



Provincia
di Pesaro e Urbino

SEGRETERIA GENERALE

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI PESARO E URBINO		
P R O T.	- 3 GIU. 2024	
	N° 22173	
	Tit. 002 Cat. 13 Fasc. 2024/7/0	

Class. 002-13 Fasc. 2024/7/0

Stazione Unica Appaltante Provincia di Pesaro Urbino

Servizio mensa scolastica del Comune di Peglio anni 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027

Valore Stimato: Euro 369.501,30 IVA esclusa

(codice gara interno: G00311)

CIG: B0DF2194EB

II° VERBALE DI GARA Apertura e Valutazione Offerte Tecniche (SEDUTA RISERVATA)

In conformità a quanto previsto dagli atti posti a base della procedura in oggetto, l'anno duemilaventiquattro (2024), il mese di Maggio (05), il giorno ventotto (28), alle ore nove e zero minuti (09:00), si è riunita, presso la sede della Stazione Unica Appaltante sita in Viale Gramsci n° 4 la Commissione di gara nominata con Determinazione Dirigenziale n° 636 del 15-05-2024, nelle persone dei Sigg.ri:

- Dott. Marco Domenicucci, Direttore Generale Provincia Pesaro e Urbino, nel ruolo di Presidente
- Rag. Daniela Balsamini, nel ruolo di Commissario
- Dott.ssa Simona Trivelli, nel ruolo di Commissario
- Dott. Carlo Rossi, Titolare E.Q. 1.3 Appalti e Contratti-SUA, nel ruolo di Segretario Verbalizzante.

In apertura di seduta, viene preso e dato atto che non sono presenti rappresentanti degli operatori economici.

PREMESSO CHE

In esecuzione della **determinazione a contrarre n. 34 del 05/02/2024 del Responsabile del Settore Amministrativo Contabile del Comune di Peglio (PU)**, è stata indetta la procedura di affidamento in oggetto attraverso la piattaforma telematica disponibile all'indirizzo web: <https://sua.provincia.pu.it/PortaleAppalti/>

nel Bando 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 Responsabile Unico del Progetto è la Rag. Daniela Balsamini - Responsabile del Settore Amministrativo Contabile del Comune di Peglio;

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. 15, comma 4, del D.Lgs. n.36/2023.

Che in data 22-04-2024 il Seggio di gara ha provveduto all'apertura della Documentazione Amministrativa ed all'ammissione dei concorrenti partecipanti come risulta da I° Verbale di gara Prot. n° 15912 del 22-04-2024

LA COMMISSIONE DI GARA PROCEDE

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



ELENCO OFFERTE PERVENUTE

Si elencano sotto i plichi relativi alle offerte pervenute.

N. plico	Operatore economico	Estremi ricezione plico digitale
1	RISTORANTE LO SCOIATTOLO SOC.COOP.AR.L	prot. n. 15384 del 18.04.2024 alle ore 13:56:53 pervenuto a mezzo: Invio telematico
2	CAMST SOC. COOP A R.L.	prot. n. 15390 del 18.04.2024 alle ore 14:34:40 pervenuto a mezzo: Invio telematico
3	CIMAS S.R.L.	prot. n. 15660 del 21.04.2024 alle ore 17:18:55 pervenuto a mezzo: Invio telematico

APERTURA OFFERTA TECNICA

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

Lotto - CIG B0DF2194EB

Oggetto: Servizio mensa scolastica del Comune di Peglio anni 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027

Valore stimato Euro 369.501,30 IVA esclusa

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

Descrizione documento	Nome documento digitale allegato	Note
Progetto del servizio	PROGETTO TECNICO LO SCOIATTOLO.zip.p7m	
Dichiarazione contenente indicazione delle parti da oscurare in caso di accesso agli atti ai sensi dell'art. 35 del D.Lvo 36/2023	Dichiarazione Riservatezza Segreti Tecnici o Commerciali Peglio.pdf.p7m	

Si procede all'apertura del plico digitale identificato con il numero **2** del concorrente **CAMST SOC. COOP A R.L.** e si dà atto che al suo interno sono presenti i seguenti documenti della busta "Tecnica":

Descrizione documento	Nome documento digitale allegato	Note
Progetto del servizio	Camst Relazione tecnica definitiva.pdf.p7m	
Dichiarazione contenente indicazione delle parti da oscurare in caso di accesso agli atti ai sensi dell'art. 35 del D.Lvo 36/2023	Camst Dich Segreti e Relaz oscurata.pdf.p7m	
Camst Allegati	Camst ALLEGATI da 1 a 6.pdf.p7m	

Si procede all'apertura del plico digitale identificato con il numero **3** del concorrente **CIMAS S.R.L.** e si dà atto che al suo interno sono presenti i seguenti documenti della busta "Tecnica":

Descrizione documento	Nome documento digitale allegato	Note
Progetto del servizio	Cimas - Progetto del servizio.pdf.p7m	
Dichiarazione contenente indicazione delle parti da oscurare in caso di accesso agli atti ai sensi dell'art. 35 del	Cimas - Dichiarazione delle parti da oscurare in caso di accesso agli atti.pdf.p7m	



Descrizione documento	Nome documento digitale allegato	Note
D.Lvo 36/2023		
Cimas - Allegati al Progetto	Cimas - Allegati al Progetto.pdf.p7m	
Cimas - Progetto del servizio copia oscurata	Cimas - Progetto del servizio copia oscurata.pdf	

ESITO VALUTAZIONE TECNICA

Si riportano di seguito le valutazioni delle buste tecniche.

Lotto - CIG B0DF2194EB

Oggetto: Servizio mensa scolastica del Comune di Peglio anni 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027

Valore stimato Euro 369.501,30 IVA esclusa

n.	Concorrente	n.cr.	Criterio	Coefficiente	Punteggio	Pt. max	Soglia
1	RISTORANTE LO SCOIATTOLO SOC.COOP.AR.L				60,7		
		1	QUALITA' DEI PRODOTTI		24,5	30	
		1.1	1.1 Qualificazione di eccellenza mensa Biologica -Allegato 1 dm 18-12-2017	1	15		
		1.2	1.2 Sistema aziendale e rintracciabilità di filiera	0,6	6		
		1.3	1.3 Prodotti locali	0,7	3,5		
		2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE		7,5	10	
		2.1	2.1 - numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio	0,8	4		
		2.2	2.2 Piano di formazione del personale	0,7	3,5		
		3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		16,9	25	
		3.1	3.1 Modalità di svolgimento del servizio	0,8	4,8		
		3.2	3.2 Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	0,8	4		
		3.3	3.3 Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze	0,4	1,6		
		3.4	3.4 Pulizia e sanificazione locali ed attrezzature	0,7	3,5		
		3.5	3.5 Gestione del sistema di autocontrollo (HACCCP)	0,6	3		
		4	PROPOSTE MIGLIORATIVE		11,8	15	
		4.1	4.1 - Progetto per giornate formative	0,6	4,8		
		4.2	4.2. Forniture attrezzature e/o interventi migliorativi	1	7		
2	CAMST SOC. COOP A R.L.				72,8		
		1	QUALITA' DEI PRODOTTI		29,5	30	
		1.1	1.1 Qualificazione di eccellenza mensa Biologica -Allegato 1 dm 18-12-2017	1	15		
		1.2	1.2 Sistema aziendale e rintracciabilità di filiera	1	10		
		1.3	1.3 Prodotti locali	0,9	4,5		
		2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE		8	10	
		2.1	2.1 - numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio	0,8	4		



n.	Concorrente	n.cr.	Criterio	Coefficiente	Punteggio	Pt. max	Soglia
		2.2	2.2 Piano di formazione del personale	0,8	4		
		3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		21,8	25	
		3.1	3.1 Modalità di svolgimento del servizio	0,8	4,8		
		3.2	3.2 Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	0,8	4		
		3.3	3.3 Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze	1	4		
		3.4	3.4 Pulizia e sanificazione locali ed attrezzature	0,9	4,5		
		3.5	3.5 Gestione del sistema di autocontrollo (HACCCP)	0,9	4,5		
		4	PROPOSTE MIGLIORATIVE		13,5	15	
		4.1	4.1 - Progetto per giornate formative	0,9	7,2		
		4.2	4.2. Forniture attrezzature e/o interventi migliorativi	0,9	6,3		
3	CIMAS S.R.L.				67,9		
		1	QUALITA' DEI PRODOTTI		25,5	30	
		1.1	1.1 Qualificazione di eccellenza mensa Biologica -Allegato 1 dm 18-12-2017	1	15		
		1.2	1.2 Sistema aziendale e rintracciabilità di filiera	0,6	6		
		1.3	1.3 Prodotti locali	0,9	4,5		
		2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE		8	10	
		2.1	2.1 - numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio	0,8	4		
		2.2	2.2 Piano di formazione del personale	0,8	4		
		3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		20,9	25	
		3.1	3.1 Modalità di svolgimento del servizio	0,8	4,8		
		3.2	3.2 Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	0,8	4		
		3.3	3.3 Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze	0,9	3,6		
		3.4	3.4 Pulizia e sanificazione locali ed attrezzature	0,8	4		
		3.5	3.5 Gestione del sistema di autocontrollo (HACCCP)	0,9	4,5		
		4	PROPOSTE MIGLIORATIVE		13,5	15	
		4.1	4.1 - Progetto per giornate formative	0,9	7,2		
		4.2	4.2. Forniture attrezzature e/o interventi migliorativi	0,9	6,3		

La Commissione di gara chiude la seduta riservata alle ore 17.00 e si riaggiornerà per il giorno 03-06-2024 alle ore 15.30 in seduta pubblica per l'apertura e la valutazione delle offerte economiche.

CHIUSURA SEDUTA

Alle ore 17,00 la seduta viene chiusa.

Le buste digitali contenenti tutti documenti (file) rimangono presenti nella piattaforma.

Pesaro, li 28-05-2024



La Commissione di Gara

Il Presidente di Gara
Dott. Marco Domenicucci

Il Commissario di Gara
Rag. Daniela Balsamini

Il Commissario di Gara
Dott.ssa Simona Trivelli

Il Segretario Verbalizzante
Dott. Carlo Rossi

Allegato: anagrafiche degli operatori economici della gara:



Denominazione	Indirizzo	Recapiti
CAMST SOC. COOP A R.L. Codice fiscale: 00311310379 Partita IVA: 00501611206	VIA TOSARELLI, 318 40055 - VILLANOVA DI CASTENASO (Italia	Tel. 0512107411 mail ufficio.gare@camst.it PEC camst_ufficiogare@legalmail.it
CIMAS S.R.L. Codice fiscale: 00880590419 Partita IVA: 00880590419	Piazzale del Verano, 21 00185 - ROMA (Italia	Tel. 0722317271 mail cimas@cimasristorazione.it PEC cimassrl@legalmail.it
RISTORANTE LO SCOIATTOLO SOC.COOP.AR.L Codice fiscale: 05554211218 Partita IVA: 05554211218	via municipio, 12 80050 - PIMONTE (Italia	Tel. 3341049667 mail antonioverdoliva@lo-scoiattolo.it PEC loscoiattolo1@legalmail.it