



COMUNE DI ALBANO SANT'ALESSANDRO
(Provincia di Bergamo)

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE N. 386 / 2021
del 11/08/2021

Servizio AFFARI GENERALI

OGGETTO: GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO, DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, CON OPZIONE DI RINNOVO, SUDDIVISA IN N. 5 LOTTI. APPROVAZIONE VERBALI DI GARA E AGGIUDICAZIONE DEL LOTTO N. 1 - ALBANO S. ALESSANDRO (BG) CIG padre: 873926801A CIG figlio: 886774135F

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

nominato con decreto del Commissario Straordinario con i poteri del Sindaco n. 3/2021 del 08/04/2021

PREMESSO che con determinazione n. 188 del 21-04-2021 avente per oggetto: DETERMINA A CONTRATTARE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LA DURATA DI ANNI 3, CON POSSIBILE PROROGA DI ANNI 3; AVVIO PROCEDURA DI GARA si procedeva a:

- **avviare** il procedimento per l'affidamento del servizio **REFEZIONE SCOLASTICA** periodo dal 01/09/2021 al 30/06/2024, con facoltà (a discrezione dell'Amministrazione) di rinnovo per ulteriori tre anni, mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 35,60 del D. Lgs. n. 50/2016, con il criterio di aggiudicazione dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**, ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a e comma 10 bis del dlgs 50/2016.
- **avvalersi** della Stazione Appaltante CUC istituita presso la Provincia di Brescia per la predisposizione e gestione della gara e relativa modulistica.
- **dare atto** che l'**importo negoziabile** per l'appalto in oggetto soggetto a ribasso, è pari ad € 299.100,00 – IVA esclusa, l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 900,00 – IVA esclusa, per un totale di € 300.000,00 – IVA esclusa. Si specifica, come previsto dall'art. 23 comma 16 del D. Lgs. 50/2016, il costo della manodopera in Euro 158.523,00; il costo della manodopera è stato calcolato con riferimento al CCNL del turismo e pubblici esercizi.

RICHIAMATA la Convenzione per lo svolgimento delle attività della Centrale Unica di Committenza CUC "Area Vasta Brescia", di cui alla deliberazione del Consiglio Provinciale 26/2017, sottoscritta con il Comune Albano S. Alessandro, in data 12/09/2019;

VISTI i verbali (in allegato) 16/6/2021 e 18/06/2021 dai quali si evince che la Commissione giudicatrice propone l'aggiudicazione all'operatore economico concorrente **PUNTO RISTORAZIONE**, con sede legale in **VIA ROMA 16, 24020, GORLE (BG)– C.F. e PIVA: 01419010168** che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 91,97 offrendo un importo complessivo di € 276.667,50 al netto dell'IVA (importo complessivo offerta € 277.567,50 di cui € 160.092,00 quali costi della manodopera ed € 1.000,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali, € 900,00 di oneri della sicurezza non soggetti a ribasso) corrispondente ad un ribasso pari a 7,5%;

DATO ATTO che, come previsto nel disciplinare di gara punto 18.3, lo sconto % UNICO offerto sarà applicato sia sul costo del pasto che alle spese di pulizia che ai vassoi monouso;

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

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

VERIFICATA la congruità ai fini della valutazione dei costi della manodopera - così come previsto dall'articolo 95, comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni - e degli atti conseguenti, ai sensi dell'articolo 33, comma 1 del citato decreto;

DATO ATTO che è stato staccato il cig figlio **886774135F**;

CONSIDERATO che nelle more della definizione del controllo circa il possesso dei requisiti di ammissione alla procedura della ditta vincitrice, in capo alla Cuc di Brescia, al fine di accelerare le operazioni di stipula del contratto, è possibile procedere ugualmente all'adozione del provvedimento di aggiudicazione "definitiva", aggiudicazione che acquisisce efficacia solamente con l'esito favorevole del citato controllo;

ATTESO che:

- con Deliberazione Consiliare n. 4 del 23/02/2021, esecutiva a norma di legge, è stato approvato il bilancio di previsione per il triennio 2021/2023;
- con Deliberazione di Giunta Comunale n. 24 del 01-07-2021, esecutiva a norma di legge, è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione, Piano degli Obiettivi e delle Performance per l'esercizio 2021;

VISTO il D.Lgs. 23.06.2011 n. 118 ed il D. Lgs. 18.08.2000 n. 267 come modificato con decorrenza dal 01 gennaio 2015;

CONSIDERATO che l'assunzione degli impegni di spesa e degli accertamenti di entrata, deve tener conto del principio contabile della competenza finanziaria, che dispone l'obbligo di imputazione dell'entrata e della spesa all'esercizio in cui le stesse divengono esigibili;

DATO ATTO che, in ottemperanza all'art. 9, comma 2, del D.Lgs. 78/09, è stato accertato che il programma dei pagamenti conseguenti all'impegno oggetto del presente atto è compatibile con i relativi stanziamenti di bilancio e con le regole di finanza pubblica, garantendo la soddisfazione dei creditori nei 30 giorni stabiliti dal D.Lgs. n. 231/2002;

RICHIAMATA la Legge 13.08.2010, n. 136 in merito alla tracciabilità dei flussi finanziari nei contratti stipulati con la pubblica amministrazione.

DETERMINA

1) DI APPROVARE, per le motivazioni suesposte, **i verbali** (in allegato) dei giorni 16/6/2021 e 18/06/2021 relativi alla procedura di appalto per L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO, DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI DOMICILIO, CON OPZIONE DI RINNOVO, SUDDIVISA IN N. 5 LOTTI. LOTTO 1: COMUNE DI ALBANO S. ALESSANDRO (BG) CIG padre: 873926801A

AGGIUDICANDO il lotto N. 1 – ALBANO S. ALESSANDRO all'operatore economico concorrente **PUNTO RISTORAZIONE**, con sede legale in **VIA ROMA 16, 24020, GORLE (BG)– C.F. e PIVA: 01419010168** che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 91,97, offrendo un ribasso del 7,5% e un importo ribassato di € 276.667,50 (di cui € 160.092,00 quali costi della manodopera ed € 1.000,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 900,00, per un importo contrattuale complessivo pari a **€ 277.567,50 oltre IVA**. Dando atto che l'aggiudicazione acquisirà efficacia solamente con l'esito favorevole dei controlli circa il possesso dei requisiti di ammissione alla procedura della ditta;

2) DI STABILIRE i seguenti costi fatturabili (costi posti a base di gara – **7,50 %** di sconto offerto in sede di gara):

a) il costo unitario del pasto posto a base di gara è di € 5,00 oltre all' IVA – sc. 7,50%= **4,625 € +IVA**

b) utilizzo di Lunch box monoporzioni interamente biodegradabile composto da vassoio/piatto a scomparti in mater bi e posate costo base di gara 0,75 cadauno per pasto oltre all' IVA – sc. 7,50%= **0,69 € + IVA**

c) pulizie e sanificazioni:

c.1) pulizie sala mensa per pulizia sala mensa del Lunedì e Mercoledì (Doppio turno. L'importo giornaliero va moltiplicato per 2 gg e per 32 settimane annue ipotizzate) costo base di gara € 65,00 + IVA – sc. 7,50%= **60,13 € + IVA**

c.2) pulizie sala mensa per pulizia sala mensa del Venerdì (Turno Singolo. L'importo settimanale va moltiplicato per 32 settimane annue ipotizzate) costo base di gara € 35,00 + IVA – sc. 7,50%= **32,38 € + IVA**

c.3) pulizie n. 2 aule aggiuntive mensa per pulizia aule del Lunedì e Mercoledì (L'importo corrisponde alla pulizia delle due aule va moltiplicato per 2 gg e per 32 settimane annue ipotizzate) costo base di gara € 25,00 + IVA – sc. 7,50%= **23,13 € + IVA**

3) DI DARE ATTO che la tariffa da riconoscere alla Provincia di Brescia è pari ad Euro 1.050,00 il contributo anac è di 160,20 e le spese di pubblicazione sono pari a € 500,00, come da impegni già assunti;

4) Di CONFERMARE i seguenti impegni di spesa sul capitolo 2695 Somministrazione pasti cod. bilancio 1 03 02 15 003 :

anno 2021 = **€ 38.480,00 imp. 326/2021 per servizio refezione scolastica**

€ 827,00 imp. 397/2021 per commissione gara mensa

anno 2022 = **€ 104.000,00 imp. 27/2022** per servizio refezione scolastica

anno 2023 = **€ 104.000,00 imp. 8/2023** per servizio refezione scolastica

anno 2024 = **€ 65.652,00** per servizio refezione scolastica

5) DI DARE ATTO inoltre che:

- ad avvenuta esecutività della determina si procederà alla trasmissione del presente atto in formato pdf all'indirizzo pec cucbrescia.bs@pec.provincia.bs.it al fine di consentire alla stessa Stazione appaltante di procedere alla compilazione della SCHEDA DI AGGIUDICAZIONE sull'applicativo dell'Osservatorio;
- si procederà alla liquidazione dietro verifica delle fatture elettroniche che dovranno riportare il cig figlio **886774135F**;
- con atti successivi si provvederà ad assumere impegno a copertura del possibile rinnovo o dell'utilizzo del 1/5 d'obbligo.

Albano S.A., 11/08/2021

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

LUI STEFANIA MARIA

(Sottoscritto digitalmente ai sensi
dell'art. 21 D.L.gs n 82/2005 e s.m.i.)

	 C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA VERBALI SEDUTE DI GARA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021 Aggiornato 14042021
---	--	--

VERBALE SEDUTA DEL 16/06/2021

(Seduta riservata)

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO, DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI DOMICILIO, CON OPZIONE DI RINNOVO, SUDDIVISA IN N. 5 LOTTI.

LOTTO 1: COMUNE DI ALBANO S. ALESSANDRO (BG) CIG: 873926801A

LOTTO 2: COMUNE DI BONATE SOTTO (BG) CIG: 873928809B

LOTTO 3: COMUNE DI CORTE FRANCA (BS) CIG: 8739323D79

LOTTO 4: COMUNE DI GAMBARA (BS) CIG: 8739343DFA

LOTTO 5: COMUNE DI ISEO (BS) CIG: 8739363E7B.

LOTTO 1: Comune di Albano S. Alessandro (BG):

Il giorno

- 16.06.2021 dalle ore 15:00 alle ore 16:00

In collegamento da remoto tramite la piattaforma Teams, come previsto dalla lett. q dall’art. 1 del DPCM 08/03/2020, coadiuvata dal segretario verbalizzante Sig.ra Tiziana Orlandi Istruttore Direttivo Amministrativo della CUC Area Vasta Brescia, si è riunita, in seduta riservata, la Commissione giudicatrice composta da:

- **Sergio Massimiliano Staffiere**, del Comune di Bagnatica (BG) in qualità di Presidente;
- **Piero Ferrari**, “tecnologo alimentare e consulente per la ristorazione collettiva” in qualità di Componente la Commissione
- **Marina Messina**, “consulente tecnico e dietetico per la gestione di complessi servizi di ristorazione collettiva in ambito scolastico, socio-sanitario ed aziendale” in qualità di Componente la Commissione;

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

LOTTO 1: Comune di Albano S. Alessandro (BG):

n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	quantificazione punteggio
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ <i>in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e</i>	5,5	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	2			SI= 2 PUNTO; NO=0 PUNTI
			1.2	certificazione gestione ambientale EN ISO 14001:2004	2			SI= 2 PUNTO; NO=0 PUNTI

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA VERBALI SEDUTE DI GARA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021 Aggiornato 14042021
---	---	--

	<i>in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice</i>		1.3	certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001:2007	0,5		SI= 0,5 PUNTO; NO=0 PUNTI
			1.4	certificazione di conformità delle produzioni biologiche	1		SI= 1 PUNTO; NO=0 PUNTI
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	13	2.1	Procedure di approvvigionamento e di rintracciabilità delle derrate	2	2	
			2.2	procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti;	2	2	
			2.3	procedura distribuzione dei pasti in refettorio/classe	4	4	
			2.4	piano di sanificazione delle strutture	2	2	
			2.5	distanza in minuti dal centro di cottura misurato con google maps	3	3	entro 20 minuti = 3 PUNTI; da 21 minuti e fino a 30 minuti 2 PUNTI; da 31 minuti e fino a 45 minuti 1 PUNTO
3	CENTRO COTTURA DI EMERGENZA E GESTIONE DEGLI IMPREVISTI	10	3.1	modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale	4	4	
			3..2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, con particolare riferimento agli imprevisti legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico)	3	3	
			3.3	menù d'emergenza	3	3	
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	9	4.1	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma)	3	3	
			4.2	Curriculum formativo e professionale del cuoco (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc.)	2		esperienza fino a 3 anni=1PUNTO oltre 3 anni= 2 PUNTI
			4.3	Responsabile del servizio presenza presso la sede della Ditta	2		esperienza fino a 3 anni=1PUNTO oltre 3 anni= 2 PUNTI

	 C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA VERBALI SEDUTE DI GARA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021 Aggiornato 14042021
---	--	--

			4.4	Dietista / Nutrizionista presenza c/o la sede della Ditta	2		esperienza fino a 3 anni=1PUNTO oltre 3 anni= 2 PUNTI
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	26	5.1. a	1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio a) fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie: <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. 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.	13		13 1 PUNTO PER OGNI PRODOTTO OFFERTO
			5.1. b	1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio b) Trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica. (presentare dichiarazione impresa che gestirà il trasporto primario)	2		2 1 PUNTO PER OGNI MEZZO UTILIZZABILE Max 2 punti

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA VERBALI SEDUTE DI GARA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021 Aggiornato 14042021
---	---	--

		Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.(presentare elenco come specificato nei Cam) Sub criterio a) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL)	2		2	2PUNTI= 100% dei veicoli; 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli; 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli
		Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune Sub criterio b), gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti); (presentare dichiarazione di adesione ad un sistema di gestione centralizzata)	2			PUNTI 2 per protocollo con sistema di gestione centralizzata PUNTI 0= non centralizzato
		comunicazioni. 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	4			PUNTI 1 PER OGNI INIZIATIVA RITENUTA VALIDA DALLA COMMISSIONE (max 4)

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA VERBALI SEDUTE DI GARA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021 Aggiornato 14042021
---	---	--

			5.4. a	4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari. Sub criterio a) Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in base al numero di prodotti offerti;	3		3	PUNTI 1 PER OGNI PRODOTTO (max 3)
6	INTERVENTI DI DERATTIZZAZIONE/DISINFEZIONE	2	6	frequenza interventi di disinfezione e derattizzazione del locale cucina e dei refettori	2		2	2 PUNTI= bimestrale; 1 PUNTO= trimestrale; 0 Punt= se> trimestrale
7	MIGLIORIE GESTIONALI	14,5	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	4	4		
			7.2	progetti di riqualificazione dei locali impiegati per la somministrazione pasti	4,5	4,5		
			7.3	predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni di Ciascun Comune <u>complessivamente</u> nel periodo contrattuale, in occasione di eventi particolari (a titolo esemplificativo festa della scuola, cena natalizia (volontari ...) per media 50 partecipanti (SOLO IN SITUAZIONI DI EMERGENZA SANITARIA NELL'IMPOSSIBILITA' DI RENDERE LA MIGLIORIA SI CHIEDE LA PERMUTA es. lunch box)	3			3 PUNTI=5 rinfreschi; 2 PUNTI= 3 rinfreschi; 1 PUNTI= 2 rinfreschi; 0 PUNTI= 0 rinfreschi
			7.4	Progetto di rilevazione della presenza, prenotazione pasto con invio dati telematici al Comune (vedi art. 4 Capitolato Speciale)	2	2		

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021 Aggiornato 14042021
VERBALI SEDUTE DI GARA		

			7.5	modalità del 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 (saranno conteggiate solo quelle ritenute idonee dalla commissione)	1	1		
tot. punt. tecnico				80	80	34,5	25	20,5

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

FORNITORE	PUNTEGGIO TECNICO
PUNTO RISTORAZIONE	71,97

La seduta si chiude alle ore 16.

Letto confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE: *Sergio Massimiliano Staffiere*

COMPONENTI DELLA COMMISSIONE: *Piero Ferrari*
Marina Messina

SEGRETARIO VERBALIZZANTE: *Tiziana Orlandi*

Documento firmato digitalmente

GARA 17/2021 - LOTTO 1 ALBANO S. ALESSANDRO													
								DITTA: PUNTO RISTORAZIONE					
n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	quantificazione punteggio	STAFFIERE	MESSINA	FERRARI	MEDIA	PUNTEGGIO
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ	5,5	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	2			SI= 2 PUNTO; NO=0 PUNTI	2				2
	<i>in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice</i>		1.2	certificazione gestione ambientale EN ISO 14001:2004	2			SI= 2 PUNTO; NO=0 PUNTI	2				2
			1.3	certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001:2007	0,5			SI= 0,5 PUNTO; NO=0 PUNTI	0,5				0,5
			1.4	certificazione di conformità delle produzioni biologiche	1			SI= 1 PUNTO; NO=0 PUNTI	1				1
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	13	2.1	Procedure di approvvigionamento e di rintracciabilità delle derrate	2	2			0,7	0,9	0,8	0,8	1,6
			2.2	procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti;	2	2			0,7	0,9	0,8	0,8	1,6
			2.3	procedura distribuzione dei pasti in refettorio/classe	4	4			0,7	0,5	0,6	0,6	2,4
			2.4	piano di sanificazione delle strutture	2	2			0,9	0,7	0,8	0,8	1,6
			2.5	distanza in minuti dal centro di cottura misurato con google maps	3		3	entro 20 minuti = 3 PUNTI; da 21 minuti e fino a 30 minuti 2 PUNTI; da 31 minuti e fino a 45 minuti 1 PUNTO	3				3
3	CENTRO COTTURA DI EMERGENZA E GESTIONE DEGLI IMPREVISTI	10	3.1	modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale	4	4			0,5	0,6	0,6	0,57	2,27
			3.2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, con particolare riferimento agli imprevisti legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico)	3	3			0,6	0,6	0,7	0,63	1,9
			3.3	menù d'emergenza	3	3			0,8	0,8	0,7	0,77	2,3
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	9	4.1	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma)	3	3			0,8	0,7	0,8	0,77	2,3
			4.2	Curriculum formativo e professionale del cuoco (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc.)	2			esperienza fino a 3 anni=1PUNTO oltre 3 anni= 2 PUNTI	2				2
			4.3	Responsabile del servizio presenza presso la sede della Ditta	2			esperienza fino a 3 anni=1PUNTO oltre 3 anni= 2 PUNTI	2				2
			4.4	Dietista / Nutrizionista presenza c/o la sede della Ditta	2			esperienza fino a 3 anni=1PUNTO oltre 3 anni= 2 PUNTI	2				2
				1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio a) fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie: <u>ortaggi, frutta, legumi, cereali:</u> indicare la/le specie e le quantità.									

GARA 17/2021 - LOTTO 1 ALBANO S. ALESSANDRO													
								DITTA: PUNTO RISTORAZIONE					
n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	quantificazione punteggio	STAFFIERE	MESSINA	FERRARI	MEDIA	PUNTEGGIO
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	26	5.1. a	<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. 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.	13		13	1 PUNTO PER OGNI PRODOTTO OFFERTO	13				13
			5.1. b	1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio b) Trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con	2		2	1 PUNTO PER OGNI MEZZO UTILIZZABILE Max 2 punti	2				2
			5.2. a	Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica. (presentare elenco come specificato nei Cam)	2		2	2PUNTI= 100% dei veicoli;	2				2
				Sub criterio a) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatto (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL)				1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli;					
								0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli					
			5.2. b	Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune Sub criterio b) , gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto	2			PUNTI 2 per protocollo con sistema di gestione centralizzata PUNTI 0= non centralizzato	2				2
			5.3	comunicazioni. 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	4			PUNTI 1 PER OGNI INIZIATIVA RITENUTA VALIDA DALLA COMMISSIONE (max 4)	4				4
				4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari.									

GARA 17/2021 - LOTTO 1 ALBANO S. ALESSANDRO														
					DITTA: PUNTO RISTORAZIONE									
n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	quantificazione punteggio	STAFFIERE	MESSINA	FERRARI	MEDIA	PUNTEGGIO	
			5.4. a	Sub criterio a) Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in base al numero di prodotti offerti;	3			PUNTI 1 PER OGNI PRODOTTO (max 3)	3				3	
6	INTERVENTI DI DERATTIZZAZIONE/DISINFESTAZIONE	2	6	frequenza interventi di disinfestazione e derattizzazione del locale cucina e dei refettori	2		2	2 PUNTI= bimestrale; 1 PUNTO= trimestrale; 0 PuntI= se> trimestrale	2				2	
7	MIGLIORIE GESTIONALI	14,5	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	4	4			1	1	1	1	4	
			7.2	progetti di riqualificazione dei locali impiegati per la somministrazione pasti	4,5	4,5			1	1	1	1	4,5	
			7.3	predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni di Ciascun Comune complessivamente nel periodo contrattuale, in occasione di eventi particolari (a titolo esemplificativo festa della scuola, cena natalizia (volontari ...) per	3			3 PUNTI=5 rinfreschi; 2 PUNTI= 3 rinfreschi; 1 PUNTI= 2 rinfreschi; 0 PUNTI= 0 rinfreschi	3				3	
			7.4	Progetto di rilevazione della presenza, prenotazione pasto con invio dati telematici al Comune (vedi art. 4 Capitolato Speciale)	2	2			0,6	0,6	0,6	0,6	1,2	
			7.5	modalità del 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 (saranno conteggiate solo quelle ritenute idonee dalla commissione)	1	1			0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	
tot. punt. tecnico		80			80	34,5	25	20,5					71,97	

**Determinazione Dirigenziale n° 1086/2021****SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE – CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
DI AREA VASTA
Proposta n° 1100/2021**

OGGETTO: GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO, DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI DOMICILIO, CON OPZIONE DI RINNOVO, SUDDIVISA IN N. 5 LOTTI. LOTTO 1: COMUNE DI ALBANO S. ALESSANDRO (BG) CIG: 873926801A LOTTO 2: COMUNE DI BONATE SOTTO (BG) CIG: 873928809B LOTTO 3: COMUNE DI CORTE FRANCA (BS) CIG: 8739323D79 LOTTO 4: COMUNE DI GAMBARA (BS) CIG: 8739343DFA LOTTO 5: COMUNE DI ISEO (BS) CIG: 8739363E7B. APPROVAZIONE VERBALI DI GARA E PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE DEL LOTTO N. 1 - ALBANO S. ALESSANDRO (BG) CIG: 873926801A

IL DIRIGENTE

Richiamati:

- la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 11 del 29/03/2021 di approvazione del Documento Unico di Programmazione 2021/2023;
- la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 12 del 29/03/2021 di approvazione del Bilancio di previsione 2021/2023;
- il decreto del Presidente della Provincia n. 186 del 15/06/2021 di approvazione del Piano Esecutivo di Gestione e delle Performance 2021-2023;
- il decreto del Presidente della Provincia n. 211 del 13/10/2020 di ridefinizione dell'incarico di funzioni dirigenziali al Dott. Fabio De Marco con l'affidamento al medesimo dell'Area dei Servizi ai Comuni, del Settore della Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta, del Settore della Innovazione e dei Servizi ai Comuni e della Direzione Amministrativa del Settore Vigilanza e Sicurezza, a decorrere dal 14 ottobre 2020 e fino alla scadenza del mandato
- la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 39 in data 14/11/2019 di approvazione dello Schema di Convenzione per la prosecuzione delle attività della Centrale Unica di Committenza "Area Vasta Brescia", sottoscritta da questa Provincia con le Comunità Montane del Sebino Bresciano e della Valle Trompia in data 06/04/2020 e con la Comunità Montana della Valle Camonica in data 27/05/2020, valida fino al 31/12/2022;
- la deliberazione n. 27 in data 31/07/2017 di approvazione del Regolamento della Centrale di Committenza Area Vasta Brescia ("Regolamento CUC");

Documento firmato digitalmente

- l'articolo 4, comma 1 del Regolamento CUC, secondo il quale la Centrale di Committenza opera con il personale e i collaboratori ad essa assegnati dalla Provincia e da ciascuna Comunità Montana ed elencati nella nota del Responsabile della CUC del 10 gennaio 2018 (Protocollo n. 4018/2018);

Verificati:

- il rispetto delle misure in materia di Trasparenza e di Prevenzione della Corruzione di cui al vigente Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione, approvato con decreto del Presidente della Provincia n. 129 del 26/03/2021;
- la coerenza del presente provvedimento con l'obiettivo operativo OBO 20 "Gestione dell'attività contrattuale e svolgimento delle funzioni di stazione appaltante" SER 20.004 "Gestione della fase pre-gara" del Piano Esecutivo di Gestione e delle Performance 2021-2023;

Richiamate:

- la Convenzione con i Comuni per lo svolgimento delle attività della Centrale Unica di Committenza CUC "Area Vasta Brescia", di cui alla deliberazione del Consiglio Provinciale 26/2017, sottoscritta con il Comune Albano S. Alessandro, in data 12/09/2019, con il Comune di Bonate Sotto in data 13/11/2020, con il Comune di Corte Franca in data 27/12/2017, con il Comune di Gambara in data 13/09/2018, con il Comune di Iseo in data 24/07/2018;
- le determinazioni a contrarre n. 188 del 21/04/2021 adottata dal Comune di Albano S. Alessandro (Prov. BG), n. 66 del 03/05/2021 adottata dal Comune di Bonate Sotto (BG), n. 181 del 23/04/2021 adottata dal Comune di Corte Franca (Prov. BS), n. 89 del 20/04/2021 adottata dal Comune di Gambara (BS), n. 237 del 20/04/2021 adottata dal Comune di Iseo (BS), per l'indizione di una procedura di gara aperta sopra soglia di rilevanza comunitaria ai sensi degli artt. 35 e 60 del d.lgs. 50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni, da aggiudicare mediante applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, del medesimo decreto;
- 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:
 - o del 21.04.2021 (P.G. n. 65652/2021) - Comune di Albano S. Alessandro (BG),
 - o del 04.05.2021 (P.G. n. 73117/2021) - Comune di Bonate Sotto (BG),
 - o del 23.04.2021 (P.G. n. 67587/2021) - Comune di Corte Franca (Prov. BS),
 - o del 20.04.2021 (P.G. n. 65059/2021) - Comune di Gambara (BS),
 - o del 20.04.2021 (P.G. n. 64783/2021) - Comune di Iseo (Prov. BS),
- la determinazione dirigenziale n. 692 del 05/05/2021 di approvazione del disciplinare di gara, pubblicato in data 07/05/2021 ai sensi di legge;
- la determinazione dirigenziale n. 873/2021 del 11/06/2021 di approvazione dei verbali di gara e di esclusione e ammissione degli operatori economici;

Documento firmato digitalmente

- la determinazione dirigenziale n. 908 del 15/06/2021 di nomina della Commissione giudicatrice;

Dato atto che l'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è pari ad € 299.100,00 – IVA esclusa; l'importo dei costi non soggetti a ribasso è pari a € 9000,00 – IVA esclusa, per un totale di € 300.000,00 – IVA esclusa;

Visti i verbali (in allegato) 16/6/2021 e 18/06/2021 dai quali si evince che la Commissione giudicatrice propone l'aggiudicazione all'operatore economico concorrente **PUNTO RISTORAZIONE**, con sede legale in **VIA ROMA 16, 24020, GORLE (BG)– C.F. e PIVA: 01419010168** che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 91,97 offrendo un importo complessivo di € 276.667,50 al netto dell'IVA (importo complessivo offerta € 277.567,50 di cui € 160.092,00 quali costi della manodopera ed € 1.000,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali, € 900,00 di oneri della sicurezza non soggetti a ribasso) corrispondente ad un ribasso pari a 7,5%;

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, relativamente al **LOTTO N. 1 – ALBANO S. ALESSANDRO** i verbali (in allegato) dei giorni 16/6/2021 e 18/06/2021 relativi alla procedura di appalto per **PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO, DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI DOMICILIO, CON OPZIONE DI RINNOVO, SUDDIVISA IN N. 5 LOTTI.**

LOTTO 1: COMUNE DI ALBANO S. ALESSANDRO (BG) CIG: 873926801A

LOTTO 2: COMUNE DI BONATE SOTTO (BG) CIG: 873928809B

LOTTO 3: COMUNE DI CORTE FRANCA (BS) CIG: 8739323D79

LOTTO 4: COMUNE DI GAMBARA (BS) CIG: 8739343DFA

LOTTO 5: COMUNE DI ISEO (BS) CIG: 8739363E7B.

proponendo l'aggiudicazione del lotto **n LOTTO N. 1 – ALBANO S. ALESSANDRO** all'operatore economico concorrente **PUNTO RISTORAZIONE**, con sede legale in **VIA ROMA 16, 24020, GORLE (BG)– C.F. e PIVA: 01419010168** che ha ottenuto un punteggio totale pari a punti 91,97, offrendo un ribasso del 7,5% e un importo ribassato di € 276.667,50 (di cui € 160.092,00 quali costi della manodopera ed € 1.000,00 quali oneri propri della sicurezza aziendali), più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 900,00, per un importo contrattuale complessivo pari a € 277.567,50 oltre IVA;

Documento firmato digitalmente

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

Brescia, li 21-07-2021

II DIRIGENTE
FABIO DE MARCO

Documento firmato digitalmente



**PROVINCIA
DI BRESCIA**

**Proposta di Determinazione Dirigenziale
SETTORE DELLA STAZIONE APPALTANTE – CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
DI AREA VASTA
Proposta n° 1100/2021**

OGGETTO: GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO, DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI DOMICILIO, CON OPZIONE DI RINNOVO, SUDDIVISA IN N. 5 LOTTI. LOTTO 1: COMUNE DI ALBANO S. ALESSANDRO (BG) CIG: 873926801A LOTTO 2: COMUNE DI BONATE SOTTO (BG) CIG: 873928809B LOTTO 3: COMUNE DI CORTE FRANCA (BS) CIG: 8739323D79 LOTTO 4: COMUNE DI GAMBARA (BS) CIG: 8739343DFA LOTTO 5: COMUNE DI ISEO (BS) CIG: 8739363E7B. APPROVAZIONE VERBALI DI GARA E PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE DEL LOTTO N. 1 - ALBANO S. ALESSANDRO (BG) CIG: 873926801A

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 19-07-2021

Il Responsabile
MONICA ROBBA

Documento firmato digitalmente



Determinazione Dirigenziale n° 1086/2021

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

OGGETTO: GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO, DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI DOMICILIO, CON OPZIONE DI RINNOVO, SUDDIVISA IN N. 5 LOTTI. LOTTO 1: COMUNE DI ALBANO S. ALESSANDRO (BG) CIG: 873926801A LOTTO 2: COMUNE DI BONATE SOTTO (BG) CIG: 873928809B LOTTO 3: COMUNE DI CORTE FRANCA (BS) CIG: 8739323D79 LOTTO 4: COMUNE DI GAMBARA (BS) CIG: 8739343DFA LOTTO 5: COMUNE DI ISEO (BS) CIG: 8739363E7B. APPROVAZIONE VERBALI DI GARA E PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE DEL LOTTO N. 1 - ALBANO S. ALESSANDRO (BG) CIG: 873926801A

Provvedimento pubblicato all'Albo Pretorio della Provincia di Brescia e consultabile sul Sito Ufficiale dell'Ente dal 21-07-2021 per giorni quindici consecutivi.

Brescia, li 21-07-2021

Il Responsabile
FABIO DE MARCO

Documento firmato digitalmente

	 VERBALI SEDUTE DI GARA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021 Aggiornato 14042021
---	---	--

VERBALE SEDUTA DEL 16/06/2021

(Seduta riservata)

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO, DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI DOMICILIO, CON OPZIONE DI RINNOVO, SUDDIVISA IN N. 5 LOTTI.

LOTTO 1: COMUNE DI ALBANO S. ALESSANDRO (BG) CIG: 873926801A

LOTTO 2: COMUNE DI BONATE SOTTO (BG) CIG: 873928809B

LOTTO 3: COMUNE DI CORTE FRANCA (BS) CIG: 8739323D79

LOTTO 4: COMUNE DI GAMBARA (BS) CIG: 8739343DFA

LOTTO 5: COMUNE DI ISEO (BS) CIG: 8739363E7B.

LOTTO 1: Comune di Albano S. Alessandro (BG):

Il giorno

- 16.06.2021 dalle ore 15:00 alle ore 16:00

In collegamento da remoto tramite la piattaforma Teams, come previsto dalla lett. q dall’art. 1 del DPCM 08/03/2020, coadiuvata dal segretario verbalizzante Sig.ra Tiziana Orlandi Istruttore Direttivo Amministrativo della CUC Area Vasta Brescia, si è riunita, in seduta riservata, la Commissione giudicatrice composta da:

- **Sergio Massimiliano Staffiere**, del Comune di Bagnatica (BG) in qualità di Presidente;
- **Piero Ferrari**, “tecnologo alimentare e consulente per la ristorazione collettiva” in qualità di Componente la Commissione
- **Marina Messina**, “consulente tecnico e dietetico per la gestione di complessi servizi di ristorazione collettiva in ambito scolastico, socio-sanitario ed aziendale” in qualità di Componente la Commissione;

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

LOTTO 1: Comune di Albano S. Alessandro (BG):

n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	quantificazione punteggio
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ <i>in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e</i>	5,5	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	2			SI= 2 PUNTO; NO=0 PUNTI
			1.2	certificazione gestione ambientale EN ISO 14001:2004	2			SI= 2 PUNTO; NO=0 PUNTI

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021 Aggiornato 14042021
VERBALI SEDUTE DI GARA		

	<i>in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice</i>		1.3	certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001:2007	0,5			SI= 0,5 PUNTO; NO=0 PUNTI
			1.4	certificazione di conformità delle produzioni biologiche	1			SI= 1 PUNTO; NO=0 PUNTI
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	13	2.1	Procedure di approvvigionamento e di rintracciabilità delle derrate	2	2		
			2.2	procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti;	2	2		
			2.3	procedura distribuzione dei pasti in refettorio/classe	4	4		
			2.4	piano di sanificazione delle strutture	2	2		
			2.5	distanza in minuti dal centro di cottura misurato con google maps	3		3	entro 20 minuti = 3 PUNTI; da 21 minuti e fino a 30 minuti 2 PUNTI; da 31 minuti e fino a 45 minuti 1 PUNTO
3	CENTRO COTTURA DI EMERGENZA E GESTIONE DEGLI IMPREVISTI	10	3.1	modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale	4	4		
			3.2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, con particolare riferimento agli imprevisti legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico)	3	3		
			3.3	menù d'emergenza	3	3		
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	9	4.1	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma)	3	3		
			4.2	Curriculum formativo e professionale del cuoco (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc.)	2			esperienza fino a 3 anni=1PUNTO oltre 3 anni= 2 PUNTI
			4.3	Responsabile del servizio presenza presso la sede della Ditta	2			esperienza fino a 3 anni=1PUNTO oltre 3 anni= 2 PUNTI

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA VERBALI SEDUTE DI GARA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021 Aggiornato 14042021
---	---	--

			4.4	Dietista / Nutrizionista presenza c/o la sede della Ditta	2		esperienza fino a 3 anni=1PUNTO oltre 3 anni= 2 PUNTI
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	26	5.1. a	1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio a) fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie: <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. 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.	13		13 1 PUNTO PER OGNI PRODOTTO OFFERTO
			5.1. b	1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio b) Trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica. (presentare dichiarazione impresa che gestirà il trasporto primario)	2		2 1 PUNTO PER OGNI MEZZO UTILIZZABILE Max 2 punti

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA VERBALI SEDUTE DI GARA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021 Aggiornato 14042021
--	---	--

		Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.(presentare elenco come specificato nei Cam) Sub criterio a) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL)	2		2	2PUNTI= 100% dei veicoli; 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli; 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli
		Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune Sub criterio b), gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti); (presentare dichiarazione di adesione ad un sistema di gestione centralizzata)	2			PUNTI 2 per protocollo con sistema di gestione centralizzata PUNTI 0= non centralizzato
		comunicazioni. 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	4			PUNTI 1 PER OGNI INIZIATIVA RITENUTA VALIDA DALLA COMMISSIONE (max 4)

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA VERBALI SEDUTE DI GARA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021 Aggiornato 14042021
---	---	--

			5.4. a	4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari. Sub criterio a) Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in base al numero di prodotti offerti;	3		3	PUNTI 1 PER OGNI PRODOTTO (max 3)
6	INTERVENTI DI DERATTIZZAZIONE/DISINFEZIONE	2	6	frequenza interventi di disinfezione e derattizzazione del locale cucina e dei refettori	2		2	2 PUNTI= bimestrale; 1 PUNTO= trimestrale; 0 Punt= se> trimestrale
7	MIGLIORIE GESTIONALI	14,5	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	4	4		
			7.2	progetti di riqualificazione dei locali impiegati per la somministrazione pasti	4,5	4,5		
			7.3	predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni di Ciascun Comune <u>complessivamente</u> nel periodo contrattuale, in occasione di eventi particolari (a titolo esemplificativo festa della scuola, cena natalizia (volontari ...)) per media 50 partecipanti (SOLO IN SITUAZIONI DI EMERGENZA SANITARIA NELL'IMPOSSIBILITA' DI RENDERE LA MIGLIORIA SI CHIEDE LA PERMUTA es. lunch box)	3			3 PUNTI=5 rinfreschi; 2 PUNTI= 3 rinfreschi; 1 PUNTI= 2 rinfreschi; 0 PUNTI= 0 rinfreschi
			7.4	Progetto di rilevazione della presenza, prenotazione pasto con invio dati telematici al Comune (vedi art. 4 Capitolato Speciale)	2	2		

	 CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021 Aggiornato 14042021
VERBALI SEDUTE DI GARA		

			modalità del 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 (saranno conteggiate solo quelle ritenute idonee dalla commissione)	1	1		
		7.5					
tot. punt. tecnico				80	80	34,5	25
							20,5

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

FORNITORE	PUNTEGGIO TECNICO
PUNTO RISTORAZIONE	71,97

La seduta si chiude alle ore 16.

Letto confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE: *Sergio Massimiliano Staffiere*

COMPONENTI DELLA COMMISSIONE: *Piero Ferrari*
Marina Messina

SEGRETARIO VERBALIZZANTE: *Tiziana Orlandi*

Documento firmato digitalmente

GARA 17/2021 - LOTTO 1 ALBANO S. ALESSANDRO													
									DITTA: PUNTO RISTORAZIONE				
n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	quantificazione punteggio	STAFFIERE	MESSINA	FERRARI	MEDIA	PUNTEGGIO
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ	5,5	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	2			SI= 2 PUNTO; NO=0 PUNTI	2				2
	<i>in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice</i>		1.2	certificazione gestione ambientale EN ISO 14001:2004	2			SI= 2 PUNTO; NO=0 PUNTI	2				2
			1.3	certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001:2007	0,5			SI= 0,5 PUNTO; NO=0 PUNTI	0,5				0,5
			1.4	certificazione di conformità delle produzioni biologiche	1			SI= 1 PUNTO; NO=0 PUNTI	1				1
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	13	2.1	Procedure di approvvigionamento e di rintracciabilità delle derrate	2	2			0,7	0,9	0,8	0,8	1,6
			2.2	procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti;	2	2			0,7	0,9	0,8	0,8	1,6
			2.3	procedura distribuzione dei pasti in refettorio/classe	4	4			0,7	0,5	0,6	0,6	2,4
			2,4	piano di sanificazione delle strutture	2	2			0,9	0,7	0,8	0,8	1,6
			2.5	distanza in minuti dal centro di cottura misurato con google maps	3		3	entro 20 minuti = 3 PUNTI; da 21 minuti e fino a 30 minuti 2 PUNTI; da 31 minuti e fino a 45 minuti 1 PUNTO	3				3
3	CENTRO COTTURA DI EMERGENZA E GESTIONE DEGLI IMPREVISTI	10	3.1	modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale	4	4			0,5	0,6	0,6	0,57	2,27
			3..2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, con particolare riferimento agli imprevisti legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico)	3	3			0,6	0,6	0,7	0,63	1,9
			3.3	menù d'emergenza	3	3			0,8	0,8	0,7	0,77	2,3
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	9	4.1	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma)	3	3			0,8	0,7	0,8	0,77	2,3
			4.2	Curriculum formativo e professionale del cuoco (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc.)	2			esperienza fino a 3 anni=1PUNTO oltre 3 anni= 2 PUNTI	2				2
			4.3	Responsabile del servizio presenza presso la sede della Ditta	2			esperienza fino a 3 anni=1PUNTO oltre 3 anni= 2 PUNTI	2				2
			4.4	Dietista / Nutrizionista presenza c/o la sede della Ditta	2			esperienza fino a 3 anni=1PUNTO oltre 3 anni= 2 PUNTI	2				2
				1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio a) fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie: <u>ortaggi, frutta, legumi, cereali:</u> indicare la/le specie e le quantità.									

GARA 17/2021 - LOTTO 1 ALBANO S. ALESSANDRO													
									DITTA: PUNTO RISTORAZIONE				
n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	quantificazione punteggio	STAFFIERE	MESSINA	FERRARI	MEDIA	PUNTEGGIO
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	26	5.1. a	<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. 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.	13		13	1 PUNTO PER OGNI PRODOTTO OFFERTO	13				13
			5.1. b	1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio b) Trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con	2		2	1 PUNTO PER OGNI MEZZO UTILIZZABILE Max 2 punti	2				2
			5.2. a	Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica. (presentare elenco come specificato nei Cam)	2		2	2PUNTI= 100% dei veicoli;	2				2
				Sub criterio a) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL)				1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli;					
								0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli					
			5.2. b	Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune Sub criterio b) , gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto	2			PUNTI 2 per protocollo con sistema di gestione centralizzata PUNTI 0= non centralizzato	2				2
			5.3	comunicazioni. 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	4			PUNTI 1 PER OGNI INIZIATIVA RITENUTA VALIDA DALLA COMMISSIONE (max 4)	4				4
				4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari.									

GARA 17/2021 - LOTTO 1 ALBANO S. ALESSANDRO													
									DITTA: PUNTO RISTORAZIONE				
n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	quantificazione punteggio	STAFFIERE	MESSINA	FERRARI	MEDIA	PUNTEGGIO
			5.4. a	Sub criterio a) Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in base al numero di prodotti offerti;	3		3	PUNTI 1 PER OGNI PRODOTTO (max 3)	3				3
6	INTERVENTI DI DERATTIZZAZIONE/DISINFEZIONE	2	6	frequenza interventi di disinfezione e derattizzazione del locale cucina e dei refettori	2		2	2 PUNTI= bimestrale; 1 PUNTO= trimestrale; 0 Punti= se> trimestrale	2				2
7	MIGLIORIE GESTIONALI	14,5	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	4	4			1	1	1	1	4
			7.2	progetti di riqualificazione dei locali impiegati per la somministrazione pasti	4,5	4,5			1	1	1	1	4,5
			7.3	predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni di Ciascun Comune <u>complessivamente</u> nel periodo contrattuale, in occasione di eventi particolari (a titolo esemplificativo festa della scuola, cena natalizia (volontari ...) per	3			3 PUNTI=5 rinfreschi; 2 PUNTI= 3 rinfreschi; 1 PUNTI= 2 rinfreschi; 0 PUNTI= 0 rinfreschi	3				3
			7.4	Progetto di rilevazione della presenza, prenotazione pasto con invio dati telematici al Comune (vedi art. 4 Capitolato Speciale)	2	2			0,6	0,6	0,6	0,6	1,2
			7.5	modalità del 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 (saranno conteggiate solo quelle ritenute idonee dalla commissione)	1	1			0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
tot. punt. tecnico		80			80	34,5	25	20,5					71,97



COMUNE DI ALBANO SANT'ALESSANDRO
(Provincia di Bergamo)

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO N. 386 / 2021

OGGETTO: GARA EUROPEA 17/21 A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, CON OPZIONE DI RINNOVO, SUDDIVISA IN N. 5 LOTTI. APPROVAZIONE VERBALI DI GARA E AGGIUDICAZIONE DEL LOTTO N. 1 - ALBANO S. ALESSANDRO (BG) CIG PADRE: 873926801A CIG FIGLIO: 886774135F

Il Responsabile del Servizio Finanziario appone visto favorevole in ordine alla regolarità contabile, ai sensi dell'art. 183 comma 7 del Decreto Legislativo n. 267 del 18.08.2000 e s.m.i., e ne attesta la copertura finanziaria come segue:

Anno di riferimento **2021-2022-2023** Numero di Impegno di spesa **326-327-27-8**

Codice di bilancio **1.03.02.15.006** – Capitolo/articolo **2695**

Importo movimento **Euro 38.480,00 – Euro 500,00 – Euro 104.000,00 – Euro 104.0000,00**

Data di movimento **12 agosto 2021**

Albano S.A., 12/08/2021

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
NEMBRINI TAMARA
(Sottoscritto digitalmente ai sensi
dell'art. 21 D.L.gs n 82/2005 e s.m.i.)