



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Ente capofila

COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

Procedura telematica aperta per l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale nei nidi comunali, nelle scuole infanzia comunali e statali e scuole primarie site nel territorio del Comune di Fano, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011, per tre anni, dal 1 gennaio 2021 al 31 dicembre 2023, con opzione per ulteriori 19 mesi fino 31.07.2025, per un totale di 55 mesi. CIG: 8383591626.

Verbale di gara n. 1 - Seggio amministrativo Avvio procedure di gara e sospensione della seduta pubblica

L'anno duemilaventi (2020) il giorno ventiquattro (24) del mese di settembre alle ore 9:17 presso l'Ufficio Appalti e Contratti sito nella Residenza Municipale di Fano, si è riunito, in seduta attivata anche in modalità virtuale mediante la piattaforma TuttoGare, il Seggio di gara costituito, ai sensi dell'art. 8 del Regolamento di organizzazione e funzionamento della CUC, come segue:

- dott.ssa Immacolata Di Sauro – Responsabile P.O. Servizio Appalti e Contratti/ CUC - Presidente
- dott.ssa Grazia Mosciatti Responsabile Unico del procedimento- Settore Servizi educativi, turismo e culturali;
- dott. Francesco Perugini – Funzionario del Servizio Appalti e Contratti del Comune di Fano – Componente e Segretario verbalizzante.

La presente seduta è stata resa nota con apposito avviso pubblicato sulla piattaforma TuttoGare e sul profilo di committente Amministrazione Trasparente Sez. Bandi di gara e contratti.

E' presente un rappresentante del concorrente Dussmann Service S.r.l. munito di delega.

Premesso che:

- in attuazione dell'art.33, comma 3-bis, del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii, (ora art.37 comma 4 lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.) :
- il Comune di Fano, Ente Capofila, con delibera di Consiglio Comunale n. 219 del 22 dicembre 2014, ha approvato la costituzione della Centrale Unica di Committenza;
- con deliberazione del Consiglio Comunale n. 140 del 19/09/2018 si è provveduto ad adeguare la convenzione al mutato assetto normativo di riferimento costituito dal D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e ad apportare modifiche alla stessa per la gestione delle attività della CUC Fano;
- gli Enti Locali aderenti alla CUC, hanno proceduto alla sottoscrizione di apposita convenzione ai sensi dell'art. 30 del T.U. sull'Ordinamento degli Enti Locali D.Lgs. n. 267/2000;
- alla Centrale Unica di Committenza intercomunale è attribuita la competenza in merito alla gestione delle procedure di gara per l'affidamento di appalti pubblici d'importo superiore alle soglie previste al comma 1 e 2 dell'art. 37 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. ;

Dato atto che ai sensi dell'art. 4 del Regolamento uffici e servizi per l'organizzazione e il funzionamento della Centrale Unica di Committenza Fano, approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 443 del 18 ottobre 2018 spetta alla CUC coincidente con U.O.C. Appalti e Contratti la gestione delle procedure di gara sino all'aggiudicazione definitiva delle stesse, previa definizione, da parte del Dirigente del Settore interessato, degli aspetti di merito necessari per la selezione dell'aggiudicatario;

- che con determinazione a contrattare n. 1368 del 27 luglio 2020 del Funzionario P.O. - U.O.C. Coordinatore Amministrativo Servizi Educativi - Comune di Fano si è stabilito quanto segue:
- di assegnare alla CUC, in base alla convenzione sopra richiamata, l'indizione della procedura di gara per l'affidamento dei servizi in oggetto;
- di procedere alla scelta dell'operatore economico, cui affidare i predetti servizi, mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i., con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, a termini dell'art. 95, comma 3, lettera a) dello stesso Decreto Legislativo, sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

	ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
1	Offerta tecnica	90
2	Offerta economica	10
	TOTALE PUNTI	100

- il valore complessivo del presente appalto per tutto il periodo di decorrenza (1° gennaio 2021 – 31 dicembre 2023) viene pertanto stimato in via indicativa in euro 5.346.873,00 oltre ad oneri di sicurezza euro 24.000 non soggetti a ribasso e ad IVA (da applicarsi nella misura del 4%);
- il valore complessivo stimato per l'opzione degli eventuali ulteriori 19 mesi (fino al 31.07.2025) è pari ad euro 3.029.894,00 oltre ad oneri per la sicurezza euro 12.600 ed IVA al 4%;
- il valore complessivo stimato per l'opzione degli eventuali ulteriori 6 mesi di proroga è pari ad euro 1.070.000,00 oltre ad oneri per la sicurezza di euro 4.000,00 ed IVA al 4%;
- con la predetta determinazione n. 1368/2020 l'importo complessivo presunto a base di gara è finanziato, per quanto concerne le spese imputabili agli anni 2021, 2022 tramite le risorse già stanziare nei corrispondenti esercizi del Bilancio Pluriennale 2020-2021-2022, capitolo 0406.13.456 "spese per mensa scolastica", capitolo 1201.13.395 "spese di gestione asili nido", capitolo 1201.13.385 "Spese varie di gestione asili nido" e capitolo 1202.13.318 "spesa per ristorazione dei centri a sostegno di soggetti portatori di handicap ", approvato con Delibera di Consiglio Comunale n. 191 del 19.12.2019; per quanto concerne, invece, le successive annualità, le risorse saranno successivamente impegnate ;
- il presente appalto è stato inserito nel programma biennale 2020/2021 degli acquisti di beni e servizi, di cui all'art.21 del D.Lgs. n. 50/2016, con codice CUI S00127440410202000027;
- con determinazione n. 1381 del 28 luglio 2020 del Responsabile della CUC, in conformità alla determinazione a contrattare n. 1368/2020, veniva avviata la procedura aperta di cui all'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, da aggiudicarsi secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, di cui all'art. 95 dello stesso D.Lgs. n. 50/2016, si approvava lo schema di bando e disciplinare di gara contenente i criteri di

valutazione delle offerte e la modulistica di gara;

- che, conseguentemente, il bando ed il disciplinare di gara, redatto in base alle indicazioni di cui sopra, unitamente alla modulistica a corredo della documentazione stessa, veniva pubblicato, ai sensi di legge, sulla piattaforma telematica Tuttogare, in Amministrazione trasparente e all'Albo Pretorio on-line, su Amministrazione trasparente- Sez. - Bandi di gara e contratti, dal 31 luglio 2020 alle ore 12,00 del 16 settembre 2020, sulla G.U.U.E. n. 2020/S 146-359657 del 30 luglio 2020, sulla G.U.R.I. n. 88 del 31 luglio 2020, sulla piattaforma ANAC, sul sito Osservatorio regionale dei contratti pubblici/MIT (id. invio 15125) e, per estratto su quattro quotidiani di cui due a diffusione nazionale e due regionali (La Repubblica e Il Foglio, Il Corriere Adriatico reg. e Il Resto del Carlino Pesaro);

- la procedura è identificata dai seguenti codici: CIG n. 8383591626 – Numero gara 7833386;

- il Responsabile del procedimento è la dott.ssa Grazia Mosciatti del Settore Servizi Educativi;

- come stabilito nel Disciplinare di gara, la gestione della procedura di gara sarà attuata da un Seggio amministrativo, che procederà alla disamina della documentazione amministrativa e da una Commissione Giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 216 comma 12, D.lgs. n.50/2016, con provvedimento da adottarsi ai sensi dell'art.77 comma 7 del D.lgs. n.50/2016, che procederà all'apertura e valutazione delle offerte tecniche ammesse, nonché all'apertura e alla valutazione delle offerte economiche ammesse.

Tutto ciò premesso e considerato

Il Presidente del Seggio di gara, unico soggetto abilitato a sistema all'apertura delle buste, essendo fornito delle relative chiavi telematiche d'accesso, procede *in seduta telematica pubblica*, collegato al sistema informatico della piattaforma telematica, all'apertura delle buste virtuali pervenute contenenti la documentazione amministrativa di ogni singolo concorrente, e precisamente:

N.	Protocollo		Codice Fiscale /P.Iva	Ragione sociale
1	125381	11/09/2020 11:30	07864721001	R.T.I. VIVENDA S.P.A. - CAPOGRUPPO
			00880590419	CIMAS S.R.L. - MANDANTE
2	126031	15/09/2020 10:17	00124140211	DUSSMANN SERVICE S.R.L.
3	126267	16/09/2020 08:50	01617950249	SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.

Il Seggio amministrativo inizia le operazioni di gara, procedendo con la verifica della documentazione amministrativa prodotta dai predetti concorrenti, seguendo l'ordine progressivo della numerazione attribuita dalla piattaforma telematica alle offerte.

Il Seggio di gara procede all'apertura delle buste virtuali ("BUSTA 1: Documentazione Amministrativa") presentate dai predetti concorrenti sulla piattaforma ed all'esame della documentazione amministrativa: in particolare, per ciascuna busta virtuale, si procede a verificare che la medesima contenga almeno la seguente documentazione, così come prescritto dal disciplinare di gara:

- a) Istanza di partecipazione sottoscritta digitalmente;
- b) Documento di Gara Unico Europeo elettronico (nel proseguo: DGUE), sottoscritto digitalmente;
- c) Autodichiarazioni, regolarmente sottoscritte, integrative del contenuto del DGUE, Modello 2-2bis, Modello 3, Modello 4 ;
- d) attestazione di registrazione al sistema PASSOE presso ANAC;
- e) Cauzione provvisoria;
- f) Attestato di sopralluogo;
- g) Regolarità imposta di bollo.

Il Seggio di gara relativamente alla documentazione amministrativa presentata dal concorrente **1) RTI VIVENDA S.P.A.** (Capogruppo) / **CIMAS S.r.l.** (Mandante) rileva relativamente al soggetto mandante CIMAS S.r.l. che:

- il DGUE presentato è in formato europeo e non il DGUE generato dalla piattaforma nella versione adeguata alla normativa nazionale;
- oltre alle dichiarazioni rese tramite la modulistica predisposta dalla Stazione Appaltante presenta proprie dichiarazioni relative all'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Il Seggio di gara ritiene di dover procedere d'ufficio alla verifica della sussistenza di tutte le dichiarazioni presenti nel DGUE generato dalla piattaforma, adeguato alla normativa nazionale, rispetto alle dichiarazioni rese dalla predetta impresa.

Dando atto che, sussistendone i presupposti si procederà all'eventuale all'attivazione del c.d. soccorso istruttorio di cui all'art.83 co. 9 del D.Lgs. n. 50/2016.

Il Seggio rileva altresì con riferimento alle dichiarazioni rese dalla Capogruppo inerenti la insussistenza delle cause di esclusione ex art.80 del D.lgs. 50/2016 che è stata indicata l'esistenza, in capo a uno o più soggetti con poteri di rappresentanza e/o direttori tecnici, di alcune condanne/reati.

Il Seggio di gara, verificata la loro tipologia e che sono pendenti procedure di ricorso ha ritenuto che i medesimi non risultano ostativi alla partecipazione alla gara.

Si dà inoltre atto che la restante documentazione, da ciascuna impresa del R.T.I. presentata, risulta regolare e conforme alle prescrizioni della *lex specialis* di gara.

Il Seggio di gara relativamente alla documentazione amministrativa presentata dal concorrente **2) DUSSMANN SERVICE S.r.l.** rileva che nella documentazione presentata il concorrente, per completezza d'informazione, segnala una risoluzione contrattuale che non è considerata rilevante ai fini della presente

procedura di gara.

Il Seggio di gara dà atto che la documentazione amministrativa risulta idonea a documentare il possesso dei requisiti di ammissione richiesti dalla *lex specialis* di gara.

Il Seggio di gara relativamente alla documentazione amministrativa presentata dal concorrente 3) **SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A.** rileva che in merito al possesso del requisito di capacità tecnica professionale di cui al punto 7.3 del disciplinare di gara, oltre alla dichiarazione, resa nel Modello 1, dichiara di avere, a seguito di accordo con MARR S.p.A. la disponibilità di una piattaforma di distribuzione di derrate alimentari ubicata in Via Zanini 1-4011 in Anzola dell'Emilia (Bo) munita di certificazione ISO 22000:2000 e certificazione BIO e di impegnarsi ad individuare prima dell'aggiudicazione un veterinario.

Il Seggio di gara precisa che procederà d'ufficio alla verifica del rispetto dell'ubicazione della piattaforma ad una distanza stradale massima di km 250 dalla Sede Municipale di Fano.

Inoltre con riferimento alle dichiarazioni inerenti la insussistenza delle cause di esclusione ex art.80 del D.lgs. 50/2016 è stata indicata l'esistenza, in capo a uno o più soggetti con poteri di rappresentanza e/o direttori tecnici, di alcune condanne/reati.

Il Seggio di gara, verificata la loro tipologia e che sono pendenti procedure di ricorso ha ritenuto che i medesimi non risultano ostativi alla partecipazione alla gara.

Il Seggio di gara, così come sopra riportato, dà atto che per i concorrenti sopra citati, si sono evidenziate motivazioni atte all'attivazione del soccorso istruttorio/regolarizzazione di documentazione e/o verifiche da effettuarsi d'ufficio.

Il presente verbale, riportante le operazioni di gara svoltesi in data odierna, non costituisce in ogni caso "provvedimento di ammissione/non ammissione" dei concorrenti: il verbale che costituirà provvedimento di ammissione/non ammissione di tutti gli offerenti verrà redatto solo alla conclusione, per tutti i concorrenti, della verifica della documentazione amministrativa presentata a corredo delle offerte e in esito alle valutazioni che verranno effettuate – laddove necessario – relativamente al soccorso istruttorio e/o verifiche d'ufficio necessarie.

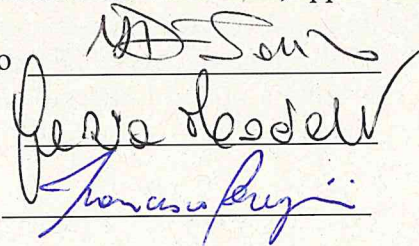
Il Seggio di gara, alle ore 10,57, sospende la seduta di gara e rinvia a successiva seduta l'ammissione/esclusione delle ditte.

Del che si redige il presente verbale che viene letto, approvato e sottoscritto.

Dott.ssa Immacolata Di Sauro

Dott.ssa Grazia Mosciatti

Dott. Francesco Perugini





CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Ente capofila

COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

Procedura telematica aperta per l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale nei nidi comunali, nelle scuole infanzia comunali e statali e scuole primarie site nel territorio del Comune di Fano, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011, per tre anni, dal 1 gennaio 2021 al 31 dicembre 2023, con opzione per ulteriori 19 mesi fino 31.07.2025, per un totale di 55 mesi. CIG: 8383591626.

Verbale di gara n. 2- Sedgio amministrativo Provvedimento di ammissione e/o esclusione dei concorrenti ai sensi dell'art. 76 del D.Lgs. n. 50/2016

L'anno duemilaventi (2020) questo giorno otto (8) del mese di ottobre, alle ore 8,37 presso l'Ufficio Appalti e Contratti sito nella Residenza Municipale di Fano, si è riunito, in seduta attivata anche in modalità virtuale mediante la piattaforma TuttoGare, il Sedgio di gara costituito ai sensi dell'art. 8 del Regolamento di organizzazione e funzionamento della CUC, come segue:

- dott.ssa Immacolata Di Sauro – Responsabile P.O. Servizio Appalti e Contratti/ CUC - Presidente
- dott.ssa Grazia Mosciatti Responsabile Unico del procedimento- Settore Servizi educativi, turismo e culturali;
- dott. Francesco Perugini – Funzionario del Servizio Appalti e Contratti del Comune di Fano – Componente e Segretario verbalizzante.

La presente seduta è stata resa nota con apposito avviso pubblicato sulla piattaforma TuttoGare e sul profilo di committente Amministrazione Trasparente Sez. Bandi di gara e contratti.

E' presente un rappresentante del concorrente Dussmann Service S.r.l. munito di delega.

Il Sedgio di gara, richiama quanto verbalizzato nella precedente seduta del 24 settembre 2020 e in particolare l'avvenuta sospensione della seduta al fine di verificare d'ufficio e sussistendone i presupposti attivare il subprocedimento di soccorso istruttorio ex art. 83 comma 9 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i. per accertare:

- la completezza delle dichiarazioni di cui all'art. 80 del D.lgs. n. 50/2016 rese da Cimas S.r.l. , mandante del RTI formato con Vivenda S.p.A., per aver presentato un DGUE in formato europeo anziché il DGUE generato dalla piattaforma Tuttogare adeguato alla normativa nazionale;

- il rispetto del limite di una distanza massima di km 250 dalla sede comunale della piattaforma di distribuzione di derrate alimentari ubicata in Via Zanini 1-4011 in Anzola dell'Emilia (Bo) indicata dal concorrente Serenissima Ristorazione S.p.A.

Visto tutto quanto sopra, il Presidente del Seggio di gara dà atto che a seguito delle verifiche effettuate, si è proceduto, tramite la piattaforma telematica, a notificare l'avvio del sub procedimento di soccorso istruttorio, al concorrente RTI Vivenda S.p.A. (capogruppo)/ Cimas s.r.l. (mandante) con nota del 01/10/2020 pg. di sistema n. 1500143, stante la riscontrata carenza, tra le dichiarazioni rese da Cimas s.r.l. della dichiarazione di cui all'art. 80 comma 1 lett. b- bis) del D.lgs. n.50/2016 e s.m.i. in merito alla sussistenza o meno di sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale per false comunicazioni sociali .

Inoltre si è accertato che la distanza dalla sede comunale alla piattaforma di distribuzione pasti indicata dal concorrente Serenissima Ristorazione S.p.A. rientra nel limite della distanza di 250 Km, prevista dal disciplinare di gara.

Il Seggio di gara dà atto che entro il termine del 5 ottobre u.s. assegnato al RTI Vivensa S.p.a./Cimas s.r.l. è pervenuta la dichiarazione integrativa di cui all'art. 80 comma 1 lett. b-bis) e che la stessa risulta regolare e conforme alle prescrizioni del disciplinare di gara .

Il Seggio di gara precisato quanto sopra dà atto che la documentazione presentata dai seguenti concorrenti risulta pertinente, regolare e conforme alle prescrizioni del disciplinare di gara e alla vigente normativa e dichiara:

<i>N.</i>	<i>Codice Fiscale /Partita Iva</i>	<i>Ragione sociale</i>	<i>Esito</i>
1 RTI	07864721001	VIVENDA S.P.A. - CAPOGRUPPO	<i>Ammessa</i>
	00880590419	CIMAS S.R.L. - MANDANTE	
2	00124140211	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	<i>Ammessa</i>
3	01617950249	SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	<i>Ammessa</i>

Il Presidente del Seggio Amministrativo terminate le attività di competenza del Seggio di gara chiude la seduta alle ore 8:48 affinché la Commissione giudicatrice, prosegua la gara con l'apertura e la valutazione dei plichi virtuali "Offerta tecnica" in seduta riservata.

Si dà inoltre atto che il presente verbale costituisce provvedimento di ammissione e come tale sarà pubblicato e comunicato a tutti i concorrenti ai sensi dell'art. 76 del D.Lgs 50/2016.

Del che si redige il presente verbale che viene letto, approvato e sottoscritto.

Dott.ssa Immacolata Di Sauro

Dott.ssa Grazia Mosciatti

Dott. Francesco Perugini



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Ente capofila

COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

Procedura telematica aperta per l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale nei nidi comunali, nelle scuole infanzia comunali e statali e scuole primarie site nel territorio del Comune di Fano, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011, per tre anni, dal 1 gennaio 2021 al 31 dicembre 2023, con opzione per ulteriori 19 mesi fino 31.07.2025, per un totale di 55 mesi. CIG: 8383591626.

Verbale di gara n. 3 - Seduta della Commissione giudicatrice- Apertura offerte tecniche

L'anno duemilaventi (2020) questo giorno otto (8) del mese di ottobre, alle ore 9:10, presso l'Ufficio Appalti e Contratti sito nella Residenza Municipale di Fano, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice istituita con determinazione n. 1854 del 6 giugno 2020 del Responsabile della CUC, successiva alla scadenza del bando, per l'apertura del plico virtuale B Offerta tecnica, dei concorrenti ammessi, per verificare la presenza e la conformità dei documenti in esso prodotti per la procedura in oggetto, così composta:

- dott.ssa Daniela Mantoni – Dirigente Settore Servizi Finanziari Comune di Fano – Presidente;

- dott. Simone Ricotta – Funzionario Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale della Toscana – Componente *esterno*;

- dott.ssa Teresa Giovannoni – Funzionario Amministrativo Settore Servizi Educativi del Comune di Fano – Componente;

- Dott. Francesco Perugini- Funzionario Ufficio Appalti e Contratti - Segretario verbalizzante.

La Commissione preso atto delle risultanze della precedente seduta del Seggio Amministrativo procede all'apertura del plico virtuale busta "B Offerta tecnica" ed effettua il download dei rispettivi documenti, previsti al paragrafo 16 del disciplinare di gara ed a effettuare la stampa dei documenti contenuti nella busta medesima, nell'ordine di seguito specificato:

1) RTI VIVENDA S.p.a. (Capogruppo) / CIMAS s.r.l. (Mandante)

2) DUSSMANN SERVICE S.r.l.

3) SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A.

La Commissione giudicatrice alle ore 10,30 dichiara chiusa la seduta e rinvia a successiva seduta la verifica della conformità della documentazione tecnica

[Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large stylized signature and the name 'Seah' with 'ce' below it.]

presentata rispetto a quanto prescritto dal disciplinare di gara.

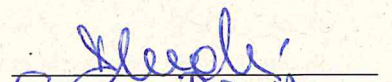
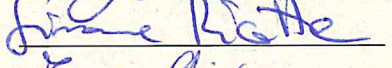
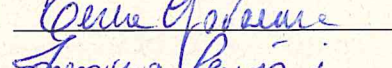
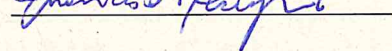
Del che si redige il presente verbale che viene letto, approvato e sottoscritto.

Dott.ssa Daniela Mantoni

Dott. Simone Ricotta

Dott.ssa Teresa Giovannoni

Dott. Francesco Perugini



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Ente capofila

COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

Procedura telematica aperta per l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale nei nidi comunali, nelle scuole infanzia comunali e statali e scuole primarie site nel territorio del Comune di Fano, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011, per tre anni, dal 1 gennaio 2021 al 31 dicembre 2023, con opzione per ulteriori 19 mesi fino 31.07.2025, per un totale di 55 mesi. CIG: 8383591626.

Verbale di gara n. 4 - Seduta della Commissione giudicatrice -verifica formale dell'offerta tecnica

L'anno duemilaventi (2020) questo giorno sedici (16) del mese di ottobre, alle ore 13,50, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice istituita con determinazione n. 1854 del 6 ^{e. 12.338} giugno 2020 del Responsabile della CUC, successiva alla scadenza del bando, i cui componenti, dopo aver ricevuto il link di accesso alla conference room, sono collegati da remoto in modalità di videoconferenza alla piattaforma telematica, per la valutazione delle offerte tecniche presentate per la gara in oggetto così composta:

- dott.ssa Daniela Mantoni – Dirigente Settore Servizi Finanziari Comune di Fano – Presidente;
- dott. Simone Ricotta – Funzionario Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale della Toscana – Componente *esterno*;
- dott.ssa Teresa Giovannoni – Funzionario Amministrativo Settore Servizi Educativi del Comune di Fano – Componente;

- Dott. Francesco Perugini- Funzionario Ufficio Appalti e Contratti - Segretario verbalizzante.

La Commissione giudicatrice dopo aver, nella precedente seduta del 8 ottobre 2020, effettuato il download della documentazione inserita nella Busta "B Offerta Tecnica" dai concorrenti ammessi procede alla verifica formale della conformità della documentazione tecnica presentata rispetto a quanto prescritto dal paragrafo 16 punto 1 e 2 del disciplinare di gara con le seguenti risultanze:

1) RTI VIVENDA S.p.a. (Capogruppo) / CIMAS s.r.l. (Mandante):

La Busta dell'offerta tecnica non contiene quanto indicato al paragrafo 16 punto 2 del disciplinare di gara, ossia l'elenco delle derrate alimentari, dei relativi produttori e le certificazioni ivi indicate alle lettere A, B e C.

2) DUSSMANN SERVICE S.r.l.:

Il contenuto della busta "B- Offerta tecnica" è formalmente completo e conforme a quanto richiesto dal disciplinare di gara e pertanto il concorrente è ammesso.

[Handwritten signatures in blue ink]

[Handwritten signature in blue ink]

3) SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A.

La Busta dell'offerta tecnica non contiene quanto indicato al paragrafo 16 punto 2 del disciplinare di gara, ossia l'elenco delle derrate alimentari, dei relativi produttori e le certificazioni ivi indicate alle lettere A, B e C.

La Commissione giudicatrice rileva che ai sensi del paragrafo 16 del disciplinare di gara la documentazione di cui al punto 2 è richiesta a pena di esclusione.

La Commissione giudicatrice riscontrate le predette carenze documentali per i concorrenti **RTI VIVENDA S.p.a. (Capogruppo) / CIMAS s.r.l. (Mandante) e SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A.** verifica che:

- l'elenco delle derrate alimentari e dei relativi produttori non è rilevante ai fini della valutazione delle offerte tecniche in quanto non richiesto a dimostrazione dei criteri di valutazione dell'offerta di cui al paragrafo 18.1 del disciplinare di gara, come dalla tabella ivi riportata;
- le certificazioni indicate alle lettere A, B e C, del medesimo paragrafo di cui sopra non sono oggetto di valutazione, ad eccezione di quelle espressamente richieste per i criteri G,H,M della medesima tabella.

Pertanto la Commissione ritiene, che l'elenco delle derrate alimentari e dei relativi produttori, in quanto non considerabile come offerta di condizioni superiori rispetto a quelle minime richieste per l'esecuzione dell'appalto, non incide sulla valutazione e sul contenuto negoziale dell'offerta tecnica.

In merito alle certificazioni, la Commissione ritiene che, stante la rilevanza solo di alcune di esse ai fini della valutazione dell'offerta, la loro eventuale carenza determinerà la non assegnazione del rispettivo punteggio in sede di valutazione degli specifici criteri.

La Commissione evidenzia che la carenza dei documenti di che trattasi, in questa fase di gara costituisce un inadempimento formale in quanto la rispondenza delle specifiche tecniche, di cui al paragrafo 5.3.1 del D.M. 25 luglio 2011, delle derrate alimentari è condizione necessaria che dovrà essere verificata dalla Stazione Appaltante quale condizione di aggiudicazione e in sede di esecuzione dell'appalto.

Per quanto sopra la Commissione ritiene di non escludere gli operatori economici **RTI VIVENDA S.p.a. (Capogruppo) / CIMAS s.r.l. (Mandante) e SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A.** e rinvia al Seggio di gara per un approfondimento relativo alla suddetta decisione.

La Commissione giudicatrice alle ore 15,37 dichiara chiusa la seduta.

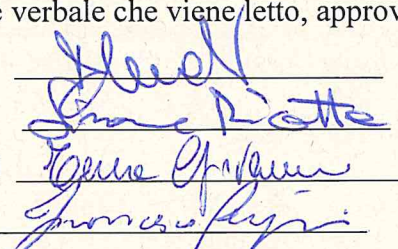
Del che si redige il presente verbale che viene letto, approvato e sottoscritto.

Dott.ssa Daniela Mantoni

Dott. Simone Ricotta

Dott.ssa Teresa Giovannoni

Dott. Francesco Perugini





CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Ente capofila

COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

Procedura telematica aperta per l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale nei nidi comunali, nelle scuole infanzia comunali e statali e scuole primarie site nel territorio del Comune di Fano, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011, per tre anni, dal 1 gennaio 2021 al 31 dicembre 2023, con opzione per ulteriori 19 mesi fino 31.07.2025, per un totale di 55 mesi. CIG: 8383591626.

Verbale di gara n. 5 - Seggio di gara

L'anno duemilaventi (2020) questo giorno ventidue (22) del mese di ottobre, alle ore 10,40 presso l'Ufficio Appalti e Contratti sito nella Residenza Municipale di Fano, si è riunito il Seggio di gara costituito ai sensi dell'art. 8 del Regolamento di organizzazione e funzionamento della CUC, come segue:

- dott.ssa Immacolata Di Sauro – Responsabile P.O. Servizio Appalti e Contratti/ CUC - Presidente
- dott.ssa Grazia Mosciatti Responsabile Unico del procedimento- Settore Servizi educativi, turismo e culturali;
- dott. Francesco Perugini – Funzionario del Servizio Appalti e Contratti del Comune di Fano – Componente e Segretario verbalizzante.

Premesso che con verbale del 16 ottobre u.s. la Commissione giudicatrice, dopo aver verificato l'assenza dei documenti richiesti a pena di esclusione al paragrafo 16 punto 2 del disciplinare di gara nelle Buste dell'Offerta tecnica dei concorrenti **RTI VIVENDA S.p.a. (Capogruppo) / CIMAS s.r.l. (Mandante) e SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A.**, ha deciso di rinviare al Seggio di gara la decisione in merito all'ammissibilità della relativa offerta tecnica;

Il Seggio di gara, viste le valutazioni della Commissione giudicatrice in merito alla non rilevanza ai fini della valutazione delle offerte tecniche dei documenti previsti al paragrafo 16 punto 2 del disciplinare di gara, giusto verbale del 16 ottobre u.s., per le motivazioni ivi riportate, cui rinvia per relationem nonché considerato che in applicazione dell'art.83 comma 8 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. l'irrogazione della sanzione escludente è limitata alle sole ipotesi tassativamente previste dalla legge e in applicazione del principio del favor participationis, decide di procedere all'ammissione dei concorrenti **RTI VIVENDA S.p.a. (Capogruppo) / CIMAS s.r.l. (Mandante) e SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A.**, fermo restando che la predetta documentazione dovrà essere prodotta quale condizione di aggiudicazione dell'appalto.

Il Presidente del Seggio Amministrativo terminate le attività di competenza del Seggio di gara chiude la seduta alle ore 11:20 affinché la Commissione

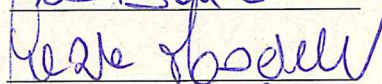
giudicatrice, prosegua la gara con la valutazione dei plichi virtuali "Offerta tecnica" in seduta riservata.

Del che si redige il presente verbale che viene letto, approvato e sottoscritto.

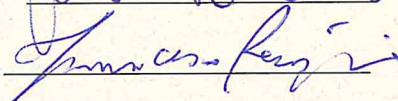
Dott.ssa Immacolata Di Sauro



Dott.ssa Grazia Mosciatti



Dott. Francesco Perugini





CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Ente capofila

COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

Procedura telematica aperta per l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale nei nidi comunali, nelle scuole infanzia comunali e statali e scuole primarie site nel territorio del Comune di Fano, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011, per tre anni, dal 1 gennaio 2021 al 31 dicembre 2023, con opzione per ulteriori 19 mesi fino 31.07.2025, per un totale di 55 mesi. CIG: 8383591626.

Verbale di gara n. 6 - Seduta della Commissione giudicatrice - valutazione delle offerte tecniche

L'anno duemilaventi (2020) il giorno (22) del mese di ottobre, dalle ore 15:11 alle ore 18:15, il giorno 26 ottobre 2020 dalle ore 15:23 alle ore 16:59, si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice istituita con determinazione n. 1854 del 6 giugno 2020 del Responsabile della CUC, successiva alla scadenza del bando, i cui componenti, dopo aver ricevuto il link di accesso alla conference room, sono collegati da remoto in modalità di videoconferenza alla piattaforma telematica, per la valutazione delle offerte tecniche presentate per la gara in oggetto, così composta:

- dott.ssa Daniela Mantoni – Dirigente Settore Servizi Finanziari Comune di Fano – Presidente;
- dott. Simone Ricotta – Funzionario Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale della Toscana – Componente *esterno*;
- dott.ssa Teresa Giovannoni – Funzionario Amministrativo Settore Servizi Educativi del Comune di Fano – Componente;

- Dott. Francesco Perugini- Funzionario Ufficio Appalti e Contratti - Segretario verbalizzante.

Preso atto che con verbale del 22 ottobre 2020 il Seggio di gara, ha deciso di procedere all'ammissione dei concorrenti **RTI VIVENDA S.p.a. (Capogruppo) / CIMAS s.r.l. (Mandante) e SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A.**, la Commissione giudicatrice, ha proceduto a riepilogare i criteri e le modalità di valutazione delle offerte tecniche, in conformità a quanto previsto dal disciplinare di gara e precisamente :

Parametro	Max punti assegnabili	Criteri di valutazione
A) Modalità organizzative operative e di controllo di tutto il processo di produzione con riferimento a: 1) organizzazione dell'intero sistema e del flusso di preparazione degli alimenti (generale e dettagliato per ogni cucina); punti 14 2) programma di pulizia e sanificazione	max 30	Verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione della adeguatezza delle soluzioni prospettate al perseguimento degli obiettivi di risultato di interesse del Comune: *ottima gradibilità del pasto; *rispetto dei tempi previsti per il pranzo; *mantenimento di ambienti igienicamente eccellenti; *assenza di conflitti e ottimali relazioni con il personale scolastico e gli utenti; *ottima cura di ambienti, attrezzature e arredi; *efficacia delle modalità di approvvigionamento proposte.

1

degli ambienti; punti 8 3) direzione e controllo del servizio; punti 8		
		Il documento contenente le modalità organizzative (diviso nei 3 punti) dovrà essere non superiore a 30 cartelle
B) Piano di autocontrollo (sistema HACCP)	Max 6	Verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione della adeguatezza delle soluzioni prospettate al perseguimento degli obiettivi di risultato di interesse del Comune: *assenza di tossinfezioni alimentari; *assenza di agenti infestanti dove si svolge la lavorazione e conservazione degli alimenti; *ottima igienizzazione degli ambienti; *rispetto dei parametri delle analisi microbiologiche.
		Il documento contenente il piano di autocontrollo dovrà essere non superiore a 8 cartelle
C) Gestione delle emergenze	Max 4	Il punteggio sarà assegnato in ragione della capacità di fare fronte all'approvvigionamento delle materie prime, all'assenza del personale ed alla puntualità nel rispetto della consegna del prodotto finito.
		Il documento di cui al punto C) dovrà essere non superiore a 3 cartelle
D) Sistema di trasporto	Max 3 SI = 3 punti NO = 0 punti	Il punteggio sarà assegnato per l'adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura ai terminali di consumo) <u>Documentazione da presentare per l'attribuzione del punteggio:</u> dichiarazione dell'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato. Allegare il protocollo sottoscritto tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci. (non rientrante nel numero max di cartelle consentite)
E) Destinazione del cibo non somministrato	Max 5 SI = 5 punti NO = 0 punti	Il punteggio sarà assegnato all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 19 agosto 2016, n. 166 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi". <u>Documentazione da presentare per l'attribuzione del punteggio:</u> dichiarazione di impegno del legale rappresentante nella quale si deve attestare, secondo quanto previsto dalla Legge 166/2016, la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredata da uno specifico Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuiscano gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti. (non rientrante nel numero max di cartelle consentite)
F) Formazione del personale	Max 8	Il punteggio sarà assegnato in base al miglior progetto




		<p>formativo relativo agli aspetti ambientali e ad altri elementi che, ottimizzando la qualità dei pasti, ne aumentino l'appetibilità riducendone gli sprechi, erogato o che si erogherà al personale addetto alla commessa.</p> <p><u>Documentazione da presentare per l'attribuzione del punteggio:</u></p> <p>Descrizione del progetto formativo indicando ore, argomenti trattati, i docenti, le modalità di valutazione dell'apprendimento, le modalità dell'erogazione della didattica, il grado di soddisfazione dei destinatari, etc.)</p>
		<p>Il documento di cui al punto F) dovrà essere non superiore a 5 cartelle,</p>
<p>G) Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito "Commercio equo e solidale"</p>	<p>Max 4</p>	<p>Il punteggio verrà assegnato in ragione di punti 0,40 per ogni prodotto offerto fino al max di punti 4. Andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù in uso di provenienza dal "Commercio equo e solidale" che verranno utilizzati nonché la frequenza del loro utilizzo.</p> <p><u>Documentazione da presentare per l'attribuzione del punteggio:</u> dichiarazione di impegno del legale rappresentante con allegato l'elenco delle derrate alimentari e dei relativi produttori nonché le certificazioni richieste dal criterio, nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations – FLO-cert, il World Fair Trade Organization - WFTO ed equivalenti. (non rientrante nel numero max di cartelle consentite)</p>
<p>H) Utilizzo di prodotti provenienti da coltivazioni di terreni confiscati alla mafia</p>	<p>Max 4</p>	<p>Il punteggio verrà assegnato in ragione di punti 0,40 per ogni prodotto offerto fino al max di punti 4. Andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù in uso di provenienza da coltivazioni di terreni confiscati alla mafia che verranno utilizzati nonché la frequenza del loro utilizzo.</p> <p><u>Documentazione da presentare per l'attribuzione del punteggio:</u> dichiarazione di impegno del legale rappresentante con allegato in fase di offerta l'elenco delle derrate alimentari e dei relativi produttori nonché le certificazioni che attestano la provenienza dei prodotti da coltivazioni di terreni confiscati alla mafia (es. Libera terra, etc.) (non rientrante nel numero max di cartelle consentite)</p>
<p>I) Utilizzo di prodotti provenienti da "filiera corta" o marchigiana</p>	<p>Max 6</p>	<p>Il punteggio sarà assegnato in ragione di punti 0,50 per ogni prodotto offerto fino al max di punti 6. Andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù in uso di provenienza da "filiera corta" o marchigiana che verranno utilizzati nonché la frequenza del loro utilizzo.</p> <p><u>Documentazione da presentare per l'attribuzione del punteggio:</u> dichiarazione di impegno del legale rappresentante con allegato l'elenco delle derrate alimentari e dei relativi produttori nonché la localizzazione dei siti produttivi, dei terreni agricoli, degli allevamenti, anche relativi alle materie prime principali contenute nei prodotti trasformati. (non rientrante nel numero max di cartelle consentite)</p>
<p>L) Prodotti ittici freschi</p>	<p>Max 5</p>	<p>Il punteggio sarà assegnato in ragione di punti 0,25 per ogni prodotto offerto fino al max di punti 5. Si terrà conto della somministrazione dei prodotti ittici freschi pescati: - in base alla numerosità della sostituzione del fresco al posto del pesce congelato (vedi la previsione nel menù)</p>

		<u>Documentazione da presentare per l'attribuzione del punteggio:</u> dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto. La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuali. (non rientrante nel numero max di cartelle consentite)
M) Implementazione dei prodotti di base indicati in capitolato con prodotti con caratteristiche merceologiche superiori	Max 5	Il punteggio sarà assegnato in ragione di punti 0,50 per ogni prodotto offerto fino al max di punti 5. Andranno dichiarate le tipologie di prodotti di categoria superiore rispetto agli alimenti previsti dall'art. 4 lett A del Capitolato che verranno utilizzati nonché la frequenza del loro utilizzo. <u>Documentazione da presentare per l'attribuzione del punteggio:</u> dichiarazione del legale rappresentante con indicazione delle caratteristiche superiori dei prodotti e le certificazioni di cui all'art.4 lett A del capitolato. (non rientrante nel numero max di cartelle consentite)
N) Miglioramento del servizio oggetto dell'appalto Tali proposte dovranno essere economicamente quotate esclusivamente all'interno dell'offerta economica (non costituendo un fattore specifico per l'attribuzione del punteggio dell'offerta economica, ma un parametro che verrà controllato nel corso dell'esecuzione del contratto)	Max 2	Il punteggio sarà assegnato valutando l'adeguatezza delle azioni migliorative proposte nello svolgimento del servizio, complessivamente inteso, oggetto dell'appalto e così come descritto nei documenti di gara tenendo in considerazione l'effettiva corrispondenza delle proposte alle esigenze del servizio e l'attitudine alla soddisfazione dell'utenza.
		Il documento di cui al punto N) dovrà essere non superiore a 8 cartelle.
O) Miglioramento degli ambienti (cucine e refettori) Tali proposte dovranno essere economicamente quotate esclusivamente all'interno dell'offerta economica (non costituendo un fattore specifico per l'attribuzione del punteggio dell'offerta economica, ma un parametro che verrà controllato nel corso dell'esecuzione del contratto)	Max 4	Il punteggio sarà assegnato valutando l'adeguatezza delle azioni migliorative proposte nei locali, in particolare cucine e refettori, dove viene svolto il servizio oggetto dell'appalto, tenendo in considerazione l'effettiva corrispondenza delle proposte alle esigenze del servizio, al miglioramento della sua qualità, i tempi di realizzazione e tenendo in considerazione i criteri ambientali descritti nell'allegato O (non rientrante nel numero max di cartelle consentite)
P) Miglioramento delle attrezzature Tali proposte dovranno essere economicamente quotate esclusivamente all'interno dell'offerta economica (non costituendo un fattore specifico per l'attribuzione del punteggio dell'offerta economica, ma un parametro che verrà controllato nel corso dell'esecuzione del contratto)	Max 4	Il punteggio sarà assegnato valutando l'adeguatezza delle azioni migliorative proposte in termini di fornitura di nuove attrezzature e/o sostituzione di attrezzature già presenti. La valutazione terrà conto dell'effettiva corrispondenza delle proposte alle esigenze del servizio, al miglioramento della sua qualità, alla tempistica e della realizzazione con i criteri ambientali descritti nell'allegato O (non rientrante nel numero max di cartelle consentite)
	Totale 90	

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

Ogni componente della commissione attribuirà il punteggio assegnando un valore compreso tra 0 e 1, espresso in centesimi, a ciascun sub indicatore come di seguito indicato:
Coefficiente di rispondenza delle offerte rispetto ai parametri valutativi

Coefficiente ottimo	1,00	Valutazione	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto approfondito, adeguato, molto significativo e completo, ben definito, ben articolato e qualificante rispetto ai
---------------------	------	-------------	--


 4


	mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente 0,90 Valutazione distinto	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto significativo, completo e definito rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente 0,80 Valutazione buono	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto significativo e completo rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente 0,70 Valutazione discreto	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto significativo ma non completo rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente 0,60 Valutazione sufficiente	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto limitato agli elementi essenziali e più evidenti rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente 0,50 Valutazione superficiale	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto parziale rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente 0,40 Valutazione scarso	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto parziale e frammentario rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente 0,30 Valutazione insufficiente	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto superficiale e incompleto rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente 0,20 Valutazione gravemente insufficiente	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto non adeguato rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente 0,10 Valutazione completamente fuori tema	Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto non coerente e inadatto rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
Coefficiente 0,00 Argomento non trattato	=====

La media dei coefficienti variabili da 1 a 0, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, verrà moltiplicata per i fattori ponderali ovvero per i singoli punti assegnati a ciascuno degli indicatori sopra indicati.

Il punteggio complessivo attribuito a ciascuna offerta tecnica sarà dato dalla somma dei singoli punti attribuiti a ciascun indicatore. Terminato il calcolo del punteggio attribuito a ciascun progetto tecnico, la Commissione Giudicatrice procederà alla riparametrazione dei punteggi, attribuendo 90 punti al concorrente con il punteggio totale più alto ed alle altre il punteggio in proporzione lineare.

La Commissione giudicatrice potrà richiedere alle ditte concorrenti, nel corso della valutazione degli elaborati, tutte le precisazioni e le delucidazioni ritenute necessarie alla formulazione di un giudizio obiettivo, in un'ottica comparativa delle offerte pervenute.

La prestazione del servizio è indivisibile, non sono ammesse offerte parziali.

Non sono ammesse offerte al rialzo. L'importo complessivo offerto non dovrà risultare superiore a quello previsto a base di gara.

In caso di una sola offerta non verrà applicata la riparametrazione.

Le condizioni specificate nella parte progettuale e/o economica fanno parte integrante e sostanziale delle condizioni di esecuzione delle prestazioni in oggetto. La loro mancata attuazione anche solo parziale perfeziona il caso di grave inadempimento ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016 e comporta la risoluzione del contratto con le modalità specificate in detto articolo.

La Commissione giudicatrice nelle predette sedute riservate, ha proceduto alla lettura dei progetti presentati dai concorrenti ammessi, secondo l'ordine di acquisizione della piattaforma telematica, e ha attribuito i seguenti punteggi:

[Handwritten signatures and initials in blue ink]

Componenti Commission e	Offerta tecnica p. 90																Totale punti offerta tecnica soglia sbarramento 50 p.
	A) Modalità organizzative operative e di controllo di tutto il processo di produzione con riferimento a: p. 30	B) Piano di autocontrollo-sistema HACCP p. 6	C) Gestione delle emergenze p. 4	D) Sistema di trasporto SI-3 NO=0	E) Destinazione del cibo non somministrato SI-5 NO=0	F) Formazione del personale p. 8	G) Utilizzo di prodotti dal "circuiti equo solidale" punti 0,40 per ogni prodotto max.4 p.	H) Utilizzo di prodotti provenienti da certificazioni di terreni coltivati alla maglia punti 0,50 per ogni prod. max.4 p.	I) Utilizzo di prodotti provenienti da "filiera corta" o marchiata punti 0,50 per ogni prod. Max.6	L) Prodotti ittici freschi punti 0,25 per ogni sostituzione max 5 p.	M) Implementazione dei prodotti di base indicati in capitolato con prodotti con caratteristiche merceologiche superiori. punti 0,50 per ogni prodotto max p.5	N) Miglioramento del servizio oggetto dell'appalto p. 2	O) Miglioramento degli ambienti (cucine e reletton) p.4	P) Miglioramento delle attrezzature. p. 4			
Punteggio massimo	14	8	8	6	4	3	5	8	4	4	6	5	5	2	4	4	
1) RTI: VIVENDA S.p.a. (capogruppo) Via Francesco Antolisei, 25, Roma P.Iva 07864721001 pec: vivendaspa@pec.it con CIMAS S.r.l. (mandante) Via Roma, 71/F Urbania (PU) P.Iva 00880590419	Presidente	Coef.	Coef.	Coef.	Coef.	Coef.		Coef.							Coef.	Coef.	Coef.
	Mantoni	0,5	0,4	0,4	0,6	0,5		0,6							0,6	0,6	0,6
	Componente	Coef.	Coef.	Coef.	Coef.	Coef.		Coef.							Coef.	Coef.	Coef.
	Ricotta	0,5	0,4	0,4	0,6	0,5		0,6							0,6	0,6	0,6
	Componente	Coef.	Coef.	Coef.	Coef.	Coef.		Coef.							Coef.	Coef.	Coef.
	Giovanconi	0,5	0,4	0,4	0,6	0,5		0,6	0	0	0	0	0	0	0,6	0,6	0,6
		Media	Media	Media	Media	Media	Punti	Punti	Coef.	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Media	Media	Media
		0,500	0,400	0,400	0,600	0,500	0,000	0,000	0,600	0,000	0,000	6,000	5,000	0,000	0,600	0,600	0,600
		Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti
		7,000	3,200	3,200	3,600	2,000	0,000	0,000	4,800	0,000	0,000	6,000	5,000	0,000	1,200	2,400	2,400
																	40,800
2) DUSSMANN SERVICE S.R.L. Sede Legale - Via S. Gregorio n. 55 20124 MILANO Sede Operativa: VIA PAPA GIOVANNI XXIII N. 4 - CAPRIATE SAN GERVASIO (BG) Codice fiscale e Partita Iva n. 00124140211 pec dussmann@giga.pec.it	Presidente	Coef.	Coef.	Coef.	Coef.	Coef.		Coef.							Coef.	Coef.	Coef.
	Mantoni	1	1	1	0,9	1		1							1	1	1
	Componente	Coef.	Coef.	Coef.	Coef.	Coef.		Coef.							Coef.	Coef.	Coef.
	Ricotta	1	1	1	0,9	1		1							1	1	1
	Componente	Coef.	Coef.	Coef.	Coef.	Coef.		Coef.							Coef.	Coef.	Coef.
	Giovanconi	1	1	1	0,9	1		1	4	4	6	5	5	5	1	1	1
		Media	Media	Media	Media	Media	Punti	Punti	Coef.	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Media	Media	Media
		1,000	1,000	1,000	0,900	1,000	3,000	5,000	1,000	4,000	4,000	6,000	5,000	5,000	1,000	1,000	1,000
		Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti
		14,000	8,000	8,000	5,400	4,000	3,000	5,000	8,000	4,000	4,000	6,000	5,000	5,000	2,000	4,000	4,000
																	89,400
3) SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. Viale della Scienza, 26, Vicenza p.Iva 01617950249 pec: loredana.battaglion@legatmail.it	Presidente	Coef.	Coef.	Coef.	Coef.	Coef.		Coef.							Coef.	Coef.	Coef.
	Mantoni	0,8	0,9	0,9	0,8	0,8		0,9							0,8	0,7	0,8
	Componente	Coef.	Coef.	Coef.	Coef.	Coef.		Coef.							Coef.	Coef.	Coef.
	Ricotta	0,8	0,9	0,9	0,8	0,8		0,9							0,8	0,7	0,8
	Componente	Coef.	Coef.	Coef.	Coef.	Coef.		Coef.							Coef.	Coef.	Coef.
	Giovanconi	0,8	0,9	0,9	0,8	0,8		0,9							0,8	0,7	0,8
		Media	Media	Media	Media	Media	Punti	Punti	Coef.	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Media	Media	Media
		0,800	0,900	0,900	0,800	0,800	0,000	5,000	0,900	4,000	4,000	6,000	5,000	3,000	0,800	0,700	0,800
		Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti
		11,200	7,200	7,200	4,800	3,200	0,000	5,000	7,200	4,000	4,000	6,000	5,000	3,000	1,600	2,800	3,200
																	75,400

La Commissione relativamente al criterio D) "Sistema di trasporto" precisa che:

- al concorrente RTI Vivenda S.p.A. /Cimas srl non è assegnato alcun punteggio per assenza sia della dichiarazione dell'adesione ad un sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato sia del protocollo sottoscritto tra il fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci, come espressamente richiesto dal disciplinare di gara;
- al concorrente Serenissima Ristorazione S.p.A. non è assegnato alcun punteggio per assenza del protocollo sottoscritto tra il fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci, avendo presentato solo una dichiarazione unilaterale del legale rappresentante della ditta Marr S.p.A..

La Commissione relativamente al criterio M) "Implementazione dei prodotti di base indicati in capitolato con prodotti con caratteristiche superiori" precisa che:

- al concorrente RTI Vivenda S.p.A. /Cimas srl non è assegnato alcun punteggio per assenza delle certificazioni, espressamente previste dal

6

disciplinare di gara;

- al concorrente Serenissima Ristorazione S.p.A. sono assegnati 3 punti in quanto non viene attribuito il punteggio di 0,50 per ciascuno dei seguenti prodotti

- “Farina di grano tenero tipo "0" biologica”;
- “Orzo perlato biologico”;
- “Farro perlato biologico”;
- “Miglio decorticato biologico”;

in quanto non caratterizzati da una categoria superiore né da una frequenza di utilizzo maggiore rispetto a quanto indicato dall'art. 4 lett. A del capitolato speciale di appalto, che prevede che la farina e i cereali siano biologici ai sensi del Regolamento (CE) n. 834/2007.

La Commissione, a conclusione delle operazioni di valutazione, rileva che l'offerta tecnica, presentata dal concorrente RTI Vivenda S.p.A. (Capogruppo)/ Cimas s.r.l. (mandante) conseguendo punti 40,80 non supera la soglia minima di sbarramento di punti 50/90 e pertanto, in conformità al paragrafo 18.2) del disciplinare di gara, la stessa non è ammessa al prosieguo delle operazioni di gara e precisamente alla successiva fase di valutazione dell'offerta economica.

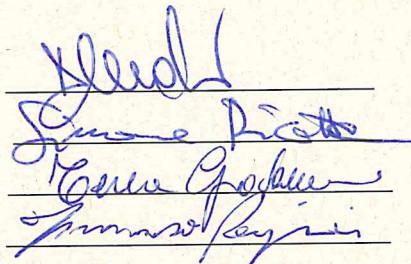
Del che si redige il presente verbale che viene letto, approvato e sottoscritto.

Dott.ssa Daniela Mantoni

Dott. Simone Ricotta

Dott.ssa Teresa Giovannoni

Dott. Francesco Perugini





CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Ente capofila

COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

Procedura telematica aperta per l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale nei nidi comunali, nelle scuole infanzia comunali e statali e scuole primarie site nel territorio del Comune di Fano, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011, per tre anni, dal 1 gennaio 2021 al 31 dicembre 2023, con opzione per ulteriori 19 mesi fino 31.07.2025, per un totale di 55 mesi. CIG: 8383591626.

Verbale di gara n. 7 - Seduta della Commissione giudicatrice

L'anno duemilaventi (2020) questo giorno ventisette (27) del mese di ottobre, alle ore 12:24, nella stessa composizione di cui al precedente verbale, si riunisce presso l'Ufficio Appalti e Contratti sito nella Residenza Municipale di Fano, in seduta attivata anche tramite la piattaforma telematica, la Commissione giudicatrice istituita con determinazione n. 1854 del 6 giugno 2020 del Responsabile della CUC, per la registrazione al sistema dei punteggi/coefficienti assegnati alle offerte tecniche ammesse e per l'apertura delle offerte economiche, così composta:

- dott.ssa Daniela Mantoni – Dirigente Settore Servizi Finanziari Comune di Fano – Presidente;
- dott. Simone Ricotta – Funzionario Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale della Toscana – Componente *esterno*;
- dott.ssa Teresa Giovannoni – Funzionario Amministrativo Settore Servizi Educativi del Comune di Fano – Componente;

- Dott. Francesco Perugini- Funzionario Ufficio Appalti e Contratti - Segretario verbalizzante.

La presente seduta è stata resa nota mediante pubblicazione di apposito avviso sulla piattaforma telematica e sul profilo di committente Amministrazione Trasparente-Sez. Bandi di gara nel quale si è comunicato ai concorrenti che la procedura di gara si svolge in modalità telematica, tramite una piattaforma che garantisce l'integrità e l'intangibilità dei documenti presentati dagli operatori offerenti e la completa tracciabilità delle operazioni di gara, e che i concorrenti potranno monitorare l'andamento e le fasi della procedura stessa tramite la piattaforma.

Premesso che nelle sedute riservate del 8-16-22 e 26 ottobre u.s., come da rispettivi verbali, la Commissione giudicatrice ha proceduto all'apertura delle Buste virtuali contenenti l'offerta tecnica, alla verifica formale dei documenti costituenti l'offerta tecnica e alla valutazione delle offerte dei concorrenti ammessi;

la Commissione procede alla registrazione a sistema dei punteggi assegnati alle offerte tecniche, in conformità alle valutazioni effettuate in seduta riservata, come segue:

Componenti Commissione	Offerta tecnica p. 90															Totale punti offerta tecnica soglia sbarramento 50 p.	
	A) Modalità organizzative operative e di controllo di tutto il processo di produzione con riferimento a p. 30	B) Piano di autocontrollo sistema HACCP p. 6	C) Gestione delle emergenze p. 4	D) Sistema di trasporto S33 NO=0	E) Destinazione del cibo non somministrato S35 NO=0	F) Formazione del personale p. 8	G) Utilizzo di prodotti dal "circuito equo solidale" punti 0,40 per ogni prodotto max.4 p.	H) Utilizzo di prodotti provenienti da coltivazioni di terreni confiscati alla mafia punti 0,40 per ogni prod. max.4 p.	I) Utilizzo di prodotti provenienti da "filiera corta" e marchi a punti 0,50 per ogni prod. Max.6	L) Prodotti ittici (reschi punti 0,25 per ogni sostituzione max 5 p.	M) Implementazione dei prodotti di base indicati in capitolato con prodotti con caratteristiche merceologiche superiori punti 0,50 per ogni prodotto max 5 p.	N) Miglioramento del servizio oggetto dell'appalto p. 2	O) Miglioramento degli ambienti (cucine e refettori) p. 4	P) Miglioramento delle attrezzature p. 4			
Punteggio massimo	14	8	8	6	4	3	5	8	4	4	6	5	5	2	4	4	
1) RTE: VIVENDA S.p.a. (capogruppo) Via Francesco Antolisei, 25, Roma P.Iva 07864721001 pec: vivendasp@pec.it con CIMAS S.r.l. (mandante) Via Roma, 71/F Urbania (PU) P.Iva 00880590419	Presidente Mantoni	Coef. 0,5	Coef. 0,4	Coef. 0,4	Coef. 0,6	Coef. 0,5		Coef. 0,6						Coef. 0,6	Coef. 0,6	Coef. 0,6	
	Componente Ricotta	Coef. 0,5	Coef. 0,4	Coef. 0,4	Coef. 0,6	Coef. 0,5		Coef. 0,6						Coef. 0,6	Coef. 0,6	Coef. 0,6	
	Componente Giovannoni	Coef. 0,5	Coef. 0,4	Coef. 0,4	Coef. 0,6	Coef. 0,5		Coef. 0,6	0	0	0	0	0	Coef. 0,6	Coef. 0,6	Coef. 0,6	
		Media 0,500	Media 0,400	Media 0,400	Media 0,600	Media 0,500	Punti 0,000	Punti 0,000	Coef. 0,600	Punti 0,000	Punti 0,000	Punti 6,000	Punti 5,000	Punti 0,000	Media 0,600	Media 0,600	Media 0,600
		Punti 7,000	Punti 3,200	Punti 3,200	Punti 3,600	Punti 2,000	Punti 0,000	Punti 0,000	Punti 4,800	Punti 0,000	Punti 0,000	Punti 6,000	Punti 5,000	Punti 0,000	Punti 1,200	Punti 2,400	Punti 2,400
																	40,800
2) DUSSMANN SERVICE S.R.L. Sede Legale - Via S. Gregorio n. 55 20124 MILANO Sede Operativa: VIA PAPA GIOVANNI XXIII N. 4 - CAPRIATE SAN GERVASIO (BG) Codice fiscale e Partita Iva n. 00124140211 pec dussmann@gigapec.it	Presidente Mantoni	Coef. 1	Coef. 1	Coef. 1	Coef. 0,9	Coef. 1		Coef. 1						Coef. 1	Coef. 1	Coef. 1	
	Componente Ricotta	Coef. 1	Coef. 1	Coef. 1	Coef. 0,9	Coef. 1		Coef. 1						Coef. 1	Coef. 1	Coef. 1	
	Componente Giovannoni	Coef. 1	Coef. 1	Coef. 1	Coef. 0,9	Coef. 1		Coef. 1	4	4	6	5	5	Coef. 1	Coef. 1	Coef. 1	
		Media 1,000	Media 1,000	Media 1,000	Media 0,900	Media 1,000	Punti 3,000	Punti 5,000	Coef. 1,000	Punti 4,000	Punti 4,000	Punti 6,000	Punti 5,000	Punti 5,000	Media 1,000	Media 1,000	Media 1,000
		Punti 14,000	Punti 8,000	Punti 8,000	Punti 5,400	Punti 4,000	Punti 3,000	Punti 5,000	Punti 8,000	Punti 4,000	Punti 4,000	Punti 6,000	Punti 5,000	Punti 5,000	Punti 2,000	Punti 4,000	Punti 4,000
																	89,400
3) SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. Viale della Scienza, 26, Vicenza n. Iva 01617950249 pec: loredana.battaglion@legalmail.it	Presidente Mantoni	Coef. 0,8	Coef. 0,9	Coef. 0,9	Coef. 0,8	Coef. 0,8		Coef. 0,9						Coef. 0,8	Coef. 0,7	Coef. 0,8	
	Componente Ricotta	Coef. 0,8	Coef. 0,9	Coef. 0,9	Coef. 0,8	Coef. 0,8		Coef. 0,9						Coef. 0,8	Coef. 0,7	Coef. 0,8	
	Componente Giovannoni	Coef. 0,8	Coef. 0,9	Coef. 0,9	Coef. 0,8	Coef. 0,8		Coef. 0,9						Coef. 0,8	Coef. 0,7	Coef. 0,8	
		Media 0,800	Media 0,900	Media 0,900	Media 0,800	Media 0,800	Punti 0,000	Punti 5,000	Coef. 0,900	Punti 4,000	Punti 4,000	Punti 6,000	Punti 5,000	Punti 3,000	Media 0,800	Media 0,700	Media 0,800
		Punti 11,200	Punti 7,200	Punti 7,200	Punti 4,800	Punti 3,200	Punti 0,000	Punti 5,000	Punti 7,200	Punti 4,000	Punti 4,000	Punti 6,000	Punti 5,000	Punti 3,000	Punti 1,600	Punti 2,800	Punti 3,200
																	75,400

Si dà atto che viene escluso il concorrente RTI Vivenda S.p.A. (Capogruppo)/Cimas s.r.l. (mandante), per non aver superato la soglia di sbarramento per accedere alla fase successiva di valutazione dell'offerta economica, pari almeno a 50/90, in applicazione di quanto espressamente previsto al paragrafo 18.2 del disciplinare di gara.

La Commissione giudicatrice dà atto che la valutazione complessiva relativa alle offerte tecniche ammesse a seguito della riparametrazione, è la seguente:

Operatore economico	Totale punti offerta tecnica	Totale punti offerta tecnica dopo riparametrazione
1) DUSSMANN SERVICE S.R.L. Codice fiscale e Partita Iva n. 00124140211	89,400	90,00
2) SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. P.Iva 01617950249	75,400	75,906

Terminata la fase di assegnazione dei punteggi alle offerte tecniche, la Commissione giudicatrice dà atto che il punteggio per le offerte economiche per un massimo di 10 punti, sarà attribuito in base alla seguente formula:

all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la formula "bilineare":

C_i (per A_i "minore o uguale" A_{soglia}) = $X (A_i / A_{soglia})$

C_i (per A_i "maggiore" A_{soglia}) = $X + (1,00 - X) [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

A_i = ribasso percentuale del concorrente i-esimo

A_{soglia} = media aritmetica dei valori del ribasso offerto dai concorrenti

$X = 0,90$

A_{max} = valore del ribasso più conveniente

l'attribuzione dei punteggi avverrà secondo il metodo aggregativo compensatore.

La Commissione prosegue, quindi, con l'apertura delle buste virtuali telematiche contenenti l'*offerta economica*, secondo l'ordine proposto dalla piattaforma telematica di gara con le seguenti risultanze:

Operatore economico	Ribasso offerto %
1) DUSSMANN SERVICE S.R.L. Codice fiscale e Partita Iva n. 00124140211	10,00
2) SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. P.Iva 01617950249	7,044

La Commissione prosegue le operazioni di gara assegnando i punteggi relativi all'offerta economica come segue:

Operatore economico	Ribasso offerto %	Punti offerta economica
1) DUSSMANN SERVICE S.R.L. Codice fiscale e Partita Iva n. 00124140211	10,00	10
2) SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. P.Iva 01617950249	7,044	7,43

La Commissione giudicatrice attiva l'apposita funzionalità della piattaforma che procede automaticamente a sommare i punteggi dell'offerta tecnica ed economica, formulando la graduatoria provvisoria con le seguenti risultanze:

Partita IVA	Ragione Sociale	Ammesso	Offerta tecnica	Offerta economica	Totale
00124140211	Dussmann s.r.l.- Aggiudicatario	S	90	10	100,00
01617950249	Serenissima Ristorazione S.p.A. - Secondo	S	75,906	7,43	83,336
07864721001 00880590419	RTI: VIVENDA S.p.a. (capogruppo) P.Iva 07864721001 con CIMAS S.r.l. (mandante) P.Iva 00880590419	N	41,073- punti non riparametrati 40,80	esclusa per non superamento soglia di sbarramento	

La Commissione giudicatrice rileva che:

- la migliore offerta è quella presentata dal concorrente **DUSSMANN SERVICE S.R.L.** con sede legale in Via S. Gregorio n. 55 20124 Milano Codice fiscale e Partita Iva n. 00124140211, pec dussmann@gigapec.it .

Ai sensi dell'art. 97, comma 3, del Codice, non si procede al calcolo dell'anomalia in quanto il numero delle offerte ammesse è inferiore a tre.

Il presente verbale e gli atti di gara sono trasmessi al RUP per le valutazioni di competenza.

La Commissione giudicatrice alle ore 12,55 conclude la seduta di gara.

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che, previa lettura e conferma, viene approvato e sottoscritto dal Presidente, dai componenti la Commissione e dal segretario verbalizzante.

Dott.ssa Daniela Mantoni

Dott. Simone Ricotta

Dott.ssa Teresa Giovannoni

Dott. Francesco Perugini