



**OGGETTO: PROCEDURA APERTA L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO, CON DECORRENZA 01.09.2021, CON OPZIONE DI RINNOVO, SUDDIVISA IN N. 5 LOTTI - LOTTO 5: COMUNE DI URAGO D'OGGIO (BS) - CIG: 8726817D32**

**VERBALE SEDUTA DELL' 11/06/2021 E DEL 15/06/2021  
(seduta riservata)**

Il giorno 11/06/2021, alle ore 09.30, in collegamento da remoto e in seduta riservata, si è riunita la Commissione giudicatrice composta da:

- **Erika RALLO**, del Comune di Trenzano (BS) in qualità di Presidente;
- **Piero FERRARI**, Tecnico alimentare e consulente per la ristorazione collettiva, in qualità di Componente la Commissione;
- **Marina Maria Giovanna 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;
- **Carlo CAROMANI**, funzionario con incarico di P.O. del Settore Stazione Appaltante – CUC Area Vasta della Provincia di Brescia, Segretario verbalizzante.

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

**Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica**

	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	punti T max
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ  <i>in caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice)</i>	2	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	0,5			SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI
1.2			Certificazione gestione ambientale EN ISO 14001:2004	0,5			SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI	
1.3			Certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001:2007	0,5			SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI	
1.4			Certificazione di conformità delle produzioni biologiche	0,5			SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI	



2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	13	2.1	Procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate	2	2		
			2.2	Procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti;	2	2		
			2.3	Procedura distribuzione dei pasti in refettorio/classe	4	4		
			2.4	Piano di sanificazione delle strutture	2	2		
			2.5	Distanza in minuti dal centro di cottura i (misurabile con Google Maps)	3			3 PUNTI=entro 20 minuti; 2 PUNTI=da 21 minuti e fino a 30 minuti; 1 PUNTO= da 31 minuti e fino a 45 minuti
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	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			2 PUNTI= oltre 3 anni; 1 PUNTO= fino a 3 anni
			4.3	Esperienza del Responsabile del servizio in presenza presso la sede della Ditta	2			2 PUNTI= oltre 3 anni; 1 PUNTO= fino a 3 anni
			4.4	Esperienza del Dietista / Nutrizionista in presenza presso la sede della Ditta	2			2 PUNTI= oltre 3 anni; 1 PUNTO= fino a 3 anni

5	<p>C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)</p>	21	5.1.	<p><b>1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio a)</b> 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.</p>	8			0,4 PUNTI per ogni prodotto offerto (max 20 prodotti)
			5.1.	<p><b>1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio b) Trasporto</b> primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica. (presentare dichiarazione impresa che gestirà il trasporto primario).</p>	2			2 PUNTI= più di un veicolo;  1 PUNTO= un veicolo
			5.2.	<p><b>Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.</b> (presentare elenco come specificato nei Cam) <b>Sub criterio a)</b> 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</p>	2			2 PUNTI = 100% dei veicoli;  1 PUNTO = almeno 50% dei veicoli;  0 PUNTI = meno del 50% dei veicoli

				<p>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>				
			5.2. b	<p><b>Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune Sub criterio b),</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)</p>	2			<p>PUNTI 2 per protocollo con sistema di gestione centralizzata</p> <p>O PUNTI = non centralizzata</p>

			5.3	<p><b>Comunicazioni:</b> 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>	4			<p>PUNTI 1 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 4)</p>
			5.4. a	<p><b>4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari.</b> 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 <b>agricoltura sociale</b> 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;</p>	3			<p>PUNTI 1 per ogni prodotto (MAX 3)</p>
6	INTERVENTI DI DERATTIZZAZIONE/DI SINFEEZIONE	2	6.1	<p>Frequenza interventi di disinfezione e derattizzazione del locale cucina e dei refettori</p>	2			<p>2 PUNTI: bimestrale</p> <p>1 PUNTO: trimestrale</p> <p>0 PUNTI: &lt; trimestrale</p>
7	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione e comunale)	23	7.1	<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>	8	8		



			7.2	Progetti di riqualificazione dei locali impiegati per la somministrazione dei pasti	4	4		
			7.3	N. pasti gratuiti garantiti (minimo 3 pasti giornalieri per ogni refettorio) (sarà fatta la sommatoria tra tutti i pasti giornalieri gratuiti offerti per le diverse tipologie)	2		2	
			7.4	Predisposizione rinfreschi per eventi organizzati dal Comune per 75 persone	2			1 punto per ogni rinfresco offerto (max 2)
			7.5	Modalità del monitoraggio/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		
			7.6	Ore ANNUALI destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni.	6			6 PUNTI= 300 ore 4 PUNTI = 200 ore 2 PUNTI= 100 ore
			<b>TOTALI</b>		<b>80</b>	<b>36</b>	<b>2</b>	<b>42</b>

La seduta è stata interrotta dalle ore 13.30 alle ore 14.32 ed è proseguita fino alle ore 16.14.

La seduta è ripresa il giorno 15/06/2021, dalle ore 14.00 alle ore 15.49.

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

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
ITALCATERING	<b>62,60</b>
SERCAR	<b>70,44</b>
MARKAS	<b>66,77</b>
GRA	<b>72,29</b>
S. LUCIA	<b>63,52</b>
CIRFOOD	<b>78,23</b>
EURORISTORAZIONE	<b>68,24</b>
SARCA	<b>50,94</b>



Letto confermato e sottoscritto digitalmente.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE: Erika RALLO

IL COMPONENTE: Piero FERRARI

IL COMPONENTE: Marina Maria Giovanna MESSINA

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE: Carlo CAROMANI