

**Determinazione Dirigenziale n° 1725/2023**

**SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE - C.U.C. DI AREA VASTA - SOGGETTO
AGGREGATORE
Proposta n° 806/2023**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON POSSIBILITA' DI RINNOVO. LOTTO 1: COMUNE DI CAPRIANO DEL COLLE (BS) - CIG: 9829917021; LOTTO 2: COMUNE DI CORTENUOVA (BG) - CIG: 9829951C2C; LOTTO 3: COMUNE DI MAIRANO (BS) - CIG: 9830011DAF; LOTTO 4: COMUNE DI VEROLAVECCHIA (BS) - CIG: 9830046A92. 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 di prevenzione della corruzione e per la trasparenza di cui alla sottosezione “Rischi corruttivi e trasparenza” del vigente Piano integrato di attività e organizzazione (PIAO), approvato con decreto del Presidente della Provincia n. 226 del 11/07/2023;

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 Cortenuova (BG) in data 04/01/2023, con il Comune di Mairano (BS) in data 26/01/2023, con il Comune di Verolavecchia (BS) in data 10/01/2023;
- la determina n. 1129/2022 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 il Comune di Capriano del Colle (BS) avente lo scopo di disciplinare i rapporti tra le parti relativamente all’espletamento di procedure di gara compresa quella in oggetto;
- il citato accordo è stato sottoscritto in data 15.07.2022;
- 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. 12 del 09/05/2023 adottata dal Comune di Capriano del Colle (BS),
 - n. 98 del 08/05/2023 adottata dal Comune di Cortenuova (BG),
 - n. 92 del 10/05/2023 adottata dal Comune di Mairano (BS),
 - n. 106 del 28/04/2023 adottata dal Comune di Verolavecchia (BS);
- le seguenti note con le quali i suddetti comuni hanno richiesto alla CUC “Area Vasta Brescia” – Sede Principale di procedere all’espletamento della sopracitata procedura di gara:

- del 11.05.2023 (P.G. N. 89691/2023) del Comune di Capriano del Colle (BS),
 - del 08.05.2023 (P.G. N. 86882 /2023) del Comune di Cortenuova (BG),
 - dell'11.05.2023 (P.G. N. 90131/2023) del Comune di Mairano (BS),
 - del 05.05.2023 (P.G. N. 85493/2023) del Comune di Verolavecchia (BS);
- la determinazione dirigenziale n. 936 del 22.05.2023 di approvazione del disciplinare di gara, pubblicato in data 26.05.2023 ai sensi di legge;
 - la determinazione dirigenziale n. 1309 del 27.06.2023 e determinazione dirigenziale di rettifica n. 1331 del 28.06.2023 di approvazione dei verbali di gara e di esclusione e ammissione degli operatori economici;
 - la determinazione dirigenziale n. 1509 del 13.07.2023 di nomina della Commissione giudicatrice;
 - la determinazione dirigenziale n. 1607 del 21.07.2023 di rettifica della determinazione dirigenziale n. 1509/2023;

Dato atto che il Responsabile del procedimento di gara, ai sensi dell'articolo 31, comma 14 del Codice, è la dott.ssa Monica Lucia Danieletti, Funzionario amministrativo del Settore Stazione Appaltante – C.U.C. di Area Vasta - Soggetto Aggregatore;

Dato atto che:

- per il LOTTO 1 CAPRIANO DEL COLLE l'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è pari ad € 422.048,40 – IVA esclusa; l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 1.500,00 – IVA esclusa, per un totale di € 423.548,50,00 – IVA esclusa;
- per il LOTTO 2 CORTENUOVA l'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è pari ad € 98.307,00 – IVA esclusa; l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 693,00– IVA esclusa, per un totale di € 99.000,00 – IVA esclusa;
- per il LOTTO 3 MAIRANO l'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è pari ad € 287.100,00– IVA esclusa; l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 1.500,00 – IVA esclusa, per un totale di € 293.978,80– IVA esclusa;
- per il LOTTO 4 VEROLAVECCHIA l'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è pari ad € 491.280,00 – IVA esclusa; l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 4.854,00 – IVA esclusa, per un totale di € 496.134,00 – IVA esclusa;

Visti:

- il verbale (in allegato) dei giorni 24 e 27 luglio 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 31 luglio 2023 dal quale risulta che il Responsabile del procedimento di gara:
 - per il LOTTO 1 CAPRIANO DEL COLLE (BS), propone l'aggiudicazione al concorrente

primo classificato G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S., con sede legale in Brescia, via Luigi Abbiati n. 30 – C.F. e PIVA: 01211970171, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 100, offrendo un prezzo per pasto asilo nido e scuola infanzia di € 4,20, un prezzo per pasto scuola primaria di € 4,88 e un prezzo per pasto a domicilio di € 6,45, per un ribasso complessivo arrotondato del 2,37% e quindi un importo ribassato di € 412.039,05 (di cui €192.484,93 quali costi della manodopera ed € 1.800,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 1.500,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 413.539,05 oltre IVA;

- per il LOTTO 2 CORTENUOVA (BG), propone l'aggiudicazione all'unico concorrente S.I.R. SISTEMI ITALIANI – P. IVA 00748940160, con sede legale in Azzano San Paolo (BG), via Roma, n. 29 a che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 88,65, offrendo un prezzo per pasto alunni ed insegnanti pari a € 4,89, per un ribasso del 1,51% e quindi un importo ribassato di € 96.822,00 (di cui € 46.569,60 quali costi della manodopera ed € 594,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 693,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 97.515,00 oltre IVA;

- per il LOTTO 3 MAIRANO (BS), propone l'aggiudicazione al concorrente primo classificato G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S., con sede legale in Brescia, via Luigi Abbiati n. 30 – C.F. e PIVA: 01211970171, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 100, offrendo un prezzo per pasto per pasto alunni ed insegnanti pari a € 4,88 e un prezzo per pasto per pasto a domicilio pari a € 6,45, per un ribasso arrotondato del 2,38% e quindi un importo ribassato di € 280.260,00 (di cui € 129.332,56 quali costi della manodopera ed € 1.650,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 1.500,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 281.760,00 oltre IVA;

- per il LOTTO 4 VEROLAVECCHIA (BS), propone l'aggiudicazione al concorrente primo classificato COOPERATIVA SANT'ANSELMO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE – ONLUS - C.F. e PIVA: 02129160202, con sede legale in Mantova, via Gelso n. 8 che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 100, offrendo un prezzo per pasto per scuola infanzia, scuola primaria e relativo personale scolastico adulto pari a € 4,49 un prezzo per pasto per anziani e dipendenti comunali pari a € 4,49, per un ribasso complessivo arrotondato del 11,38% e quindi un importo ribassato di € 435.350,40 (di cui € 184.709,70 quali costi della manodopera ed € 3.994,63 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 4.854,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 440.204,40 oltre IVA;

Atteso che, ai sensi dell'articolo 33 comma 1, del D.Lgs. n. 50/2006, la presente proposta di aggiudicazione è soggetta all'approvazione dell'organo competente del Comune proponente la gara;

Richiamato il decreto legislativo 18 aprile 2016 n.50 recante il Codice dei Contratti pubblici e successive modificazioni ed integrazioni;

Rilevato che l'adozione del presente atto non comporta riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico-finanziaria o sul patrimonio dell'Ente e, pertanto, non necessita del rilascio del parere di regolarità contabile e del visto attestante la copertura finanziaria ai sensi dell'articolo 147-bis del Decreto legislativo n. 267 del 18 agosto 2000;

Preso atto che il presente provvedimento è munito del parere di regolarità amministrativa ai sensi dall'articolo 147 bis del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

Visto l'art. 107 del Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n. 267, "Testo Unico degli Enti Locali";

DETERMINA

1) per le motivazioni suesposte, di approvare i verbali (in allegato) dei giorni 24, 27 e 30 luglio 2023 relativi alla procedura di appalto per l'affidamento del SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON POSSIBILITA' DI RINNOVO. LOTTO 1: COMUNE DI CAPRIANO DEL COLLE (BS) - CIG: 9829917021; LOTTO 2: COMUNE DI CORTENUOVA (BG) - CIG: 9829951C2C; LOTTO 3: COMUNE DI MAIRANO (BS) - CIG: 9830011DAF; LOTTO 4: COMUNE DI VEROLAVECCHIA (BS) - CIG: 9830046A92, propone l'aggiudicazione:

- per il LOTTO 1 CAPRIANO DEL COLLE (BS) al concorrente primo classificato G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S., con sede legale in Brescia, via Luigi Abbiati n. 30 – C.F. e PIVA: 01211970171, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 100, offrendo un prezzo per pasto asilo nido e scuola infanzia di € 4,20, un prezzo per pasto scuola primaria di € 4,88 e un prezzo per pasto a domicilio di € 6,45, per un ribasso complessivo arrotondato del 2,37% e quindi un importo ribassato di € 412.039,05 (di cui €192.484,93 quali costi della manodopera ed € 1.800,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 1.500,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 413.539,05 oltre IVA;

- per il LOTTO 2 CORTENUOVA (BG) all'unico concorrente S.I.R. SISTEMI ITALIANI – P. IVA 00748940160, con sede legale in Azzano San Paolo (BG), via Roma, n. 29 a che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 88,65, offrendo un prezzo per pasto alunni ed insegnanti pari a € 4,89, per un ribasso del 1,51% e quindi un importo ribassato di € 96.822,00 (di cui € 46.569,60 quali costi della manodopera ed € 594,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 693,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 97.515,00 oltre IVA;

- per il LOTTO 3 MAIRANO (BS) al concorrente primo classificato G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S., con sede legale in Brescia, via Luigi Abbiati n. 30 – C.F. e PIVA: 01211970171, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 100, offrendo un prezzo per pasto per pasto alunni ed insegnanti pari a € 4,88 e un prezzo per pasto per pasto a domicilio pari a € 6,45, per un ribasso arrotondato del 2,38% e quindi un importo ribassato di € 280.260,00 (di cui € 129.332,56 quali costi della manodopera ed € 1.650,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 1.500,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 281.760,00 oltre IVA;

- per il LOTTO 4 VEROLAVECCHIA (BS) al concorrente primo classificato COOPERATIVA SANT'ANSELMO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE – ONLUS - C.F. e PIVA: 02129160202, con sede legale in Mantova, via Gelso n. 8 che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 100, offrendo un prezzo per pasto per scuola infanzia, scuola primaria e relativo personale scolastico adulto pari a € 4,49 un prezzo per pasto per anziani e dipendenti comunali pari a € 4,49, per un ribasso complessivo arrotondato del 11,38% e quindi un importo ribassato di € 435.350,40 (di cui € 184.709,70 quali costi della manodopera ed € 3.994,63 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 4.854,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 440.204,40 oltre IVA;

2) di trasmettere il presente provvedimento, corredato dell'offerta di cui al punto 1, ai Comuni
Documento firmato digitalmente

aggiudicatari, 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;

3) di dare atto che il Responsabile del procedimento di gara, ai sensi dell'articolo 31, comma 14 del Codice, è la dott.ssa Monica Lucia Danieletti, Funzionario amministrativo del Settore Stazione Appaltante – C.U.C. di Area Vasta - Soggetto Aggregatore.

Brescia, li 02-08-2023

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° 806/2023**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON POSSIBILITA' DI RINNOVO. LOTTO 1: COMUNE DI CAPRIANO DEL COLLE (BS) - CIG: 9829917021; LOTTO 2: COMUNE DI CORTENUOVA (BG) - CIG: 9829951C2C; LOTTO 3: COMUNE DI MAIRANO (BS) - CIG: 9830011DAF; LOTTO 4: COMUNE DI VEROLAVECCHIA (BS) - CIG: 9830046A92. 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 02-08-2023

Il Responsabile
MONICA LUCIA DANIELETTI



Determinazione Dirigenziale n° 1725/2023

**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 CON POSSIBILITA' DI RINNOVO. LOTTO 1: COMUNE DI CAPRIANO DEL COLLE (BS) - CIG: 9829917021; LOTTO 2: COMUNE DI CORTENUOVA (BG) - CIG: 9829951C2C; LOTTO 3: COMUNE DI MAIRANO (BS) - CIG: 9830011DAF; LOTTO 4: COMUNE DI VEROLAVECCHIA (BS) - CIG: 9830046A92. 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 02-08-2023 per giorni quindici consecutivi.

Brescia, li 02-08-2023

Il Responsabile
MONICA LUCIA DANIELETTI

(REF. 86/2023) PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA, PER
L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, N. 4 LOTTI. CODICE NUTS: ITC4

LOTTO 1 COMUNE DI CAPIANO DEL COLLE (BS) - CIG 9829917021							G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S.			EURORISTORAZIONE SRL						
	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "D"	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "Q"	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "T"	PUNTEGGIO ELEMENTO Max	MAX	Cristina Lazzaroni	Gaia Pedani	Roberto Francesco Zampoleri	MEDIA	PUNTEGGIO	Cristina Lazzaroni	Gaia Pedani	Roberto Francesco Zampoleri	MEDIA	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 avvalimento.				1,5											
1.1	ISO 45001:2018 Certificazione salute e sicurezza sul lavoro			0,5			0,5				0,50	0,5				0,50
1.2	SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa			0,5			0,5				0,50	0,5				0,50
1.3	ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari			0,5			0,5				0,50	0,5				0,50
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO				13											
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					0,90	0,80	0,80	0,83	1,66	0,90	0,70	0,80	0,80	1,60

2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto: preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati, 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.	3					0,90	0,90	0,80	0,87	2,61	0,80	0,80	1,00	0,87	2,61
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					1,00	1,00	0,90	0,97	1,94	1,00	0,90	1,00	0,97	1,94
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. Sarà valutata la completezza del sistema di tracciabilità.	2					0,80	0,90	0,90	0,87	1,74	0,80	0,90	0,90	0,87	1,74
2.5	Piano dei 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	1,00	0,97	1,94	0,90	0,90	0,80	0,87	1,74
2.6	Centro di Cottura: distanza 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: $x = \frac{pm \times tv}{tc}$ dove: x = punteggio da assegnare pm = punteggio massimo tc = tempo di percorrenza dal centro di cottura alla scuola primaria tv = minor tempo di percorrenza dal centro di cottura.	2			1,85		1,85				1,85		2			2,00
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	1,00	1,00	0,97	1,94
3.2	Modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto dei pasti (guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico...): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte	2					0,80	0,90	0,90	0,87	1,74	0,90	0,80	1,00	0,90	1,80

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					0,80	0,80	0,90	0,83	1,66	0,90	0,90	1,00	0,93	1,86
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE				5											
4.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile del servizio (anni di esperienza maturati nel settore: at-tribuzione punteggio: 1 PUNTO= esperienza oltre 10 anni; 0,5 PUNTI= esperienza da 3 a 10 anni; 0 PUNTI = esperienza inferiore a 3 anni)			1				0,5			0,50		1			1,00
4.2	Responsabile del servizio: presenza presso la sede dell'impresa. 1 PUNTO= presenza superiore alle 21 h/W; 0,5 PUNTI = presenza superiore dalle 10 h/W sino a 20 h/W; 0 PUNTI = presenza inferiore alle 10 h/W			1				1			1,00		1			1,00
4.3	Dietista/Nutrizionista presenza presso la sede dell'im-presa (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				1			1,00		1			1,00
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					0,90	0,90	1,00	0,93	0,93	0,80	0,80	0,90	0,83	0,83
4.5	Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.	1					0,90	1,00	0,90	0,93	0,93	0,90	1,00	0,90	0,93	0,93
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 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			5,00		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 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				2			2,00		2			2,00

8.1	Inserimento in fase di avvio del servizio di nuove attrezzature aggiuntive oppure la previsione di sostituzione di quelle presenti nel corso di svolgimento del contratto (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto (esempio: per la scuola primaria: piccolo frigorifero, lavandino in acciaio con doppia buca con sottolavandino; per entrambe le scuole addolcitore acqua per lavandino e lavastoviglie; per la scuola d'infanzia abbattitore, carrello scaldavivande, affettatrice, frullatore ad immersione in acciaio). L'assegnazione del punteggio verrà effettuata in base al valore complessivo del materiale aggiuntivo o sostitutivo previsto.	8					0,90	1,00	0,80	0,90	7,20	0,80	0,80	0,90	0,83	6,64
8.2	Pacchi alimentari per famiglie bisognose su individuazione dell'A.S. (70 pacchi annui x 3=210) Per pacco si intende singola confezione di prodotti alimentari di prima necessità il cui peso non sia inferiore a 10Kg. Il punteggio è: Punti 1 per 100 pacchi annui - Punti 2 per 130 pacchi - Punti 3 per 170 pacchi annui - Punti 4 per 200 pacchi annui - punti 6 per 250 pacchi annui			6			6				6,00	0				0,00
8.3	ore destinate a supportare il personale amministrativo dell'ufficio Pubblica Istruzione: se attivato da remoto con software dedicato vengono assegnati 3 punti (minimo 60 ore di attività annuale)			3			3				3,00	3				3,00
8.4	Disponibilità (se richiesto) alla consegna pasti anziani anche in giorni di domenica e giorni festivi infrasettimanali: 2 punti solo per le domeniche - punti 4 solo per le festività infrasettimanali e 7 punti sia per le do-meniche che le festività infrasettimanali			7			7				7,00	4				4,00
8.5	Modalità dei 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	1,5					0,80	0,80	0,70	0,77	1,16	0,90	0,90	0,80	0,87	1,31
8.6	Ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni. Attribuzione punteggio: 4 PUNTI= almeno 300 ore annuali; 4 PUNTI = da 200 a 299 ore annuali; 2 PUNTI= da 100 a 199 ore annuali; 1 PUNTI = fino a 99 ORE ANNUALI			4			1				1,00	1				1,00
8.7	Predisposizione di menu a tema per la refezione scolastica (Natale-carnevale e Pasqua) e interventi di educa-zione alimentare a favore della popolazione scolastica e famiglie	2					1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00

8.8	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari scuola primaria e infanzia	3					1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	
8.9	Predisposizione rinfreschi organizzati dal Comune per max 100 persone. Attribuzione punteggio: 1 evento annuo = 0 PUNTI; 2 eventi annui = 2 PUNTI; 3 eventi annui = 4 PUNTI			4							0,00		2			2,00	
		38,5	2	39,5	80	69,16					69,16					61,58	
		TOTALE RIPARAMETRATO										80,00					71,23

PRESIDENTE	Cristina Lazzaroni
COMMISSARIO	Gaia Pedani
COMMISSARIO	Roberto Francesco Zampoleri
SEGRETARIO VERBALIZZANTE	Monica Lucia Danieletti
SEGRETARIO VERBALIZZANTE	Daniela Mazzeo

PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA, PER
L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, N. 4 LOTTI.
CODICE NUTS: ITC4

LOTTO 2 COMUNE DI CORTENUOVA (BG) CIG 9829951C2C						S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.				
	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "D"	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "F"	PUNTEGGIO ELEMENTO Max		Cristina Lazzaroni	Gaia Pedani	Roberto Francesco Zampolieri	MEDIA	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 sia-no possedute mediante avalimento			2						
1.1	ISO 45001:2018: Certificazione salute e sicurezza sul lavoro		0,5				0,5			0,50
1.2	ISO 4001:2018: Sistema di gestione della salute e della sicurezza del lavoro		0,5				0,5			0,50
1.3	SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa		0,5				0,5			0,50
1.4	ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari		0,5				0,5			0,50
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO			22						
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, nonchè i criteri premianti CAM.	2				0,90	1,00	0,90	0,93	1,86

2.2	Descrizione del sistema produttivo, organizzativo e logistico proposto: preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale. 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	4					0,90	1,00	0,90	0,93	3,72
2.3	Distanza Scuola primaria servita - centro di cottura (calcolabile con Google maps): 10 punti se il centro di cottura dista tra 0 e 10 km; 5 punti se dista tra 10,1 e 20 km; 2,5 punti se dista tra 20,1 e 30 km; 0 punti se dista oltre 30 km		10				5				5,00
2.4	Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose, per disabili) , descrizione delle modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto.	4					1,00	1,00	1,00	1,00	4,00
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					0,90	1,00	1,00	0,97	1,94
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE			9							
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	0,80	0,80	0,83	1,66
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					0,70	0,70	0,80	0,73	1,46
3.3	Struttura aziendale in grado di affrontare le altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, tecnici, indisponibilità di materiali, menù d'emergenza, presenza di un centro di cottura d'emergenza, ecc.): sarà valutata la completezza e affidabilità del piano	5					0,70	0,60	0,70	0,67	3,35
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE			7							
4.1	Piano organizzativo e descrizione del personale dedicato al servizio, al centro cottura e ai refettori, con indicazione delle figure previste, del monte ore e dei profili professionali di ciascuno, secondo criteri di efficacia ed efficienza	5					0,90	0,80	0,90	0,87	4,35

4.2	Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.	2				0,90	0,80	0,80	0,83	1,66
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)			9						
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 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			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 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 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				2,00
5.3	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				0,80	0,70	0,70	0,73	1,46
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 = semestrale; 0 PUNTI = oltre il semestre		2			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/cartellonistica o altro)	2				0,90	0,90	1,00	0,93		1,86	
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				0,90	1,00	1,00	0,97		1,94	
8	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)			15								
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	3				0,90	0,70	0,70	0,77		2,31	
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				1,00	0,90	1,00	0,97		1,94	
8.3	Miglioria Gestionale: predisposizione di un sistema informativo avente le caratteristiche di cui all'art. R del capitolato specifico, con particolare riferimento alla capacità del gestionale di soddisfare tutti gli adempimenti richiesti, senza la necessità di ricorrere a soluzioni di terze parti, o garantendone quantomeno l'interoperabilità (es. PagoPA)	4				0,90	0,80	0,90	0,87		3,48	
8.4	Modalità del monitoraggio/indagini/questionari e modalità di verifica del gradimento, direttamente presso 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, anche tramite l'utilizzo del gestionale di cui all'art. R del capitolato specifico	2				1,00	1,00	0,90	0,97		1,94	
8.5	Progetti di educazione alimentare con presenza di dietista o nutrizionista per alunni e famiglie, in ambito scolastico (da concordare con l'Istituto scolastico) ed extrascolastico	2				0,90	1,00	0,90	0,93		1,86	
8.6	Disponibilità all'inserimento di soggetti svantaggiati individuati dai Servizi sociali del Comune, con progetti individuali e percorsi formativi, di socializzazione e volontariato, con conseguente individuazione di tutor aziendale	2				1,00	0,90	0,90	0,93		1,86	

			49	21	70	
	PRESIDENTE	Cristina Lazzaroni				
	COMMISSARIO	Gaia Pedani				
	COMMISSARIO	Roberto Francesco Zampoleri				
	SEGRETARIO VERBALIZZANTE	Monica Lucia Danieletti				
	SEGRETARIO VERBALIZZANTE	Daniela Mazzeo				

	58,65
--	-------

PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA, PER
L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, N. 4 LOTTI.
CODICE NUTS: ITC4

LOTTO 3 COMUNE DI MAIRANO (BG) CIG: 9830011DAF							G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S.					EURORISTORAZIONE SRL				
DESCRIZIONE	PUNTEGGIO SUB ELEMEN TO "D"	PUNTEGGIO SUB ELEMEN TO "Q"	PUNTEGGIO SUB ELEMEN TO "T"	PUNTEGGIO ELEMEN TO Max		MAX/MIN	Cristina Lazzaroni	Gaia Pedani	Roberto Francesco Zampoleri	MEDIA	PUNTEGGIO	Cristina Lazzaroni	Gaia Pedani	Roberto Francesco Zampoleri	MEDIA	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 avvalimento				1,5											
1.1	ISO 45001:2018 Certificazione salute e sicurezza sul lavoro			0,5		SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI	0,5				0,50	0,5				0,50
1.2	SA 8000: 2014 Responsabilità sociale dell'impresa			0,5		SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI	0,5				0,50	0,5				0,50
1.3	ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari			0,5		SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI	0,5				0,50	0,5				0,50
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, nonchè i criteri premianti CAM.	2					0,90	0,80	0,80	0,83	1,66	0,80	0,70	0,70	0,73	1,46

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. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale.	3					0,90	0,90	0,80	0,87	2,61	0,80	0,80	0,90	0,83	2,49
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					1,00	1,00	0,90	0,97	1,94	0,90	0,90	1,00	0,93	1,86
2.4	Organizzazione del servizio nei refettori : saranno valutate l'organizzazione e l'affidabilità	2					0,80	0,80	0,90	0,83	1,66	0,80	0,70	0,80	0,77	1,54
2.5	Piano delle pulizie : sanificazione, lotta agli infestanti: attrezzature, prodotti impiegati, monitoraggi effettuati. Saranno valutate completezza, razionalità, garanzie, impatto ambientale	2					0,80	0,90	0,80	0,83	1,66	0,90	0,80	0,80	0,83	1,66
2.6	Piano dei campionamenti : numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superficie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la Completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale, acqua. Sarò valutata la completezza del sistema di tracciabilità	2					0,80	0,90	0,90	0,87	1,74	0,80	0,90	0,80	0,83	1,66
2.7	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	1,00	0,97	1,94	0,90	0,90	0,80	0,87	1,74
2.8	Alla ditta con il centro di cottura più vicino -determinato in relazione al tempo di percorrenza- verrà attribuito il punteggio massimo ALTERNATIVA PER PUNTEGGIO 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: $pm \times tv \times x = \text{punteggio}$ tc dove: x = punteggio da assegnare pm = punteggio massimo tc = tempo offerto di percorrenza dal centro di cottura alla scuola primaria tv = minor tempo offerto di percorrenza dal centro di cottura	2				1,71	1,71			1,71		2			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			2			2,00		2			2,00	
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				0,90	1,00	1,00	0,97	1,94	1,00	1,00	0,90	0,97	1,94
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				1,00	1,00	0,90	0,97	0,97	1,00	0,90	1,00	0,97	0,97
8	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)			31											
8.1	Inserimento in fase di avvio del servizio di nuove attrezzature aggiuntive ovvero la previsione di sostituzione di quelle presenti nel corso di svolgimento del contratto (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto (es. scaldavivande, tavoli e sedie, abbattitore, etc.)-max 8 punti. L'assegnazione del punteggio verrà effettuata in base al valore complessivo del materiale aggiuntivo o sostitutivo previsto. Verrà assegnato il punteggio maggiore all'offerta che presenterà la miglior proposta economica, e un punteggio pari a zero a quella che non presenterà nessun' offerta.	8				1,00	1,00	0,90	0,97	7,76	0,90	0,80	0,70	0,80	6,40
8.2	fornitura di pacchi di generi alimentari (min 10 kg di peso complessivo) per gli utenti dei servizi sociali 100 pacchi: 1 punto, 130 pacchi: 2 punti; 170 pacchi: 3 punti; 200 pacchi: 4 punti (numero riferito alla fornitura annuale)		4				4			4,00		0			0,00
8.3	Ore destinate a supportare il personale amministrativo dell'ufficio Pubblica Istruzione (attività da svolgersi da remoto con utilizzo del software dedicato): solleciti di pagamento, inserimento e/o variazione dati utenti. In caso di attivazione vengono assegnati 4 punti (minimo 60 ore di attività annuale)		4				4			4,00		4			4,00
8.4	organizzazione di giornate a tema (es. Natale, Halloween, menù locali,...) n. 6 giornate annuali: 1 punto, n. 7: 2 punti, n. 8 o oltre: 3 punti		3				3			3,00		3			3,00

8.5	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 (2 punti in caso di attivazione)	2					0,90	0,90	0,80	0,87	1,74	0,90	0,90	0,80	0,87	1,74
8.6	Ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni. Attribuzione punteggio: 7 PUNTI= almeno 300 ore annuali; 4 PUNTI = da 200 a 299 ore annuali; 2 PUNTI= da 100 a 199 ore annuali; 0 PUNTI = fino a 99 ORE ANNUALI		7				0				0,00	2				2,00
8.7	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari (3 punti in caso di attivazione)	3					1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
		41	2	37	80		69,03				69,03					64,64
						TOTALE RIPARAMETRATO					80,00				74,91	

PRESIDENTE	Cristina Lazzaroni
COMMISSARIO	Gaia Pedani
COMMISSARIO	Roberto Francesco Zampolieri
SEGRETARIO VERBALIZZANTE	Monica Lucia Danieletti
SEGRETARIO VERBALIZZANTE	Daniela Mazzeo

PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA, PER
L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, N. 4 LOTTI.
CODICE NUTS: ITC4

LOTTO 4 COMUNE DI VEROLAVECCHIA (BS) CIG: 9830046A92					COOPERATIVA SANT'ANSELMO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE – ONLUS			S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI SOLIDARIETA' ONLUS							
DESCRIZIONE	PUNTEGGIO SUB ELEMEN TO "D"	PUNTEGGIO SUB ELEMEN TO "F"	PUNTEGGIO ELEMEN TO Max	MAX	Cristina Lazzaroni	Gaia Pedani	Roberto Francesco Zampolieri	MEDIA	PUNTEGGIO	Cristina Lazzaroni	Gaia Pedani	Roberto Francesco Zampolieri	MEDIA	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 avvalimento.		1,5												
1.1	ISO 45001:2018: Certificazione salute e sicurezza sul lavoro		0,5			0,5			0,50		0,5			0,50	
1.2	SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa		0,5			0,5			0,50		0			0,00	
1.3	ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari		0,5			0,5			0,50		0,5			0,50	
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		14,5												
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				0,90	0,80	0,90	0,87	1,74	0,80	0,90	0,70	0,80	1,60

2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto : preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati, 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.	4					1,00	0,90	0,90	0,93	3,72	0,90	0,80	0,70	0,80	3,20
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.	2,5					0,70	0,70	0,80	0,73	1,83	0,60	0,60	0,70	0,63	1,58
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. Sarà valutata la completezza del sistema di tracciabilità	2					0,80	0,90	0,90	0,87	1,74	0,70	0,60	0,60	0,63	1,26
2.5	Distanza in minuti dal centro di cottura solo in caso emergenza (misurabile con Google Maps). Attribuzione punteggio: PUNTI 4: tra 15 e 25 minuti; PUNTI 2: tra 26 e 35 minuti PUNTI=0 da 36 a 45 minuti	4					0				0,00	2				2,00
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	3					0,70	0,70	0,80	0,73	2,19	0,90	0,80	0,80	0,83	2,49
3.2	Modalità di gestione altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, tecnici, indisponibilità temporanea di materiali): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte	3					0,80	0,90	0,80	0,83	2,49	0,80	0,80	0,70	0,77	2,31
4	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE				9											
4.1	Eventuale presenza di dietista/nutrizionista presso i refettori per attività didattica illustrativa sugli aspetti nutrizionali	3					0,90	1,00	0,90	0,93	2,79	0,60	0,60	0,60	0,60	1,80
4.2	Descrizione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori con indicazione delle attività di impiego, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio	3					0,70	0,70	0,60	0,67	2,01	0,60	0,60	0,70	0,63	1,89

4.3	Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti, cronoprogramma degli interventi previsti,	3				0,50	0,50	0,40	0,47	1,41	0,60	0,50	0,60	0,57	1,71
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)		9												
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: - <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 der-rata 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>		5			5			5,00		5				5,00
5.2	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				2,00		2			2,00
5.3	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			0,80	0,80	0,70	0,77	1,54	0,50	0,50	0,60	0,53	1,06
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			2				2,00		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/cartellonistica o altro)	2				1,00	1,00	0,90	0,97	1,94	1,00	0,90	0,90	0,93	1,86
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	0,90	0,97	1,94	0,90	0,90	1,00	0,93	1,86
8	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)			24											
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	5				1,00	1,00	0,90	0,97	4,85	1,00	0,90	0,90	0,93	4,65
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				1,00	1,00	0,90	0,97	2,91	1,00	0,90	0,90	0,93	2,79
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	2				0,70	0,70	0,60	0,67	1,34	0,80	0,70	0,70	0,73	1,46
8.4	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			4				4,00	4				4,00
8.5	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari	3				0,90	0,90	0,80	0,87	2,61	1,00	0,90	0,90	0,97	2,91
8.6	Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni per un numero medio di 150 persone: 1 evento annuo = 0 PUNTI; 2 eventi annui = 2 PUNTI; maggiore di 2 eventi annui = 3 PUNTI		3			3				3,00	3				3,00

8.7	Fornitura annuale, in occasione delle festività natalizie, di pacchi alimentari ad utenti segnalati dall'Assistente sociale, costituiti da beni di prima necessità (latte UHT, pasta, riso, biscotti, zucchero, scatolame vario) per un peso non inferiore a Kg 10. 10 pacchi = 1 PUNTO; 20 pacchi= 2 PUNTI 40 pacchi = 4 PUNTI		4				4		4,00	4		4,00
						58,55			58,55			57,43
		44,5	25,5	70			TOTALE RIPARAMETRATO		70,00			68,66

PRESIDENTE	Cristina Lazzaroni
COMMISSARIO	Gaia Pedani
COMMISSARIO	Roberto Francesco Zampoleri
SEGRETARIO VERBALIZZANTE	Monica Lucia Danieletti
SEGRETARIO VERBALIZZANTE	Daniela Mazzeo

	 CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
VERBALE SEDUTE DEL 24 E DEL 27 LUGLIO 2023 <i>(Sedute riservate)</i>		

PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON POSSIBILITA' DI RINNOVO

LOTTO 1: COMUNE DI CAPRIANO DEL COLLE (BS) CIG: 9829917021 - LOTTO 2: COMUNE DI CORTENUOVA (BG) CIG: 9829951C2C - LOTTO 3: COMUNE DI MAIRANO (BS) CIG: 9830011DAF - LOTTO 4: COMUNE DI VEROLAVECCHIA (BS) CIG: 9830046A92

Il giorno **24/07/2023 alle ore 9:30** 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.ssa Cristina Lazzaroni, Responsabile del Settore Servizi alla persona del Comune di Orio al Serio (BG), in qualità di Presidente;
- Dott.ssa Gaia Pedani, Responsabile Area Amministrativa e Affari Generali del Comune di Pontoglio (BS) in qualità di Componente la Commissione;
- Dott. Roberto Francesco Zampoleri, Responsabile ufficio tecnico, del Comune di Cortenuova (BG) in qualità di Componente la 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.

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

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

LOTTO 1 CAPRIANO DEL COLLE

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	1,5	1.1	ISO 45001:2018: Certificazione salute e sicurezza sul lavoro		0,5
			1.2	SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa		0,5
			1.3	ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari		0,5

	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 24 E DEL 27 LUGLIO 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>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	cui le certificazioni siano possedute mediante avvalimento				
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	13	<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 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>2.4 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</p>	2 3 2 2	

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 24 E DEL 27 LUGLIO 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>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>	2		
		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: x = punteggio da assegnare pm = punteggio massimo tc = tempo di percorrenza dal centro di cottura alla scuola primaria tv = minor tempo di percorrenza dal centro di cottura</p>		2	
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	6	<p>3.1 Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale: sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte</p>	2		
		3.2	<p>Modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto dei pasti (esempio guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico...): 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 24 E DEL 27 LUGLIO 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>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			3.3	Modalità di gestione di 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	5	4.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile 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
			4.2	Responsabile del servizio: presenza presso la sede dell'impresa. 1 PUNTO= presenza superiore alle 21 h/W; 0,5 PUNTI = presenza superiore dalle 10 h/W sino a 20 h/W; 0 PUNTI = presenza inferiore alle 10 h/W			1
			4.3	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 e cronoprogramma degli interventi previsti.	1		

	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 24 E DEL 27 LUGLIO 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>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				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)			
			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		
8	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	38,5	8.1	Inserimento in fase di avvio del servizio di nuove attrezzature aggiuntive oppure la previsione di sostituzione di quelle presenti nel corso di svolgimento del contratto (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto (esempio: per la scuola primaria: piccolo	8		



C.U.C.

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
AREA VASTA BRESCIA**



Certificato di SGQ
N° 50 100 14229

IDC_88_CUC
Rev. 10
13/04/2023

VERBALE SEDUTE DEL 24 E DEL 27 LUGLIO 2023

(Sedute riservate)

			<p>frigorifero, lavandino in acciaio con doppia buca con sottolavandino; per entrambe le scuole addolcitore acqua per lavandino e lavastoviglie; per la scuola d'infanzia abbattitore, carrello scaldavivande, affettatrice, frullatore ad immersione in acciaio). L'assegnazione del punteggio verrà effettuata in base al valore complessivo del materiale aggiuntivo o sostitutivo previsto.</p>		
	8.2		<p>Pacchi alimentari per famiglie bisognose su individuazione dell'A.S. (70 pacchi annui x 3=210) Per pacco si intende singola confezione di prodotti alimentari di prima necessità il cui peso non sia inferiore a 10Kg. Il punteggio è: Punti 1 per 100 pacchi annui - Punti 2 per 130 pacchi annui - Punti 3 per 170 pacchi annui - Punti 4 per 200 pacchi annui - punti 6 per 250 pacchi annui</p>		6
	8.3		<p>ore destinate a supportare il personale amministrativo dell'ufficio Pubblica Istruzione: se attivato da remoto con software dedicato vengono assegnati 3 punti (minimo 60 ore di attività annuale)</p>		3
	8.4		<p>Disponibilità (se richiesto) alla consegna pasti anziani anche in giorni di domenica e giorni festivi infrasettimanali: 2 punti solo per le domeniche- - punti 4 solo per le festività infrasettimanali e 7 punti sia per le domeniche che le festività infrasettimanali</p>		7
	8.5		<p>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</p>	1,5	
	8.6		<p>Ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni. Attribuzione punteggio: 4 PUNTI= almeno 300 ore annuali; 4 PUNTI = da 200 a 299 ore annuali; 2 PUNTI= da 100 a 199 ore annuali; 1 PUNTI = fino a 99 ORE</p>		4

	 CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
VERBALE SEDUTE DEL 24 E DEL 27 LUGLIO 2023 <i>(Sedute riservate)</i>		

		ANNUALI				
	8.7		Predisposizione di menu a tema per la refezione scolastica (Natale-carnevale e Pasqua) e interventi di educazione alimentare a favore della popolazione scolastica e famiglie	2		
	8.8		Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari scuola primaria e infanzia	3		
	8.9		Predisposizione rinfreschi organizzati dal Comune per max 100 persone. Attribuzione punteggio: 1 evento annuo = 0 PUNTI; 2 eventi annui = 2 PUNTI; 3 eventi annui = 4 PUNTI			4
TOTALE		80		38,5	2	39,5

LOTTO 2 CORTENUOVA

n°	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		0,5
			1.2	ISO 4001:2018: Sistema di gestione della salute e della sicurezza del lavoro		0,5
			1.3	SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa		0,5
			1.4	ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari		0,5

	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 24 E DEL 27 LUGLIO 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	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	22	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
			2.2	Descrizione del sistema produttivo, organizzativo e logistico proposto: preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale. 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	4
			2.3	Distanza Scuola primaria servita - centro di cottura (calcolabile con Google maps): 10 punti se il centro di cottura dista tra 0 e 10 km; 5 punti se dista tra 10,1 e 20 km; 2,5 punti se dista tra 20,1 e 30 km; 0 punti se dista oltre 30 km	10
			2.4	Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose, per disabili) , descrizione delle modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto.	4
			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
3	GESTIONE DELLE	9	3.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale: sarà	2

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 24 E DEL 27 LUGLIO 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>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	EMERGENZE		valutata l'efficacia delle soluzioni proposte		
			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 Struttura aziendale in grado di affrontare le altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, tecnici, indisponibilità di materiali, menù d'emergenza, presenza di un centro di cottura d'emergenza , ecc.): sarà valutata la completezza e affidabilità del piano	5	
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	7	4.1 Piano organizzativo e descrizione del personale dedicato al servizio, al centro cottura e ai refettori, con indicazione delle figure previste, del monte ore e dei profili professionali di ciascuno, secondo criteri di efficacia ed efficienza	5	
			4.2 Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti e 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.)	9	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: - <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>		5

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 24 E DEL 27 LUGLIO 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>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</p>		2
			<p>5.3 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	<p>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 = semestrale; 0 PUNTI = oltre il semestre</p>		2
7	INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	4	<p>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)</p>	2	
			<p>7.2 Piano di monitoraggio infestanti gestito da parte di ditta esterna specializzata: frequenza degli interventi di monitoraggio e gestione di eventuali azioni correttive.</p>	2	

	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 24 E DEL 27 LUGLIO 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)	15	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	3	
			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	Miglioria Gestionale: predisposizione di un sistema informativo avente le caratteristiche di cui all'art. R del capitolato specifico, con particolare riferimento alla capacità del gestionale di soddisfare tutti gli adempimenti richiesti, senza la necessità di ricorrere a soluzioni di terze parti, o garantendone quantomeno l'interoperabilità (es. PagoPA)	4	
			8.5	Modalità del monitoraggi/indagini/questionari e modalità di verifica del gradimento, direttamente presso 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, anche tramite l'utilizzo del gestionale di cui all'art. R del capitolato specifico	2	
			8.6	Progetti di educazione alimentare con presenza di dietista o nutrizionista per alunni e famiglie, in ambito scolastico (da concordare con l'Istituto scolastico) ed extrascolastico	2	
			8.7	Disponibilità all'inserimento di soggetti svantaggiati individuati dai Servizi sociali del Comune, con progetti individuali e percorsi formativi, di socializzazione e volontariato, con conseguente individuazione di tutor aziendale	2	
			TOTALE			

LOTTO 3 MAIRANO

n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	punti D max	punti Q max	Punti T max
1	CERTIFICAZIONI	1,5	1.1	ISO 45001:2018 Certificazione salute e			0,5

	 <p>VERBALE SEDUTE DEL 24 E DEL 27 LUGLIO 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>(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)</p> <p>Non si assegna il punteggio nel caso in cui le certificazioni siano possedute mediante avvalimento</p>		<p>sicurezza sul lavoro</p> <p>1.2 SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa</p> <p>1.3 ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari</p>			<p>0,5</p> <p>0,5</p>
<p>2</p>	<p>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</p>	<p>17</p>	<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. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale.</p> <p>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.</p> <p>2.4 Organizzazione del servizio nei refettori: saranno valutate l'organizzazione e l'affidabilità</p> <p>2.5 Piano delle pulizie: sanificazione, lotta agli infestanti: attrezzature, prodotti impiegati, monitoraggi effettuati. Saranno valutate completezza, razionalità, garanzie,</p>	<p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>		



C.U.C.

**CENTRALE UNICA DI COMMITENZA
AREA VASTA BRESCIA**



Certificato di SGQ
N° 50 100 14229

IDC_88_CUC
Rev. 10
13/04/2023

VERBALE SEDUTE DEL 24 E DEL 27 LUGLIO 2023

(Sedute riservate)

			impatto ambientale		
	2.6	<p>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</p>	2		
	2.7	<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>	2		
	2.8	<p>Alla ditta con il centro di cottura più vicino -determinato in relazione al tempo di percorrenza- verrà attribuito il punteggio massimo ALTERNATIVA PER PUNTEGGIO 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: x = punteggio da assegnare pm = punteggio massimo tc = tempo offerto di percorrenza dal centro di cottura alla scuola primaria tv = minor tempo offerto di percorrenza dal centro di cottura</p>	2		

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 24 E DEL 27 LUGLIO 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>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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	5,5	4.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile 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
			4.2	Responsabile del servizio : presenza presso la sede dell'impresa. 1 PUNTO= presenza superiore alle 21 h/W; 0,5 PUNTI = presenza superiore dalle 10 h/W sino a 20 h/W; 0 PUNTI = presenza inferiore alle 10 h/W			1
			4.3	Eventuale presenza di dietista/nutrizionista presso i refettori per attività didattica illustrativa sugli aspetti nutrizionali			1,5
			4.4	Organizzazione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori con indicazione delle attività di impiego	1		
			4.5	Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.	1		



VERBALE SEDUTE DEL 24 E DEL 27 LUGLIO 2023
(*Sedute riservate*)

5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	14	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>	8
			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</p>	2

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 24 E DEL 27 LUGLIO 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>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)</p>			
			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. Attribuzione punteggio: 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = oltre il semestre</p>			2
7	INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	3	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>	1		
8	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	31	8.1	<p>Inserimento in fase di avvio del servizio di nuove attrezzature aggiuntive ovvero la previsione di sostituzione di quelle presenti nel corso di svolgimento del contratto (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto (es. scaldavivande, tavoli e sedie, abbattitore,</p>	8		



C.U.C.

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
AREA VASTA BRESCIA



Certificato di SGQ
N° 50 100 14229

IDC_88_CUC
Rev. 10
13/04/2023

VERBALE SEDUTE DEL 24 E DEL 27 LUGLIO 2023 (Sedute riservate)

			etc.)-max 8 punti. L'assegnazione del punteggio verrà effettuata in base al valore complessivo del materiale aggiuntivo o sostitutivo previsto. Verrà assegnato il punteggio maggiore all'offerta che presenterà la miglior proposta economica, e un punteggio pari a zero a quella che non presenterà nessun'offerta.			
		8.2	fornitura di pacchi di generi alimentari (min 10 kg di peso complessivo) per gli utenti dei servizi sociali 100 pacchi: 1 punto, 130 pacchi: 2 punti; 170 pacchi: 3 punti; 200 pacchi: 4 punti (numero riferito alla fornitura annuale)			4
		8.3	Ore destinate a supportare il personale amministrativo dell'ufficio Pubblica Istruzione (attività da svolgersi da remoto con utilizzo del software dedicato): solleciti di pagamento, inserimento e/o variazione dati utenti. In caso di attivazione vengono assegnati 4 punti (minimo 60 ore di attività annuale)			4
		8.4	organizzazione di giornate a tema (es. Natale, Halloween, menù locali,...) n. 6 giornate annuali: 1 punto, n. 7: 2 punti, n. 8 o oltre: 3 punti			3
		8.5	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 (2 punti in caso di attivazione)	2		
		8.6	Ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni. Attribuzione punteggio: 7 PUNTI= almeno 300 ore annuali; 4 PUNTI = da 200 a 299 ore annuali; 2 PUNTI= da 100 a 199 ore annuali; 0 PUNTI = fino a 99 ORE ANNUALI			7
		8,7	Progetto operativo anti-spreco e gestione	3		

	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 24 E DEL 27 LUGLIO 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>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				delle eccedenze alimentari (3 punti in caso di attivazione)			
	TOTALE	80			41	2	37

LOTTO 4 VEROLAVECCHIA

n°	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 avalimento.	1,5	1.1	ISO 45001:2018 Certificazione salute e sicurezza sul lavoro		0,5
			1.2	SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa		0,5
			1.3	ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari		0,5
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	14,5	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, nonchè i criteri premianti CAM.	2	
			2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto: preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati, 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	4	

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 24 E DEL 27 LUGLIO 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>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			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.	2,5		
		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	Distanza in minuti dal centro di cottura solo in caso emergenza (misurabile con Google Maps). Attribuzione punteggio: PUNTI 4: tra 15 e 25 minuti; PUNTI 2: tra 26 e 35 minuti PUNTI=0 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	3	
			3.2	Modalità di gestione altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, tecnici, indisponibilità temporanea di materiali): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte	3	
	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	9	4.1	Eventuale presenza di dietista/nutrizionista presso i refettori per attività didattica illustrativa sugli aspetti nutrizionali	3	
			4.2	Descrizione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori con indicazione delle attività di impiego, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio	3	

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 24 E DEL 27 LUGLIO 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>4.3 Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti, cronoprogramma degli interventi previsti,</p>	3	
5	<p>C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)</p>	9	<p>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: - <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	
			<p>5.2 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)</p>	2	
			<p>5.3 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,</p>	2	

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
VERBALE SEDUTE DEL 24 E DEL 27 LUGLIO 2023 <i>(Sedute riservate)</i>		

				convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto.		
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	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)	24	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	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.	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	2	
			8.4	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
			8.5	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle	3	

	 CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
VERBALE SEDUTE DEL 24 E DEL 27 LUGLIO 2023 <i>(Sedute riservate)</i>		

			eccedenze alimentari		
		8.6	Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni per un numero medio di 150 persone: 1 evento annuo = 0 PUNTI; 2 eventi annui = 2 PUNTI; maggiore di 2 eventi annui = 3 PUNTI		3
		8.7	Fornitura annuale, in occasione delle festività natalizie, di pacchi alimentari ad utenti segnalati dall'Assistente sociale, costituiti da beni di prima necessità (latte UHT, pasta, riso, biscotti, zucchero, scatolame vario) per un peso non inferiore a Kg 10. 10 pacchi = 1 PUNTO; 20 pacchi= 2 PUNTI 40 pacchi = 4 PUNTI		4
		TOTALE	70	44,5	25,5

La Commissione giudicatrice sospende l'attività alle ore 13.00.

Il giorno **27/07/2023 alle ore 9:10** 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

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

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 CAPRIANO DEL COLLE (BS)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S. 01211970171	69,16	80
EURORISTORAZIONE SRL 01998810244	61,58	71,23

LOTTO 2: COMUNE DI CORTENUOVA (BG)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L. 00748940160	58,65

LOTTO 3: COMUNE DI MAIRANO (BS)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO TECNICO
---------------------	-----------	-------------------

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 24 E DEL 27 LUGLIO 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>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	TECNICO	RIPARAMETRATO
G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S. 01211970171	69,03	80
EURORISTORAZIONE SRL 01998810244	64,64	74,91

LOTTO 4: COMUNE DI VEROLAVECCHIA (BS)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
COOPERATIVA SANT'ANSELMO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE – ONLUS 02129160202	58,55	70
S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI SOLIDARIETA' ONLUS 01520030204	57,43	68,66

La seduta si chiude alle ore 10.45

Letto confermato e sottoscritto.

Il Presidente della Commissione: Cristina Lazzaroni

I Componenti: Gaia Pedani
Roberto Francesco Zampoleri

Il Segretario verbalizzante: Dott.ssa Daniela Mazzeo

Il Segretario verbalizzante: Dott.ssa Monica Lucia Danieletti

	 CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
<hr/> VERBALE SEDUTA DEL 31/07/2023 <i>(seduta economica oepv)</i>		

PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON POSSIBILITA' DI RINNOVO. LOTTO 1: COMUNE DI CAPRIANO DEL COLLE (BS) CIG: 9829917021 - LOTTO 2: COMUNE DI CORTENUOVA (BG) CIG: 9829951C2C - LOTTO 3: COMUNE DI MAIRANO (BS) CIG: 9830011DAF - LOTTO 4: COMUNE DI VEROLAVECCHIA (BS) CIG: 9830046A92

Il giorno **31/07/2023 alle ore 14:00** 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 Monica Lucia Danieletti.

Alle ore 14.00 viene dichiarata aperta la seduta facendo constare delle singole operazioni col presente verbale.

Sono presenti la dott.ssa Paola Cittadin quale delegata della concorrente EURORISTORAZIONE SRL e la dott.ssa Silvia Zerbinati quale delegata della concorrente COOPERATIVA SANT'ANSELMO.

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

LOTTO 1: COMUNE DI CAPRIANO DEL COLLE (BS)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S. 01211970171	69,16	80
EURORISTORAZIONE SRL 01998810244	61,58	71,23

LOTTO 2: COMUNE DI CORTENUOVA (BG)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L. 00748940160	58,65

LOTTO 3: COMUNE DI MAIRANO (BS)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S. 01211970171	69,03	80
EURORISTORAZIONE SRL 01998810244	64,64	74,91

LOTTO 4: COMUNE DI VEROLAVECCHIA (BS)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO
---------------------	-------------------	-------------------

	 CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
VERBALE SEDUTA DEL 31/07/2023 <i>(seduta economica oepv)</i>		

		RIPARAMETRATO
COOPERATIVA SANT'ANSELMO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE – ONLUS 02129160202	58,55	70
S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI SOLIDARIETA' ONLUS 01520030204	57,43	68,66

Per i lotti 1 e 4 tutte le offerte hanno superato la soglia minima, rispettivamente di 40 e 35 punti per accedere all'apertura dell'offerta economica così come specificato nel disciplinare di gara.

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

LOTTO 1: COMUNE DI CAPRIANO DEL COLLE (BS)

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO
G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S. 01211970171	€ 412.039,05	20
EURORISTORAZIONE SRL 01998810244	€ 421.186,68	15,65

LOTTO 2: COMUNE DI CORTENUOVA (BG)

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO
S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L. 00748940160	€ 96.822,00	30

LOTTO 3: COMUNE DI MAIRANO (BS)

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO
G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S. 01211970171	€ 280.260,00	20
EURORISTORAZIONE SRL 01998810244	€ 286.545,00	15,56

LOTTO 4: COMUNE DI VEROLAVECCHIA (BS)

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO
COOPERATIVA SANT'ANSELMO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE – ONLUS 02129160202	€ 435.350,40	30
S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI SOLIDARIETA' ONLUS 01520030204	€ 447.064,80	29,30

	 CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
<hr/> VERBALE SEDUTA DEL 31/07/2023 <i>(seduta economica oepv)</i>		

La graduatoria finale risulta la seguente:

LOTTO 1 CAPRIANO DEL COLLE (BS)

ORDINE DI CLASSIFICAZIONE	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO ECONOMICO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO
1	G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S. 01211970171	80	20	100
2	EURORISTORAZIONE SRL 01998810244	71,23	15,65	86,88

LOTTO 2: CORTENUOVA (BG)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO ECONOMICO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO
S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L. 00748940160	58,65	30	88,65

LOTTO 3 MAIRANO (BG)

ORDINE DI CLASSIFICAZIONE	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO ECONOMICO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO
1	G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S. 01211970171	80	20	100
2	EURORISTORAZIONE SRL 01998810244	74,91	15,56	90,47

LOTTO 4 VEROLAVECCHIA (BS)

ORDINE DI CLASSIFICAZIONE	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO ECONOMICO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO
1	COOPERATIVA SANT'ANSELMO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE – ONLUS 02129160202	70	30	100
2	S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI SOLIDARIETA' ONLUS 01520030204	68,66	29,30	97,96

Pertanto, il Responsabile del procedimento di gara:

LOTTO 1 CAPRIANO DEL COLLE (BS)

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTA DEL 31/07/2023 (<i>seduta economica oepv</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- *propone* l'aggiudicazione al concorrente primo classificato G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S., con sede legale in Brescia, via Luigi Abbiati n. 30 – C.F. e PIVA: 01211970171, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 100, offrendo un prezzo per pasto asilo nido e scuola infanzia di € 4,20, un prezzo per pasto scuola primaria di € 4,88 e un prezzo per pasto a domicilio di € 6,45, per un ribasso complessivo arrotondato del 2,37% e quindi un importo ribassato di € 412.039,05 (di cui €192.484,93 quali costi della manodopera ed € 1.800,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 1.500,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 413.539,05 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.

LOTTO 2 CORTENUOVA (BG)

- *propone* l'aggiudicazione all'unico concorrente S.I.R. SISTEMI ITALIANI – P. IVA 00748940160, con sede legale in Azzano San Paolo (BG), via Roma, n. 29 a che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 88,65, offrendo un prezzo per pasto alunni ed insegnanti pari a € 4,89, per un ribasso del 1,51% e quindi un importo ribassato di € 96.822,00 (di cui € 46.569,60 quali costi della manodopera ed € 594,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 693,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 97.515,00 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.

LOTTO 3 MAIRANO (BS)

- *propone* l'aggiudicazione al concorrente primo classificato G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S., con sede legale in Brescia, via Luigi Abbiati n. 30 – C.F. e PIVA: 01211970171, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 100, offrendo un prezzo per pasto per pasto alunni ed insegnanti pari a € 4,88 e un prezzo per pasto per pasto a domicilio pari a € 6,45, per un ribasso arrotondato del 2,38% e quindi un importo ribassato di € 280.260,00 (di cui € 129.332,56 quali costi della manodopera ed € 1.650,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 1.500,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 281.760,00 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.

LOTTO 4 VEROLAVECCHIA (BS)

- *propone* l'aggiudicazione al concorrente primo classificato COOPERATIVA SANT'ANSELMO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE – ONLUS - C.F. e PIVA: 02129160202, con sede legale in Mantova, via Gelso n. 8 che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 100, offrendo un prezzo per pasto per scuola infanzia, scuola primaria e relativo personale scolastico adulto pari a € 4,49 un prezzo per pasto per anziani e dipendenti comunali pari a € 4,49, per un ribasso complessivo arrotondato del 11,38% e quindi un importo ribassato di € 435.350,40 (di cui € 184.709,70 quali costi della manodopera ed €

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTA DEL 31/07/2023 <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>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3.994,63 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 4.854,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 440.204,40 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 14.30.

Il Responsabile del Procedimento di gara dott.ssa Monica Lucia Danieletti