	ISO 14001: 2015: Sistemi di gestione ambientale			0,5
			1.3	ISO 45001:2018 Certificazione salute e sicurezza sul lavoro			0,5
			1.4	SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa			0,5

	 VERBALE SEDUTE DEL 13/07/2023 E DEL 17/07/2023 <i>(Sedute riservate)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			1.5	ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari			0,5
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	21	2.1	Modalità operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate , modalità di selezione dei fornitori , logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità e le caratteristiche ambientali, nonché i criteri premianti CAM.	6		
			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, dettaglio di proposte di menu, esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima (sia a crudo - al netto degli scarti - che a cotto - con totale per pietanza), organizzazione del Centro Cottura, organizzazione del servizio nei refettori: saranno valutate l'organizzazione e l'affidabilità. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale.	6		
			2.3	Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose) , modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto.	3		
			2.4	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. Sarò valutata la completezza del sistema di tracciabilità	2		
			2.5	Piano trasporti: tempi previsti per il trasporto 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		

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 13/07/2023 E DEL 17/07/2023 (<i>Sedute riservate</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			2.6	<p>Centro di Cottura: distanza del Centro di Cottura.</p> <p>Alla ditta con il centro di cottura più vicino - determinato in relazione al tempo di percorrenza IN MINUTI- verrà attribuito il punteggio massimo; alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:</p> $x = \frac{pm \times tv}{tc}$ <p>dove: <i>x = punteggio da assegnare</i> <i>pm = punteggio massimo</i> <i>tc = tempo di percorrenza offerto dal centro di cottura alla scuola primaria</i> <i>tv = minor tempo di percorrenza dal centro di cottura</i></p>			2
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	6	3.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale : sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte			2
			3.2	Modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto/distribuzione dei pasti (es. guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte			2
			3.3	Modalità di gestione altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, tecnici, indisponibilità temporanea di materiali): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte			2
4	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	4	4.1	Descrizione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori con indicazione delle attività di impiego, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio			2
			4.2	Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti, cronoprogramma degli interventi previsti			2
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	11	5.1	Chilometro zero (e filiera corta) criterio 1, sub criterio a): —fornitura di prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera corta per le seguenti categorie di alimenti: - 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 lo stabilimento di produzione.			5

	 VERBALE SEDUTE DEL 13/07/2023 E DEL 17/07/2023 <i>(Sedute riservate)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>(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.</p> <p><u>Saranno attribuiti 0,25 punti per ogni prodotto offerto, fino ad un massimo di 20 prodotti</u></p>			
		5.2	<p>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti criterio 2, sub criterio a). (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, es. 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 utilizzati; 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli</p>			2
		5.3	<p>Comunicazioni (criterio 3): Iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. Descrivere il progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare.</p> <p>PUNTI 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 4 iniziative)</p>			2
		5.4	<p>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari (criterio 4 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 proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto.</p>	2		
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA	2	6.1			2
			<p>Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura.</p> <p>2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = oltre il semestre</p>			

	 VERBALE SEDUTE DEL 13/07/2023 E DEL 17/07/2023 <i>(Sedute riservate)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7	INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	4	7.1	Gestione del piano di pulizia e sanificazione: valutazione della pertinenza delle voci inserite e delle modalità d'uso dei prodotti. Valutazione delle modalità adottate per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale (informazione/cartellonistica o altro)	2		
			7.2	Piano di monitoraggio infestanti gestito da parte di ditta esterna specializzata: frequenza degli interventi di monitoraggio e gestione di eventuali azioni correttive.	2		
8	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	19,5	8.1	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	6,5		
			8.2	Inserimento di nuove posate in acciaio inox, stoviglie e brocche dell'acqua in melamina ad integrazione e/o in sostituzione di quelle presenti.	2		
			8.3	Ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni. 4 PUNTI= almeno 300 ore annuali; 3 PUNTI = da 200 a 299 ore annuali; 2 PUNTI= da 100 a 199 ore annuali; 0 PUNTI = fino a 99 ORE ANNUALI			4
			8.4	Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni per un numero medio di 150 persone: 1 evento annuo = 1 PUNTO; 2 eventi annui = 2 PUNTI; maggiore di 2 eventi annui = 4 PUNTI			4
			8.5	Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni per un numero medio di 150 persone: Disponibilità lunedì-venerdì = 1 PUNTO; Disponibilità lunedì-sabato = 2 PUNTI; Disponibilità lunedì-domenica = 3 PUNTI			3
TOTALE		70			43,5	2	24,5

LOTTO 4 UNIONE DI COMUNI LOMBARDA "UNIONE DEL DELMONA"

n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	Punti D max	Punti T max
1	CERTIFICAZIONI in caso di raggruppamento le	2	1.1	ISO 45001:2018 Certificazione salute e sicurezza sul lavoro		0,5

	 VERBALE SEDUTE DEL 13/07/2023 E DEL 17/07/2023 <i>(Sedute riservate)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>sudette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice)</p> <p>Non si assegna il punteggio nel caso in cui le certificazioni siano possedute mediante avvalimento</p>		<p>1.2 ISO 14001: 2015: Sistemi di gestione ambientale</p> <p>1.3 SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa</p> <p>1.4 ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari</p>		<p>0,5</p> <p>0,5</p> <p>0,5</p>
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	21	<p>2.1 Modalità operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate, modalità di selezione dei fornitori, logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità e le caratteristiche ambientali, nonché i criteri premianti CAM.</p> <p>2.2 Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto: preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati, dettaglio di proposte di menu, esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima (sia a crudo - al netto degli scarti - che a cotto - con totale per pietanza), organizzazione del Centro Cottura, organizzazione del servizio nei refettori: saranno valutate l'organizzazione e l'affidabilità. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale.</p> <p>2.3 Utilizzo delle cucine di ciascun plesso scolastico per la preparazione di almeno un piatto (primo o secondo) per gli alunni e insegnanti di quel plesso scolastico.</p> <p>2.4 Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose), modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto.</p> <p>2.5 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. Sarò valutata la completezza del sistema di tracciabilità</p> <p>2.6 Piano trasporti: tempi previsti per il trasporto dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e</p>	<p>2</p> <p>3</p> <p>6</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 13/07/2023 E DEL 17/07/2023 (<i>Sedute riservate</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				caratteristiche degli automezzi utilizzati, LCA. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti, impatto ambientale complessivo		
			2.7	Distanza in minuti dal centro di cottura (misurabile con Google Maps). Attribuzione punteggio: PUNTI 4: tra 15 e 25 minuti; PUNTI 3: tra 26 e 35 minuti PUNTI=2 da 36 a 45 minuti		4
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	6	3.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale : sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte	2	
			3.2	Modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto/distribuzione dei pasti (es. guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte	2	
			3.3	Modalità di gestione altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, tecnici, indisponibilità temporanea di materiali): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte	2	
4	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	5	4.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile del servizio (anni di esperienza maturati nel settore: attribuzione punteggio: 2 PUNTI= esperienza oltre 10 anni; 1 PUNTO= esperienza da 3 a 10 anni; 0 PUNTI = esperienza inferiore a 3 anni)		2
			4.2	Dietista/Nutrizionista presenza presso la sede dell'impresa (minimo 2 ore a settimana). 1 PUNTO= presenza superiore alle 5 h/W; 0,5 PUNTI= presenza superiore alle 2 h/W sino a 5 h/W; 0 PUNTI = presenza fino a 2h/W		1
			4.4	Descrizione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori con indicazione delle attività di impiego, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio	1	
			4.5	Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti, cronoprogramma degli interventi previsti.	1	
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	11	5.1	Chilometro zero (e filiera corta) criterio 1, sub criterio a): —fornitura di prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera corta per le seguenti categorie di alimenti: - 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 lo 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		5

	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 13/07/2023 E DEL 17/07/2023 (<i>Sedute riservate</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				aromi, le farine e i prodotti secondari. <u>Saranno attribuiti 0,25 punti per ogni prodotto offerto, fino ad un massimo di 20 prodotti</u>	
		5.2	Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti criterio 2, sub criterio a) . (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, es. 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 utilizzati; 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli	2	
		5.3	Comunicazioni (criterio 3): Iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. Descrivere il progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare. Attribuzione punteggio: PUNTI 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 4 iniziative)	2	
		5.4	Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari (criterio 4 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 proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto.	2	
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA	2	6.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura. Attribuzione punteggio: 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = oltre il semestre	2
7	INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	3	7.1	Gestione del piano di pulizia e sanificazione: valutazione della pertinenza delle voci inserite e delle modalità d'uso dei prodotti. Valutazione delle modalità adottate per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale (informazione/cartellonistica o altro)	2
			7.2	Piano di monitoraggio infestanti gestito da parte di ditta esterna specializzata: frequenza degli interventi di monitoraggio e gestione di eventuali azioni correttive.	1

	 VERBALE SEDUTE DEL 13/07/2023 E DEL 17/07/2023 <i>(Sedute riservate)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

8	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	20	8.1	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 dei Comuni a fine contratto	5	
			8.2	Inserimento di nuove posate in acciaio inox, stoviglie e brocche dell'acqua in melamina ad integrazione e/o in sostituzione di quelle presenti.	2	
			8.3	n. pasti gratuiti garantiti: fino a 3 pasti al giorno = 2 PUNTI; più di 4 pasti al giorno = 3 PUNTI		3
			8.4	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	2	
			8.5	Ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni. Attribuzione punteggio: 4 PUNTI= almeno 300 ore annuali; 3 PUNTI = da 200 a 299 ore annuali; 2 PUNTI= da 100 a 199 ore annuali; 0 PUNTI = fino a 99 ORE ANNUALI		4
			8.6	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari	2	
			8.7	Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni di ciascun Comune aderente all'Unione oppure dall'Unione, per un numero max di 150 persone . Attribuzione punteggio: 1 PUNTO ogni rinfresco offerto, max 2 punti		2
			TOTALE			

La Commissione giudicatrice sospende l'attività dalle ore 11:30 del giorno 13/07/2023.

Il giorno **17/07/2023 alle ore 08:30** riprende la seduta riservata e collegati da remoto, come previsto dalla lett. q dell'art. 1 del DPCM 08/03/2020, sono presenti i componenti della Commissione giudicatrice

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

LOTTO 1: COMUNE DI LENO (BS)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
CIRFOOD S.C. - CF 00464110352	74,04

	 CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA <hr/> VERBALE SEDUTE DEL 13/07/2023 E DEL 17/07/2023 <i>(Sedute riservate)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

LOTTO 2: COMUNE DI ORIO AL SERIO (BG)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA - CF 01424360160	61,27

LOTTO 3: COMUNE DI PONTOGLIO (BS)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA - CF 01424360160	65,26

LOTTO 4: UNIONE DI COMUNI LOMBARDA "UNIONE DEL DELMONA"

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
ITALIA CHEF SRL - CF 01659060337	64,05	67,54
S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI SOLIDARIETA' ONLUS - CF 01520030204	66,38	70

La seduta si chiude alle ore 10:00.

Letto confermato e sottoscritto.

Il Presidente della Commissione Dott. Nicola Falbo

I Componenti:

- Dott.ssa Mara Mondoni
- Dott.ssa Elena Minini

Il Segretario verbalizzante: Dott.ssa Daniela Mazzeo

PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE. - LOTTO 1 COMUNE DI LENO (BS)											
ALLEGATO AL VERBALE SEDUTA RISERVATA DEL 13/07/2023 e del 17/07/2023											
DESCRIZIONE	PUNTEGGIO PER ELEMENTO "a"	PUNTEGGIO PER ELEMENTO "b"	PUNTEGGIO PER ELEMENTO "c"	PUNTEGGIO PER ELEMENTO "d"	PUNTEGGIO PER ELEMENTO "e"	PUNTEGGIO PER ELEMENTO "f"	PUNTEGGIO PER ELEMENTO "g"	PUNTEGGIO PER ELEMENTO "h"	PUNTEGGIO PER ELEMENTO "i"	PUNTEGGIO PER ELEMENTO "j"	
											MAX
CERTIFICAZIONI											
(in caso di raggruppamenti le valide certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorzio/consorzio)											
Non si assegna il punteggio nel caso in cui le certificazioni siano possedute mediante avvalimento).											
1					2						
1.1	ISO 45001:2018 Certificazione salute e sicurezza sul lavoro			1						1,00	
1.2	SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa			0,5						0,50	
1.3	ISO 22005:2007; oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità delle filiere agroalimentari			0,5						0,50	
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO											
Modaltà operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate; modalità di selezione dei fornitori; logica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità e le caratteristiche ambientali, nonché i criteri premianti CAM.											
2.1				2				1,00	1,00	1,00	2,00
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, dettaglio di proposte di menu, esemplificazione di cottorni con grammatura di ogni materia prima (sia a crudo - al netto degli scarti - che a cotto con totale per pietanza), organizzazione del Centro Cottura: saranno valutate l'organizzazione e l'affidabilità. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale.			4				1,00	1,00	1,00	4,00
2.3	Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose), modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzia di sicurezza del sistema proposto.			2				1,00	1,00	1,00	2,00
2.4	Organizzazione del servizio nei referenti: sarà valutata sia la proposta relativa al periodo da settembre 2023 con l'attuale organizzazione di consumo dei pasti, sia quella in regime ordinario ipotizzata da marzo 2024 con l'entrata in funzione dell'ampliamento della mensa scolastica della primaria di Leno Centro.			4				0,90	0,90	0,90	3,60
2.5	Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazione, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, su campioni e determinazioni microbiologiche/analisi su matrici prime, prodotti finiti, prodotti biologici, e campionamenti 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. Sarà valutata la completezza del sistema di tracciabilità			2				1,00	1,00	1,00	2,00
2.6	Piano trasporti: tempi previsti per il trasporto dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, ICA, Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti, impatto ambientale complessivo			3				1,00	1,00	1,00	3,00
GESTIONE DELLE EMERGENZE											
3.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale: sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte			2				1,00	1,00	1,00	2,00
3.2	Modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto dei pasti (es. guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico...): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte			2				0,80	0,90	0,90	1,74
3.3	Modalità di gestione altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, tecnici, indisponibilità temporanea di materiali): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte			2				1,00	1,00	1,00	2,00
ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE											
4.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile direttore del servizio (anni di esperienza maturati nel settore)			1							1,00
4.2	Cuoco: curriculum formativo e professionale del cuoco responsabile del centro cottura: (anni di esperienza maturati nel settore)			2							2,00
4.3	Organizzazione del personale impiegato nel centro cottura e nei referenti con indicazione delle attività di impiego. Rappresentazione attraverso un diagramma di Gantt delle figure impiegate (direttore-dietista - cuochi- addetti ai servizi di mensa - autisti), le attività che ognuna svolge nell'arco della giornata e le ore giornaliere con evidenza del monte ore complessivo previsto per l'intera durata di-Fa-pasto.			3				1,00	1,00	1,00	3,00
4.4	Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'efficacia degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.			2				0,60	0,70	0,70	1,34
C.A.M. CRITERI PREMANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)											
5.1	Chilometro zero (o filiera corta) criterio 1, sub criterio a) fornitura di prodotti biologici da chilometro zero (MAX 180/200 km) e filiera corta per le seguenti categorie di alimenti: ortaggi, frutta, legumi, cereali; indicare la specie e la quantità; pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di - pomodoro, altri prodotti trasformati; indicare lo o le tipologie e la quantità indicative in chilogrammi. Indicare il nome e lo stabilimento di produzione. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola voce). La quantità dei prodotti deve essere l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menu stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Sono esclusi gli aromi, le fette e i prodotti secondari.			8							8,00
5.2	Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logica del trasporto dei pasti, criterio 2, sub criterio a) (Presentare almeno come specificato nei CAM) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a motori esistenti e a minori consumi energetici, es. 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 - CNG) e liquefatto (gas naturale liquefatto - LNG) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).			2							2,00
5.3	Comunicazioni (criterio 3): iniziative di comunicazione efficaci e salute affiancata per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. Descrivere il progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare.			2							1,50

5.4	Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari (criterio 4 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 2015, 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. 116. Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività dei prodotti.	1								0,60	0,80	0,80	0,73	0,73
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA				2									
6.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura (indicare anche la modalità di manutenzione).				2									2,00
7	INTERVENTI DI SANIFICAZIONE				4									
7.1	Gestione del piano di pulizia e sanificazione: valutazione della pertinenza delle voci inserite e delle modalità d'uso dei prodotti. Valutazione delle modalità adottate per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale (informazione/care/tecnicistica o altro)				2					1,00	1,00	1,00	1,00	2,00
7.2	Piano di monitoraggio infestanti gestito da parte di ditta esterna specializzata: frequenza degli interventi di monitoraggio e gestione di eventuali azioni correttive.				2					1,00	1,00	1,00	1,00	2,00
8	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)				28									
8.1	Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato ai composi il relativo valore economico). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto				4					0,80	0,90	0,90	0,87	3,48
8.2	N. pasti gratuiti garantiti				4									2,00
8.3	Descrizione delle iniziative/progetti/migliorie rivolte all'utenza e/o servizio della refezione scolastica (ulteriori rispetto a quelle indicate ai punti 8.1,8.2,8.4,8.5,8.6,8.7,8.8,8.9)				5					0,90	0,90	0,90	0,90	4,50
8.4	Descrizione delle iniziative/progetti/migliorie rivolte all'utenza e/o al servizio pasti a domicilio (ulteriori rispetto a quelle indicate ai punti 8.1,8.2,8.3,8.5,8.6,8.7,8.8)				5					0,80	0,90	0,80	0,83	4,15
8.5	Ore destinate a supportare il personale insegnante per sorveglianza degli alunni durante la consumazione del pasto.				3									3,00
8.6	Disponibilità ad antinare Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari qualora richiesto				1					1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
8.7	Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni di Ciascun Comune per max. 75 persone.				6									6,00
														74,04
					48	0	32	80						
	Presidente	Dott. Nicola Falbo												
	Membro di commissione	Dott.ssa Mara Modoni												
	Membro di commissione	Dott.ssa Elena Marini												
	Segretario verbalizzante	Dott.ssa Daniela Mazzeo												

Documento Inform. Spedizibile

PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE. - LOTTO 2 COMUNE DI ORIO AL SERIO (BG)										
ALLEGATO AL VERBALE SEDUTA RISERVATA DEL 13/07/2023 e del 17/07/2023		SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA - CF 01424360160								
DESCRIZIONE	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "a"	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "b"	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "c"	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "d"	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "e"	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "f"	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "g"	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "h"	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "i"	
					MAXIMUM	Nicola Fallo	Maria Venturoli	Diana Murelli	MEGNA	PUNTEGGIO
1 CERTIFICAZIONI (in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorzziata esecutrice) Non si assegna il punteggio nel caso in cui le certificazioni siano possedute mediante avvalimento.			3							
1.1 45001:2018: Sistema di gestione della salute e della sicurezza del lavoro		1			SI: 1 PUNTO NO: 0 PUNTI					1,00
1.2 SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa		1			SI: 1 PUNTO NO: 0 PUNTI					1,00
1.3 ISO 22005:2007; oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari		1			SI: 1 PUNTO NO: 0 PUNTI					1,00
2 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO			17							
2.1 Modalità operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate, modalità di selezione dei fornitori, logica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità e le caratteristiche ambientali, nonché i criteri premianti CAM.		3				0,90	1,00	1,00	0,97	2,91
2.2 Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto: preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e condizionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati, dettaglio di proposte di menu, esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima (sia a crudo - al netto degli scarti - che a cotto con totale per pietanza), organizzazione del Centro Cottura, organizzazione dei servizi nei refettori saranno valutate l'organizzazione e l'affidabilità. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale.		4				0,70	1,00	0,80	0,83	3,32
2.3 Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etno-religiose), modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto.		2				0,80	1,00	0,90	0,90	1,80
2.4 Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazione/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche 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, ambiente, personale, acqua. Sarà valutata la completezza del sistema di tracciabilità.		3				1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
2.5 Piano trasporti: tempi previsti per il trasporto 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.		3				0,90	1,00	0,80	0,90	2,70
2.6 Centro di Cottura distante dal Centro di Cottura. Alla ditta con il centro di cottura più vicino -determinato in relazione al tempo di percorrenza- verrà attribuito il punteggio massimo; alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula: $\frac{px + ty}{x + y} - c$ dove p = punteggio da assegnare px = punteggio massimo t = tempo offerto di percorrenza dal centro di cottura alla scuola primaria ty = minor tempo offerto di percorrenza dal centro di cottura		2		7 MUNITI						2
3 GESTIONE DELLE EMERGENZE			8							
3.1 Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale: sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte.		3				0,70	1,00	1,00	0,90	2,70
3.2 Modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto/distribuzione dei pasti (es. guasti veicoli, aggravi atmosferici, blocco traffico): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte.		3				0,80	1,00	0,90	0,90	2,70
3.3 Modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto/distribuzione dei pasti (es. guasti veicoli, aggravi atmosferici, blocco traffico): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte.		2				0,90	1,00	0,90	0,93	1,86
4 ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE			4							
4.1 Descrizione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori con indicazione delle attività di impiego, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio		2				1,00	1,00	0,90	0,97	1,94
4.2 Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'efficacia degli argomenti, cronoprogramma degli interventi previsti.		2				0,70	0,80	0,80	0,77	1,54
5 C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)			11							
5.1 Chilometro zero (o filiera corta) criterio 1, sub criterio a): fornitura di prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera corta per le seguenti categorie di alimenti: - ortaggi, frutta, legumi, cereali; indicare la specie e le quantità; - pasta, prodotti lattiero-caseari, carni, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati; indicare la o le tipologie e le quantità indicate in kg/anno. Indicare il nome e lo 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 menu stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari. Saranno attribuiti 0,25 punti per ogni prodotto offerto, fino ad un massimo di 20 prodotti		5								5,00
5.2 Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti (criterio 2, sub criterio a). (Presentare elenco come specificato nei CAM) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni o a minori consumi energetici, es. 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 liquefatto (gas naturale liquefatto -GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL). PUNTEGGIO: 2 PUNTI= 100% dei veicoli utilizzati; 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli		2								2,00
5.3 Comunicazioni (criterio 3): iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. Descrivere il progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare. Attribuzione punteggio: PUNTI 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 4 iniziative)		2								2,00
5.4 Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari (criterio 4 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 o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (L.AQ) 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 proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto.		2				0,50	0,90	0,60	0,67	1,34
6 MANUTENZIONE PROGRAMMATA			2							

PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE. LOTTO 4 UNIONE DI COMUNI LOMBARDA "UNIONE DEL DELMONA" (CR)															
ALLEGATO AL VERBALE SEDUTA RISERVATA DEL 13/07/2023 e del 17/07/2023															
DESCRIZIONE		PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "P1"	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "P2"	PUNTEGGIO ELEMENTO "P4"	ITALIA CHEF SRL - CF 01659060337				S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI SOLIDARIETA' ONLUS - CF 01520030204						
					MACCHIA	Nicola Falbo	Maria Montanari	Diana Vitiani	MIRIA	PUNTEGGIO	Nicola Falbo	Maria Montanari	Diana Vitiani	MIRIA	PUNTEGGIO
1	CERTIFICAZIONI in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice) Non si assegna il punteggio nel caso in cui le certificazioni siano possedute mediante avalloamento		2												
1.1	ISO 14001: 2015: Sistemi di gestione ambientale		0,5							0,50					0,50
1.2	ISO 45001:2018 Certificazione salute e sicurezza sul lavoro		0,5							0,50					0,00
1.3	SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa		0,5							0,00					0,50
1.4	ISO 22005:2007; oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari		0,5							0,50					0,00
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO			21											
2.1	Modalità operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate, modalità di selezione dei fornitori, logica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità e le caratteristiche ambientali, nonché i criteri premiati CAM.	2				0,90	0,90	1,00	0,93	1,86	0,80	0,90	1,00	0,90	1,80
2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto: preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impiego ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati, dettaglio di proposte di menu, esemplificazione di ricettacoli con grammature di ogni materia prima (sia a crudo - al netto degli scarti - che a cotto con sale e per pizza), organizzazione del Centro Cottura, organizzazione del servizio nei refettori saranno valutate l'organizzazione e l'affidabilità. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale.	3				0,90	1,00	0,90	0,93	2,79	0,80	1,00	1,00	0,93	2,79
2.3	Utilizzo delle cucine di ciascun plesso scolastico per la preparazione di almeno un pasto (primo o secondo) per gli alunni e insegnanti di quel plesso scolastico.	6				0,70	0,90	0,90	0,83	4,98	0,90	1,00	1,00	0,97	5,82
2.4	Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose), modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzia di sicurezza del sistema proposto.	2				0,80	0,90	1,00	0,90	1,80	0,90	0,90	1,00	0,93	1,86
2.5	Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazione/analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/mo su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. campionamenti di superfici/piani, 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. Sarà valutata la completezza del sistema di tracciabilità	2				1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	1,00	1,00	0,90	0,97	1,94
2.6	Piano trasporti: tempi previsti per il trasporto 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				0,90	1,00	0,80	0,90	1,80	1,00	1,00	0,90	0,97	1,94
2.7	Distanza in minuti dal centro di cottura (misurabile con Google Maps).	4			PUNTI 4: tra 15 e 25 minuti. PUNTI 3: tra 26 e 35 minuti PUNTI 2: da 36 a 45 minuti					3,00					4,00
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE			6											
3.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale: sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte	2				0,90	0,90	1,00	0,93	1,86	0,90	0,90	0,90	0,90	1,80
3.2	Modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto/distribuzione dei pasti (es. guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico): sarà valutata la completezza e l'empatività delle soluzioni proposte	2				0,80	0,90	1,00	0,90	1,80	0,90	0,90	1,00	0,93	1,86
3.3	Modalità di gestione altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, tecnici, indisponibilità temporanea di materiali): sarà valutata la completezza e l'empatività delle soluzioni proposte.	2				0,90	1,00	1,00	0,97	1,94	0,80	0,90	1,00	0,90	1,80
4	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE			5											
4.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile del servizio (anni di esperienza maturati nel settore)	2			2 PUNTI = esperienza oltre 10 anni; 1 PUNTO = esperienza da 3 a 10 anni; 0 PUNTI = esperienza inferiore a 3 anni					2,00					2,00
4.2	Dieta/Nutrizione presenza presso la sede dell'Impresa (minimo 2 ore a settimana). Dieta/Nutrizione presenza presso la sede dell'Impresa (minimo 2 ore a settimana).	1			1 PUNTO = presenza superiore alle 5 h/w; 0,5 PUNTI = presenza superiore alle 2 h/w sino a 5 h/w; 0 PUNTI = presenza fino a 2h/w					1,00					1,00
4.3	Descrizione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori con indicazione delle attività di impiego, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio	1				1,00	1,00	0,90	0,97	0,97	0,80	0,90	1,00	0,90	0,90
4.4	Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti, cronoprogramma degli interventi previsti	1				0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,80	1,00	0,90	0,90	0,90
5	C.A.M. CRITERI PREMANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)			11											
5.1	Chilometro zero (e filiera corta) criterio 1, sub criterio a): fornitura di prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera corta per le seguenti categorie di alimenti: ortaggi, frutta, legumi, cereali; indicare la/e specie e le quantità, pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, conserve e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati; indicare la o le tipologie e le quantità indicative in kg/anno. Indicare il nome e lo 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.	5			Saranno attribuiti 0,25 punti per ogni prodotto offerto, fino ad un massimo di 20 prodotti					5,00					5,00
5.2	Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti criterio 2, sub criterio a). (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, es. 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) o liquefatto (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).	2			2 PUNTI = 100% dei veicoli utilizzati; 1 PUNTO = almeno 50% dei veicoli; 0 PUNTI = meno del 50% dei veicoli					2,00					2,00
5.3	Comunicazione (criterio 3): Iniziative di comunicazione efficaci e valide attuate per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. Descrivere il progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare.	2			PUNTI 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 4 iniziative)					1,50					2,00

