	C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA VERBALE SEDUTE DI GARA DEL 31/5/2024 E DEL 4/6/2024	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023
---	--	---

OGGETTO: PROCEDURA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

- **LOTTO 1: COMUNE DI ALBINO (BG) – CIG B142980934**
- **LOTTO 2: COMUNE DI BRUSAPORTO (BG) – CIG B142981A07**
- **LOTTO 3: UNIONE DI COMUNI LOMBARDI ESSEVUM – CIG B142982ADA**

Il giorno 31/05/2024 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:

- Cortinovis Chiara, Istruttore Amministrativo del Comune di Albino (BG), in qualità di Presidente;
- Riccò Antonia (RUP), Responsabile Area Servizi alla Persona di Unione di Comuni Lombardi Essevum, in qualità di Componente della Commissione;
- Rosario Bua (RUP), Segretario Comunale/Responsabile del Settore Affari Generali, Socio-Culturale ed Assistenziale del Comune di Brusaporto (BG) in qualità di Componente della Commissione;

Il verbale della presente seduta è redatto ad opera del segretario verbalizzante d.ssa Manuela Corsino, 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:

LOTTO 1 – COMUNE DI ALBINO

Criteri di valutazione	Punti max	sub-criterio	Sub-criterio	Punti D max	Punti T max
1. CERTIFICAZIONI (in caso di raggruppamento le	3	1.1	ISO 22000:2018: Conformità del sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare per almeno un sito produttivo di servizi di ristorazione scolastica		0,5

	C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA VERBALE SEDUTE DI GARA DEL 31/5/2024 E DEL 4/6/2024	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023
---	--	---

certificazioni per avere diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice). Per l'attribuzione del punteggio le certificazioni devono essere allegate all'offerta tecnica anche in caso di avvalimento premiale.		1.2	ISO 14001:2015: Sistemi di gestione ambientale		0,5
		1.3	ISO 45001:2028: Certificazioni 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
		1.6	ISO 9001:2015: Conformità del servizio di gestione qualità – ambito ristorazione collettiva e/o scolastica		0,5
2. CENTRO COTTURA DI EMERGENZA	8	2.1	Distanza dalla sede municipale di Albino Entro 10 km: 5 punti		5
			Dai 10,01 ai 20 km: 3 punti		
			Oltre 20 km: 1 punto La distanza verrà calcolata tramite Google maps		
3. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E QUALITA' DEL PROCESSO PRODUTTIVO	13	3.1	Modalità operativa di approvvigionamento e rintracciabilità 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	3	
		3.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto: preparazione, conservazione delle derrate, 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. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto	3	

  	C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA VERBALE SEDUTE DI GARA DEL 31/5/2024 E DEL 4/6/2024	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023
---	---	---

			ambientale.		
		3.3	Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose). Vengono valutate le modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate, oltre alle garanzie di sicurezza del sistema proposto.	3	
		3.4	Piano dei campionamenti e delle analisi microbiologiche e chimico fisiche. Saranno valutati 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 e acqua. Sarà valutata la completezza del sistema di tracciabilità.	2	
		3.5	Piano di sanificazione dei locali. Sarà valutata la completezza del piano e l'idoneità e l'efficacia dello stesso, con particolare riguardo al rispetto della sostenibilità ambientale.	2	
4. GESTIONE DELLE EMERGENZE	4	4.1	Modalità di gestione di imprevisti ed emergenze, con particolare riferimento agli imprevisti legati al trasporto dei pasti. Sarà valutata la completezza, l'efficacia e tempestività delle soluzioni proposte.	2	
		4.2	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale. Sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte	2	
5. PERSONALE IN SERVIZIO	10	5.1	Organizzazione del personale impiegato nel centro cottura, livello di responsabilità, qualifica e monte ore. Rappresentazione attraverso un diagramma di Gantt delle figure impiegate (direttore – dietista – cuochi – addetti ai servizi di mensa – autisti), delle attività che ogni figura svolge nell'arco della giornata e delle ore giornaliere con evidenza del monte ore complessivo previsto per l'intera durata	3	

  	C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTEZZA AREA VASTA BRESCIA VERBALE SEDUTE DI GARA DEL 31/5/2024 E DEL 4/6/2024	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023
---	--	---

			dell'appalto.		
		5.2	Piano di formazione del personale: valutazione di coerenza e idoneità del piano formativo (esclusa la formazione obbligatoria in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e in materia igienico-sanitaria) 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 dell'appalto. Valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.	3	
		5.3	Curriculum formativo e professionale del Responsabile del servizio e presenza presso la sede. Saranno valutati il curriculum, con particolare riferimento agli anni di esperienza pregressa, la possibilità di contatto in caso di necessità nonché la frequenza della presenza presso la sede.	2	
		5.4	Curriculum formativo e professionale del Dietista e presenza presso la sede. Saranno valutati il curriculum, con particolare riferimento agli anni di esperienza pregressa, la possibilità di contatto in caso di necessità nonché la frequenza della presenza presso la sede.	2	
6. QUALITA' DEI PRODOTTI FORNITI	19	6.1	Prodotti biologici forniti al 100% in peso all'interno delle seguenti categorie: ortaggi, frutta, legumi, cereali, pasta. Specificare il prodotto offerto. Verrà attribuito 1 punto per ogni prodotto offerto, per un massimo di 8 punti. Per l'attribuzione del punteggio verranno considerati al massimo n. 2 prodotti offerti per ogni categoria, fermo restando il punteggio massimo complessivo di 8 punti.		8
		6.2	Prodotti BIO da km zero e filiera corta forniti al 100% in peso all'interno delle seguenti categorie: uova, ortaggi, formaggi, carne avicola. Indicare il prodotto offerto per ogni categoria. Verrà attribuito n. 1 punto per ogni prodotto offerto, rispondente alle caratteristiche richieste, per ogni categoria (massimo 1 punto per ogni categoria, anche se i prodotti offerti sono più di uno all'interno della categoria medesima).		4

  	C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA VERBALE SEDUTE DI GARA DEL 31/5/2024 E DEL 4/6/2024	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023
---	--	---

		6.3	Prodotti alimentari di origine bergamasca e da filiera corta forniti al 100% in peso all'interno delle seguenti categorie: verdura fresca, tuberi, formaggi. Indicare il prodotto offerto per ogni categoria. Verrà attribuito n. 1 punto per ogni prodotto offerto, rispondente alle caratteristiche richieste, per ogni categoria (massimo 1 punto per ogni categoria, anche se i prodotti offerti sono più di uno all'interno della categoria medesima).		3
		6.4	Fornitura di prodotti biologici provenienti da agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018 n. 141 e/o da aziende iscritte alla rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del DL 24 giugno 2014 n. 91 convertito dalla L. 11 agosto 2014 n. 116 (CAM criterio c.b.4-sub b). Punti: 1 per offerta di n. 1 prodotto (max 2 prodotti)		2
		6.5	Fornitura di prodotti biologici provenienti da commercio equo e solidale, oltre a quali previsti dai CAM (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna). Punti 1 per offerta di n. 1 prodotto, max 2 prodotti		2
7. SERVIZIO CONSEGNA PASTI A DOMICILIO	9	7.1	Mezzi di trasporto impiegati, orario e metodologie di consegna. Viene valutata la modalità di organizzazione della consegna dei pasti, con particolare riguardo alla dislocazione del territorio comunale. Indicare tempo previsto per il trasporto dal centro cottura ai diversi utenti, 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.	9	
8. MIGLIORIE AL SERVIZIO (senza oneri aggiuntivi a carico del Comune)	14	8.1	Iniziative di educazione alimentare dedicate agli utenti del Nido. Verranno valutate le modalità e le caratteristiche delle azioni proposte, nonché la prevista efficacia delle stesse.	2	
		8.2	Proposte per rilevazione del gradimento degli utenti (utenti ed eventuali caregiver per i pasti a domicilio, genitori ed educatori per l'Asilo Nido) con indicazione delle azioni che si prevede di	2	

  	 C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023
VERBALE SEDUTE DI GARA DEL 31/5/2024 E DEL 4/6/2024		

		attuare in base all'esito delle rilevazioni di gradimento che verranno effettuate.		
	8.3	Iniziative per il recupero dei pasti non distribuiti e il contenimento degli scarti prodotti, con indicazione delle azioni previste per il recupero e per la riduzione dello scarto del cibo preparato/servito, in base all'esito del monitoraggio.	3	
	8.4	Migliorie relative alle attrezzature della cucina. Verranno valutate le proposte relative alla sostituzione ed ammodernamento delle attrezzature presenti, con particolare riguardo agli interventi che permetteranno un risparmio energetico ed economico.	5	
	8.5	Migliorie relative al servizio pasti a domicilio. Verranno per esempio valutate le iniziative di educazione alimentare proposte, con particolare riferimento alle esigenze specifiche dell'utenza anziana, anche in raccordo con i medici di base del territorio.	2	
TOTALI	80		53	27

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore a 48 per il punteggio tecnico complessivo.

LOTTO 2 – COMUNE DI BRUSAPORTO

n°	criteri di valutazione	punti max	n. sub	Sub-criteri di valutazione	punti D max	punti T max
1	Certificazioni (in caso di raggruppamento le certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono	3	1.1	ISO 22000:2018: Conformità del sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare per almeno un sito produttivo di servizi di ristorazione scolastica		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	ISO 22005:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari		0,5

	C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA VERBALE SEDUTE DI GARA DEL 31/5/2024 E DEL 4/6/2024	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023
---	--	---

	essere possedute dalla consorziata esecutrice). Per l'attribuzione del punteggio le certificazioni devono essere allegate all'offerta tecnica anche in caso di avvalimento premiale		1.5	ISO 9001:2015: Conformità del servizio di gestione qualità – ambito ristorazione collettiva e/o scolastica		0,5
			1.6	SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa		0,5
2	Organizzazione del servizio	22	2.1	Modalità operative 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	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, organizzazione del Centro Cottura. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale.	3	
			2.3	Organizzazione del servizio nei locali refettorio: descrizione dell'organizzazione del servizio. Saranno valutate l'organizzazione e la sua sostenibilità in relazione ai tempi di somministrazione richiesti e alla qualità del servizio	3	
			2.4	Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose), vengono valutate le modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto.	3	

  	C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA VERBALE SEDUTE DI GARA DEL 31/5/2024 E DEL 4/6/2024	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023
---	---	---

			2.5	Gestione del Piano pulizia e di sanificazione e di monitoraggio degli infestanti: valutazione della pertinenza della attività previste e delle modalità adottante per garantire l'efficacia e tempestività degli interventi e il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale.	2	
			2.6	Manutenzione programmata: Frequenza interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura (indicare anche la modalità di manutenzione) 2 Punti = almeno quadrimestrale; 1 Punto = semestrale 0 Punti = oltre il semestre		2
			2.7	Gestione delle eccedenze di produzione (ex Legge 155/2003 – Buon Samaritano).	3	
			2.8	Progetto per la verifica annuale del grado di soddisfazione dell'utenza (Customer Satisfaction).	2	
			2.9	Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche /anno su materie prime, prodotto 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 sistema di tracciabilità.	2	
3	Organizzazione del personale	10	3.1	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) le attività che ogni figura svolge nell'arco della giornata e le ore giornaliere con evidenza del monte ore complessivo previsto per l'intera durata dell'appalto	5	
			3.2	Piano di formazione del personale: valutazione di coerenza e idoneità del piano formativo (esclusa la formazione obbligatoria in materia di	5	

    	C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA VERBALE SEDUTE DI GARA DEL 31/5/2024 E DEL 4/6/2024	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023
---	--	---

				sicurezza nei luoghi di lavoro e in materia igienico-sanitaria) 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. Valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.		
4	Gestione delle emergenze	6	4.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale: sarà valutata l'efficacia delle soluzioni adottate.	3	
			4.2	Modalità di gestione delle altre emergenze (es.: centro cottura e magazzini, problemi tecnici, indisponibilità temporanea di materiali): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte	3	
5	Centro cottura pasti scolastici	5	5.1	Centro di cottura dei pasti scolastici di emergenza: anno di costruzione/ristrutturazione, planimetria, superficie, layout con l'indicazione dei flussi produttivi, dotazioni tecnologiche, capacità produttiva, distanza dal comune, titolo di possesso.	5	
6	C.A.M. Criteri premianti Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	5	6.1	Prodotti biologici da Km zero e filiera corta: impegno ad utilizzare in appalto prodotti biologici da filiera corta e chilometro zero tra le seguenti categorie: ortaggi, frutta, legumi, cereali. La quantità indicata deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti a offrire; pasta, riso, carne e derivati, prodotti lattiero-caseari, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati. La quantità indicata 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. 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 per ogni prodotto offerto, con il massimo di 10 prodotti.		5

   	C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023
VERBALE SEDUTE DI GARA DEL 31/5/2024 E DEL 4/6/2024		

7	Migliorie (senza oneri aggiuntivi a carico del comune)	19	7.1	Corsi di educazione alimentare con particolare attenzione a quelli finalizzati alla sensibilizzazione sullo spreco, nonché ai laboratori didattici (tipologia di progetto, numero e tipologia dei destinatari, tempistica, modalità e strumenti di attuazione). 1 punto per ogni corso (max 3 punti).		3
			7.2	Integrazione e/o sostituzione di attrezzature e/o apparecchiature e/o arredi da documentare con apposite schede tecniche e materiale descrittivo, volti a migliorare la produzione dei pasti	3	
			7.3	Ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni: 4 Punti = almeno 150 ore annuali 2 Punti = da 60 a 149 ore annuali 0 Punti = fino a 59 ore annuali		4
			7.4	Fornitura merenda agli alunni della scuola primaria n. 1 merenda mensile = 1 punto n. 2 o più merende mensili = 2 punti		2
			7.5	Servizi gratuiti di catering per eventi organizzati dall'Amministrazione comunale. 1 punto per ogni servizio offerto, max 3 punti		3
			7.6	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	4	
	TOTALE	70			48	22

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore a 42 per il punteggio tecnico complessivo.

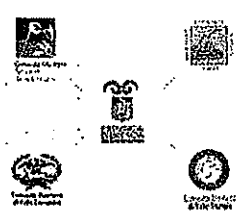
	C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023
VERBALE SEDUTE DI GARA DEL 31/5/2024 E DEL 4/6/2024		

LOTTO 3 – UNIONE DI COMUNI ESSEVUM

	Criteria di valutazione	Punti max	sub-criterio	Sub-criterio	Punti D max	Punti T max
1	CERTIFICAZIONI (in caso di raggruppamento le 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). Per l'attribuzione del punteggio le certificazioni devono essere allegare all'offerta tecnica, anche in caso di avvalimento premiale.	3	1.1	ISO 22000:2018: Conformità del sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare per almeno un sito produttivo di servizi di ristorazione scolastica		0,5
			1.2	ISO 14001:2015: Sistemi di gestione ambientale		0,5
			1.3	ISO 45001:2028: Certificazioni 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
			1.6	ISO 9001:2015: Conformità del servizio di gestione qualità – ambito ristorazione collettiva e/o scolastica		0,5
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	28	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	6	
			2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto: preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati, organizzazione del Centro Cottura. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il	8	

  	C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA VERBALE SEDUTE DI GARA DEL 31/5/2024 E DEL 4/6/2024	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023
---	--	---

			miglioramento dell'impatto ambientale.		
		2.3	Organizzazione del servizio nei refettori delle scuole o nelle aule: descrizione dell'organizzazione del servizio in relazione ai turni previsti dal capitolato per l'anno scolastico. Saranno valutate l'organizzazione e la sua sostenibilità in relazione ai tempi di somministrazione richiesti e alla qualità del servizio.	6	
		2.4	Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose), vengono valutate le modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto.	3	
		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 e acqua. Sarà valutata la completezza del sistema di tracciabilità	2	
		2.6	Piano trasporti: tempi previsto 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.	3	

	C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA VERBALE SEDUTE DI GARA DEL 31/5/2024 E DEL 4/6/2024	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023
---	--	---

3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	4	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 delle altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, problemi tecnici, indispensabilità temporanea di materiali, problemi relativi al trasporto dei pasti): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte.	2	
4	GESTIONE DEL PERSONALE	8	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 ogni figura svolge nell'arco della giornata e le ore giornaliere con evidenza del monte ore complessivo previsto per l'intera durata dell'appalto	6	
			4.2	Piano di formazione del personale: valutazione di coerenza e idoneità del piano formativo (esclusa la formazione obbligatoria in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e in materia igienico-sanitaria) 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. 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	Criterio 1, subcriterio a) Prodotti biologici da km zero e filiera corta: Impegno ad utilizzare in appalto prodotti biologici da filiera corta e chilometro zero tra le seguenti categorie: ortaggi, frutta, legumi, cereali, la quantità indicata deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire; pasta, riso, carne e derivati, prodotti lattiero-caseari, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati. La		5

  	C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTEMENTO AREA VASTA BRESCIA VERBALE SEDUTE DI GARA DEL 31/5/2024 E DEL 4/6/2024	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023
---	---	---

			quantità indicata 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. 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 10 prodotti.		
		5.2	Criterio 2, subcriterio a) 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 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). 2 PUNTI= 100% dei veicoli utilizzati; 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli		2
		5.3	Criterio 3 Comunicazioni: Descrizione dell'impegno ad attuare 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 commissione (MAX 4 iniziative)		2
6	GRADIMENTO DEL SERVIZIO RIDUZIONE DEGLI SPRECHI	4	6.1 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		2

   	C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023
VERBALE SEDUTE DI GARA DEL 31/5/2024 E DEL 4/6/2024		

				all'esito delle rilevazioni di gradimento che verranno effettuate. Punti 0,5 punti per ogni azione ritenuta valida dalla Commissione, fino ad un massimo di 2 punti (cioè 4 azioni).		
			6.2	Piano di monitoraggio e contenimento degli sprechi, con indicazione delle azioni previste per il recupero e per la riduzione dello scarto del cibo preparato/servito, in base all'esito del monitoraggio. Punti 0,5 per ogni azione ritenuta valida dalla Commissione, fino ad un massimo di 2 punti		2
7	MANUTENZIONE PROGRAMMATA	2	7.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura (indicare anche la modalità di manutenzione). 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTI = semestrale; 0 PUNTI = oltre il semestre		2
8	INTERVENTI DI PULIZIA E DI SANIFICAZIONE	2	8.1	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	
9	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico del comune)	20	9.1	Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato).	6	
			9.2	N. pasti gratuiti garantiti: 0 pasti = 0 punti fino a 2 pasti al giorno = 1 punto; più di 2 pasti giorno = 2 punti		2
			9.3	Progetti educativi e didattici Percorsi, laboratori e iniziative di educazione alimentare ed ambientale a favore degli alunni e degli insegnanti, finalizzate a diffondere la conoscenza e la consapevolezza dell'importanza di una alimentazione sana, di corretti stili di vita e del "ben-essere" negli ambienti scolastici.	3	

  	C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023
VERBALE SEDUTE DI GARA DEL 31/5/2024 E DEL 4/6/2024		

			Per ciascun progetto/ attività dovranno essere illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati, le competenze dei professionisti coinvolti, i materiali di comunicazione e i supporti che verranno utilizzati.		
		9.4	Fornitura merenda sana agli alunni della Scuola Primaria. n. 1 merenda mensile = 1 punti n. 2 o più merende mensili = 2 punti		2
		9.5	Proposte migliorative relative alla organizzazione degli spazi di lavoro e di posizionamento delle attrezzature nel Centro Cottura di Roverbella e degli annessi locali di servizio (dispensa, magazzino, ecc)	5	
		9.6	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.	2	
	TOTALI	80		58	22

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore a 45 per il punteggio tecnico complessivo.

La Commissione giudicatrice sospende la seduta alle ore 11.30.

La seduta riprende il giorno 4/6/2024 alle ore 8.59.

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

Tutte le offerte hanno superato la soglia minima, individuata per ciascun lotto, per accedere all'apertura dell'offerta economica, così come specificato nel disciplinare di gara.

  	C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA VERBALE SEDUTE DI GARA DEL 31/5/2024 E DEL 4/6/2024	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023
---	---	---

LOTTO 1: ALBINO

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA	76,56

LOTTO 2: BRUSAPORTO

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE SRL	67,03

LOTTO 3: ESSEVUM

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA DI SOLIDARIETA' ONLUS	69,37	71,94
SODEXO ITALIA SPA SPA	77,14	80,00

A seguire la Commissione giudicatrice procede all'apertura della "Busta telematica – offerta economica" presentata dalle n. 4 concorrenti e viene data lettura delle singole offerte economiche e dei relativi punteggi assegnati:

LOTTO 1: ALBINO

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA	€ 501.263,56800	20,00

LOTTO 2: BRUSAPORTO

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO
S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE SRL	€ 434.700,00	30,00

  	C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTEENZA AREA VASTA BRESCIA VERBALE SEDUTE DI GARA DEL 31/5/2024 E DEL 4/6/2024	 Certificato di SGQ N° 50 100 14729 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023
---	--	---

LOTTO 3: ESSEVUM

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO
S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA DI SOLIDARIETA' ONLUS	€ 2.293.477,80	19,21
SODEXO ITALIA SPA SPA	€ 2.284.322,20	20,00

Le graduatorie finali risultano le seguenti:

LOTTO 1: ALBINO

Operatore economico	Punteggio Tecnico	Punteggio Economico	Punteggio Complessivo
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA	76,56	20	96,56

LOTTO 2: BRUSAPORTO

Operatore economico	Punteggio Tecnico	Punteggio Economico	Punteggio Complessivo
S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE SRL	67,03	30,00	97,03

LOTTO 3: ESSEVUM

N.	Operatore economico	Punteggio Tecnico	Punteggio Economico	Punteggio Complessivo
1	S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA DI SOLIDARIETA' ONLUS	71,94	19,21	91,15
2	SODEXO ITALIA SPA SPA	80,00	20,00	100,00

Pertanto, la Commissione giudicatrice:

- propone l'aggiudicazione:

per il LOTTO 1: ALBINO

al concorrente **SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA**, con sede legale in v.le Piave n.55 a Alzano Lombardo (BG) – C.F. e PIVA: 01424360160, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 96,56, offrendo un importo ribassato di € 501.263,568 (di cui € 327.560,40 quali costi della manodopera ed € 3.822,60 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della

	C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTEZZA AREA VASTA BRESCIA VERBALE SEDUTE DI GARA DEL 31/5/2024 E DEL 4/6/2024	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 24/07/2023 Agg. 5/12/2023
---	---	---

sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 1.529,04, per un importo contrattuale complessivo pari a € 502.792,608 oltre IVA;

per il LOTTO 2: BRUSAPORTO

al concorrente S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE SRL, con sede legale in via Roma n.29 Azzano San Paolo (BG) – C.F. e PIVA: 00748940160, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 97,03, offrendo un importo ribassato di € 434.700,00 (di cui € 232.850,00 quali costi della manodopera ed € 4.500,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 1.800,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 436.500,00 oltre IVA;

per il LOTTO 3: ESSEVUM

al concorrente primo classificato SODEXO ITALIA SPA, con sede legale in via F.lli Gracchi n.36 a Cinisello Balsamo (MI) – C.F. e PIVA: 00805980158, che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 100, offrendo un importo ribassato di € 2.284.322,20 (di cui € 1.135.835,86 quali costi della manodopera ed € 14.400,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 5.600,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 2.289.922,20 oltre IVA;

- *demanda* al RUP di ciascun lotto la valutazione dell'eventuale congruità dell'offerta, così come previsto dall'articolo 110, comma 1 del D.lgs. n. 36/2023.
- *demanda* al RUP di ciascun lotto l'eventuale verifica dell'equivalenza delle tutele del CCNL applicato dall'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 11, comma 4, del D.lgs. n. 36/2023.

La seduta è chiusa alle ore 11.30.

Letto confermato e sottoscritto.

Il Presidente della Commissione: (Chiara Cortinovis)

I Componenti: (Antonia Riccò) *Antonia Riccò*

(Rosario Bua) *Rosario Bua*

Il Segretario verbalizzante: (Manuela Corsino) _____

