



OGGETTO: PROCEDURA APERTA ART. 60 DEL D.LGS N 50/2016 PER AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO IL NIDO COMUNALE, LE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI E LE SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI RIVA DEL PO, PERIODO: 2021/2023 – CIG 8495719919.

**VERBALE N. 2
SEDUTE DEL 04/12/2020
effettuate in modo virtuale attraverso la piattaforma SATER**

SEDUTA PUBBLICA DI APERTURA DELLE OFFERTE TECNICHE / SEDUTA RISERVATA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE / SEDUTA PUBBLICA DI APERTURA E VALUTAZIONE DELLE OFFERTE ECONOMICHE

L'anno **Duemilaventi** (2020) il giorno **04** (Quattro) del mese di **Dicembre** alle ore **09:00** si è riunita in modalità virtuale da remoto attraverso il sistema di videoconferenza "Zoom" la Commissione Giudicatrice incaricata di esaminare le offerte dei concorrenti ammessi alla gara in oggetto, nominata con Determinazione della Centrale di Committenza dell'Unione dei Comuni Terre e Fiumi n. 491 del 02/12/2020 e così costituita:

- **Dott. Michele Pollastri**, Capo Settore Servizi Demografici del Comune di Riva del Po, con funzioni di Presidente;
- **Dott.ssa Elisa Tieghi**, del Settore Affari Generali Istituzionali – Servizi Scolastici ed Educativi del Comune di Riva del Po, con funzioni di componente esperto;
- **Rag. Laura Lodi**, del Settore Servizi Scolastici – Socio assistenziali – sport cultura e tempo libero del Comune di Riva del Po, con funzioni di componente esperto;

La Sig.ra Roberta Milani dipendente della CUC dell'Unione dei Comuni Terre e Fiumi svolge la funzione di segretario verbalizzante.

Premesso che:

- il Comune di Riva del Po con la Determinazione a contrarre n. 266 del 05/11/2021 del Responsabile Settore Affari Generali Istituzionali Servizi Scolastici ed Educativi, dava mandato alla Centrale di Committenza dell'Unione dei Comuni Terre e Fiumi per l'espletamento di una procedura di gara ad evidenza pubblica per "l'affidamento del servizio di refezione scolastica (CPV 55524000-9) nel Nido, Scuole dell'infanzia e Scuole primarie del Comune di Riva del Po - per il periodo 01/01/2021-31/08/2023 - mediante procedura aperta: approvazione relazione tecnica, capitolato e allegati tecnici - CIG: 8495719919".



- la Centrale di Committenza dell'Unione dei Comuni Terre e Fiumi con Determinazione n. 466 del 11/11/2020 indicava la procedura di gara aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016;
- alla predetta procedura si dava idonea pubblicità nel rispetto delle modalità e dei termini stabiliti dalla vigente normativa (G.U.R.I. serie speciale Contratti, all'Albo pretorio on-line e sezione Amministrazione Trasparente – Bandi di gara e contratti dell'Unione Terre e Fiumi, sul sito della Regione Emilia Romagna SITAR e sulla piattaforma SATER di Intercenter nella sezione bandi e avvisi altri Enti);

Premesso che il disciplinare di gara:

- stima l'importo dell'appalto triennale in complessivi €. 467.400,00 di cui €. 466.800,00 a base di gara soggetti a ribasso ed €. 600,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (senza proroga e rinnovi);
- stabilisce che l'affidamento avverrà mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del D.Lgs. 50/2016;
- stabilisce che la procedura di gara, e le relative sedute pubbliche alle quali potrà partecipare ogni ditta concorrente collegandosi da remoto a Sistema, verranno gestite in modalità telematica ai sensi dell'art. 58 del D.Lgs. 50/2016, avvalendosi del sistema degli acquisiti telematici dell'Emilia Romagna – piattaforma SATER disponibile all'indirizzo <http://intercenter.regione.emiliaromagna.it/>;
- fissava la scadenza per la presentazione delle offerte alle ore **9.00** del giorno **30/11/2020** (termine perentorio)

Premesso che il Presidente del Seggio di gara, con il verbale n. 1 del **30/11/2020** che si intende integralmente richiamato:

- dava atto che entro il termine perentorio fissato per la presentazione delle offerte risultavano pervenute all'interno della piattaforma telematica le offerte di seguito riportate in base all'ordine di arrivo:

Operatore economico	Identificativo Offerta
COOPERATIVA "CIRFOOD S.C."	PI325100-20 27/11/2020 ore 12:31
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	PI325331-20 27/11/2020 ore 13:58



- procedeva con l'apertura delle buste amministrative pervenute dando così inizio alla fase di disamina e valutazione del contenuto delle stesse al fine di verificare la regolarità e la completezza della documentazione presentata rispetto a quanto prescritto dal Disciplinare di gara;
- procedeva con l'ammissione alla successiva fase di gara i seguenti Operatori Economici riscontrando il contenuto delle relative buste amministrative conformi alle prescrizioni del disciplinare di gara:
 - **COOPERATIVA "CIRFOOD S.C."** – C.F. 00464110352 e P.IVA 00464110352, con sede a Reggio Emilia in Via Nobel n. 19;
 - **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** – C.F. 01617950249 e P.IVA 01617950249, con sede a Vicenza in Viale della Scienza n. 26;

Richiamata:

- la Determinazione della Centrale di Committenza dell'Unione dei Comuni Terre e Fiumi n. 492 del 02/12/2020 con la quale si prendeva atto della seduta svoltasi in data 30/11/2020 e, conseguentemente, si procedeva all'ammissione per il prosieguo della gara dei concorrenti sopra elencati;

Tutto ciò premesso e richiamato:

Il Presidente della Commissione Giudicatrice, constatata la regolare costituzione della medesima, alle ore **09:25** dichiara aperta la seduta pubblica attivando contestualmente anche la seduta virtuale tramite la piattaforma SATER, alla quale ciascun concorrente potrà partecipare collegandosi da remoto al Sistema tramite la propria postazione informatica.

Il Presidente della Commissione, dando atto che la fase di valutazione delle buste amministrative è terminata, procede a sbloccare all'interno della piattaforma telematica SATER le "buste tecniche" presentate da ciascun concorrente risultato ammesso a detta fase di gara, fermo restando che l'apertura delle buste virtuali in seduta pubblica è finalizzata a verificare la presenza, in ciascuna busta, della documentazione richiesta all'articolo 13, punto B) "Offerta Tecnica" del disciplinare di gara, mentre l'esame dei contenuti, la valutazione e l'attribuzione dei punteggi a ciascuna offerta tecnica sarà effettuata successivamente dalla Commissione Giudicatrice nell'ambito di una o più sedute riservate.

Si riscontrano pervenute all'interno della piattaforma SATER le seguenti offerte tecniche:

Operatore economico	Identificativo Offerta
COOPERATIVA "CIRFOOD S.C."	PI325100-20 27/11/2020 ore 12:31
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	PI325331-20 27/11/2020 ore 13:58



La Commissione Giudicatrice procede quindi all'apertura delle offerte tecniche pervenute e, riscontrando le stesse **conformi** rispetto a quanto richiesto dal disciplinare di gara, procede con l'ammissione dei concorrenti alla successiva fase di gara.

Il Presidente della Commissione alle ore **09:37** dichiara conclusa la presente seduta pubblica di gara, effettuata anche tramite piattaforma SATER, e comunica agli Operatori Economici, sempre attraverso il portale SATER, che la seduta pubblica di apertura delle buste tecniche è ultimata e che la Commissione procederà ora in seduta riservata con la fase di valutazione delle offerte tecniche ammesse.

SEDUTA RISERVATA – VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

Il Presidente della Commissione Giudicatrice constata la regolare costituzione della medesima e alle ore **09:39** dichiara aperta la seduta riservata per la valutazione da parte della Commissione Giudicatrice delle offerte tecniche ammesse.

La Commissione, presa visione dei documenti di gara, degli elementi e criteri di valutazione delle offerte, nonché delle modalità di attribuzione dei punteggi previsti dal disciplinare di gara, procede a dare inizio alla seduta riservata di valutazione delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici dando lettura di tutta la documentazione pervenuta ed esprimendo il proprio giudizio tecnico mediante assegnazione, per ogni criterio valutato, di un coefficiente compreso da 0,0 a 1,00 sulla base della seguente corrispondenza:

OTTIMO	1	I contenuti dell'offerta risultano ben strutturati sviluppati in modo chiaro e preciso, con diversi elementi di approfondimento
DISTINTO	0,75	I contenuti dell'offerta sono strutturati e portano alcuni elementi di approfondimento
BUONO	0,5	I contenuti dell'offerta sono adeguanti ma senza particolari approfondimenti
DISCRETO	0,25	I contenuti dell'offerta sono accettabili ma non troppo strutturati nè approfonditi
SUFFICIENTE	0	I contenuti dell'offerta risultano mediocri e soddisfano appena i livelli minimi richiesti

Il Presidente della Commissione Giudicatrice da atto che le risultanze del giudizio tecnico espresso dalla Commissione sono le seguenti:



OPERATORE ECONOMICO COOPERATIVA "CIRFOOD S.C."					
PARAMETRI	Motivazione	Giudizio tecnico	Punt max sub-criterio	Giudizio tecnico complessivo	Punteggio riparametr. per criterio 1° rescaling

1	QUALITA' DEL SERVIZIO					
1.1	Piano per la risoluzione delle emergenze per mancata consegna derrate o impossibilità di produzione dei pasti presso il centro di cottura di riferimento e conseguente individuazione della disponibilità di un secondo centro di cottura che possa sopperire agli imprevisti, fermo restando quanto previsto all'art. 8 del CsA "gestione emergenze"	Contenuti articolati. Gestione emergenza ampia dettagliata e ben strutturata. Alcuni elementi degni di nota: 3 centri cottura, ampia dotazione organica.	0,750	5,00	3,75	5,00
1.2	Procedura di gestione delle non conformità segnalate dal Committente		0,666	5,00	3,33	3,64
1.3	Programma delle verifiche analitiche che si intendono effettuare in ottemperanza a quanto richiesto all'art. 14 del CsA (Controlli sul servizio a carico della Ditta)		0,917	3,00	2,75	3,00

TOTALE CRITERIO 1 **13,00** **9,83** **11,64**

2	ORGANICO A DISPOSIZIONE E PROFESSIONALITA'					
2.1	Organigramma e modello organizzativo: complesso di risorse umane che la ditta intende destinare alla gestione del servizio oggetto dell'appalto e relative professionalità (dietisti, cuochi, addetti ai terminali di distribuzione e sporzionamento, controllo qualità, addetti alla gestione del servizio, esperti celiachia, ecc.);	Buon organigramma, ben presentato e articolato. Degno di nota il percorso formativo e di tutoring.	0,750	4,00	3,00	4,00
2.2	Con riguardo al complesso di risorse umane (dietisti, cuochi, addetti ai terminali di distribuzione, ecc...) che la ditta intende destinare al servizio in oggetto, verrà valutato il programma di formazione annuale aggiuntivo rispetto a quanto già previsto dalla LR n. 11/2003 e dalla determinazione n° 16963 del 29/12/2011.		0,750	3,00	2,25	3,00

TOTALE CRITERIO 2 **7,00** **5,25** **7,00**



OPERATORE ECONOMICO COOPERATIVA "CIRFOOD S.C."					
PARAMETRI	Motivazione	Giudizio tecnico	Punt max sub-criterio	Giudizio tecnico complessivo	Punteggio riparametr. per criterio 1° rescaling

3 MISURE PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE E OPERARE IN UN'OTTICA DI SOSTENIBILITA'						
3.1	Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per la consegna dei pasti. L'aggiudicatario deve preferibilmente utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, quali: Veicoli almeno euro 5; Veicoli elettrici; Vetture ibride	Ottimo progetto di riduzione impatto ambientale con molteplici spunti di interesse. Particolarmente apprezzate le caraffe colorate e accattivanti per gli alunni.	1,000	4,00	4,00	4,00
3.2	Progetto per l'utilizzo dell'acqua di rete nelle scuole interessate dal servizio: aspetti tecnici e organizzativi per monitorare la qualità dell'acqua e la somministrazione di acqua in bottiglia.		0,917	7,00	6,42	7,00
3.3	Progetto prevenzione produzione rifiuti con particolare riferimento all'utilizzo di materiali riutilizzabili e azioni di riciclaggio e compostaggio.		0,750	5,00	3,75	3,75
3.4	Proposte per la gestione informatizzata e la riduzione dell'impatto cartaceo nella gestione del servizio		1,000	4,00	4,00	4,00

TOTALE CRITERIO 3 **20,00 18,17 18,75**

4 QUALIFICAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI						
4.1	Ampliamento della gamma dei prodotti biologici, rispetto quanto previsto nel capitolato speciale d'appalto art. 6 (Caratteristiche qualitative dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti) in funzione dell'accreditamento quale mensa biologica ai sensi del D. M. 14771/2017	Contenuti strutturati e alcuni elementi di approfondimento	0,583	6,00	3,50	4,20
4.2	Offerta di prodotti DOP, IGP, STG, tradizionali, così come definiti all'art. 6, aggiuntivi rispetto a quelli già previsti dal capitolato speciale d'appalto.		0,500	6,00	3,00	4,00
4.3	Prodotti bio e non bio provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla Legge 18 agosto 2015 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.		1,000	5,00	5,00	5,00
4.4	Tipologie di derrate alimentari a filiera corta fornite direttamente ed esclusivamente da aziende produttrici presso il centro cottura in un raggio kilometrario non superiore a 200 Km.		1,000	3,00	3,00	3,00

TOTALE CRITERIO 4 **20,00 14,50 16,20**



OPERATORE ECONOMICO COOPERATIVA "CIRFOOD S.C."					
PARAMETRI	Motivazione	Giudizio tecnico	Punt max sub-criterio	Giudizio tecnico complessivo	Punteggio riparametr. per criterio 1° rescaling

5	OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO PROPOSTI DALLA DITTA					
5.1	Fornitura per anno scolastico di un numero di pasti gratuiti, destinati agli alunni segnalati dai servizi sociali o dalla Giunta	Ottima progettazione di abbellimento refettori e attività volta all'educazione alimentare.	1,000	6,00	6,00	6,00
5.2	Progetto per migliorare la qualità/presentazione dei pasti somministrati e le caratteristiche di convivialità delle mense scolastiche, nonché l'accoglienza nei locali adibiti a refettorio.		0,834	5,00	4,17	4,55
5.3	Progetto, valevole per la durata dell'appalto, di educazione alimentare rivolto agli alunni, alle famiglie, ai docenti ed al personale, da realizzarsi a cura e spese della ditta, con l'ausilio di esperti del settore e nutrizionisti. Resta inteso che detti progetti andranno concordati con i Dirigenti Scolastici e condivisi con l'Amministrazione comunale all'inizio di ogni anno scolastico		1,000	5,00	5,00	5,00
5.4	Progetto contenente proposte migliorative dei refettori		1,000	4,00	4,00	4,00

TOTALE CRITERIO 5 20,00 19,17 19,55

TOTALE COMPLESSIVO **66,92** **73,14**

[Handwritten signatures and initials]



OPERATORE ECONOMICO SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA					
PARAMETRI	Motivazione	Giudizio tecnico	Punt max sub-criterio	Giudizio tecnico complessivo	Punteggio riparametr. per criterio 1° rescaling

1	QUALITA' DEL SERVIZIO					
1.1	Piano per la risoluzione delle emergenze per mancata consegna derrate o impossibilità di produzione dei pasti presso il centro di cottura di riferimento e conseguente individuazione della disponibilità di un secondo centro di cottura che possa sopperire agli imprevisti, fermo restando quanto previsto all'art. 8 del CsA "gestione emergenze"	Contenuti articolati. Gestione emergenze ampia e dettagliata e ben strutturata. Alcuni criteri degni di nota.	0,666	5,00	3,33	4,44
1.2	Procedura di gestione delle non conformità segnalate dal Committente		0,916	5,00	4,58	5,00
1.3	Programma delle verifiche analitiche che si intendono effettuare in ottemperanza a quanto richiesto all'art. 14 del CsA (Controlli sul servizio a carico della Ditta)		0,667	3,00	2,00	2,18

TOTALE CRITERIO 1 **13,00** **9,91** **11,64**

2	ORGANICO A DISPOSIZIONE E PROFESSIONALITA'					
2.1	Organigramma e modello organizzativo: complesso di risorse umane che la ditta intende destinare alla gestione del servizio oggetto dell'appalto e relative professionalità (dietisti, cuochi, addetti ai terminali di distribuzione e sporzionamento, controllo qualità, addetti alla gestione del servizio, esperti celiachia, ecc.);	Buon organigramma, ben presentato e articolato. Degno di nota il piano corsi e aggiornamenti.	0,750	4,00	3,00	4,00
2.2	Con riguardo al complesso di risorse umane (dietisti, cuochi, addetti ai terminali di distribuzione, ecc...) che la ditta intende destinare al servizio in oggetto, verrà valutato il programma di formazione annuale aggiuntivo rispetto a quanto già previsto dalla LR n. 11/2003 e dalla determinazione n° 16963 del 29/12/2011.		0,667	3,00	2,00	2,67

TOTALE CRITERIO 2 **7,00** **5,00** **6,67**



OPERATORE ECONOMICO SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA					
PARAMETRI	Motivazione	Giudizio tecnico	Punt max sub-criterio	Giudizio tecnico complessivo	Punteggio riparametr. per criterio 1° rescoring

3 MISURE PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE E OPERARE IN UN'OTTICA DI SOSTENIBILITA'						
3.1	Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per la consegna dei pasti. L'aggiudicatario deve preferibilmente utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, quali: Veicoli almeno euro 5; Veicoli elettrici; Vetture ibride	Ottimo progetto di riduzione con molti spunti interessanti. Apprezzato il piano "plastic free".	1,000	4,00	4,00	4,00
3.2	Progetto per l'utilizzo dell'acqua di rete nelle scuole interessate dal servizio: aspetti tecnici e organizzativi per monitorare la qualità dell'acqua e la somministrazione di acqua in bottiglia.		0,750	7,00	5,25	5,73
3.3	Progetto prevenzione produzione rifiuti con particolare riferimento all'utilizzo di materiali riutilizzabili e azioni di riciclaggio e compostaggio.		1,000	5,00	5,00	5,00
3.4	Proposte per la gestione informatizzata e la riduzione dell'impatto cartaceo nella gestione del servizio		1,000	4,00	4,00	4,00

TOTALE CRITERIO 3 **20,00 18,25 18,73**

4 QUALIFICAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI						
4.1	Ampliamento della gamma dei prodotti biologici, rispetto quanto previsto nel capitolato speciale d'appalto art. 6 (Caratteristiche qualitative dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti) in funzione dell'accreditamento quale mensa biologica ai sensi del D. M. 14771/2017	Qualità e varietà vasta, articolata e ottimamente illustrata.	0,833	6,00	5,00	6,00
4.2	Offerta di prodotti DOP, IGP, STG, tradizionali, così come definiti all'art. 6, aggiuntivi rispetto a quelli già previsti dal capitolato speciale d'appalto.		0,750	6,00	4,50	6,00
4.3	Prodotti bio e non bio provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla Legge 18 agosto 2015 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.		1,000	5,00	5,00	5,00
4.4	Tipologie di derrate alimentari a filiera corta fornite direttamente ed esclusivamente da aziende produttrici presso il centro cottura in un raggio kilometrario non superiore a 200 Km.		1,000	3,00	3,00	3,00

TOTALE CRITERIO 4 **20,00 17,50 20,00**



OPERATORE ECONOMICO SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA					
PARAMETRI	Motivazione	Giudizio tecnico	Punt max sub-criterio	Giudizio tecnico complessivo	Punteggio riparametr. per criterio 1° rescaling

5		OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO PROPOSTI DALLA DITTA					
5.1		Fornitura per anno scolastico di un numero di pasti gratuiti, destinati agli alunni segnalati dai servizi sociali o dalla Giunta		1,000	6,00	6,00	6,00
5.2		Progetto per migliorare la qualità/presentazione dei pasti somministrati e le caratteristiche di convivialità delle mense scolastiche, nonché l'accoglienza nei locali adibiti a refettorio.	Ottima progettazione estetica dei refettori e iniziative pro educazione alimentare.	0,916	5,00	4,58	5,00
5.3		Progetto, valevole per la durata dell'appalto, di educazione alimentare rivolto agli alunni, alle famiglie, ai docenti ed al personale, da realizzarsi a cura e spese della ditta, con l'ausilio di esperti del settore e nutrizionisti. Resta inteso che detti progetti andranno concordati con i Dirigenti Scolastici e condivisi con l'Amministrazione comunale all'inizio di ogni anno scolastico		0,750	5,00	3,75	3,75
5.4		Progetto contenente proposte migliorative dei refettori		1,000	4,00	4,00	4,00

TOTALE CRITERIO 5 20,00 18,33 18,75

TOTALE COMPLESSIVO **68,99** **75,79**

Reg
[Signature]
[Signature]



Poiché il Disciplinare di gara prevede la suddivisione del punteggio massimo attribuibile come segue:

- offerta tecnica: 80/100 (con soglia di sbarramento pari o superiore a punti 50/80);
- offerta economica: 20/100;

al termine del calcolo di riparametrazione effettuato in applicazione dei criteri contenuti nel disciplinare di gara la Commissione Giudicatrice prende atto dell'attribuzione dei seguenti punteggi:

Operatore Economico	Giudizio tecnico	Punteggio riparametrato per criterio (1° rescaling)	Punteggio riparametrato (2° rescaling)
COOPERATIVA "CIRFOOD S.C."	66,92	73,14	77,20
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	68,99	75,79	80,00

Si segnala una lieve discrepanza tra il punteggio tecnico risultante in piattaforma SATER e quello indicato nelle suddette tabelle in quanto per mero errore materiale sulla piattaforma non era stata impostata la riparametrazione criterio per criterio che dunque non è stata effettuata in automatico dalla piattaforma stessa.

Il Presidente della Commissione alle ore **16:53** dichiara conclusa la presente seduta di gara riservata; la Commissione procederà ora in seduta pubblica con la fase di valutazione delle offerte economiche.

.....

SEDUTA PUBBLICA – VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA

Il Presidente della Commissione Giudicatrice constata la regolare costituzione della medesima e alle ore **16:54** dichiara aperta la seduta pubblica attivando contestualmente anche la seduta virtuale tramite la piattaforma SATER, alla quale i concorrenti potranno partecipare collegandosi da remoto al Sistema tramite la propria postazione informatica visualizzando così il punteggio complessivamente ottenuto in sede di valutazione dell'offerta tecnica.

Il Presidente della Commissione:

- procede quindi a sbloccare all'interno della piattaforma telematica SATER le buste virtuali "Offerta Economica" presentate dai concorrenti risultati ammessi a tale fase di gara;



- procede a riscontrare che le offerte economiche presentate contengono la documentazione prescritta all'art. 13, lettera C) "Documentazione Economica" del disciplinare di gara ed in particolare:
 - il ribasso percentuale offerto
 - l'indicazione del valore complessivo offerto
 - l'indicazione degli oneri aziendali per la sicurezza
 - la stima del costo della manodopera;
- procede quindi con la lettura delle stesse prendendo atto di quanto segue:

Operatore Economico	Offerte presentate		
	Criterio di valutazione: offerta economicamente più vantaggiosa		
	Importo a base di gara	Ribasso percentuale	Importo offerto /
COOPERATIVA "CIRFOOD S.C."	€ 466.800,00	0,96%	€. 462.318,72

Operatore Economico	Offerte presentate		
	Criterio di valutazione: offerta economicamente più vantaggiosa		
	Importo a base di gara	Ribasso percentuale	Importo offerto /
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	€ 466.800,00	4,80%	€. 444.393,60

A seguito dell'applicazione della formula matematica contenuta nel disciplinare di gara il punteggio economico attribuito dalla piattaforma telematica SATER risulta il seguente:

Operatore Economico	Ribasso percentuale offerto	Punteggio economico attribuito
COOPERATIVA "CIRFOOD S.C."	0,96%	8,94
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	4,80%	20,00

La Commissione Giudicatrice, sulla base dei punteggi complessivamente ottenuti dai concorrenti, prende quindi atto della seguente graduatoria di gara:



Operatore Economico	Graduatoria Offerta Economicamente più vantaggiosa			
		Punteggio tecnico	Punteggio economico	Punteggio totale
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	I Classificato	80,00	20,00	100,00
COOPERATIVA "CIRFOOD S.C."	II Classificato	77,20	8,94	86,14

In base alle risultanze della procedura di gara si dà inoltre atto che trattandosi di un numero di offerte inferiore a 3 non trova applicazione, ai sensi dell'art. 97 co 3 del D.Lgs 50/2016, l'effettuazione del "calcolo" inerente l'automatico assoggettamento alla verifica di congruità per le offerte che hanno ottenuto sia nella componente tecnica che nella componente economica un punteggio non inferiore ai 4/5 del punteggio max rispettivamente assegnabile, fermo restando comunque la facoltà in capo al RUP di procedere a verifica ex co 6 ultimo periodo del citato art 97.

Il Presidente della Commissione alle ore **17:22** dichiara conclusa la presente seduta pubblica di gara, effettuata anche tramite piattaforma SATER.

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

Il Presidente della Commissione di Gara:

Dott. Michele Pollastri 

Il componente esperto:

Dott.ssa Elisa Tieghi 

Il componente esperto:

Rag. Laura Lodi 

Il Segretario Verbalizzante

Sig.ra Roberta Milani 