

**VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA N. 1**

**SEDUTA del 08-01-2020**

<b>OGGETTO:</b>	Affidamento del "Servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado per tre anni scolastici (2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022)" - Comune Santa Teresa Di Riva (ME).
	<b>CIG: 8115766DF5</b>

Oggi, giorno 08-01-2020 ore 16:35 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:

1. Arch. Cotruzzola Giuseppe, Responsabile della C.U.C., in qualità di Presidente;
2. Geom. Alibrando Antonio, in qualità di componente;
3. 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 determinazione n. 1144 del 27/11/2019, il Comune di Santa Teresa di Riva ha deliberato di affidare il "Servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado per tre anni scolastici (2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022)", attraverso un sistema di Gara Telematica.

La gara sarà aggiudicata ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del citato decreto.

Il Presidente rileva che:

entro le ore 09:00 del giorno 08-01-2020 sono state ricevute sulla piattaforma web [Tirrenoecosviluppo.acquistitelematici.it](http://Tirrenoecosviluppo.acquistitelematici.it) **n. .3** offerte dai seguenti Operatori economici:

N.	OPERATORE ECONOMICO	PART. I.V.A.	DATA CONFERMA PARTECIPAZIONE
1	CATERING S.R.L.	04760390874	06 gennaio 2020 13:08:24
	TR SERVICE SAS DI RACITI ANDREA	02128870835	07 gennaio 2020 11:08:56
	RISTORSEVE GESTIONE E SERVIZI	02658700832	08 gennaio 2020 01:03:48

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.

La Commissione inizia l'esame della documentazione Amministrativa prodotta dagli operatori economici a mezzo piattaforma telematica.

Durante la verifica della documentazione amministrativa non sono state rilevate anomalie nelle offerte degli operatori economici.

Pertanto, la situazione è la seguente:

N.	OPERATORE ECONOMICO	AMMESSO /NON AMMESSO
1	CATERING S.R.L.	AMMESSO
2	TR SERVICE SAS DI RACITI ANDREA	AMMESSO
3	RISTORSEVE GESTIONE E SERVIZI	AMMESSO

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

Si procede quindi alla visualizzazione sulla piattaforma web [tirrenoecosviluppo.acquistitelematici.it](http://tirrenoecosviluppo.acquistitelematici.it) delle offerte tecniche ai fini della verifica della validità delle stesse.

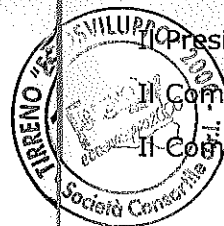
Alle ore 16:55 si chiude la seduta pubblica.

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

Il Presidente (Arch. Giuseppe Cotruzzolà)

Il Componente (Geom. Antonio Alibrando)

Il Componente e Segretario (Rag. Maria Grosso)



**VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA N. 2**
**SEDUTA del 08-01-2020**

<b>OGGETTO:</b>	Affidamento del "Servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado per tre anni scolastici (2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022)" - Comune Santa Teresa Di Riva (ME).
	<b>CIG: 8115766DF5</b>

Oggi, giorno 08-01-2020 ore 17:00 in Venetico (ME), nella sede di questa Centrale Unica di Committenza, sita in Via Roma N. 7 - Municipio - Venetico (ME), in **seduta riservata**, innanzi al seggio di gara appositamente costituito con determina del Responsabile di questa Centrale Unica di Committenza, composto dai signori:

1. Arch. Cotruzzolà Giuseppe, Responsabile della C.U.C., in qualità di Presidente;
2. Geom. Alibrando Antonio, in qualità di componente;
3. Rag. Grosso Maria, in qualità di componente e segretario verbalizzante

viene esperita la procedura telematica per la gara in oggetto.

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

Si procede quindi alla visualizzazione sulla piattaforma web [tirrenoecosviluppo.acquistitelematici.it](http://tirrenoecosviluppo.acquistitelematici.it) delle offerte tecniche ai fini della valutazione delle stesse.

L'offerta economicamente più vantaggiosa verrà determinata, relativamente all'offerta tecnica, sulla base dei criteri di seguito indicati:

VALUTAZIONE TECNICO - QUALITATIVA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA		Max 90 punti
<b>A) Materie Prime:</b>		<b>Max punti 15</b>
1) N.2 Punti per ogni prodotto utilizzato rientrante nelle seguenti categorie: Biologico, DOP, IGP, Filiera Corta, Km Zero - tenendo presente le Linee guida della Regione Sicilia per la ristorazione scolastica. <i>(per ciascuno prodotto dovrà essere fornita la scheda tecnica)</i>	Max punti 10	
2) Fornitura di pane e prodotti da forno di produzione nel territorio comunale. <i>(Da documentare con nota d'impegno delle parti).</i>	punti 5	
<b>B) Organizzazione del servizio: rintracciabilità, personale impiegato, attrezzature, certificazioni.</b>		<b>Max 40 punti</b>
1) Presenza di un sistema di rintracciabilità interna della produzione e sistema di individuazione della provenienza dei prodotti.	Punti 5	

2) Personale dedicato esclusivamente alla preparazione di diete speciali.	Punti 5	
3) Tipologia di attrezzature/contenitori utilizzate per il trasporto dei pasti e degli alimenti: presenza di contenitori attivi per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo.	Max 8 punti	
a) contenitori passivi;	Punti 0	
b) contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica / contenitori con piastre refrigerate;	Punti 4	
c) contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo;	Punti 8	
Sanificazione e lavaggio locali mensa e refettori: utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e disinfezione e della carta tessuto con marchio ECOLABEL EU superiore al 30% del totale.	Punti 7	
5) Possesso, da almeno un anno (2018), delle certificazioni di sistema UNI 10854 (HACCP) o equivalente	Punti 5	
6) Possesso, da almeno un anno (2018), delle certificazioni serie ISO 22005 (rintracciabilità nella filiera agro alimentare)	Punti 5	
7) Possesso delle certificazioni serie ISO 14001 (Requisiti sistema gestione ambientale)	Punti 5	
<b>C) Migliorie al servizio:</b>		<b>Max 10 punti</b>
Pasti gratuiti mensili a favore di utenti indigenti segnalati dai Servizi Sociali;		
	n. 50	Punti 10
	n. 25	Punti 5
	n. 5	Punti 1
<b>D) Progetti migliorativi aggiuntivi:</b>		<b>Max 5 punti</b>
Nelle ricorrenze principali (Natale/Pasqua/Carnevale, fine anno scolastico, ecc.) dolci o gelati per tutti gli alunni;	Punti 5	
<b>E) Salvaguardia qualità nutrizionali organolettiche:</b>		<b>Max 20 punti</b>
1) Distanza dal centro cottura ai plessi scolastici più lontani:		
Il punteggio massimo sarà assegnato al partecipante il cui centro cottura è posto complessivamente alla minore distanza media chilometrica dalle scuole interessate al servizio, a tale scopo il partecipante dovrà indicare nella propria relazione tecnica l'indirizzo completo del centro di cottura. La verifica delle distanze dichiarate avverrà tramite utilizzo delle applicazioni Google maps, Via Michelin, servizio Aci, etc.	entro 10 km	Punti 10
	entro 25 km	Punti 5
	entro 50 km	Punti 1
2) Capacità produttiva del centro cottura pasti (capacità residua al netto da altri utilizzi)		
	Da 250 a 500 pasti a ciclo produttivo	Punti 3
	Da 501 a 750 pasti a ciclo produttivo	Punti 5
	Oltre 750 pasti a ciclo produttivo	Punti 10

Si procede, in seduta riservata, alle operazioni di valutazione dell'offerta tecnica.

Trattandosi di criteri puramente tabellari non è prevista una valutazione discrezionale da parte della commissione in quanto il punteggio, secondo criteri ON/OFF, viene proposto direttamente dal partecipante già in fase di partecipazione alla gara tramite la compilazione dell'apposito form sulla piattaforma telematica.

La Commissione verifica la corretta attribuzione dei punteggi rispetto a quanto dichiarato dal Partecipante nella relazione tecnica prodotta.

A seguito della verifica di cui sopra i punteggi assegnati sono di seguito riportati:

## 1. CATERING S.R.L.

Materie Prime:	
N.2 Puntii per ogni prodotto utilizzato rientrante nelle seguenti categorie: Biologico, DOP, IGP, Filiera Corta, Km Zero – tenendo presente le Linee guida della Regione Sicilia per la ristorazione scolastica. <i>(per ciascuno prodotto dovrà essere fornita la scheda tecnica)</i>	10
2) Fornitura di pane e prodotti da forno di produzione nel territorio comunale. <i>(Da documentare con nota d'impegno delle parti).</i>	5
B) Organizzazione del servizio: rintracciabilità, personale impiegato, attrezzature, certificazioni.	
1) Presenza di un sistema di rintracciabilità interna della produzione e sistema di individuazione della provenienza dei prodotti.	5
2) Personale dedicato esclusivamente alla preparazione di diete speciali.	5
3) Tipologia di attrezzature/contenitori utilizzate per il trasporto dei pasti e degli alimenti: presenza di contenitori attivi per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo.	8
4) Sanificazione e lavaggio locali mensa e refettori: utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e disinfezione e della carta tessuto con marchio ECOLABEL EU superiore al 30% del totale.	7
5) Possesso, da almeno un anno (2018), delle certificazioni di sistema UNI 10854 - (HACCP) o equivalente	5
6) Possesso, da almeno un anno (2018), delle certificazioni serie ISO 22005 (rintracciabilità nella filiera agro alimentare)	5
7) Possesso delle certificazioni serie ISO 14001 (Requisiti sistema gestione ambientale)	5
C) Migliorie al servizio:	
Pasti gratuiti mensili a favore di utenti indigenti segnalati dai Servizi Sociali;	10
D) Progetti migliorativi aggiuntivi:	
Nelle ricorrenze principali (Natale/Pasqua/Carnevale, fine anno scolastico, ecc.) dolci o gelati per tutti gli alunni;	5
E) Salvaguardia qualità nutrizionali organolettiche:	
1) Distanza dal centro cottura ai plessi scolastici più lontani:	10
2) Capacità produttiva del centro cottura pasti (capacità residua al netto da altri utilizzi)	10
<b>TOTALE</b>	<b>90</b>

## 2. TR Service sas di Raciti Andrea

A) Materie Prime:	
N.2 Puntii per ogni prodotto utilizzato rientrante nelle seguenti categorie: Biologico, DOP, IGP, Filiera Corta, Km Zero – tenendo presente le Linee guida della Regione Sicilia per la ristorazione scolastica. <i>(per ciascuno prodotto dovrà essere fornita la scheda tecnica)</i>	10

2) Fornitura di pane e prodotti da forno di produzione nel territorio comunale. (Da documentare con nota d'impegno delle parti).	5
<b>B) Organizzazione del servizio: rintracciabilità, personale impiegato, attrezzature, certificazioni.</b>	
1) Presenza di un sistema di rintracciabilità interna della produzione e sistema di individuazione della provenienza dei prodotti.	5
Personale dedicato esclusivamente alla preparazione di diete speciali.	5
3) Tipologia di attrezzature/contenitori utilizzate per il trasporto dei pasti e degli alimenti: presenza di contenitori attivi per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo.	8
4) Sanificazione e lavaggio locali mensa e refettori: utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e disinfezione e della carta tessuto con marchio ECOLABEL EU superiore al 30% del totale.	7
5) Possesso, da almeno un anno (2018), delle certificazioni di sistema UNI 10854 - (HACCP) o equivalente	5
6) Possesso, da almeno un anno (2018), delle certificazioni serie ISO 22005 (rintracciabilità nella filiera agro alimentare)	5
7) Possesso delle certificazioni serie ISO 14001 (Requisiti sistema gestione ambientale)	5
<b>C) Migliorie al servizio:</b>	
Pasti gratuiti mensili a favore di utenti indigenti segnalati dai Servizi Sociali;	10
<b>D) Progetti migliorativi aggiuntivi:</b>	
Nelle ricorrenze principali (Natale/Pasqua/Carnevale, fine anno scolastico, ecc.) dolci o gelati per tutti gli alunni;	5
<b>E) Salvaguardia qualità nutrizionali organolettiche:</b>	
1) Distanza dal centro cottura ai plessi scolastici più lontani:	10
2) Capacità produttiva del centro cottura pasti (capacità residua al netto da altri utilizzi)	10
<b>TOTALE</b>	<b>90</b>

### 3. RISTORSEVE GESTIONE E SERVIZI

<b>A) Materie Prime:</b>	
1) N.2 Punti per ogni prodotto utilizzato rientrante nelle seguenti categorie: Biologico, DOP, IGP, Filiera Corta, Km Zero – tenendo presente le Linee guida della Regione Sicilia per la ristorazione scolastica. (per ciascuno prodotto dovrà essere fornita la scheda tecnica)	10
2) Fornitura di pane e prodotti da forno di produzione nel territorio comunale. (Da documentare con nota d'impegno delle parti).	5
<b>B) Organizzazione del servizio: rintracciabilità, personale impiegato, attrezzature, certificazioni.</b>	
1) Presenza di un sistema di rintracciabilità interna della produzione e sistema di individuazione della provenienza dei prodotti.	5
2) Personale dedicato esclusivamente alla preparazione di diete speciali.	5
3) Tipologia di attrezzature/contenitori utilizzate per il trasporto dei pasti e degli alimenti: presenza di contenitori attivi per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo.	8
4) Sanificazione e lavaggio locali mensa e refettori: utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e disinfezione e della carta tessuto con marchio ECOLABEL EU superiore al 30% del totale.	7

5) Possesso, da almeno un anno (2018), delle certificazioni di sistema UNI 10854 - (HACCP) o equivalente	0
6) Possesso, da almeno un anno (2018), delle certificazioni serie ISO 22005 (rintracciabilità nella filiera agro alimentare)	0
7) Possesso delle certificazioni serie ISO 14001 (Requisiti sistema gestione ambientale)	0
<b>C) Migliorie al servizio:</b>	
Pasti gratuiti mensili a favore di utenti indigenti segnalati dai Servizi Sociali;	10
<b>D) Progetti migliorativi aggiuntivi:</b>	
Nelle ricorrenze principali (Natale/Pasqua/Carnevale, fine anno scolastico, ecc.) dolci o gelati per tutti gli alunni;	5
<b>E) Salvaguardia qualità nutrizionali organolettiche:</b>	
1) Distanza dal centro cottura ai plessi scolastici più lontani:	10
2) Capacità produttiva del centro cottura pasti (capacità residua al netto da altri utilizzi)	10
<b>TOTALE</b>	<b>75</b>

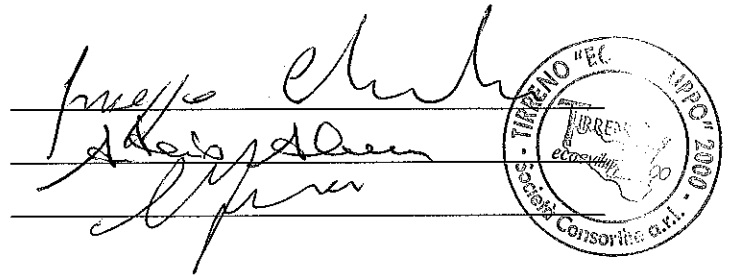
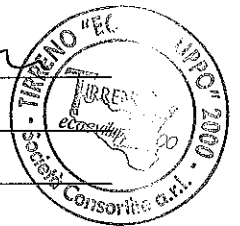
Ultimata la seduta di valutazione delle offerte tecniche alle ore 17:35 la seduta viene chiusa.

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

Il Presidente (Arch. Giuseppe Cotruzzolà)

Il Componente (Geom. Antonio Alibrando)

Il Componente e Segretario (Rag. Maria Grosso)

**VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA N. 3**

**SEDUTA del 08-01-2020**

<b>OGGETTO:</b>	Affidamento del "Servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado per tre anni scolastici (2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022)" - Comune Santa Teresa Di Riva (ME).
	<b>CIG: 8115766DF5</b>

Oggi, giorno 08-01-2020 ore 17:40 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:

1. Arch. Cotruzzola Giuseppe, Responsabile della C.U.C., in qualità di Presidente;
2. Geom. Alibrando Antonio, in qualità di componente;
3. 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, in seduta pubblica, preliminarmente da lettura dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche dei partecipanti:

N. Ord.	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO ASSEGNATO
1	CATERING S.R.L.	90
2	TR SERVICE SAS DI RACITI ANDREA	90
3	RISTORSEVE GESTIONE E SERVIZI	75

Si passa alle operazioni di valutazione dell'offerta economica.

Il Presidente di gara procede allo sblocco telematico dell'offerta economica pervenuta.

Si procede quindi alla visualizzazione sulla piattaforma web [tirrenoecosviluppo.acquistitelematici.it](http://tirrenoecosviluppo.acquistitelematici.it) dell'offerta economica ai fini dell'attribuzione del



punteggio come previsto dal disciplinare di gara.

Di seguito viene riportata l'offerta ricevuta:

1	Catering s.r.l. Importo: € 501.731,20 - Percentuale di ribasso -7.7700%
2	TR Service sas di Raciti Andrea Importo: € 529.529,60 - Percentuale di ribasso -2.6600%
3	Ristorseve gestione e servizi Importo: € 482.782,59 - Percentuale di ribasso -11.2532%

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	CATERING S.R.L.	90.0000	9.6223	99.6223	€ 501.731,20	-7.7700%
2	TR SERVICE SAS DI RACITI ANDREA	90.0000	9.1172	99.1172	€ 529.529,60	-2.6600%
3	RISTORSEVE GESTIONE E SERVIZI	75.0000	10.0000	85.0000	€ 482.782,59	-11.2532%

### SOGLIA DI ANOMALIA RILEVATA

Soglia punteggio tecnico: **72** - Soglia punteggio economico: **8**

Preso atto delle offerte pervenute, il Presidente comunica che tutte le offerte presentate presentano carattere di anomalia, in quanto sia il punteggio relativo al prezzo, sia la somma dei punti relativi all'offerta tecnica sono entrambi superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara.

La commissione pertanto ritiene di dover richiedere all'operatore primo in graduatoria le spiegazioni del ribasso proposto, inviando apposita richiesta.

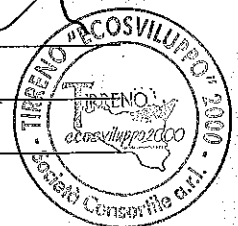
Alle ore 17:55 si chiude la fase odierna di gara.

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

Il Presidente (Arch. Giuseppe Cotruzzolà)

Componente (Geom. Antonio Alibrando)

Componente e Segretario (Rag. Maria Grosso)



**VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA N. 4****SEDUTA del 23-01-2020**

<b>OGGETTO:</b>	Affidamento del "Servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado per tre anni scolastici (2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022)" - Comune Santa Teresa Di Riva (ME).
	<b>CIG: 8115766DF5</b>

Oggi, giorno 23-01-2020 ore 09:05 in Venetico (ME), nella sede di questa Centrale Unica di Committenza, sita in Via Roma N. 7 - Municipio - Venetico (ME), in **seduta riservata**, innanzi al seggio di gara appositamente costituito con determina del Responsabile di questa Centrale Unica di Committenza, composto dai signori:

1. Arch. Cotruzzolà Giuseppe, Responsabile della C.U.C., in qualità di Presidente;
2. Geom. Alibrando Antonio, in qualità di componente;
3. Rag. Grosso Maria, in qualità di componente e segretario verbalizzante

viene esperita la procedura telematica per la gara in oggetto.

Il Presidente premette quanto segue:

- nella seduta di gara del 08/01/2020 a seguito della valutazione delle offerte, è stato verificato che l'operatore economico CATERING S.R.L. ha presentato un'offerta che presenta carattere di anomalia, secondo quanto previsto dall'art. 97 del D.Lgs. 50/2016;
- la commissione pertanto ha chiesto al concorrente, le spiegazioni sul ribasso proposto. La data ultima per la presentazione dei documenti richiesti era la seguente: ore 09:00 del 24/01/2019;
- l'operatore economico CATERING S.R.L. ha fatto pervenire le richieste spiegazioni in data 09/01/2020 e pertanto in tempo utile.

A seguito di ciò il Presidente di gara, così come previsto dall'art. 27 fase 4 - verifica offerte anormalmente basse del Disciplinare di gara, inviava al RUP, Signora Rosa Chillemi, le sopracitate spiegazioni per la verifica delle stesse.

Con nota prot. N. 1326 del 16.01.2020 il RUP, Signora Rosa Chillemi, demandava la C.U.C. per attenzionare e valutare gli elementi giustificativi forniti dal sopracitato operatore economico.

In data odierna a seguito dell'attenta valutazione delle stesse, la Commissione ritiene di dover chiedere ulteriori spiegazioni in quanto quelle già prodotte contengono elementi che non consentono di esprimere un giudizio sulla congruità e realizzabilità dell'offerta.



Pertanto, viene richiesto al partecipante la produzione di ulteriori elaborati integrativi.

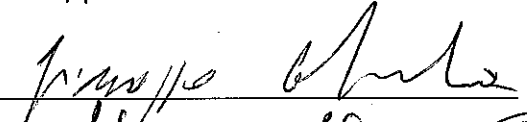
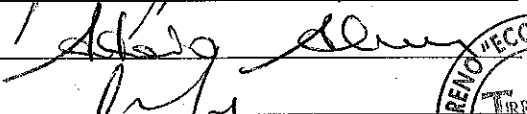
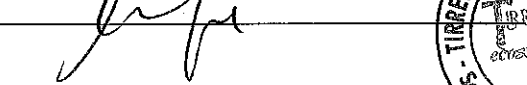
Alle ore 09:45 si chiude la fase di gara.

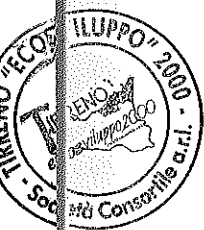
Per quanto sopra è stato redatto il presente verbale che, previa lettura viene sottoscritto come segue:

Il Presidente (Arch. Giuseppe Cotruzzola)

Componente (Geom. Alibrando Antonio)

Il Componente e segretario (Rag. Maria Grosso)



**VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA N. 5**

**SEDUTA del 05-02-2020**

<b>OGGETTO:</b>	Affidamento del "Servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado per tre anni scolastici (2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022)" - Comune Santa Teresa Di Riva (ME).
	<b>CIG: 8115766DF5</b>

Oggi, giorno 05-02-2020 ore 09:30 in Venetico (ME), nella sede di questa Centrale Unica di Committenza, sita in Via Roma N. 7 - Municipio - Venetico (ME), in **seduta riservata**, innanzi al seggio di gara appositamente costituito con determina del Responsabile di questa Centrale Unica di Committenza, composto dai signori:

1. Arch. Cotruzzolà Giuseppe, Responsabile della C.U.C., in qualità di Presidente;
2. Geom. Alibrando Antonio, in qualità di componente;
3. Rag. Grosso Maria, in qualità di componente e segretario verbalizzante

viene esperita la procedura telematica per la gara in oggetto.

Il Presidente premette quanto segue:

- nella seduta di gara del 08/01/2020 a seguito della valutazione delle offerte, è stato verificato che l'operatore economico CATERING S.R.L. ha presentato un'offerta che presenta carattere di anomalia, secondo quanto previsto dall'art. 97 del D.Lgs. 50/2016;
- la commissione pertanto ha chiesto al concorrente, le spiegazioni sul ribasso proposto. La data ultima per la presentazione dei documenti richiesti era la seguente: ore 09:00 del 24/01/2019;
- l'operatore economico CATERING S.R.L. ha fatto pervenire le richieste spiegazioni in data 09/01/2020 e pertanto in tempo utile.

A seguito di ciò il Presidente di gara, così come previsto dall'art. 27 fase 4 - verifica offerte anormalmente basse del Disciplinare di gara, inviava al RUP, Signora Rosa Chillemi, le sopracitate spiegazioni per la verifica delle stesse.

Con nota prot. N. 1326 del 16.01.2020 il RUP, Signora Rosa Chillemi, demandava la C.U.C. per attenzionare e valutare gli elementi giustificativi forniti dal sopracitato operatore economico.

In data 23/01/2019 a seguito dell'attenta valutazione delle spiegazioni pervenute, la Commissione ha rilevato che le stesse contenevano elementi che non consentivano di esprimere un giudizio sulla congruità e realizzabilità dell'offerta.



Considerata la natura non sanzionatoria del sub-procedimento di verifica di anomalia come affermato ormai da diverse sentenze (cfr., da ultimo, TAR Marche, 23 gennaio 2017), occorre garantire il pieno contraddittorio con l'impresa, se necessario, mediante più passaggi, allo scopo di chiarire i profili ancora dubbi o in contestazione dopo la presentazione delle iniziali giustificazioni scritte, pertanto la commissione ritiene di dover chiedere ulteriori spiegazioni.

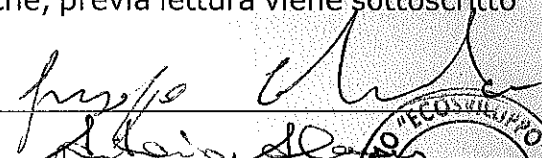
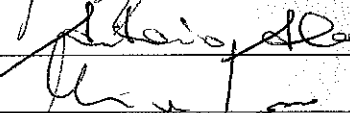
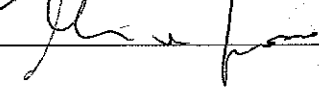

Il partecipante in data 03/02/2020 ha fatto pervenire le richieste integrazioni alle precedenti giustificazioni già inviate.

Esaminate le suddette giustificazioni la Commissione le valuta esaustive e sufficienti a dimostrare che l'offerta risulta nel suo complesso NON ANOMALA, quindi si ritiene congruo il ribasso offerto sull'importo posto a base d'asta e pertanto le spiegazioni prodotte dimostrano la validità, la sostenibilità e la realizzabilità del servizio e l'offerta viene ritenuta congrua.

Alle ore 10:50 si chiude la fase di valutazione dell'anomalia.

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

- Il Presidente (Arch. Giuseppe Cotruzzola)
- Il Componente (Geom. Alibrando Antonio)
- Il Componente e segretario (Rag. Maria Grosso)



**VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA N. 6**

**SEDUTA del 06-02-2020**

<b>OGGETTO:</b>	Affidamento del "Servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado per tre anni scolastici (2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022)" - Comune Santa Teresa Di Riva (ME).
	<b>CIG: 8115766DF5</b>

Oggi, giorno 06-02-2020 ore 10:00 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:

1. Arch. Cotruzzolà Giuseppe, Responsabile della C.U.C., in qualità di Presidente;
2. Geom. Alibrando Antonio, in qualità di componente;
3. 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 rileva quanto segue:

- nella seduta di gara del 08/01/2020 a seguito della valutazione delle offerte, è stato verificato che l'operatore economico CATERING S.R.L. ha presentato un'offerta che presenta carattere di anomalia, secondo quanto previsto dall'art. 97 del D.Lgs. 50/2016;
- la commissione pertanto ha chiesto al concorrente, le spiegazioni sul ribasso proposto. La data ultima per la presentazione dei documenti richiesti era la seguente: ore 09:00 del 24/01/2019;
- l'operatore economico CATERING S.R.L. ha fatto pervenire le richieste spiegazioni in data 09/01/2020 e pertanto in tempo utile.

A seguito di ciò il Presidente di gara, così come previsto dall'art. 27 fase 4 - verifica offerte anormalmente basse del Disciplinare di gara, inviava al RUP, Signora Rosa Chillemi, le sopraccitate spiegazioni per la verifica delle stesse.

Con nota prot. N. 1326 del 16.01.2020 il RUP, Signora Rosa Chillemi, demandava la C.U.C. per attenzionare e valutare gli elementi giustificativi forniti dal sopraccitato operatore economico.

In data 23/01/2019 a seguito dell'attenta valutazione delle spiegazioni pervenute, la

Commissione ha rilevato che le stesse contenevano elementi che non consentivano di esprimere un giudizio sulla congruità e realizzabilità dell'offerta.

Considerata la natura non sanzionatoria del sub-procedimento di verifica di anomalia come affermato ormai da diverse sentenze (cfr., da ultimo, TAR Marche, 23 gennaio 2017), occorre garantire il pieno contraddittorio con l'impresa, se necessario, mediante più passaggi, allo scopo di chiarire i profili ancora dubbi o in contestazione dopo la presentazione delle iniziali giustificazioni scritte, pertanto la commissione ritenne di dover chiedere ulteriori spiegazioni.

Il partecipante in data 03/02/2020 ha fatto pervenire le richieste integrazioni alle precedenti giustificazioni già inviate.

A seguito della valutazione delle stesse, la Commissione, nella seduta riservata del 05/02/2020, ha ritenuto valide le spiegazioni prodotte e l'offerta è stata ritenuta valida ed esaustiva, come rilevabile dal suddetto verbale.

La Commissione, pertanto, propone di aggiudicare provvisoriamente sotto le riserve di legge, l'affidamento del "Servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado per tre anni scolastici (2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022)" - Comune Santa Teresa Di Riva (ME), all'operatore economico **CATERING S.R.L.**, con sede in Viale Catania 60 - 95034 Bronte (CT), C.F. e P.I. n. 04760390874, che ha ottenuto un punteggio 99.6223 ed ha presentato un ribasso sull'offerta economica del -7.7700% pari ad un importo netto di € 501.731,20 oltre oneri di sicurezza per € 1.000,00.

L'importo contrattuale dell'appalto viene così determinato in **€ 502.731,20** oltre IVA.

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, la comunicazione ai partecipanti, ai sensi dell'art. 76 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

Alle ore 10:50 la gara è conclusa.

Il Presidente (Arch. Giuseppe Cotruzzolà)

Il Componente (Geom. Alibrando Antonio)

Il Componente e segretario (Rag. Maria Grosso)

