



**ALTA VALLE DEL METAURO  
UNIONE MONTANA  
AMBITO "2A"**

**DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE  
AREA TECNICA – MANUTENTIVA**

Numero 125 Del 20-04-2017

Reg. generale 350

**Oggetto: Comune di Fermignano - GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, NIDO D'INFANZIA E STRUTTURA INTEGRATA LA CASA DEL SOLE PER IL BIENNIO 01/07/2017 - 30/06/2019  
Approvazione verbale di gara del 20/04/2017 - e aggiudicazione provvisoria alla Ditta CIMAS s.r.l. di Urbania.**

**IL DIRIGENTE**

VISTO il D. Lgs. 267/2000 e il vigente Statuto della Unione Montana;  
VISTA la delibera di Giunta n°2 del 17/01/2015;  
VISTO l'art. 20 del Regolamento sull'ordinamento Uffici e Servizi;  
VISTO l'art.3 del vigente Regolamento di Contabilità;  
VISTA la Legge Regione Marche n°35 del 11/11/2013 e ss.mm.ii.;  
VISTA la deliberazione, immediatamente eseguibile, con la quale è stato approvato il PEG dell'esercizio corrente, assegnando al Sottoscritto la gestione dei fondi di competenza iscritti al Bilancio;  
VISTA la determinazione del Segretario Generale con la quale sono state delegate alcune funzioni ai Funzionari Responsabili dei Servizi;  
VISTO l'allegato documento istruttorio relativo all'oggetto, predisposto da DINI RENATO;  
RITENUTO di dover provvedere in merito, approvando integralmente quanto proposto nel documento istruttorio sopraccitato;

**DETERMINA**

1-Di approvare integralmente quanto proposto nel documento istruttorio allegato alla presente;  
2-Di nominare responsabile del procedimento il Sig. DINI RENATO al quale viene inviata copia del presente atto per le relative procedure attuative;  
3-Di inviare il presente atto all'Ufficio Ragioneria per quanto di competenza ed all'Ufficio Segreteria per la raccolta ufficiale degli Atti.

**IL DIRIGENTE  
MASSI ELVIO**

---

**ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE**

Della suesposta determinazione viene iniziata oggi la pubblicazione all'Albo Web nel sito istituzionale della Unione Montana, per 15 giorni consecutivi dal 20-04-17 al 05-05-17 al n°435, ai sensi dell'art.124, comma 1°, della Legge n°267/2000 e dell'art.32, comma 1°, della Legge n°69/2009.

Lì 20-04-17

**IL DIRIGENTE  
MASSI ELVIO**

UNIONE MONTANA ALTA VALLE DEL METAURO  
URBANIA

Documento Istruttorio

Oggetto: Comune di Fermignano - GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, NIDO D'INFANZIA E STRUTTURA INTEGRATA LA CASA DEL SOLE PER IL BIENNIO 01/07/2017 - 30/06/2019 – Approvazione verbale di gara del 20/04/2017 - e aggiudicazione provvisoria alla Ditta CIMAS s.r.l. di Urbania.

Ufficio Tecnico

VISTA la Convenzione stipulata tra l'Unione Montana Alta Valle del Metauro e il Comune di Fermignano per il conferimento delle funzioni di Centrale Unica di Committenza (C.U.C.) ai sensi e per gli effetti dell'art. 37, comma 4 lettera b) del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016;

VISTA la deliberazione di Giunta Comunale n. 31 del 28/02/2017 con la quale sono state approvate le linee di indirizzo e i criteri per l'avvio della procedura di gara d'appalto per la gestione del servizio di ristorazione scolastica, nido d'infanzia e struttura integrata "La casa del sole" per il biennio 01/07/2017 - 30/06/2019;

VISTA la Determina a contrarre del Responsabile del Settore 4 Settore Servizi Sociali del Comune di Fermignano n. 180 Reg. Gen. del 02/03/2017 con la quale si è deciso:

- 1) di approvare la narrativa che precede e che qui si intende come integralmente riportata;
- 2) di approvare il Capitolato d'Appalto, che rappresenta l'allegato "A" del presente atto, formandone parte integrante e sostanziale, nel quale sono dettagliatamente definiti i vari aspetti del servizio di ristorazione scolastica, nido d'infanzia, preparazione pasti struttura integrata "La Casa del Sole".;
- 3) di stabilire che all'affidamento del servizio di cui al presente provvedimento si procede mediante procedura aperta da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo i criteri approvati con il presente provvedimento, precisando che i concorrenti potranno partecipare alla gara, e restare aggiudicatari, purché in possesso dei requisiti di selezione necessari;
- 4) di adottare le seguenti forme di pubblicità della gara:
  - Profilo di committente del Comune di Fermignano: [www.comune.fermignano.ps.it](http://www.comune.fermignano.ps.it);
  - Profilo della stazione unica appaltante presso l'Unione Montana Alta Valle del Metauro di Urbania;
- 5) di stabilire che i requisiti di selezione di cui all'art. 83 del D.Lgs. 50/2016 necessari per partecipare alla gara siano quelli indicati nell'allegato "5" al presente provvedimento;
- 6) di stabilire che i criteri di aggiudicazione di cui all'art. 95 del D.Lgs. 50/2016 in base ai quali verranno valutate le offerte, la cui ponderazione è ritenuta idonea all'individuazione della migliore offerta, siano quelli indicati nell'allegato "6" al presente provvedimento;
- 7) di stabilire che l'affidamento dei servizi in oggetto avrà durata di due (n.2) anni con scadenza il 30 giugno 2019, con esclusione della possibilità di proroga;
- 8) di stabilire altresì che la decorrenza del nuovo affidamento, per il rispetto dei tempi tecnici legati allo svolgimento della gara e delle verifiche dei requisiti dei concorrenti, potrebbe essere, ai sensi di legge, posticipata fino a un massimo di due mesi, con apposito provvedimento del Responsabile di Settore;
- 9) di dare atto che l'importo complessivo a base d'asta, considerando oneri per la sicurezza e tutte quante le opzioni previste nel capitolato d'appalto che l'Amministrazione Comunale ha facoltà di attivare durante l'esecuzione del contratto, è determinato in complessivi Euro € 528.000,00 (I.V.A. esclusa);
- 10) di prenotare gli impegni di spesa per l'esecuzione dell'appalto sugli appositi capitoli del bilancio pluriennale 2017/2019 per le somme di seguito indicate, a valere sugli esercizi:
  - €. 105.600,00 del bilancio di previsione 2017
  - €. 264.000,00 del bilancio pluriennale 2018
  - €. 158.400,00 del bilancio pluriennale 2019

11) di impegnare la spesa pari ad €. 375,00 sul bilancio di previsione anno 2017 al Cap. 390.0 Cod. 01.10.1 Pdc U.1.03.02.16.999 "Spese contrattuali e di asta a carico del Comune", come contributo per l'ANAC, a favore della C.U.C. dell'Unione Montana Alta Valle del Metauro, che provvederà al pagamento anticipato;

12) di impegnare la somma di euro 2.234.00 sul bilancio di previsione anno 2017 al Cap. 390.0 Cod. 01.10.1 Pdc U.1.03.02.16.999 "Spese contrattuali e di asta a carico del Comune", quale quota spettante alla C.U.C. per espletare la procedura di gara;

13) di dare atto che si provvederà, in seguito all'aggiudicazione della gara, al perfezionamento degli impegni di spesa, indicandone il/i beneficiario/i nonché alla eventuale rimodulazione della presente prenotazione di impegno in seguito alla definizione esatta dell'importo scaturente dal ribasso d'asta dell'appalto in essere e dalla sua effettiva data di inizio;

14) Di trasmettere copia del presente provvedimento all'Ufficio Ragioneria per i provvedimenti di competenza;

15) DI TRASMETTERE altresì il presente provvedimento per gli adempimenti di competenza alla Centrale Unica di Committenza (C.U.C.) dell'Unione Montana Alta Valle del Metauro;

VISTA la Determinazione del Responsabile dell'Area 4<sup>^</sup> n. 85 del 14/03/2017 con la quale si è deciso di:

1) di ritenere la premessa parte integrante e sostanziale del presente atto;

2) di provvedere alla gara di appalto per: "Comune di Fermignano - GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, NIDO D'INFANZIA E STRUTTURA INTEGRATA LA CASA DEL SOLE PER IL BIENNIO 01/07/2017 - 30/06/2019, per un importo di €. 528.000,00 + I.V.A, mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, applicando per l'aggiudicazione il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 2 e 3 lettera a), del D. Lgs. 50 del 18/04/2016;

3) Di approvare i seguenti elaborati per l'espletamento della gara:

- Bando di gara (Allegato 1);
- Schema domanda partecipazione (Allegato 2)
- Presa visione elaborati e luoghi (Allegato 3);
- Modulo offerta economica (Allegato 4);

4) Di impegnare la somma di €. 375,00 relativa al contributo in favore dell'ANAC per la gestione appalto al capitolo 176 del PEG 2017.

5) Di liquidare la somma di €. 375,00 relativa al contributo in favore dell'ANAC con imputazione al capitolo 760 del PEG 2017 mediante bonifico sul c/c bancario intestato all'ANAC già Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (accesso presso il Monte dei Paschi di Siena, filiale di Roma sede):

**IBAN: IT 92 E 01030 03200 000005748153 – BIC : PASCITMMROM**

indicando nella causale: **Gara n. 6691827 - GIG n. 7012486682**

6) Di introitare dal Comune di Fermignano la somma di €. 375,00 relativa al contributo in favore dell'ANAC per la gestione appalto al capitolo 330 del PEG 2017.

7) Di introitare dal Comune di Fermignano la somma di €. 2.234,00 relativa alle somme spettanti alla C.U.C. per la gestione appalto al capitolo 46 del PEG 2017;

8) Di pubblicare il Bando di gara all'Albo Pretorio elettronico dell'Unione Montana Alta Valle del Metauro di Urbania e del Comune di Fermignano e Sul sito Amministrazione Trasparente sezione bandi di gara e contratti dell'Unione Montana Alta Valle del Metauro di Urbania e del Comune di Fermignano dal 14/03/2017 al 19/04/2017.

VISTO il verbale di gara redatto in data 20/04/2017 con il quale la Commissione propone di aggiudicare in via provvisoria l'appalto per: "Comune di Fermignano - GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, NIDO D'INFANZIA E STRUTTURA INTEGRATA LA CASA DEL SOLE PER IL BIENNIO 01/07/2017 - 30/06/2019", alla Ditta CIMAS s.r.l. Via Roma n. 71/F – 61049 Urbania (PU) per un Importo totale di €. 522.808,80 + I.V.A. avendo ottenuto un punteggio di 84,50/100 e avendo offerto un ribasso del 1,04%;

## PROPONE

- 1) Di ritenere la premessa parte integrante e sostanziale del presente atto;
- 2) Di approvare i verbali di gara redatti in data 20/04/2017 con il quale la Commissione propone di aggiudicare in via provvisoria l'appalto per: "Comune di Fermignano - GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, NIDO D'INFANZIA E STRUTTURA INTEGRATA LA CASA DEL SOLE PER IL BIENNIO 01/07/2017 - 30/06/2019", alla Ditta CIMAS s.r.l. Via Roma n. 71/F – 61049 Urbania (PU) per un Importo totale di €. 522.808,80 + I.V.A. avendo ottenuto un punteggio di 84,50/100 e avendo offerto un ribasso del 1,04%;
- 3) Di aggiudicazione in via provvisoria l'appalto per: "Comune di Fermignano - GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, NIDO D'INFANZIA E STRUTTURA INTEGRATA LA CASA DEL SOLE PER IL BIENNIO 01/07/2017 - 30/06/2019", alla Ditta CIMAS s.r.l. Via Roma n. 71/F – 61049 Urbania (PU) per un Importo totale di €. 522.808,80 + I.V.A. avendo ottenuto un punteggio di 84,50/100 e avendo offerto un ribasso del 1,04%;
- 4) Di dare atto che l'Unione Montana agisce in qualità di Centrale Unica di Committenza per conto del Comune di Fermignano;
- 5) Di prendere atto che si provvederà all'aggiudicazione previa verifica dei requisiti generali e dei requisiti di idoneità professionale di cui agli articolo 80 e 83 del D. Lgs. 50 del 18/04/2016.

Il Responsabile del Servizio  
Geom. Renato Dini

## **UNIONE MONTANA ALTA VALLE DEL METAURO**

**Via Manzoni n. 25 - 61049 Urbania (PU)  
Provincia di Pesaro e Urbino**

### ***CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA – C.U.C. Per conto del Comune di Fermignano (PU)***

Verbale delle operazioni di gara per: “Comune di Fermignano - GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, NIDO D'INFANZIA E STRUTTURA INTEGRATA LA CASA DEL SOLE PER IL BIENNIO 01/07/2017 - 30/06/2019”.

L'anno 2016 addì 20 (venti) del mese di aprile alle ore 9,30 in Urbania negli Uffici della sede dell'Unione Montana si è riunita la Commissione di gara composta da:

- Geom. Renato Dini – Responsabile C.U.C. - Presidente della Commissione di gara
- Avv. Raffaello Tomasetti – Esperto esterno - Componente – collaboratore e consulente amministrativo dell'Amministrazione – Responsabile del Servizio Controlli Interni;
- Dr. Volpini Andrea Segretario Generale del Comune di Fermignano Esperto – Componente;
- Dr. Fraternali Piero – Esperto Esterno – Componente – Responsabile Servizi Educativi del Comune di Urbino;
- Dr. Feduzzi Marco - Esperto esterno - Componente - Dipendente Comune di Sassocorvaro Responsabile Settore Amministrativo:

(Commissione nominata con Determina del Direttore Area 4<sup>a</sup> n. 124 del 20/04/2017;

I componenti della Commissione danno atto preliminarmente che tra loro e le Ditte partecipanti non esiste alcun rapporto di parentela o di affinità e quindi il Presidente dichiara la Commissione insediata.

VISTO che il bando di gara è stato pubblicato:

- Albo Pretorio elettronico dell'Unione Montana Alta Valle del Metauro di Urbania dal 14/03/2017 al 19/04/2017;
- Albo Pretorio elettronico del Comune di Fermignano dal 14/03/2017 al 19/04/2017;
- Sul sito Amministrazione Trasparente sezione bandi di gara e contratti dell'Unione Montana Alta Valle del Metauro di Urbania e del Comune di Fermignano;

VISTO che entro le ore 13,00 del giorno 19/04/2017 sono pervenute le seguenti offerte:

1. Ditta CIR Food s.c. Via Nobel n. 19 – 42124 Reggio Emilia – Area Centro Viale Europa – 50018 Scandicci (FI) - Prot. 5337/7.9/1 del 19/04/2017;
2. Ditta CIMAS s.r.l. Via Roma n. 71/F – 61049 Urbania (PU) - Prot. 5362/7.9/1 del 19/04/2017;

La Commissione prende atto che sul sito Amministrazione Trasparente sezione bandi di gara e contratti dell'Unione Montana Alta Valle del Metauro di Urbania e del Comune di Fermignano, è stato pubblicato n. 1 risposta a quesiti;

La Commissione prende atto che sia il Bando di Gara che il Capitolato Speciale d'appalto prevede che l'affidamento sia con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 2 e 3, lettera a), del D. Lgs. 50 del 18/04/2016, con affidamento alla ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto, risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica e quello attribuito all'offerta economica, così determinato:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	Punteggio massimo
Offerta economica	30
Progetto gestionale ed esecutivo del servizio	45
Personale impiegato, piano di formazione del personale e presenza del responsabile	7
Proposte aggiuntive e/o innovative per il miglioramento degli standard minimi ad invarianza di spesa	18
<input type="checkbox"/> Totale punteggio complessivo	100

#### - Offerta economica fino a punti 30/100

Il punteggio massimo di 30 punti verrà attribuito con la seguente formula:

$V_i = (R_i/R_{max})$  elevato ad  $\alpha \times 30$

dove

$R_i$  = ribasso offerto dal concorrente i-simo

$R_{max}$  = ribasso dell'offerta più conveniente

$\alpha$  = coefficiente pari a 0,1

#### - Offerta tecnica fino a punti 70/100 di cui:

- *progetto gestionale ed esecutivo del servizio: fino a massimo 45 punti, di cui*
  - punti 15
    - Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori = 5 punti;
    - Percentuale di utilizzo di prodotti biologici , DOP, Km 0, = 10 punti;
  - punti 10
    - Procedure di conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio e sanificazione;
  - punti 5
    - Piano dei trasporti;
  - punti 10
    - Risoluzione delle emergenze - L'impresa dovrà predisporre un piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del servizio: mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas, eventi meteorologici, ecc... verrà valutata l'eventuale disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, di un centro di cottura in grado di supportare in caso di emergenza quello comunale. Si dovrà allegare copia della planimetria della cucina e copia autorizzazione sanitaria e del numero degli addetti presenti.

I punti saranno così assegnati in base alla distanza del centro:

    - **DISTANZA:**
    - entro 20 chilometri 10 punti
    - da 21 a 30 chilometri 4 punti
    - oltre 30 chilometri 2 punti
  - punti 5
    - Avere un centro di distribuzione derrate, convenzionali e biologiche (il centro dovrà essere di proprietà o in uso sotto qualunque forma per tutta la durata del contratto, certificato ISO 9001:2008, 14001, e certificato biologico Reg. CE 874/2007 e il Reg. CE 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. Si dovrà allegare planimetrie del magazzino, e le certificazioni sopra elencate).

I punti saranno così assegnati in base alla distanza del centro:

    - **DISTANZA:**
    - entro 50 chilometri 5 punti
    - da 51 a 100 chilometri 3 punti
    - oltre 100 chilometri 1 punto

Nella valutazione del progetto per la gestione del Servizio oggetto di gara, sarà apprezzata la sintesi abbinata alla chiarezza ed esaustività della proposta e pertanto, l'elaborato progettuale

escluso l'indice, non deve superare complessivamente nr. 10 fogli formato A4, redatti in un'unica facciata.

- *Personale impiegato, piano di formazione del personale e presenza del responsabile: fino a massimo 7 punti;*

Il punteggio sarà assegnato all'impresa tenendo conto del personale impiegato e del numero di ore assegnato, dei corsi di formazione e aggiornamento a tutto il personale impiegato presso i refettori nel corso dell'appalto e della presenza del responsabile presso la struttura stessa, al fine di garantire il rispetto degli standard di qualità previsti nel presente capitolato speciale d'appalto e le normative di carattere igienico sanitario e della sicurezza del lavoro.

- *proposte aggiuntive e/o innovative per il miglioramento degli standard minimi: fino a massimo 18 punti:*

Tali proposte aggiuntive e/o innovative offerte, che non implicano aumento dei costi rispetto a quanto previsto dal capitolato, possono essere riferite sia a servizi resi direttamente o indirettamente agli utenti sia riferite a nuove attrezzature, ausili, o interventi migliorativi del servizio e delle strutture. Devono essere dettagliatamente indicate le proposte tese al miglioramento del servizio, con precise indicazioni temporali, qualitative e quantitative di ogni elemento offerto. L'elaborato progettuale escluso l'indice, non deve superare complessivamente nr. 5 fogli formato A4, redatti in un'unica facciata.

E' onere della ditta produrre ogni informazione utile all'attribuzione del punteggio

**Si precisa che quanto contenuto nell'offerta tecnica costituisce formale impegno ed obbligo contrattuale per la ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio**

## **TOTALE PUNTEGGIO COMPLESSIVO 100**

Allo scopo di rendere omogenea l'attribuzione dei punteggi alle diverse offerte tecniche, la Commissione appositamente nominata procederà ad assegnare, per ogni sub-profilo, un giudizio tra i cinque di seguito precisati, cui corrisponde un coefficiente. Il punteggio di ogni sub-profilo sarà determinato dal prodotto del punteggio massimo attribuibile al sub-profilo stesso moltiplicato per la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari ( **coefficiente V(a)<sub>i</sub>** ). I giudizi e i coefficienti sono i seguenti:

### **Giudizio Coefficiente**

Ottimo 1

Buono 0,80

Sufficiente 0,60

Scarso 0,40

Inadeguato 0,20

**Coefficiente V(a)<sub>i</sub> = media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.**

Sono presenti:

- Il Sig. Celeschi Antonio in rappresentanza della Ditta CIMAS s.r.l. Via Roma n. 71/F – 61049 Urbania (PU);
- La Sig.ra Cecchini Emanuela in rappresentanza della Ditta CIR Food s.c. Via Nobel n. 19 – 42124 Reggio Emilia – Area Centro Viale Europa – 50018 Scandicci (FI);

La Commissione di Gara procede quindi ad esaminare le buste pervenute:

- verifica che le buste esterne sono rispondente al Bando di gara ed al Capitolato Speciale d'Appalto.

La Commissione in seduta pubblica procede quindi all'apertura della Busta "A" delle Ditte contenente la documentazione amministrativa

- La Commissione rileva che tutta la documentazione presentata è rispondente alle richieste di cui al Bando di gara ed al Capitolato Speciale d'Appalto pertanto tutte le ditte vengono ammesse alla gara;

Il Presidente della Commissione procede quindi all'apertura della busta "B" contenente l'offerta tecnica in seduta pubblica per verificare la documentazione ivi contenuta ritenendo il contenuto rispondente al Bando di gara;

La Commissione chiede al rappresentante della Ditta CIMAS s.r.l. Via Roma n. 71/F – 61049 Urbania (PU) nella persona del Sig. Celeschi Antonio se ci sono osservazioni da fare, la risposta è stata: "Nulla da dichiarare";

La Commissione chiede al rappresentante della Ditta CIR Food s.c. Via Nobel n. 19 – 42124 Reggio Emilia – Area Centro Viale Europa – 50018 Scandicci (FI) nella persona della Sig.ra Cecchini Emanuela se ci sono osservazioni da fare, la risposta è stata: "Nulla da dichiarare";

Successivamente alle ore 10,00 si procede in seduta segreta alla valutazione dell'offerta tecnica e all'attribuzione dei relativi punteggi, come segue:

**Ditta:** CIR Food s.c.

- *progetto gestionale ed esecutivo del servizio: fino a massimo 45 punti, di cui*
  - punti 15
    - Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori = 5 punti;  
Punti assegnati 4
    - Percentuale di utilizzo di prodotti biologici , DOP, Km 0, = 10 punti;  
Punti assegnati 6,5
  - punti 10
    - Procedure di conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio e sanificazione;  
Punti assegnati 10
  - punti 5
    - Piano dei trasporti;  
Punti assegnati 3
  - punti 10
    - Risoluzione delle emergenze - L'impresa dovrà predisporre un piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del servizio: mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas, eventi meteorologici, ecc... verrà valutata l'eventuale disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, di un centro di cottura in grado di supportare in caso di emergenza quello comunale. Si dovrà allegare copia della planimetria della cucina e copia autorizzazione sanitaria e del numero degli addetti presenti.

I punti saranno così assegnati in base alla distanza del centro:

    - **DISTANZA:**
    - entro 20 chilometri 10 punti
    - da 21 a 30 chilometri 4 punti
    - oltre 30 chilometri 2 punti

Punti assegnati 10
  - punti 5
    - Avere un centro di distribuzione derrate, convenzionali e biologiche (il centro dovrà essere di proprietà o in uso sotto qualunque forma per tutta la durata del contratto, certificato ISO 9001:2008, 14001, e certificato biologico Reg. CE 874/2007 e il Reg. CE 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. Si dovrà allegare planimetrie del magazzino, e le certificazioni sopra elencate).

I punti saranno così assegnati in base alla distanza del centro:

    - **DISTANZA:**

- entro 50 chilometri 5 punti
  - da 51 a 100 chilometri 3 punti
  - oltre 100 chilometri 1 punto
- Punti assegnati 1

- *Personale impiegato, piano di formazione del personale e presenza del responsabile: fino a massimo 7 punti;*

Il punteggio sarà assegnato all'impresa tenendo conto del personale impiegato e del numero di ore assegnato, dei corsi di formazione e aggiornamento a tutto il personale impiegato presso i refettori nel corso dell'appalto e della presenza del responsabile presso la struttura stessa, al fine di garantire il rispetto degli standard di qualità previsti nel presente capitolato speciale d'appalto e le normative di carattere igienico sanitario e della sicurezza del lavoro.

Punti assegnati 6

- *proposte aggiuntive e/o innovative per il miglioramento degli standard minimi: fino a massimo 18 punti:*

Tali proposte aggiuntive e/o innovative offerte, che non implicano aumento dei costi rispetto a quanto previsto dal capitolato, possono essere riferite sia a servizi resi direttamente o indirettamente agli utenti sia riferite a nuove attrezzature, ausili, o interventi migliorativi del servizio e delle strutture. Devono essere dettagliatamente indicate le proposte tese al miglioramento del servizio, con precise indicazioni temporali, qualitative e quantitative di ogni elemento offerto. L'elaborato progettuale escluso l'indice, non deve superare complessivamente nr. 5 fogli formato A4, redatti in un'unica facciata.

Punti assegnati 8

TOTALE OFFERTA TECNICA 48,50/70

**Ditta:** CIMAS s.r.l.

- *progetto gestionale ed esecutivo del servizio: fino a massimo 45 punti, di cui*

- punti 15

- Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori = 5 punti;  
Punti assegnati 3
- Percentuale di utilizzo di prodotti biologici , DOP, Km 0, = 10 punti;  
Punti assegnati 8,5

- punti 10

- Procedure di conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio e sanificazione;  
Punti assegnati 8

- punti 5

- Piano dei trasporti;  
Punti assegnati 5

- punti 10

- Risoluzione delle emergenze - L'impresa dovrà predisporre un piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del servizio: mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas, eventi meteorologici, ecc... verrà valutata l'eventuale disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, di un centro di cottura in grado di supportare in caso di emergenza quello comunale. Si dovrà allegare copia della planimetria della cucina e copia autorizzazione sanitaria e del numero degli addetti presenti.

I punti saranno così assegnati in base alla distanza del centro:

- **DISTANZA:**
- entro 20 chilometri 10 punti
- da 21 a 30 chilometri 4 punti

- oltre 30 chilometri 2 punti  
Punti assegnati 10

○ punti 5

- Avere un centro di distribuzione derrate, convenzionali e biologiche (il centro dovrà essere di proprietà o in uso sotto qualunque forma per tutta la durata del contratto, certificato ISO 9001:2008, 14001, e certificato biologico Reg. CE 874/2007 e il Reg. CE 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. Si dovrà allegare planimetrie del magazzino, e le certificazioni sopra elencate).

I punti saranno così assegnati in base alla distanza del centro:

- **DISTANZA:**
- entro 50 chilometri 5 punti
- da 51 a 100 chilometri 3 punti
- oltre 100 chilometri 1 punto

Punti assegnati 3

- *Personale impiegato, piano di formazione del personale e presenza del responsabile: fino a massimo 7 punti;*

Il punteggio sarà assegnato all'impresa tenendo conto del personale impiegato e del numero di ore assegnato, dei corsi di formazione e aggiornamento a tutto il personale impiegato presso i refettori nel corso dell'appalto e della presenza del responsabile presso la struttura stessa, al fine di garantire il rispetto degli standard di qualità previsti nel presente capitolato speciale d'appalto e le normative di carattere igienico sanitario e della sicurezza del lavoro.

Punti assegnati 5

- *proposte aggiuntive e/o innovative per il miglioramento degli standard minimi: fino a massimo 18 punti:*

Tali proposte aggiuntive e/o innovative offerte, che non implicano aumento dei costi rispetto a quanto previsto dal capitolato, possono essere riferite sia a servizi resi direttamente o indirettamente agli utenti sia riferite a nuove attrezzature, ausili, o interventi migliorativi del servizio e delle strutture. Devono essere dettagliatamente indicate le proposte tese al miglioramento del servizio, con precise indicazioni temporali, qualitative e quantitative di ogni elemento offerto. L'elaborato progettuale escluso l'indice, non deve superare complessivamente nr. 5 fogli formato A4, redatti in un'unica facciata.

Punti assegnati 12

TOTALE OFFERTA TECNICA 54,50/70

La Commissione di gara da atto dei punteggi assegnati relativamente all'offerta tecnica:

Ditta	Offerta tecnica Max 70
CIR Food s.c.	48,50/70
CIMAS s.r.l.	54,50/70

La Commissione di Gara alle ore 14.00 procede in seduta pubblica all'apertura della Busta "C" contenente l'offerta economica delle Ditte;

Ditta CIR Food s.c. offre un ribasso del 0,2%

Ditta CIMAS s.r.l. offre un ribasso del 1,04%

Sono presenti:

- Il Sig. Celeschi Antonio in rappresentanza della Ditta CIMAS s.r.l. Via Roma n. 71/F – 61049 Urbania (PU);
- La Sig.ra Cecchini Emanuela in rappresentanza della Ditta CIR Food s.c. Via Nobel n. 19 – 42124 Reggio Emilia – Area Centro Viale Europa – 50018 Scandicci (FI);

La Commissione procede quindi all'attribuzione del punteggio, secondo la formula prevista nella nel bando:

**- Offerta economica fino a punti 30/100**

Il punteggio massimo di 30 punti verrà attribuito con la seguente formula:

$$Vi = (Ri/Rmax) \text{ elevato ad } \alpha \times 30$$

dove

Ri = ribasso offerto dal concorrente i-simo

Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente

$\alpha$  = coefficiente pari a 0,1

Ditta CIR Food s.c.

$0,2/1,04$  elevato ad  $\alpha \times 30$  = Punti assegnati 25,44/30

Ditta CIMAS s.r.l.

$1,04/1,04$  elevato ad  $\alpha \times 30$  = Punti assegnati 30/30

La Commissione di gara all'unanimità approva il seguente riepilogo dei punti totali assegnati:

Ditta	Offerta tecnica Max 70	Offerta economica Max 30	Totale
CIR Food s.c.	48,50/70	25,44/30	73,94/100
CIMAS s.r.l.	54,50/70	30/30	84,50/100

La Commissione dichiara che la migliore offerta è quella della Ditta CIMAS s.r.l. Via Roma n. 71/F – 61049 Urbania (PU) per un importo totale di €. 522.808,80 + I.V.A. avendo ottenuto un punteggio di 84,50/100 e avendo offerto un ribasso del 1,04%;

La Commissione dichiara che si provvederà all'aggiudicazione previa verifica dei requisiti generali e dei requisiti di idoneità professionale di cui agli articoli 80 e 83 del D. Lgs. 50 del 18/04/2016.

Non si procede alla richiesta della giustificazione dell'offerta anormalmente basse ai sensi dell'art. 97 del D. Lgs. 50 del 18/04/2016 in quanto l'offerta non risulta anomala.

Alle ore 14,10 la Commissione dichiara chiusa la seduta.

Di quanto sopra viene steso il presente verbale che, previa lettura e conferma, viene sottoscritto come appresso:

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE - RUP  
Geom. Renato Dini

IL COMPONENTI DELLA COMMISSIONE  
Avv. Raffaello Tomasetti

Dr. Volpini Andrea

Dr. Fraternali Piero

Dr. Feduzzi Marco

