



Centrale Unica di Committenza dell'Acquese

Provincia di Alessandria

Comuni di Acqui Terme, Alice bel Colle, Bistagno, Cassine, Castelletto d'Erro, Orsara, Masone, Mele, Ponzzone,
Rossiglione, Sezzadio, Serravalle Scrivia, Strevi e Terzo
c/o Comune di Acqui Terme - Piazza Levi, 12 15011 Acqui Terme

**OGGETTO: STAZIONE APPALTANTE PER CONTO DEL COMUNE DI SEZZADIO.
GARA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIA DI
SEZZADIO PER IL PERIODO 2023/2024 – 2024/2025 e 2025/2026 CON FACOLTA' DI
RIPETIZIONE DEL SERVIZIO PER ANNI 3 - CIG 989173344D**

VERBALE COMMISSIONE DI GARA

L'anno **duemilaventitre**, alle ore **9.00** del giorno **13** del mese di **LUGLIO** in Acqui Terme Piazza Levi, 12 nella sede della Centrale Unica di Committenza – CUC dell'Acquese - presso l'Ufficio Tecnico del Comune di Acqui Terme (Comune capofila), si è riunita la commissione di gara per la procedura aperta emarginata in oggetto formalmente e regolarmente nominata con determinazione CUC dell'Acquese n. 37 del 13/07/2023 composta da:

- _ Arch Federica MACARIO Funzionario IPO Ufficio Tecnico in qualità di Presidente della Commissione;
- _ Sig.ra Mirella CHIOLA Funzionario Amministrativo Ufficio Tecnico in qualità di commissario esperto alla luce del curriculum professionale agli atti della commissione;
- _ Sig.ra Mariateresa SORATO Amministrativo ed esperta del sistema informatico del Comune di Acqui Terme in qualità di componente/testimone
- _ Dott.ssa Simona RECAGNO Funzionario Amministrativo IPO Ufficio Tecnico in qualità di verbalizzante;

onde procedere all'apertura del plico, in modalità telematica, pervenuti in esito alla procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica per anni due periodo 2022/2024 con facoltà di ripetizione del SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIA DI SEZZADIO PER IL PERIODO 2023/2024 – 2024/2025 e 2025/2026 CON FACOLTA' DI RIPETIZIONE DEL SERVIZIO PER ANNI 3 - CIG 989173344D di cui all'oggetto.

PREMESSO CHE:

- _ con convenzione rep. n.10292 del 23/12/2015, fra i Comuni di Acqui Terme, Strevi e Terzo, è stata costituita ex art.33 comma 3 bis del D.lgs n.163/2006 e s.m.i, la centrale unica di

- committenza denominata " CUC dell'Acquese", per la centralizzazione dell'attività contrattualistica, poi ampliata come sopra esplicitato;
- con delibera Giunta Comunale nr.220 del 3/12/2015 il Comune di Acqui Terme che agisce in qualità di Comune capofila, ha incardinato nella propria struttura organizzativa, l'Unità speciale Centrale unica di committenza che ha sede nei locali dell'Ufficio Tecnico LL.PP. presso il palazzo comunale di Piazza Levi 12;
 - con delibera del Comune di Acqui Terme - G.C. nr. 29 in data 18/02/2016 è stato approvato il protocollo operativo della CUC dell'Acquese con il quale vengono disciplinate l'organizzazione ed il funzionamento della CUC ed il suo modello gestionale;
 - con delibera del Comune di Acqui Terme - G.C. nr. 191 in data 19/08/2021 si è disposto l'adeguamento del protocollo operativo della CUC dell'Acquese approvato con la sopra citata delibera 29/2016;

DATO ATTO CHE:

- in data 30/06/2018 è scaduto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole d'infanzia e primaria di Sezzadio e, pertanto, si rendeva necessario provvedere in merito al fine di garantire il servizio di ristorazione scolastica agli alunni frequentanti le suddette scuole;
- con ordinanza sindacale contingibile ed urgente n. 373 del 12/07/2018 è stata disposta la chiusura dell'edificio scolastico comunale di Via Romita per problematiche strutturali e di vulnerabilità sismica;
- l'Amministrazione Comunale sta definendo le pratiche per l'individuazione dei locali alternativi presso i quali saranno ospitati temporaneamente gli alunni frequentanti le scuole Primaria e dell'Infanzia e presso i quali dovranno essere trasportati i pasti;
- con la determinazione del Responsabile del Servizio Finanziario n. 28 del 30/08/2018 si è provveduto al rinnovo della predetta gara fino al 30/06/2019;
- con la determinazione del Responsabile del Servizio Finanziario n. 30 del 29/08/2022 si è provveduto al rinnovo della predetta gara fino al 30/09/2020;
- considerato che a seguito di pandemia da COVID 19 il servizio è più volte stato sospeso e ripreso con affidamento da ultimo con determinazione n. 50 del 23/08/2022 che ha affidato il servizio fino al 30/06/2022;
- con la determinazione del Responsabile del Servizio Finanziario n. 45 del 17/09/2022 ad oggetto "Affidamento del Servizio di ristorazione scolastica per le scuole Primaria e dell'Infanzia di Sezzadio per l'anno scolastico 2022/2023. Determina a contrarre tramite trattativa diretta sul Me.P.A. di cui all' art. 36 comma 2 lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. C.I.G. n. Z6C37B5A26. Trattativa diretta MEPA 3185221" si è provveduto all'affidamento del servizio con scadenza 30/06/2023;

VISTA la necessità di provvedere ad effettuare nuovo bando per l'affidamento del Servizio, che, per questione di efficienza ed efficacia dell'azione amministrativa, sembra congruo affidare per il triennio 2023/2024 – 2024/2025 e 2025/2026, eventualmente rinnovabili;

CONDISERATO che con deliberazione del Consiglio Comunale n. 17 del 27/05/2022 si provvedeva a stipulare convenzione con il Comune di Acqui Terme per il triennio 2022-2024 per l'affidamento al Comune di Acqui Terme delle funzioni di stazione appaltante;

CONSIDERATO che si rende necessario avviare una nuova procedura di gara per procedere

all'affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica per le scuole infanzia, primaria di SEZZADIO per il periodo 2023/2024 – 2024/2025 e 2025/2026 con possibilità di proroga tecnica per un massimo di mesi 6 per l'espletamento delle procedure necessarie alla gestione degli atti di gara e facoltà di ripetizione per ulteriori 3 anni ai sensi e alle condizioni di cui all'art. 63 comma 5 D. Lgs. 50/2016;

RICHIAMATA altresì la deliberazione della Giunta Comunale n. 39 del 22-05-2023, ad oggetto: "Approvazione capitolato per affidamento del Servizio refezione scolastica delle scuole d'infanzia e primaria di Sezzadio per il periodo 2023/2024 – 2024/2025 e 2025/2026 con la quale la Giunta:

- ha approvato il capitolato d'oneri redatto in conformità ai Criteri Ambientali Minimi CAM approvati con D.M. 10/03/2020 disciplinante l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per la durata di 3 anni e sei mesi con possibilità di proroga tecnica fino ad un massimo di mesi sei per l'espletamento delle procedure necessarie alla gestione dei nuovi atti di gara ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D. Lgs. 50/2016 e facoltà di ripetizione del servizio per ulteriori tre anni ai sensi e alle condizioni di cui all'art. 63 comma 5 D. Lgs. 50/2016 con previsione di un importo complessivo di € 226.473,50 di cui € 2.017,67 per oneri di sicurezza;
- ha disposto di provvedere alla esternalizzazione del servizio mediante esperimento di apposita procedura aperta ai sensi dell'art. 35 ed art. 60 del D. Lgs n. 50/2016 e smi e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, per un importo complessivo di € 226.473,50 IVA esclusa a cui aggiungere gli oneri di sicurezza per la durata complessiva del servizio;
- ha disposto di nominare ex art.31 del D. Lgs n. 50/2016 e smi RUP del procedimento di cui trattasi la sottoscritta Maddalena Abrile responsabile dell'Area Finanziaria;
- ha disposto, infine, di delegare alla CUC dell'Acquese la gestione e l'espletamento della procedura aperta per l'affidamento di quanto trattasi;

DATO ATTO CHE con determinazione del comune di Sezzadio n. 36 del 29/05/2023 si è disposto:

- di provvedere alla esternalizzazione del servizio mediante esperimento di apposita procedura aperta ai sensi dell'art.35 ed art. 60 del D. Lgs n. 50/2016 e smi e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, per un importo complessivo di € 226.473,50 IVA esclusa per la durata complessiva del servizio intervento meglio specificato in premessa, e approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 39 del 22/05/2023;
- di dare atto che il contratto sarà affidato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del Codice secondo i criteri e punteggi di seguito elencati per un totale massimo di cento punti così suddivisi:

ELEMENTI QUALITATIVI (offerta tecnica-organizzativa) fino a 70/100 punti ELEMENTI QUANTITATIVI (offerta economica) fino a 30/100 punti

così come dettagliati nei successivi documenti di gara;

- di rinviare alle clausole ritenute essenziali contenute nel capitolato nonché negli atti di gara;
- di precisare altresì che l'aggiudicazione sarà effettuata anche nel caso di presentazione di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente dall'Ente e che si potrà disporre la non aggiudicazione qualsiasi sia il numero delle offerte pervenute, se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;
- di dare avvio all'esecuzione del contratto in pendenza di stipulazione, anche in corso di verifica sul possesso dei requisiti dell'aggiudicatario, ai sensi dell'art 8, comma 1, lettera a) L. n. 120/2020 modificata dal D. L. n. 77/2021;
- di dare atto che ai sensi e per gli effetti dell'art.51 del D. Lgs n. 50/2016 e smi non si procede alla suddivisione dell'appalto in lotti funzionali;
- di delegare la CUC dell'Acquese ad espletare la relativa procedura di affidamento,

ribadendo che la Centrale unica di Committenza CUC dell'Acquese, per quanto trattasi, svolgerà, l'intera procedura di gara per conto del Comune di Acqui Terme attraverso l'utilizzazione della piattaforma: appaltiacquese.maggiolicloud.it/PortaleAppalti conforme all'art. 40 e alle prescrizioni di cui all'art.58 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e nel rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 82/2005 (Codice dell'amministrazione digitale) fino all'aggiudicazione;

DATO ATTO che in ossequio alla suddetta Convenzione, al Comune avallato spetta l'adozione della determina a contrattare, mentre la CUC deve procedere alla redazione degli atti di gara ed alla gestione della medesima;

STANTE pertanto l'urgenza di procedere, da parte della CUC dell'Acquese, con la redazione della documentazione di gara secondo quanto disposto dalla su emarginata determina a contrattare del Comune di Sezzadio con determina CUC n. 16 del 16/06/2023 si è disposto:

1. di avviare, per il Comune di Sezzadio per l'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIA DI SEZZADIO PER IL PERIODO 2023/2024 – 2024/2025 e 2025/2026 CON FACOLTA' DI RIPETIZIONE DEL SERVIZIO PER ANNI 3 - CIG 989173344D", apposita procedura aperta ai sensi all'art.60 del D.Lgs. 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, di cui all'art.95 comma 3 lett.a) come da determina a contrattare del Comune di Sezzadio nr. 36 del 29/05/2023 per un importo complessivo di € € 226.473,50 IVA esclusa;
2. di fissare l'importo a base d'asta sul valore unitario del pasto indicato in € 5.50 a pasto IVA esclusa (4%), di cui € 0,05 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta, per un prezzo unitario a pasto soggetto a ribasso in sede di gara di € 5,45 oltre l'I.V.A.;
3. di stabilire che l'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art 95 comma 3 e 6 del medesimo Codice secondo i criteri specificati al successivo art.5 del presente disciplinare con riferimento agli elementi di valutazione sulla base dei criteri e punteggi di seguito indicati per un totale massimo di 100 (cento) punti così suddivisi

ELEMENTI qualitativi (offerta tecnica organizzativa):	fino	a	punti
70/100 ELEMENTI quantitativi (offerta economica):	fino	a	punti
30/100			

4. Di approvare in via definitiva gli atti di gara necessari all'avvio del procedimento per l'affidamento di quanto trattasi, predisposti ad integrazione di quanto redatto dal Comune di Sezzadio e consistenti nella: Bando - Disciplinare di gara - Capitolato speciale d'appalto e allegati parti integranti compreso GURI CAM - Patto di integrità del Comune di Sezzadio - Modello di istanza di partecipazione con Facsimile Offerta - Modello DGUE editabile con istruzioni circolare MIT n.3 del 18/07/2016;
5. Di dare atto che: ai sensi della vigente convenzione Rep.10292 del 23/12/2015 e successivo addendum Rep.10339 del 21/04/2016, competono alla CUC dell'Acquese gli adempimenti relativi allo svolgimento della procedura di gara in tutte le sue fasi, fino all'aggiudicazione, restando quindi in capo al Comune avallato (Sezzadio) tutte le attività connesse alla gestione delle fasi successive riguardanti l'aggiudicazione definitiva ed efficace;

DATO ATTO CHE il bando di gara è stato pubblicato:

– Sull'Albo pretorio del Comune di Sezzadio

- Sull'Albo pretorio del Comune di Acqui Terme;
- Sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana per estratto;
- Sul sito della CUC: www.comune.acquiterme.al.it;
- Sul sito del Comune di Sezzadio ;

ATTESO che entro le ore 09:00 del 12/07/2023, è pervenuto a sistema n. 1 plico telematico e pertanto, è stato possibile procedere alla nomina della Commissione di gara;

CONSIDERATO CHE la Commissione giudicatrice, nominata formalmente con la determina CUC dell'Acquese n. 37 del 13/07/2023, dà atto che, trattandosi di gara telematica l'offerta e la relativa documentazione presentata dal concorrente è consultabile sul portale delle gare telematiche all'indirizzo sopra emarginato. Le operazioni di gara pertanto si svolgeranno previo collegamento a tale sito attraverso due p.c. collegati a rete che permetteranno la visibilità delle suddette operazioni alla commissione. Al contempo un componente della Commissione procederà alla lettura di quanto appare sullo schermo.

CIÒ PREMESSO E RICHIAMATO SI DICHIARA AVVIATA LA PROCEDURA APERTA

La Commissione giudicatrice dichiara che non esistono causa di incompatibilità e di astensione nei confronti del concorrente.

Preliminarmente all'esame della documentazione amministrativa dei concorrenti, il Presidente richiama gli atti fondamentali della procedura e quanto esplicitato dal bando e disciplinare di gara in merito al contenuto della Busta digitale A Documentazione amministrativa di cui al disciplinare; della successiva busta digitale B Offerta Tecnica e della busta digitale C Offerta Economica. Quanto al criterio di aggiudicazione il disciplinare prevede che la procedura aperta venga aggiudicata mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata in base al miglior rapporto qualità/prezzo, secondo i seguenti criteri principali: OFFERTA QUALITATIVA PUNTI 70/100; OFFERTA ECONOMICA PUNTI 30/100.

Più specificatamente (si riporta l'intero paragrafo 5.1 del citato bando/disciplinare);

“...La gara, sarà esperita come già emarginato in precedenza, mediante procedura aperta, ai sensi dell'art.60 del Codice, con applicazione del criterio selettivo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell' 95 comma 3 lett.a) del D.Lgs 50/2016 e smi.

*L'attribuzione dei punteggi alle offerte avrà luogo ad opera di apposita Commissione giudicatrice, nominata ai sensi dell'art.216 del Codice dei contratti pubblici, sulla base dei criteri e sottocriteri di valutazione e relativi pesi e sottopesi indicati nel presente **bando e disciplinare di gara**, mediante il **metodo aggregativo compensatore** di cui all'allegato P al **Regolamento**. La determinazione dei coefficienti variabili tra zero ed uno necessari per applicare il **metodo aggregativo compensatore** sarà effettuata secondo i criteri e le formule indicate nel successivo paragrafo 5.1*

5.1 CONTENUTI, CRITERI, PESI, PUNTEGGI E FORMULE DI ASSEGNAZIONE OFFERTA TECNICA ED ECONOMICA

SI RIBADISCE CHE NELLA OFFERTA TECNICA NON DEVE RISULTARE ALCUN ELEMENTO CHE POSSA RENDERE PALESE, DIRETTAMENTE O INDIRETTAMENTE, L'OFFERTA ECONOMICA.

L'offerta tecnica deve essere costituita da un progetto di gestione illustrato all'interno di una Relazione, preferibilmente di non più di 20 pagine, contenente la descrizione delle modalità di gestione del servizio con particolare riferimento alla descrizione dei punti oggetto di valutazione. Si richiede di prestare particolare attenzione ai limiti previsti per l'upload dei documenti (file di dimensioni massime di 15 MB per un limite complessivo di 30 MB per ciascuna busta digitale). Il criterio di aggiudicazione, come già delineato al precedente punto, è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, determinata da una Commissione giudicatrice, sulla base dei criteri e punteggi di seguito indicati per un totale massimo di cento punti

- I. *ELEMENTI qualitativi (offerta tecnica-organizzativa):* fino a punti 70/100
 II. *ELEMENTI quantitativi (offerta economica):* fino a punti 30/100

SUB ELEMENTI QUALITATIVI OFFERTA TECNICA			
	PARAMETRI PER L'AGGIUDICAZIONE	PUNTI MASSIMI	CRITERIO ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO
Sub. 1	<p>Organizzazione del servizio di refezione scolastica con particolare riferimento</p> <p>a) Ila qualità e la provenienza dei prodotti offerti e all'utilizzo di prodotti di provenienza locale a Km zero compatibilmente con i dettami previsti nei CAM;</p> <p>b) Ila modalità di stoccaggio conservazione e lavorazione derrate, selezione di fornitori, verifica certificazioni etichettature</p> <p>c) Ile modalità di preparazione delle diete speciali;</p>	<p>Max.30 punti Così suddivisi</p>	<p>L'organizzazione deve dimostrare efficacia ed efficienza nello svolgimento delle prestazioni. Saranno considerati ad esempio di maggiore qualità i progetti che prevedano un impiego elevato in termini qualitativi e quantitativi dei prodotti a Km zero, a provenienza locale e di filiera corta, prodotti bio, prodotti di produzione italiana, presenza di carne certificata</p>
Sub.2	<p>Dotazione del personale assegnato alla gestione del servizio</p>	<p>Max. 10punti</p>	<p>L'operatore economico dovrà dettagliare e qualificare tutto il personale coinvolto. Il punteggio verrà assegnato con particolare attenzione alla dotazione messa a disposizione rispetto all'attuale dotazione organica e al numero delle ore rese disponibili</p>
Sub 3	<p>Piano di organizzazione formazione ed aggiornamento del personale impiegato</p>	<p>Max 5 punti</p>	<p>Il progetto deve contenere indicazione del piano periodico di formazione e aggiornamento del personale</p>
Sub.4	<p>Progetto sociale Progetto di recupero delle diverse tipologie di eccedenza alimentare secondo le previsioni contenute nei CAM vigenti (criterio C.a.3)</p>	<p>Max 5 punti</p>	<p>Il progetto deve contenere la descrizione del progetto con cui la Ditta si impegna a recuperare il cibo non servito e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale , ovvero ai soggetti</p>

			<p>indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari. Il progetto dovrà essere corredato da uno specifico Protocollo sottoscritto. Il progetto potrà contenere anche soluzioni attuabili in relazione alle eccedenze di cibo servito e non consumato.</p> <p>Verrà premiato il coinvolgimento del maggior numero di Associazioni/ Organismi del territorio.</p>
Sub.5	Progetto educativo-alimentare con impegno ad attuare iniziative efficaci ed adatte all'utenza al fine di veicolare informazioni sulle misure e di sostenibilità ambientale del servizio per incentivare corrette abitudini alimentari per invogliare al consumo del pasto	Max 5 punti	<p>Il Progetto deve contenere indicazioni sulle strategie 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.</p>
Sub 6	Gestione delle emergenze	Max 10 punti	<p>Il progetto deve contenere la descrizione delle modalità di gestione delle emergenze, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che dovessero insorgere rispetto al normale svolgimento del servizio</p>
Sub 7	Proposte migliorative	Max 5 punti	<p>Il progetto dovrà contenere l'indicazione delle proposte di sperimentazione di sistemi alternativi di ristorazione volti a migliorare il livello qualitativo del servizio</p> <p>Le proposte verranno valutate in base all'adeguatezza, realizzabilità e innovatività delle stesse. Le proposte saranno vincolanti per la Ditta e non dovranno comportare alcun onere a carico dell'Amministrazione Comunale</p>
	TOTALE	MAX PUNTI 70	
SUB ELEMENTI QUANTITATIVI OFFERTA ECONOMICA			
N.	PARAMETRI PER L'AGGIUDICAZIONE	PUNTI MASSIMI	CRITERIO ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO
1	RIBASSO PERCENTUALE	MAX. 30 PUNTI	

La Commissione esaminatrice e giudicatrice, per ogni singolo elemento, eseguirà la valutazione del progetto determinando un coefficiente variabile tra "0" e "1", calcolato attraverso la media

dei coefficienti assegnati dai singoli commissari. Il punteggio assegnato sarà calcolato moltiplicando il coefficiente attribuito per il punteggio massimo assegnabile.

Per l'attribuzione dei coefficienti la Commissione Giudicatrice utilizzerà i seguenti criteri:

Ottimo	1
Molto buono	0,90
Buono	0,80
Più che sufficiente	0,70
Sufficiente	0,60
Quasi insufficiente	0,50
Insufficiente	0,40
Più che insufficiente	0,30
Gravemente insufficiente	0,20
Proposta quasi del tutto assente	0,10
Proposta completamente assente	0

Riparametrazione:

Al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio, derivante dalla somma dei punteggi assegnati ai singoli elementi in precedenza citati (Sub1+ Sub2+ Sub3 + Sub4+ Sub5+ Sub6+Sub7) verranno attribuiti 70 punti. Agli altri concorrenti verranno assegnati punti proporzionalmente decrescenti.

La Riparametrazione viene eseguita a sistema.

SOGLIA DI SBARRAMENTO: *Non saranno ammessi alla riparametrazione ed al proseguimento della gara i progetti-offerta qualitativa che non avranno raggiunto, prima della riparametrazione, almeno 45 punti.*

Non si darà luogo alla riparametrazione in presenza di una sola offerta valida.

La Commissione si riserva la facoltà di chiedere ai concorrenti chiarimenti e/o precisazioni in ordine alle rispettive offerte qualitative presentate.

OFFERTA ECONOMICA B – punteggio massimo 30/100

Il concorrente dovrà esprimere il ribasso percentuale che intende praticare, tenendo presente che l'importo a base d'asta sarà costituito dal valore unitario del pasto fissato in € 5,451 al netto degli oneri di sicurezza.

Il punteggio verrà assegnato attraverso il seguente calcolo:

il coefficiente $V(a)$ nell'offerta economica sarà così determinato:

$$V(a) = A/B$$

dove:

$V(a)$ = coefficiente da assegnare compreso tra zero e uno

A = offerta più vantaggiosa (% di ribasso più alta)

B = % di ribasso presa in considerazione

L'aggiudicazione del servizio sarà effettuata a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta complessivamente più vantaggiosa risultante dalla graduatoria di merito ottenuta dalla sommatoria dei punteggi assegnati, singolarmente, all'Offerta tecnica e all'Offerta economica

La Commissione dà atto che nella presente seduta pubblica si procederà all'ammissione od esclusione dei concorrenti previa verifica della completezza e regolarità della documentazione amministrativa presentata a sistema da ciascun operatore economico in ordine a quanto predeterminato nel bando/disciplinare di gara.

Il Presidente, unitamente al "plenum" della Commissione, verifica la regolarità e la completezza della documentazione amministrativa contenuta nella busta virtuale A presentata dal concorrente nonché la sua ammissibilità alla procedura aperta di cui all'oggetto e rileva quanto segue: il concorrente ha rispettato le modalità di presentazione dell'offerta e presentato regolarmente la documentazione amministrativa prescritta e quindi viene ammesso alla successiva fase di apertura della busta B Offerta tecnica presente a sistema.

Alle ore 10:25 la Commissione termina la prima seduta pubblica in modalità virtuale sulla piattaforma; dell'ammissione alla successiva fase di apertura e disamina in seduta riservata della busta digitale B Offerta tecnica viene data immediata comunicazione telematica a sistema alle ore 10:28:49

CIO' PREMESSO E RICHIAMATO COME DA COMUNICAZIONE SI DICHIARA APERTA IN SEDUTA RISERVATA LA FASE DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE.

Preliminarmente all'esame in seduta riservata della documentazione tecnica dei concorrenti, pubblicamente si accede mediante *user name* e password secretata all'apertura telematica di ciascuna delle offerte tecniche ammesse, al fine di esaminare sotto il profilo della mera regolarità formale, la documentazione contenuta. La Commissione dà atto inoltre che le buste virtuali C offerta economica, non saranno accessibili ad alcuno fin quando la Commissione non avrà completato la fase della disamina e valutazione dell'offerta tecnica.

Indi in seduta riservata, si procede alla valutazione della medesima. La Commissione attribuisce i relativi punteggi come di seguito specificato e motivato, circa le peculiarità di natura qualitativa. Al fine di rispettare meglio le peculiarità qualitative delle offerte presentate, la Commissione decide di attribuire giudizi particolarmente dettagliati al fine di rispettare il valore qualitativo della proposta presentata

CONCORRENTE CAMST SOCIETA' COOPERATIVA ARL

Sub 1 Organizzazione del servizio di refezione scolastica con particolare riferimento:

- a) alla qualità e la provenienza dei prodotti offerti e all'utilizzo di prodotti di provenienza locale a Km zero compatibilmente con i dettami previsti nei CAM;**
 - b) alla modalità di stoccaggio conservazione e lavorazione derrate, selezione di fornitori, verifica certificazioni etichettature**
 - c) alle modalità di preparazione delle diete speciali;**
- ELEMENTO DI VALUTAZIONE 30 punti.**

La Commissione all'unanimità attribuisce, come da disciplinare, il seguente giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto molto buono ed esaustivo, qualificante e completo sotto il profilo qualitativo. La proposta tecnica presentata dalla società risulta essere qualitativamente molto buona

soprattutto per quanto attiene alla percentuale di utilizzo di prodotti a Km zero di provenienza prevalentemente all'interno della regione in perfetta adesione agli obblighi imposti dai nuovi CAM anche in termini di caratteristiche qualitative dei prodotti provenienza e valorizzazione delle filiere locali.

VOTAZIONE: all'unanimità viene attribuito il coefficiente 0,90 molto buono.
votazione $0,90 \times 30 =$ PUNTI 27,00.

SUB. 2 Dotazione del personale assegnato alla gestione del servizio

ELEMENTO DI VALUTAZIONE 10 punti

La Commissione all'unanimità attribuisce, come da disciplinare, il seguente giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto particolarmente significativo, qualificante e completo sotto il profilo qualitativo. In particolare risulta buono il numero di risorse afferenti alle varie strutture centrali e locali dedicate anche solo trasversalmente al presente appalto.

VOTAZIONE: all'unanimità viene attribuito il coefficiente 0,80 buono .
votazione $0,80 \times 10$ punteggio massimo = PUNTI 8

SUB. 3. Piano di organizzazione formazione ed aggiornamento del personale impiegato

ELEMENTO DI VALUTAZIONE. PUNTI 5,00.

La Commissione all'unanimità attribuisce, come da disciplinare, il seguente giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto molto buono. La società dichiara di investire significativamente sulla formazione e sull'aggiornamento del personale impiegato all'interno della struttura prevedendo un'attenta calendarizzazione di tutte le proposte formative dedicate.

VOTAZIONE: all'unanimità viene attribuito il coefficiente 0,90 molto buono.
votazione $0,90 \times 5$ punteggio massimo = PUNTI 4,5.

Sub 4 Progetto sociale Progetto di recupero delle diverse tipologie di eccedenza alimentare secondo le previsioni contenute nei CAM vigenti (criterio C.a.3)

ELEMENTO DI VALUTAZIONE. PUNTI 5,00.

La Commissione all'unanimità attribuisce, come da disciplinare, il seguente giudizio sintetico: l'elemento valutato, raggiunge un livello molto buono. Vengono specificatamente dettagliate tutte le modalità di recupero delle eccedenze alimentari con suddivisione di quelle che possono essere destinate alle risorse umane rispetto a quelle da destinarsi a progetti di collaborazione con gattini o con canili. Il progetto è corredato di dettagliate iniziative con enti benefici che hanno prestato il consenso all'attivazione di progetti mirati di collaborazione. All'interno della relazione ampio spazio viene dato anche al coinvolgimento degli stessi fruitori principali del servizio, i bambini i quali possono diventare protagonisti dell'iniziativa attraverso l'ausilio di pratici contenitori all'interno dei quali potranno essere conservate le rimanenze giornaliere del proprio pasto.

VOTAZIONE: all'unanimità viene attribuito il coefficiente 0,90 molto buono.
votazione $0,90 \times 5$ punteggio massimo = PUNTI 4,50.

SUB 5 Progetto educativo-alimentare con impegno ad attuare iniziative efficaci ed adatte all'utenza al fine di veicolare informazioni sulle misure e di sostenibilità ambientale del servizio per incentivare corrette abitudini alimentari per invogliare al consumo del pasto

ELEMENTO DI VALUTAZIONE. PUNTI 5,00.

La Commissione all'unanimità attribuisce, come da disciplinare, il seguente giudizio sintetico: l'elemento valutato è molto buono, con un elevato livello di dettaglio di tutte le iniziative di comunicazione che vengono attivate con il coinvolgimento dei bambini e delle famiglie.

VOTAZIONE: all'unanimità viene attribuito il coefficiente 0,90 molto buono.
votazione 0,90 x 5 punteggio massimo = PUNTI 4,50

Sub 6 Gestione delle emergenze.

ELEMENTO DI VALUTAZIONE. PUNTI 10,00.

La Commissione all'unanimità attribuisce, come da disciplinare, il seguente giudizio sintetico: l'elemento valutato risulta molto buono. Vengono rispettate le richieste previste nei documenti di gara per l'attivazione di procedure di emergenza con il coinvolgimento di centri di cottura alternativi a quello di utilizzo principale che garantisca la consegna dei pasti nei tempi previsti. Il progetto prevede anche un elevato dettaglio di precisione sulle procedure da attivare in caso eventi eccezionali che riguardano mezzi, personale e reperimento delle derrate alimentari rispettando, così, la continuità e la natura essenziale del servizio erogato.

VOTAZIONE all'unanimità viene attribuito il coefficiente 0,90 molto buono

Votazione 0,90 x 10 Punteggio massimo = PUNTI 9,00

Sub 7 Proposte migliorative

ELEMENTO DI VALUTAZIONE PUNTI 5,00

La Commissione all'unanimità attribuisce, come da disciplinare, il seguente giudizio sintetico: l'elemento valutato risulta molto buono attraverso una consistente implementazione delle attrezzature dedicate al servizio nell'ottica della futura individuazione di una nuova sede che possa contenere entrambe le scuole

VOTAZIONE 0,90 X 5 = PUNTI 4,50

CONCORRENTE CAMST SOCIETA' COOPERATIVA ARL

PUNTEGGIO Sub 1.	27,00
PUNTEGGIO SUB.2	8,00
PUNTEGGIO SUB.3	4,50
PUNTEGGIO SUB.4	4,50
PUNTEGGIO SUB.5	4,50
PUNTEGGIO SUB.6	9,00
PUNTEGGIO SUB. 7	4,50
Totale punti	62,00

Al termine dell'esame, avendo il predetto Concorrente riportato il punteggio complessivo pari a 62/70, superiore, quindi, al punteggio minimo previsto dalla soglia di sbarramento (45/70) del punteggio complessivo riservato all'offerta tecnica, la Commissione dichiara il Concorrente ammesso alla fase successiva.

La seduta riservata termina alle ore 11,15. Il concorrente viene ammesso alla fase successiva di valutazione dell'offerta economica. Della stessa si dà comunicazione a sistema alle ore 11:19:29 Pertanto alle ore 11:20, si procede in seduta virtuale all'apertura delle buste telematiche C offerta economica.

Preliminarmente all'esame della predetta documentazione economica, si accede mediante user name e password secretata all'apertura telematica dell'offerta economica Busta C ammesse, al fine di esaminare la documentazione in esso contenuta.

Sulla base dei criteri previsti dal disciplinare, già evidenziati e riportati nel verbale la Commissione procede alla valutazione del ribasso offerto sull'importo posto a base di gara costituito dal valore unitario del pasto fissato in € 5,45 al netto degli oneri fiscali e dei costi di sicurezza.

Si riporta, per completezza, la parte del disciplinare relativa: "...il coefficiente $V(a)$ nell'offerta economica sarà così determinato:

$$V(a) = A/B$$

dove:

$V(a)$ = coefficiente da assegnare compreso tra zero e uno

A = offerta più vantaggiosa (% di ribasso più alta)

B = % di ribasso presa in considerazione

L'aggiudicazione del servizio sarà effettuata a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta complessivamente più vantaggiosa risultante dalla graduatoria di merito ottenuta dalla sommatoria dei punteggi assegnati, singolarmente, all'Offerta tecnica e all'Offerta economica.

Si prende atto del ribasso proposto dalla CONCORRENTE CAMST SOCIETA' COOPERATIVA ARL pari al 0,25 %

La Commissione procede all'assegnazione dei relativi punteggi

Ragione sociale	Punteggio offerta tecnica	Punteggio offerta tecnica riparametrato	Punteggio offerta economica	Punteggio complessivo
CAMST SOCIETA' COOPERATIVA ARL	62/70	70/70	30/30	100/100

Infine la commissione di gara per quanto sopra esposto PROPONE di aggiudicare SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIA DI SEZZADIO PER IL PERIODO 2023/2024 – 2024/2025 e 2025/2026 CON FACOLTA' DI RIPETIZIONE DEL SERVIZIO PER ANNI 3 - CIG 989173344D ai sensi dell'art.32 comma 5 del D.lgs n.50/2016 e smi, alla CAMST SOCIETA' COOPERATIVA ARL con sede in Castenaso Frazione Villanova – Via Tosarelli, 318 – P.IVA 00501611206 con il ribasso dello 0,25% portando il pasto ad € 5,44 oltre a Euro 0,05 per oneri sulla sicurezza per un importo complessivo di Euro 5,49 oltre IVA e sulla base dell'offerta tecnica presentata avendo, pertanto, ottenuto complessivamente un punteggio di 100/100;

A questo punto il Presidente alle ore 11:30 dichiara chiusa la seduta.

.Di quanto sopra, si è redatto il presente verbale che, previa lettura ed approvazione, viene sottoscritto come in appresso.

IL PRESIDENTE

F.to Arch Federica MACARIO

I COMPONENTI

F.to Sig.ra Mirella CHIOLA

F.to Sig.ra Mariateresa SORATO

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

F.to Dott.ssa Simona RECAGNO