



VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA N. 1

SEDUTA del 15-01-2024

OGGETTO:	Affidamento del "Servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale, gestione servizio informatico, iscrizione e prenotazione pasti - completamento anno scolastico 2023/2024 e anni scolastici 2024/2025 - 2025/2026". Istituzione Comunale "Marsala Schola - Marsala (TP).
	CIG: A0284B8ABB

Oggi, giorno 15-01-2024 ore 18:05 in Venetico (ME), nella sede di questa Centrale Unica di Committenza, sita in Via Roma N. 7 - Municipio - Venetico (ME), in **pubblica seduta**, innanzi al seggio di gara appositamente costituito condetermina del Responsabile di questa Centrale Unica di Committenza, composto dai Signori:

- Arch. Cotruzzolà Giuseppe, Responsabile della C.U.C., in qualità di Presidente;
- Dott. Di Blasi Guido, in qualità di Componente;
- Rag. Grosso Maria, in qualità di Componente e Segretario Verbalizzante;

viene esperita la procedura telematica per la gara in oggetto.

Non sono presenti rappresentanti degli operatori economici partecipanti.

Il Presidente fa presente che:

a seguito della determina n. 251 del 12/10/2023, acquisita da questa Centrale Unica di Committenza con prot. n. 0002082 in data 24/10/2023, l'Istituzione Marsala Schola (TP) ha determinato di affidare il "Servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale, gestione servizio informatico, iscrizione e prenotazione pasti - completamento anno scolastico 2023/2024 e anni scolastici 2024/2025, 2025/2026", attraverso un sistema di Gara Telematica.

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

Il Presidente rileva che:

entro le ore 15:00 del giorno 15/01/2024 sono state ricevute sulla piattaforma web Tirrenoecosviluppo.acquistitelematici.it **n. 5** offerte dai seguenti Operatori



economici:

N.	OPERATORE ECONOMICO	PART. I.V.A.	DATA CONFERMA PARTECIPAZIONE	MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE
1	SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. Viale della Scienza n. 26 36100 Lugo di Vicenza (VI)	01617950249	12 gennaio 2024 16:48:37	Forma singola
2	BREAK S.R.L. Via alcantara Angolo Via salso n. 7 91016 Erice (TP)	02598160816	13 gennaio 2024 13:38:16	Forma singola
3	INNOVA S.P.A. Via Pontina Vecchia KM 31 700 SNC 00071 Pomezia (RM)	01201141007	15 gennaio 2024 12:28:07	Forma singola
4	COSTITUENDO RTI VIVENDA S.P.A. - SICILIANA PASTI SRL - BITTI S.R.L. Via Francesco Antolisei n. 25 00173 Roma	07864721001	15 gennaio 2024 14:04:41	Forma riunita - VIVENDA S.P.A. (Capogruppo) P.I. 07864721001 - BITTI S.R.L. (Mandante) P.I. 01966610816 - SICILIANA PASTI S.R.L. (Mandante) P.I. 01133000818
5	ABATHIA - C.O.T. RISTORAZIONE Corso Vittorio Emanuele n. 138 90036 Misilmeri (PA)	05945600822	15 gennaio 2024 14:20:28	Forma riunita - ABATHIA SOCIETÀ COOPERATIVA (Capogruppo) P.I. 05945600822 - C.O.T. SOC. COOP. (Mandante) P.I. 03401970821



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

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

Durante la verifica della documentazione amministrativa, non sono state riscontrate delle carenze documentali nella partecipazione degli operatori economici verificati.

Pertanto, lo stato della procedura è il seguente:





N.	OPERATORE ECONOMICO	AMMESSO /NON AMMESSO
1	SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	AMMESSO
2	BREAK S.R.L.	VERIFICA IN CORSO
3	INNOVA S.P.A.	VERIFICA IN CORSO
4	COSTITUENDO RTI VIVENDA S.P.A. - SICILIANA PASTI SRL - BITTI S.R.L.	NON VERIFICATO
5	ABATHIA - C.O.T. RISTORAZIONE	NON VERIFICATO

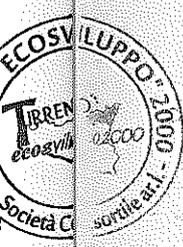
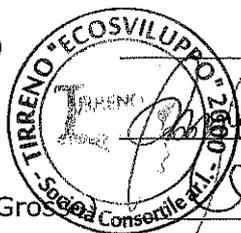
Alle ore 18:45 si chiude la seduta odierna di gara.

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

Il Presidente (Arch. Giuseppe Cotruzzolà)

Il Componente (Dott. Guido Di Blasi)

Il Componente e Segretario (Rag. Maria Gros)



**VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA N. 2**
SEDUTA del 24-01-2024

OGGETTO:	Affidamento del "Servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale, gestione servizio informatico, iscrizione e prenotazione pasti - completamento anno scolastico 2023/2024 e anni scolastici 2024/2025 - 2025/2026". Istituzione Comunale "Marsala Schola - Marsala (TP).
	CIG: A0284B8ABB

Oggi, giorno 24-01-2024 ore 16:10 in Venetico (ME), nella sede di questa Centrale Unica di Committenza, sita in Via Roma N. 7 - Municipio - Venetico (ME), in **pubblica seduta**, innanzi al seggio di gara appositamente costituito con determina del Responsabile di questa Centrale Unica di Committenza, composto dai Signori:

- Arch. Cotruzzolà Giuseppe, Responsabile della C.U.C., in qualità di Presidente;
- Dott. Di Blasi Guido, in qualità di Componente;
- Rag. Grosso Maria, in qualità di Componente e Segretario Verbalizzante;

viene esperita la procedura telematica per la gara in oggetto.

I Partecipanti sono stati invitati alla seduta odierna tramite PEC.

Non sono presenti rappresentanti degli operatori economici partecipanti.

Il Presidente rileva quanto segue:

nella prima seduta di gara del 15/01/2024 il Seggio di gara ha iniziato l'esame della documentazione Amministrativa prodotta dagli operatori economici partecipanti.

Il seggio di gara, nella seduta odierna, continua con la verifica della documentazione amministrativa prodotta dagli operatori economici.

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

N.	OPERATORE ECONOMICO	AMMESSO /NON AMMESSO
1	SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	AMMESSO
2	BREAK S.R.L.	AMMESSO
3	INNOVA S.P.A.	AMMESSO
4	COSTITUENDO RTI VIVENDA S.P.A. - SICILIANA PASTI S.R.L. - BITTI S.R.L. - Capofila: VIVENDA S.P.A.	AMMESSO



5	ABATHIA - C.O.T. RISTORAZIONE - Capofila: ABATHIA SOCIETA' COOPERATIVA	AMMESSO
---	------------------------------------------------------------------------	---------

Alle ore 17:15 si chiude la fase di valutazione della documentazione amministrativa di gara.

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

Il Presidente (Arch. Giuseppe Cotruzzolà)

Il Componente (Dott. Guido Di Blasi)

Il Componente e Segretario (Rag. Maria Grosso)

Giuseppe Cotruzzola
Guido Di Blasi
Maria Grosso



VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA N. 3

SEDUTA del 20-03-2024

OGGETTO:	Affidamento del "Servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale, gestione servizio informatico, iscrizione e prenotazione pasti - completamento anno scolastico 2023/2024 e anni scolastici 2024/2025 - 2025/2026". Istituzione Comunale "Marsala Schola - Marsala (TP).
	CIG: A0284B8ABB

Oggi, giorno 20-03-2024 ore 15:10 in Venetico (ME), nella sede di questa Centrale Unica di Committenza, sita in Via G. Marconi snc Municipio - Venetico (ME), in **seduta riservata**, innanzi alla commissione giudicatrice appositamente costituita con determina del Responsabile di questa Centrale Unica di Committenza, composto dai Signori:

- Arch. Cotruzzola Giuseppe, Responsabile della C.U.C., in qualità di Presidente e verbalizzante;
- Dott.ssa Bueti Domenica, in qualità di Componente, esperto tecnico;
- Dott.ssa Fiorello Nunziata, in qualità di componente, esperto tecnico;

viene esperita la procedura telematica per la gara in oggetto.

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

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

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

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



Sullo stesso tema il Consiglio di Stato, con diverse sentenze (*Cons. Stato, V°, 29/10/2014, 5377 - Cons. Stato, III°, 5/12/2014, 6018*), conferma che, nel caso di procedure telematiche, l'apertura delle buste può avvenire anche in sede riservata.

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

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

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

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

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICO-ORGANIZZATIVA	MAX PUNTI 80
ELEMENTO A. Organizzazione generale del servizio	MAX PUNTI 28
A.1 - Organizzazione del personale Descrizione dell'organizzazione del personale dedicato al servizio di preparazione pasti nelle varie fasi, di somministrazione dei pasti presso le sale mense, trasporto e consegna dei pasti alle scuole dotate solo di sala mensa, comprese le attività di pulizia e sanificazione dei locali. Il progetto dovrà descrivere compiutamente le funzioni assegnate ruoli, responsabilità, qualifiche, il numero degli addetti che la ditta intende impiegare, gli orari giornalieri e settimanali, le modalità di gestione delle sostituzioni del personale per ferie, malattie, infortuni etc. <i>Con riferimento al presente sub criterio la commissione giudicatrice come criterio di valutazione assumerà la completezza dell'organizzazione proposta per tutte le fasi e i processi di cui si compongono i servizi oggetto dell'appalto e l'adeguatezza del rapporto ore/addetti previsto per le attività, preferendo le soluzioni che consentano un'efficace esecuzione dell'appalto.</i>	Max punti 6





<p>A.2 - Progetto tecnico per la gestione del servizio informatizzato e di comunicazione destinato agli utenti e alle loro famiglie (iscrizione utenti, flusso delle informazioni, controllo delle presenze, sistemi di pagamento, garanzie di corretto funzionamento, personale dedicato, informazione sui menù, informazione sulle qualità, caratteristiche e provenienza territoriale delle derrate alimentari utilizzate) ulteriori migliorie rispetto al capitolato art.6.</p> <p>Con riferimento al presente sub criterio la commissione giudicatrice valuterà, con criterio discrezionale, la funzionalità e la semplicità, gli strumenti utilizzati, la chiarezza, l'originalità, la completezza della proposta rispetto al bacino coinvolto, verranno valutate le modalità di consultazione e fruizione delle informazioni, nonché lo sviluppo di sistemi applicativi e interfacce digitali che sappiano favorire la fruizione dei contenuti specifici per le diverse fasce d'utenza.</p>	<p>Max punti 5</p>
<p>A.3 - Piano di formazione ed aggiornamento dei dipendenti</p> <p>Descrizione del programma di formazione/aggiornamento per l'intera durata dell'appalto, riguardante tutto il personale impiegato, comunque nel rispetto della normativa prevista dai CAM (Paragrafo C- lett a) clausole contrattuali - al punto 8 "Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio". Il programma di formazione/ aggiornamento del personale deve garantire la partecipazione ai corsi retribuita e non coincidente con l'orario destinato alla produzione e distribuzione dei pasti - (art.22 capitolato).</p> <p>Con riferimento al presente sub criterio la commissione giudicatrice preferirà (criterio motivazionale) i programmi più vari e completi in relazione a: numero di corsi, argomenti trattati, numero di ore, numero di dipendenti coinvolti, modalità didattica (esplicitare es. lezioni frontali, ecc.).</p>	<p>Max punti 4</p>
<p>A.4 - Iniziative di educazione alimentare rivolte a bambini, famiglie, personale scolastico Saranno valutate l'efficacia, la concretezza e l'idoneità del piano di comunicazione proposto per veicolare - alle differenti fasce d'età di cui è composta l'utenza del servizio - informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.</p>	<p>Max punti 4</p>
<p>A.5 - Monitoraggio del livello di soddisfazione dell'utenza</p> <p>Saranno valutate l'efficacia, la concretezza e l'adeguatezza - anche in relazione alla tipologia di destinatari del monitoraggio - degli strumenti di rilevazione, misurazione e valutazione del livello di soddisfazione dell'utenza, compreso il gradimento delle singole preparazioni, nonché le conseguenti azioni di miglioramento.</p>	<p>Max punti 5</p>
<p>A.6 - Piano di pulizia e sanificazione</p> <p>Descrizione delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, con l'indicazione delle metodologie di lavoro, dei prodotti impiegati, privilegiando l'uso di prodotti ad alta biodegradabilità CAM DM 65/20 (paragrafo C punto 7) - Art. 14 del capitolato</p> <p>Con riferimento al presente sub criterio la commissione giudicatrice preferirà (criterio discrezionale) le operazioni più complete in relazione alle modalità, alle specifiche tecniche pertinenti, ai materiali e prodotti utilizzati.</p>	<p>Max punti 4</p>
<p>ELEMENTO B. Tutela Ambientale</p>	<p>MAX PUNTI 39</p>
<p>B.1 - Fornitura prodotti biologici (100%) da chilometro zero e filiera corta (secondo la definizione dei CAM DM 65/2020).</p>	<p>Max punti 6</p>

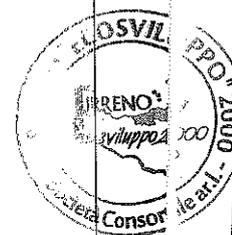
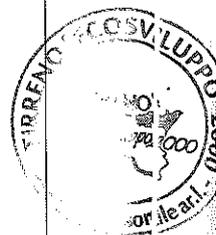
[Handwritten signature]

[Handwritten initials]

[Handwritten initials]



<p>Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta, così come definiti dalla legge n. 61/2022. Il concorrente dichiarerà il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi tra le seguenti categorie, indicando le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% del prodotto in peso), deve essere coerente con il Capitolato tecnico, con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito come di seguito specificato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ortaggi, frutta, legumi, cereali = 1 punto per ogni specie offerta; • pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati = 1 punto per ogni specie offerta. <p>Per la comprova del requisito dovrà essere presentata una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche dei prodotti biologici; elenco dei fornitori)</p>	
<p>B.2 – Fornitura prodotti da agricoltura sociale</p> <p>Per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, saranno attribuiti punti tecnici premianti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il concorrente dichiarerà il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi, indicando le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% in peso del prodotto), deve essere coerente con l'elenco dei prodotti riportati delle derrate alimentari e verifica del Capitolato tecnico, con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p> <p><i>Sarà attribuito 1 punto per ogni prodotto, fino ad un massimo di 3 punti</i></p> <p>Per la comprova del requisito dovrà essere presentata una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche - biologico/convenzionale/difesa integrata volontaria - dei prodotti alimentari; elenco dei fornitori; indicazione delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale); allegare altresì i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.</p>	<p>Max punti 3</p>
<p>B.3 – Fornitura prodotti DOP- IGP</p> <p>Per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, saranno attribuiti punti tecnici premianti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti a marchio DOP e IGP fra quelli di seguito indicati.</p> <p>Il concorrente dichiarerà il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi, indicando la specie e le quantità: La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% in peso del prodotto) deve essere coerente con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p> <p><i>Verranno attribuiti punti 1 per ogni prodotto offerto fino a un massimo di 3</i></p> <p>A) prodotti DOP: B) prodotti IGP:</p> <p>formaggi, ciliegie, arance rosse, fragole, pesche, olio, lenticchie, fagioli, patate di montagna, pomodorini pachino.</p>	<p>Max punti 3</p>





Per la comprova del requisito dovrà essere presentata una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche- dei prodotti alimentari; elenco dei fornitori); allegare altresì i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.

B.4 – Progetto per il recupero e la destinazione di derrate e pietanze non consumate.

Max punti 3

La relazione dovrà descrivere azioni e impegni specifici per la riduzione dei rifiuti alimentari, ciclo di vita dei prodotti e modalità attive di recupero del cibo non consumato in riferimento alla L. n. 166/2016.

Il progetto dovrà:

- individuare gli operatori e le organizzazioni a cui sarà rivolto il servizio descritto, specificando gli aspetti correlati all'utilità sociale del progetto proposto;
- individuare gli strumenti e materiali impiegati nonché il personale impegnato nel servizio in parola;
- descrivere la gestione operativa del recupero dei pasti e/o derrate alimentari non somministrati (pane, frutta, pasti, ecc.) nei plessi fino alla destinazione degli operatori e/o organizzazioni individuate;
- specificare la frequenza o le circostanze nella quale s'intende applicare il servizio descritto di destinazione cibo non somministrato. Art.15 capitolato

Con riferimento al presente criterio di valutazione, la commissione giudicatrice preferirà (criterio motivazionale) i progetti caratterizzati dalla previsione di:

- maggiore riduzione dell'impatto ambientale;
- miglior tempistica di avvio;
- migliore raccordo con gli attori operanti nel territorio provinciale

B.5 - Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.

Max punti 6

Il punteggio verrà attribuito in caso di impegno ad utilizzare esclusivamente mezzi di trasporto aventi una fra le seguenti caratteristiche: trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentato con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).

In sede di offerta il concorrente, qualora offra l'impegno, dovrà anche elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.

Pertanto, verrà assegnato l'intero punteggio nel caso in cui il concorrente dichiari di utilizzare esclusivamente mezzi con le caratteristiche sopra descritte.

Punti 0 nel caso in cui il concorrente dichiari di non offrire detti mezzi.

B.6 – Prevenzione e gestione dei rifiuti

Max punti 4

Il concorrente in coerenza con quanto indicato dai CAM (Paragrafo C – lett. a) clausole contrattuali - al punto 5 "Prevenzione e gestione dei rifiuti") dovrà descrivere gli interventi mirati a ridurre l'impatto ambientale degli imballaggi, diretti e indiretti (sui fornitori), in particolare rispetto all'utilizzo di materiale riciclato o a ridotto impatto ambientale, alla riduzione dei sovra-imballi,...), ai sistemi di monitoraggio, quantificazione e rendicontazione delle azioni di riduzione dei rifiuti e dei risultati



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



raggiunti. - Art.14 capitolato. Con riferimento al presente criterio di valutazione, la commissione giudicatrice valuterà (criterio motivazionale) i programmi, le scelte e le azioni maggiormente significativi sotto il profilo della riduzione dell'impatto ambientale dei rifiuti prodotti.	
B.7 - Conseguimento risparmio energetico Nuove attrezzature che la ditta intenderà mettere a disposizione Le apparecchiature ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n.1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n 1095/2015 sull'ecodesign non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati". Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda in rete; "doppia parete"; possibilità di effettuare prelavaggi integrati; Numero nuove attrezzature offerte (lavastoviglie, frigoriferi):	Max punti 14
<ul style="list-style-type: none"> • 5 apparecchi punti 4 • 10 apparecchi punti 8 • 15 apparecchi punti 12 • 20 apparecchi punti 14 (allegare schede tecniche per tutte le attrezzature proposte)	
Elemento C. MIGLIORAMENTO LOCALI-ARREDI-ATTREZZATURE-IMPIANTI	MAX PUNTI 10
C.1 - Programma di manutenzione dei locali-arredi-attrezzature-impianti	Max punti 7
C.2 - Impegno all'effettuazione di tinteggiature dei locali cucina e refettorio (una volta all'inizio di ogni anno scolastico: - 1 punto per ogni anno scolastico 2023.2024 2024.2025, 2025.2026	Max punti 3
Elemento D. POSSESSO DI CERTIFICAZIONI	MAX PUNTI 3
D.1 – ISO 45001:2018 Salute e sicurezza sul lavoro – Si = 1 punto – No= 0 punti Per la comprova del requisito deve essere presentata copia del certificato.	Punti 0-1
D.2 – ISO 22005:2007 Rintracciabilità filiere agroalimentari – Si = 1 punto – No= 0 punti Per la comprova del requisito deve essere presentata copia del certificato	Punti 0-1
D.3 – SA 8000:2008 Responsabilità sociale – Si = 1 punto – No= 0 punti Per la comprova del requisito deve essere presentata copia del certificato	Punti 0-1



Handwritten signature or initials.



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



Alle ore 18:00 la seduta odierna viene chiusa.

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

Presidente e Verbalizzante (Arch. Giuseppe Cotruzzola) Giuseppe Cotruzzola

Componente (Dott.ssa Domenica Bueti) Domenica Bueti

Componente (Dott.ssa Fiorella Nunziata) Fiorella Nunziata

ECOSVILUPPO 2000
Società Consortile a r.l.

ine

a r.l.
2498
pec.it
.6/7



VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA N. 4

SEDUTA del 27-03-2024

OGGETTO:	Affidamento del "Servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale, gestione servizio informatico, iscrizione e prenotazione pasti - completamento anno scolastico 2023/2024 e anni scolastici 2024/2025 - 2025/2026". Istituzione Comunale "Marsala Schola - Marsala (TP).
	CIG: A0284B8ABB

Oggi, giorno 27-03-2024 ore 15:10 in Venetico (ME), nella sede di questa Centrale Unica di Committenza, sita in Via G. Marconi snc Municipio – Venetico (ME), in **seduta riservata**, innanzi alla commissione giudicatrice appositamente costituita con determina del Responsabile di questa Centrale Unica di Committenza, composto dai Signori:

- Arch. Cotruzzola Giuseppe, Responsabile della C.U.C., in qualità di Presidente e Verbalizzante;
- Dott.ssa Bueti Domenica, in qualità di Componente, esperto tecnico;
- Dott.ssa Fiorello Nunziata, in qualità di componente, esperto tecnico;

Il Presidente fa presente che:

nella seduta di gara del 20/03/2024 la Commissione ha iniziato le operazioni di valutazione delle offerte tecniche prodotte dagli operatori economici.

Nella seduta odierna, la Commissione prosegue le operazioni di valutazione delle offerte tecniche, durante la quale ogni Commissario, dovrà attribuire, per ciascun criterio, il proprio punteggio.

Di seguito i punteggi attribuiti:

1. SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.:

Elemento A. ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO	
A.1 - Organizzazione del personale	6.0000
Descrizione dell'organizzazione del personale dedicato al servizio di preparazione pasti nelle varie fasi, di somministrazione dei pasti presso le sale mense, trasporto e consegna dei pasti alle scuole dotate solo di sala mensa, comprese le attività di pulizia e sanificazione dei locali. Il progetto dovrà descrivere compiutamente le funzioni assegnate ruoli, responsabilità, qualifiche, il numero degli addetti che la ditta intende impiegare, gli	





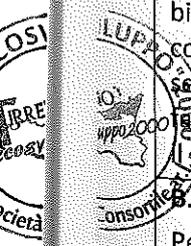


orari giornalieri e settimanali, le modalità di gestione delle sostituzioni del personale per ferie, malattie, infortuni etc..	
A.2 - Progetto tecnico per la gestione del servizio informatizzato e di comunicazione destinato agli utenti e alle loro famiglie (iscrizione utenti, flusso delle informazioni, controllo delle presenze, sistemi di pagamento, garanzie di corretto funzionamento, personale dedicato, informazione sui menù, informazione sulle qualità, caratteristiche e provenienza territoriale delle derrate alimentari utilizzate) ulteriori migliorie rispetto al Capitolato art.6.	5.0000
A.3 - Piano di formazione ed aggiornamento dei dipendenti Descrizione del programma di formazione/aggiornamento per l'intera durata dell'appalto, riguardante tutto il personale impiegato, comunque nel rispetto della normativa prevista dai CAM (Paragrafo C- lett a) clausole contrattuali - al punto 8 "Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio". Il programma di formazione/ aggiornamento del personale deve garantire la partecipazione ai corsi retribuita e non coincidente con l'orario destinato alla produzione e distribuzione dei pasti - (art.22 capitolato).	4.0000
A.4 - Iniziative di educazione alimentare rivolte a bambini, famiglie, personale scolastico. Saranno valutate l'efficacia, la concretezza e l'idoneità del piano di comunicazione proposto per veicolare - alle differenti fasce d'età di cui è composta l'utenza del servizio - informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.	4.0000
A.5 - Monitoraggio del livello di soddisfazione dell'utenza Saranno valutate l'efficacia, la concretezza e l'adeguatezza - anche in relazione alla tipologia di destinatari del monitoraggio - degli strumenti di rilevazione, misurazione e valutazione del livello di soddisfazione dell'utenza, compreso il gradimento delle singole preparazioni, nonché le conseguenti azioni di miglioramento.	5.0000
A.6 - Piano di pulizia e sanificazione Descrizione delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, con l'indicazione delle metodologie di lavoro, dei prodotti impiegati, privilegiando l'uso di prodotti ad alta biodegradabilità CAM DM 65/20 (paragrafo C punto 7) - Art. 14 del capitolato	4.0000
Elemento B. TUTELA AMBIENTALE	
B.1 - Fornitura prodotti biologici (100%) da chilometro zero e filiera corta (secondo la definizione dei CAM DM 65/2020). Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta, così come definiti dalla legge n. 61/2022. Il concorrente dichiarerà il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi tra le seguenti categorie, indicando le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero bisogno della specie indicata (100% del prodotto in peso), deve essere coerente con il Capitolato tecnico, con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.	6.0000
B.2 - Fornitura prodotti da agricoltura sociale Per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, saranno attribuiti punti tecnici premianti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura	3.0000

ey

De

Le





<p>sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il concorrente dichiarerà il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi, indicando le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% in peso del prodotto), deve essere coerente con l'elenco dei prodotti riportati delle derrate alimentari e verifica del Capitolato tecnico, con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p>	
<p>B.3 – Fornitura prodotti DOP- IGP</p> <p>Per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, saranno attribuiti punti tecnici premianti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti a marchio DOP e IGP fra quelli di seguito indicati.</p> <p>Il concorrente dichiarerà il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi, indicando la specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% in peso del prodotto) deve essere coerente con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p>	3.0000
<p>B.4 – Progetto per il recupero e la destinazione di derrate e pietanze non consumate.</p> <p>La relazione dovrà descrivere azioni e impegni specifici per la riduzione dei rifiuti alimentari, ciclo di vita dei prodotti e modalità attive di recupero del cibo non consumato in riferimento alla L. n. 166/2016.</p>	3.0000
<p>B.5 - Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in caso di impegno ad utilizzare esclusivamente mezzi di trasporto aventi una fra le seguenti caratteristiche: trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentato con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).</p> <p>In sede di offerta il concorrente, qualora offra l'impegno, dovrà anche elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.</p>	6.0000
<p>B.6 – Prevenzione e gestione dei rifiuti</p> <p>Il concorrente in coerenza con quanto indicato dai CAM (Paragrafo C – lett. a) clausole contrattuali - al punto 5 "Prevenzione e gestione dei rifiuti") dovrà descrivere gli interventi mirati a ridurre l'impatto ambientale degli imballaggi, diretti e indiretti (sui fornitori), in particolare rispetto all'utilizzo di materiale riciclato o a ridotto impatto ambientale, alla riduzione dei sovra-imballi,...), ai sistemi di monitoraggio, quantificazione e rendicontazione delle azioni di riduzione dei rifiuti e dei risultati raggiunti. - Art.14 capitolato.</p>	4.0000
<p>B.7 - Conseguimento risparmio energetico</p> <p>Nuove attrezzature che la ditta intenderà mettere a disposizione.</p> <p>Le apparecchiature ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n.1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n 1095/2015 sull'ecodesign non possono</p>	14.0000

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]





contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati". Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda in rete; "doppia parete"; possibilità di effettuare prelavaggi integrati;		
Elemento C. MIGLIORAMENTO LOCALI-ARREDI-ATTREZZATURE-IMPIANTI		
C.1 - Programma di manutenzione dei locali-arredi-attrezzature-impianti		7.0000
C.2 - Impegno all'effettuazione di tinteggiature dei locali cucina e refettorio (una volta all'inizio di ogni anno scolastico).		3.0000
Elemento D. POSSESSO DI CERTIFICAZIONI		
D.1 - ISO 45001:2018 Salute e sicurezza sul lavoro		1.0000
D.2 - ISO 22005:2007 Rintracciabilità filiere agroalimentari		1.0000
D.3 - SA 8000:2008 Responsabilità sociale		1.0000
	TOTALE	80.00

2. BREAK S.R.L.:

Elemento A. ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO		
A.1 - Organizzazione del personale		3.0000
Descrizione dell'organizzazione del personale dedicato al servizio di preparazione pasti nelle varie fasi, di somministrazione dei pasti presso le sale mense, trasporto e consegna dei pasti alle scuole dotate solo di sala mensa, comprese le attività di pulizia e sanificazione dei locali. Il progetto dovrà descrivere compiutamente le funzioni assegnate ruoli, responsabilità, qualifiche, il numero degli addetti che la ditta intende impiegare, gli orari giornalieri e settimanali, le modalità di gestione delle sostituzioni del personale per ferie, malattie, infortuni etc..		
A.2 - Progetto tecnico per la gestione del servizio informatizzato e di comunicazione destinato agli utenti e alle loro famiglie (iscrizione utenti, flusso delle informazioni, controllo delle presenze, sistemi di pagamento, garanzie di corretto funzionamento, personale dedicato, informazione sui menù, informazione sulle qualità, caratteristiche e provenienza territoriale delle derrate alimentari utilizzate) ulteriori migliorie rispetto al capitolato art.6.		5.0000
A.3 - Piano di formazione ed aggiornamento dei dipendenti		2.0000
Descrizione del programma di formazione/aggiornamento per l'intera durata dell'appalto, riguardante tutto il personale impiegato, comunque nel rispetto della normativa prevista dai CAM (Paragrafo C- lett a) clausole contrattuali - al punto 8 "Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio". Il programma di formazione/ aggiornamento del personale deve garantire la partecipazione ai corsi retribuita e non coincidente con l'orario destinato alla produzione e distribuzione dei pasti - (art.22 capitolato).		
A.4 - Iniziative di educazione alimentare rivolte a bambini, famiglie, personale scolastico. Saranno valutate l'efficacia, la concretezza e l'idoneità del piano di comunicazione proposto per veicolare - alle differenti fasce d'età di cui è composta		2.0000



<p>l'utenza del servizio - informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.</p>	
<p>A.5 - Monitoraggio del livello di soddisfazione dell'utenza Saranno valutate l'efficacia, la concretezza e l'adeguatezza - anche in relazione alla tipologia di destinatari del monitoraggio - degli strumenti di rilevazione, misurazione e valutazione del livello di soddisfazione dell'utenza, compreso il gradimento delle singole preparazioni, nonché le conseguenti azioni di miglioramento.</p>	2.0000
<p>A.6 - Piano di pulizia e sanificazione Descrizione delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, con l'indicazione delle metodologie di lavoro, dei prodotti impiegati, privilegiando l'uso di prodotti ad alta biodegradabilità CAM DM 65/20 (paragrafo C punto 7) - Art. 14 del capitolato</p>	3.0000
<p>Elemento B. TUTELA AMBIENTALE</p>	
<p>B.1 - Fornitura prodotti biologici (100%) da chilometro zero e filiera corta (secondo la definizione dei CAM DM 65/2020). Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta, così come definiti dalla legge n. 61/2022. Il concorrente dichiarerà il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi tra le seguenti categorie, indicando le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% del prodotto in peso), deve essere coerente con il Capitolato tecnico, con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p>	6.0000
<p>B.2 - Fornitura prodotti da agricoltura sociale Per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, saranno attribuiti punti tecnici premianti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il concorrente dichiarerà il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi, indicando le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% in peso del prodotto), deve essere coerente con l'elenco dei prodotti riportati delle derrate alimentari e verifica del Capitolato tecnico, con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p>	3.0000
<p>B.3 - Fornitura prodotti DOP- IGP Per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, saranno attribuiti punti tecnici premianti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti a marchio DOP e IGP fra quelli di seguito indicati. Il concorrente dichiarerà il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi, indicando la specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% in peso del prodotto) deve essere coerente con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p>	3.0000
<p>B.4 - Progetto per il recupero e la destinazione di derrate e pietanze non consumate. La relazione dovrà descrivere azioni e impegni specifici per la riduzione dei rifiuti alimentari, ciclo di vita dei prodotti e modalità attive di recupero del cibo non consumato</p>	1.0000



in riferimento alla L. n. 166/2016.		
B.5 - Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.		6.0000
<p>punteggio verrà attribuito in caso di impegno ad utilizzare esclusivamente mezzi di trasporto aventi una fra le seguenti caratteristiche: trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentato con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).</p> <p>In sede di offerta il concorrente, qualora offra l'impegno, dovrà anche elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.</p>		
B.6 - Prevenzione e gestione dei rifiuti		2.0000
<p>Il concorrente in coerenza con quanto indicato dai CAM (Paragrafo C - lett. a) clausole contrattuali - al punto 5 "Prevenzione e gestione dei rifiuti") dovrà descrivere gli interventi mirati a ridurre l'impatto ambientale degli imballaggi, diretti e indiretti (sui fornitori), in particolare rispetto all'utilizzo di materiale riciclato o a ridotto impatto ambientale, alla riduzione dei sovra-imballi,...), ai sistemi di monitoraggio, quantificazione e rendicontazione delle azioni di riduzione dei rifiuti e dei risultati raggiunti. - Art.14 capitolato.</p>		
B.7 - Conseguimento risparmio energetico		8.0000
<p>Nuove attrezzature che la ditta intenderà mettere a disposizione.</p> <p>Le apparecchiature ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n.1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n 1095/2015 sull'ecodesign non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati". Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda in rete; "doppia parete"; possibilità di effettuare prelavaggi integrati;</p>		
Elemento C. MIGLIORAMENTO LOCALI-ARREDI-ATTREZZATURE-IMPIANTI		
C.1 - Programma di manutenzione dei locali-arredi-attrezzature-impianti		3.0000
C.2 - Impegno all'effettuazione di tinteggiature dei locali cucina e refettorio (una volta all'inizio di ogni anno scolastico).		3.0000
Elemento D. POSSESSO DI CERTIFICAZIONI		
D.1 - ISO 45001:2018 Salute e sicurezza sul lavoro		1.0000
D.2 - ISO 22005:2007 Rintracciabilità filiere agroalimentari		1.0000
D.3 - SA 8000:2008 Responsabilità sociale		1.0000
TOTALE		55.00



3. INNOVA S.P.A.

Elemento A. ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO	
<p>A.1 - Organizzazione del personale Descrizione dell'organizzazione del personale dedicato al servizio di preparazione pasti nelle varie fasi, di somministrazione dei pasti presso le sale mense, trasporto e consegna dei pasti alle scuole dotate solo di sala mensa, comprese le attività di pulizia e sanificazione dei locali. Il progetto dovrà descrivere compiutamente le funzioni assegnate ruoli, responsabilità, qualifiche, il numero degli addetti che la ditta intende impiegare, gli orari giornalieri e settimanali, le modalità di gestione delle sostituzioni del personale per ferie, malattie, infortuni etc..</p>	2.0000
<p>A.2 - Progetto tecnico per la gestione del servizio informatizzato e di comunicazione destinato agli utenti e alle loro famiglie (iscrizione utenti, flusso delle informazioni, controllo delle presenze, sistemi di pagamento, garanzie di corretto funzionamento, personale dedicato, informazione sui menù, informazione sulle qualità, caratteristiche e provenienza territoriale delle derrate alimentari utilizzate) ulteriori migliorie rispetto al capitolato art.6.</p>	5.0000
<p>A.3 - Piano di formazione ed aggiornamento dei dipendenti Descrizione del programma di formazione/aggiornamento per l'intera durata dell'appalto, riguardante tutto il personale impiegato, comunque nel rispetto della normativa prevista dai CAM (Paragrafo C- lett a) clausole contrattuali - al punto 8 "Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio". Il programma di formazione/ aggiornamento del personale deve garantire la partecipazione ai corsi retribuita e non coincidente con l'orario destinato alla produzione e distribuzione dei pasti - (art.22 capitolato).</p>	3.0000
<p>A.4 - Iniziative di educazione alimentare rivolte a bambini, famiglie, personale scolastico. Saranno valutate l'efficacia, la concretezza e l'idoneità del piano di comunicazione proposto per veicolare - alle differenti fasce d'età di cui è composta l'utenza del servizio - informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.</p>	3.0000
<p>A.5 - Monitoraggio del livello di soddisfazione dell'utenza Saranno valutate l'efficacia, la concretezza e l'adeguatezza - anche in relazione alla tipologia di destinatari del monitoraggio - degli strumenti di rilevazione, misurazione e valutazione del livello di soddisfazione dell'utenza, compreso il gradimento delle singole preparazioni, nonché le conseguenti azioni di miglioramento.</p>	3.0000
<p>A.6 - Piano di pulizia e sanificazione Descrizione delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, con l'indicazione delle metodologie di lavoro, dei prodotti impiegati, privilegiando l'uso di prodotti ad alta biodegradabilità CAM DM 65/20 (paragrafo C punto 7) - Art. 14 del capitolato</p>	2.0000
Elemento B. TUTELA AMBIENTALE	
<p>B.1 - Fornitura prodotti biologici (100%) da chilometro zero e filiera corta (secondo la definizione dei CAM DM 65/2020). Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti</p>	6.0000

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



<p>biologici da chilometro zero e filiera corta, così come definiti dalla legge n. 61/2022. Il concorrente dichiarerà il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi tra le seguenti categorie, indicando le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% del prodotto in peso), deve essere coerente con il Capitolato tecnico, con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p>	
<p>B.2 – Fornitura prodotti da agricoltura sociale</p> <p>Per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, saranno attribuiti punti tecnici premianti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il concorrente dichiarerà il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi, indicando le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% in peso del prodotto), deve essere coerente con l'elenco dei prodotti riportati delle derrate alimentari e verifica del Capitolato tecnico, con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p>	3.0000
<p>B.3 – Fornitura prodotti DOP- IGP</p> <p>Per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, saranno attribuiti punti tecnici premianti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti a marchio DOP e IGP fra quelli di seguito indicati. Il concorrente dichiarerà il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi, indicando la specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% in peso del prodotto) deve essere coerente con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p>	3.0000
<p>B.4 – Progetto per il recupero e la destinazione di derrate e pietanze non consumate.</p> <p>La relazione dovrà descrivere azioni e impegni specifici per la riduzione dei rifiuti alimentari, ciclo di vita dei prodotti e modalità attive di recupero del cibo non consumato in riferimento alla L. n. 166/2016.</p>	2.0000
<p>B.5 - Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in caso di impegno ad utilizzare esclusivamente mezzi di trasporto aventi una fra le seguenti caratteristiche: trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentato con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).</p> <p>In sede di offerta il concorrente, qualora offra l'impegno, dovrà anche elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.</p>	6.0000
<p>B.6 – Prevenzione e gestione dei rifiuti</p> <p>Il concorrente in coerenza con quanto indicato dai CAM (Paragrafo C – lett. a) clausole contrattuali - al punto 5 "Prevenzione e gestione dei rifiuti") dovrà descrivere gli interventi mirati a ridurre l'impatto ambientale degli imballaggi, diretti e indiretti (sui fornitori), in particolare rispetto all'utilizzo di materiale riciclato o a ridotto impatto ambientale, alla riduzione dei sovra-imballi,...), ai sistemi di monitoraggio, quantificazione e rendicontazione delle azioni di riduzione dei rifiuti e dei risultati</p>	3.0000



raggiunti. - Art.14 capitolato.	
B.7 - Conseguimento risparmio energetico Nuove attrezzature che la ditta intenderà mettere a disposizione. Le apparecchiature ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n.1380/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n 1095/2015 sull'ecodesign non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati". Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda in rete; "doppia parete"; possibilità di effettuare prelavaggi integrati;	14.0000
Elemento C. MIGLIORAMENTO LOCALI-ARREDI-ATTREZZATURE-IMPIANTI	
C.1 - Programma di manutenzione dei locali-arredi-attrezzature-impianti	3.0000
C.2 - Impegno all'effettuazione di tinteggiature dei locali cucina e refettorio (una volta all'inizio di ogni anno scolastico).	3.0000
Elemento D. POSSESSO DI CERTIFICAZIONI	
D.1 - ISO 45001:2018 Salute e sicurezza sul lavoro	1.0000
D.2 - ISO 22005:2007 Rintracciabilità filiere agroalimentari	1.0000
D.3 - SA 8000:2008 Responsabilità sociale	1.0000
TOTALE	64.00

4. COSTITUENDO RTI VIVENDA S.P.A. - SICILIANA PASTI S.R.L. - BITTI S.R.L. -

Capofila: VIVENDA S.P.A.

Elemento A. ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO	
A.1 - Organizzazione del personale Descrizione dell'organizzazione del personale dedicato al servizio di preparazione pasti nelle varie fasi, di somministrazione dei pasti presso le sale mense, trasporto e consegna dei pasti alle scuole dotate solo di sala mensa, comprese le attività di pulizia e sanificazione dei locali. Il progetto dovrà descrivere compiutamente le funzioni assegnate ruoli, responsabilità, qualifiche, il numero degli addetti che la ditta intende impiegare, gli orari giornalieri e settimanali, le modalità di gestione delle sostituzioni del personale per ferie, malattie, infortuni etc..	3.0000
A.2 - Progetto tecnico per la gestione del servizio informatizzato e di comunicazione destinato agli utenti e alle loro famiglie (iscrizione utenti, flusso delle informazioni, controllo delle presenze, sistemi di pagamento, garanzie di corretto funzionamento, personale dedicato, informazione sui menù, informazione sulle qualità, caratteristiche e provenienza territoriale delle derrate alimentari utilizzate) ulteriori migliorie rispetto al capitolato art.6.	5.0000



<p>A.3 - Piano di formazione ed aggiornamento dei dipendenti</p> <p>Descrizione del programma di formazione/aggiornamento per l'intera durata dell'appalto, riguardante tutto il personale impiegato, comunque nel rispetto della normativa prevista dai CAM (Paragrafo C- lett a) clausole contrattuali – al punto 8 "Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio". Il programma di formazione/ aggiornamento del personale deve garantire la partecipazione ai corsi retribuita e non coincidente con l'orario destinato alla produzione e distribuzione dei pasti - (art.22 capitolato).</p>	<p>4.0000</p>
<p>A.4 - Iniziative di educazione alimentare rivolte a bambini, famiglie, personale scolastico. Saranno valutate l'efficacia, la concretezza e l'idoneità del piano di comunicazione proposto per veicolare - alle differenti fasce d'età di cui è composta l'utenza del servizio - informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.</p>	<p>3.0000</p>
<p>A.5 - Monitoraggio del livello di soddisfazione dell'utenza</p> <p>Saranno valutate l'efficacia, la concretezza e l'adeguatezza – anche in relazione alla tipologia di destinatari del monitoraggio – degli strumenti di rilevazione, misurazione e valutazione del livello di soddisfazione dell'utenza, compreso il gradimento delle singole preparazioni, nonché le conseguenti azioni di miglioramento.</p>	<p>4.0000</p>
<p>A.6 - Piano di pulizia e sanificazione</p> <p>Descrizione delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, con l'indicazione delle metodologie di lavoro, dei prodotti impiegati, privilegiando l'uso di prodotti ad alta biodegradabilità CAM DM 65/20 (paragrafo C punto 7) - Art. 14 del capitolato</p>	<p>3.0000</p>
<p>Elemento B. TUTELA AMBIENTALE</p>	
<p>B.1 – Fornitura prodotti biologici (100%) da chilometro zero e filiera corta (secondo la definizione dei CAM DM 65/2020).</p> <p>Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta, così come definiti dalla legge n. 61/2022. Il concorrente dichiarerà il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi tra le seguenti categorie, indicando le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% del prodotto in peso), deve essere coerente con il Capitolato tecnico, con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p>	<p>6.0000</p>
<p>B.2 – Fornitura prodotti da agricoltura sociale</p> <p>Per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, saranno attribuiti punti tecnici premianti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il concorrente dichiarerà il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi, indicando le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% in peso del prodotto), deve essere coerente con l'elenco dei prodotti riportati delle derrate alimentari e verifica del Capitolato tecnico, con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p>	<p>3.0000</p>



<p>B.3 – Fornitura prodotti DOP- IGP</p> <p>Per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, saranno attribuiti punti tecnici premianti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti a marchio DOP e IGP fra quelli di seguito indicati.</p> <p>Il concorrente dichiarerà il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi, indicando la specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% in peso del prodotto) deve essere coerente con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p>	3.0000
<p>B.4 – Progetto per il recupero e la destinazione di derrate e pietanze non consumate.</p> <p>La relazione dovrà descrivere azioni e impegni specifici per la riduzione dei rifiuti alimentari, ciclo di vita dei prodotti e modalità attive di recupero del cibo non consumato in riferimento alla L. n. 166/2016.</p>	3.0000
<p>B.5 - Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in caso di impegno ad utilizzare esclusivamente mezzi di trasporto aventi una fra le seguenti caratteristiche: trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentato con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).</p> <p>In sede di offerta il concorrente, qualora offra l'impegno, dovrà anche elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.</p>	6.0000
<p>B.6 – Prevenzione e gestione dei rifiuti</p> <p>Il concorrente in coerenza con quanto indicato dai CAM (Paragrafo C – lett. a) clausole contrattuali - al punto 5 "Prevenzione e gestione dei rifiuti") dovrà descrivere gli interventi mirati a ridurre l'impatto ambientale degli imballaggi, diretti e indiretti (sui fornitori), in particolare rispetto all'utilizzo di materiale riciclato o a ridotto impatto ambientale, alla riduzione dei sovra-imballi,...), ai sistemi di monitoraggio, quantificazione e rendicontazione delle azioni di riduzione dei rifiuti e dei risultati raggiunti. - Art.14 capitolato.</p>	3.0000
<p>B.7 - Conseguimento risparmio energetico</p> <p>Nuove attrezzature che la ditta intenderà mettere a disposizione.</p> <p>Le apparecchiature ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n.1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n 1095/2015 sull'ecodesign non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati". Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda in rete; "doppia parete"; possibilità di effettuare prelavaggi integrati;</p>	14.0000
<p>Elemento C. MIGLIORAMENTO LOCALI-ARREDI-ATTREZZATURE-IMPIANTI</p>	



C.1 - Programma di manutenzione dei locali-arredi-attrezzature-impianti	4.0000
C.2 - Impegno all'effettuazione di tinteggiature dei locali cucina e refettorio (una volta all'inizio di ogni anno scolastico).	3.0000
Elemento D. POSSESSO DI CERTIFICAZIONI	
D.1 - ISO 45001:2018 Salute e sicurezza sul lavoro	1.0000
D.2 - ISO 22005:2007 Rintracciabilità filiere agroalimentari	1.0000
D.3 - SA 8000:2008 Responsabilità sociale	1.0000
TOTALE	70.00

5. ABATHIA - C.O.T. RISTORAZIONE - Capofila: ABATHIA SOCIETA' COOPERATIVA

Elemento A. ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO	
A.1 - Organizzazione del personale Descrizione dell'organizzazione del personale dedicato al servizio di preparazione pasti nelle varie fasi, di somministrazione dei pasti presso le sale mense, trasporto e consegna dei pasti alle scuole dotate solo di sala mensa, comprese le attività di pulizia e sanificazione dei locali. Il progetto dovrà descrivere compiutamente le funzioni assegnate ruoli, responsabilità, qualifiche, il numero degli addetti che la ditta intende impiegare, gli orari giornalieri e settimanali, le modalità di gestione delle sostituzioni del personale per ferie, malattie, infortuni etc..	3.0000
A.2 - Progetto tecnico per la gestione del servizio informatizzato e di comunicazione destinato agli utenti e alle loro famiglie (iscrizione utenti, flusso delle informazioni, controllo delle presenze, sistemi di pagamento, garanzie di corretto funzionamento, personale dedicato, informazione sui menù, informazione sulle qualità, caratteristiche e provenienza territoriale delle derrate alimentari utilizzate) ulteriori migliorie rispetto al capitolato art.6.	5.0000
A.3 - Piano di formazione ed aggiornamento dei dipendenti Descrizione del programma di formazione/aggiornamento per l'intera durata dell'appalto, riguardante tutto il personale impiegato, comunque nel rispetto della normativa prevista dai CAM (Paragrafo C- lett a) clausole contrattuali - al punto 8 "Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio". Il programma di formazione/ aggiornamento del personale deve garantire la partecipazione ai corsi retribuita e non coincidente con l'orario destinato alla produzione e distribuzione dei pasti - (art.22 capitolato).	3.0000
A.4 - Iniziative di educazione alimentare rivolte a bambini, famiglie, personale scolastico. Saranno valutate l'efficacia, la concretezza e l'idoneità del piano di comunicazione proposto per veicolare - alle differenti fasce d'età di cui è composta l'utenza del servizio - informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.	2.0000
A.5 - Monitoraggio del livello di soddisfazione dell'utenza Saranno valutate l'efficacia, la concretezza e l'adeguatezza - anche in relazione alla tipologia di destinatari del monitoraggio - degli strumenti di rilevazione, misurazione e	2.0000



<p>valutazione del livello di soddisfazione dell'utenza, compreso il gradimento delle singole preparazioni, nonché le conseguenti azioni di miglioramento.</p>	
<p>A.6 - Piano di pulizia e sanificazione</p> <p>Descrizione delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, con indicazione delle metodologie di lavoro, dei prodotti impiegati, privilegiando l'uso di prodotti ad alta biodegradabilità CAM DM 65/20 (paragrafo C punto 7) - Art. 14 del capitolato</p>	<p>2.0000</p>
<p>Elemento B. TUTELA AMBIENTALE</p>	
<p>B.1 – Fornitura prodotti biologici (100%) da chilometro zero e filiera corta (secondo la definizione dei CAM DM 65/2020).</p> <p>Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta, così come definiti dalla legge n. 61/2022. Il concorrente dichiarerà il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi tra le seguenti categorie, indicando le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% del prodotto in peso), deve essere coerente con il Capitolato tecnico, con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p>	<p>6.0000</p>
<p>B.2 – Fornitura prodotti da agricoltura sociale</p> <p>Per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, saranno attribuiti punti tecnici premianti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il concorrente dichiarerà il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi, indicando le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% in peso del prodotto), deve essere coerente con l'elenco dei prodotti riportati delle derrate alimentari e verifica del Capitolato tecnico, con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p>	<p>3.0000</p>
<p>B.3 – Fornitura prodotti DOP- IGP</p> <p>Per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, saranno attribuiti punti tecnici premianti al concorrente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti a marchio DOP e IGP fra quelli di seguito indicati. Il concorrente dichiarerà il proprio impegno alla fornitura dei prodotti di cui trattasi, indicando la specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% in peso del prodotto) deve essere coerente con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p>	<p>3.0000</p>
<p>B.4 – Progetto per il recupero e la destinazione di derrate e pietanze non consumate.</p> <p>La relazione dovrà descrivere azioni e impegni specifici per la riduzione dei rifiuti alimentari, ciclo di vita dei prodotti e modalità attive di recupero del cibo non consumato in riferimento alla L. n. 166/2016.</p>	<p>3.0000</p>
<p>B.5 - Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in caso di impegno ad utilizzare esclusivamente mezzi di trasporto aventi una fra le seguenti caratteristiche: trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentato con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta</p>	<p>6.0000</p>



(gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL). In sede di offerta il concorrente, qualora offra l'impegno, dovrà anche elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.	
B.6 - Prevenzione e gestione dei rifiuti Il concorrente in coerenza con quanto indicato dai CAM (Paragrafo C - lett. a) clausole contrattuali - al punto 5 "Prevenzione e gestione dei rifiuti") dovrà descrivere gli interventi mirati a ridurre l'impatto ambientale degli imballaggi, diretti e indiretti (sui fornitori), in particolare rispetto all'utilizzo di materiale riciclato o a ridotto impatto ambientale, alla riduzione dei sovra-imballi,...), ai sistemi di monitoraggio, quantificazione e rendicontazione delle azioni di riduzione dei rifiuti e dei risultati raggiunti. - Art.14 capitolato.	4.0000
B.7 - Conseguimento risparmio energetico Nuove attrezzature che la ditta intenderà mettere a disposizione. Le apparecchiature ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n.1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n 1095/2015 sull'ecodesign non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati". Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda in rete; "doppia parete"; possibilità di effettuare prelavaggi integrati;	14.0000
Elemento C. MIGLIORAMENTO LOCALI-ARREDI-ATTREZZATURE-IMPIANTI	
C.1 - Programma di manutenzione dei locali-arredi-attrezzature-impianti	4.0000
C.2 - Impegno all'effettuazione di tinteggiature dei locali cucina e refettorio (una volta all'inizio di ogni anno scolastico).	3.0000
Elemento D. POSSESSO DI CERTIFICAZIONI	
D.1 - ISO 45001:2018 Salute e sicurezza sul lavoro	1.0000
D.2 - ISO 22005:2007 Rintracciabilità filiere agroalimentari	1.0000
D.3 - SA 8000:2008 Responsabilità sociale	1.0000
TOTALE	66.00

Handwritten signature/initials

Handwritten signature/initials

Handwritten signature/initials

Alle ore 16:35 ultimata la valutazione delle offerte tecniche, la seduta riservata viene chiusa.



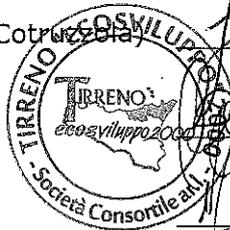


Per quanto sopra è stato redatto il presente verbale che, previa lettura viene sottoscritto come segue:

Il Presidente e Verbalizzante (Arch. Giuseppe Cotroneo)

Il Componente (Dott.ssa Domenica Bueti)

Il Componente (Dott.ssa Fiorello Nunziata)



Giuseppe Cotroneo
Domenica Bueti
Fiorello Nunziata



VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA N. 5

SEDUTA del 27-03-2024

OGGETTO:	Affidamento del "Servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale, gestione servizio informatico, iscrizione e prenotazione pasti - completamento anno scolastico 2023/2024 e anni scolastici 2024/2025 - 2025/2026". Istituzione Comunale "Marsala Schola - Marsala (TP).
	CIG: A0284B8ABB

Oggi, giorno 27-03-2024 ore 16:36 in Venetico (ME), nella sede di questa Centrale Unica di Committenza, sita in Via G. Marconi snc Municipio - Venetico (ME), in **pubblica seduta**, innanzi alla commissione giudicatrice appositamente costituita con determina del Responsabile di questa Centrale Unica di Committenza, composto dai Signori:

- Arch. Cotruzzolà Giuseppe, Responsabile della C.U.C., in qualità di Presidente e Verbalizzante;
- Dott.ssa Bueti Domenica, in qualità di Componente, esperto tecnico;
- Dott.ssa Fiorello Nunziata, in qualità di componente, esperto tecnico;

viene esperita la procedura telematica per la gara in oggetto.

I Partecipanti sono stati invitati alla seduta odierna tramite PEC.

Non sono presenti rappresentanti degli operatori economici partecipanti.

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

N.	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO ASSEGNATO
1	SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	80.00
2	BREAK S.R.L.	55.00
3	INNOVA S.P.A.	64.00
4	COSTITUENDO RTI VIVENDA S.P.A. - SICILIANA PASTI S.R.L. - BITTI S.R.L. - Capofila: VIVENDA S.P.A.	70.00
5	ABATHIA - C.O.T. RISTORAZIONE - Capofila: ABATHIA SOCIETA' COOPERATIVA	66.00



Si passa alle operazioni di valutazione delle offerte economiche.

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

procede quindi alla visualizzazione sulla piattaforma web tirrenoecosviluppo.acquistitelematici.it delle offerte economiche ai fini dell'attribuzione del punteggio come previsto dal disciplinare di gara.

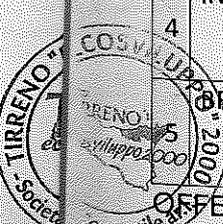
Di seguito vengono riportate le offerte ricevute:

	OPERATORE ECONOMICO	IMPORTO OFFERTA ECONOMICA €	PERCENTUALE RIBASSO
1	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	3.100.635,96 €	- 1.690 %
2	BREAK SRL	3.019.264,37 €	- 4.270 %
3	INNOVA S.P.A.	2.914.553,64 €	- 7.590 %
4	COSTITUENDO RTI VIVENDA S.P.A. - SICILIANA PASTI S.R.L. - BITTI S.R.L. - CAPOFILA: VIVENDA S.P.A.	3.100.635,96 €	- 1.690 %
5	ABATHIA - C.O.T. RISTORAZIONE - CAPOFILA: ABATHIA SOCIETA' COOPERATIVA	3.013.776,52 €	- 4.444 %

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

	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO TOTALE	IMPORTO OFFERTA ECONOMICA €	% RIBASSO
1	SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	80.0000 (80.0000 riparametrato)	18.7997	98.7997	3.100.635,96 €	- 1.690 %
2	COSTITUENDO RTI VIVENDA S.P.A. - SICILIANA PASTI S.R.L. - BITTI S.R.L. - CAPOFILA: VIVENDA S.P.A.	70.0000 (70.0000 riparametrato)	18.7997	88.7997	3.100.635,96 €	- 1.690 %
3	ABATHIA - C.O.T. RISTORAZIONE - CAPOFILA: ABATHIA SOCIETA' COOPERATIVA	66.0000 (66.0000 riparametrato)	19.3415	85.3415	3.013.776,52 €	- 4.444 %
4	INNOVA S.P.A.	64.0000 (64.0000 riparametrato)	20.0000	84.0000	2.914.553,64 €	- 7.590 %
	BREAK S.R.L.	55.0000 (55.0000 riparametrato)	19.3064	74.3064	3.019.264,37 €	- 4.270 %

OFFERTE ANORMALMENTE BASSE – Il D.lgs. 36/2023 non ha codificato una procedura di individuazione delle offerte sospette di anomalia, lasciando ampia libertà e





discrezionalità alla stazione appaltante che potrà valutare la congruità, la serietà, la sostenibilità e la realizzabilità della migliore offerta, che in base a elementi specifici, appaia anormalmente bassa suscitando il sospetto della scarsa serietà dell'offerta medesima e di una possibile non corretta esecuzione della prestazione contrattuale, per il fatto, ad esempio, di non assicurare all'operatore economico un adeguato profitto.

La Commissione, pertanto propone di aggiudicare sotto le riserve di legge, l'affidamento del "Servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale, gestione servizio informatico, iscrizione e prenotazione pasti - completamento anno scolastico 2023/2024 e anni scolastici 2024/2025 - 2025/2026" - *Istituzione Comunale Marsala Schola* - Marsala (TP), all'operatore economico **SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.**, con sede in Viale della Scienza n. 26 - 36100 Lugo di Vicenza (VI), C.F. e P.I. n.: 01617950249, che ha ottenuto un punteggio totale di **98.7997** e ha presentato un ribasso sull'offerta economica del - 1.690 % pari ad un importo offerto di **€ 3.100.635,96**, oltre oneri non soggetti a ribasso pari ad **€ 23.625,00**.

L'importo contrattuale dell'appalto viene così determinato in **€ 3.124.260,96** oltre I.V.A.

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

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

Alle ore 17:30 la gara viene chiusa.

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

Il Presidente e Verbalizzante (Arch. Giuseppe Cotruzzola)

Il Componente (Dott.ssa Domenica Bueti)

Il Componente (Dott.ssa Fiorello Nunziata)

