

**Determinazione Dirigenziale n° 1903/2023**

**SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE - C.U.C. DI AREA VASTA - SOGGETTO
AGGREGATORE
Proposta n° 894/2023**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON POSSIBILITA' DI RINNOVO. LOTTO 1 COMUNE DI ANTEGNATE (BG) – CIG 9959746268 - LOTTO 2 COMUNE DI BRANDICO (BS) – CIG: 9959756AA6 - LOTTO 3 COMUNE DI RONCADELLE (BS) - CIG 9959764143. 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;

Richiamati altresì:

- il decreto legislativo 31 marzo 2023 n. 36, recante “Codice dei Contratti Pubblici” (d’ora innanzi “Codice”);
- il decreto legislativo 18 aprile 2016 n.50 e successive modificazioni ed integrazioni, con riferimento alle disposizioni ancora applicabili fino al 31/12/2023, ai sensi dell’art. 225, comma 2, del 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 2023-2025;
- 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 dal Comune di Antegnate (BG) in data 08/06/2023, dal Comune di Brandico (BS) in data 13/01/2023, dal Comune di Roncadelle (BS) in data 08/05/2023;
- le seguenti determinazioni a contrarre per l’indizione di una procedura di gara aperta sopra soglia comunitaria ai sensi degli articoli 14 e 71 del D.Lgs 36/2023, da aggiudicare mediante applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli articoli 108 comma 2 lett. a) e 130 del medesimo decreto:
 - n. 170 del 05/07/2023 adottata dal Comune di Antegnate (BG),
 - n. 35 del 12/07/2023 adottata dal Comune di Brandico (BS),
 - n. 332 del 05/07/2023 adottata dal Comune di Roncadelle (BS);
- la nota del 11/07/2023 (P.G. n. 000133889/2023) del Comune di Antegnate (BG), le note del 13/07/2023 (P.G. n. 00135497/2023 - P.G. n. 00135771/2023) del Comune di Brandico (BS), la nota del 06/07/2023 (P.G. n. 00131389/2023) del Comune di Roncadelle (BS), con le quali i suddetti comuni hanno richiesto alla CUC “Area Vasta Brescia” – Sede Principale di procedere all’espletamento della sopracitata procedura di gara;
- la determinazione dirigenziale n. 1508 del 13/07/2023 di approvazione del disciplinare di gara, pubblicato in data 17/07/2023 ai sensi di legge;
- la determinazione dirigenziale n. 1865 del 21.08.2028 di approvazione degli operatori economici

ammessi/esclusi;

- la determinazione dirigenziale n. 1876 del 22.08.2023 di nomina della Commissione giudicatrice;

Dato atto che il RUP della CUC, ai sensi dell'articolo 15, comma 9 del Codice, è la dott.ssa Daniela Mazzeo, Funzionario amministrativo del Settore Stazione Appaltante – C.U.C. di Area Vasta – Soggetto Aggregatore;

Dato atto che:

- per il LOTTO 1 ANTEGNATE l'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è pari ad € 633.176,40 – IVA esclusa; l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 0,00 – IVA esclusa, per un totale di € 633.176,40 – IVA esclusa;
- per il LOTTO 2 BRANDICO l'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è pari ad € 116.640,00 – IVA esclusa; l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 900,00 – IVA esclusa, per un totale di € 117.540,00 – IVA esclusa;
- per il LOTTO 3 RONCADELLE l'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è pari ad € 1.009.577,59 – IVA esclusa; l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 2.600,00 – IVA esclusa, per un totale di € 1.012.177,59 – IVA esclusa;

Visti:

- il verbale (in allegato) dei giorni 22, 23 e 24 agosto 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 24 agosto 2023, dal quale risulta che il RUP della CUC

PER IL LOTTO 1 ANTEGNATE (BG)

- *propone* l'aggiudicazione al concorrente primo classificato PUNTO RISTORAZIONE SRL, con sede legale in Gorle (BG), via Roma n. 16 – C.F. e PIVA 01419010168, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 100, offrendo un prezzo per pasto scuola, anziani e dipendenti comunali pari a € 4,93, per un ribasso arrotondato dell'1,99% e quindi un importo ribassato di € 620.588,40 (di cui € 356.492,16 quali costi della manodopera ed € 2.517,60 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 0,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 620.588,40 oltre IVA;
- *demanda* al RUP la valutazione dell'eventuale congruità dell'offerta, così come previsto dall'articolo 110, comma 1 del D.lgs. n. 36/2023.
- *demanda* al RUP l'eventuale verifica dell'equivalenza delle tutele del CCNL applicato dall'aggiudicatario, nel caso tale contratto sia diverso rispetto a quello indicato dall'Amministrazione negli atti di gara, ai sensi dell'art. 11, comma 4, del D.lgs. n. 36/2023.

PER IL LOTTO 2 BRANDICO (BS)

- *propone* l'aggiudicazione all'unico concorrente 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 offerto un prezzo per pasto alunni/insegnanti scuola primaria pari a € 4,752 per un ribasso dell'1%, e quindi un importo ribassato di € 115.473,60 (di cui € 58.381,52 quali costi della manodopera ed

Documento firmato digitalmente

€ 1.650,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 900,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 116.373,60 oltre IVA;

- *demanda* al RUP la valutazione dell'eventuale congruità dell'offerta, così come previsto dall'articolo 110, comma 1 del D.lgs. n. 36/2023.
- *demanda* al RUP l'eventuale verifica dell'equivalenza delle tutele del CCNL applicato dall'aggiudicatario, nel caso tale contratto sia diverso rispetto a quello indicato dall'Amministrazione negli atti di gara, ai sensi dell'art. 11, comma 4, del D.lgs. n. 36/2023.

PER IL LOTTO 3 RONCADELLE (BS)

- *rileva* che l'offerta presentata dal concorrente, primo classificato, non risulta anomala in quanto non supera la soglia calcolata con il metodo descritto nell'art. 23 del disciplinare;
- *propone* l'aggiudicazione al concorrente primo classificato DUSSMANN SERVICE SRL, con sede legale in Milano, via San Gregorio 55 – C.F. e PIVA 001241420211, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 99,04, offrendo un ribasso arrotondato dell'1,533% e quindi un importo ribassato di € 994.097,80 (di cui € 531.330,80 quali costi della manodopera ed € 6.840,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 2.600,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 996.697,80 oltre IVA;
- *demanda* al RUP la valutazione dell'eventuale congruità dell'offerta, così come previsto dall'articolo 110, comma 1 del D.lgs. n. 36/2023.
- *demanda* al RUP l'eventuale verifica dell'equivalenza delle tutele del CCNL applicato dall'aggiudicatario, nel caso tale contratto sia diverso rispetto a quello indicato dall'Amministrazione negli atti di gara, ai sensi dell'art. 11, comma 4, del D.lgs. n. 36/2023.

Visto l'articolo 17 comma 5, del D.Lgs. n. 36/2023, secondo il quale la proposta di aggiudicazione viene trasmessa agli organi competenti a disporre l'aggiudicazione, che la esaminano, e dopo la verifica del possesso dei requisiti in capo all'offerente, dispongono l'aggiudicazione che è immediatamente efficace;

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 22, 23 e 24 agosto 2023 relativi alla procedura di appalto per l'affidamento del **SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON POSSIBILITA' DI RINNOVO. LOTTO 1 COMUNE DI ANTEGNATE (BG) – CIG 9959746268 - LOTTO 2 COMUNE DI BRANDICO (BS) – CIG: 9959756AA6 - LOTTO 3 COMUNE DI RONCADELLE (BS) - CIG 9959764143**, proponendo l'aggiudicazione:

- per il LOTTO 1 ANTEGNATE (BG) al concorrente primo classificato PUNTO RISTORAZIONE SRL, con sede legale in Gorle (BG), via Roma n. 16 – C.F. e PIVA 01419010168, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 100, offrendo un prezzo per pasto scuola, anziani e dipendenti comunali pari a € 4,93, per un ribasso arrotondato dell'1,99% e quindi un importo ribassato di € 620.588,40 (di cui € 356.492,16 quali costi della manodopera ed € 2.517,60 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 0,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 620.588,40 oltre IVA;
- per il LOTTO 2 BRANDICO (BS) all'unico concorrente 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 offerto un prezzo per pasto alunni/insegnanti scuola primaria pari a € 4,752 per un ribasso dell'1%, e quindi un importo ribassato di € 115.473,60 (di cui € 58.381,52 quali costi della manodopera ed € 1.650,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 900,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 116.373,60 oltre IVA;
- per il LOTTO 3 RONCADELLE (BS) al concorrente primo classificato DUSSMANN SERVICE SRL, con sede legale in Milano, via San Gregorio 55 – C.F. e PIVA 001241420211, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 99,04, offrendo un ribasso arrotondato dell'1,533% e quindi un importo ribassato di € 994.097,80 (di cui € 531.330,80 quali costi della manodopera ed € 6.840,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 2.600,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 996.697,80 oltre IVA;

2) di trasmettere il presente provvedimento, corredato delle offerte di cui al punto 1, ai comuni aggiudicatori, ai fini di

a) richiedere, alternativamente, all'operatore economico aggiudicatario, ai sensi dell'art. 11, comma 4, del D. lgs. 36/2023:

- nel caso di dichiarazione in sede di offerta di applicazione del medesimo CCNL indicato dalla stazione appaltante nei documenti di gara, la dichiarazione di impegno al rispetto del predetto CCNL in fase di esecuzione;
- nel caso di dichiarazione in sede di offerta di applicazione di un diverso CCNL rispetto a quello indicato dalla stazione appaltante nei documenti di gara, la dichiarazione di equivalenza delle tutele;

b) disporre l'aggiudicazione che, dopo la verifica del possesso dei requisiti, è immediatamente efficace;

3) di dare atto che il Responsabile della CUC, ai sensi dell'articolo 15, comma 9 del Codice, è la dott.ssa Daniela Mazzeo, Funzionario amministrativo del Settore Stazione Appaltante – C.U.C. di Area Vasta – Soggetto Aggregatore;

Brescia, li 25-08-2023

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° 894/2023**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON POSSIBILITA' DI RINNOVO. LOTTO 1 COMUNE DI ANTEGNATE (BG) – CIG 9959746268 - LOTTO 2 COMUNE DI BRANDICO (BS) – CIG: 9959756AA6 - LOTTO 3 COMUNE DI RONCADELLE (BS) - CIG 9959764143. 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 25-08-2023

Il Responsabile
DANIELA MAZZEO



Determinazione Dirigenziale n° 1903/2023

**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 ANTEGNATE (BG) – CIG 9959746268 - LOTTO 2 COMUNE DI BRANDICO (BS) – CIG: 9959756AA6 - LOTTO 3 COMUNE DI RONCADELLE (BS) - CIG 9959764143. 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 25-08-2023 per giorni quindici consecutivi.

Brescia, li 25-08-2023

Il Responsabile
DANIELA MAZZEO

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 22, 23 e 24 AGOSTO 2023 (<i>Seduta riservata</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023</p>
---	--	---

OGGETTO: PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON POSSIBILITA' DI RINNOVO. LOTTO 1 COMUNE DI ANTEGNATE (BG) – CIG 9959746268 - LOTTO 2 COMUNE DI BRANDICO (BS) – CIG: 9959756AA6 - LOTTO 3 COMUNE DI RONCADELLE (BS) - CIG 9959764143.

Il giorno 22/08/2023 alle ore 09:00 in seduta riservata collegati da remoto, come previsto dalla lett. q dell'art. 1 del DPCM 08/03/2020, sono presenti i seguenti componenti della Commissione giudicatrice:

- *Dott. Piero Ferrari*, tecnologo alimentare, consulente, in qualità di Presidente;
- *Dott. Mario Soldo*, Funzionario E.Q. – Responsabile dell'Area Servizi alla Persona del Comune di Roncadelle, in qualità di Componente la Commissione;
- *Dott.ssa Paola Cavagnoli*, dietista nutrizionista, libera professionista 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 e i Commissari 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:

	 VERBALE SEDUTE DEL 22, 23 e 24 AGOSTO 2023 <i>(Seduta riservata)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023
---	--	--

LOTTO 1 ANTEGNATE (BG)

n°	criteri di valutazione	Punti Max	sub-criteri di valutazione	PuntiD Max	PuntiT 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 asecutrice).	2,5	1.1 ISO 22000:2018: Sistemi di gestione della sicurezza alimentare		0,5
			1.2 ISO 14001: 2015: Sistemi di gestione ambientale		0,5
			1.3 ISO 45001:2018 Certificazione salute e sicurezza sul lavoro		0,5
			1.4 SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa		0,5
			1.5 ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari		0,5
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	17	2.1 Modalità operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate, modalità di selezione dei fornitori, logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità e le caratteristiche ambientali, nonché i criteri premianti CAM.	4	
			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, organizzazione del Centro Cottura, organizzazione del servizio nei refettori. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale.	4	
			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.	4	
			2.4 Progetto gradimento: descrizione delle azioni proposte per la valutazione del livello di gradimento del menù. (art. H del Capitolato Specifico)	3	

	 VERBALE SEDUTE DEL 22, 23 e 24 AGOSTO 2023 <i>(Seduta riservata)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023
---	--	--

			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 EMERGENZE	5	3.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale : sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte.	2,5	
			3.2	Struttura aziendale in grado di affrontare le emergenze. Centri cottura e magazzini, tecnici, menù d'emergenza, ecc.: sarà valutata la completezza e affidabilità del piano	2,5	
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	7,5	4.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile del servizio (anni di esperienza maturati nel settore) 2 PUNTI= esperienza oltre 10 anni; 1 PUNTI= esperienza da 3 a 10 anni; 0 PUNTI = esperienza inferiore a 3 anni)		2
			4.2	Responsabile del servizio : presenza presso la sede dell'impresa. 1 PUNTO= presenza superiore alle 21 h/W; 0,5 PUNTI = presenza superiore alle 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 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	Organizzazione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori con indicazione delle attività di impiego.	2	
			4.5	Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.	1,5	

	 VERBALE SEDUTE DEL 22, 23 e 24 AGOSTO 2023 <i>(Seduta riservata)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023
---	--	--

			5.4	Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari: 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	4	6.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura (indicare anche la modalità di manutenzione). 4 PUNTI = almeno quadrimestrale; 3 PUNTO = semestrale; 2 PUNTI = almeno annuale 0 PUNTI = oltre l'anno		4
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)	20	8.1	Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato).	5	
			8.2	N. pasti gratuiti garantiti: fino a 3 pasti al giorno 2 punti; più di 3 pasti giorno = 3 punti		3
			8.3	Miglioria Gestionale all'interno di AppNet: progetto di rilevazione delle presenze, prenotazione pasto con invio dati telematici al Comune	4	
			8.4	Ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni. 2 PUNTI = almeno 200 ore annuali; 1 PUNTI= da 100 a 199 ore annuali; 0 PUNTI = fino a 99 ORE ANNUALI		2
			8.5	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari (es: cessione gratuita delle eccedenze per rifugi per animali)	2	

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023
VERBALE SEDUTE DEL 22, 23 e 24 AGOSTO 2023 <i>(Seduta riservata)</i>		

			8.6	Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni di Ciascun Comune per max 100 persone. 1 PUNTO ogni rinfresco offerto, max 2 punti		2
			8.7	Fornitura merenda sana agli alunni della Scuola Primaria. n. 1 merenda mensile = 1 punti n. 2 o più merende mensili = 2 punti		2
		70			41,5	28,5

LOTTO 2 BRANDICO (BS)

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).	2,5	1.1	ISO 22000:2018: Sistemi di gestione della sicurezza alimentare		0,5
			1.2	ISO 14001: 2015: Sistemi di gestione ambientale		0,5
			1.3	ISO 45001:2018 Certificazione salute e sicurezza sul lavoro		0,5
			1.4	SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa		0,5
			1.5	ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari		0,5
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	17	2.1	Modalità operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate, modalità di selezione dei fornitori, logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità e le caratteristiche ambientali, nonché i criteri premianti CAM.	4	
			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, organizzazione del Centro Cottura, organizzazione del servizio nei refettori. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale.	4	

	 VERBALE SEDUTE DEL 22, 23 e 24 AGOSTO 2023 <i>(Seduta riservata)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023
---	--	--

			<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 Progetto gradimento: descrizione delle azioni proposte per la valutazione del livello di gradimento del menù. (art. H del Capitolato Specifico)</p> <p>2.5 Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superficie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la Completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale, acqua. Sarà valutata la completezza del sistema di tracciabilità</p>	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p>	
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	5	<p>3.1 Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale: sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte</p> <p>3.2 Struttura aziendale in grado di affrontare le emergenze. Centri cottura e magazzini, tecnici, menù d'emergenza, ecc.: sarà valutata la completezza e affidabilità del piano</p>	<p>2,5</p> <p>2,5</p>	
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	7,5	<p>4.1 Curriculum formativo e professionale di Responsabile del servizio (anni di esperienza maturati nel settore) 2 PUNTI= esperienza oltre 10 anni; 1 PUNTI= esperienza da 3 a 10 anni; 0 PUNTI = esperienza inferiore a 3 anni)</p> <p>4.2 Responsabile del servizio: presenza presso la sede dell'impresa. 1 PUNTO= presenza superiore alle 21 h/W; 0,5 PUNTI = presenza superiore alle 10 h/W sino a 20 h/W; 0 PUNTI = presenza inferiore alle 10 h/W</p> <p>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</p> <p>4.4 Organizzazione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori con indicazione delle attività di impiego.</p> <p>4.5 Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.</p>	<p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>1,5</p>	

	 VERBALE SEDUTE DEL 22, 23 e 24 AGOSTO 2023 <i>(Seduta riservata)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023
---	--	--

6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA	4	6.1 Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura (indicare anche la modalità di manutenzione). 4 PUNTI = almeno quadrimestrale; 3 PUNTO = semestrale; 2 PUNTI = almeno annuale 0 PUNTI = oltre l'anno		4
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) 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	
8	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	20	8.1 Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato). 8.2 N. pasti gratuiti garantiti: fino a 3 pasti al giorno 2 punti; più di 3 pasti al giorno = 3 punti 8.3 Miglioria Gestionale all'interno di AppNet: progetto di rilevazione delle presenze , prenotazione pasto con invio dati telematici al Comune 8.4 Ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni. 2 PUNTI = almeno 200 ore annuali; 1 PUNTI= da 100 a 199 ore annuali; 0 PUNTI = fino a 99 ORE ANNUALI 8.5 Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari (es: cessione gratuita delle eccedenze per rifugi per animali) 8.6 Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni di Ciascun Comune per max 100 persone. 1 PUNTO ogni rinfresco offerto, max 2 punti 8.7 Fornitura merenda sana agli alunni della Scuola Primaria. n. 1 merenda mensile = 1 punti n. 2 o più merende mensili = 2 punti	5 4 2 2	3 2 2
		70		41,5	28,5

	 VERBALE SEDUTE DEL 22, 23 e 24 AGOSTO 2023 <i>(Seduta riservata)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023
---	--	--

LOTTO 3 RONCADELLE (BS)

Criterio	Criteri di valutazione	Punti max	Sub-criterio	Sub-criteri di valutazione	Punti D max	Punti Q max	Punti T max
1	CERTIFICAZIONI: (in caso di raggruppamento le certificazioni devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile dalla consorziata esecutrice).	5	1.1	UNI EN ISO 9001:2015: conformità del sistema di gestione qualità - ambito ristorazione collettiva e/o scolastica			1
			1.2	UNI EN ISO 22000:2018: conformità del sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare per almeno per almeno un sito produttivo di servizi di ristorazione scolastica			1
			1.3	ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari			3
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	20	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 per le forniture tempestive e di qualità e le caratteristiche ambientali, anche in relazione ai criteri CAM.	4		
			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 l'organizzazione e l'affidabilità. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale.	4		
			2.3	Piano di gestione delle diete (sanitarie, leggere, etico-religiose): vengono valutate le modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate e le garanzie di sicurezza del sistema proposto.	4		
			2.4	Organizzazione del servizio nel refettorio della Scuola Primaria e Media: descrizione dell'organizzazione del servizio in relazione ai tre turni previsti dal capitolato d'appalto per l'anno scolastico. Saranno valutate l'organizzazione e la sua sostenibilità in relazione ai tempi di somministrazione richiesti e alla qualità del servizio.	4		

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 22, 23 e 24 AGOSTO 2023 (<i>Seduta riservata</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023</p>
---	--	---

			<p>2.5 Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superficie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la Completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale, acqua e la completezza del sistema di tracciabilità</p>	2		
			<p>2.6 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. Sarà valutata l'affidabilità e completezza del piano, il rispetto delle temperature dei pasti e l'impatto ambientale complessivo.</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>	4		
			<p>3.2 Modalità di gestione delle altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, problemi tecnici, indisponibilità temporanea di materiali, problemi relativi al trasporto dei pasti): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte.</p>	2		
4	PERSONALE	12	<p>4.1 Organizzazione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori. Rappresentazione attraverso un diagramma di Gantt delle figure impiegate (direttore-dietista - cuochi - addetti ai servizi di mensa - autisti), le attività che ognuna svolge nell'arco della giornata e le ore giornaliere con evidenza del monte ore complessivo previsto per l'intera durata dell'appalto.</p>	2		

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTE DEL 22, 23 e 24 AGOSTO 2023 (<i>Seduta riservata</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023</p>
---	--	---

			<p>4.2 Piano di formazione del personale: monte ore totale annuo medio per ciascun dipendente addetto al servizio (esclusa la formazione obbligatoria in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e in materia igienico-sanitaria). Verrà attribuito un punteggio calcolato mediante la seguente formula: $P_i = 5 * O_i / O_{max}$ nella quale: P_i = punteggio concorrente i-esimo O_i = monte-ore offerto dal concorrente i-esimo O_{max} = monte-ore dell'offerta migliore</p>	5	
			<p>4.3 Piano di formazione del personale: valutazione di coerenza e idoneità del piano formativo rispetto all'obiettivo primario di miglioramento della qualità e gradibilità del servizio e della riduzione dello scarto del cibo servito già a partire dal primo anno scolastico dell'appalto.</p>	5	
5	<p>C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)</p>	10	<p>5.1 Prodotti biologici da filiera corta o km. zero (come definiti alla sezione C, lettera b), punto 1, dei Criteri ambientali minimi approvati con D.M. 10.03.2020): Impegno ad utilizzare in appalto prodotti biologici da filiera corta o chilometro zero tra le seguenti categorie: ortaggi, frutta, legumi, cereali, pasta, riso, carne e derivati, prodotti lattiero-caseari, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati. Il concorrente deve indicare la specie o la tipologia di prodotto per le quali si assume l'impegno ad utilizzare per l'intera durata dell'appalto prodotti biologici a filiera corta o a km. zero per la preparazione di tutte le portate per le quali tali prodotti costituiscano l'ingrediente principale, in conformità ai menu di riferimento allegati al capitolato d'appalto. Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari. Saranno attribuiti 0,5 punti per ogni prodotto offerto, con il massimo di 20 prodotti.</p>		10

	 VERBALE SEDUTE DEL 22, 23 e 24 AGOSTO 2023 <i>(Seduta riservata)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023
---	--	--

6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA	4	6.1 Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura e dei refettori (indicare anche la modalità di manutenzione). Attribuzione punteggio: 4 PUNTI = almeno quadrimestrale; 2 PUNTO = almeno semestrale; 1 PUNTI = almeno annuali; 0 PUNTI = periodicità maggiore			4
7	PULIZIA E SANIFICAZIONE	2	7.1 Gestione del piano di pulizia e sanificazione e di monitoraggio degli infestanti: valutazione della pertinenza delle attività previste e delle modalità adottate per garantire l'efficacia e tempestività degli interventi e il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale.	2		
8	GRADIMENTO DEL SERVIZIO E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI	8	8.1 Piano di monitoraggio del gradimento del servizio da parte dell'utenza (alunni, insegnanti e genitori), con indicazione delle azioni che si prevede di attuare in base all'esito delle rilevazioni di gradimento che verranno effettuate.	2		
			8.2 Piano di monitoraggio e contenimento degli sprechi , con indicazione delle azioni previste per il recupero (vedasi art. 38 del capitolato d'appalto) e per la riduzione dello scarto del cibo preparato/servito, in base all'esito del monitoraggio.	2		
			8.3 Interventi ed iniziative di formazione, informazione e comunicazione per alunni, genitori e insegnanti in materia di educazione alimentare e di promozione della conoscenza e della gradibilità del servizio erogato	4		
9	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	13	9.1 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.	7		
			9.2 Proposte migliorative relative alla organizzazione degli spazi di lavoro e di posizionamento delle attrezzature nella cucina della Scuola dell'Infanzia e degli annessi locali di servizio (dispensa, magazzino, ecc.)	3		

	 VERBALE SEDUTE DEL 22, 23 e 24 AGOSTO 2023 <i>(Seduta riservata)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023
---	--	--

			9.3	Altre proposte aggiuntive, migliorative ed innovative, coerenti con gli obiettivi primari di miglioramento della qualità e gradibilità del servizio e della riduzione dello scarto del cibo servito: verranno valutate solo le proposte per le quali verrà data esplicita motivazione in relazione a tali obiettivi.	3		
	TOTALE	80			56	5	19

La seduta si chiude alle ore 12:45.

Il giorno **23/08/2023 alle ore 09:00** riprende la seduta riservata e collegati da remoto, come previsto dalla lett. q dell'art. 1 del DPCM 08/03/2020, sono presenti i medesimi componenti della Commissione giudicatrice e il segretario verbalizzante.

La Commissione giudicatrice sospende l'attività dalle ore 13:00 alle ore 14:20.

La seduta si chiude alle ore 17:25.

Il giorno **24/08/2023 alle ore 09:00** riprende la seduta riservata e collegati da remoto, come previsto dalla lett. q dell'art. 1 del DPCM 08/03/2020, sono presenti i medesimi componenti della Commissione giudicatrice e il segretario verbalizzante.

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 ANTEGNATE (BG)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
PUNTO RISTORAZIONE SRL	54,35	70
S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI SOLIDARIETA' ONLUS	50,64	65,22

LOTTO 2 BRANDICO (BS)

	 VERBALE SEDUTE DEL 22, 23 e 24 AGOSTO 2023 <i>(Seduta riservata)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023
---	--	--

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. SAS	55,95

LOTTO 3 RONCADELLE (BS)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA	55,47	72,21
SODEXO ITALIA SPA	58,03	75,55
DUSSMANN SERVICE SRL	61,45	80
CIRFOOD S.C.	57,24	74,52
SARCA CATERING SRL	57,63	75,03
ELIOR RISTORAZIONE SPA	56,45	73,49

La seduta si chiude alle ore 12:40.

Letto confermato e sottoscritto.

Il Presidente della Commissione dott. Piero Ferrari

I Componenti:

- Dott. Mario Soldo
- Dott.ssa Paola Cavagnoli

Il Segretario verbalizzante: Dott.ssa Daniela Mazzeo

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

LOTTO 1: COMUNE DI ANTEGNATE (BG) CIG: 9959746268 CODICE NUTS: ITC46

ALLEGATO AL VERBALE SEDUTA RISERVATA DEL 22/08/2022, 23/08/2023 e 24/08/2023		PUNTO RISTORAZIONE SRL										S. Lucia Società' Cooperativa Sociale di Solidarietà ONLUS				
DESCRIZIONE	PUNTEGGIO SUB ELEMEN TO "P"	PUNTEGGIO SUB ELEMEN TO "Q"	PUNTEGGIO SUB ELEMEN TO "T"	PUNTEGGIO ELEMEN TO MAX	MAX	Piero Ferrari	Mario Soldo	Paola Cavagnoli	MEDIA	PUNTEGGIO	Piero Ferrari	Mario Soldo	Paola Cavagnoli	MEDIA	PUNTEGGIO	
1	CERTIFICAZIONI (in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere posse-dute da tutti i parteci-panti e in caso di con-sorzio stabile devono essere possedute dalla consorzata esecutrice).				2,5											
1.1	ISO 22000:2018: Sistemi di gestione della sicurezza alimentare		0,5		SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI	0,5				0,50	0,5				0,50	
1.2	ISO 14001: 2015: Sistemi di gestione ambientale		0,5		SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI	0,5				0,50	0,5				0,50	
1.3	ISO 45001:2018 Certificazione salute e sicurezza sul la-voro		0,5		SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI	0,5				0,50	0				0,00	
1.4	SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa		0,5		SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI	0				0,00	0				0,00	
1.5	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				0,00	
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 im-piegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità e le caratteristiche ambientali, nonché i criteri premianti CAM.	4				0,70	0,60	0,60	0,63	2,52	0,40	0,50	0,50	0,47	1,88	
2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo pro-posto: preparazione, cottura, mantenimento delle tem-perature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veico-lati, organizzazione del Centro Cottura, organizzazione del servizio nei refettori. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramen-to dell'impatto ambientale.	4				0,50	0,40	0,50	0,47	1,88	0,70	0,60	0,60	0,63	2,52	
2.3	Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose), modalità operative con le quali vengono pre-se in carico, gestite, preparate, distribuite e sommini-strate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto.	4				0,80	0,70	0,70	0,73	2,92	0,40	0,50	0,50	0,47	1,88	
2.4	Progetto gradimento: descrizione delle azioni proposte per la valutazione del livello di gradimento del menù. (art. H del Capitolato Specifico)	3				0,80	0,60	0,70	0,70	2,10	0,40	0,30	0,40	0,37	1,11	
2.5	Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determina-zioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superfi-cie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure anali-tiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in en-trata 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				0,60	0,70	0,60	0,63	1,26	0,60	0,70	0,60	0,63	1,26	
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE				5											
3.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale: sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte.	2,5				0,40	0,40	0,40	0,40	1,00	0,50	0,60	0,50	0,53	1,33	
3.2	Struttura aziendale in grado di affrontare le emergen-ze. Centri cottura e magazzini, tecnici, menù d'em-er-genza, ecc.: sarà valutata la completezza e affidabilità del piano	2,5				0,60	0,70	0,70	0,67	1,68	0,60	0,70	0,60	0,63	1,58	
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE				7,5											
4.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile del servizio (anni di esperienza maturati nel settore) 2 PUNTI= esperienza oltre 10 anni; 1 PUNTI= esperienza da 3 a 10 anni; 0 PUNTI = esperienza inferiore a 3 anni)		2				2			2,00	2				2,00	
4.2	Responsabile del servizio: presenza presso la sede dell'impresa. 1 PUNTO= presenza superiore alle 21 h/W; 0,5 PUNTI = presenza superiore alle 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'impresa 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	

ALLEGATO AL VERBALE SEDUTA RISERVATA DEL 22/08/2022, 23/08/2023 e 24/08/2023							PUNTO RISTORAZIONE SRL					S. Lucia Società Cooperativa Sociale di Solidarietà ONLUS				
4.4	Organizzazione del personale impiegato nel centro cot-tura e nei refettori con indicazione delle attività di im-piego.	2					0,80	0,70	0,80	0,77	1,54	0,70	0,60	0,70	0,67	1,34
4.5	Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.	1,5					0,60	0,50	0,60	0,57	0,86	0,70	0,60	0,70	0,67	1,01
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Mini-sterio Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)				11											
5.1	Chilometro zero (e filiera corta) sub criterio a) fornitura di prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filie-ra 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 quan-tità indicative in kg/anno. Indicare il nome e lo stabili-mento di produzione. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno consi-derate una sola volta). La quantità dei prodotti deve co-primere l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indi-cata, 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 delle derrate alimentari. (Presentare elenco come specificato nei CAM) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la vei-colazione delle derrate alimentari 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, compre-so il biometano, in forma gassosa (gas naturale compres-so - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL). 2 PUNTI= 100% dei veicoli utilizzati 1 PUNTO= almeno 50% dei veico-li 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli				2		0				0,00	0				0,00
5.3	Comunicazioni: 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. PUNTI 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla com-missione (MAX 4 iniziative)				2		2				2,00	2				2,00
5.4	Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari: somministrazione, per la quota parte di pro-dotti alimentari che possono non essere biologici o al-trimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 ago-sto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decre-to-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in pro-porzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto.				2		0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	0,60	0,70	0,60	0,63	1,26
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA				4											
6.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura (indicare anche la modalità di manutenzione). 4 PUNTI = almeno quadrimestrale; 3 PUNTO = semestrale; 2 PUNTI = almeno annuale 0 PUNTI = oltre l'anno				4		4				4,00	4				4,00
7	INTERVENTI DI SANIFICAZIONE				3											
7.1	Gestione del piano di pulizia e sanificazione: valutazione della pertinenza delle voci inserite e delle modalità d'u-so dei prodotti. Valutazione delle modalità adottate per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale (informazione/cartellonistica o altro)	2					0,70	0,80	0,80	0,77	1,54	0,80	0,90	0,90	0,87	1,74
7.2	Piano di monitoraggio infestanti gestito da parte di ditta esterna specializzata: frequenza degli interventi di mo-nitoraggio e gestione di eventuali azioni correttive.	1					0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60
8	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)				20											
8.1	Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecni-che e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato).	5					0,80	0,90	0,90	0,87	4,35	0,70	0,80	0,80	0,77	3,85
8.2	N. pasti gratuiti garantiti: fino a 3 pasti al giorno 2 punti; più di 3 pasti giorno = 3 punti				3		3				3,00	3				3,00
8.3	Miglioria Gestionale all'interno di AppNet: progetto di rilevazione delle presenze, prenotazione pasto con invio dati telematici al Comune	4					0,80	0,70	0,90	0,80	3,20	0,80	0,70	0,80	0,77	3,08
8.4	Ore destinate a supportare il personale insegnante du-rante la consumazione del pasto da parte degli alunni. 2 PUNTI = almeno 200 ore annuali; 1 PUNTI= da 100 a 199 ore anuali; 0 PUNTI = fino a 99 ORE ANNUALI				2		2				2,00	2				2,00

ALLEGATO AL VERBALE SEDUTA RISERVATA DEL 22/08/2022, 23/08/2023 e 24/08/2023							PUNTO RISTORAZIONE SRL					S. Lucia Società Cooperativa Sociale di Solidarietà ONLUS				
8.5	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari (es: cessione gratuita delle eccedenze per rifugi per animali)	2					0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20
8.6	Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni di Ciascun Comune per max 100 persone. 1 PUNTO ogni rinfresco offerto, max 2 punti			2			2			2,00	2				2,00	
8.7	Fornitura merenda sana agli alunni della Scuola Primaria. n. 1 merenda mensile = 1 punti n. 2 o più merende mensili = 2 punti			2			2			2,00	2				2,00	
							54,35			54,35					50,64	
		41,5	0	28,5	70					70,00					65,22	
	PRESIDENTE	Piero Ferrari														
	COMMISSARIO	Mario Soldo														
	COMMISSARIO	Paola Cavagnoli														
	SEGRETARIO VERBALIZZANTE	Mazzeo Daniela														

DISCIPLINARE DI GARA
PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON POSSIBILITA' DI RINNOVO
LOTTO 2: COMUNE DI BRANDICO (BS) CIG: 9959756AA6 CODICE NUTS: ITC47

ALLEGATO AL VERBALE SEDUTA RISERVATA DEL 22/08/2022, 23/08/2023 e 24/08/2023						G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S					
	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "D"	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "Q"	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "T"	PUNTEGGIO ELEMENTO Max	Piero Ferrari	Mario Soldo	Paola Cavagnoli	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 avallimento.				2,5						
1.1	ISO 22000:2018: Sistemi di gestione della sicurezza alimentare			0,5		SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI	0,5			0,50	
1.2	ISO 14001: 2015: Sistemi di gestione ambientale			0,5		SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI	0			0,00	
1.3	ISO 45001:2018 Certificazione salute e sicurezza sul la-voro			0,5		SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI	0			0,00	
1.4	SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa			0,5		SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI	0			0,00	
1.5	ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari			0,5		SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI	0			0,00	
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO				17						
2.1	Modalità operativa di approvvigionamento e conservazio-ne delle derrate, modalità di selezione dei fornitori, logi-stica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità e le caratteristiche ambientali, nonché i criteri premianti CAM.	4					0,80	0,80	0,70	0,77	3,08
2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo propo-sto: preparazione, cottura, mantenimento delle tempera-ture, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati, organizzazione del Centro Cottura, or-ganizzazione del servizio nei refettori. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale.	4					0,80	0,70	0,80	0,77	3,08
2.3	Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose), modalità operative con le quali vengono pre-se in carico, gestite, preparate, distribuite e sommini-strate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto.	4					0,80	0,80	0,90	0,83	3,32
2.4	Progetto gradimento: descrizione delle azioni proposte per la valutazione del livello di gradimento del menù. (art. H del Capitolato Specifico)	3					0,90	0,70	0,80	0,80	2,40
2.5	Piano dei campionamenti: numero campioni e determina-zioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologi-che/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biolo-gici, 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 tracciabi-lità.	2					0,90	0,90	0,80	0,87	1,74
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE				5						
3.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale: sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte	2,5					0,90	0,80	0,70	0,80	2,00
3.2	Struttura aziendale in grado di affrontare le emergenze. Centri cottura e magazzini, tecnici, menù d'emergenza, ecc.: sarà valutata la completezza e affidabilità del piano	2,5					0,90	0,90	0,80	0,87	2,18

4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE				7,5							
4.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile del servizio (anni di esperienza maturati nel settore) 2 PUNTI= esperienza oltre 10 anni; 1 PUNTI= esperienza da 3 a 10 anni; 0 PUNTI = esperienza inferiore a 3 anni)			2				2			2,00	
4.2	Responsabile del servizio: presenza presso la sede dell'im-presa. 1 PUNTO= presenza superiore alle 21 h/W; 0,5 PUNTI = presenza superiore alle 10 h/W sino a 20 h/W; 0 PUNTI = presenza inferiore alle 10 h/W			1				1			1,00	
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				1			1,00	
4.4	Organizzazione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori con indicazione delle attività di impiego.	2						0,80	0,70	0,70	0,73	1,46
4.5	Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.	1,5						0,90	0,90	0,80	0,87	1,31
5	C.A.M. CRITERI PRE-MIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Mini-sterio Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)				11							
5.1	Chilometro zero (e filiera corta) sub criterio a) fornitura di prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera cor-ta per le seguenti categorie di alimenti: - ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. - pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della car-ne, uova, olio, passate e conserve di -pomodoro, altri pro-dotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità in-dicative in kg/anno. Indicare il nome e lo stabilimento di produzione. (Si precisa che diversi formati o diverse "spe-cie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta). La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbi-sogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coe-rente con le indicazioni dei menù stagionali e con il nume-ro 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 delle derrate alimentari. (Pre-sentare elenco come specificato nei CAM) Impegno all'uti-lizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione delle derrate alimentari a minori emissioni e a minori consumi energeti-ci, es. veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraf-finici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gasso-sa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas natura-le liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL). 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	Comunicazioni: Iniziative di comunicazione efficaci e adat-te all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di so-stenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. PUNTI 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commis-sione (MAX 4 iniziative)			2				2			2,00	
5.4	Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari: 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						0,90	0,90	0,90	0,90	1,80
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA				4							

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

LOTTO 3: COMUNE DI RONCADELLE (BS) CIG: 9959764143 CODICE NUTS: ITC47

ALLEGATO AL VERBALE SEDUTA RISERVATA DEL 22/08/2022, 23/08/2023 e 24/08/2023							SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA					SODEXO ITALIA S.P.A.					DUSSMAN SERVICE SRL					CIRFOOD S.C.					SARCA CATERING S.R.L.					ELIOR RISTORAZIONE SpA					
DESCRIZIONE		PUNTEGGIO SUB-ELEMENTO "P"	PUNTEGGIO SUB-ELEMENTO "Q"	PUNTEGGIO SUB-ELEMENTO "R"	PUNTEGGIO ELEMENTO Max	MAX/MIN	Piero Ferrari	Mario Soldo	Paola Cavagnoli	MEDIA	PUNTEGGIO	Piero Ferrari	Mario Soldo	Paola Cavagnoli	MEDIA	PUNTEGGIO	Piero Ferrari	Mario Soldo	Paola Cavagnoli	MEDIA	PUNTEGGIO	Piero Ferrari	Mario Soldo	Paola Cavagnoli	MEDIA	PUNTEGGIO	Piero Ferrari	Mario Soldo	Paola Cavagnoli	MEDIA	PUNTEGGIO	Piero Ferrari	Mario Soldo	Paola Cavagnoli	MEDIA	PUNTEGGIO	
1	CERTIFICAZIONI: (in caso di raggruppamento le certificazioni devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile dalla consorziata esecutrice).				5																																
1.1	UNI EN ISO 9001:2015: conformità del sistema di gestione qualità - ambito ristorazione collettiva e/o scolastica			1	SI: 1 PUNTO NO: 0 PUNTI		1			1,00	1			1,00	1		1,00	1		1,00	1			1,00	1		1,00	1		1,00	1			1,00	1		1,00
1.2	UNI EN ISO 22000:2018: conformità del sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare per almeno per almeno un sito produttivo di servizi di ristorazione scolastica			1	SI: 1 PUNTO NO: 0 PUNTI		1			1,00	1			1,00	1		1,00	1		1,00	1			1,00	1		1,00	1		1,00	1			1,00	1		1,00
1.3	ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari			3	SI: 3 PUNTI NO: 0 PUNTI		3			3,00	3			3,00	3		3,00	3		3,00	3			3,00	3		3,00	3		3,00	3			3,00	3		3,00
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO				20																																
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 per le forniture tempestive e di qualità e le caratteristiche ambientali, anche in relazione ai criteri CAM.	4					0,60	0,60	0,60	0,60	2,40	0,70	0,70	0,60	0,67	2,68	0,80	0,70	0,80	0,77	3,08	0,70	0,70	0,80	0,73	2,92	0,60	0,60	0,70	0,63	2,52	0,50	0,50	0,50	0,50	2,00	
2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto: preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati: saranno valutate l'organizzazione e l'affidabilità. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale.	4					0,60	0,50	0,60	0,57	2,28	0,60	0,60	0,70	0,63	2,52	0,70	0,70	0,70	0,70	2,80	0,60	0,60	0,70	0,63	2,52	0,50	0,60	0,50	0,53	2,12	0,70	0,70	0,70	0,70	2,80	
2.3	Piano di gestione delle diete (sanitarie, leggere, eticoreligiose): vengono valutate le modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate e le garanzie di sicurezza del sistema proposto.	4					0,50	0,50	0,50	0,50	2,00	0,80	0,60	0,70	0,70	2,80	0,80	0,70	0,60	0,70	2,80	0,70	0,80	0,60	0,70	2,80	0,50	0,50	0,50	0,50	2,00	0,50	0,70	0,60	0,60	2,40	

2.4	Organizzazione del servizio nel refettorio della Scuola Primaria e Media: descrizione dell'organizzazione del servizio in relazione ai tre turni previsti dal capitolato d'appalto per l'anno scolastico. Saranno valutate l'organizzazione e la sua sostenibilità in relazione ai tempi di somministrazione richiesti e alla qualità del servizio.	4					0,50	0,60	0,50	0,53	2,12	0,80	0,90	0,80	0,83	3,32	0,50	0,50	0,50	0,50	2,00	0,50	0,60	0,50	0,53	2,12	0,50	0,50	0,50	0,50	2,00	0,60	0,50	0,50	0,53	2,12	
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/palmaria, 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 e la completezza del sistema di tracciabilità	2					0,80	0,70	0,90	0,80	1,60	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,80	0,70	0,60	0,70	1,40	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20
2.6	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. Sarà valutata l'affidabilità e completezza del piano, il rispetto delle temperature dei pasti e l'impatto ambientale	2					0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	0,60	0,60	0,70	0,63	1,26	0,70	0,60	0,60	0,63	1,26	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,80	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	
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	4					0,70	0,70	0,70	0,70	2,80	0,60	0,60	0,60	0,60	2,40	0,70	0,70	0,60	0,67	2,68	0,50	0,60	0,50	0,53	2,12	0,60	0,60	0,60	0,60	2,40	0,50	0,60	0,50	0,53	2,12	
3.2	Modalità di gestione delle altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, problemi tecnici, indisponibilità temporanea di materiali, problemi relativi al trasporto dei pasti): sarà valutata la completezza e tempestività delle	2					0,70	0,80	0,80	0,77	1,54	0,60	0,70	0,70	0,67	1,34	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	0,70	0,80	0,80	0,77	1,54	0,60	0,70	0,70	0,67	1,34	
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE				12																																
4.1	Organizzazione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori. Rappresentazione attraverso un diagramma di Gantt delle figure impiegate (direttore dietista cuochi addetti ai servizi di mensa autisti), le attività che ognuna svolge nell'arco della giornata e le ore giornaliere con evidenza del monte ore	2					0,70	0,80	0,70	0,73	1,46	0,70	0,60	0,70	0,67	1,34	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	0,60	0,70	0,70	0,67	1,34	0,30	0,30	0,30	0,30	0,60	0,60	0,70	0,70	0,67	1,34	
4.2	Piano di formazione del personale: monte ore totale annuo medio per ciascun dipendente addetto al servizio (esclusa la formazione obbligatoria in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e in materia igienicosanitaria). Verrà attribuito un punteggio calcolato mediante la seguente formula: $P_i = 5 * O_i / O_{max}$ nella quale: P_i = punteggio concorrente iesimo O_i = monte ore offerto dal concorrente iesimo O_{max} = monte ore dell'offerta migliore	5				INDICARE TEMPO IN ORE	58,4	26,5			2,27	27,6				2,36	58,4				5	21,7				1,86	14,5				1,24	36,9				3,16	

4.3	Piano di formazione del personale: valutazione di coerenza e idoneità del piano formativo rispetto all'obiettivo primario di miglioramento della qualità e gradibilità del servizio e della riduzione dello scarto del cibo servito già a partire dal primo anno scolastico dell'appalto.	5					0,40	0,40	0,40	0,40	2,00	0,40	0,50	0,40	0,43	2,15	0,80	0,80	0,80	0,80	4,00	0,70	0,70	0,70	0,70	3,50	0,90	0,90	0,90	0,90	4,50	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)																																			
5.1	Prodotti biologici da filiera corta o km. zero (come definiti alla sezione C, lettera b), punto 1, dei Criteri ambientali minimi approvati con D.M. 10.03.2020); Impegno ad utilizzare in appalto prodotti biologici da filiera corta o chilometro zero tra le seguenti categorie: ortaggi, frutta, legumi, cereali, pasta, riso, carne e derivati, prodotti lattierocaseari, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati. Il concorrente deve indicare la specie o la tipologia di prodotto per le quali si assume l'impegno ad utilizzare per l'intera durata dell'appalto prodotti biologici a filiera corta o a km. zero per la preparazione di tutte le portate per le quali tali prodotti costituiscono l'ingrediente principale, in conformità ai menu di riferimento allegati al capitolato d'appalto. Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari. Saranno attribuiti 0,5 punti per ogni prodotto offerto, con il massimo di 20 prodotti.						10				10,00	10				10,00	10				10,00	10														10,00
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA																																			
6.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura e dei refettori (indicare anche la modalità di manutenzione). Attribuzione punteggio: 4 PUNTI = almeno quadrimestrale; 2 PUNTI = almeno semestrale; 1 PUNTO = almeno annuali; 0 PUNTI = periodicità						4				4,00	4				4,00	4				4,00	4														4,00
7	PULIZIA E SANIFICAZIONE																																			
7.1	Gestione del piano di pulizia e sanificazione e di monitoraggio degli infestanti: valutazione della pertinenza delle attività previste e delle modalità adottate per garantire l'efficacia e tempestività degli interventi e il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale.	2					0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	0,80	0,70	0,70	0,73	1,46	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	0,70	0,60	0,60	0,63	1,26	0,70	0,60	0,60	0,63	1,26
8	GRADIMENTO DEL SERVIZIO E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI																																			

	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTA DEL 24/08/2023 <i>(seduta economica oepv)</i></p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023</p>
---	--	---

OGGETTO: PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON POSSIBILITA' DI RINNOVO. LOTTO 1 COMUNE DI ANTEGNATE (BG) – CIG 9959746268 - LOTTO 2 COMUNE DI BRANDICO (BS) – CIG: 9959756AA6 - LOTTO 3 COMUNE DI RONCADELLE (BS) - CIG 9959764143.

Il giorno a 24/08/2023 alle ore 14.50, il RUP della CUC e segretario verbalizzante dott.ssa Daniela Mazzeo prende atto dei punteggi assegnati dalla Commissione giudicatrice alle offerte tecniche, come di seguito indicato:

LOTTO 1 ANTEGNATE (BG)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
PUNTO RISTORAZIONE SRL	54,35	70
S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI SOLIDARIETA' ONLUS	50,64	65,22

LOTTO 2 BRANDICO (BS)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. SAS	55,95

LOTTO 3 RONCADELLE (BS)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA	55,47	72,21
SODEXO ITALIA SPA	58,03	75,55
DUSSMANN SERVICE SRL	61,45	80
CIRFOOD S.C.	57,24	74,52

	 CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023
<hr/> VERBALE SEDUTA DEL 24/08/2023 <i>(seduta economica oepv)</i>		

SARCA CATERING SRL	57,63	75,03
ELIOR RISTORAZIONE SPA	56,45	73,49

Tutte le offerte hanno superato la soglia minima di 40 punti per i Lotti 1 Antegnate e 2 Brandico e la soglia minima di 48 punti per il lotto 3 Roncadelle per accedere all'apertura dell'offerta economica, così come specificato nel disciplinare di gara.

Il RUP della CUC procede all'apertura della "Busta telematica – offerta economica" presentata dalle n. 9 concorrenti e viene data lettura delle singole offerte e dei punteggi assegnati:

LOTTO 1 ANTEGNATE (BG)

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO
PUNTO RISTORAZIONE SRL	€ 620.588,40	30
S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI SOLIDARIETA' ONLUS	€ 625.527,93120	28,54

LOTTO 2 BRANDICO (BS)

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTA ECONOMICA
G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. SAS	€ 115.473,60

LOTTO 3 RONCADELLE (BS)

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA	€ 1.001.871,07	17,76
SODEXO ITALIA SPA	€ 986.858,91	19,78
DUSSMANN SERVICE SRL	€ 994.097,80	19,04
CIRFOOD S.C.	€ 984.247,73	20

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023
VERBALE SEDUTA DEL 24/08/2023 <i>(seduta economica oepv)</i>		

SARCA CATERING SRL	€ 985.347,73	19,91
ELIOR RISTORAZIONE SPA	€ 989.388,5862	19,55

La graduatoria finale per il LOTTO 1 ANTEGNATE (BG) risulta la seguente:

Ordine di Classificazione	Operatore economico	Punteggio Tecnico	Punteggio Economico	Punteggio Complessivo
1	PUNTO RISTORAZIONE SRL	70	30	100
2	S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI SOLIDARIETA' ONLUS	65,22	28,54	93,76

La graduatoria finale per il LOTTO 3 RONCADELLE (BS) risulta la seguente:

Ordine di Classificazione	Operatore economico	Punteggio Tecnico	Punteggio Economico	Punteggio Complessivo
1	DUSSMANN SERVICE SRL	80	19,04	99,04
2	SODEXO ITALIA SPA	75,55	19,78	95,33
3	SARCA CATERING SRL	75,03	19,91	94,94
4	CIRFOOD S.C.	74,52	20	94,52
5	ELIOR RISTORAZIONE SPA	73,49	19,55	93,04
6	SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA	72,21	17,76	89,97

Pertanto, il RUP della Cuc:

PER IL LOTTO 1 ANTEGNATE (BG)

- *propone* l'aggiudicazione al concorrente primo classificato PUNTO RISTORAZIONE SRL, con sede legale in Gorle (BG), via Roma n. 16 – C.F. e PIVA 01419010168, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 100, offrendo un prezzo per pasto scuola, anziani e dipendenti comunali pari a € 4,93, per un ribasso arrotondato dell'1,99% e quindi un importo ribassato di € 620.588,40 (di cui € 356.492,16 quali costi della manodopera ed € 2.517,60 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 0,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 620.588,40 oltre IVA;
- *demanda* al RUP la valutazione dell'eventuale congruità dell'offerta, così come previsto dall'articolo 110, comma 1 del D.lgs. n. 36/2023.

	 CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA <hr/> VERBALE SEDUTA DEL 24/08/2023 <i>(seduta economica oepv)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023
---	---	--

- *demanda* al RUP l'eventuale verifica dell'equivalenza delle tutele del CCNL applicato dall'aggiudicatario, nel caso tale contratto sia diverso rispetto a quello indicato dall'Amministrazione negli atti di gara, ai sensi dell'art. 11, comma 4, del D.lgs. n. 36/2023.

PER IL LOTTO 2 BRANDICO (BS)

- *propone* l'aggiudicazione all'unico concorrente 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 offerto un prezzo per pasto alunni/insegnanti scuola primaria pari a € 4,752 per un ribasso dell'1%, e quindi un importo ribassato di € 115.473,60 (di cui € 58.381,52 quali costi della manodopera ed € 1.650,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 900,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 116.373,60 oltre IVA;
- *demanda* al RUP la valutazione dell'eventuale congruità dell'offerta, così come previsto dall'articolo 110, comma 1 del D.lgs. n. 36/2023.
- *demanda* al RUP l'eventuale verifica dell'equivalenza delle tutele del CCNL applicato dall'aggiudicatario, nel caso tale contratto sia diverso rispetto a quello indicato dall'Amministrazione negli atti di gara, ai sensi dell'art. 11, comma 4, del D.lgs. n. 36/2023.

PER IL LOTTO 3 RONCADELLE (BS)

- *rileva* che l'offerta presentata dal concorrente, primo classificato, non risulta anomala in quanto non supera la soglia calcolata con il metodo descritto nell'art. 23 del disciplinare;
- *propone* l'aggiudicazione al concorrente primo classificato DUSSMANN SERVICE SRL, con sede legale in Milano, via San Gregorio 55 – C.F. e PIVA 001241420211, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 99,04, offrendo un ribasso arrotondato dell'1,533% e quindi un importo ribassato di € 994.097,80 (di cui € 531.330,80 quali costi della manodopera ed € 6.840,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 2.600,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 996.697,80 oltre IVA;
- *demanda* al RUP la valutazione dell'eventuale congruità dell'offerta, così come previsto dall'articolo 110, comma 1 del D.lgs. n. 36/2023.
- *demanda* al RUP l'eventuale verifica dell'equivalenza delle tutele del CCNL applicato dall'aggiudicatario, nel caso tale contratto sia diverso rispetto a quello indicato dall'Amministrazione negli atti di gara, ai sensi dell'art. 11, comma 4, del D.lgs. n. 36/2023.

La seduta è chiusa alle ore 15:45.

Letto confermato e sottoscritto.
Il RUP della CUC dott.ssa Daniela Mazzeo