



# Comune di Cattolica

Provincia di Rimini



## DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

N. 875 DEL 12/11/2019

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E SPORZIONATURA PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA PRIMARIE ED IL CENTRO ESTIVO COMUNALE PER IL PERIODO 1 OTTOBRE 2019 - 30 SETTEMBRE 2022, PER TRE ANNI SCOLASTICI, EVENTUALMENTE RINNOVABILE PER ULTERIORI TRE ANNI - APPROVAZIONE VERBALI E PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE.

**CENTRO DI RESPONSABILITA'**  
CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

**SERVIZIO**  
CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

**DIRIGENTE RESPONSABILE**  
Claudia Rufer

## IL DIRIGENTE

RICHIAMATE le deliberazioni n. 59 e n. 60 del 20/12/2018, dichiarate immediatamente eseguibili, con le quali il Consiglio Comunale ha approvato il Documento Unico di Programmazione (D.U.P.) e il Bilancio di Previsione Finanziario 2019-2021;

RICHIAMATA la deliberazione di Giunta Comunale n. 1 del 08/01/2019, dichiarata immediatamente eseguibile, con la quale è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione 2019/2021: assegnazione risorse finanziarie;

### PREMESSO CHE:

- con deliberazioni del Consiglio Comunale n. 68 del 22.12.2014 del Comune di Cattolica, n. 94 del 18.12.2014 del Comune di Misano Adriatico e n. 85 del 25.12.2014 del Comune di San Giovanni in Marignano, è stato formalmente stabilito di procedere alla costituzione di una Centrale Unica di Committenza (CUC), con sede presso il Comune di Cattolica, quale Ente capofila, atta a svolgere le funzioni di affidamento di servizi e forniture pari o superiori ad €. 40.000,00 (€. 150.000,00 per i lavori) per conto delle succitate amministrazioni comunali, ai sensi dell'art. 33, comma 3bis dell'ex D.Lgs. n. 163/2006 (ora sostituito dal D.Lgs. n. 50/2016);

- con decreto del Sindaco del Comune di Cattolica n. 25 del 15.12.2015 veniva nominata la Dott.ssa Claudia M. Rufer, Dirigente del Settore 4, quale Responsabile della CUC e con successive deliberazioni della Giunta Comunale di Cattolica (n. 62 del 20.04.2016) di San Giovanni in Marignano (n. 52 del 28.04.2016) e di Misano Adriatico (n. 80 del 14.07.2016), veniva approvato il disciplinare di funzionamento della suindicata Centrale Unica di Committenza;

- con deliberazioni dei rispettivi Consigli Comunali n. 13 del 28.02.2018 (Comune di Cattolica) n. 20 del 28.02.2018 (Comune di Misano Adriatico) e n. 6 del 26.02.2018 (Comune di San Giovanni in Marignano) la succitata convenzione relativa alla costituzione della Centrale Unica di Committenza tra i suindicati Comuni, inizialmente scaduta il 31.08.2017 e prorogata sino al 28.02.2018, veniva rinnovata per ulteriori due anni sino al 28.02.2020;

VISTA la determina a contrarre n. 262 del 06/08/2019 del Responsabile dell'Area 1 -Servizi alla persona del Comune di San Giovanni in Marignano con la quale è stato deciso:

- di procedere all'affidamento, del servizio di mensa scolastica e sporzionatura presso le scuole dell'infanzia, primarie ed il Centro estivo comunale di San Giovanni in Marignano per il periodo 01/10/2019 – 30/09/2022, per tre anni scolastici, eventualmente rinnovabile per ulteriore tre anni, per un valore complessivo del servizio, compreso l'eventuale rinnovo, pari ad € 2.362.933,35=;

- di procedere all'affidamento della succitata concessione mediante procedura aperta da esperire ai sensi e con le modalità di cui all'art. 60, comma 1 del D.Lgs. n.50/2016;

- di utilizzare il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 3 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo;

- di demandare alla Centrale Unica di Committenza (CUC) l'espletamento della suddetta procedura aperta la quale, in ottemperanza all'art. 40, comma 2 e all'art. 58 del D.Lgs. n. 50/2016, espletterà la medesima procedura mediante l'utilizzo della piattaforma SATER messa a disposizione da INTERCENTER, l'Agenzia per lo sviluppo dei mercati telematici della Regione Emilia Romagna;

VISTA la determinazione n. 618 del 09.08.2019 posta in essere dalla Responsabile della CUC e portante l'approvazione degli atti di gara;

DATO ATTO che entro le ore 12,00 del 24.09.2019, termine ultimo per la presentazione delle offerte, sono pervenute attraverso la piattaforma telematica del sistema per gli acquisti telematici dell'Emilia Romagna (SATER) n. 2 (due) offerte presentate dai seguenti operatori economici:

- 1) "GLOBAL SERVICE S.R.L.", con sede in Napoli – P.I.: 06698721211 – Registro di Sistema SATER: PI277818-19;
- 2) "CAMST SOC. COOP. A R.L.", con sede in Villanova di Castenaso (BO) – P.I.: 00501611206 Registro di Sistema SATER: PI278386-19;

CONSIDERATO che il criterio di valutazione utilizzato è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016 che prevede la nomina di una Commissione di gara composta da un numero dispari di membri e che, pertanto, con determina dirigenziale n. 733 del 24.09.2019 veniva nominata una apposita Commissione di gara così composta:

- Dott.ssa Claudia M. Rufer – Dirigente del Settore 1 del Comune di Cattolica e Responsabile della CUC – Presidente;
- Dott.ssa Roberta Cecchetti – Operatore dell'UO Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'U.S.L.- della Romagna – Componente;
- Dott. Alessandro Barilari- Istruttore Amm.vo Servizi Informatici del Comune di San Giovanni in Marignano – Componente;
- Sig.ra Daniela Berti Istruttore Amm.vo dell'Ufficio Contratti del Comune di Cattolica – Segretario verbalizzante;

VISTI i verbali di gara n. 1 del 25/09/2019, n. 2 del 08.10.2019, n. 3 del 31.10.2019 e n.4 del 05/11/2019, allegati alla presente determinazione per farne parte integrante e sostanziale, nei quali la Soc. "CAMST Soc. Coop. a r.l.", con sede in Villanova di Castenaso (BO) - Via Tosarelli, 318, è risultata la migliore offerente, presentando un ribasso percentuale sull'importo unitario stimato posto a base di gara pari al 15,17% ed ottenendo un punteggio pari a punti 77,20;

RITENUTO necessario approvare i verbali sopra menzionati e la conseguente "proposta di aggiudicazione";

VISTI:

- il D.lgs n. 267/2000 e ss.mm.
- il D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm;

#### DE T E R M I N A

- 1) di approvare, per le motivazioni di cui in premessa, i verbali di gara n. 1 del 25/09/2019,

n. 2 del 08.10.2019, n. 3 del 31.10.2019 e n.4 del 05/11/2019, allegati alla presente determinazione per farne parte integrante e sostanziale, relativi alla procedura aperta, esperita in ottemperanza all'art. 60, comma 1 del D.Lgs n. 50/2016, mediante l'utilizzo della piattaforma SATER messa a disposizione da INTERCENTER, l'Agenzia per lo sviluppo dei mercati telematici della Regione Emilia Romagna, per l'affidamento del servizio di mensa scolastica e sporzionatura presso le scuole dell'infanzia, primarie ed il Centro estivo comunale di San Giovanni in Marignano, per il periodo 01/10/2019 – 30/09/2022, per tre anni scolastici , eventualmente rinnovabile per ulteriore tre anni;

2) di approvare la “proposta di aggiudicazione” per l'affidamento suddetto a favore della “CAMST SOC. COOP. A R. L.”, con sede in Villanova di Castenaso (BO) - Via Tosarelli, 318, - P.I.: 00501611206, la quale è risultata la migliore offerente presentando un ribasso percentuale sull'importo unitario stimato posto a base di gara pari al 15,17% ed ottenendo un punteggio pari a **punti complessivi 77,20**;

3) di dare atto che l'aggiudicazione definitiva verrà effettuata con determinazione del Responsabile dell'Area 1 - Servizi alla persona del Comune di San Giovanni in Marignano, a seguito della verifica eseguita dalla Centrale Unica di Committenza e risultata positiva dei requisiti di partecipazione dell'aggiudicataria, ai sensi degli artt. 81, comma 1 e 216, comma 13 del D.Lgs. n. 50/2016, e di successiva trasmissione di tutta la documentazione di gara;

4) di precisare che, ai fini della tracciabilità finanziaria di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136 e ss.mm.ii., alla suddetta procedura è stato assegnato il seguente CIG: 8004612EC6;

5) di individuare nella persona della Dott.ssa Claudia M. Rufer la responsabile del procedimento per gli atti di adempimento della presente determinazione.

Del presente atto verrà data comunicazione ai seguenti uffici:

#### ESECUTIVITA'

La determinazione sarà esecutiva a partire dalla data di attestazione di regolarità contabile che sarà allegata quale parte integrante.

Cattolica lì, 12/11/2019

Firmato  
*Rufer Claudia Marisel / Arubapec S.p.a.*

Atto prodotto in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi dell'art. 20 del Codice dell'Amministrazione Digitale (D.Lgs. N 82/2005 e ss.mm.)

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA FRA I COMUNI DI  
CATTOLICA, MISANO ADRIATICO E SAN GIOVANNI IN**

**MARIGNANO**

**COMUNE DI CATTOLICA**

**(Provincia di Rimini)**

**VERBALE N. 1**

Verbale di gara per l'affidamento del servizio di mensa scolastica e sporzionatura presso le scuole dell'infanzia, primarie ed il Centro estivo comunale per il periodo 1° Ottobre 2019-30 Settembre 2022, per tre anni scolastici, eventualmente rinnovabile per ulteriori tre anni, tramite la piattaforma SATER.

Importo affidamento €. 2.362.293,33= + IVA di legge.

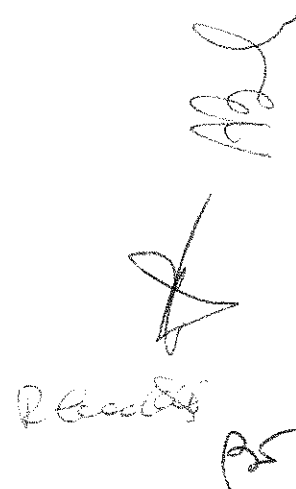
Codice Identificativo Gara (CIG): 8004612EC6

==°°°°°°°°°°°°°°°°

L'anno duemiladiciannove, addì 25 (venticinque) del mese di Settembre, alle ore 9,33 si è riunita in seduta pubblica, attivata in modalità virtuale attraverso la piattaforma SATER (Sistema per gli acquisti telematici dell'Emilia Romagna), la Commissione di gara nominata con determinazione dirigenziale n.733 del 24/09/2019 per procedere all'apertura telematica delle buste pervenute nei termini contenenti le offerte dei soggetti economici interessati all'affidamento dei servizi in oggetto.

La Commissione di gara è al completo essendo presenti tutti i suoi membri:

- Dott.ssa Claudia M. Rufer – Dirigente del Settore 1 del Comune di Cattolica e Responsabile della CUC – Presidente;



Handwritten signatures and initials on the right side of the page, including a large signature at the top, a signature below it, and initials 'AR' at the bottom right.

- Dott.ssa Roberta Cecchetti – Operatore dell'UO Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'U.S.L. della Romagna – Componente;

- Dott. Alessandro Barilari –Istruttore Amm.vo Servizi Informatici del Comune di San Giovanni in Marignano – Componente.

Funge da Segretario verbalizzante la Sig.ra Daniela Berti – Istruttore Amministrativo dell'Ufficio Contratti del Comune di Cattolica, in sostituzione della Dott.ssa Patrizia Coppola.

### **PREMESSO**

- che con determinazione del Responsabile dell'Area 1 Servizi alla Persona del Comune di San Giovanni in Marignano n. 262 del 06/08/2019, veniva deliberato l'affidamento del servizio di mensa scolastica e sporzionatura presso le scuole dell'infanzia, primarie ed il Centro estivo comunale per il periodo 01/10/2019-30/09/2022, per tre anni scolastici, eventualmente rinnovabile per ulteriori tre anni per un valore complessivo del servizio, compreso l'eventuale rinnovo pari ad 2.362.933,35= mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60, comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.m.ii;

- che con determinazione della Responsabile della CUC n.618 del 09.08.2019 venivano approvati gli atti di gara composti dal bando di gara, dal disciplinare di gara e relativi allegati;

- che, ai sensi dell'art. 58 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. la procedura di gara è svolta attraverso la piattaforma telematica del sistema per gli acquisti telematici dell'Emilia Romagna (SATER);

- che entro il termine perentorio, fissato per il 24.09.2019 alle ore 12,00, sono pervenute attraverso la piattaforma SATER n. 2 (due) offerte presentate dai seguenti operatori economici:

Abal

R

R Cecchetti

R

- 1) "GLOBAL SERVICE S.R.L.", con sede in Napoli, Via Scaglione Emilio, 258 – Registro di Sistema SATER: PI277818-19;
- 2) "CAMST SOC. COOP. A R.L.", con sede in Villanova di Castenaso (BO), Via Tosarelli, 318 - Registro di Sistema SATER: PI278386-19;

### **CIO' PREMESSO**

la Commissione di gara, dopo aver attivato la seduta pubblica telematica, procede all'apertura e alla verifica delle Buste "Documentazione Amministrativa" presentate dalle due concorrenti e rileva che entrambe hanno presentato la documentazione richiesta e precisamente:

- istanza di partecipazione, compilata e sottoscritta digitalmente;
- DGUE debitamente compilato e sottoscritto;
- PASSOE;
- Ricevuta del pagamento attestante il Contributo a favore dell'ANAC;
- Patto di integrità sottoscritto digitalmente;
- Garanzia provvisoria conforme alle richieste;
- Attestazione di sopralluogo;
- F23 attestante il pagamento dell'imposta di bollo;
- Documentazione a comprova dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale.

Stante la regolarità della documentazione amministrativa prodotta entrambe le concorrenti vengono ammesse alla prosecuzione della procedura di gara.

A questo punto la Commissione di gara procede alla verifica del corretto caricamento delle offerte tecniche presentate dalle concorrenti ammesse, in base alle specifiche indicate nel disciplinare di gara, e la conformità e regolarità del loro contenuto.

*R. Carini*

*[Handwritten mark]*

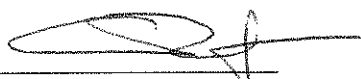
*R*

La Commissione dà atto che le offerte tecniche delle concorrenti risultano presenti, secondo le modalità indicate dal disciplinare di gara e contenenti:

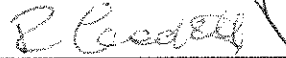
- relazione tecnica dei servizi offerti;
- documentazione attestante la proprietà disponibilità o impegno ad acquisire la disponibilità del centro di cottura alternativo;
- documentazione attestante la disponibilità o l'impegno ad acquisirne la disponibilità del programma hardware/software per la rilevazione della presenza degli alunni utenti;
- documentazione attestante i titoli di studio per le figure previste dai requisiti speciali (punto 7.3, lett. a) del disciplinare di gara);
- nome commerciale e marca dei prodotti utilizzati.

La seduta pubblica telematica si chiude pertanto alle ore 13,37 previa redazione, lettura e sottoscrizione del presente verbale, dando atto che la Commissione di gara procederà in una seduta successiva alla valutazione delle suddette offerte tecniche.

Dott.ssa Claudia M. Rufer – Presidente



Dott.ssa Roberta Cecchetti - Componente



Dott. Alessandro Barilari - Componente



Sig.ra Daniela Berti - Segretario verbalizzante





**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA FRA I COMUNI DI  
CATTOLICA, MISANO ADRIATICO E SAN GIOVANNI IN  
MARIGNANO  
COMUNE DI CATTOLICA  
(Provincia di Rimini)**

**VERBALE N. 2**

Verbale di gara per l'affidamento del servizio di mensa scolastica e sporzionatura presso le scuole dell'infanzia, primarie ed il Centro estivo comunale per il periodo 1° Ottobre 2019-30 Settembre 2022, per tre anni scolastici, eventualmente rinnovabile per ulteriori tre anni, tramite la piattaforma SATER.

Importo affidamento €. 2.362.293,33= + IVA di legge.

Codice Identificativo Gara (CIG): 8004612EC6

=°=°=°=°=°=°=°=°=°

L'anno duemiladiciannove, addì 08 (otto) del mese di Ottobre, alle ore 9,00 presso l'Ufficio Contratti CUC del Comune di Cattolica, Piazza Roosevelt, 5 si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale n. 733 del 24.09.2019 per procedere alla valutazione delle offerte tecniche di entrambe le concorrenti ammesse.

La Commissione è al completo essendo presenti tutti i suoi membri:

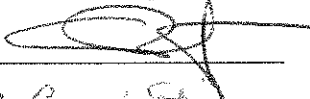
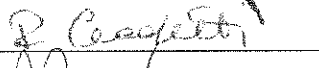
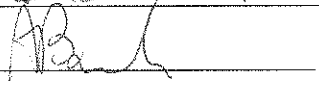
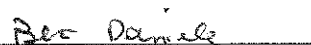
- Dott.ssa Claudia M. Rufer – Dirigente del Settore 1 del Comune di Cattolica e Responsabile della CUC – Presidente;
- Dott.ssa Roberta Cecchetti – Operatore dell'UO Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'U.S.L. della Romagna – Componente;
- Dott. Alessandro Barilari –Istruttore Amm.vo Servizi Informatici del Comune di San Giovanni in Marignano – Componente.

Handwritten signatures of the commission members, including the President and the two other members, written vertically on the right side of the page.

Funge da Segretario verbalizzante la Sig.ra Daniela Berti – Istruttore Amministrativo dell'Ufficio Contratti del Comune di Cattolica.

Il Presidente dà lettura della documentazione e la Commissione, al fine di poter procedere in modo completo ed esauriente alla valutazione delle stesse, dispone di chiedere alle Società ammesse alla valutazione tecnica dei chiarimenti in relazione ai punti B.3 e G.1 del disciplinare di gara e precisamente di specificare nel dettaglio la tempistica del piano di sostituzione delle lavastoviglie, secondo lo schema proposto nel disciplinare stesso, nonché di produrre documentazione attestante il titolo in base al quale si dispone del centro di cottura alternativo da utilizzare in caso di necessità, o in alternativa apposito impegno ad acquisirne la disponibilità entro la presa in carico del servizio;

Il Presidente della Commissione, a questo punto, sospende la seduta riservata alle ore 11,30, previa redazione, lettura e sottoscrizione del presente verbale, in attesa di acquisire i conseguenti chiarimenti ed effettuare successivamente la valutazione degli elementi qualitativi dell'offerta tecnica procedendo alla determinazione dei relativi punteggi.

- Dott.ssa Claudia M. Rufer – Presidente   
- Dott.ssa Roberta Cecchetti – Componente   
- Dott. Alessandro Barilari – Componente   
- Sig.ra Daniela Berti – Segretario verbalizzante 

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA FRA I COMUNI DI  
CATTOLICA, MISANO ADRIATICO E SAN GIOVANNI IN  
MARIGNANO**

**COMUNE DI CATTOLICA**

**(Provincia di Rimini)**

**VERBALE N. 3**

Verbale di gara per l'affidamento del servizio di mensa scolastica e sporzionatura presso le scuole dell'infanzia, primarie ed il Centro estivo comunale per il periodo 1° Ottobre 2019-30 Settembre 2022, per tre anni scolastici, eventualmente rinnovabile per ulteriori tre anni, tramite la piattaforma SATER.

Importo affidamento €. 2.362.293,33= + IVA di legge.

Codice Identificativo Gara (CIG): 8004612EC6

=°=°=°=°=°=°=°=°=°

L'anno duemiladiciannove, addì 31 (trentuno) del mese di Ottobre, alle ore 9,00 presso l'Ufficio Contratti CUC del Comune di Cattolica, Piazza Roosevelt, 5 si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale n. 733 del 24.09.2019 per procedere alla valutazione delle offerte tecniche di entrambe le concorrenti ammesse.

La Commissione è al completo essendo presenti tutti i suoi membri:

- Dott.ssa Claudia M. Rufer – Dirigente del Settore 1 del Comune di Cattolica e Responsabile della CUC – Presidente;
- Dott.ssa Roberta Cecchetti – Operatore dell'UO Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'U.S.L. della Romagna – Componente;
- Dott. Alessandro Barilari –Istruttore Amm.vo Servizi Informatici del Comune di San Giovanni in Marignano – Componente.

AB  
RE  
AS

Funge da Segretario verbalizzante la Sig.ra Daniela Berti – Istruttore Amministrativo dell'Ufficio Contratti del Comune di Cattolica.

La Commissione di gara, dopo aver esaminato i chiarimenti richiesti alle due concorrenti, procede alla valutazione delle suddette offerte tecniche in base al criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa riportato nel disciplinare di gara.





Viene esaminato il contenuto della busta "Offerta tecnica" della Società "GLOBAL SERVICE S.R.L." ammessa alla valutazione tecnica.

Il Presidente dà lettura della documentazione, dopodiché la Commissione intraprende collegialmente la valutazione degli elementi qualitativi dell'offerta tecnica procedendo alla determinazione dei punteggi relativi che risultano essere i seguenti:

Elemento valutato	SUBCRITERI	Punteggio max	Coefficienti medi attribuiti	TOTALE
A. ORGANIZZAZIONE MAX 22 PUNTI	A.1 <b>Organizzazione del servizio</b> , con specifico riferimento alla definizione in termini temporali e spaziali (es. giornata, settimana, mese tipo) di una proposta organizzativa così distinta: ✓ produzione pasti da veicolare ✓ trasporto pasti ✓ gestione terminali di distribuzione	5	0,4	2,0
	A.2 <b>Qualificazione professionale degli operatori</b> che l'operatore economico s'impegna ad	2	0,6	1,2

Handwritten signatures and initials on the left margin, including a large signature at the top, initials 'BB' in the middle, and 're' at the bottom.





	<p>assegnare al servizio oggetto dell'appalto:  - <b>Profilo professionale e curriculum</b> del/i referente/i del servizio oggetto dell'appalto valutato con riferimento alle esperienze professionali prestate in funzioni di coordinamento di servizi analoghi per dimensioni e caratteristiche a quello oggetto dell'appalto sulla base della durata e dell'attinenza, nonché ai titoli di studio e alla formazione</p>			
	<p><b>A.3</b>  <b>Organizzazione del servizio nella gestione delle diete speciali,</b> con riferimento sia alle diete volte a soddisfare particolari situazioni patologiche, acute o croniche, sia alle diete speciali richieste per ragioni etico-religiose o culturali. Particolare riguardo sarà attribuito a:  - alle tecniche di preparazione, alle entità delle porzioni, alla scelta delle</p>	4	0,4	1,6

	<p>materie prime, nel rispetto dell'alternanza delle frequenze settimanali dei piatti per evitare la monotonia;</p> <p>- alla formazione del personale di cucina e in servizio ai tavoli in relazione alla distribuzione delle diete speciali</p>			
	<p><b>A.4</b>  <b>Programma gestione emergenze</b>, che l'operatore economico s'impegna ad adottare nel caso in cui:</p> <p>- il centro di produzione pasti non sia in grado di funzionare per cause di forza maggiore;</p> <p>- sia necessario sostituire il personale causa assenza degli addetti, al fine di garantire la regolare esecuzione del servizio</p>	2	0,2	0,4
	<p><b>A.5</b>  <b>Gradevolezza del menù</b> (da adottarsi sulla scorta delle relative tabelle</p>	3	0,8	2,4

AS  
 DE

	<p>dietetiche indicate dalla ASL per ciascun anno scolastico). Il concorrente dovrà presentare un piano da adottare, durante l'espletamento del servizio, per valutare la gradevolezza del menù proposto, anche attraverso l'istituzione di un diario giornaliero di gradimento; nell'ambito dello stesso piano potranno essere descritti anche meccanismi di correzione dello stesso menù.</p>			
	<p><b>A.6</b>  <b>Descrizione tecnica ed operativa del sistema informativo hardware/software</b> funzionale alla gestione amministrativo/contabile dei pasti erogati che sia di supporto al personale scolastico per la prenotazione dei pasti per gli alunni che usufruiscono della mensa entro gli orari stabiliti e di supporto al personale</p>	6	0,6	3,6

	<p>di somministrazione, delle forniture e dei servizi erogati nell'ambito del presente appalto, saranno valutate con riferimento: alla efficacia/efficienza e completezza dei sistemi di controllo e autocontrollo come definiti in base al capitolato speciale e ai principi di cui alla vigente normativa</p>			
	<p><b>C.3</b>  <b>Piani di pulizia e sanificazione</b>  prodotti detergenti, disinfettanti e attrezzature utilizzate con particolare attenzione all'utilizzo di prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n.</p>	3	0,6	1,8

B  
Bc  
A  
re



	<p>392 sui presidi medico-chirurgici (per la verifica l'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i <b>prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa).</b></p>			
<p><b>D. PROGRAMM A DI INFORMAZIONE E FORMAZIONE DEGLI OPERATORI MAX 6 PUNTI</b></p>	<p><b>D.1 Strumenti e tempi di formazione del personale nel periodo di vigenza contrattuale con particolare attenzione:</b>  - alle eventuali strutture di formazione, interne ed esterne, di cui l'operatore economico si avvale per la formazione e l'aggiornamento</p>	3	0,4	1,2

re  
AB  
PR

	<p>del proprio personale;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- alla quantità e attinenza dei corsi di formazione e delle azioni di informazione, (con esclusione della formazione obbligatoria per legge)</li> </ul>			
	<p><b>D.2</b></p> <p><b>Strategie e piani di intervento formativo e informativo nei confronti degli utenti.</b></p> <p>Particolare attenzione verrà riservata alle proposte che trattino i temi relativi a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- alimentazione, salute e ambiente;</li> <li>- provenienza territoriale e stagionalità degli alimenti;</li> <li>- <b>corretto recupero e riciclo degli alimenti, ecc...</b></li> </ul>	3	0,4	1,2
<p><b>E.</b></p> <p><b>VALORE EDUCATIVO DEL PASTO</b></p> <p><b>MAX 3 PUNTI</b></p>	<p><b>E.1</b></p> <p><b>Progetto di educazione alimentare</b></p> <p>finalizzato a promuovere una sana e corretta alimentazione (dedicato anche</p>	3	0,4	1,2

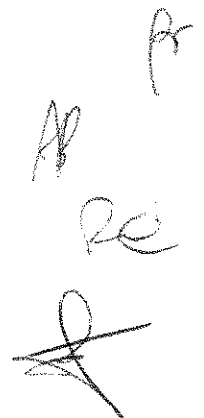
Bf

B



Re

	<p>al momento della merenda/spuntino o in modo da coinvolgere anche i bambini non utenti del servizio mensa): dovrà essere elaborato per alunni, docenti e famiglie ed andrà realizzato in collaborazione con scuole, comune e Azienda Usl. al fine della valutazione saranno esaminati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- contenuti del progetto</li> <li>- strumenti e metodologie utilizzati</li> <li>- numero, comunicazione e durata azioni/incontri</li> <li>- <b>soggetti coinvolti e destinatari del progetto</b></li> </ul>			
<p><b>F. SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE MAX 10 PUNTI</b></p>	<p><b>F.1 Piano di contenimento dell'utilizzo di materiale in plastica:</b> attivazione del progetto di contenimento del consumo nell'utilizzo degli accessori in plastica. Il progetto potrà</p>	6	0,8	4,8



*Handwritten signature and initials:*  
A  
B  
pe

	<p>attuarsi: tramite un piano di utilizzo delle lavastoviglie attualmente in uso nei plessi scolastici di riferimento. Si presterà attenzione anche all'utilizzo di detersivi ecologici e a ridotto impatto ambientale (in caso di ripristino dell'utilizzo di piatti in ceramica e posateria in acciaio); tramite la proposta di eventuale introduzione dell'utilizzo di stoviglie in materiali alternativi alla plastica, biodegradabili e non inquinanti o comunque tramite valide alternative volte a contenere l'utilizzo della plastica fino ad eliminarne l'uso entro il primo anno di attivazione del nuovo apparato.</p>			
	<p><b>F.2</b> <b>Azioni volte a migliorare la gestione dei</b></p>	2	0,6	1,2

	<p><b>rifiuti</b> per ridurre l'impatto ambientale e soluzioni per la riduzione degli imballaggi. Particolare attenzione sarà riservata a quanto stabilito nei CAM applicabili al settore di riferimento.</p>			
	<p><b>F.3</b>  <b>Azioni volte a favorire e privilegiare mezzi di trasporto ecologici</b> sia per il trasporto di materie prime sia per il trasporto dei pasti sia per gli spostamenti interni da parte del personale. Particolare attenzione sarà riservata a quanto stabilito nei CAM applicabili al settore di riferimento.</p>	2	0,8	1,6
<p><b>G. MIGLIORIE  MAX 8 PUNTI</b></p>	<p><b>G.1</b>  <b>Piano di sostituzione delle lavastoviglie</b> attualmente in uso alle scuole con modelli a risparmio energetico (il piano può essere sviluppato su tutta la durata</p>	5	0,8	4,0

AB  
 RE  
 A

	<p>certa dell' appalto per i primi tre punti):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sostituzione di UNA lavastoviglie entro il .....</li> <li>- Sostituzione di DUE lavastoviglie entro il .....</li> <li>- Sostituzione di TRE lavastoviglie entro il .....</li> <li>- Sostituzione di QUATTRO lavastoviglie (ENTRO IL .....</li> <li>- Sostituzione di tutte le lavastoviglie in uso nei 5 plessi (ENTRO IL .....</li> </ul> <p>Si specifica che le macchine lavastoviglie sostituite resteranno nella disponibilità del centro cottura per tutta la durata dell'appalto e, alla scadenza dello stesso, resteranno nella disponibilità del Comune.</p>			
	<p><b>G.2</b>  <b>Altre Proposte volte al miglioramento dell'attuale servizio</b> (es.: soluzioni logistiche, igiene e confort degli ambienti, brochure formative "a</p>	3	0,4	1,2

R  
B  
A  
re

	tema" dedicate alle famiglie)			
<b>TOTALE</b>		<b>70</b>	<b>12,00</b>	<b>40,6</b>

Si precisa che la determinazione del punteggio riferito al punto B.3 è stata effettuata stabilendo quale unità minima di distanza del centro di cottura alternativo in caso di emergenza 1 Km.


Pertanto la valutazione dell'offerta tecnica presentata dalla Società "GLOBAL SERVICE S.R.L." **ammonta a punti 40,6**

Viene successivamente esaminato il contenuto della busta "Offerta tecnica" della Società "CAMST SOC. COOP. A R.L." ammessa alla valutazione tecnica.

Il Presidente dà lettura della documentazione, dopodiché la Commissione intraprende collegialmente la valutazione degli elementi qualitativi dell'offerta tecnica procedendo alla determinazione dei punteggi relativi che risultano essere i seguenti:

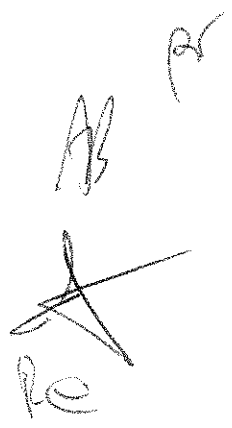
Elemento valutato	SUBCRITERI	Punteggio max	Punteggi medi attribuiti	TOTALE
<b>A. ORGANIZZAZIONE MAX 22 PUNTI</b>	<b>A.1 Organizzazione del servizio</b> , con specifico riferimento alla definizione in termini temporali e spaziali (es. giornata, settimana, mese tipo) di una proposta organizzativa così distinta: ✓ produzione pasti da veicolare ✓ trasporto pasti ✓ gestione terminali di distribuzione	5	0,8	4,0

AB  
RE  
RE

	<p><b>A.2</b>  <b>Qualificazione professionale degli operatori</b>  che l'operatore economico s'impegna ad assegnare al servizio oggetto dell'appalto:  - <b>Profilo professionale e curriculum</b> del/i referente/i del servizio oggetto dell'appalto valutato con riferimento alle esperienze professionali prestate in funzioni di coordinamento di servizi analoghi per dimensioni e caratteristiche a quello oggetto dell'appalto sulla base della durata e dell'attinenza, nonché ai titoli di studio e alla formazione</p>	2	1,0	2,0
	<p><b>A.3</b>  <b>Organizzazione del servizio nella gestione delle diete speciali,</b>  con riferimento sia alle diete volte a soddisfare particolari situazioni patologiche, acute o croniche, sia alle diete speciali richieste per ragioni etico-religiose o culturali. Particolare riguardo sarà attribuito a:</p>	4	0,8	3,2



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- alle tecniche di preparazione, alle entità delle porzioni, alla scelta delle materie prime, nel rispetto dell'alternanza delle frequenze settimanali dei piatti per evitare la monotonia;</li> <li>- alla formazione del personale di cucina e in servizio ai tavoli in relazione alla distribuzione delle diete speciali</li> </ul>			
	<p style="text-align: center;"><b>A.4</b></p> <p><b>Programma gestione emergenze</b>, che l'operatore economico s'impegna ad adottare nel caso in cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il centro di produzione pasti non sia in grado di funzionare per cause di forza maggiore;</li> <li>- sia necessario sostituire il personale causa assenza degli addetti, al fine di garantire la regolare esecuzione del servizio</li> </ul>	2	1,0	2,0
	<p style="text-align: center;"><b>A.5</b></p>	3	0,8	2,4


  
 AB  
 re

	<p><b>Gradevolezza del menù</b> (da adottarsi sulla scorta delle relative tabelle dietetiche indicate dalla ASL per ciascun anno scolastico). Il concorrente dovrà presentare un piano da adottare, durante l'espletamento del servizio, per valutare la gradevolezza del menù proposto, anche attraverso l'istituzione di un diario giornaliero di gradimento; nell'ambito dello stesso piano potranno essere descritti anche meccanismi di correzione dello stesso menù.</p>			
	<p><b>A.6</b>  <b>Descrizione tecnica ed operativa del sistema informativo hardware/software funzionale alla gestione amministrativo/contabile dei pasti erogati che sia di supporto al personale scolastico per la prenotazione dei pasti per gli alunni che</b></p>	6	0,8	4,8

B  
AB  
RE


	<p>usfruiscono della mensa entro gli orari stabiliti e di supporto al personale comunale per le operazioni di bollettazione, riscossione ed eventuale certificazione fiscale.</p> <p>Nella valutazione verranno apprezzati, in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- software di tipologia web, erogato in odalità Software as a Service (SaaS), conforme alla normativa vigente;</li> <li>- presenza di funzionalità di front office (gestione dell'utente della propria posizione) e back office (gestione delle posizioni da parte dell'ufficio pubblica istruzione).</li> </ul> <p>Si ricorda che la licenza d'uso del software e hardware fornito dovrà essere nelle disponibilità del Comune di San Giovanni in Marignano per tutto il periodo di vigenza</p>			
--	---	--	--	--

AR  
 AR  
 AR  
 AR

	contrattuale (compreso l'eventuale rinnovo) e per almeno i 5 anni successivi.			
B. QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME E DEI PROCESSI DI FORNITURA E DISPONIBILITÀ CENTRO COTTURA ALTERNATIVO MAX 12 PUNTI	<b>B.1</b> <b>Criteria per la selezione e il controllo dei fornitori</b> dei generi alimentari ed efficacia delle procedure di scelta e controllo.	2	0,8	1,6
	<b>Modalità e frequenza di consegna delle derivate, provenienza delle merci</b>	2	1,0	2,0
	<b>B.2</b> <b>Utilizzo prodotti biologici certificati:</b> (percentuale minima richiesta: 75%). Si precisa che il sub-punteggio max verrà attribuito alla più alta percentuale di biologico offerta, tenendo conto anche dei seguenti elementi: - fornitura di carni e prodotti derivati di tipo IGP; utilizzo di frutta e verdura a chilometro "zero".	5	1,0	5,0

B  
B  
A  
re





	<p><b>B.3</b>  <b>Centro cottura alternativo in caso di emergenza:</b> la commissione di gara valuterà la disposizione di un centro cottura alternativo in caso di emergenza finalizzato al mantenimento del servizio in caso di indisponibilità del centro di cottura di Via Fornace n. 30. Il tempo di percorrenza verrà valutato mediante l'applicazione google maps attivando opzione "senza traffico".  Si specifica, altresì, che la effettiva disponibilità del centro di cottura sarà oggetto di controllo e condizione sine qua non ai fini della stipula del contratto di appalto.</p> <p>La commissione di gara provvederà ad attribuire i seguenti punteggi: (conteggiati tramite google.it/maps).  Alla distanza minore sarà attribuito il punteggio massimo, alle altre distanze un punteggio così determinato:</p>	3	0,07	0,23
--	---	---	------	------

AR B  
  
ce

	p=Dminore/D1,2, 3 ecc.X3			
C. PULIZIA E SANIFICAZION E MAX 9 PUNTI	<b>C.1</b> <b>Modalità di</b> <b>applicazione del</b> <b>sistema di</b> <b>autocontrollo</b> <b>H.A.C.C.P.</b> , con particolare riferimento alle strutture di controllo interne ed esterne alla ditta, all'indicazione delle figure tecniche addette ai controlli, alle modalità e tempi di attuazione dei controlli su alimenti, persone, ambienti, alle modalità di informazione all'Ente sui controlli effettuati. A tal scopo è necessario produrre il/i piano/i di autocontrollo per i Centri Produzione pasti, per i terminali, e per i mezzi di trasporto basato/i sull'applicazione di procedure di buone prassi igieniche o prerequisiti e sui principi dell'haccp	3	0,8	2,4
	<b>C.2</b>	3	0,8	2,4

  
  
  
 re

	<p><b>Modalità di controllo del processo</b> di produzione dei pasti, della fase di somministrazione, delle forniture e dei servizi erogati nell'ambito del presente appalto, saranno valutate con riferimento: alla efficacia/efficienza e completezza dei sistemi di controllo e autocontrollo come definiti in base al capitolato speciale e ai principi di cui alla vigente normativa</p>			
	<p><b>C.3 Piani di pulizia e sanificazione</b> prodotti detergenti, disinfettanti e attrezzature utilizzate con particolare attenzione all'utilizzo di prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti,</p>	3	0,6	1,8




  

  


	<p>conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici (per la verifica l'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i <b>prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa).</b></p>			
<p>D. PROGRAMM A DI INFORMAZIONE E FORMAZIONE E DEGLI OPERATORI MAX 6 PUNTI</p>	<p>D.1 Strumenti e tempi di formazione del personale nel periodo di vigenza contrattuale con particolare attenzione: - alle eventuali strutture di formazione, interne ed esterne, di cui</p>	3	0,8	2,4

  
  
  
 re



	<p>l'operatore economico si avvale per la formazione e l'aggiornamento del proprio personale;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- alla quantità e attinenza dei corsi di formazione e delle azioni di informazione,</li> </ul> <p>(con esclusione della formazione obbligatoria per legge)</p>			
	<p><b>D.2</b>  <b>Strategie e piani di intervento formativo e informativo nei confronti degli utenti.</b>  Particolare attenzione verrà riservata alle proposte che trattino i temi relativi a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- alimentazione, salute e ambiente;</li> <li>- provenienza territoriale e stagionalità degli alimenti;</li> <li>- <b>corretto recupero e riciclo degli alimenti, ecc...</b></li> </ul>	3	0,8	2,4
<p><b>E.</b>  <b>VALORE EDUCATIVO DEL PASTO</b>  <b>MAX 3 PUNTI</b></p>	<p><b>E.1</b>  <b>Progetto di educazione alimentare</b></p>	3	0,8	2,4

AB  
  
RE

	<p>finalizzato a promuovere una sana e corretta alimentazione (dedicato anche al momento della merenda/spuntino o in modo da coinvolgere anche i bambini non utenti del servizio mensa): dovrà essere elaborato per alunni, docenti e famiglie ed andrà realizzato in collaborazione con scuole, comune e Azienda Usl. al fine della valutazione saranno esaminati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- contenuti del progetto</li> <li>- strumenti e metodologie utilizzati</li> <li>- numero, comunicazione e durata azioni/incontri</li> <li>- <b>soggetti coinvolti e destinatari del progetto</b></li> </ul>			
<p><b>F. SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE MAX 10 PUNTI</b></p>	<p><b>F.1 Piano di contenimento dell'utilizzo di materiale in plastica:</b> attivazione del progetto di contenimento del</p>	6	0,8	4,8




<p>consumo nell'utilizzo degli accessori in plastica. Il progetto potrà attuarsi: tramite un piano di utilizzo delle lavastoviglie attualmente in uso nei plessi scolastici di riferimento. Si presterà attenzione anche all'utilizzo di detersivi ecologici e a ridotto impatto ambientale (in caso di ripristino dell'utilizzo di piatti in ceramica e posateria in acciaio); tramite la proposta di eventuale introduzione dell'utilizzo di stoviglie in materiali alternativi alla plastica, biodegradabili e non inquinanti o comunque tramite valide alternative volte a contenere l'utilizzo della plastica fino ad eliminarne l'uso entro il primo anno di attivazione del nuovo appalto.</p>			
---	--	--	--

AB B  
X  
PE

	<p><b>F.2</b>  <b>Azioni volte a migliorare la gestione dei rifiuti</b> per ridurre l'impatto ambientale e soluzioni per la riduzione degli imballaggi. Particolare attenzione sarà riservata a quanto stabilito nei CAM applicabili al settore di riferimento.</p>	2	0,8	1,6
	<p><b>F.3</b>  <b>Azioni volte a favorire e privilegiare mezzi di trasporto ecologici</b> sia per il trasporto di materie prime sia per il trasporto dei pasti sia per gli spostamenti interni da parte del personale. Particolare attenzione sarà riservata a quanto stabilito nei CAM applicabili al settore di riferimento.</p>	2	0,6	1,2
<b>G. MIGLIORIE MAX 8 PUNTI</b>	<p><b>G.1</b>  <b>Piano di sostituzione delle lavastoviglie</b> attualmente in uso alle scuole</p>	5	0,8	4,0

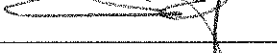




	<p>con modelli a risparmio energetico (il piano può essere sviluppato su tutta la durata certa dell' appalto per i primi tre punti):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sostituzione di UNA lavastoviglie entro il .....</li> <li>- Sostituzione di DUE lavastoviglie entro il .....</li> <li>- Sostituzione di TRE lavastoviglie entro il .....</li> <li>- Sostituzione di QUATTRO lavastoviglie (ENTRO IL .....</li> <li>- Sostituzione di tutte le lavastoviglie in uso nei 5 plessi (ENTRO IL .....</li> </ul> <p>Si specifica che le macchine lavastoviglie sostituite resteranno nella disponibilità del centro cottura per tutta la durata dell'appalto e, alla scadenza dello stesso, resteranno nella disponibilità del Comune.</p>			
	<p><b>G.2</b>  <b>Altre Proposte</b>  <b>volte al</b>  <b>miglioramento</b>  <b>dell'attuale</b>  <b>servizio</b> (es.:</p>	3	0,8	2,4

	soluzioni logistiche, igiene e confort degli ambienti, brochure formative "a tema" dedicate alle famiglie)			
<b>TOTALE</b>		<b>70</b>	<b>16,47</b>	<b>55,03</b>

Pertanto la valutazione dell'offerta tecnica presentata dalla Società "CAMST SOC. COOP. A R.L." **ammonta a punti 55,03.**

A questo punto la Commissione di gara chiude la seduta riservata alle ore 11,00, previa redazione, lettura e sottoscrizione del presente verbale, dando atto che la stessa Commissione si riunirà in seduta pubblica in data 05/11/2019 alle ore 13,00 per comunicare i punteggi tecnici attribuiti, sbloccare l'offerta economica e dichiarare la proposta di aggiudicazione.

- Dott.ssa Claudia M. Rufer – Presidente 
- Dott.ssa Roberta Cecchetti – Componente 
- Dott. Alessandro Barilari – Componente 
- Sig.ra Daniela Berti – Segretario verbalizzante 

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA FRA I COMUNI DI  
CATTOLICA, MISANO ADRIATICO E SAN GIOVANNI IN  
MARIGNANO**

**COMUNE DI CATTOLICA**

**(Provincia di Rimini)**

**VERBALE N. 4**

Verbale di gara per l'affidamento del servizio di mensa scolastica e sporzionatura presso le scuole dell'infanzia, primarie ed il Centro estivo comunale per il periodo 1° Ottobre 2019 – 30 Settembre 2022, per tre anni scolastici, eventualmente rinnovabile per ulteriori tre anni tramite la piattaforma telematica SATER.

Importo affidamento € 2.362.293,33 + IVA di legge.

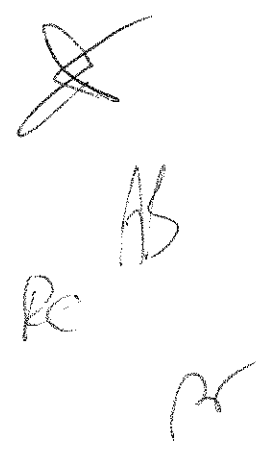
Codice Identificativo Gara (CIG): 8004612EC6

==°°°°°°°°°°°°°°°°

L'anno duemiladiciannove, addì 05 (cinque) del mese di Novembre, alle ore 13,00 si è riunita in seduta pubblica, attivata in modalità virtuale attraverso la piattaforma SATER (Sistema per gli acquisti telematici dell'Emilia Romagna), la Commissione di gara nominata con determinazione dirigenziale n. 733 del 24.09.2019 per comunicare i punteggi tecnici ai concorrenti in gara, sbloccare l'offerta economica e dichiarare l'eventuale proposta di aggiudicazione.

La Commissione di gara è al completo essendo presenti tutti i suoi membri:

- Dott.ssa Claudia M. Rufer – Dirigente del Settore 1 del Comune di Cattolica e Responsabile della CUC – Presidente;
- Dott.ssa Roberta Cecchetti – Operatore dell'UO Igiene degli Alimenti e



Handwritten signatures and initials on the right side of the page, including a large signature at the top, and initials 'AB', 'RC', and 'R' below it.

Nutrizione dell'U.S.L. della Romagna – Componente;

- Dott. Alessandro Barilari –Istruttore Amm.vo Servizi Informatici del Comune di San Giovanni in Marignano – Componente.

Funge da Segretario verbalizzante la Sig.ra Daniela Berti – Istruttore Amministrativo dell'Ufficio Contratti del Comune di Cattolica;

La Commissione di gara, dopo aver attivato la seduta pubblica telematica, dà innanzitutto lettura del **punteggio attribuito all'offerta tecnica** delle Società in gara che risulta essere:

GLOBAL SERVICE S.R.L.            **punti 40,6**

CAMST SOC. COOP. A R.L.        **punti 55,03**

Successivamente viene data lettura dei criteri di valutazione dell'offerta economica come previsti dagli atti di gara; verranno assegnati 30 punti su 100 per il profilo economico, secondo quanto indicato nel disciplinare di gara.

La Commissione di gara procede quindi, attraverso la piattaforma SATER, al controllo della busta “Offerta economica” presentata dalla Soc. GLOBAL SERVICE S.r.l. la quale offre un ribasso percentuale sull'importo unitario stimato posto a base di gara (€ 5,18 a pasto), pari al 20,53% .

Successivamente la Commissione di gara procede, attraverso la piattaforma SATER, al controllo della busta “Offerta economica” presentata da “**CAMST Soc. Coop. A r.l.**”, la quale offre un ribasso percentuale sull'importo unitario stimato posto a base di gara (€ 5,18 a pasto), pari al 15,17%.

Alla Soc. GLOBAL SERVICE S.r.l. vengono quindi assegnati per l'offerta economica **punti 30.**

ab

+

Ab

Pe



Alla Società **“CAMST Soc. Coop. A r.l.”** vengono assegnati per l'offerta economica **punti 22,17.**

La Commissione quindi intraprende, attraverso la piattaforma SATER, la valutazione complessiva delle offerte sia tecniche che economiche presentate dai suddetti concorrenti ammessi determinando i punteggi totali e, conseguentemente, la graduatoria provvisoria, che risulta essere la seguente:

N.	CONCORRENTE	PUNTEGGIO TOTALE
<b>1</b>	<b>Global Service S.r.l.</b>	<b>70,60</b>
<b>2</b>	<b>Camst Soc. Coop. A r.l.</b>	<b>77,20</b>

Sulla base dei punteggi ottenuti la Commissione propone l'aggiudicazione del servizio in oggetto alla **Società “CAMST Soc. Coop. a r.l. con sede in Villanova di Castenaso (BO) – Via Tosarelli, 318** che ha ottenuto complessivi **punti 77,20.**

La presente seduta pubblica telematica si chiude alle ore 13,35, previa redazione, lettura e sottoscrizione del presente verbale.

Dott.ssa Claudia M. Rufer – Presidente - \_\_\_\_\_

Dott.ssa Roberta Cecchetti- Componente \_\_\_\_\_

Dott. Alessandro Barilari – Componente \_\_\_\_\_

Sig.ra Daniela Berti - Segretario verbalizzante \_\_\_\_\_

