

**Determinazione Dirigenziale n° 2153/2021****SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE – CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
DI AREA VASTA
Proposta n° 1853/2021**

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA
DIPENDENTI COMUNALI E OSPITI ALLOGGI PROTETTI DEL COMUNE DI
TOSCOLANO MADERNO (BS) PER IL PERIODO 2022-2026 CON OPZIONE DI RINNOVO
– CIG: 8918801B68. APPROVAZIONE VERBALI DI GARA E PROPOSTA DI
AGGIUDICAZIONE**

IL DIRIGENTE

Richiamati:

la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 11 del 29/03/2021 di approvazione del
la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 11 del 29/03/2021 di approvazione del
Documento Unico di Programmazione 2021/2023;

la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 12 del 29/03/2021 di approvazione del
Bilancio di previsione 2021/2023 e successive variazioni;

il decreto del Presidente della Provincia n. 186 del 15/06/2021 di approvazione del
Piano Esecutivo di Gestione e delle Performance 2021-2023;

il decreto del Presidente della Provincia n. 211 del 13/10/2020 di ridefinizione
dell'incarico di funzioni dirigenziali al Dott. Fabio De Marco con l'affidamento al
medesimo dell'Area dei Servizi ai Comuni, del Settore della Stazione Appaltante – CUC di
Area Vasta, del Settore della Innovazione e dei Servizi ai Comuni e della Direzione
Amministrativa del Settore Vigilanza e Sicurezza, a decorrere dal 14 ottobre 2020 e fino alla
scadenza del mandato

la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 39 in data 14/11/2019 di approvazione
dello Schema di Convenzione per la prosecuzione delle attività della Centrale Unica di
Committenza “Area Vasta Brescia”, sottoscritta da questa Provincia con le Comunità
Montane del Sebino Bresciano e della Valle Trompia in data 06/04/2020 e con la Comunità
Montana della Valle Camonica in data 27/05/2020, valida fino al 31/12/2022;

la deliberazione n. 27 in data 31/07/2017 di approvazione del Regolamento della
Centrale di Committenza Area Vasta Brescia (“Regolamento CUC”);

Documento firmato digitalmente

l'articolo 4, comma 1 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 ed elencati nella nota del Responsabile della CUC del 10 gennaio 2018 (Protocollo n. 4018/2018);

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 2021-23;

il rispetto delle misure in materia di Trasparenza e di Prevenzione della corruzione di cui al vigente Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, approvato con decreto del Presidente della Provincia n. 129 del 26/03/2021;

Richiamate:

la Convenzione con i Comuni per lo svolgimento delle attività della Centrale Unica di Convenzione con i Comuni per lo svolgimento delle attività della Centrale Unica di Committenza CUC "Area Vasta Brescia", di cui alla deliberazione del Consiglio Provinciale 26/2017, sottoscritta con il Comune in oggetto in data 10/06/2021;

la determinazione a contrarre n. 558 del 28/09/2021 adottata dal Comune di Toscolano Maderno (Prov. BS) per l'indizione di una procedura di gara aperta di rilevanza comunitaria ai sensi degli articoli 35 e 60 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e successive modificazioni e integrazioni., da aggiudicare mediante applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, del medesimo decreto;

la nota del 01/10/2021 (P.G. n. 167614/2021) - con la quale il Comune di Toscolano Maderno (Prov. BS) ha richiesto alla CUC "Area Vasta Brescia" – Sede Principale di procedere all'espletamento della sopracitata procedura di gara;

- la determinazione dirigenziale n. 1509 del 4.10.2021 di approvazione del disciplinare di gara, pubblicato in data 06.10.2021 ai sensi di legge;

la determinazione dirigenziale n. 2003/2021 di approvazione dei verbali di gara e di esclusione e ammissione degli operatori economici;

la determinazione dirigenziale n. 2008/2021 di nomina della Commissione giudicatrice;

Dato atto che l'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è pari ad € 885.000,00 – IVA esclusa; l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 1.770,00 – IVA esclusa, per un totale di € 886.770,00– IVA esclusa;

Preso atto che l'aggiudicatario ha offerto, a titolo di affitto annuale, l'importo di € 12.100,00 (a fronte di un importo a base d'asta di € 12.000,00) per complessivi € 60.500,00 nei 5 anni;

Visti i verbali (in allegato) dei giorni 16 e 23 dicembre 2021, dai quali risulta che la Commissione giudicatrice propone l'aggiudicazione all'operatore economico concorrente **SARCA CATERING S.R.L.** con sede in Brescia (Prov. BS) via A. Grandi n. 2 – C.F e P.IVA 03588030175 che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 84,53, offrendo un ribasso del 0,01% e quindi un importo ribassato di € 883.500,00 (di cui € 451.923,75 quali costi della manodopera ed € 6.000,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a €1.770,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € **885.270,00** oltre IVA.

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

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

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

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

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

DETERMINA

per le motivazioni suesposte, di approvare i verbali (in allegato) dei giorni 16 e 23 dicembre 2021 relativi alla procedura di appalto per l'affidamento del **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA DIPENDENTI COMUNALI E OSPITI ALLOGGI PROTETTI DEL COMUNE DI TOSCOLANO MADERNO (BS) PER IL PERIODO 2022-2026 CON OPZIONE DI RINNOVO – CIG: 8918801B68** proponendo l'aggiudicazione all'operatore economico concorrente concorrente **SARCA CATERING S.R.L.** con sede in Brescia (Prov. BS) via A. Grandi n. 2 – C.F e P.IVA 03588030175 che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 84,53, offrendo un ribasso del 0,01% e quindi un **importo ribassato di € 883.500,00 (di cui € 451.923,75 quali costi della manodopera ed € 6.000,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a €1.770,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 885.270,00** oltre IVA.

2) di trasmettere il presente provvedimento, corredato dell'offerta di cui al punto 1, al Comune aggiudicatore, ai fini della valutazione dei costi della manodopera - così come previsto dall'articolo 95, comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni - e dell'assunzione degli atti conseguenti, ai sensi dell'articolo 33, comma 1 del citato decreto.

Brescia, li 23-12-2021

II DIRIGENTE
FABIO DE MARCO



**PROVINCIA
DI BRESCIA**

**Proposta di Determinazione Dirigenziale
SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE – CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
DI AREA VASTA
Proposta n° 1853/2021**

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA
DIPENDENTI COMUNALI E OSPITI ALLOGGI PROTETTI DEL COMUNE DI
TOSCOLANO MADERNO (BS) PER IL PERIODO 2022-2026 CON OPZIONE DI RINNOVO
– CIG: 8918801B68. 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 23-12-2021

Il Responsabile
MONICA ROBBA



Determinazione Dirigenziale n° 2153/2021

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

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA
DIPENDENTI COMUNALI E OSPITI ALLOGGI PROTETTI DEL COMUNE DI
TOSCOLANO MADERNO (BS) PER IL PERIODO 2022-2026 CON OPZIONE DI RINNOVO
– CIG: 8918801B68. 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 23-12-2021 per giorni quindici consecutivi.

Brescia, li 23-12-2021

Il Responsabile
FABIO DE MARCO

SARCA

n	criteri di valutazione	punti max		Sub-criteri di valutazione	Sub max	Sub D max	Sub Q max	punti T max	VENTURINI	SORLINI	MONTELEONE	MEDIA	punteggio
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ	1,5	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000/2018 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	0,5			SI=0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI	0,5			0,5	0,5
			1.2	Certificazione salute e sicurezza sul lavoro ISO 45001/2018	0,5			SI=0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI	0,5			0,5	0,5
			1.3	Certificazione OHSAS 18001:2007 che certifica la gestione dei sistemi della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.	0,5			SI=0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI	0,5			0,5	0,5
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	10	2.1	Procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate	2	2			1	1	1	1	2
			2.2	Procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti	2	2			0,8	0,8	0,8	0,8	1,6
			2.3	Procedura distribuzione dei pasti in refettorio/classe (sia come servizio straordinario emergenziale in classe che come servizio ordinario in refettorio)	4	4			0,6	0,6	0,6	0,6	2,4
			2.4	Piano di sanificazione delle strutture	2	2			0,8	1	0,8	0,866667	1,7333333
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	6	3.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale	2	2			0,8	0,8	0,6	0,7333333	1,466667
			3.2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico)	2	2			0,6	0,6	0,6	0,6	1,2
			3.3	menù d'emergenza	2	2			0,4	0,4	0,4	0,4	0,8
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	7,5	4.1	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma)	3,5	3,5			0,8	0,8	0,8	0,8	2,8
			4.2	Esperienza del Responsabile del servizio in presenza presso la sede della Ditta	2			2 PUNTI= oltre 3 anni; 1 PUNTO= fino a 3 anni	2			2	2
			4.3	Esperienza del Dietista / Nutrizionista in presenza c/o la sede della Ditta	2			2 PUNTI= oltre 3 anni; 1 PUNTO= fino a 3 anni	2			2	2

SARCA

n	criteri di valutazione	punti max	Sub-criteri di valutazione	Sub max	Sub D max	Sub Q max	punti T max	VENTURINI	SORLINI	MONTELEONE	MEDIA	punteggio
4	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM	27	<p>4.1 a Chilometro zero e filiera corta sub criterio a) fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie: ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità di pasta, prodotti lattiero caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire</p>	10			0,5 PUNTI PER OGNI PRODOTTO OFFERTO (max 20)		6		6	6
			<p>4.2 b Chilometro zero e filiera corta sub criterio b) Trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con 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) e con delle misure di gestione ambientale della logistica. (presentare dichiarazione impresa che gestirà il trasporto primario)</p>	2			2 PUNTI= più di un veicolo; 1 PUNTO= un veicolo		1		1	1
			<p>4.3 a Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica (presentare elenco come specificato nei Cam) Sub criterio a) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i 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) <i>Si precisa che le incombenze legate alla ricarica (nel caso dei veicoli elettrici) e a tutte le tipologie di carburante (energia elettrica compresa) saranno a carico dell'aggiudicatario</i></p>	2			2 PUNTI = 100% dei veicoli; 1 PUNTO = almeno 50% dei veicoli; 0 PUNTI = meno del 50% dei veicoli		2		2	2

SARCA

n	criteri di valutazione	punti max	Sub-criteri di valutazione	Sub max	Sub D max	Sub Q max	punti T max	VENTURINI	SORLINI	MONTELEONE	MEDIA	punteggio	
	Ristorazione lett. C punto b.)		4.4 b) Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzino comune Sub criterio b), gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti); (presentare dichiarazione di adesione ad un sistema di gestione centralizzata)	2			PUNTI 2 per protocollo con sistema di gestione centralizzata O PUNTI = non centralizzata		0		0	0	
			4.5) 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	4	4			1	1	0,8	0,9333333	3,7333333	
			4.6 a) Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari. Sub criterio a) Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in base al numero di prodotti offerti;	5					5		5	5	
			4.7 b) Sub criterio b) Aumento (minimo del 10%) delle percentuali di fornitura biologica di pelati, polpa e passata di pomodoro (art. 8 del Capitolato Generale)	1				SI= 1 PUNTO NO= 0 PUNTI		1		1	1
			4.8 c) Sub criterio c) Aumento (minimo del 10%) percentuali di fornitura biologica di olio extravergine di oliva (art. 8 del Capitolato Generale)	1				SI= 1 PUNTO NO= 0 PUNTI		1		1	1
5	GESTIONE ECCEDEXE ALIMENTARI	4	5.1) Progetto gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi (sarà valutata la completezza, la correttezza e la congruità)	4	4			0,6	0,6	0,6	0,6	2,4	
6	INTERVENTI DI DERATIZZAZIONE/DISINFEZIONE	2	6.1) Frequenza interventi di disinfezione e derattizzazione del locale cucina e dei refettori	2			2 PUNTI: bimestrale; 1 PUNTO: trimestrale		1		1	1	

SARCA

n	criteri di valutazione	punti max	Sub-criteri di valutazione	Sub max	Sub D max	Sub Q max	punti T max	VENTURINI	SORLINI	MONTELEONE	MEDIA	punteggio
7	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	12	7.1 Inserimento nuove attrezzature, utili per il servizio in oggetto, 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 (max 6 punti complessivi)	6			2 PUNTI: per ogni attrezzatura medio grande 0,5 PUNTI: per ogni attrezzatura di piccole dimensioni	6			6	6
			7.2 Progetti di riqualificazione dei locali impiegati per la somministrazione dei pasti	4	4			0,6	0,6	0,6	0,6	2,4
			7.3 N. pasti gratuiti garantiti (minimo 3 pasti giornalieri per ogni refettorio) (sarà fatta la sommatoria tra tutti i pasti giornalieri gratuiti offerti per le diverse tipologie). <i>SI PRECISA CHE LE OFFERTE INFERIORI A 3 PASTI PER REFETTORIO NON CONSENTIRANNO L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO</i>	2		2		3 pasti			2	2
TOTALE		70		70	31,5	2	32,5					54,533333



VERBALE SEDUTA DEL 16.12.2021

(Seduta riservata)

OGGETTO: PROCEDURA APERTA SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA DIPENDENTI COMUNALI E OSPITI ALLOGGI PROTETTI DEL COMUNE DI TOSCOLANO MADERNO (BS) PER IL PERIODO 2022-2026 CON OPZIONE DI RINNOVO – CIG: 8918801B68

Il giorno 16.12.2021 alle ore 9.00 nella sala gare del Settore Stazione Appaltante – Centrale Unica di Committenza di Area Vasta della Provincia di Brescia, Palazzo Martinengo, Via Musei, n. 32 si è riunita, in seduta riservata, la suddetta Commissione giudicatrice composta da:

- VENTURINI NADIA, dipendente del Comune di Toscolano Maderno in qualità di Presidente;
- SORLINI GIORGIO, dipendente del Comune di Toscolano Maderno in qualità di Commissario;
- MONTELEONE ANTONIETTA, Consulente per la Ristorazione Collettiva Socio-Sanitaria Assistenziale, Scolastica ed Aziendale, esperta in Sicurezza Alimentare HACCP e Certificazioni di Qualità, Formatore in ambito igienico-sanitario per il personale sanitario, assistenziale ed addetti alla ristorazione, in qualità di Componente la Commissione;
- MONICA ROBBA dipendente del Settore CUC Stazione Appaltante della Provincia di Brescia in qualità di segretario verbalizzante;

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

n	criteri di valutazione	punti max		Sub-criteri di valutazione	Sub max	Sub D max	Sub Q max	punti T max
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ <i>(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</i>	1.5	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000/2018 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	0,5			SI=0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI
			1.2	Certificazione salute e sicurezza sul lavoro ISO 45001/2018	0.5			SI=0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI
			1.3	Certificazione OHSAS 18001:2007 che certifica la gestione dei sistemi della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.	0.5			SI=0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DI GARA</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 1/10/2021</p>
---	--	---

	<i>possedute dalla consorziata esecutrice)</i>							
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	10	2.1	Procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate	2	2		
			2.2	Procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti	2	2		
			2.3	Procedura distribuzione dei pasti in refettorio/classe (sia come servizio straordinario emergenziale in classe che come servizio ordinario in refettorio)	4	4		
			2.4	Piano di sanificazione delle strutture	2	2		
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	6	3.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale	2	2		
			3.2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico)	2	2		
			3.3	menù d'emergenza	2	2		
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	7,5	4.1	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma)	3,5	3,5		
			4.2	Esperienza del Responsabile del servizio in presenza presso la sede della Ditta	2			2 PUNTI= oltre 3 anni; 1 PUNTO= fino a 3 anni
			4.3	Esperienza del Dietista / Nutrizionista in presenza c/o la sede della Ditta	2			2 PUNTI= oltre 3 anni; 1 PUNTO= fino a 3 anni
4	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	27	4.1 a	Chilometro zero e filiera corta sub criterio a) fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie: ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità di pasta, prodotti lattiero caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente	10			0,5 PUNTI PER OGNI PRODOTTO OFFERTO (max 20)

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DI GARA</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 1/10/2021</p>
---	---	--

			con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire				
		4.2 b	Chilometro zero e filiera corta sub criterio b) Trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con 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) e con delle misure di gestione ambientale della logistica. (presentare dichiarazione impresa che gestirà il trasporto primario)	2			2 PUNTI= più di un veicolo; 1 PUNTO= un veicolo
		4.3 a	Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica (presentare elenco come specificato nei Cam) Sub criterio a) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i 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) <i>Si precisa che le incombenze legate alla ricarica (nel caso dei veicoli elettrici) e a tutte le tipologie di carburante (energia elettrica compresa) saranno a carico dell'aggiudicatario</i>	2			2 PUNTI = 100% dei veicoli; 1 PUNTO = almeno 50% dei veicoli; 0 PUNTI = meno del 50% dei veicoli
		4.4	Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle	2			PUNTI 2 per protocollo

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DI GARA</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 1/10/2021</p>
---	--	---

			<i>b</i>	merci come magazzinaggio comune Sub criterio b), gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti); (presentare dichiarazione di adesione ad un sistema di gestione centralizzata)				con sistema di gestione centralizzata O PUNTI = non centralizzata
			4.5	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	4	4		
			4.6 <i>a)</i>	Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari. Sub criterio a) Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in base al numero di prodotti offerti;	5			PUNTI 1 per ogni prodotto (max 5)
			4.7 <i>b)</i>	Sub criterio b) Aumento (minimo del 10%) delle percentuali di fornitura biologica di pelati, polpa e passata di pomodoro (art. 8 del Capitolato Generale)	1			SI= 1 PUNTO NO= 0 PUNTI
			4.8 <i>c</i>	Sub criterio c) Aumento (minimo del 10%) percentuali di fornitura biologica di olio extravergine di oliva (art. 8 del Capitolato Generale)	1			SI= 1 PUNTO NO= 0 PUNTI
5	GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI	4	5.1	Progetto gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi (sarà valutata la completezza, la	4	4		

	 VERBALI SEDUTE DI GARA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 1/10/2021
---	---	--

				correttezza e la congruità)				
6	INTERVENTI DI DERATTIZZAZIONE/DISINFESTAZIONE	2	6.1	Frequenza interventi di disinfezione e derattizzazione del locale cucina e dei refettori	2			2 PUNTI: bimestrale; 1 PUNTO: trimestrale
7	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	12	7.1	Inserimento nuove attrezzature, utili per il servizio in oggetto, 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 (max 6 punti complessivi)	6			2 PUNTI: per ogni attrezzatura medio grande 0,5 PUNTI: per ogni attrezzatura di piccole dimensioni
			7.2	Progetti di riqualificazione dei locali impiegati per la somministrazione dei pasti	4	4		
			7.3	N. pasti gratuiti garantiti (minimo 3 pasti giornalieri per ogni refettorio) (sarà fatta la sommatoria tra tutti i pasti giornalieri gratuiti offerti per le diverse tipologie). <i>SI PRECISA CHE LE OFFERTE INFERIORI A 3 PASTI PER REFETTORIO NON CONSENTIRANNO L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO</i>	2		2	
	TOTALE	70			70	31,5	2	32,5

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

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
SARCA CATERING S.R.L.	54,53

La seduta si chiude alle ore 11.40

	<h1>C.U.C.</h1> <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <h2>VERBALI SEDUTE DI GARA</h2>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 1/10/2021</p>
---	---	--

Letto confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE: Venturini Nadia

I COMPONENTI: Sorlini Giorgio

Monteleone Antonietta

SEGRETARIO VERBALIZZANTE:

Monica Robba

	 <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DI GARA</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 1/10/2021</p>
---	--	--

VERBALE SEDUTA DEL 23.12.2021

(seduta economica oepv)

OGGETTO: PROCEDURA APERTA SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA DIPENDENTI COMUNALI E OSPITI ALLOGGI PROTETTI DEL COMUNE DI TOSCOLANO MADERNO (BS) PER IL PERIODO 2022-2026 CON OPZIONE DI RINNOVO – CIG: 8918801B68.

Il giorno a 23.12.2021 alle ore 8:45 nella sala gare del Settore Stazione Appaltante – Centrale Unica di Committenza di Area Vasta della Provincia di Brescia, Palazzo Martinengo, Via Musei, n. 32 si è riunita, in pubblica seduta, la suddetta Commissione giudicatrice composta da:

- VENTURINI NADIA, dipendente del Comune di Toscolano Maderno in qualità di Presidente;
- SORLINI GIORGIO, dipendente del Comune di Toscolano Maderno in qualità di Commissario;
- MONTELEONE ANTONIETTA, Consulente per la Ristorazione Collettiva Socio-Sanitaria Assistenziale, Scolastica ed Aziendale, esperta in Sicurezza Alimentare HACCP e Certificazioni di Qualità, Formatore in ambito igienico-sanitario per il personale sanitario, assistenziale ed addetti alla ristorazione, in qualità di Componente la Commissione;

Alle ore 8:45 viene dichiarata aperta la seduta facendo constare delle singole operazioni col presente verbale redatto ad opera del segretario verbalizzante MONICA ROBBA, Funzionario Amministrativo del Settore Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta.

Collegati in seduta pubblica, senza presenza fisica, come previsto dalla lett. q dall’art. 1 del DPCM 08/03/2020 i seguenti soggetti:

- Maria Emanuela Civitillo, munita di delega, in rappresentanza dell’operatore Economico SARCA

Il Presidente dà lettura dei punteggi assegnati dalla Commissione giudicatrice alle offerte tecniche, come di seguito indicato:

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
SARCA CATERING S.R.L.	54,53

L’offerta ha superato la soglia minima di 42 punti per accedere all’apertura dell’offerta economica, così come specificato nel disciplinare di gara.

Oppure

La Commissione giudicatrice procede all’apertura della “Busta telematica – offerta economica” presentata dalle concorrente e viene data lettura della singola offerta e del punteggio assegnato:

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 07 20.09.2021 Aggiornato 1/10/2021
<hr/> VERBALI SEDUTE DI GARA		

Operatore economico	offerta economica (Iva esclusa)	Offerta economica complessiva nei 5 anni (Iva esclusa)	punteggio economico
SARCA CATERING S.R.L.	Prezzo a pasto € 5,89	€ 883.500,00	27
	Canone annuale € 12.100,00	€ 60.500,00	3

Il punteggio complessivo è il seguente

Ordine di Classificazione	Operatore economico	Punteggio Tecnico	Punteggio Economico	Punteggio Complessivo
1	SARCA CATERING S.R.L.	54,53	30	88,53

Pertanto, la Commissione giudicatrice:

- *rileva* che l'offerta presentata dal concorrente, primo classificato, con sede legale **SARCA CATERING S.R.L.**, non risulta anormalmente bassa, ai sensi dell'art. 97 co. 3 del d.lgs 50/2016 e che i costi della manodopera, indicati dal medesimo, risultano pari a € **451.923,75**;
- *demanda* al RUP la valutazione della congruità dei costi della manodopera;
- *prende atto che* l'aggiudicatario ha offerto, a titolo di affitto annuale, l'importo di € 12.100,00 (a fronte di un importo a base d'asta di € 12.000,00) per complessivi € 60.500,00 nei 5 anni;
- *propone l'aggiudicazione* al concorrente primo classificato **SARCA CATERING S.R.L.** con sede in Brescia (Prov. BS) via A. Grandi n. 2 – C.F e P.IVA 03588030175 che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 88,53, offrendo un ribasso del 0.01% e quindi un importo ribassato di € 883.500,00 (di cui € **451.923,75** quali costi della manodopera e € **6.000,00** quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € **1.770,00**, per un importo contrattuale complessivo pari a € **885.270,00** oltre IVA.

La seduta pubblica è chiusa alle ore 9.00

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE: Venturini Nadia

I COMPONENTI: Sorlini Giorgio
Monteleone Antonietta

SEGRETARIO VERBALIZZANTE: Monica Robba