



Prot. 21658 del 06/05/2023

Stazione Unica Appaltante Provincia di Pesaro Urbino

Codice AUSA (Anagrafe Unica delle Stazioni Appaltanti): 0000159342

P.O. APPALTI E CONTRATTI – S.U.A.

Amministrazione aggiudicatrice: Comune di VALLEFOGLIA (PU)

Prot. n. del 06.06.2023

Classificazione: 002-13

Fascicolo: 2023 – 5 - 0

Riferim. Prot. 10961 del 27.03.2023 del disciplinare di gara

(Codice gara interno piattaforma 236 – Gare SUA)

OGGETTO: VERBALE DI GARA N. 2 - SEDUTA DELLA COMMISSIONE DI GARA DEL 06-05-2023 RELATIVA ALL'APERTURA, VALUTAZIONE TECNICA E VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA della gara per la "Concessione del "Servizio di Refezione scolastica per le Scuole dell'Infanzia e Primarie per tre anni scolastici a partire dall'a.s. 2023/2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori tre anni nel rispetto dei criteri ambientali minimi (C.A.M.) previsti dal D.M. 10 Marzo 2020 del Comune di Vallefoglia (PU) " - CIG: 96646490A9

Numero gara SIMOG: 8956964

CIG: 96646490A9 (creato il 16.02.2023)

CPV: 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica

CUI: S02532230410202200003

Importo del contributo da versare ad ANAC:

€. 140,00 da parte degli operatori economici concorrenti

€. 600,00 da parte della stazione appaltante

ai sensi della delibera ANAC n. 621 del 20.12.2022

Attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2023.

VERBALE DI GARA N. 2 (APERTURA E VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA ED ECONOMICA)

In conformità a quanto previsto dagli atti posti a base della procedura in oggetto, l'anno duemilaventitre (2023), il mese di maggio (05), il giorno sei (6), alle ore nove e zero minuti (09:00), si è riunita, presso la



sede della Stazione Appaltante 'Stazione Unica Appaltante Provincia di Pesaro Urbino', sita in PESARO (PU), Viale Gramsci, 4, la commissione nominata con Determinazione numero 542 del 22.05.2023, nelle persone dei Sigg.ri:

- **Dott. DOMENICUCCI MARCO** in qualità di Direttore Generale dell'Amministrazione Provinciale di Pesaro e Urbino con qualifica di **Presidente**;
- **Dott.ssa ALESSANDRONI LORENA** in qualità di pubblico dipendente in servizio presso l'Amministrazione Comunale di Vallefoglia (PU) con qualifica di Responsabile dei Servizi Finanziari - Sottoscrizione con qualifica di **Commissario**;
- **Sig.ra ORAZI SARA** in qualità di pubblico dipendente in servizio presso l'Amministrazione Comunale di Vallefoglia (PU) con qualifica di Istruttrice Amministrativa con qualifica di **Commissario**;
- **Sig.ra VITALI LOREDANA**, in qualità di pubblico dipendente in servizio c/o l'Uff. P.O. Appalti e Contratti – S.U.A. nel ruolo di **segretario verbalizzante**

PREMESSO CHE

- in esecuzione delle determinazioni a contrarre **n. 247 del 30.12.2022 e nr. 24 del 08.02.2023 40 del 22.03.2022 del Responsabile del Settore 2 Servizi alla Persona del Comune di Vallefoglia (PU)**, è stata indetta la procedura di affidamento in oggetto ai sensi attraverso la piattaforma telematica disponibile all'indirizzo web: <https://sua.provincia.pu.it/PortaleAppalti/>
- nel disciplinare di gara sono state indicate le modalità di accesso ed utilizzo della piattaforma telematica garantendo a tutti gli interessati l'accesso libero, gratuito e indiscriminato alla piattaforma medesima
- il RUP, Responsabile Unico del Procedimento, è il Dott. Crescentini Sauro
- il Segretario Generale Dott. Michele Cancellieri assume le funzioni di responsabile del procedimento per le attività di propria competenza, ai sensi della L. n.241/1990 e dell'art. 31, comma 14, del D.Lgs. n.50/2016.
- che in data **02.05.2023 si è proceduto all' apertura ed alla valutazione della Documentazione Amministrativa come risulta da l° Verbale di Gara Prot. n. 15843 del 02.05.2023**

ELENCO OFFERTE PERVENUTE

Si elencano sotto i plichi relativi alle offerte pervenute.

N. plico	Operatore economico	Estremi ricezione plico digitale
1	GEMOS SOC. COOP.	prot. n. 15590 del 28.04.2023 alle ore 16:25:14 pervenuto a mezzo: Invio telematico

LA COMMISSIONE PROCEDE IN SEDUTA RISERVATA

allo svolgimento e verbalizzazione delle fasi di gara di seguito riportate.

La Commissione di Gara prende atto di quanto inserito all'interno della Busta contenente l'Offerta Tecnica presentata dall'unico concorrente che di seguito si riporta.

APERTURA OFFERTA TECNICA



Si procede all'apertura delle buste digitali relative all'offerta tecnica.

Lotto - CIG 96646490A9

Oggetto: **Concessione del “Servizio di Refezione scolastica per le Scuole dell’Infanzia e Primarie per tre anni scolastici a partire dall’a.s. 2023/2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori tre anni nel rispetto dei criteri ambientali minimi (C.A.M.) previsti dal D.M. 10 Marzo 2020 del Comune di Vallefoglia (PU)”**

Valore contrattuale stimato Euro 1.370.850,00 IVA esclusa

Si procede all'apertura del plico digitale identificato con il numero **1** del concorrente **GEMOS SOC. COOP.** e si dà atto che al suo interno sono presenti i seguenti documenti della busta “Tecnica”:

Descrizione documento	Nome documento digitale allegato	Note
OFFERTA TECNICA (RELAZIONE TECNICA DESCRITTIVA DEL SERVIZIO)	Relazione tecnica definitivo.pdf.p7m	
DICHIARAZIONI SEGRETI TECNICI COMMERCIALI INDUSTRIALI	Dichiarazione segreti tecnico-commerciali.pdf.p7m	
ALLEGATO LAY OUT	Allegato_lay-out SanGiovanniMarignano.pdf.p7m	
RELAZIONE TECNICA OSCURATA	Relazione tecnica -oscurata.pdf.p7m	

1. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi

	punteggio massimo
Offerta tecnica	90
Offerta economica	10
totale	100



1.1 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Per "Punteggio discrezionale" indicato con la lettera D si intende il punteggio il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Per "Punteggio quantitativo", indicato con la lettera Q si intende il punteggio il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Per "Punteggio tabellare", indicato con la lettera T si intende il punteggio fisso e predefinito che sarà attribuito o non attribuito in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

1	OFFERTA TECNICA	punti 90
---	-----------------	----------

Il punteggio dell'offerta tecnica verrà assegnato tenendo conto dei seguenti indicatori:

I **punteggi discrezionali** dell'offerta tecnica verranno attribuiti in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione e quindi assegnati ad insindacabile giudizio della Commissione stessa in base ai seguenti criteri e sub-criteri:



N °	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUN TI MA X		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX	PUNTI Q MAX
1	A) PROFILO ORGANIZZAT IVO	22	A. 1	Progettualità con descrizione dettagliata dell'organizzazione del servizio e delle varie fasi di lavoro. - programma di selezione e controllo fornitori, approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari MAX 4 punti - piano e modalità preparazione dei pasti MAX 4 punti - modalità di effettuazione trasporti pasti, caratteristiche delle attrezzature utilizzate per il trasporto e tipologia dei contenitori isotermitici impiegati, metodologia di mantenimento della catena del caldo e della catena del freddo con indicazione dei tempi di consegna dei pasti MAX 4 punti	12		
			A. 2	Personale – Tipologia in relazione al servizio oggetto della concessione - Organizzazione dell'impresa e staff a supporto della concessione con particolare riferimento al curriculum del Direttore – Responsabile Tecnico MAX 4 – punti - Organizzazione e gestione del personale di cucina: dovranno essere indicati il numero, la qualifica, la funzione ed i relativi livelli di professionalità oltre al monte ore settimanale di tutti gli addetti che si intende impiegare escluso il personale “comandato” dal Comune MAX 4 punti - Piano della formazione: per ciascuno anno di servizio dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore distinto per le varie figure professionali e le tematiche dell'addestramento MAX 2 punti	10		



2	B) PROFILO GESTIONAL E	24	PROGETTO GESTIONE BUONI PASTO – MODALITA' ORGANIZZATIVE E TECNICHE - Modalità gestionale delle iscrizioni e rilevazione presenze – anagrafica utenti MAX 3 punti - Prenotazione giornaliera dei pasti MAX 3 punti B. 1 - Modalità gestionale della riscossione dei corrispettivi dagli utenti e verifica della situazione debito/credito MAX 4 punti - Modalità di gestione del controllo dei pagamenti ei degli eventuali solleciti, inclusa la riscossione coattiva – rapporti con famiglie/utenti MAX 6 punti	16		
			CENTRO COTTURA DI EMERGENZA B. 2 - Gestione imprevisti e caratteristiche del centro di cottura di emergenza previsto agli artt. 43 e 58 del Capitolato Speciale di concessione (capacità produttiva, attrezzature, spazi, tempi di consegna pasti ecc.)			
3	PROFILO QUALITATIV O	32	QUALITA' DERRATE ALIMENTARI - Utilizzo di prodotti biologici: 1 punto per ogni prodotto offerto tra i seguenti: pasta di semola, riso, legumi secchi, passata di pomodoro, yogurt, frutta MAX 6 punti - Fornitura di prodotti DOP/IGP/STG MAX 3 punti C. 1 - Fornitura di ulteriori prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e/o km zero nonché da operatori dell'agricoltura sociale nel rispetto di criteri di stagionalità. I prodotti indicati dovranno essere previsti nel Capitolato merceologico e presenti nei Menù MAX 6 punti	15		
			C. 2 PIANO DI IGIENE E DI AUTOCONTROLLO - Piano di pulizia, lavaggio e sanificazione dei locali e attrezzature nonché smaltimento dei rifiuti	6		



			PROGETTI INTEGRATIVI – QUALITATIVI - Descrizione del sistema di verifica-controllo dei processi produttivi e della qualità del servizio con indicate le modalità di gradimento dello stesso da parte dell'utenza MAX 3 punti - Descrizione azioni messe in atto per la sostenibilità ambientale in materia di green economy MAX 3 punti - Iniziative di educazione alimentare, con particolare riguardo agli alunni e alle loro famiglie: indicare massimo un progetto per ogni Istituto Comprensivo per anno scolastico. I progetti verranno valutati con l'attribuzione di max 2,5 punti per progetto MAX 5 punti	11		
4	MIGLIORIE DA REALIZZARE AD INVARIANZA DI COSTI PER IL COMUNE E/ O UTENZA	12	D. 1 - Migliorie dei servizi: indicare le proposte di miglioramento organizzativo e gestionale del servizio con indicazione delle tempistiche di realizzazione nell'arco di vigenza del contratto MAX 7 punti - Migliorie tecniche: indicare le proposte di interventi di miglioramento, potenziamento di attrezzature e arredi per favorire il basso impatto ambientale come previsto dai C.A.M. MAX 5 punti	12		
	TOTALE	90		Totale max 90		

1.2 Metodo di attribuzione del coefficiente e metodo di calcolo per il punteggio dell'offerta tecnica

A ciascuno degli **elementi qualitativi** cui è assegnato un punteggio discrezionale della tabella, è attribuito un coefficiente, sulla base del metodo di attribuzione discrezionale, da zero ad uno da parte di ciascun commissario (cfr. linee guida dell'ANAC n. 2/2016, par. V).

Al fine di rendere omogenea l'assegnazione dei punteggi alle diverse offerte, sono individuati di seguito i giudizi, con il relativo coefficiente numerico, che saranno utilizzati dalla Commissione di aggiudicazione:

Giudizio	Coefficiente
----------	--------------



Ottimo	1
Distinto	0,9
Buono	0,8
Discreto	0,7
Sufficiente	0,6
Mediocre	0,5
Scarso	0,4
Non valutabile	0,0

Allo scopo di rendere omogenea l'attribuzione dei punteggi alle diverse offerte, la Commissione procederà ad assegnare, per ogni sub-criterio descritto un giudizio tra quelli sopra precisati, cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 e 1. Per ciascun sub criterio verrà calcolata la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. Il punteggio di ciascun sub criterio si ottiene moltiplicando il coefficiente definitivo per il punteggio massimo previsto.

Il punteggio complessivo attribuito a ciascuna offerta sarà dato dalla somma dei singoli punti attribuiti a ciascun indicatore.

Soglia di sbarramento.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una **soglia minima di sbarramento pari a 54/90 punti**. Per essere ammessi alla fase di apertura dell'offerta economica, le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio relativo al profilo tecnico-qualitativo minimo di almeno **54 punti**. Le imprese che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara non risultando l'offerta prodotta congrua rispetto agli elementi tecnico-qualitativi minimi richiesti dall'Amministrazione appaltante, pari al 60% del punteggio max disponibile di 90 punti.

Tale punteggio minimo dovrà essere raggiunto PRIMA di procedere alla riparametrazione. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

Riparametrazione: al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. Si procederà pertanto ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio tecnico complessivo più alto il massimo punteggio previsto (90 punti) e alle altre offerte un punteggio riproporzionato al valore massimo decrescente secondo la seguente formula:

- miglior offerta tecnica 90 punti
- altre offerte in proporzione

1.3 Metodo di calcolo del punteggio dell'offerta economica

L'offerta economica indica il PREZZO offerto, IVA esclusa, ed è comprensiva di tutti i servizi richiesti in concessione e delle migliorie proposte dal concorrente in sede di gara.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio si procederà assegnando punti **10 (dieci)** all'offerta economica del concorrente che presenterà il prezzo più alto rispetto all'importo a base d'asta, mentre alle altre offerte economiche, presentate dalle ditte concorrenti, si procederà in base alla seguente formula matematica:



$$\frac{\text{prezzo offerto} \times 10}{\text{prezzo offerto più alto}} = 10 \text{ PUNTI}$$

1.4 Metodo per il calcolo dei punteggi

Il punteggio è determinato con arrotondamento al decimo superiore in caso di seconda cifra dopo la virgola maggiore o uguale a cinque e, conseguentemente, con arrotondamento al decimo inferiore in caso di seconda cifra dopo la virgola minore di cinque.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, è collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, i predetti concorrenti, su richiesta della stazione appaltante, presentano un'offerta migliorativa sul prezzo **entro il termine perentorio di 5 giorni dalla richiesta.**

Ove permanga l'ex aequo la Commissione procede, mediante il sorteggio, ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria. La stazione appaltante comunica il giorno e l'ora del sorteggio.

La Commissione rende visibile ai concorrenti, i prezzi offerti.

Si potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purchè ritenuta conveniente dalla Stazione Appaltante.

La Stazione Appaltante si riserva ogni più ampia facoltà di revocare il bando in qualsiasi momento ovvero di non procedere all'aggiudicazione della presente gara, senza che alcuno possa richiedere compensi o rimborsi di sorta. In caso di mancata aggiudicazione dell'appalto, le ditte concorrenti non potranno pretendere compensi di sorta inerenti le spese sostenute per partecipare alla gara.

ESITO VALUTAZIONE TECNICA

Si riportano di seguito le valutazioni della busta tecnica.

Lotto - CIG 96646490A9

Oggetto: Concessione del "Servizio di Refezione scolastica per le Scuole dell'Infanzia e Primarie per tre anni scolastici a partire dall'a.s. 2023/2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori tre anni nel rispetto dei criteri ambientali minimi (C.A.M.) previsti dal D.M. 10 Marzo 2020 del Comune di Vallefoglia (PU)"

Valore contrattuale stimato Euro 1.370.850,00 IVA esclusa

n.	Concorrente	n.cr.	Criterio	PUNTI MAX	COEFFICIENTE	PUNTI ATTRIBUITI
	GEMOS					



N o	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUN TI MA X		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	COEFFICI ENTE	PUNTI attribuit i
1	A) PROFILO ORGANIZZAT IVO	22	A. 1	Progettualità con descrizione dettagliata dell'organizzazione del servizio e delle varie fasi di lavoro. - programma di selezione e controllo fornitori, approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari MAX 4 punti - piano e modalità preparazione dei pasti MAX 4 punti - modalità di effettuazione trasporti pasti, caratteristiche delle attrezzature utilizzate per il trasporto e tipologia dei contenitori isotermici impiegati, metodologia di mantenimento della catena del caldo e della catena del freddo con indicazione dei tempi di consegna dei pasti MAX 4 punti	12	0,9 0,9 0,9	3,6 3,6 3,6 10,8
			A. 2	Personale – Tipologia in relazione al servizio oggetto della concessione - Organizzazione dell'impresa e staff a supporto della concessione con particolare riferimento al curriculum del Direttore – Responsabile Tecnico MAX 4 – punti - Organizzazione e gestione del personale di cucina: dovranno essere indicati il numero, la qualifica, la funzione ed i relativi livelli di professionalità oltre al monte ore settimanale di tutti gli addetti che si intende impiegare escluso il personale “comandato” dal Comune MAX 4 punti - Piano della formazione: per ciascuno anno di servizio dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore distinto per le varie figure professionali e le tematiche dell'addestramento MAX 2 punti	10	1 0,9 1	4 3,6 2 9,6



2	B) PROFILO GESTIONALE	24	PROGETTO GESTIONE BUONI PASTO – MODALITA' ORGANIZZATIVE E TECNICHE - Modalità gestionale delle iscrizioni e rilevazione presenze – anagrafica utenti MAX 3 punti - Prenotazione giornaliera dei pasti MAX 3 punti B. 1 - Modalità gestionale della riscossione dei corrispettivi dagli utenti e verifica della situazione debito/credito MAX 4 punti - Modalità di gestione del controllo dei pagamenti ei degli eventuali solleciti, inclusa la riscossione coattiva – rapporti con famiglie/utenti MAX 6 punti	16	1 1 1 0,8	3 3 4 4,8
			CENTRO COTTURA DI EMERGENZA B. 2 - Gestione imprevisti e caratteristiche del centro di cottura di emergenza previsto agli artt. 43 e 58 del Capitolato Speciale di concessione (capacità produttiva, attrezzature, spazi, tempi di consegna pasti ecc.)			6,4
3	PROFILO QUALITATIVO	32	QUALITA' DERRATE ALIMENTARI - Utilizzo di prodotti biologici: 1 punto per ogni prodotto offerto tra i seguenti: pasta di semola, riso, legumi secchi, passata di pomodoro, yogurt, frutta MAX 6 punti - Fornitura di prodotti DOP/IGP/STG MAX 3 punti C. 1 - Fornitura di ulteriori prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e/o km zero nonché da operatori dell'agricoltura sociale nel rispetto di criteri di stagionalità. I prodotti indicati dovranno essere previsti nel Capitolato merceologico e presenti nei Menù MAX 6 punti	15	0,5	6 2 3 11
			C. 2 PIANO DI IGIENE E DI AUTOCONTROLLO	6	0,9	5,4



			- Piano di pulizia, lavaggio e sanificazione dei locali e attrezzature nonché smaltimento dei rifiuti			
		C. 3	PROGETTI INTEGRATIVI – QUALITATIVI - Descrizione del sistema di verifica-controllo dei processi produttivi e della qualità del servizio con indicate le modalità di gradimento dello stesso da parte dell'utenza MAX 3 punti - Descrizione azioni messe in atto per la sostenibilità ambientale in materia di green economy MAX 3 punti - Iniziative di educazione alimentare, con particolare riguardo agli alunni e alle loro famiglie: indicare massimo un progetto per ogni Istituto Comprensivo per anno scolastico. I progetti verranno valutati con l'attribuzione di max 2,5 punti per progetto MAX 5 punti	11	0,9 0,8 1	2,7 2,4 5 10,1
4	MIGLIORIE DA REALIZZARE AD INVARIANZA DI COSTI PER IL COMUNE E/ O UTENZA	12	D. 1 - Migliorie dei servizi: indicare le proposte di miglioramento organizzativo e gestionale del servizio con indicazione delle tempistiche di realizzazione nell'arco di vigenza del contratto MAX 7 punti - Migliorie tecniche: indicare le proposte di interventi di miglioramento, potenziamento di attrezzature e arredi per favorire il basso impatto ambientale come previsto dai C.A.M. MAX 5 punti	12	1 1	7 5 12
	TOTALE	90		Totale max 90		80,1
			Punteggio totale offerta tecnica riparametrato			90

APERTURA OFFERTA ECONOMICA

Si riportano di seguito i contenuti della busta economica.

Lotto - CIG 96646490A9

Oggetto: Concessione del “Servizio di Refezione scolastica per le Scuole dell’Infanzia e Primarie per tre anni scolastici a partire dall’a.s. 2023/2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori tre anni nel rispetto dei criteri ambientali minimi (C.A.M.) previsti dal D.M. 10 Marzo 2020 del Comune di Vallefoglia (PU)”



Valore contrattuale stimato Euro 1.370.850,00 IVA esclusa

Si procede all'apertura del plico digitale identificato con il numero **1** del concorrente **GEMOS SOC. COOP.** e si dà atto che al suo interno sono presenti i seguenti documenti della busta "Economica":

Descrizione documento	Nome documento digitale allegato	Note
OFFERTA ECONOMICA E DICHIARAZIONI INTEGRATIVE	01 Allegato 4 - Offerta economica e dichiarazioni integrative.pdf.p7m	
PIANO ECONOMICO FINANZIARIO (P.E.F.)	PEF Comune di Vallefoglia.pdf.p7m	

ACQUISIZIONE OFFERTE ECONOMICHE

Si riporta di seguito il contenuto della busta economica.

Lotto - CIG 96646490A9

Oggetto: Concessione del Servizio di Refezione Scolastica per le Scuole dell'Infanzia e Primarie per tre anni scolastici a partire dall'a.s. 2023/24 con possibilità di rinnovo per ulteriori tre anni, nel rispetto dei criteri ambientali minimi (C.A.M.) previsti dal D.M. 10.03.2020, del Comune di Vallefoglia (PU).

Valore stimato Euro 1'370'850.00 IVA esclusa

n.	Concorrente	n.cr.	Criterio	Coefficiente	Punteggio	Pt. max
1	GEMOS SOC. COOP.					
		5	PREZZO OFFERTO IN RIALZO SULL'IMPORTO DEL CANONE DI CONCESSIONE triennale POSTO A BASE DI GARA DI €. 43.500,00 € 36.000,00	1	10	10

GRADUATORIA

Lotto - CIG 96646490A9

Oggetto: **Concessione del "Servizio di Refezione scolastica per le Scuole dell'Infanzia e Primarie per tre anni scolastici a partire dall'a.s. 2023/2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori tre anni nel rispetto dei criteri ambientali minimi (C.A.M.) previsti dal D.M. 10 Marzo 2020 del Comune di Vallefoglia (PU)"**

Valore contrattuale stimato Euro 1.370.850,00 IVA esclusa

N.	Concorrente (e importo offerto)	Punteggio Off.Tecnica	Punteggio Off.Econom.	Punteggio Totale	Calcolo anomalia	Offerta congrua?
1	GEMOS SOC. COOP. (€ 36'000.00)	90.00/90	10.00/10	100/100	In graduatoria	Sì



La Commissione di gara, dopo aver esaminato la sostenibilità del Piano Economico Finanziario presentato dal concorrente unitamente all'offerta economica, propone l'aggiudicazione nei confronti del primo ed unico concorrente in graduatoria

GEMOS SOC. COOP con sede legale in Via della Punta n. 21 – FAENZA (RA) CF: Codice fiscale: 00353180391 / Partita IVA: 00353180391 che ha ottenuto il punteggio totale di 100/100 ed ha offerto un aumento di €. 36.000,00 (euro trentaseimila virgola zero centesimi di euro) sull'importo del canone triennale di concessione posto a base di gara di €. 43.500 corrispondente all'importo del canone di concessione triennale di € 79.500,00.

Il concorrente offre inoltre l'importo fisso del canone annuale di utilizzo delle strutture di €.3.500,00 e dichiara che i costi della sicurezza aziendali (diversi da quelli rappresentati di "costi da interferenza") che saranno sostenuti per garantire le prestazioni contrattuali in oggetto (art. 95, c. 10 del D.Lgs. n. 50/2016) sono pari ad €. 5.481,00 ed i costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del D.Lgs. 50/2016 che saranno sostenuti per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali in oggetto sono pari ad €. 132.154,81.

Il Presidente demanda, alla P.O. Appalti e Contratti – SUA, la predisposizione della determina dirigenziale di approvazione delle risultanze della gara e di aggiudicazione dell'appalto, fatte salve le verifiche del possesso dei requisiti generali e speciali in capo al concorrente.

Il Presidente, inoltre demanda all'Ufficio P.O. Appalti e Contratti della Stazione Unica Appaltante il compito di trasmettere copia dell'offerta tecnica ed economica del concorrente proposto in aggiudicazione nonché copia del presente verbale al Responsabile Unico del Procedimento **Dott. Crescentini Sauro** per la verifica del costo della manodopera ai sensi dell'art. 95 comma 10 del D.Lgs n° 50/2016.

CHIUSURA SEDUTA

Alle ore 12,30 la seduta viene chiusa.

F.to Dott. Marco Domenicucci

F.to Dott.ssa Lorena Alessandroni

F.to Rag. Sara Orazi

F.to Loredana Vitali - Segretario Verbalizzante

Allegato: anagrafiche degli operatori economici della gara

Denominazione	Indirizzo	Recapiti
GEMOS SOC. COOP. Codice fiscale: 00353180391 Partita IVA: 00353180391	VIA DELLA PUNTA, 21 48018 - FAENZA (RA) Italia	Tel. 0546600711 mail gemos@gemos.it PEC gemos@gemospec.it