

VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA N. 1**SEDUTA del 27-08-2024**

OGGETTO:	Affidamento del "Servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia di San Cataldo - Anni scolastici 2024/2025 - 2025/2026" Comune di San Cataldo (CL).
	CIG: B28E9A3FF4

Oggi, giorno 27-08-2024 ore 13:15 in Venetico (ME), nella sede di questa Centrale Unica di Committenza, sita in Via G. Marconi snc - Municipio - Venetico (ME), in **pubblica seduta**, innanzi al seggio di gara appositamente costituito con determina del Responsabile di questa Centrale Unica di Committenza, composto dai Signori:

- Geom. Alibrando Antonio, in qualità di Presidente;
- Arch. Zucco Fortunato, in qualità di Componente;
- Dott. Di Blasi Guido, in qualità di Componente e Segretario Verbalizzante;

viene esperita la procedura telematica per la gara in oggetto.

Non sono presenti rappresentanti degli operatori economici partecipanti.

Il Presidente fa presente che:

a seguito della determina n. 257 del 07/06/2024, acquisita da questa Centrale Unica di Committenza con prot. n. 0001254 in data 10/06/2024, il Comune di San Cataldo (CL) ha determinato di affidare l'appalto relativo al "Servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia di San Cataldo - Anni scolastici 2024/2025 - 2025/2026", attraverso un sistema di Gara Telematica.

La gara sarà aggiudicata tramite procedura aperta, ai sensi dell'articolo 71 del Decreto legislativo 31 marzo 2023 n. 36 (di seguito indicato come "Nuovo Codice"), da espletarsi con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo di cui all'art. 108 comma 2 del D.lgs. n. 36/2023.

Il Presidente rileva che:

entro le ore 09:00 del giorno 23/08/2024 sono state ricevute sulla piattaforma web Tirrenoecosviluppo.acquistitelematici.it **n. 7** offerte dai seguenti Operatori economici:

N.	OPERATORE ECONOMICO	PART. I.V.A.	DATA CONFERMA PARTECIPAZIONE	MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE
1	RTI CPS EVO S.R.L. - GRANDE RISTORAZIONE S.R.L. - Capofila: CPS EVO S.R.L. Via Dei Giardini n. 30 - 93100 Caltanissetta	02082880853	13 agosto 2024 11:22:54	Forma riunita - CPS EVO S.R.L. (Capogruppo) P.I. 02082880853 - GRANDE RISTORAZIONE S.R.L. (Mandante) P.I. 02079460899
2	COOPERATIVA SOCIALE LA QUERCIA Via Luigi Pirandello n. 14 - 95016 Mascali (CT)	05402120876	14 agosto 2024 12:37:55	Forma singola
3	PANACEA S.R.L. Via Regina Bianca n. 87 - 95126 Catania	05091160878	20 agosto 2024 11:40:27	Forma singola
4	SCAMAR S.R.L. Via Basilio Sposato n. 35 88046 Lamezia Terme (CZ)	02459910796	22 agosto 2024 13:13:13	Forma singola
5	EP S.P.A. - BREAK S.R.L. - Capofila: EP S.P.A. Via Giuseppe Palumbo n. 26 00195 ROMA	05577471005	22 agosto 2024 16:34:47	Forma riunita - EP SPA (Capogruppo) P.I. 05577471005 - BREAK SRL (Mandante) P.I. 02598160816
6	RTI ALTA -COT - Capofila: ALTA SOCIETÀ COOPERATIVA Via Edmondo De Amicis n. 3 - 90143 Palermo	07213240828	22 agosto 2024 18:31:00	Forma riunita - ALTA SOCIETÀ COOPERATIVA (Capogruppo) P.I. 07213240828 - C.O.T. SOCIETÀ COOPERATIVA (Mandante) P.I. 03401970821
7	SICILIANA RISTORAZIONE S.R.L. Via Di Benedetto n. 34 - 90047 Partinico (PA)	05122710824	22 agosto 2024 22:18:53	Forma singola

I membri del Seggio di gara, tenuto conto anche degli operatori economici partecipanti, dichiarano di non essere incompatibili con l'esercizio delle proprie funzioni, ai sensi di Legge.

Il Seggio di gara inizia l'esame della documentazione Amministrativa prodotta dagli operatori economici partecipanti a mezzo piattaforma telematica.

Durante la verifica della documentazione amministrativa, è stata riscontrata una carenza documentale nella partecipazione del seguente operatore economico:

CPS EVO S.R.L.: DGUE - il documento allegato non risulta in formato pdf.

Per tanto, ai fini dell'ammissione dei suddetti operatori economici alle successive fasi di gara è stato attivato il Soccorso Istruttorio ai sensi dell'Art. 101 del D.lgs. 36/2023.

La documentazione richiesta, per ottemperare a quanto richiesto dovrà pervenire entro il giorno 30/08/2024 ore 09:00.

Lo stato della procedura è il seguente:

N.	OPERATORE ECONOMICO	AMMESSO /NON AMMESSO
1	RTI CPS EVO S.R.L. - GRANDE RISTORAZIONE S.R.L. - Capofila: CPS EVO S.R.L.	AMMESSO CON RISERVA
2	COOPERATIVA SOCIALE LA QUERCIA	AMMESSO
3	PANACEA S.R.L.	NON VERIFICATO
4	SCAMAR S.R.L.	NON VERIFICATO
5	EP S.P.A. - BREAK S.R.L. - Capofila: EP S.P.A.	NON VERIFICATO
6	RTI ALTA -COT - Capofila: ALTA SOCIETÀ COOPERATIVA	NON VERIFICATO
7	SICILIANA RISTORAZIONE S.R.L.	NON VERIFICATO

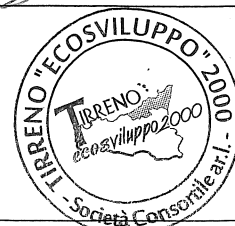
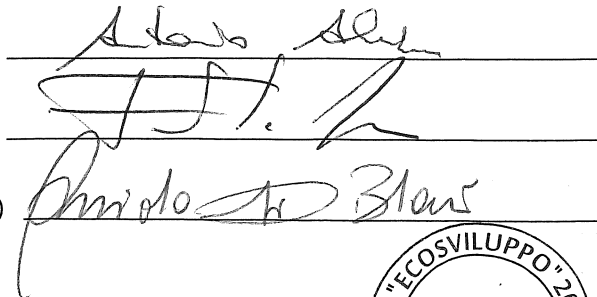
ore 14:10 viene chiusa la seduta odierna di gara.

Per quanto sopra è stato redatto il presente verbale che, previa lettura viene sottoscritto come segue:

Il Presidente (Geom. Antonio Alibrando)

Il Componente (Arch. Fortunato Zucco)

Il Componente e Segretario (Dott. Guido Di Blasi)



VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA N. 2**SEDUTA del 30-08-2024**

OGGETTO:	Affidamento del "Servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia di San Cataldo - Anni scolastici 2024/2025 - 2025/2026" Comune di San Cataldo (CL).
	CIG: B28E9A3FF4

Oggi, giorno 30-08-2024 ore 10:45 in Venetico (ME), nella sede di questa Centrale Unica di Committenza, sita in Via G. Marconi snc - Municipio - Venetico (ME), in **pubblica seduta**, innanzi al seggio di gara appositamente costituito con determina del Responsabile di questa Centrale Unica di Committenza, composto dai Signori:

- Geom. Alibrando Antonio, in qualità di Presidente;
- Arch. Zucco Fortunato, in qualità di Componente;
- Dott. Di Blasi Guido, in qualità di Componente e Segretario Verbalizzante;

viene esperita la procedura telematica per la gara in oggetto.

I Partecipanti sono stati invitati alla seduta odierna tramite PEC.

Non sono presenti rappresentanti degli operatori economici partecipanti.

Il Presidente fa presente che:

nella seduta di gara del 27/08/2024 il Seggio di gara ha iniziato la valutazione della documentazione Amministrativa prodotta dagli operatori economici.

Durante la verifica della documentazione amministrativa è stata riscontrata una carenza documentale nella partecipazione del seguente dell'operatore economico:

- **CPS EVO S.R.L.:** DGUE - il documento allegato non risultava in formato pdf.

Il Seggio di gara, nella seduta odierna, esaminata la documentazione pervenuta da parte dell'Operatore economico CPS EVO S.R.L., trasmessa tramite la piattaforma informatica in data 28/08/2024, la ritiene esaustiva e pertanto l'Operatore economico viene ammesso alla successiva fase di gara.

Il Seggio di gara continua la verifica della documentazione amministrativa prodotta dagli operatori economici.

Durante la verifica della documentazione amministrativa sono state riscontrate delle carenze documentali nella partecipazione dei seguenti operatori economici partecipanti:

- **PANACEA S.R.L.:** Garanzia provvisoria - Beneficiario errato.
- **SICILIANA RISTORAZIONE S.R.L.:** Elenco principali servizi - non è stato indicato il periodo di riferimento, ovvero data inizio e data fine servizio.

Pertanto, ai fini dell'ammissione dei suddetti operatori economici alle successive fasi di gara è stato attivato il Soccorso Istruttorio ai sensi dell'Art. 101 del D.lgs. 36/2023.

La documentazione per ottemperare a quanto richiesto dovrà pervenire entro il giorno 04/09/2024 ore 11:00.

Lo stato della procedura è il seguente:

N.	OPERATORE ECONOMICO	AMMESSO /NON AMMESSO
1	RTI CPS EVO S.R.L. - GRANDE RISTORAZIONE S.R.L. - Capofila: CPS EVO S.R.L.	AMMESSO
2	COOPERATIVA SOCIALE LA QUERCIA	AMMESSO
3	PANACEA S.R.L.	AMMESSO CON RISERVA
4	SCAMAR S.R.L.	AMMESSO
5	EP S.P.A. - BREAK S.R.L. - Capofila: EP S.P.A.	AMMESSO
6	RTI ALTA -COT - Capofila: ALTA SOCIETÀ COOPERATIVA	AMMESSO
7	SICILIANA RISTORAZIONE S.R.L.	AMMESSO CON RISERVA

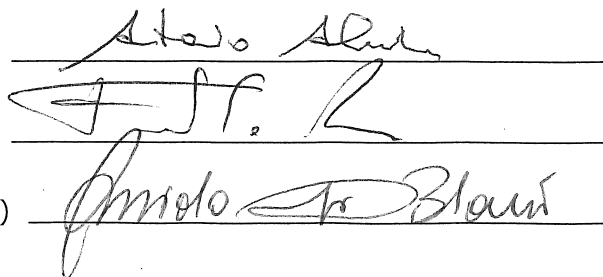
Alle ore 14:00 viene chiusa la seduta odierna di gara.

Per quanto sopra è stato redatto il presente verbale che, previa lettura viene sottoscritto come segue:

Il Presidente (Geom. Antonio Alibrando)

Il Componente (Arch. Fortunato Zucco)

Il Componente e Segretario (Dott. Guido Di Blasi)



VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA N. 3**SEDUTA del 04-09-2024**

OGGETTO:	Affidamento del "Servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia di San Cataldo - Anni scolastici 2024/2025 - 2025/2026" Comune di San Cataldo (CL).
	CIG: B28E9A3FF4

Oggi, giorno 04-09-2024 ore 11:05 in Venetico (ME), nella sede di questa Centrale Unica di Committenza, sita in Via G. Marconi snc - Municipio - Venetico (ME), in **pubblica seduta**, innanzi al seggio di gara appositamente costituito con determina del Responsabile di questa Centrale Unica di Committenza, composto dai Signori:

- Geom. Alibrando Antonio, in qualità di Presidente;
- Arch. Zucco Fortunato, in qualità di Componente;
- Dott. Di Blasi Guido, in qualità di Componente e Segretario Verbalizzante;

viene esperita la procedura telematica per la gara in oggetto.

I Partecipanti sono stati invitati alla seduta odierna tramite PEC.

Non sono presenti rappresentanti degli operatori economici partecipanti.

Il Presidente fa presente che:

nella seduta di gara del 30/08/2024 il Seggio di gara ha continuato la valutazione della documentazione Amministrativa prodotta dagli operatori economici.

Durante la verifica della documentazione amministrativa sono state riscontrate delle carenze documentale nella partecipazione dei seguenti operatori economici partecipanti:

- **PANACEA S.R.L.:** Garanzia provvisoria - Beneficiario errato.

Il Seggio di gara, nella seduta odierna, esaminata la documentazione pervenuta da parte dell'Operatore economico **PANACEA S.R.L.**, trasmessa tramite la piattaforma informatica in data 03/09/2024, la ritiene esaustiva e pertanto l'Operatore economico viene ammesso alla successiva fase di gara.

- **SICILIANA RISTORAZIONE S.R.L.:** Elenco principali servizi - non è stato indicato il periodo di riferimento, ovvero data inizio e data fine servizio.

Il Seggio di gara, nella seduta odierna, esaminata la documentazione pervenuta da parte dell'Operatore economico SICILIANA RISTORAZIONE S.R.L., trasmessa tramite la piattaforma informatica in data 03/09/2024, la ritiene esaustiva e pertanto l'Operatore economico viene ammesso alla successiva fase di gara.

A conclusione dell'esame della predetta documentazione, lo stato della procedura è il seguente:

N.	OPERATORE ECONOMICO	AMMESSO /NON AMMESSO
1	RTI CPS EVO S.R.L. - GRANDE RISTORAZIONE S.R.L. - Capofila: CPS EVO S.R.L.	AMMESSO
2	COOPERATIVA SOCIALE LA QUERCIA	AMMESSO
3	PANACEA S.R.L.	AMMESSO
4	SCAMAR S.R.L.	AMMESSO
5	EP S.P.A. - BREAK S.R.L. - Capofila: EP S.P.A.	AMMESSO
6	RTI ALTA -COT - Capofila: ALTA SOCIETÀ COOPERATIVA	AMMESSO
7	SICILIANA RISTORAZIONE S.R.L.	AMMESSO

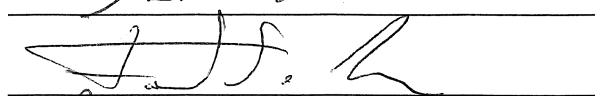
Alle ore 11:30 si chiude la fase di valutazione della documentazione amministrativa di gara.

Per quanto sopra è stato redatto il presente verbale che, previa lettura viene sottoscritto come segue:

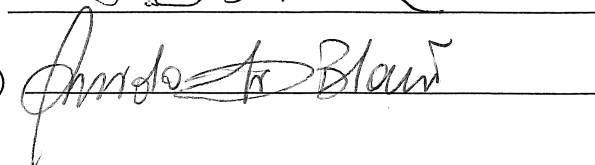
Il Presidente (Geom. Antonio Alibrando)



Il Componente (Arch. Fortunato Zucco)



Il Componente e Segretario (Dott. Guido Di Blasi)



VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA N. 4**SEDUTA del 09-09-2024**

OGGETTO:	Affidamento del "Servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia di San Cataldo - Anni scolastici 2024/2025 - 2025/2026" Comune di San Cataldo (CL).
	CIG: B28E9A3FF4

Oggi, giorno 09-09-2024 ore 15:20 in Venetico (ME), nella sede di questa Centrale Unica di Committenza, sita in Via G. Marconi snc Municipio - Venetico (ME), in **seduta riservata**, innanzi alla commissione giudicatrice appositamente costituita con determina del Responsabile di questa Centrale Unica di Committenza, composto dai Signori:

- Arch. Cotruzzolà Giuseppe, Responsabile della C.U.C., in qualità di Presidente;
- Dott.ssa Lo Presti Tiziana Angela, in qualità di Componente, esperto tecnico;
- Dott. Di Blasi Guido, in qualità di Componente, esperto tecnico;
- Rag. Grosso Maria, in qualità di Segretario verbalizzante

viene esperita la procedura telematica per la gara in oggetto.

I membri della Commissione, tenuto conto anche degli operatori economici partecipanti, dichiarano di non essere incompatibili con l'esercizio delle proprie funzioni, ai sensi di Legge.

Si procede quindi alla visualizzazione sulla piattaforma web tirrenoecosviluppo.acquistitelematici.it delle offerte tecniche ai fini della valutazione della stessa.

Si omette di effettuare la verifica della busta tecnica in seduta pubblica in quanto, nelle procedure telematiche, le buste tecniche possono essere aperte in seduta riservata.

A tal proposito, il Consiglio di Stato (*cfr., Consiglio di Stato, sez. V, 21 novembre 2017, n. 5388*) ha affermato tra l'altro il principio che: "l'utilizzo di gare interamente telematiche comporta la "tracciabilità" di tutte le operazioni e che la correttezza e l'intangibilità risulta, in questo caso, garantita dal sistema, con esclusione di ogni rischio di alterazione nello svolgimento delle operazioni, anche in assenza dei concorrenti."

Sullo stesso tema il Consiglio di Stato, con diverse sentenze (*Cons. Stato, V°, 29/10/2014, 5377 - Cons. Stato, III°, 5/12/2014, 6018*), conferma che, nel caso di

procedure telematiche, l'apertura delle buste può avvenire anche in sede riservata.

Secondo il Supremo Collegio, infatti, le gare telematiche, oltre a fornire certezza in ordine all'identità del concorrente, dotato di specifiche password "personali", assicurano l'immodificabilità delle offerte, permettendo di tracciare qualsivoglia apertura dei file recanti i documenti di gara, pertanto è possibile derogare al principio di pubblicità ovvero all'obbligo d'apertura delle buste (*amministrative, tecniche ed economiche*) seduta pubblica, in quanto il dispositivo elettronico utilizzato consente, di per sé, rispetto del principio di trasparenza ed imparzialità come obbligatoriamente previsti in tutte le procedure d'appalto.

In proposito, la giurisprudenza amministrativa si è espressa, ormai da tempo, nel senso della non necessarietà, nell'ambito delle procedure telematiche, di sedute pubbliche per l'apertura delle offerte (*Consiglio di Stato, sez. III, 3 ottobre 2016, n. 4050; id., sez. III, 25 novembre 2016, n. 4990*).

Il suddetto orientamento è stato recepito, a livello normativo, nell'art. 295, comma 7, D.P.R. 207/2010 e successivamente dall'art. 58 D.Lgs. 50/2016 che non ha codificato, in relazione alle procedure gestite in forma telematica, alcuna fase pubblica.

L'offerta economicamente più vantaggiosa verrà determinata, relativamente alle offerte tecniche, sulla base dei criteri di seguito indicati:

N	CRITERI DI VALUTAZIONE		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	PUNTI MAX
1	SISTEMA ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DEL SERVIZIO	1.1	Descrizione dettagliata nei tempi del processo di produzione dall'approvvigionamento delle derrate alla preparazione dei pasti, distribuzione, somministrazione nelle classi e modalità della veicolazione (nei centri sforniti di cucina).	4	32
		1.2	Garantire almeno <i>ore quattro</i> lavorative al giorno per ciascuna figura lavorativa impiegata nel rispetto della clausola sociale.	10	
		1.3	Adeguatezza piano di completamento delle attrezzature e degli impianti per tutti i centri di cottura, ove mancanti, limitatamente all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto - frigoriferi, congelatori, frullatori, etc., ove insufficienti e cassetta pronto soccorso. <ul style="list-style-type: none"> punti 1 punto per ogni/o attrezzatura o gruppo di utensili, o gruppo di stoviglie che verrà messa a disposizione per l'appalto. 	16	

		1.4	Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze in caso di guasti ad impianti e apparecchiature che consentano comunque la fornitura dei pasti per i centri con preparazione pasti	2	
	INIZIATIVE A FAVORE DELL'UTENZA	2.1	Interventi e iniziative volti al miglioramento del servizio e del comfort degli alunni al momento della somministrazione del pasto. <ul style="list-style-type: none"> • <i>punti 6</i> per carne, pesce. etc, tagliati e porzionati al momento della somministrazione; • <i>punti 6</i> per somministrazione frutta di IV gamma (frutta fresca pulita, lavata, tagliata confezionata in monoporzione e pronta al consumo) nel rispetto della normativa. 	12	
3	INSERIMENTO NELLE TABELLE NUTRIZIONALI DI PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI A KM 0	3.1	Prodotti biologici, oltre a quelli base obbligatori <ul style="list-style-type: none"> • <i>punto 1</i> per prodotto 	10	24
		3.2	Prodotti a Km 0 e filiera corta (entro 100 Km dal punto di produzione e/o allevamento provenienti esclusivamente da fornitori del territorio provinciale da dimostrare allegando all'offerta tecnica dichiarazione di assunzione di impegno indicando i fornitori individuati). Per utilizzo prodotti freschi: <i>punti 2</i> uova <i>punti 2</i> carne e derivati <i>punti 2</i> olio e conserve <i>punti 2</i> verdura e ortaggi <i>punti 2</i> legumi e cereali <i>punti 2</i> prodotti lattieri e caseari <i>punti 2</i> frutta	14	
	SOTTOAREA DELLA QUALITÀ	4.1	Certificazione del Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare e mangimistica UNI EN ISO 22005 rilasciata da Ente Certificatore accreditato.	2	8
		4.2	Servizi che la Ditta intende assicurare per il miglioramento della qualità del servizio di refezione scolastica comunale. <ul style="list-style-type: none"> • <i>punti 3</i> per fornitura gratuita di pasti giornalieri per alunni provenienti da famiglie non abbienti segnalati dall'Ente. • <i>punti 3</i> per impegno a consegnare quotidianamente, solo durante il periodo di servizio, frutta e pane in esubero, in favore di parrocchie o associazioni segnalati dalla A.C. 	6	
5	PROPOSTE MIGLIORATIVE		<i>Punti uno</i> per ogni servizio aggiuntivo proposto e ritenuto valido dalla Commissione	4	
TOTALE					80

Si avviano, in seduta riservata, le operazioni di valutazione delle offerte tecniche al fine di attribuire, per ciascun criterio, il relativo punteggio.

Alle ore 18:15 la seduta odierna viene chiusa.

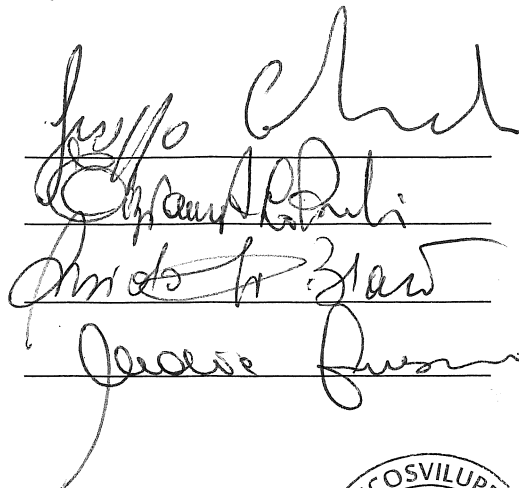
Per quanto sopra è stato redatto il presente verbale che, previa lettura viene sottoscritto come segue:

Il Presidente (Arch. Giuseppe Cotruzzolà)

Il Componente (Dott.ssa Tiziana Angela Lo Presti)

Il Componente (Dott. Guido Di Blasi)

Il Segretario Verbalizzante (Rag. Maria Grosso)



VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA N. 5**SEDUTA del 16-09-2024**

OGGETTO:	Affidamento del "Servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia di San Cataldo - Anni scolastici 2024/2025 - 2025/2026" Comune di San Cataldo (CL).
	CIG: B28E9A3FF4

Oggi, giorno 16-09-2024 ore 15:15 in Venetico (ME), nella sede di questa Centrale Unica di Committenza, sita in Via G. Marconi snc Municipio - Venetico (ME), in **seduta riservata**, innanzi alla commissione giudicatrice appositamente costituita con determina del Responsabile di questa Centrale Unica di Committenza, composto dai Signori:

- Arch. Cotruzzolà Giuseppe, Responsabile della C.U.C., in qualità di Presidente;
- Dott.ssa Lo Presti Tiziana Angela, in qualità di Componente, esperto tecnico;
- Dott. Di Blasi Guido, in qualità di Componente, esperto tecnico;
- Rag. Grosso Maria, in qualità di Segretario verbalizzante;

viene esperita la procedura telematica per la gara in oggetto.

Il Presidente fa presente che:

nella seduta di gara del 09/09/2024 la Commissione ha iniziato le operazioni di valutazione delle offerte tecniche prodotte dagli operatori economici.

Nella seduta odierna, la Commissione prosegue le operazioni di valutazione delle offerte tecniche, al fine di attribuire, per ciascun criterio, il relativo punteggio.

Di seguito i punteggi attribuiti:

1. RTI CPS EVO S.R.L. - GRANDE RISTORAZIONE S.R.L. - Capofila: CPS EVO S.R.L.:

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
1	SISTEMA ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DEL SERVIZIO	1.1	Descrizione dettagliata nei tempi del processo di produzione dall'approvvigionamento delle derrate alla preparazione dei pasti, distribuzione, somministrazione nelle classi e modalità della veicolazione (nei centri sforniti di cucina).	1.87
		1.2	Garantire almeno <i>ore quattro</i> lavorative al giorno per ciascuna figura lavorativa impiegata nel rispetto della clausola sociale.	10.00

		1.3	Adeguate piano di completamento delle attrezzature e degli impianti per tutti i centri di cottura, ove mancanti, limitatamente all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto - frigoriferi, congelatori, frullatori, etc., ove insufficienti e cassetta pronto soccorso.	16.00
		1.4	Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze in caso di guasti ad impianti e apparecchiature che consentano comunque la fornitura dei pasti per i centri con preparazione pasti	1.60
	INIZIATIVE A FAVORE DELL'UTENZA	2.1	Interventi e iniziative volti al miglioramento del servizio e del comfort degli alunni al momento della somministrazione del pasto.	12.00
3	INSERIMENTO NELLE TABELLE NUTRIZIONALI DI PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI A KM 0	3.1	Prodotti biologici, oltre a quelli base obbligatori	10.00
		3.2	Prodotti a Km 0 e filiera corta (entro 100 Km dal punto di produzione e/o allevamento provenienti esclusivamente da fornitori del territorio provinciale.	14.00
4	SOTTOAREA DELLA QUALITÀ	4.1	Certificazione del Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare e mangimistica <i>UNI EN ISO 22005</i> rilasciata da Ente Certificatore accreditato.	2.00
		4.2	Servizi che la Ditta intende assicurare per il miglioramento della qualità del servizio di refezione scolastica comunale.	6.00
5	PROPOSTE MIGLIORATIVE		<i>Punti uno</i> per ogni servizio aggiuntivo proposto e ritenuto valido dalla Commissione	4.00
TOTALE				77.47

2. COOPERATIVA SOCIALE LA QUERCIA:

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
1	SISTEMA ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DEL SERVIZIO	1.1	Descrizione dettagliata nei tempi del processo di produzione dall'approvvigionamento delle derrate alla preparazione dei pasti, distribuzione, somministrazione nelle classi e modalità della veicolazione (nei centri sforniti di cucina).	2.40
		1.2	Garantire almeno <i>ore quattro</i> lavorative al giorno per ciascuna figura lavorativa impiegata nel rispetto della clausola sociale.	0.00

		1.3	Adeguate piano di completamento delle attrezzature e degli impianti per tutti i centri di cottura, ove mancanti, limitatamente all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto - frigoriferi, congelatori, frullatori, etc., ove insufficienti e cassetta pronto soccorso.	7.00
		1.4	Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze in caso di guasti ad impianti e apparecchiature che consentano comunque la fornitura dei pasti per i centri con preparazione pasti	0.53
2	INIZIATIVE A FAVORE DELL'UTENZA	2.1	Interventi e iniziative volti al miglioramento del servizio e del comfort degli alunni al momento della somministrazione del pasto.	12.00
3	INSERIMENTO NELLE TABELLE NUTRIZIONALI DI PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI A KM 0	3.1	Prodotti biologici, oltre a quelli base obbligatori	9.00
		3.2	Prodotti a Km 0 e filiera corta (entro 100 Km dal punto di produzione e/o allevamento provenienti esclusivamente da fornitori del territorio provinciale.	0.00
4	SOTTOAREA DELLA QUALITÀ	4.1	Certificazione del Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare e mangimistica <i>UNI EN ISO 22005</i> rilasciata da Ente Certificatore accreditato.	2.00
		4.2	Servizi che la Ditta intende assicurare per il miglioramento della qualità del servizio di refezione scolastica comunale.	6.00
5	PROPOSTE MIGLIORATIVE		<i>Punti uno</i> per ogni servizio aggiuntivo proposto e ritenuto valido dalla Commissione	4.00
TOTALE				42,93

3. PANACEA S.R.L.:

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
1	SISTEMA ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DEL SERVIZIO	1.1	Descrizione dettagliata nei tempi del processo di produzione dall'approvvigionamento delle derrate alla preparazione dei pasti, distribuzione, somministrazione nelle classi e modalità della veicolazione (nei centri sforniti di cucina).	4.00
		1.2	Garantire almeno <i>ore quattro</i> lavorative al giorno per ciascuna figura lavorativa impiegata nel rispetto della clausola sociale.	10.00

		1.3	Adeguate piano di completamento delle attrezzature e degli impianti per tutti i centri di cottura, ove mancanti, limitatamente all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto - frigoriferi, congelatori, frullatori, etc., ove insufficienti e cassetta pronto soccorso.	16.00
		1.4	Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze in caso di guasti ad impianti e apparecchiature che consentano comunque la fornitura dei pasti per i centri con preparazione pasti	2.00
2	INIZIATIVE A FAVORE DELL'UTENZA	2.1	Interventi e iniziative volti al miglioramento del servizio e del comfort degli alunni al momento della somministrazione del pasto.	12.00
3	INSERIMENTO NELLE TABELLE NUTRIZIONALI DI PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI A KM 0	3.1	Prodotti biologici, oltre a quelli base obbligatori	10.00
		3.2	Prodotti a Km 0 e filiera corta (entro 100 Km dal punto di produzione e/o allevamento provenienti esclusivamente da fornitori del territorio provinciale.	14.00
4	SOTTOAREA DELLA QUALITÀ	4.1	Certificazione del Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare e mangimistica <i>UNI EN ISO 22005</i> rilasciata da Ente Certificatore accreditato.	2.00
		4.2	Servizi che la Ditta intende assicurare per il miglioramento della qualità del servizio di refezione scolastica comunale.	6.00
5	PROPOSTE MIGLIORATIVE		<i>Punti uno</i> per ogni servizio aggiuntivo proposto e ritenuto valido dalla Commissione	4.00
TOTALE				80.00

4. SCAMAR S.R.L.

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
1	SISTEMA ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DEL SERVIZIO	1.1	Descrizione dettagliata nei tempi del processo di produzione dall'approvvigionamento delle derrate alla preparazione dei pasti, distribuzione, somministrazione nelle classi e modalità della veicolazione (nei centri sforniti di cucina).	4.00
		1.2	Garantire almeno <i>ore quattro</i> lavorative al giorno per ciascuna figura lavorativa impiegata nel rispetto della clausola sociale.	0.00

		1.3	Adeguate piano di completamento delle attrezzature e degli impianti per tutti i centri di cottura, ove mancanti, limitatamente all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto - frigoriferi, congelatori, frullatori, etc., ove insufficienti e cassetta pronto soccorso.	16.00
		1.4	Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze in caso di guasti ad impianti e apparecchiature che consentano comunque la fornitura dei pasti per i centri con preparazione pasti	2.00
2	INIZIATIVE A FAVORE DELL'UTENZA	2.1	Interventi e iniziative volti al miglioramento del servizio e del comfort degli alunni al momento della somministrazione del pasto.	12.00
3	INSERIMENTO NELLE TABELLE NUTRIZIONALI DI PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI A KM 0	3.1	Prodotti biologici, oltre a quelli base obbligatori	10.00
		3.2	Prodotti a Km 0 e filiera corta (entro 100 Km dal punto di produzione e/o allevamento provenienti esclusivamente da fornitori del territorio provinciale.	14.00
4	SOTTOAREA DELLA QUALITÀ	4.1	Certificazione del Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare e mangimistica <i>UNI EN ISO 22005</i> rilasciata da Ente Certificatore accreditato.	2.00
		4.2	Servizi che la Ditta intende assicurare per il miglioramento della qualità del servizio di refezione scolastica comunale.	6.00
5	PROPOSTE MIGLIORATIVE		<i>Punti uno</i> per ogni servizio aggiuntivo proposto e ritenuto valido dalla Commissione	4.00
TOTALE				70.00

5. EP S.P.A. - BREAK S.R.L. - Capofila: EP S.P.A.:

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
1	SISTEMA ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DEL SERVIZIO	1.1	Descrizione dettagliata nei tempi del processo di produzione dall'approvvigionamento delle derrate alla preparazione dei pasti, distribuzione, somministrazione nelle classi e modalità della veicolazione (nei centri sforniti di cucina).	4.00
		1.2	Garantire almeno <i>ore quattro</i> lavorative al giorno per ciascuna figura lavorativa impiegata nel rispetto della clausola sociale.	0.00

		1.3	Adeguate piano di completamento delle attrezzature e degli impianti per tutti i centri di cottura, ove mancanti, limitatamente all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto - frigoriferi, congelatori, frullatori, etc., ove insufficienti e cassetta pronto soccorso.	16.00
		1.4	Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze in caso di guasti ad impianti e apparecchiature che consentano comunque la fornitura dei pasti per i centri con preparazione pasti	2.00
2	INIZIATIVE A FAVORE DELL'UTENZA	2.1	Interventi e iniziative volti al miglioramento del servizio e del comfort degli alunni al momento della somministrazione del pasto.	12.00
3	INSERIMENTO NELLE TABELLE NUTRIZIONALI DI PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI A KM 0	3.1	Prodotti biologici, oltre a quelli base obbligatori	10.00
		3.2	Prodotti a Km 0 e filiera corta (entro 100 Km dal punto di produzione e/o allevamento provenienti esclusivamente da fornitori del territorio provinciale.	14.00
4	SOTTOAREA DELLA QUALITÀ	4.1	Certificazione del Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare e mangimistica <i>UNI EN ISO 22005</i> rilasciata da Ente Certificatore accreditato.	2.00
		4.2	Servizi che la Ditta intende assicurare per il miglioramento della qualità del servizio di refezione scolastica comunale.	6.00
5	PROPOSTE MIGLIORATIVE		<i>Punti uno</i> per ogni servizio aggiuntivo proposto e ritenuto valido dalla Commissione	4.00
TOTALE				70.00

6. RTI ALTA -COT - Capofila: ALTA SOCIETÀ COOPERATIVA:

	CRITERI DI VALUTAZIONE		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
1	SISTEMA ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DEL SERVIZIO	1.1	Descrizione dettagliata nei tempi del processo di produzione dall'approvvigionamento delle derrate alla preparazione dei pasti, distribuzione, somministrazione nelle classi e modalità della veicolazione (nei centri sforniti di cucina).	4.00
		1.2	Garantire almeno <i>ore quattro</i> lavorative al giorno per ciascuna figura lavorativa impiegata nel rispetto della clausola sociale.	1.00

		1.3	Adeguate piano di completamento delle attrezzature e degli impianti per tutti i centri di cottura, ove mancanti, limitatamente all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto - frigoriferi, congelatori, frullatori, etc., ove insufficienti e cassetta pronto soccorso.	16.00
		1.4	Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze in caso di guasti ad impianti e apparecchiature che consentano comunque la fornitura dei pasti per i centri con preparazione pasti	2.00
2	INIZIATIVE A FAVORE DELL'UTENZA	2.1	Interventi e iniziative volti al miglioramento del servizio e del comfort degli alunni al momento della somministrazione del pasto.	12.00
3	INSERIMENTO NELLE TABELLE NUTRIZIONALI DI PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI A KM 0	3.1	Prodotti biologici, oltre a quelli base obbligatori	10.00
		3.2	Prodotti a Km 0 e filiera corta (entro 100 Km dal punto di produzione e/o allevamento provenienti esclusivamente da fornitori del territorio provinciale.	14.00
4	SOTTOAREA DELLA QUALITÀ	4.1	Certificazione del Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare e mangimistica <i>UNI EN ISO 22005</i> rilasciata da Ente Certificatore accreditato.	2.00
		4.2	Servizi che la Ditta intende assicurare per il miglioramento della qualità del servizio di refezione scolastica comunale.	6.00
5	PROPOSTE MIGLIORATIVE		<i>Punti uno</i> per ogni servizio aggiuntivo proposto e ritenuto valido dalla Commissione	4.00
TOTALE				71.00

7. SICILIANA RISTORAZIONE S.R.L.:

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
1	SISTEMA ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DEL SERVIZIO	1.1 Descrizione dettagliata nei tempi del processo di produzione dall'approvvigionamento delle derrate alla preparazione dei pasti, distribuzione, somministrazione nelle classi e modalità della veicolazione (nei centri sforniti di cucina).	3.20
		1.2 Garantire almeno <i>ore quattro</i> lavorative al giorno per ciascuna figura lavorativa impiegata nel rispetto della clausola sociale.	10.00

		1.3	Adeguate piano di completamento delle attrezzature e degli impianti per tutti i centri di cottura, ove mancanti, limitatamente all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto - frigoriferi, congelatori, frullatori, etc., ove insufficienti e cassetta pronto soccorso.	16.00
		1.4	Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze in caso di guasti ad impianti e apparecchiature che consentano comunque la fornitura dei pasti per i centri con preparazione pasti	2.00
2	INIZIATIVE A FAVORE DELL'UTENZA	2.1	Interventi e iniziative volti al miglioramento del servizio e del comfort degli alunni al momento della somministrazione del pasto.	6.00
3	INSERIMENTO NELLE TABELLE NUTRIZIONALI DI PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI A KM 0	3.1	Prodotti biologici, oltre a quelli base obbligatori	10.00
		3.2	Prodotti a Km 0 e filiera corta (entro 100 Km dal punto di produzione e/o allevamento provenienti esclusivamente da fornitori del territorio provinciale.	14.00
4	SOTTOAREA DELLA QUALITÀ	4.1	Certificazione del Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare e mangimistica <i>UNI EN ISO 22005</i> rilasciata da Ente Certificatore accreditato.	2.00
		4.2	Servizi che la Ditta intende assicurare per il miglioramento della qualità del servizio di refezione scolastica comunale.	6.00
5	PROPOSTE MIGLIORATIVE	<i>Punti uno</i> per ogni servizio aggiuntivo proposto e ritenuto valido dalla Commissione		4.00
TOTALE				73.20

Alle ore 17:24 ultimata la valutazione delle offerte tecniche, la seduta riservata viene chiusa.

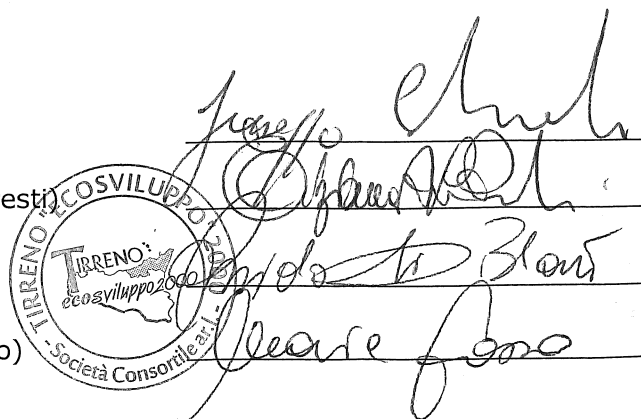
Per quanto sopra è stato redatto il presente verbale che, previa lettura viene sottoscritto come segue:

Il Presidente (Arch. Giuseppe Cotruzzolà)

Il Componente (Dott.ssa Tiziana Angela Lo Presti)

Il Componente (Dott. Guido Di Blasi)

Il Segretario Verbalizzante (Rag. Maria Grosso)



VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA N. 6**SEDUTA del 16-09-2024**

OGGETTO:	Affidamento del "Servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia di San Cataldo - Anni scolastici 2024/2025 - 2025/2026" Comune di San Cataldo (CL).
	CIG: B28E9A3FF4

Oggi, giorno 16-09-2024 ore 17:26 in Venetico (ME), nella sede di questa Centrale Unica di Committenza, sita in Via G. Marconi snc Municipio - Venetico (ME), in **pubblica seduta**, innanzi alla commissione giudicatrice appositamente costituita con determina del Responsabile di questa Centrale Unica di Committenza, composto dai Signori:

- Arch. Cotruzzolà Giuseppe, Responsabile della C.U.C., in qualità di Presidente;
- Dott.ssa Lo Presti Tiziana Angela, in qualità di Componente, esperto tecnico;
- Dott. Di Blasi Guido, in qualità di Componente, esperto tecnico;
- Rag. Grosso Maria, in qualità di Segretario verbalizzante

viene esperita la procedura telematica per la gara in oggetto.

I Partecipanti sono stati invitati alla seduta odierna tramite PEC.

Non sono presenti rappresentanti degli operatori economici partecipanti.

Il Presidente provvede a pubblicare sulla piattaforma di gara i punteggi attribuiti alle offerte tecniche presentate dagli operatori economici partecipanti:

N.	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO ASSEGNATO
1	RTI CPS EVO S.R.L. - GRANDE RISTORAZIONE S.R.L. - Capofila: CPS EVO S.R.L.	77.47
2	COOPERATIVA SOCIALE LA QUERCIA	42.93
3	PANACEA S.R.L.	80.00
4	SCAMAR S.R.L.	70.00
5	EP S.P.A. - BREAK S.R.L. - Capofila: EP S.P.A.	70.00
6	RTI ALTA -COT - Capofila: ALTA SOCIETÀ COOPERATIVA	71.00
7	SICILIANA RISTORAZIONE S.R.L.	73.20

Si passa alle operazioni di valutazione delle offerte economiche.

Il Presidente di gara procede allo sblocco telematico delle offerte economiche pervenute.

Si procede quindi alla visualizzazione sulla piattaforma web

tirrenoecosviluppo.acquistitelematici.it delle offerte economiche ai fini dell'attribuzione

del punteggio come previsto dal disciplinare di gara.

Di seguito vengono riportate le offerte ricevute:

	OPERATORE ECONOMICO	IMPORTO OFFERTA ECONOMICA €	PERCENTUALE RIBASSO
1	RTI CPS EVO S.R.L. - GRANDE RISTORAZIONE S.R.L. - Capofila: CPS EVO S.R.L.	753.957,07 €	- 1.180%
2	COOPERATIVA SOCIALE LA QUERCIA	737.477,14 €	- 3.340%
3	PANACEA S.R.L.	761.586,67 €	- 0.180%
4	SCAMAR S.R.L.	755.330,40 €	- 1.000%
5	EP S.P.A. - BREAK S.R.L. - Capofila: EP S.P.A.	755.330,40 €	- 1.000%
6	RTI ALTA -COT - Capofila: ALTA SOCIETÀ COOPERATIVA	760.671,12 €	- 0.300%
7	SICILIANA RISTORAZIONE S.R.L.	760.671,12 €	- 0.300%

Preso atto delle offerte pervenute e dei punteggi assegnati, la graduatoria risulta essere la seguente:

	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO TOTALE	IMPORTO OFFERTA ECONOMICA €	% RIBASSO
1	PANACEA SRL	80.0000 (80.0000 riparametrato)	19.3669	99.3669	761.586,67 €	- 0.180%
2	RTI CPS EVO S.R.L. - GRANDE RISTORAZIONE S.R.L. - Capofila: CPS EVO S.R.L.	77.4700 (77.4700 riparametrato)	19.5628	97.0328	753.957,07 €	- 1.180%
3	SICILIANA RISTORAZIONE SRL	73.2000 (73.2000 riparametrato)	19.3902	92.5902	760.671,12 €	- 0.300%
4	RTI ALTA -COT - Capofila: ALTA SOCIETÀ COOPERATIVA	71.0000 (71.0000 riparametrato)	19.3902	90.3902	760.671,12 €	- 0.300%
5	SCAMAR SRL	70.0000 (70.0000 riparametrato)	19.5273	89.5273	755.330,40 €	- 1.000%
6	EP S.P.A. - BREAK S.R.L. - Capofila: EP S.P.A.	70.0000 (70.0000 riparametrato)	19.5273	89.5273	755.330,40 €	- 1.000%

7	COOPERATIVA SOCIALE LA QUERCIA	42.9300 (42.9300 riparametrato)	20.0000	62.9300	737.477,14 €	- 3.340%
---	-----------------------------------	---------------------------------------	---------	---------	--------------	----------

OFFERTE ANORMALMENTE BASSE – Il D.lgs. 36/2023 non ha codificato una procedura di individuazione delle offerte sospette di anomalia, lasciando ampia libertà e discrezionalità alla stazione appaltante che potrà valutare la congruità, la serietà, la sostenibilità e la realizzabilità della migliore offerta, che in base a elementi specifici, appaia anormalmente bassa suscitando il sospetto della scarsa serietà dell'offerta medesima e di una possibile non corretta esecuzione della prestazione contrattuale, per il fatto, ad esempio, di non assicurare all'operatore economico un adeguato profitto.

La Commissione, pertanto propone di aggiudicare sotto le riserve di legge, l'affidamento del "Servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia di San Cataldo – Anni scolastici 2024/2025 - 2025/2026" - Comune di San Cataldo (CL), all'operatore economico **PANACEA SRL**, con sede in Via Regina Bianca n. 87 - 95126 Catania, C.F. e P.I. n.: 05091160878, che ha ottenuto un punteggio totale di 99.3669 e ha presentato un ribasso sull'offerta economica del - 0.180 % pari ad un importo offerto di € **761.586,67**, oltre oneri non soggetti a ribasso pari ad € **2.640,00**.

L'importo contrattuale dell'appalto viene così determinato in € **764.226,67** oltre I.V.A.

Il presente atto costituisce proposta di aggiudicazione e verrà pubblicato per 15 giorni consecutivi all'Albo pretorio di questa Centrale Unica di Committenza, e trasmesso al Responsabile Unico del Procedimento per gli adempimenti consequenziali.

Il Presidente dispone inoltre, le comunicazioni alle imprese, ai sensi dell'art. 90 del D.lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii.

Alle ore 17:50 la gara viene chiusa.

Per quanto sopra è stato redatto il presente verbale che, previa lettura viene sottoscritto come segue:

Il Presidente (Arch. Giuseppe Cotruzzola)

Il Componente (Dott.ssa Tiziana Angela Lo Presti)

Il Componente (Dott. Guido Di Blasi)

Il Segretario Verbalizzante (Rag. Maria Grosso)



[Handwritten signatures of the officials]