

	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DI GARA</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021</p> <p>Aggiornato 6/05/2021</p>
---	--	--

VERBALE SEDUTA DEL 20.07.2021

(Seduta riservata)

OGGETTO: GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, CON DECORRENZA 01.09.2021, CON OPZIONE DI RINNOVO, SUDDIVISA IN N. 7 LOTTI.

- LOTTO 1 – COMUNE DI PANDINO – CIG 87713391ED**
- LOTTO 2 – COMUNE DI MAPELLO – CIG 8771352CA4**
- LOTTO 3 – COMUNE DI MADONE – CIG 87713689D9**
- LOTTO 4 – COMUNE DI BOLTIERE – CIG 8771394F4C**
- LOTTO 5 – COMUNE DI OSIO SOPRA – CIG 8771412E27**
- LOTTO 6 – COMUNE DI PONTE SAN PIETRO – CIG 8771430D02**
- LOTTO 7 – COMUNE DI MEDIGLIA – CIG 8771449CB0**

LOTTO N. 6– PONTE S. PIETRO

Il giorno 20.07.2021 alle ore 8.30 senza presenza fisica, come previsto dalla lett. q dall’art. 1 del DPCM 08/03/2020 si è riunita, in seduta riservata, la suddetta Commissione giudicatrice composta da:

- Sig.ra Ongis Leonia del Comune di Osio Sopra, in qualità di Presidente;
- Sig.ra Frigeni Laura del Comune di Boltiere, in qualità di Componente la Commissione;
- Sig.ra Peruta Pamela del Comune di Ponte San Pietro, in qualità di Componente la Commissione;

Alle ore 8.30 viene dichiarata aperta la seduta facendo constare delle singole operazioni col presente verbale redatto ad opera del segretario verbalizzante Dott.ssa Monica Robba, Funzionario Amministrativo del Settore Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta.

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

n°	criteri di valutazione	punti max	sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	punti T max
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ (*)	2	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2018 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare Attribuzione punteggio: 1.1 SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI	0,5			0,5

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DI GARA</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021</p> <p>Aggiornato 6/05/2021</p>
---	---	--

			1.2	certificazione sistema anticorruzione ISO 37001:2016. Attribuzione punteggio: SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI	0,5			0,5
			1.3	certificazione gestione ambientale EN ISO 14001:2015 Attribuzione punteggio: SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI	0,5			0,5
			1.4	certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18002:2008 Attribuzione punteggio: SI= 0,5 PUNTI; NO=0 PUNTI	0,5			0,5
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	10	2.1	procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate	2	2		
			2.2	procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti	3	3		
			2.3	procedure di trasporto e distribuzione dei pasti	3	3		
			2.4	piano di sanificazione delle strutture	2	2		
3	GESTIONE EMERGENZE	8	3.1	modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale	2	2		
			3.2	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, con particolare riferimento agli imprevisti legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico)	2	2		
			3.3	menù d'emergenza	2	2		
			3.4	Modalità di gestione degli interventi di manutenzione straordinari del locale cucina	2	2		
4	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	21	4.1	1. Chilometro zero e filiera corta 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. Attribuzione punteggio:	8			8

	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DI GARA</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021</p> <p>Aggiornato 6/05/2021</p>
---	---	--

			<ul style="list-style-type: none"> 0,4 PUNTI PER OGNI PRODOTTO OFFERTO max 8 PUNTI) 				
	4.2	<p>1. Chilometro zero e filiera corta Trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica. (presentare dichiarazione impresa che gestirà il trasporto primario)</p> <p>Attribuzione punteggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 PUNTI= più di un veicolo 1 PUNTO= un veicolo 0 PUNTI = nessun veicolo 	2			2	
	4.3	<p>Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.(presentare elenco come specificato nei Cam)</p> <p>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)</p> <p>Attribuzione punteggio: 2 PUNTI = 100% di veicoli 1 PUNTO = 50% di veicoli 0 PUNTI = < AL 50% di veicoli</p>	2			2	

	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DI GARA</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021</p> <p>Aggiornato 6/05/2021</p>
---	---	--

			<p>4.4 Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune 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) Attribuzione punteggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • PUNTI 2 per protocollo con sistema di gestione centralizzata; • PUNTI 0= non centralizzata 	2			2
			<p>4.5 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. Attribuzione punteggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • PUNTI 1 PER OGNI INIZIATIVA RITENUTA VALIDA DALLA COMMISSIONE (max 4) 	4			4
			<p>4.6 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 base al numero di prodotti offerti; Attribuzione punteggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 PUNTO PER OGNI PRODOTTO (max 3 PUNTI) 	3			3
5	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	9	<p>5.1 Curriculum formativo e professionale di Responsabile del servizio e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc Attribuzione punteggio:</p>	1			1

	 <p>C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DI GARA</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021</p> <p>Aggiornato 6/05/2021</p>
---	---	--

			<ul style="list-style-type: none"> • 1 PUNTO= esperienza oltre 10 anni; • 0,5 PUNTI= esperienza da 3 a 10 anni • 0 PUNTI = esperienza 3 anni 				
		5.2	Responsabile del servizio presenza presso la sede della Ditta. Attribuzione punteggio: <ul style="list-style-type: none"> • 1 PUNTI= per presenza superiore alle 21 h/W; • 0,5PUNTI = per presenza superiore alle 10 h/W sino a 20 h/W; • 0 PUNTI = < alle 10 h/W 	1			1
		5.3	Dietista/Nutrizionista presenza c/o la sede della Ditta (minimo 2 ore a settimana) Attribuzione punteggio: <ul style="list-style-type: none"> • 1 PUNTI= superiore alle 5 h/W; • 0,5PUNTO= presenza superiore alle 2 h/W sino a 5 h/W; • 0 PUNTI = 2 h/W 	1			1
		5.4	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata della concessione. Sarà valutata la periodicità della formazione. Attribuzione punteggio: <ul style="list-style-type: none"> 1 PUNTO= formazione semestrale; 0,5 PUNTO= Formazione annuale; 0 PUNTI= Formazione superiore all'annuale 	1			1
		5.5	Rapporto tra personale da impiegare nei servizi e pasti erogati. [Da capitolato tecnico i parametri minimi sono: 1:35 per il servizio A) e 1:45 per il servizio B)]	2	2		
		5.6	Monte ore giornaliero di lavoro [per il servizio A) aiuto cuoca per il servizio B) scodellatrici] ?	3	3		
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA E INTERVENTI DI SANIFICAZIONE	2,5	6.1 Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura Attribuzione punteggio: <ul style="list-style-type: none"> 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = annuale 	2			2
		6.2	frequenza interventi di disinfezione e derattizzazione del locale cucina e dei refettori. Attribuzione punteggio: <ul style="list-style-type: none"> 0,5 PUNTI = bimestrale; 0,3 PUNTI = semestrale; 0 PUNTI = annuale 	0,5			0,5



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
6/05/2021

7	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	27,5	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">7.1</td> <td style="width: 65%;">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</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">3</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">3</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7.2</td> <td>progetti di riqualificazione dei locali impiegati per la somministrazione dei pasti</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7.3</td> <td>modalità di gestione del servizio di iscrizione e riscossione pasti nonché azioni volte a ridurre i possibili insoluti</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7.5</td> <td> <p>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 NON EMERGENZA). I RINFRESCHI NON UTILIZZATI NEL PERIODO CONTRATTUALE NON SARANNO CONVERTITI IN ALTRA MIGLIORIA</p> <p>Attribuzione punteggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> 3 PUNTI=5 rinfreschi; 2 PUNTI= 3 rinfreschi; 1 PUNTI= 2 rinfresco; 0 PUNTI= 0 rinfreschi </td> <td style="text-align: center;">3</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7.6</td> <td>Progetto di rilevazione delle presenze, prenotazione pasto con invio dati telematici al Comune</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7.7</td> <td>Descrizione iniziative d'implementazione del servizio pasti a domicilio (a titolo esemplificativo attivazione pasto serale, menù particolari in occasione di ricorrenze speciali ecc.)</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7.8</td> <td> <p>Programmi di educazione alimentare: il programma dovrà contenere azioni di educazione alimentare rivolte agli alunni, ai genitori e ai docenti sia per il servizio A) che per il servizio B). Il programma dovrà prevedere anche visite didattiche.</p> <p>Ogni iniziativa dovrà essere dettagliata, indicando: temi trattati, metodologie utilizzate, CV relatori/formatori, tempi di realizzazione, monte ore, n. classi coinvolte.</p> </td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	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	3			7.2	progetti di riqualificazione dei locali impiegati per la somministrazione dei pasti	3	3			7.3	modalità di gestione del servizio di iscrizione e riscossione pasti nonché azioni volte a ridurre i possibili insoluti	4	4			7.5	<p>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 NON EMERGENZA). I RINFRESCHI NON UTILIZZATI NEL PERIODO CONTRATTUALE NON SARANNO CONVERTITI IN ALTRA MIGLIORIA</p> <p>Attribuzione punteggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> 3 PUNTI=5 rinfreschi; 2 PUNTI= 3 rinfreschi; 1 PUNTI= 2 rinfresco; 0 PUNTI= 0 rinfreschi 	3			3	7.6	Progetto di rilevazione delle presenze , prenotazione pasto con invio dati telematici al Comune	1	1			7.7	Descrizione iniziative d'implementazione del servizio pasti a domicilio (a titolo esemplificativo attivazione pasto serale, menù particolari in occasione di ricorrenze speciali ecc.)	2	2			7.8	<p>Programmi di educazione alimentare: il programma dovrà contenere azioni di educazione alimentare rivolte agli alunni, ai genitori e ai docenti sia per il servizio A) che per il servizio B). Il programma dovrà prevedere anche visite didattiche.</p> <p>Ogni iniziativa dovrà essere dettagliata, indicando: temi trattati, metodologie utilizzate, CV relatori/formatori, tempi di realizzazione, monte ore, n. classi coinvolte.</p>	3	3				
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	3																																												
7.2	progetti di riqualificazione dei locali impiegati per la somministrazione dei pasti	3	3																																												
7.3	modalità di gestione del servizio di iscrizione e riscossione pasti nonché azioni volte a ridurre i possibili insoluti	4	4																																												
7.5	<p>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 NON EMERGENZA). I RINFRESCHI NON UTILIZZATI NEL PERIODO CONTRATTUALE NON SARANNO CONVERTITI IN ALTRA MIGLIORIA</p> <p>Attribuzione punteggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> 3 PUNTI=5 rinfreschi; 2 PUNTI= 3 rinfreschi; 1 PUNTI= 2 rinfresco; 0 PUNTI= 0 rinfreschi 	3			3																																										
7.6	Progetto di rilevazione delle presenze , prenotazione pasto con invio dati telematici al Comune	1	1																																												
7.7	Descrizione iniziative d'implementazione del servizio pasti a domicilio (a titolo esemplificativo attivazione pasto serale, menù particolari in occasione di ricorrenze speciali ecc.)	2	2																																												
7.8	<p>Programmi di educazione alimentare: il programma dovrà contenere azioni di educazione alimentare rivolte agli alunni, ai genitori e ai docenti sia per il servizio A) che per il servizio B). Il programma dovrà prevedere anche visite didattiche.</p> <p>Ogni iniziativa dovrà essere dettagliata, indicando: temi trattati, metodologie utilizzate, CV relatori/formatori, tempi di realizzazione, monte ore, n. classi coinvolte.</p>	3	3																																												

	 <p>CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DI GARA</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021</p> <p>Aggiornato 6/05/2021</p>
---	--	--

			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)	0,5	0,5		
		7.1	Progetto recupero alimenti	2	2		
		7.1	ORE DESTINATE A SUPPORTARE IL PERSONALE INSEGNANTE DURANTE LA CONSUMAZIONE DEL PASTO DA PARTE DEGLI ALUNNI. Attribuzione punteggio: 6 PUNTI= da 300 ore annuali; 4 PUNTI = da 200 a 299 ore annuali 2 PUNTO= da 100 a 199 ore annuali; 0 PUNTI = fino a 99 ORE ANNUALI	6			6
		TOTALE	80	80	41,5		38,5

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

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA	66,20

La Commissione prende atto il concorrente ha superato la soglia di sbarramento di 50 punti.

La seduta si chiude alle ore 10.55

Letto confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE: *Ongis Leonia*

I COMPONENTI: *Frigeni Laura;*

Peruta Pamela

SEGRETARIO VERBALIZZANTE: *Monica Robba*

	 CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA <hr/> VERBALI SEDUTE DI GARA	 Certificato di SGQ N° 50 100 14229 IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021 Aggiornato 6/05/2021
---	--	---

VERBALE SEDUTA DEL 20.07.2021

(seduta economica oepv)

OGGETTO: GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, CON DECORRENZA 01.09.2021, CON OPZIONE DI RINNOVO, SUDDIVISA IN N. 7 LOTTI.

LOTTO 1 – COMUNE DI PANDINO – CIG 87713391ED

LOTTO 2 – COMUNE DI MAPELLO – CIG 8771352CA4

LOTTO 3 – COMUNE DI MADONE – CIG 87713689D9

LOTTO 4 – COMUNE DI BOLTIERE – CIG 8771394F4C

LOTTO 5 – COMUNE DI OSIO SOPRA – CIG 8771412E27

LOTTO 6 – COMUNE DI PONTE SAN PIETRO – CIG 8771430D02

LOTTO 7 – COMUNE DI MEDIGLIA – CIG 8771449CB0

LOTTO N. 6 – PONTE S. PIETRO

Il giorno 20.07.2021 alle ore 14.00 senza presenza fisica, come previsto dalla lett. q dall'art. 1 del DPCM 08/03/2020 si è riunita, in seduta riservata, la suddetta Commissione giudicatrice composta da:

- Sig.ra Ongis Leonia del Comune di Osio Sopra, in qualità di Presidente;
- Sig.ra Frigeni Laura del Comune di Boltiere, in qualità di Componente la Commissione;
- Sig.ra Peruta Pamela del Comune di Ponte San Pietro, in qualità di Componente la Commissione;

Alle ore 14.00 viene dichiarata aperta la seduta facendo constare delle singole operazioni col presente verbale redatto ad opera del segretario verbalizzante Dott.ssa Monica Robba, Funzionario Amministrativo del Settore Stazione Appaltante – CUC di Area Vasta.

Non è presente pubblico.

oppure

Sono presenti i sigg:

De Marinis, quale delegato della concorrente SERCAR

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

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.	66,20

	 <hr/> <p>VERBALI SEDUTE DI GARA</p>	 <p>Certificato di SGQ N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021</p> <p>Aggiornato 6/05/2021</p>
---	--	--

L'offerta ha superato la soglia minima di 50 punti per accedere all'apertura dell'offerta economica, così come specificato nel disciplinare di gara.

La Commissione giudicatrice procede all'apertura della "Busta telematica – offerta economica" presentata dalle n. 1 concorrente e viene data lettura delle singole offerte e dei punteggi assegnati:

Operatore economico	offerta economica	punteggio economico
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.		

La graduatoria finale risulta la seguente:

Ordine di Classificazione	Operatore economico	Punteggio Tecnico	Punteggio Economico	Punteggio Complessivo
1	SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A.	66,20		

Pertanto, la Commissione giudicatrice:

- *rileva* che l'offerta presentata dal concorrente, primo classificato, non risulta anormalmente bassa, ai sensi dell'art. 97 co. 3 del d.lgs 50/2016 e che i costi della manodopera, indicati dal medesimo, risultano pari a € _____;
- *demanda* al RUP la valutazione della congruità dei costi della manodopera;
- *propone l'aggiudicazione* al concorrente primo classificato SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA S.P.A., con sede legale VIALE PIAVE, 55, 24022, ALZANO LOMBARDO (BG) – C.F. e PIVA: 01424360160 che offre un importo complessivo di € _____ oltre IVA (di cui oneri della sicurezza aziendali pari a € _____ ed i costi della manodopera pari a € _____) pari ad un ribasso percentuale del _____ %;

La seduta pubblica è chiusa alle ore _____.

Letto confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE: *Ongis Leonia*

I COMPONENTI: *Frigeni Laura*;

	<p style="text-align: center;">C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITENZA AREA VASTA BRESCIA</p> <hr/> <p style="text-align: center;">VERBALI SEDUTE DI GARA</p>	 <p><i>Certificato di SGQ</i> N° 50 100 14229</p> <p>IDC_88_CUC Rev. 06 14.04.2021</p> <p>Aggiornato 6/05/2021</p>
---	---	---

Peruta Pamela

SEGRETARIO VERBALIZZANTE:

Monica Robba