

**Determinazione Dirigenziale n° 1573/2023**

**SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE - C.U.C. DI AREA VASTA - SOGGETTO
AGGREGATORE
Proposta n° 747/2023**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA MULTILOTTO, A RILEVANZA COMUNITARIA, PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE. LOTTO 1 COMUNE DI POMPIANO (BS) – CIG 9823868056; LOTTO 2 COMUNE DI VESCOVATO (CR) - CIG 9823897842; LOTTO 3 COMUNE DI BARIANO (BG) – CIG 9823927106; LOTTO 4 COMUNE DI BORGOSATOLLO (BS) – CIG 9823960C3E. APPROVAZIONE VERBALI DI GARA E PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE LOTTO 1 E LOTTO 3.

IL DIRIGENTE

Richiamati:

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

- il decreto del Presidente della Provincia di Brescia n. 186 del 19/07/2022 di approvazione del «Regolamento di organizzazione sul funzionamento della Centrale Unica di Committenza “Area Vasta Brescia”», vigente dal 01/01/2023;
- l'articolo 4 del Regolamento CUC, secondo il quale la Centrale di Committenza opera con il personale e i collaboratori ad essa assegnati dalla Provincia e da ciascuna Comunità Montana;

Richiamato altresì il decreto legislativo 18 aprile 2016 n.50 e successive modifiche e integrazioni, recante “Codice dei Contratti Pubblici” (d’ora innanzi “Codice”);

Verificati:

- la coerenza del presente provvedimento con l’Obiettivo operativo OBO.20 “Gestione dell’attività contrattuale e svolgimento delle funzioni di Stazione appaltante” SER.20.006 “Gestione della fase post gara” del Piano Esecutivo di Gestione e delle Performance 2022-24;
- il rispetto delle misure in materia di Trasparenza e di Prevenzione della corruzione di cui al vigente Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, approvato con decreto del Presidente della Provincia n. 95 del 16/05/2022;

Richiamate:

- la Convenzione con i Comuni per lo svolgimento delle attività della Centrale Unica di Committenza CUC “Area Vasta Brescia”, di cui alla deliberazione del Consiglio Provinciale 31/2022, sottoscritta con il Comune di Pompiano in data 09/01/2023, con il Comune di Vescovato in data 03/03/2023, con il Comune di Bariano in data 12/01/2023, con il Comune di Borgosatollo in data 02/01/2023;
- le seguenti determinazioni a contrarre per l’indizione di una procedura di gara aperta sopra soglia comunitaria ai sensi degli artt. 35, 60 e 144 del Codice, da aggiudicare mediante applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art. 95, comma 3 del Codice.
 - n. 53 del 05/05/2023 adottata dal Comune di Pompiano (BS),
 - n. 100 del 08/05/2023 adottata dal Comune di Vescovato (CR),
 - n. 94 del 04/05/2023 adottata dal Comune di Bariano (BG),
 - n. 234 del 04/05/2023 adottata dal Comune di Borgosatollo (BS)
- le seguenti note con le quali i suddetti comuni hanno richiesto alla CUC “Area Vasta Brescia” – Sede Principale di procedere all’espletamento della sopracitata procedura di gara:
 - del 08.05.2023 (P.G. N. 86232/2023) - Comune di Pompiano (BS),
 - del 09.05.2023 (P.G. N. 87759/2023) - Comune di Vescovato (CR),
 - del 08.05.2023 (P.G. N. 86300/2023) - Comune di Bariano (BG),
 - del 09.05.2023 (P.G. N. 88014/2023) - Comune di Borgosatollo (BS);
- la determinazione dirigenziale n. 893 del 15/05/2023 di approvazione del disciplinare di gara, pubblicato in data 19/05/2023 ai sensi di legge;
- la determinazione dirigenziale n. 1245 del 20/06/2023 di approvazione dei verbali di gara e

di esclusione e ammissione degli operatori economici;

- la determinazione dirigenziale n. 1298 del 23.06.2023 di nomina della Commissione giudicatrice;

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

Dato atto che:

- per il LOTTO 1 POMPIANO l'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è pari ad € 360.000,00 – IVA esclusa; l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 0,00 – IVA esclusa, per un totale di € 360.000,00 – IVA esclusa;
- per il LOTTO 2 VESCOVATO l'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è pari ad € 611.022,40 – IVA esclusa; l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 6.014,00 – IVA esclusa, per un totale di € 617.036,40 – IVA esclusa;
- per il LOTTO 3 BARIANO l'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è pari ad € 293.978,80 – IVA esclusa; l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 0,00 – IVA esclusa, per un totale di € 293.978,80 – IVA esclusa;
- per il LOTTO 4 BORGOSATOLLO l'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è pari ad € 918.002,00 – IVA esclusa; l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 1.000,00 – IVA esclusa, per un totale di € 919.002,00 – IVA esclusa;

Visti :

- il verbale (in allegato) dei giorni 26/06/2023 e 03/07/2023, dal quale risulta che la Commissione giudicatrice ha valutato le offerte tecniche dei concorrenti e attribuito il relativo punteggio in base ai criteri di valutazione stabiliti nel disciplinare di gara;
- il verbale (in allegato) del giorno 06/07/2023, dal quale risulta che il Responsabile del procedimento di gara:

per il LOTTO 1 POMPIANO 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 pluri-porzione scuola primaria di € 4,38 e un prezzo per pasto monoporzione al domicilio delle persone anziane di € 5,84, per un ribasso complessivo arrotondato del 2,67% e quindi un importo ribassato di € 350.400,00 (di cui € 137.746,02 quali costi della manodopera ed € 2.400,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 0,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 350.400,00 oltre IVA;

per il LOTTO 2 VESCOVATO formula la graduatoria dando atto che il primo classificato è il concorrente SARCA CATERING S.R.L. con sede legale in Torbole Casaglia (BS), via Travagliato n. 16– C.F. e PIVA: 03588030175 che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 99,08, offrendo un prezzo per pasto alunni e personale docente pari a € 4,7244, per un ribasso del 7% e quindi un importo ribassato di € 568.250,832 (di cui € 250.127,20 quali costi della manodopera ed € 5.320,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 6.014,00, per un importo contrattuale complessivo

pari a € 611.022,40 oltre IVA;

per il LOTTO 3 BARIANO propone l'aggiudicazione al concorrente primo classificato PUNTO RISTORAZIONE S.R.L., 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 per refezione scolastica e pasto a domicilio pari a € 5,60, per un ribasso arrotondato del 3,45% e quindi un importo ribassato di € 283.841,60 (di cui € 103.732,00 quali costi della manodopera ed € 1.015,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 0,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 283.841,60 oltre IVA;

per il LOTTO 4 BORGOSATOLLO formula la graduatoria dando atto che il primo classificato è il concorrente EURORISTORAZIONE S.R.L. con sede legale in Torri di Quartesolo (VI) via Savona n. 144 – C.F. e PIVA: 01998810244 che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 99,80, offrendo un prezzo per pasto per scuola infanzia e relativo personale scolastico adulto pari a € 4,41 un prezzo per pasto per scuola primaria/secondaria e relativo personale scolastico adulto pari a € 5,35 e un prezzo per pasto per anziani pari a € 5,44, per un ribasso complessivo arrotondato dell'0,13% e quindi un importo ribassato di € 913.816,00 (di cui € 397.479,12 quali costi della manodopera ed € 5.400,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 1.000,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 914.816,00 oltre IVA;

Viste:

- per il LOTTO 2 VESCOVATO, la lettera inoltrata con prot. gen n. 133040 del 10/07/2023 (in atti), con la quale il Settore Stazione Appaltante – C.U.C. di Area Vasta – Soggetto Aggregatore ha richiesto al concorrente, primo classificato, le spiegazioni inerenti l'offerta anomala, ai sensi dell'art. 97, commi 4 e 5 del d.lgs. 50/2016;
- per il LOTTO 4 BORGOSATOLLO la lettera inoltrata con prot. gen n. 133027 del 10/07/2023 (in atti), con la quale il Settore Stazione Appaltante – C.U.C. di Area Vasta – Soggetto Aggregatore ha richiesto al concorrente, primo classificato, le spiegazioni inerenti l'offerta anomala, ai sensi dell'art. 97, commi 4 e 5 del d.lgs. 50/2016;

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

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

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

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

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

DETERMINA

1) per le motivazioni suesposte, di approvare i verbali (in allegato) dei giorni 26/06/2023, 03/07/2023 e 06/07/2023 relativi alla procedura di appalto per l'affidamento di SERVIZIO DI RISTORAZIONE. LOTTO 1 COMUNE DI POMPIANO (BS) – CIG 9823868056; LOTTO 2 COMUNE DI VESCOVATO (CR) - CIG 9823897842; LOTTO 3 COMUNE DI BARIANO (BG) – CIG 9823927106; LOTTO 4 COMUNE DI BORGOSATOLLO (BS) – CIG 9823960C3E, proponendo l'aggiudicazione:

- **per il LOTTO 1 POMPIANO:** all'operatore economico 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 pluri-porzione scuola primaria di € 4,38 e un prezzo per pasto monoporzione al domicilio delle persone anziane di € 5,84, per un ribasso complessivo arrotondato del 2,67% e quindi un importo ribassato di € 350.400,00 (di cui € 137.746,02 quali costi della manodopera ed € 2.400,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 0,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 350.400,00 oltre IVA;
- **per il LOTTO 3 BARIANO:** all'operatore economico PUNTO RISTORAZIONE S.R.L., 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 per refezione scolastica e pasto a domicilio pari a € 5,60, per un ribasso arrotondato del 3,45% e quindi un importo ribassato di € 283.841,60 (di cui € 103.732,00 quali costi della manodopera ed € 1.015,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 0,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 283.841,60 oltre IVA;

2) di trasmettere il presente provvedimento, corredato dell'offerta di cui al punto 1, ai Comuni aggiudicatori, ai fini della valutazione sia dei costi della manodopera, così come previsto dall'articolo 95, comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni, sia dell'eventuale congruità dell'offerta, ai sensi dell'ultimo periodo del comma 6 dell'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016 e dell'assunzione degli atti conseguenti, ai sensi dell'articolo 33, comma 1 del citato decreto;

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

Brescia, li 19-07-2023

II DIRIGENTE
FABIO DE MARCO



**PROVINCIA
DI BRESCIA**

**Proposta di Determinazione Dirigenziale
SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE - C.U.C. DI AREA VASTA - SOGGETTO
AGGREGATORE
Proposta n° 747/2023**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA MULTILOTTO, A RILEVANZA COMUNITARIA, PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE. LOTTO 1 COMUNE DI POMPIANO (BS) – CIG 9823868056; LOTTO 2 COMUNE DI VESCOVATO (CR) - CIG 9823897842; LOTTO 3 COMUNE DI BARIANO (BG) – CIG 9823927106; LOTTO 4 COMUNE DI BORGOSATOLLO (BS) – CIG 9823960C3E. APPROVAZIONE VERBALI DI GARA E PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE LOTTO 1 E LOTTO 3.

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA
(Articolo 147 bis del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267)

In relazione alle proprie competenze, si esprime parere

Favorevole

Contrario

Brescia, li 18-07-2023

Il Responsabile
DANIELA MAZZEO

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DEL 28/06/2023 DEL 3/07/2023 (<i>Sedute riservate</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
---	---	---

OGGETTO: PROCEDURA APERTA MULTILOTTO, A RILEVANZA COMUNITARIA, PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE. LOTTO 1 COMUNE DI POMPIANO (BS) – CIG 9823868056; LOTTO 2 COMUNE DI VESCOVATO (CR) - CIG 9823897842; LOTTO 3 COMUNE DI BARIANO (BG) – CIG 9823927106; LOTTO 4 COMUNE DI BORGOSATOLLO (BS) – CIG 9823960C3E

Il giorno 28/06/2023 alle ore 9:03 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:

- Arch. Orizio Marco Domenico, Responsabile Area Tecnica del Comune di Borgosatollo, in qualità di Presidente della Commissione;
- Dott.ssa Tagliente Isabella, Responsabile Area Istituzionale Amministrativa del Comune di Leno, in qualità di Componente della Commissione;
- sig.ra Pandini Francesca, Istruttore amministrativo del Comune di Bariano, in qualità di Componente della Commissione;

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

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

Il segretario verbalizzante apre l'offerta tecnica o le offerte tecniche, la/e scarica dalla piattaforma Sintel e le invia ai componenti della Commissione giudicatrice, tramite posta elettronica ordinaria e per una relazione troppo pesante tramite Edes Provincia.

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:

	 VERBALI SEDUTE DEL 28/06/2023 DEL 3/07/2023 <i>(Sedute riservate)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
---	---	--

LOTTO 1 COMUNE DI POMPIANO (BS)

n°	criteri di valutazione	punti max	sub-criteri di valutazione	Punti D max	Punti Q max	Punti T max
1	CERTIFICAZIONI (in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice) Non si assegna il punteggio nel caso in cui le certificazioni siano possedute mediante avvalimento.	5	1.1 ISO 22000:2018: Sistemi di gestione della sicurezza alimentare			1
			1.2 ISO 14001: 2015: Sistemi di gestione ambientale			1
			1.3 ISO 45001:2018: Certificazione salute e sicurezza sul lavoro			1
			1.4 SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa			1
			1.5 ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari			1
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	16	2.1 Modalità operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate , modalità di selezione dei fornitori , logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità e le caratteristiche ambientali, nonché i criteri premianti CAM.	2		
			2.2 Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto: preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati, dettaglio di proposte di menu, esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima (sia a crudo - al netto degli scarti - che a cotto - con totale per pietanza), organizzazione del	4		

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DEL 28/06/2023 DEL 3/07/2023 (<i>Sedute riservate</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
---	---	---

			<p>Centro Cottura, organizzazione del servizio nei refettori: saranno valutate l'organizzazione e l'affidabilità. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale.</p>			
		2.3	<p>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>	2		
		2.4	<p>Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superficie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la Completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale, acqua. Sarà valutata la completezza del sistema di tracciabilità.</p>	3		
		2.5	<p>Piano dei trasporti: tempi previsti per il trasporto dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, LCA. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti, impatto ambientale complessivo</p>	3		
		2.6	<p>Centro di Cottura: distanza dal Centro di Cottura. Alla ditta con il centro di cottura più vicino - determinato in relazione al tempo di percorrenza- verrà attribuito il punteggio</p>	2		

	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DEL 28/06/2023 DEL 3/07/2023 (<i>Sedute riservate</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
---	---	---

			<p>massimo; alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:</p> $x = \frac{pm \times tv}{tc}$ <p>dove: <i>x</i> = punteggio da assegnare <i>pm</i> = punteggio massimo <i>tc</i> = tempo offerto di percorrenza dal centro di cottura alla scuola primaria <i>tv</i> = minor tempo offerto</p>				
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	6	3.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale : sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte	2		
			3.2	Modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze , compresi gli imprevisti legati al trasporto dei pasti (guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico...): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte	2		
			3.3	Modalità di gestione altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, tecnici, indisponibilità temporanea di materiali): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte	2		
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	4	4.1	Organizzazione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori con indicazione delle attività di impiego	2		
			4.2	Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.	2		

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTEENZA AREA VASTA BRESCIA <hr/> VERBALI SEDUTE DEL 28/06/2023 DEL 3/07/2023 <i>(Sedute riservate)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
--	---	--

5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	11	5.1 Chilometro zero (e filiera corta) - criterio 1, sub criterio a): fornitura di prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera corta per le seguenti categorie di alimenti: <u>- ortaggi, frutta, legumi, cereali:</u> indicare la/le specie e le quantità. <u>- pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di -pomodoro, altri prodotti trasformati:</u> indicare la o le tipologie e le quantità indicative in kg/anno. Indicare il nome e lo stabilimento di produzione. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta). La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari. <u>Saranno attribuiti 0,25 punti per ogni prodotto offerto, fino ad un massimo di 20 prodotti</u>			5
			5.2 Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti - criterio 2, sub criterio a). (Presentare elenco come specificato nei CAM) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, es. veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL). 100% dei veicoli utilizzati = 2 PUNTI;			2

	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DEL 28/06/2023 DEL 3/07/2023 (<i>Sedute riservate</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
---	---	---

				<p>almeno il 50% dei veicoli utilizzati = 1 PUNTO;</p> <p>meno del 50% dei veicoli utilizzati = 0 PUNTI.</p>			
			5.3	<p>Comunicazioni - criterio 3: Iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. Descrivere il progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare.</p> <p><u>Saranno attribuiti 0,50 punti per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione, fino ad un massimo di 4 iniziative</u></p>			2
			5.4	<p>Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari - criterio 4 sub criterio a: somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto.</p>	2		
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA	2	6.1	<p>Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura.</p> <p>almeno quadrimestrale = 2 PUNTI;</p> <p>semestrale = 1 PUNTO;</p> <p>oltre il semestre = 0 PUNTI,</p>			2

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DEL 28/06/2023 DEL 3/07/2023 (<i>Sedute riservate</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
---	--	---

7	INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	4	<p>7.1 Gestione del piano di pulizia e sanificazione: valutazione della pertinenza delle voci inserite e delle modalità d'uso dei prodotti. Valutazione delle modalità adottate per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale (informazione/cartellonistica o altro)</p>	2		
8	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	22	<p>8.1 Migliorie servizio pasti scolastico: inserimento di nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (<i>da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato</i>). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto</p> <p>8.2 Migliorie servizio pasti scolastico: inserimento di nuove posate in acciaio inox, stoviglie e brocche dell'acqua in melamina ad integrazione e/o in sostituzione di quelle presenti.</p> <p>8.3 Miglioria Gestionale: progetto di rilevazione delle presenze / prenotazione dei pasti con invio dati telematici al Comune</p> <p>8.4 Migliorie servizio pasti a domicilio: disponibilità a garantire il servizio anche in giorni festivi. servizio non garantito = 0 PUNTI; servizio garantito a fronte da un numero minimo di 10 utenti = 1 PUNTO; servizio garantito a fronte da un numero minimo di 5 utenti = 2 PUNTI; servizio garantito indipendentemente dal numero di utenti = 3 PUNTI</p>	4 2 3		3

	 CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
VERBALI SEDUTE DEL 28/06/2023 DEL 3/07/2023 <i>(Sedute riservate)</i>		

			8.5	Modalità dei monitoraggi/indagini/questionari (oppure modalità di verifica del gradimento), direttamente c/o i refettori, del cibo servito e iniziative volte ad agire tempestivamente per migliorare la proposta alimentare. Vanno indicate le diverse modalità adottate per verificare la soddisfazione dell'utenza	2		
			8.6	Migliorie relative a iniziative a favore del territorio: predisposizione rinfreschi per eventi organizzati dall'Amministrazione Comunale (<i>per un numero medio di 100 persone</i>) 1 evento annuo = 0 PUNTI; 2 eventi annui = 2 PUNTI; maggiore di 2 eventi annui = 4 PUNTI			4
			8.7	Migliorie relative a iniziative a favore del territorio: predisposizione rinfreschi per eventi organizzati dall'Amministrazione Comunale (<i>per un numero medio di 100 persone</i>). Disponibilità lunedì-venerdì = 1 PUNTO; Disponibilità lunedì-sabato = 2 PUNTI; Disponibilità lunedì-domenica = 4 PUNTI			4
	TOTALE	70			41	2	27

LOTTO 2 VESCOVATO

n°	criteri di valutazione	Punti Max		sub-criteri di valutazione	Punti D Max	Punti Q Max	Punti T max
1	CERTIFICAZIONI (in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute)	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

	 VERBALI SEDUTE DEL 28/06/2023 DEL 3/07/2023 <i>(Sedute riservate)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
---	---	--

<p>da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice).</p> <p>Non si assegna il punteggio nel caso in cui le certificazioni siano possedute mediante avvalimento.</p>		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.	3	
		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)	2	
		2.5 Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superficie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la Completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale, acqua. Sarà valutata la completezza del sistema di tracciabilità	2	
		2.6 Piano trasporti: tempi previsti per il trasporto dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, LCA. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti, impatto ambientale complessivo	2	

	 <p>VERBALI SEDUTE DEL 28/06/2023 DEL 3/07/2023 (<i>Sedute riservate</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
---	--	---

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		
			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	3		
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	8,5	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 (minimo 2 ore a settimana). 1 PUNTO= presenza superiore alle 5 h/W; 0,5 PUNTI= presenza superiore alle 2 h/W sino a 5 h/W; 0 PUNTI = presenza fino a 2h/W			1
			4.4 Organizzazione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori con indicazione delle attività di impiego.	3		
			4.5 Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.	1,5		
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	11	5.1 Chilometro zero (e filiera corta) sub criterio a) fornitura di prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera corta per le seguenti categorie di alimenti: <u>- ortaggi, frutta, legumi, cereali</u> : indicare la/le specie e le quantità. <u>- pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di -pomodoro, altri prodotti trasformati</u> : indicare la o le tipologie e le quantità indicative in kg/anno. Indicare il nome e lo stabilimento di produzione. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta). La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari. <u>Saranno attribuiti 0,25 punti per ogni prodotto offerto, fino ad un massimo di 20 prodotti</u>			5
			5.2 Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti.			2

	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DEL 28/06/2023 DEL 3/07/2023 (<i>Sedute riservate</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
---	--	---

			<p>(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</p>		
		5.3	<p>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 commissione (MAX 4 iniziative)</p>		2
		5.4	<p>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.</p>	2	
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA	4	<p>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</p>		4
7	INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	3	<p>7.1 Gestione del piano di pulizia e sanificazione: valutazione della pertinenza delle voci inserite e delle modalità d'uso dei prodotti. Valutazione delle modalità adottate per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale (informazione/cartellonistica o altro)</p> <p>7.2 Piano di monitoraggio infestanti gestito da parte di ditta esterna specializzata: frequenza degli interventi di monitoraggio e gestione di eventuali azioni correttive.</p>	2	
8	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione)	19	<p>8.1 Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto</p>	1	

	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DEL 28/06/2023 DEL 3/07/2023 (<i>Sedute riservate</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
---	---	---

comunale)		8.2 Progetto di riqualificazione dei locali refettorio	2		
		8.3 N. pasti gratuiti garantiti: fino a 3 pasti giorno 2 punti; più di 4 pasti giorno = 3 punti			3
		8.4 Miglioria Gestionale: progetto di rilevazione delle presenze , prenotazione pasto con invio dati telematici al Comune	1		
		8.5 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
		8.6 Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari	3		
		8.7 Predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni di Ciascun Comune per max 75 persone. 1 PUNTO ogni rinfresco offerto, max 2 punti			2
		70		43,5	

LOTTO 3 BARIANO

n°	criteri di valutazione	Punti Max	sub-criteri di valutazione	Punti D Max	Punti Q Max	Punti T max
	CERTIFICAZIONI (in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice) Non si assegna il punteggio nel caso in cui le certificazioni siano possedute mediante avalimento.	1,5	1.1 ISO 45001:2018 salute e sicurezza sul lavoro			0,5
			1.2 SA 8000: 2014 Responsabilità sociale dell'impresa			0,5
			1.3 ISO 22005:2007 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari			0,5
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	14,5	2.1 Procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate	3		
			2.2 Procedura di conservazione, preparazione cottura dei	2,5		

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DEL 28/06/2023 DEL 3/07/2023 (<i>Sedute riservate</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
---	---	---

			pasti			
		2.3	Procedura distribuzione dei pasti in refettorio	3		
		2.4	Piano delle pulizie, sanificazione , lotta agli infestanti: attrezzature, prodotti impiegati, monitoraggi effettuati. Saranno valutate completezza, razionalità, garanzie, impatto ambientale	3		
		2.5	Centro di cottura: distanza del centro di cottura Alla ditta con il centro di cottura più vicino -determinato in relazione al tempo di percorrenza- verrà attribuito il punteggio massimo.; alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula: $x = \frac{pm \times tm}{to}$ dove: x = punteggio da assegnare pm = punteggio massimo to = tempo offerto tm= tempo migliore		3	
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	9	3.1 Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale . Sarà valutata l'efficienza delle soluzioni proposte	3		
			3.2 Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto dei pasti (Es. per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico). Sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte	2		
			3.3 Modalità di gestione altre emergenze. (Esempio centri cottura e magazzini, tecnici, indisponibilità temporanea di materiali): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte.	2		
			3.4 Menù d'emergenze	2		
4	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	6	4.1 Eventuale presenza di dietista/nutrizionista presso i refettori per attività didattica illustrativi sugli aspetti nutrizionali	2		
			4.2 Descrizione del personale impiegato nel centro cottura e nel refettorio con indicazione delle attività di impiego, livelli, qualifiche, giorni orari e sede di servizio.	2		
			4.3 Piano degli interventi formativi aggiunti (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti, cronoprogramma degli interventi previsti.	2		

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DEL 28/06/2023 DEL 3/07/2023 <i>(Sedute riservate)</i></p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
---	--	---

5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	11	<p>1. Chilometro zero (e filiera corta) criterio 1, sub criterio a): fornire prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera corta per le seguenti categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>ortaggi, frutta, legumi, cereali:</u> indicare la/le specie e le quantità. - <u>pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati:</u> indicare la o le tipologie e le quantità indicative in kg/anno. <p>5.1 Indicare il nome e lo stabilimento di produzione. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta). La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari.</p> <p><u>Saranno attribuiti 0,25 punti per ogni prodotto offerto, fino ad un massimo di 20 prodotti</u></p>			5
			<p>5.2 Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti criterio2, sub criterio a). (Presentare elenco come specificato nei CAM). Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, es. veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).</p> <p>2 PUNTI = 100% dei veicoli utilizzati; 1 PUNTO = almeno 50% dei veicoli; 0 PUNTI = meno del 50% dei veicoli</p>			2
			<p>5.3 Comunicazioni (Criterio 3). Iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. Descrivere il progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare. attribuzione di punteggio: Punti 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (max 4 iniziative)</p>			2

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DEL 28/06/2023 DEL 3/07/2023 (<i>Sedute riservate</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
---	---	---

		<p>5.4 Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari (criterio 4 sub criterio a): somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'articolo 6 del decreto-legge 24.06.2014, n. 91, convertito dalla legge 11.08.2014, n. 116. Il Punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto.</p>	2		
6	2	<p>6.1 MANUTENZIONE PROGRAMMATA</p> <p>Frequenza interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del refettorio.</p> <p>2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = oltre il semestre</p>			2
7	26	<p>7.1 SERVIZI MIGLIORATIVI <i>(senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)</i></p> <p>Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto</p> <p>7.2 (Miglioria Gestionale) Descrizione delle iniziative rivolte all'utenza che usufruisce dei pasti a domicilio.</p> <p>7.3 Nr. pasti gratuiti garantiti (minimo 5 pasti settimanali ad ogni utente segnalati dai servizi sociali)</p> <p>< 5 pasti = 0 Punti 5 pasti = 1 Punto 6 pasti = 2 Punti 7 pasti = 3 Punti >7 pasti = 4 punti</p> <p>7.4 Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari</p> <p>7.5 Predisposizione rinfreschi organizzati dal Comune per max 100 persone. Il numero di rinfreschi deve essere relativo alla durata dell'appalto (escluso rinnovo)</p> <p>1 evento annuo = 2 punti 2 eventi annui = 4 punti > 2 eventi annui = 6 punti</p> <p>7.6 Fornitura merenda sana agli alunni della Scuola Primaria.</p> <p>n. 1 merenda mensile = 2 punti n. 2 o più merende mensili = 4 punti</p> <p>7.7 Progetti di miglioria del servizio.</p> <p>Descrizione dettagliata delle miglierie proposte al fine di ridurre il consumo di acqua in bottiglie di plastica</p>	3	3	4

	 VERBALI SEDUTE DEL 28/06/2023 DEL 3/07/2023 <i>(Sedute riservate)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
---	---	--

				TOTALE	40,5	3	26,5
--	--	--	--	---------------	------	---	------

LOTTO 4 BORGOSATOLLO

n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	punti D max	Punti T max
1	CERTIFICAZIONI (in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice). Non si assegna il punteggio nel caso in cui le certificazioni siano possedute mediante avvalimento.	3	1.1	ISO 45001:2018: Certificazione salute e sicurezza sul lavoro		1
			1.2	SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa		1
			1.3	ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari		1
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	24	2.1	Modalità operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate , modalità di selezione dei fornitori , logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità e le caratteristiche ambientali, nonché i criteri premianti CAM.	2	
			2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto: preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati, dettaglio di proposte di menù, esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima (sia a crudo - al netto degli scarti - che a cotto - con totale per pietanza), organizzazione del Centro Cottura, organizzazione del servizio nei refettori: saranno valutate l'organizzazione e l'affidabilità. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento	4	

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DEL 28/06/2023 DEL 3/07/2023 (<i>Sedute riservate</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
---	---	---

			dell'impatto ambientale.		
		2.3	Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose), modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto.	4	
		2.4	Progetto Gradimento : descrizione dettagliata delle azioni proposte per la valutazione del livello di gradimento dei menù (art. H del Capitolato Specifico)	4	
		2.5	Piano dei campionamenti : numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superficie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la Completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale, acqua. Sarà valutata la completezza del sistema di tracciabilità	2	
		2.6	Piano trasporti : tempi previsti per il trasporto dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, LCA. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti, impatto ambientale complessivo	4	
		2.7	Distanza in minuti dal centro di cottura (misurabile con Google Maps). PUNTI 4: tra 15 e 25 minuti; PUNTI 2: tra 26 e 35 minuti PUNTI=0 da 36 a 45 minuti		4
3	GESTIONE DELLE	6	3.1 Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale : sarà	2	

	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DEL 28/06/2023 DEL 3/07/2023 (<i>Sedute riservate</i>)</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
---	--	---

		3.2	2	
		3.3	2	
4	6	4.1	5	
		4.2	1	
5	9	5.1		5

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
VERBALI SEDUTE DEL 28/06/2023 DEL 3/07/2023 <i>(Sedute riservate)</i>		

			fino ad un massimo di 20 prodotti		
		5.2	<p>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti criterio 2, sub criterio a). (Presentare elenco come specificato nei CAM) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, es. veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).</p> <p>2 PUNTI= 100% dei veicoli utilizzati;</p> <p>1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli</p> <p>0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli</p>		2
		5.3	<p>Comunicazioni criterio 3: Iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.</p> <p>PUNTI 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 4 iniziative)</p>		2
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA	2	<p>6.1 Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura (indicare anche la modalità di manutenzione).</p> <p>2 PUNTI = almeno quadrimestrale;</p> <p>1 PUNTO = semestrale;</p> <p>0 PUNTI = oltre il semestre</p>		2
7	INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	4	<p>7.1 Gestione del piano di pulizia e sanificazione: valutazione della pertinenza delle voci inserite e delle modalità d'uso dei prodotti. Valutazione delle modalità adottate per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale (informazione/cartellonistica o</p>	2	

	 CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA <hr/> VERBALI SEDUTE DEL 28/06/2023 DEL 3/07/2023 <i>(Sedute riservate)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
---	---	--

			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	
8	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	16	8.1	MIGLIORIE DI NATURA STRUTTURALE E/O STRUMENTALE: descrizione dettagliata delle migliorie proposte, di cui sono riportati alcuni esempi nell'art. T del Capitolato Specifico	7	
			8.2	MIGLIORIE RELATIVE AL SERVIZIO: descrizione dettagliata delle migliorie proposte, di cui sono riportati alcuni esempi nell'art. T del Capitolato Specifico	2	
			8.3	MIGLIORIE DI NATURA SOCIALE: descrizione dettagliata delle migliorie proposte, di cui sono riportati alcuni esempi nell'art. T del Capitolato Specifico	3	
			8.4	MIGLIORIE RELATIVE A INIZIATIVE A FAVORE DEL TERRITORIO: descrizione dettagliata delle migliorie proposte, di cui sono riportati alcuni esempi nell'art. T del Capitolato Specifico	4	
	TOTALE	70			52	18

La Commissione giudicatrice sospende l'attività dalle ore 12:00 del giorno 28/06/2023.

Il giorno **03/07/2023 alle ore 10:00** riprende la seduta riservata e collegati da remoto, come previsto dalla lett. q dell'art. 1 del DPCM 08/03/2020, sono presenti i componenti della Commissione giudicatrice

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

	 CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA <hr/> VERBALI SEDUTE DEL 28/06/2023 DEL 3/07/2023 <i>(Sedute riservate)</i>	 <i>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</i> IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
---	---	--

LOTTO 1 POMPIANO (BS)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. SAS - P.IVA 01211970171	59,81

LOTTO 2 VESCOVATO (CR)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
VOLPI PIETRO SRL - P.IVA 01939920185	61,06	67,97
SARCA CATERING SRL - P.IVA 03588030175	62,23	69,28
CIRFOOD S.C. - P.IVA 00464110352	62,88	70
CAMST SOC. COOP A R.L. - P.IVA 00311310379	58,38	64,99

LOTTO 3 BARIANO (BG)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
EURORISTORAZIONE SRL - P.IVA 01998810244	58,14	63,99
PUNTO RISTORAZIONE SRL - P.IVA 01419010168	63,60	70,00

LOTTO 4 BORGOSATOLLO (BS)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
SARCA CATERING SRL - P.IVA 03588030175	62,32	69,38
EURORISTORAZIONE SRL - P.IVA 01998810244	62,88	70,00
CIRFOOD S.C. - P.IVA 00464110352	62,04	69,06

	<h1>C.U.C.</h1> <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <h2>VERBALI SEDUTE DEL 28/06/2023 DEL 3/07/2023</h2> <p><i>(Sedute riservate)</i></p>	 <p><i>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</i></p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
---	--	--

La seduta si chiude alle ore 12:30.

Letto confermato e sottoscritto.

Il Presidente della Commissione: Marco Domenico Orizio

I Componenti:

- Isabella Tagliente
- Francesca Pandini

Il Segretario verbalizzante: Daniela Mazzeo

PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA, PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, N. 4 LOTTI. CODICE NUTS: ITC4										
LOTTO 1 COMUNE DI POMPIANO (BS)				G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. SAS. - P.IVA 01211970171						
DESCRIZIONE	PUNTEGGIO SUB ELEMEN TO "a"	PUNTEGGIO SUB ELEMEN TO "b"	PUNTEGGIO SUB ELEMEN TO "c"	PUNTEGGIO SUB ELEMEN TO "d"	MAX	Oriolo	Tegliente	Pendini	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 consorzata esecutrice) Non si assegna il punteggio nel caso in cui le certificazioni siano possedute mediante avvalimento.									
1.1	ISO 22000:2018: Sistemi di gestione della sicurezza alimentare		1		SL 1 PUNTO NO: 0 PUNTI					1,00
1.2	ISO 14001: 2015: Sistemi di gestione ambientale		1		SL 1 PUNTO NO: 0 PUNTI					1,00
1.3	ISO 45001:2018: Certificazione salute e sicurezza sul lavoro		1		SL 1 PUNTO NO: 0 PUNTI					0,00
1.4	SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa		1		SL 1 PUNTO NO: 0 PUNTI					0,00
1.5	ISO 22005:2007; oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari		1		SL 1 PUNTO NO: 0 PUNTI					0,00
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO									
2.1	Modalità operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate, modalità di selezione dei fornitori, logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità e le caratteristiche ambientali, nonché i criteri premianti CAM.		2			0,70	0,80	0,70	0,73	1,46
2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto: preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati, dettaglio di proposte di menu, esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima (sia a crudo - al netto degli scarti - che a cotto - con totale per pietanza), organizzazione del Centro Cottura, organizzazione del servizio nei refettori: saranno valutate l'organizzazione e l'affidabilità. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale.		4			0,80	0,80	0,80	0,80	3,20
2.3	Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose), modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto.		2			0,80	0,80	0,90	0,83	1,66
2.4	Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazione/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. campionamenti di superficie/palari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MCCA. Sarà valutata la Completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale, acqua. Sarà valutata la completezza del sistema di tracciabilità.		3			0,80	0,80	0,80	0,80	2,40
2.5	Piano dei trasporti: tempi previsti per il trasporto dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, LCA. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti, impatto ambientale complessivo		3			0,70	0,80	0,70	0,73	2,19
2.6	Centro di Cottura: distanza dal Centro di Cottura. Alla ditta con il centro di cottura più vicino -determinato in relazione al tempo di percorrenza- verrà attribuito il punteggio massimo; alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula: $x = \frac{pm \times tv}{tc}$ dove: x = punteggio da assegnare pm = punteggio massimo tv = tempo di percorrenza dal centro di cottura alla scuola primaria tc = minor tempo di percorrenza dal centro di cottura		2		tempo in minuti	24 minuti			2,00	

3	GESTIONE DELLE EMERGENZE				6							
3.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale: sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte	2					0,80	0,80	0,80	0,80		1,60
3.2	Modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto dei pasti (guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico...); sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte	2					0,90	0,90	0,80	0,87		1,74
3.3	Modalità di gestione altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, tecnici, indisponibilità temporanea di materiali): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte	2					0,80	0,80	0,90	0,83		1,66
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE				4							
4.1	Organizzazione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori con indicazione delle attività di impiego	2					0,70	0,80	0,80	0,77		1,54
4.2	Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti	2					0,80	0,80	0,80	0,80		1,60
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto h.)				11							
5.1	Chilometro zero (e filiera corta) - criterio 1, sub criterio a): fornitura di prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera corta per le seguenti categorie di alimenti: - ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la specie e le quantità, - pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di -pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità indicative in kg/anno. Indicare il nome e lo stabilimento di produzione. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta). La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari.				5							5,00
5.2	Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti - criterio 2, sub criterio a) . (Presentare elenco come specificato nei CAM) Impiego all'altezza 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 purificanti, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatto (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).				2							2,00
5.3	Comunicazioni - criterio 3: iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. Descrivere il progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare.				2							2,00
5.4	Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari - criterio 4 sub criterio a): somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 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					0,70	0,70	0,70	0,70		1,40
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA				2							
6.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura.				2							2,00

7	INTERVENTI DI SANIFICAZIONE				4								
7.1	Gestione del piano di pulizia e sanificazione: valutazione della pertinenza delle voci inserite e delle modalità d'uso dei prodotti. Valutazione delle modalità adottate per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale (informazione/cartellonistica o altro)	2					0,80	0,80	0,90	0,83		1,66	
7.2	Piano di monitoraggio infestanti gestito da parte di ditta esterna specializzata: frequenza degli interventi di monitoraggio e gestione di eventuali azioni correttive.	2					0,80	0,80	0,90	0,83		1,66	
8	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)				22								
8.1	Migliorie servizio pasti scolastici: inserimento di 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	4					0,90	0,90	0,90	0,90		3,60	
8.2	Migliorie servizio pasti scolastici: inserimento di nuove posate in acciaio inox, stoviglie e brocche dell'acqua in melamina ad integrazione e/o in sostituzione di quelle presenti.	2					1,00	1,00	1,00	1,00		2,00	
8.3	Miglioria Gestionale: progetto di rilevazione delle presenze / prenotazione dei pasti con invio dati telematici al Comune	3					0,90	0,90	0,90	0,90		2,70	
8.4	Migliorie servizio pasti a domicilio: disponibilità a garantire il servizio anche in giorni festivi.			3								3,00	
8.5	Modalità dei monitoraggio/indagini/questionari (oppure modalità di verifica del gradimento), direttamente e/o i referenti, del cibo servito e iniziative volte ad agire tempestivamente per migliorare la proposta alimentare. Vanno indicate le diverse modalità adottate per verificare la soddisfazione dell'utenza	2					0,80	0,90	0,90	0,87		1,74	
8.6	Migliorie relative a iniziative a favore del territorio: predisposizione: rinfreschi per eventi organizzati dall'Amministrazione Comunale (per un numero medio di 100 persone)			4								4,00	
8.7	Migliorie relative a iniziative a favore del territorio: predisposizione rinfreschi per eventi organizzati dall'Amministrazione Comunale (per un numero medio di 100 persone).			4								4,00	
												59,81	
			41	2	27	70							
	PRESIDENTE	Orizio Marco Domenico											
	COMMISSARIO	Tagliente Isabella											
	COMMISSARIO	Pandini Francesca											
	SEGRETARIO VERBALE	Mazzoni Daniela											

Documento firmato digitalmente

PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA, PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, N. 4 LOTTI. CODICE NUTS: ITC4																									
LOTTO 2 COMUNE DI VESCOVATO (CR)		VOLPI PIETRO SRL				SARCA CATERING SRL				CIRFOOD S.C.				CAMST SOC. COOP. A.R.L.											
DESCRIZIONE	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "D"	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "T"	PUNTEGGIO ELEMENTO Max	MAX	Orizio	Tagliante	Panifiri	MEDIA	PUNTEGGIO	Orizio	Tagliante	Panifiri	MEDIA	PUNTEGGIO	Orizio	Tagliante	Panifiri	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 consorzziata esecutrice) Non si assegna il punteggio nel caso in cui le certificazioni siano possedute mediante avvalimento.																								
1.1	ISO 22000:2018: Sistemi di gestione della sicurezza alimentare	0,5	SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI						0,50					0,50					0,50						
1.2	ISO 14001:2015: Sistemi di gestione ambientale	0,5	SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI						0,50					0,50					0,50						
1.3	ISO 45001:2018: Certificazione salute e sicurezza sul lavoro	0,5	SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI						0,50					0,50					0,50						
1.4	SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa	0,5	SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI						0,50					0,50					0,50						
1.5	ISO 22005:2007: oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari	0,5	SI: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI						0,50					0,50					0,50						
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO																								
2.1	Modalità operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate, modalità di selezione dei fornitori, logistica dei fornitori e degli automezzi impegnati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità e le caratteristiche ambientali, nonché i criteri premianti CAM.	3			0,80	0,80	0,70	0,77	2,31	0,80	0,80	0,80	0,80	2,40	0,80	0,90	0,80	0,83	2,49	0,90	0,90	0,80	0,87	2,61	
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			0,70	0,70	0,80	0,73	2,92	0,90	0,80	0,80	0,83	3,32	0,80	0,80	0,90	0,83	3,32	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	3,20
2.3	Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etno-religiose), modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema richiesto.	4			0,70	0,80	0,70	0,73	2,92	0,80	0,80	0,90	0,83	3,32	0,70	0,80	0,80	0,77	3,08	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)	2			0,90	0,90	0,80	0,87	1,74	0,70	0,90	0,80	0,80	1,60	0,70	0,80	0,80	0,77	1,54	0,70	0,80	0,80	0,77	1,54	
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/palman, 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.	2			0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	0,90	0,80	0,90	0,87	1,74	0,80	0,80	0,90	0,83	1,66	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	
2.6	Piano trasporti: tempi previsti per il trasporto dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, LCA. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti, impatto ambientale.	2			0,80	0,90	0,80	0,83	1,66	0,80	0,80	0,90	0,83	1,66	0,90	0,90	0,80	0,87	1,74	0,70	0,70	0,80	0,73	1,46	

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					0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	0,80	0,80	0,90	0,83	1,66	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60
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	3					0,80	0,80	0,70	0,77	2,31	0,70	0,80	0,80	0,77	2,31	0,80	0,80	0,80	0,80	2,40	0,90	0,80	0,80	0,83	2,49
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE				8,5																					
4.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile del servizio (anni di esperienza maturati nel settore)	2									2,00					2,00					2,00					1,00
4.2	Responsabile del servizio: presenza presso la sede dell'impresa.	1									1,00					1,00					1,00					1,00
4.3	Dietista/Nutrizionista presenza presso la sede dell'impresa (minimo 2 ore a settimana).	1									1,00					1,00					1,00					1,00
4.4	Organizzazione del personale impiegato nel centro cottura e nei refettori con indicazione delle attività di impiego.	3					0,80	0,90	0,80	0,83	2,49	0,80	0,90	0,90	0,87	2,64	0,80	0,80	0,90	0,83	2,49	0,70	0,80	0,90	0,80	2,40
4.5	Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.	1,5					0,80	0,80	0,80	0,80	1,20	0,80	0,80	0,90	0,83	1,25	0,90	0,90	0,80	0,87	1,31	0,90	0,80	0,90	0,87	1,31
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)				11																					
5.1	Chilometro zero (e filiera corta) sub criterio a) fornitura di prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera corta per le seguenti categorie di alimenti: - ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità; - pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olii, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità indicative in kg/anno. Indicare il nome e lo stabilimento di produzione. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta). La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con	5									5,00					5,00					5,00					5,00
5.2	Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti. (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	2									2,00					2,00					2,00					2,00
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.	2									2,00					2,00					2,00					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 qualificanti, 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	2					0,70	0,70	0,80	0,73	1,46	0,80	0,80	0,90	0,83	1,66	0,90	0,90	0,90	0,90	1,80	0,80	0,90	0,90	0,87	1,74
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA				4																					
6.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura (indicare anche la modalità di manutenzione).	4									4,00					4,00					4,00					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'uso dei prodotti. Valutazione delle modalità adottate per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale (informazione/cartellonistica o altro)	2				0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	0,90	0,80	0,80	0,83	1,66	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	0,70	0,80	0,80	0,77	1,54		
7.2	Piano di monitoraggio infestanti gestito da parte di ditta esterna specializzata: frequenza degli interventi di monito-raggio e gestione di eventuali azioni correttive.	1				0,70	0,80	0,80	0,77	0,77	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,90	0,80	0,80	0,83	0,83	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80		
8	SERVIZI MIGLIO-RATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)				19																						
8.1	Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle pre-senti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto	6				0,80	0,90	0,80	0,83	4,98	0,90	0,90	1,00	0,93	5,58	0,90	0,90	0,90	0,90	5,40	0,80	0,90	1,00	0,90	5,40		
8.2	Progetto di riqualificazione dei locali refettorio	2				0,70	0,80	0,70	0,73	1,46	0,90	0,90	0,90	0,90	1,80	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	0,90	0,70	0,70	0,77	1,54		
8.3	N. pasti gratuiti garantiti		3							3,00					2,00					3,00				3,00	0,00		
8.4	Miglioria Gestionale: progetto di rilevazione delle presen-ze, prenotazione pasto con invio dati telematici al Comune	1				0,80	1,00	1,00	0,93	0,93	0,80	1,00	1,00	0,93	0,93	0,90	1,00	1,00	0,97	0,97	0,80	1,00	1,00	0,93	0,93		
8.5	Ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni.		2							2,00					2,00					2,00					2,00		
8.6	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari	3				0,80	0,90	0,90	0,87	2,61	0,80	0,90	0,80	0,83	2,49	0,70	0,90	0,90	0,83	2,49	0,80	0,80	0,80	0,80	2,40		
8.7	Predisposizione rinneschi organizzati dalle Amministrazioni di Ciascun Comune per max 75 persone.	2								2,00					2,00					2,00					2,00		
										62,88					61,06					62,23					62,88	58,38	
						43,5	26,5	70							67,97					69,28				70,00	64,99		
	PRESIDENTE																										
	COMMISSARIO																										
	COMMISSARIO																										
	SECRETARIO VERBALIZZANTE																										
Documento Firmato digitalmente																											

PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA, PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, N. 4 LOTTI. CODICE NUTS: ITC4															
LOTTO 3 COMUNE DI BARIANO (BG)															
DESCRIZIONE	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "D"	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "Q"	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "T"	PUNTEGGIO ELEMENTO MAX	EURORISTORAZIONE SRL				PUNTO RISTORAZIONE SRL						
					MAX	Orizio	Tagliante	Pandini	MEDIA	PUNTEGGIO	Orizio	Tagliante	Pandini	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 avalimento.				1,5											
1.1 ISO 45001:2018 salute e sicurezza sul lavoro			0,5	SE: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI					0,50				0,50		
1.2 SA 8000: 2014 Responsabilità sociale dell'impresa			0,5	SE: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI					0,50				0,00		
1.3 ISO 22005:2007 Rintracciabilità nelle filiere agroalimen-tari			0,5	SE: 0,5 PUNTO NO: 0 PUNTI					0,50				0,50		
2 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO				15											
2.1 Procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate	3					0,80	0,80	0,80	0,80	2,40	0,90	0,80	0,90	0,87	2,61
2.2 Procedura di conservazione, preparazione cottura dei pasti	2,5					0,80	0,80	0,80	0,80	2,00	0,80	0,80	0,80	0,80	2,00
2.3 Procedura distribuzione dei pasti in refettorio	3					0,80	0,80	0,80	0,80	2,40	0,90	0,80	0,90	0,87	2,61
2.4 Piano delle pulizie, sanificazione, lotta agli infestanti: at-trezzature, prodotti impiegati, monitoraggi effettuati. Sa-ranno valutate completezza, razionalità, garanzie, impat-to ambientale	3					0,90	0,80	0,80	0,83	2,49	0,80	0,80	0,80	0,80	2,40
2.5 Centro di Cottura: distanza dal Centro di Cottura. Alla ditta con il centro di cottura più vicino -determinato in relazione al tempo di percorrenza- verrà attribuito il punteggio massimo; alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula: $x = \frac{pm \times tv}{tc}$ dove: x = punteggio da assegnare pm = punteggio massimo tc = tempo offerto tv = tempo migliore	3				tempo espresso in minuti					1,03					3,00
						minuti offerti 32					minuti offerti 11				

3	GESTIONE DELLE EMERGENZE				9													
3.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale. Sarà valutata l'efficienza delle soluzioni proposte	3							0,80	0,80	0,80	0,80	2,40	0,80	0,80	0,80	0,80	2,40
3.2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto dei pasti (Es. per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico). Sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte	2							0,90	0,80	0,80	0,83	1,66	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60
3.3	Modalità di gestione altre emergenze. (Esempio centri cottura e magazzini, tecnici, indisponibilità temporanea di materiali); sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte.	2							0,80	0,80	0,70	0,77	1,54	0,90	0,80	0,80	0,83	1,66
3.4	Menù d'emergenze	2							0,90	0,90	0,80	0,87	1,74	0,80	0,90	0,80	0,83	1,66
4	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE				6													
4.1	Eventuale presenza di dietista/nutrizionista presso i refettori per attività didattica illustrativa sugli aspetti nutrizionali	2							0,90	0,90	0,80	0,87	1,74	0,80	0,90	0,90	0,87	1,74
4.2	Descrizione del personale impiegato nel centro cottura e nel refettorio con indicazione delle attività di impiego, li-vegli, qualifiche, giorni orari e sede di servizio.	2							0,80	0,80	0,90	0,83	1,66	0,70	0,80	0,90	0,80	1,60
4.3	Piano degli interventi formativi aggiunti (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti, cronoprogramma degli interventi previsti.	2							0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	0,80	0,90	0,90	0,87	1,74
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministe-ro Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)				11													
5.1	1. Chilometro zero (e filiera corta) criterio 1, sub cri-terio a): fornire prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera corta per le seguenti categorie: - ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. - pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità indicative in kg/anno. Indicare il nome e lo stabilimento di produzione. (Si pre-cisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta). La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari.			5			Saranno attribuiti 0,25 punti per ogni prodotto offerto, fino ad un massimo di 20 prodotti						5,00					5,00
5.2	Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti criterio2, sub cri-terio a). (Presentare elenco come specificato nei CAM). Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicola-zione 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 gassoso (gas naturale compresso - GNC) e liquefatto (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).			2			2 PUNTI = 100% dei veicoli utilizzati; 1 PUNTO = almeno 50% dei veicoli; 0 PUNTI = meno del 50% dei veicoli						2,00					2,00
5.3	Comunicazioni (Criterio 3). Iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per in-centivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. Descrivere il progetto di co-municazione e delle informazioni che si intendono veico-lare. attribuzione di punteggio:			2			Punti 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (max 4 iniziative)						2,00					2,00
5.4	Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari (criterio 4 sub criterio a): somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non es-sere 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'articolo 6 del decreto-legge 24.06.2014, n. 91, convertito dalla legge 11.08.2014, n. 116. Il Punteggio sarà asse-gnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto.	2						0,80	0,90	0,80	0,83	1,66	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA				2													
6.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura.			2			almeno quadrimestrale = 2 PUNTI; semestrale = 1 PUNTO; oltre il semestre = 0 PUNTI,						2,00					2,00

7	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)					26												
7.1	Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto	3						0,90	0,80	0,70	0,80	2,40	0,90	0,90	1,00	0,93	2,79	
7.2	(Miglioria Gestionale) Descrizione delle iniziative rivolte all'utenza che usufruisce dei pasti a domicilio.	3						0,90	0,80	0,70	0,80	2,40	0,90	0,90	0,90	0,90	2,70	
7.3	Nr. pasti gratuiti garantiti (minimo 5 pasti settimanali ad ogni utente segnalati dai servizi sociali)			4								4,00					4,00	
7.4	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari	3						0,80	0,90	0,90	0,87	2,61	0,90	0,90	0,90	0,90	2,70	
7.5	Predisposizione rinfreschi organizzati dal Comune per max 100 persone. Il numero di rinfreschi deve essere relativo alla durata dell'appalto (escluso rinnovo)			6								3,00					6,00	
7.6	Fornitura merenda sana agli alunni della Scuola Primaria.			4								4,00					4,00	
7.7	Progetti di migliorata del servizio. Descrizione dettagliata delle migliorie proposte al fine di ridurre il consumo di acqua in bottiglie di plastica	3						0,90	1,00	1,00	0,97	2,91	0,80	1,00	1,00	0,93	2,79	
												63,60					58,14	63,60
			40,5	3	26,5	70											63,99	70,00
	PRESIDENTE																	
	COMMISSARIO																	
	COMMISSARIO																	
	SECRETARIO VERBALIZZANTE																	

Documento firmato digitalmente

PROCEDURA APERTA MULTILOTTO A RILEVANZA COMUNITARIA, PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, N. 4 LOTTI, CODICE NUTS: ITC4																			
LOTTO 4 COMUNE DI BORGOSATOLLO (BS)																			
DESCRIZIONE	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "A"	PUNTEGGIO SUB ELEMENTO "B"	PUNTEGGIO ELEMENTO "MAX"	SCARCA CATERING SRL					EURORISTORAZIONE SRL				CIRFOOD S.C.						
				MAX	Oriolo	Tagliere	Panini	MEDIA	PUNTEGGIO	Oriolo	Tagliere	Panini	MEDIA	PUNTEGGIO	Oriolo	Tagliere	Panini	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 consorzziata esecutrice) Non si assegna il punteggio nel caso in cui le certificazioni siano possedute mediante avalimento.																		
1.1	ISO 45001:2018: Certificazione salute e sicurezza sul lavoro	1								1,00					1,00		1,00		
1.2	SA 8000:2014: Responsabilità sociale dell'impresa	1								1,00					1,00		1,00		
1.3	ISO 22005:2007; oppure UNI EN ISO 22002:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari	1								1,00					1,00		1,00		
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO																		
2.1	Modalità operativa di approvvigionamento e conservazione delle derrate, modalità di selezione dei fornitori, logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per tutti i fornitori saranno valutate l'affidabilità e le caratteristiche ambientali, nonché i criteri premianti CAM.	2			0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	0,80	0,90	0,80	0,83	1,66
2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto: preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati, dettaglio di proposte di menù, esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima (sia a crudo - al netto degli scarti - che a cotto - con totale per pietanza), organizzazione del Centro Cottura, organizzazione del servizio nei refettori: saranno valutate l'organizzazione e l'affidabilità. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti e il miglioramento dell'impatto ambientale.	4			0,80	0,80	0,80	0,80	3,20	0,90	0,80	0,80	0,83	3,32	0,80	0,80	0,80	0,80	3,20
2.3	Piano di gestione delle diete (sanitarie, bianche, etico-religiose), modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto.	4			0,70	0,80	0,90	0,80	3,20	0,80	0,80	0,90	0,83	3,32	0,70	0,80	0,90	0,80	3,20
2.4	Progetto Gradimento: descrizione dettagliata delle azioni proposte per la valutazione del livello di gradimento dei menù (art. H del Capitolato Specifico)	4			0,90	0,90	0,80	0,87	3,48	0,80	0,80	0,80	0,80	3,20	0,80	0,80	0,80	0,80	3,20
2.5	Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, n. tamponi/anno di superficie/palmari, limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la Completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale, acqua. Sarà valutata la completezza del sistema di tracciabilità	2			0,80	0,80	0,90	0,83	1,66	0,90	0,80	0,90	0,87	1,74	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60
2.6	Piano trasporti: tempi previsti per il trasporto dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, LCA, Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti, impatto ambientale complessivo	4			0,90	0,80	0,90	0,87	3,48	0,80	0,90	0,90	0,87	3,48	0,80	0,90	0,90	0,87	3,48
2.7	Distanza in minuti dal centro di cottura (misurabile con Google Maps).	4								4,00				4,00					4,00

3	GESTIONE DELLE EMERGENZE			6																
3.1	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale: sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte	2				0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	0,80	0,80	0,90	0,83	1,66
3.2	Modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto dei pasti (es. guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte	2				0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	0,90	0,80	0,80	0,83	1,66
3.3	Modalità di gestione altre emergenze (es. centri cottura e magazzini, tecnici, indisponibilità temporanea di materiali): sarà valutata la completezza e tempestività delle soluzioni proposte	2				0,90	0,80	0,90	0,87	1,74	0,90	0,80	0,80	0,83	1,66	0,90	0,80	0,90	0,87	1,74
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE			6																
4.1	Organizzazione del personale impiegato nel centro cottura (addetto in forma esclusiva all'appalto) e nei refettori con indicazione delle attività di impiego, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio	5				0,80	0,90	0,90	0,87	4,35	0,90	0,90	0,90	0,90	4,50	0,80	0,90	0,90	0,87	4,35
4.2	Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.	1				0,80	0,90	0,90	0,87	0,87	0,80	0,90	0,80	0,83	0,83	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)			9																
5.1	Chilometro zero (e filiera corta) criterio 1, sub criterio a): fornitura di prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera corta per le seguenti categorie di alimenti: - ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/e specie e le quantità. - pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di - pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità indicative in kg/anno. Indicare il nome e lo stabilimento di produzione. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta). La quantità dei prodotti deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari.	5								5,00				5,00						5,00
5.2	Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti criterio 2, sub criterio a). (Presentare elenco come specificato nei CAM) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, es. veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatto (gas naturale liquefatto GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).	2								2,00				2,00						2,00
5.3	Comunicazioni criterio 3: Iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.	2								2,00				2,00						2,00
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA			2																
6.1	Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura (indicare anche la modalità di manutenzione).	2								2,00				2,00						2,00

7	INTERVENTI DI SANIFICAZIONE			4																			
7.1	Gestione del piano di pulizia e sanificazione: valutazione della pertinenza delle voci inserite e delle modalità d'uso dei prodotti. Valutazione delle modalità adottate per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale (informazione/cartellonistica o altro)	2					0,80	0,80	0,80	0,80	1,60		0,80	0,80	0,80	0,80	1,60		0,80	0,80	0,80	0,80	1,60
7.2	Piano di monitoraggio infestanti gestito da parte di ditta esterna specializzata: frequenza degli interventi di monitoraggio e gestione di eventuali azioni correttive.	2					0,70	0,80	0,80	0,77	1,54		0,80	0,80	0,80	0,80	1,60		0,90	0,80	0,80	0,83	1,66
8	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)			16																			
8.1	MIGLIORIE DI NATURA STRUTTURALE E/O STRUMENTALE: descrizione dettagliata delle migliori proposte, di cui sono riportati alcuni esempi nell'art. T del Capitolato Specifico	7					1,00	0,80	0,90	0,90	6,30		0,90	0,90	1,00	0,93	6,51		1,00	0,80	0,90	0,90	6,30
8.2	MIGLIORIE RELATIVE AL SERVIZIO: descrizione dettagliata delle migliori proposte, di cui sono riportati alcuni esempi nell'art. T del Capitolato Specifico	2					0,90	0,90	0,90	0,90	1,80		0,80	0,90	0,90	0,87	1,74		1,00	0,80	0,80	0,87	1,74
8.3	MIGLIORIE DI NATURA SOCIALE: descrizione dettagliata delle migliori proposte, di cui sono riportati alcuni esempi nell'art. T del Capitolato Specifico	3					0,90	0,90	0,90	0,90	2,70		0,90	0,90	0,90	0,90	2,70		0,90	0,80	0,80	0,83	2,49
8.4	MIGLIORIE RELATIVE A INIZIATIVE A FAVORE DEL TERRITORIO: descrizione dettagliata delle migliori proposte, di cui sono riportati alcuni esempi nell'art. T del Capitolato Specifico	4					1,00	0,80	0,90	0,90	3,60		1,00	0,90	1,00	0,97	3,88		1,00	0,90	0,80	0,90	3,60
											62,88						62,32						62,88
																							62,04
			52	18	70												69,38						70,00
																							69,06
	PRESIDENTE	Orizio Marco Domenico																					
	COMMISSARIO	Tagliente Isabella																					
	COMMISSARIO	Pandini Francesca																					
	SECRETARIO VERBALE	Mazzoni Daniela																					

Documento firmato digitalmente

	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALE SEDUTA DEL 06/07/2023 <i>(seduta economica oepv)</i></p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023</p>
---	--	---

OGGETTO: PROCEDURA APERTA MULTILOTTO, A RILEVANZA COMUNITARIA, PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE. LOTTO 1 COMUNE DI POMPIANO (BS) – CIG 9823868056; LOTTO 2 COMUNE DI VESCOVATO (CR) - CIG 9823897842; LOTTO 3 COMUNE DI BARIANO (BG) – CIG 9823927106; LOTTO 4 COMUNE DI BORGOSATOLLO (BS) – CIG 9823960C3E.

Il giorno 05/07/2023 alle ore 09:00 in pubblica seduta, collegato da remoto, come previsto dalla lett. q dell'art. 1 del DPCM 08/03/2020, è presente il Responsabile procedimento di gara e segretario verbalizzante dott.ssa Daniela Mazzeo.

Alle ore 09:03 viene dichiarata aperta la seduta facendo constare delle singole operazioni col presente verbale

Sono presenti le sig.re:

- Valentina Volpi, quale delegata della concorrente VOLPI PIETRO SRL
- Monica Barbieri, quale delegata della concorrente SARCA CATERING SRL (si collega alle ore 9:17)
- Paola Ombretti, in qualità di procuratore speciale della concorrente EURORISTORAZIONE SRL
- Martina Portaluri, quale delegata della concorrente CIRFOOD S.C.

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

LOTTO 1 POMPIANO (BS)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. SAS - P.IVA 01211970171	59,81

LOTTO 2 VESCOVATO (CR)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
VOLPI PIETRO SRL - P.IVA 01939920185	61,06	67,97
SARCA CATERING SRL - P.IVA 03588030175	62,23	69,28

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA <hr/> VERBALE SEDUTA DEL 06/07/2023 <i>(seduta economica oepv)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
---	--	--

CIRFOOD S.C. - P.IVA 00464110352	62,88	70
CAMST SOC. COOP A R.L. - P.IVA 00311310379	58,38	64,99

LOTTO 3 BARIANO (BG)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
EURORISTORAZIONE SRL - P.IVA 01998810244	58,14	63,99
PUNTO RISTORAZIONE SRL - P.IVA 01419010168	63,60	70,00

LOTTO 4 BORGOSATOLLO (BS)

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
SARCA CATERING SRL -P.IVA 03588030175	62,32	69,38
EURORISTORAZIONE SRL - P.IVA 01998810244	62,88	70,00
CIRFOOD S.C. - P.IVA 00464110352	62,04	69,06

Tutte le offerte hanno superato la soglia minima di 35 punti per accedere all'apertura dell'offerta economica, così come specificato nel disciplinare di gara.

Il Responsabile del procedimento di gara procede all'apertura della "Busta telematica – offerta economica" presentata dalle n. 7 concorrenti e viene data lettura delle singole offerte e dei punteggi assegnati:

LOTTO 1 POMPIANO (BS)

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO
G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. SAS - P.IVA 01211970171	€ 350.400,00	30

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA <hr/> VERBALE SEDUTA DEL 06/07/2023 <i>(seduta economica oepv)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
---	--	--

LOTTO 2 VESCOVATO (CR)

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO
VOLPI PIETRO SRL - P.IVA 01939920185	€ 571.330,00	30
SARCA CATERING SRL - P.IVA 03588030175	€ 574.264,832	29,80
CIRFOOD S.C. - P.IVA 00464110352	€ 607.414,00	25,67
CAMST SOC. COOP A R.L. - P.IVA 00311310379	€ 614.630,80	22,35

LOTTO 3 BARIANO (BG)

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO
EURORISTORAZIONE SRL - P.IVA 01998810244	€ 290.430,78	27,01
PUNTO RISTORAZIONE SRL - P.IVA 01419010168	€ 283.841,60	30

LOTTO 4 BORGOSATOLLO (BS)

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ECONOMICO
SARCA CATERING SRL -P.IVA 03588030175	€ 908.812,094	30
EURORISTORAZIONE SRL - P.IVA 01998810244	€ 914.816,00	29,80
CIRFOOD S.C. - P.IVA 00464110352	€ 914.100,00	29,83

La graduatoria finale per i Lotti 2, 3 e 4 risulta la seguente:

LOTTO 2 VESCOVATO (CR)

ORDINE DI CLASSIFICAZIONE	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO ECONOMICO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO
1	SARCA CATERING SRL - P.IVA	69,28	29,80	99,08

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
VERBALE SEDUTA DEL 06/07/2023 <i>(seduta economica oepv)</i>		

	03588030175			
2	VOLPI PIETRO SRL - P.IVA 01939920185	67,97	30	97,97
3	CIRFOOD S.C. - P.IVA 00464110352	70	25,67	95,67
4	CAMST SOC. COOP A R.L. - P.IVA 00311310379	64,99	22,35	87,34

LOTTO 3 BARIANO (BG)

ORDINE DI CLASSIFICAZIONE	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO ECONOMICO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO
1	PUNTO RISTORAZIONE SRL - P.IVA 01419010168	70	30	100
2	EURORISTORAZIONE SRL - P.IVA 01998810244	63,99	27,01	91

LOTTO 4 BORGOSATOLLO (BS)

ORDINE DI CLASSIFICAZIONE	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO ECONOMICO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO
1	EURORISTORAZIONE SRL - P.IVA 01998810244	70	29,80	99,80
2	SARCA CATERING SRL -P.IVA 03588030175	69,38	30	99,38
3	CIRFOOD S.C. - P.IVA 00464110352	69,06	29,83	98,89

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA <hr/> VERBALE SEDUTA DEL 06/07/2023 <i>(seduta economica oepv)</i>	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
---	--	--

Pertanto, il Responsabile del procedimento di gara:

LOTTO 1 POMPIANO

- *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 pluri-porzione scuola primaria di € 4,38 e un prezzo per pasto monoporzione al domicilio delle persone anziane di € 5,84, per un ribasso complessivo arrotondato del 2,67% e quindi un importo ribassato di € 350.400,00 (di cui € 137.746,02 quali costi della manodopera ed € 2.400,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 0,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 350.400,00 oltre IVA;
- *demanda* al RUP la valutazione sia dei costi della manodopera, così come previsto dall'articolo 95, comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016 sia dell'eventuale congruità dell'offerta, ai sensi dell'ultimo periodo del comma 6 dell'art. 97 del medesimo decreto.

LOTTO 2 VESCOVATO

- *formula la graduatoria dando atto* che il primo classificato è il concorrente SARCA CATERING S.R.L. con sede legale in Torbole Casaglia (BS), via Travagliato n. 16– C.F. e PIVA: 03588030175 che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 99,08, offrendo un prezzo per pasto alunni e personale docente pari a € 4,7244, per un ribasso del 7% e quindi un importo ribassato di € 568.250,832 (di cui € 250.127,20 quali costi della manodopera ed € 5.320,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 6.014,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 611.022,40 oltre IVA;
- *rileva* che l'offerta presentata dal concorrente, primo classificato, risulta anomala in quanto supera la soglia calcolata ai sensi del comma 3 dell'art. 97 del d.lgs 50/2016 e che i costi della manodopera, indicati dal medesimo, risultano pari a € 250.127,20;
- *dispone* di richiedere le spiegazioni ai sensi dell'art. 97 comma 5 del d.lgs 50/2016 al concorrente primo classificato;
- *dispone* di richiedere al RUP la verifica delle spiegazioni e dei costi della manodopera ai sensi dell'art. 95 comma 10 del d.lgs 50/2016.

LOTTO 3 BARIANO

- *propone* l'aggiudicazione al concorrente primo classificato PUNTO RISTORAZIONE S.R.L., 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 per refezione scolastica e pasto a domicilio pari a € 5,60, per un ribasso arrotondato del 3,45% e quindi un importo ribassato di €

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA <hr/> VERBALE SEDUTA DEL 06/07/2023 <i>(seduta economica oepv)</i>	 <i>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</i> IDC_88_CUC Rev. 10 13/04/2023
---	--	--

283.841,60 (di cui € 103.732,00 quali costi della manodopera ed € 1.015,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 0,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 283.841,60 oltre IVA;

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

LOTTO 4 BORGOSATOLLO

- *formula la graduatoria dando atto* che il primo classificato è il concorrente EURORISTORAZIONE S.R.L. con sede legale in Torri di Quartesolo (VI) via Savona n. 144 – C.F. e PIVA: 01998810244 che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 99,80, offrendo un prezzo per pasto per scuola infanzia e relativo personale scolastico adulto pari a € 4,41 un prezzo per pasto per scuola primaria/secondaria e relativo personale scolastico adulto pari a € 5,35 e un prezzo per pasto per anziani pari a € 5,44, per un ribasso complessivo arrotondato dell'0,13% e quindi un importo ribassato di € 913.816,00 (di cui € 397.479,12 quali costi della manodopera ed € 5.400,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 1.000,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 914.816,00 oltre IVA;
- *rileva* che l'offerta presentata dal concorrente, primo classificato, risulta anomala in quanto supera la soglia calcolata ai sensi del comma 3 dell'art. 97 del d.lgs 50/2016 e che i costi della manodopera, indicati dal medesimo, risultano pari a € 397.479,12;
- *dispone* di richiedere le spiegazioni ai sensi dell'art. 97 comma 5 del d.lgs 50/2016 al concorrente primo classificato;
- *dispone* di richiedere al RUP la verifica delle spiegazioni e dei costi della manodopera ai sensi dell'art. 95 comma 10 del d.lgs 50/2016.

La seduta pubblica è chiusa alle ore 9:45.

Il Responsabile del Procedimento di gara dott.ssa Daniela Mazzeo