

VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA N. 1

SEDUTA del 12-01-2022

OGGETTO:	Affidamento del "Servizio refezione scolastica per l'anno 2022" - Comune di Avola (SR).
	CIG: 8960072552 – CUP: G69J21014270004

Oggi, giorno 12-01-2022 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:

- Geom. Alibrando Antonio, Responsabile della C.U.C., in qualità di Presidente;
- Arch. Zucco Fortunato, 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 determinazione n. 231 del 29/10/2021, il Comune di Avola (SR) ha deliberato di affidare l'appalto del "Servizio refezione scolastica per l'anno 2022" - Comune di Avola (SR), attraverso un sistema di Gara Telematica.

La gara sarà aggiudicata tramite procedura ristretta ai sensi dell'art. 61, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016.

Il Presidente rileva che per la presente procedura sono stati invitati a presentare offerta, a seguito della partecipazione alla manifestazione di interesse del giorno 16/12/2021, i seguenti operatori economici:

N°	OPERATORE ECONOMICO	PEC
1	SCAMAR SRL Via Basilio Sposato n. 35 88046 Lamezia Terme (Catanzaro)	ufficiogarescamar@pec.it
2	GIACCHINO SRL Via Forlanini n. 100 97100 Ragusa	giacchinosrl@pec.it
3	SICILIANA RISTORAZIONE SRL Via Di Benedetto n. 34 90047 Partinico (Palermo)	sicilianaristorazione@pec.it

4	NUOVA CUCINA SICILIANA SOC COOP C. da Ponte Rosso, snc 90037 Piana degli Albanesi (Palermo)	nuovacucinasiciliana@pec.it
5	INNOVA S.P.A. Via Pontina Vecchia Km 31,700 Snc 00071 Pomezia (Roma)	innovaspa@legalmail.it

Il Presidente rileva che:

entro le ore 09:00 del giorno 12/01/2021 sono state ricevute sulla piattaforma web Tirrenoecosviluppo.acquistitelematici.it n. 4 offerte dai seguenti Operatori economici:

N.	OPERATORE ECONOMICO	PART. I.V.A.	DATA CONFERMA PARTECIPAZIONE
1	GIACCHINO SRL Via Forlanini n.100 97100 Ragusa	01559580889	11 gennaio 2022 11:07:34
2	NUOVA CUCINA SICILIANA SOC COOP C.da ponte rosso, snc 90037 Piana degli Albanesi (Palermo)	03534170828	11 gennaio 2022 13:48:23
3	INNOVA S.P.A. Via Pontina Vecchia Km 31,700 Snc 00071 Pomezia (Roma)	01201141007	11 gennaio 2022 17:32:43
4	SCAMAR SRL Via Basilio Sposato n. 35 88046 Lamezia Terme (Catanzaro)	02459910796	11 gennaio 2022 17:49:07

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 a mezzo piattaforma telematica.

Alle ore 10:30 le operazioni di gara vengono sospese.

Alle ore 12:30 vengono riprese le operazioni di gara.

Durante la verifica della documentazione amministrativa non sono state rilevate anomalie nella documentazione degli operatori economici partecipanti.

Pertanto, lo stato della procedura è il seguente:

N.	OPERATORE ECONOMICO	AMMESSO /NON AMMESSO
1	GIACCHINO SRL	AMMESSO
2	NUOVA CUCINA SICILIANA SOC COOP	AMMESSO
3	INNOVA S.P.A.	AMMESSO
4	SCAMAR SRL	AMMESSO

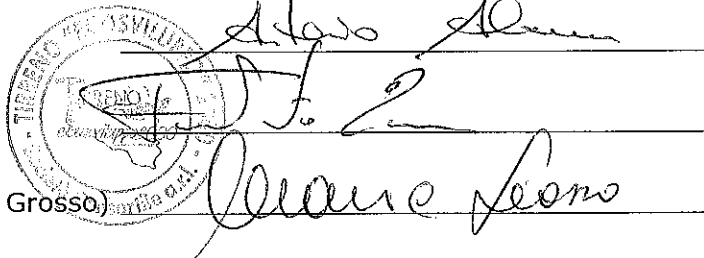
Alle ore 13:15 si chiude la fase di esame della documentazione amministrativa.

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

Il Presidente (Geom. Antonio Alibrando)

Il Componente (Arch. Fortunato Zucco)

Il Componente e Segretario (Rag. Maria Grosso)



Three handwritten signatures are present on horizontal lines. The first signature is 'Antonio Alibrando'. The second signature is 'Fortunato Zucco'. The third signature is 'Maria Grosso'. Each signature is accompanied by a circular stamp of the Consorzio Tirreno Ecosviluppo 2000.

VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA N. 2

SEDUTA del 10-02-2022

OGGETTO:	Affidamento del "Servizio refezione scolastica per l'anno 2022" - Comune di Avola (SR).
	CIG: 8960072552 - CUP: G69J21014270004

Oggi, giorno 10-02-2022 ore 10:50 in Venetico (ME), nella sede di questa Centrale Unica di Committenza, sita in Via Roma n. 7 - Municipio, in **seduta riservata**, innanzi al seggio di gara appositamente costituito con determina del Responsabile di questa Centrale Unica di Committenza, composto dai Signori:

- Geom. Alibrando Antonio, Responsabile della C.U.C., in qualità di Presidente;
- Avv. Pirrotta Carmelo, in qualità di Componente, esperto giuridico;
- Ing. Belluardo Antonino, in qualità di Componente, esperto tecnico;
- Rag. Grosso Maria, in qualità di Segretario verbalizzante.

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 delle stesse.

Si omette di effettuare la verifica delle buste tecniche 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 TECNICO-QUALITATIVA - Organizzazione e gestione del servizio		Max 70 punti
A) Organizzazione del servizio presso i Centri di produzione pasti e i terminali di consumo, comprensivo di organico degli addetti e relative professionalità		Max punti 13
a1) Monte ore settimanale degli addetti alla produzione del pasto aggiuntivi rispetto al minimo richiesto del capitolato:		Max punti 5
80 ore	punti 5	
60 ore	punti 4	
40 ore	punti 3	
20 ore	punti 2	
meno di 20 ore	punti 0	
a2) Numero di persone impiegate contemporaneamente nella distribuzione dei pasti nelle scuole indicate dall'A.C. aggiuntivi rispetto al minimo richiesto dal capitolato (23 persone): - un punto per ogni persona in più offerta rispetto al minimo fino ad un massimo di 8 punti.		punti 8
B) Migliorie del servizio		Max punti 30


b1) <i>Interventi migliorativi sulle strutture non comprese nel capitolato, riguardanti la realizzazione di impianti o opere che il concorrente intende eventualmente offrire con propri mezzi e risorse presso i locali cucina e refettorio.</i>	punti 10
b2) <i>Inserimento di nuove attrezzature all'interno dei locali cucina e refettorio</i>	Punti 10
Proposta di integrazione alimentare	
b3) <i>Integrazione alimentare al menù con prodotti dolciari tipici locali (almeno una volta a settimana)</i>	punti 4
b4) <i>Integrazione alimentare nelle ricorrenze principali (Natale, Pasqua, etc.). I punti saranno attribuiti secondo un criterio di comparazione dei prodotti presentati dagli offerenti in relazione a grammatura, periodicità di fornitura, qualità ed eccellenza dei prodotti.</i>	punti 6
C) Modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari	Max punti 10
c1) <i>Descrizione delle modalità di approvvigionamento:</i>	Max punti 4
- c/o fornitori accreditati e certificati diversificati secondo la tipologia merceologica (almeno n. 4 fornitori)	punti 3
- per eventuale fornitore in più rispetto ai quattro, attribuzione di un ulteriore punto fino al massimo di punti 4	punti 4
- c/o fornitori accreditati e certificati diversificati ma inferiori a 4	punti 1
- centrale unica di acquisto	punti 0
c2) <i>Introduzione di prodotti IGP o DOP (allegare schede tecniche di qualità e della provenienza): - Un punto per ogni prodotto offerto fino ad un massimo di punti 4</i>	punti 4
c3) <i>Fornitura di pane e prodotti da forno di produzione nel territorio del Comune di Avola. - Documentare con nota d'impegno delle parti.</i>	punti 2
D) Sistema organizzativo e gestionale del servizio	Max punti 14
d1) <i>Modalità di preparazione e cottura dei cibi</i>	punti 4
d2) <i>Sistema di confezionamento dei cibi e attrezzature impiegate</i>	punti 4
d3) <i>Modalità di preparazione e distribuzione delle diete speciali – N. 1 cuoco dedicato alle diete speciali aggiuntivo e rispetto alla lettera a)</i>	punti 6
E) Soluzioni organizzative del Piano Trasporti	Max punti 3
<i>Piano di trasporto dei pasti con particolare riguardo al numero ed alle caratteristiche tecniche dei mezzi impiegati, al prospetto dei percorsi e dei tempi di percorrenza previsti per la consegna dei pasti dai/dal centro di cottura ai refettori dei plessi scolastici (un punto per ogni mezzo offerto in più rispetto al minimo fino ad un massimo di punti 3)</i>	

Si iniziano, in seduta riservata, le operazioni di valutazione dell'offerta tecnica, al fine di attribuire, per ciascun criterio, il relativo, punteggio.

Alle ore 13:20 la seduta odierna viene chiusa.

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

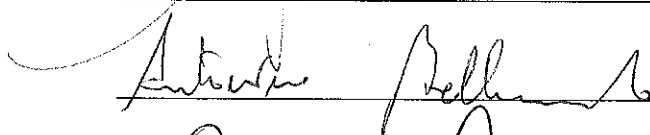
Il Presidente (Geom. Antonio Alibrando)



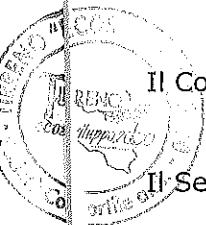
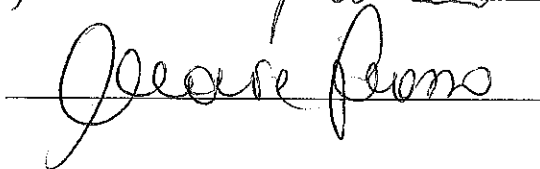
Il Componente (Avv. Carmelo Pirrotta)



Il Componente (Ing. Antonino Belluardo)



Il Segretario (Rag. Maria Grosso)



VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA N. 3

SEDUTA del 16-02-2022

OGGETTO:	Affidamento del "Servizio refezione scolastica per l'anno 2022" - Comune di Avola (SR).
	CIG: 8960072552 - CUP: G69J21014270004

Oggi, giorno 16-02-2022 ore 10:50 in Venetico (ME), nella sede di questa Centrale Unica di Committenza, sita in Via Roma n. 7 - Municipio, in **seduta riservata**, innanzi al seggio di gara appositamente costituito con determina del Responsabile di questa Centrale Unica di Committenza, composto dai Signori:

- Geom. Alibrando Antonio, Responsabile della C.U.C., in qualità di Presidente;
- Avv. Pirrotta Carmelo, in qualità di Componente, esperto giuridico;
- Ing. Belluardo Antonino, in qualità di Componente, esperto tecnico;
- Rag. Grosso Maria, in qualità di Segretario verbalizzante.

viene esperita la procedura telematica per la gara in oggetto.

Si continua, in seduta riservata, alle operazioni di valutazione delle offerte tecniche, durante la quale ogni Commissario, dovrà attribuire, per ciascun criterio, il proprio punteggio.

Il punteggio finale assegnato è costituito dalla media dei punteggi attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, per ciascun criterio.

Di seguito i punteggi attribuiti:

1. GIACCHINO S.R.L.

VALUTAZIONE TECNICO-QUALITATIVA - Organizzazione e gestione del servizio		
A	Organizzazione del servizio presso i Centri di produzione pasti e i terminali di consumo, comprensivo di organico degli addetti e relative professionalità	
a1)	Monte ore settimanale degli addetti alla produzione del pasto aggiuntivi rispetto al minimo richiesto del capitolato:	5
a2)	Numero di persone impiegate contemporaneamente nella distribuzione dei pasti nelle scuole indicate dall'A.C. aggiuntivi rispetto al minimo richiesto dal capitolato (23 persone):	8
B	Migliorie del servizio	

b1)	Interventi migliorativi sulle strutture non comprese nel capitolato, riguardanti la realizzazione di impianti o opere che il concorrente intende eventualmente offrire con propri mezzi e risorse presso i locali cucina e refettorio.	3.33
b2)	Inserimento di nuove attrezzature all'interno dei locali cucina e refettorio	3.33
Proposta di integrazione alimentare		
b3)	Integrazione alimentare al menù con prodotti dolciari tipici locali (almeno una volta a settimana)	3
b4)	Integrazione alimentare nelle ricorrenze principali (Natale, Pasqua, etc.)	2
C Modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari		
c1)	Descrizione delle modalità di approvvigionamento	4
c2)	Introduzione di prodotti IGP o DOP (allegare schede tecniche di qualità e della provenienza):	4
c3)	Fornitura di pane e prodotti da forno di produzione nel territorio del Comune di Avola.	2
D Sistema organizzativo e gestionale del servizio		
d1)	Modalità di preparazione e cottura dei cibi	2
d2)	Sistema di confezionamento dei cibi e attrezzature impiegate	2.33
d3)	Modalità di preparazione e distribuzione delle diete speciali - N. 1 cuoco dedicato alle diete speciali aggiuntivo e rispetto alla lettera a)	4.00
E Soluzioni organizzative del Piano Trasporti		
E	Piano di trasporto dei pasti con particolare riguardo al numero ed alle caratteristiche tecniche dei mezzi impiegati, al prospetto dei percorsi e dei tempi di percorrenza previsti per la consegna dei pasti dai/dal centro di cottura ai refettori dei plessi scolastici	1.33
TOTALE		44,32

2. NUOVA CUCINA SICILIANA SOC. COOP.:

VALUTAZIONE TECNICO-QUALITATIVA - Organizzazione e gestione del servizio		
A	Organizzazione del servizio presso i Centri di produzione pasti e i terminali di consumo, comprensivo di organico degli addetti e relative professionalità	
a1)	Monte ore settimanale degli addetti alla produzione del pasto aggiuntivi rispetto al minimo richiesto del capitolato:	5
a2)	Numero di persone impiegate contemporaneamente nella distribuzione dei pasti nelle scuole indicate dall'A.C. aggiuntivi rispetto al minimo richiesto dal capitolato (23 persone):	8
B Migliorie del servizio		
b1)	Interventi migliorativi sulle strutture non comprese nel capitolato, riguardanti la realizzazione di impianti o opere che il concorrente intende eventualmente offrire con propri mezzi e risorse presso i locali cucina e refettorio.	3,33
b2)	Inserimento di nuove attrezzature all'interno dei locali cucina e refettorio	5,33

Proposta di integrazione alimentare		
b3)	Integrazione alimentare al menù con prodotti dolciari tipici locali (almeno una volta a settimana)	3
b4)	Integrazione alimentare nelle ricorrenze principali (Natale, Pasqua, etc.)	3
C	Modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari	
c1)	Descrizione delle modalità di approvvigionamento	4
c2)	Introduzione di prodotti IGP o DOP (allegare schede tecniche di qualità e della provenienza):	4
c3)	Fornitura di pane e prodotti da forno di produzione nel territorio del Comune di Avola.	2
D	Sistema organizzativo e gestionale del servizio	
d1)	Modalità di preparazione e cottura dei cibi	1,67
d2)	Sistema di confezionamento dei cibi e attrezzature impiegate	1,67
d3)	Modalità di preparazione e distribuzione delle diete speciali – N. 1 cuoco dedicato alle diete speciali aggiuntivo e rispetto alla lettera a)	3
E	Soluzioni organizzative del Piano Trasporti	
	Piano di trasporto dei pasti con particolare riguardo al numero ed alle caratteristiche tecniche dei mezzi impiegati, al prospetto dei percorsi e dei tempi di percorrenza previsti per la consegna dei pasti dai/dal centro di cottura ai refettori dei plessi scolastici	1,67
TOTALE		45,67

3. INNOVA S.P.A.:

VALUTAZIONE TECNICO-QUALITATIVA - Organizzazione e gestione del servizio		
A	Organizzazione del servizio presso i Centri di produzione pasti e i terminali di consumo, comprensivo di organico degli addetti e relative professionalità	
a1)	Monte ore settimanale degli addetti alla produzione del pasto aggiuntivi rispetto al minimo richiesto del capitolato:	5
a2)	Numero di persone impiegate contemporaneamente nella distribuzione dei pasti nelle scuole indicate dall'A.C. aggiuntivi rispetto al minimo richiesto dal capitolato (23 persone):	8
B	Migliorie del servizio	
b1)	Interventi migliorativi sulle strutture non comprese nel capitolato, riguardanti la realizzazione di impianti o opere che il concorrente intende eventualmente offrire con propri mezzi e risorse presso i locali cucina e refettorio.	6
b2)	Inserimento di nuove attrezzature all'interno dei locali cucina e refettorio	6
Proposta di integrazione alimentare		

b3)	Integrazione alimentare al menù con prodotti dolciari tipici locali (almeno una volta a settimana)	3
b4)	Integrazione alimentare nelle ricorrenze principali (Natale, Pasqua, etc.)	4
C	Modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari	
c1)	Descrizione delle modalità di approvvigionamento	4
c2)	Introduzione di prodotti IGP o DOP (allegare schede tecniche di qualità e della provenienza):	4
c3)	Fornitura di pane e prodotti da forno di produzione nel territorio del Comune di Avola.	2
D	Sistema organizzativo e gestionale del servizio	
d1)	Modalità di preparazione e cottura dei cibi	3
d2)	Sistema di confezionamento dei cibi e attrezzature impiegate	3
d3)	Modalità di preparazione e distribuzione delle diete speciali – N. 1 cuoco dedicato alle diete speciali aggiuntivo e rispetto alla lettera a)	5
E	Soluzioni organizzative del Piano Trasporti	
	Piano di trasporto dei pasti con particolare riguardo al numero ed alle caratteristiche tecniche dei mezzi impiegati, al prospetto dei percorsi e dei tempi di percorrenza previsti per la consegna dei pasti dai/dal centro di cottura ai refettori dei plessi scolastici	3
TOTALE		56

4. SCAMAR SRL:

VALUTAZIONE TECNICO-QUALITATIVA - Organizzazione e gestione del servizio		
A	Organizzazione del servizio presso i Centri di produzione pasti e i terminali di consumo, comprensivo di organico degli addetti e relative professionalità	
a1)	Monte ore settimanale degli addetti alla produzione del pasto aggiuntivi rispetto al minimo richiesto del capitolato:	3
a2)	Numero di persone impiegate contemporaneamente nella distribuzione dei pasti nelle scuole indicate dall'A.C. aggiuntivi rispetto al minimo richiesto dal capitolato (23 persone):	6
B	Migliorie del servizio	
b1)	Interventi migliorativi sulle strutture non comprese nel capitolato, riguardanti la realizzazione di impianti o opere che il concorrente intende eventualmente offrire con propri mezzi e risorse presso i locali cucina e refettorio.	8
b2)	Inserimento di nuove attrezzature all'interno dei locali cucina e refettorio	8
Proposta di integrazione alimentare		

b3)	Integrazione alimentare al menù con prodotti dolciari tipici locali (almeno una volta a settimana)	3
b4)	Integrazione alimentare nelle ricorrenze principali (Natale, Pasqua, etc.)	4,67
C	Modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari	
c1)	Descrizione delle modalità di approvvigionamento	4
c2)	Introduzione di prodotti IGP o DOP (allegare schede tecniche di qualità e della provenienza):	4
c3)	Fornitura di pane e prodotti da forno di produzione nel territorio del Comune di Avola.	2
D	Sistema organizzativo e gestionale del servizio	
d1)	Modalità di preparazione e cottura dei cibi	4
d2)	Sistema di confezionamento dei cibi e attrezzature impiegate	4
d3)	Modalità di preparazione e distribuzione delle diete speciali – N. 1 cuoco dedicato alle diete speciali aggiuntivo e rispetto alla lettera a)	6
E	Soluzioni organizzative del Piano Trasporti	
	Piano di trasporto dei pasti con particolare riguardo al numero ed alle caratteristiche tecniche dei mezzi impiegati, al prospetto dei percorsi e dei tempi di percorrenza previsti per la consegna dei pasti dai/dal centro di cottura ai refettori dei plessi scolastici	2
TOTALE		58,67

Ultimata la valutazione dell'offerta tecnica alle ore 12:29 la seduta riservata viene chiusa.

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

Il Presidente (Geom. Antonio Alibrando)

Il Componente (Avv. Carmelo Pirrotta)

Il Componente (Ing. Antonino Belluardo)

Il Segretario (Rag. Maria Grosso)

VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA N. 4**SEDUTA del 10-02-2022**

OGGETTO:	Affidamento del "Servizio refezione scolastica per l'anno 2022" - Comune di Avola (SR).
	CIG: 8960072552 - CUP: G69J21014270004

Oggi, giorno 16-02-2022 ore 12:30 in Venetico (ME), nella sede di questa Centrale Unica di Committenza, sita in Via Roma n. 7 - Municipio, in **pubblica seduta**, innanzi al seggio di gara appositamente costituito con determina del Responsabile di questa Centrale Unica di Committenza, composto dai Signori:

- Geom. Alibrando Antonio, Responsabile della C.U.C., in qualità di Presidente;
- Avv. Pirrotta Carmelo, in qualità di Componente, esperto giuridico;
- Ing. Belluardo Antonino, in qualità di Componente, esperto tecnico;
- Rag. Grosso Maria, in qualità di Segretario verbalizzante.

viene esperita la procedura telematica per la gara in oggetto.

I Partecipanti sono stati invitati a seguire la 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 dagli operatori economici partecipanti:

N.	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO ASSEGNATO
1	GIACCHINO S.R.L.	44,32
2	NUOVA CUCINA SICILIANA SOC. COOP.	45,67
3	INNOVA S.P.A.	56,00
4	SCAMAR S.R.L.	58,67

Si passa alle operazioni di valutazione delle offerte economiche.

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

Si 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	GIACCHINO S.R.L.	€ 390.116,89	- 13.250 %
2	NUOVA CUCINA SICILIANA SOC. COOP.	€ 402.483,71	- 10.500 %
3	INNOVA S.P.A.	€ 449.252,77	- 0.100 %
4	SCAMAR S.R.L.	€ 445.205,45	- 1.00 %

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	Offerta anomala
1	SCAMAR S.R.L.	58.6700 (70.0000 riparametrato)	26.2879	96.2879	€ 445.205,45	- 1.000%	✓
2	INNOVA S.P.A.	56.0000 (65.8422 riparametrato)	26.0511	91.8933	€ 449.252,77	- 0.100%	✓
3	NUOVA CUCINA SICILIANA SOC. COOP.	45.6700 (53.5117 riparametrato)	29.0782	82.5899	€ 402.483,71	- 10.500%	
4	GIACCHINO S.R.L.	44.3200 (51.2126 riparametrato)	30.0000	81.2126	€ 390.116,89	- 13.250%	

SOGLIA DI ANOMALIA RILEVATA

Soglia punteggio tecnico: 56 - Soglia punteggio economico: 24

Preso atto delle offerte pervenute e dei punteggi assegnati, il Presidente comunica che il concorrente primo classificato ha presentato un'offerta che *presenta carattere* di anomalia, secondo quanto previsto dall'art. 97 del D.Lgs. 50/2016.

La Commissione, pertanto propone l'aggiudicazione sotto le riserve di legge, *segnalando al RUP la presenza dell'anomalia dell'offerta*, dell'affidamento del "Affidamento del Servizio refezione scolastica per l'anno 2022" - Comune di Avola (SR), all'operatore economico **SCAMAR S.R.L.**, con sede in Via Basilio Sposato n. 35 88046 Lamezia Terme (Catanzaro), C.F. e P.I. n. 02459910796, che ha ottenuto il punteggio di 96.2879 e ha

presentato un ribasso sull'offerta economica del - 1.000% pari ad un importo offerto di € 445.205,45, oltre oneri non soggetti a ribasso pari ad € 4.202,00.

L'importo contrattuale dell'appalto viene così determinato in € 449.407,45 oltre IVA e oneri assistenziali e previdenziali.

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

Alle ore 12:50 la gara è conclusa.

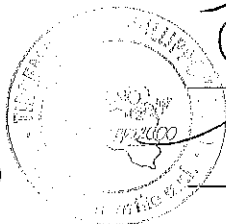
Per quanto sopra è stato redatto il presente verbale che, previa lettura viene sottoscritto come segue:

Il Presidente (Geom. Antonio Alibrando)

Il Componente (Avv. Carmelo Pirrotta)

Il Componente (Ing. Antonino Belluardo)

Il Segretario (Rag. Maria Grosso)



Antonio Alibrando

Carmelo Pirrotta

Antonino Belluardo

Maria Grosso