

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 11 – 24.07.23
Verbali sedute di gara		

VERBALE di GARA del 12/04/2024

(valutazione offerte tecniche)

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO IL LICEO SCIENTIFICO STATALE “E. Fermi” DI SALO’ (BS) - VALIDITA’ 72 MESI - CIG: B0A49AB0C5

In data 12/04/2024 alle ore 09:15, nella Sede Distaccata Territoriale di Valle Trompia della Centrale Unica di Committenza di Area Vasta della Provincia di Brescia – Via Matteotti, n. 327 – 25063 Gardone V.T. (BS), in seduta riservata, in collegamento da remoto si è riunita la Commissione Giudicatrice nominata con Determina Dirigenziale n. 718 del 10/04/2024, così composta:

- Dott.ssa Tecla Gaio, Dirigente Scolastico Liceo scientifico statale Enrico Fermi di Salò (BS) e Responsabile Unico di Progetto per la procedura in oggetto - in qualità di Presidente della Commissione;
- Sig.ra Carla Giovanna Colotti, DSGA Liceo scientifico statale Enrico Fermi di Salò (BS) - in qualità di Componente della Commissione;
- Dott.ssa Elisabetta Valzelli, Dottore Commercialista e Revisore dell'ordine dei Dottori Commercialisti ed Esperti Contabili di Brescia - in qualità di Componente della Commissione;

per la valutazione delle offerte tecniche presentate dai concorrenti partecipanti, sulla base degli elementi indicati nel Bando di gara al paragrafo 18.1

Il verbale della presente seduta è redatto ad opera del segretario verbalizzante: Andrea Dondi componente dell’Ufficio CUC di Area Vasta Brescia - Sdt di Valle Trompia.

Il Presidente e i Commissari confermano la validità del contenuto delle rispettive dichiarazioni di incompatibilità sottoscritte al momento della designazione e dell’atto di nomina.

L’Autorità di gara procede all’apertura delle Buste telematiche - Offerta Tecnica, relative ai concorrenti in gara, al fine di esaminare la mera regolarità di presentazione e contenuto dell’Offerta e la relativa firma digitale così come richiesto nel Bando di gara.

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

	 C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA	 <i>Certificato di SGQ</i> <i>N° 50 100 14229</i> IDC_88_CUC Rev. 11 – 24.07.23
Verbali sedute di gara		

OFFERTA NR.	NOME PARTECIPANTE	PUNTEGGIO TECNICO
1	VOLPI PIETRO S.R.L – C.F./P.IVA: 01939920185	60,82/70
2	TEMPO LIBERO - SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE - ONLUS – C.F./P.IVA: 02891720175	55,52/70

I dati relativi ai punteggi tecnici espressi dalla Commissione Giudicatrice sono desumibili dall'allegato A al presente verbale.

La seduta si chiude alle ore 15:00 del giorno 12/04/2024.

Letto confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE: Dott.ssa Tecla Gaio

I COMPONENTI:

Sig.ra Carla Giovanna Colotti

Dott.ssa Elisabetta Valzelli

SEGRETARIO VERBALIZZANTE: Andrea Dondi
(originale agli atti)

ALLEGATO A -VALUTAZIONE OFFERTA - VOLPI PIETRO SRL									
1 - QUALITÀ DEL SERVIZIO BAR MAX 50 PUNTI									
Critero	Sub criterio	Descrizione	Punti	TECLA	COLOTTI	VALZELLI	Punteggi	Motivazioni	Tipologia punteggio
1	1a	Organizzazione del punto bar e caffetteria (piano di organizzazione del personale, relativa pianta organica con indicazione di ruoli e categorie, calendario lavorativo e piano delle turnazioni, nel rispetto di quanto previsto nel Capitolato Tecnico, allegato sub 2 al presente Disciplinare di Gara, descrizione della modalità di erogazione del Servizio dal punto di vista qualitativo e funzionale, ecc.)	15	0,9	1	1	14,50	Piano organizzativo esaustivo benché non vi sia specificato la qualifica professionale "alberghiera" e HACCP del personale. Garanzia di turnazione personale più efficace.	D
	1b	Catalogo Aggiuntivo Bar (proposta merceologica di prodotti biologici, prodotti freschi prodotti gluten free o prodotti per vegani/vegetariani aggiuntiva rispetto agli standard minimi previsti dal Capitolato Tecnico.	12	0,8	0,8	0,9	10,00	L'elenco rispetta gli standard e si riferisce a marchi standardizzati probabilmente destinati alla catena ristorativa	D
	1c	Qualità delle materie prime e piatti di piccola cucina con preparazione in loco (kilometro 0 e/o a filiera corta in conformità del DM n. 65 del 10 marzo 2020 (paragrafo C, lett. b, punto 1); tracciabilità della filiera produttiva degli alimenti e delle bevande da servire presso il bar interno, ulteriori rispetto degli standard minimi previsti dal Capitolato Tecnico, allegato sub 2 al presente Disciplinare di Gara	15	0,7	0,8	0,8	11,50	Non sono esplicitate le provenienze geografiche dei prodotti biologici. L'elenco è interessante ma non esaustivo	D
	1d	Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari, in conformità del DM n. 65 del 10 marzo 2020 (paragrafo C, lett. b, punto 4)	5	0,85	0,9	0,9	4,42	Sottolinea il progetto di educazione contro lo spreco alimentare. Sufficientemente dettagliato sui prodotti biologici.	D
	1e	Iniziative di comunicazione per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto, in conformità del DM n. 65 del 10 marzo 2020 (paragrafo C, lett. b, punto 3) e servizio di consegna interna	3	0,74	0,7	0,7	2,14	Riferimenti a progetti comunitari "spot" e non di routine	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO 1			50				42,56		
2 - QUALITÀ DEI SERVIZI ACCESSORI MAX 20 PUNTI									
Critero	Sub criterio	Descrizione	Punti	TECLA	COLOTTI	VALZELLI	Punteggi	Motivazioni	Tipologia punteggio
2	2a	Pregio tecnico dell'allestimento degli spazi destinati al Servizio Bar e qualità dei materiali utilizzati	3	1	1	1	3,00	Descrizione esaustiva che considera anche l'investimento negli arredi dello spazio e la riqualificazione dell'ambiente	D
	2b	Piano dettagliato di gestione delle pulizie, sanificazione degli spazi, nel rispetto degli standard descritti nel Capitolato Tecnico, allegato sub 2 al presente Disciplinare di Gara	7	0,7	1	0,7	5,60	Descrizione dettagliata senza riferimento alla disinfestazione	D
	2c	Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria degli allestimenti e macchinari nel rispetto degli standard descritti nel Capitolato Tecnico, allegato sub 2 al presente Disciplinare di Gara	5	0,9	1	1	4,83	Descrizione dettagliata ed esaustiva delle manutenzioni programmate nei dettagli tecnici	D
	2d	Piano per la creazione di misure di riduzione dei consumi energetici e dell'impatto ambientale, anche con riferimento alla logistica	5	0,9	1	1	4,83	Piano dettagliato. Valore aggiunto certificazione ISO 14001	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO 2			20				18,27		
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA			70				60,82		

IL PRESIDENTE _____

I COMMISSARI _____

ALLEGATO A -VALUTAZIONE OFFERTA - TEMPO LIBERO									
1 - QUALITÀ DEL SERVIZIO BAR MAX 50 PUNTI									
Critero	Sub criterio	Descrizione	Punti	TECLA	COLOTTI	VALZELLI	Punteggi	Motivazioni	Tipologia punteggio
1	1a	Organizzazione del punto bar e caffetteria (piano di organizzazione del personale, relativa pianta organica con indicazione di ruoli e categorie, calendario lavorativo e piano delle turnazioni, nel rispetto di quanto previsto nel Capitolato Tecnico, allegato sub 2 al presente Disciplinare di Gara, descrizione della modalità di erogazione del Servizio dal punto di vista qualitativo e funzionale, ecc.)	15	0,8	0,7	0,7	11,00	Piano organizzativo soddisfacente ma la preparazione cibi e la cottura si conclude alle ore 13 e sembra non andare oltre. Garanzia di sole 2 figure giornaliere. Pregevole invece il riferimento alla formazione professionale del barista/cuoco.	D
	1b	Catalogo Aggiuntivo Bar (proposta merceologica di prodotti biologici, prodotti freschi prodotti gluten free o prodotti per vegani/vegetariani aggiuntiva rispetto agli standard minimi previsti dal Capitolato Tecnico.	12	0,9	0,9	0,9	10,80	Descrizione merceologica di prodotti alternativi varia ed esaustiva, nonostante resti incerta la possibilità di rifornirsi quotidianamente da aziende locali, come descritto nell'offerta	D
	1c	Qualità delle materie prime e piatti di piccola cucina con preparazione in loco (kilometro 0 e/o a filiera corta in conformità del DM n. 65 del 10 marzo 2020 (paragrafo C, lett. b, punto 1); tracciabilità della filiera produttiva degli alimenti e delle bevande da servire presso il bar interno, ulteriori rispetto degli standard minimi previsti dal Capitolato Tecnico, allegato sub 2 al presente Disciplinare di Gara	15	0,9	0,9	0,9	13,50	Buona offerta di varietà biologica e a KM 0 ben argomentata ed esaustiva	D
	1d	Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari, in conformità del DM n. 65 del 10 marzo 2020 (paragrafo C, lett. b, punto 4)	5	0,75	0,8	0,75	3,83	Non vi è riferimento alla sensibilizzazione contro lo spreco alimentare in questo punto, benché sia apprezzabile il riferimento ai prodotti equo-solidali.	D
	1e	Iniziative di comunicazione per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto, in conformità del DM n. 65 del 10 marzo 2020 (paragrafo C, lett. b, punto 3) e servizio di consegna interna	3	0,82	0,8	0,8	2,42	Proposta convincente con azioni concrete come consegna interna ma non completa per progetto di educazione alimentare	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO 1			50				41,55		
2 - QUALITÀ DEI SERVIZI ACCESSORI MAX 20 PUNTI									
Critero	Sub criterio	Descrizione	Punti	TECLA	COLOTTI	VALZELLI	Punteggi	Motivazioni	Tipologia punteggio
2	2a	Pregio tecnico dell'allestimento degli spazi destinati al Servizio Bar e qualità dei materiali utilizzati	3	0	0	0	0,00	Non vi sono riferimenti all'investimento negli arredi dello spazio ed è scarso l'investimento nei macchinari	D
	2b	Piano dettagliato di gestione delle pulizie, sanificazione degli spazi, nel rispetto degli standard descritti nel Capitolato Tecnico, allegato sub 2 al presente Disciplinare di Gara	7	0,9	1	0,8	6,30	Piano dettagliato di pulizia e di disinfestazione	D
	2c	Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria degli allestimenti e macchinari nel rispetto degli standard descritti nel Capitolato Tecnico, allegato sub 2 al presente Disciplinare di Gara	5	0,7	0,8	0,7	3,67	Descrizione generica della manutenzione programmata	D
	2d	Piano per la creazione di misure di riduzione dei consumi energetici e dell'impatto ambientale, anche con riferimento alla logistica	5	0,8	0,8	0,8	4,00	Piano dettagliato.	D
TOTALE PUNTEGGIO CRITERIO 2			20				13,97		
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA			70				55,52		

IL PRESIDENTE _____

I COMMISSARI _____
