



COMUNITA' DELLE COLLINE TRA LANGA E MONFERRATO
Provincia di Asti

“Un patrimonio di cultura e tradizione in un territorio pennellato di vigne”

Comuni di: Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d’Asti, Montegrosso d’Asti

Sede: Via Roma 13 – 14055 COSTIGLIOLE D’ASTI AT –
tel. 0141 96 18 50 – PEC: cuc@pec.langamonferrato.it

Servizio C.U.C.

PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO EX ART. 63 D.LGS. 50/2016

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER I
COMUNI DI CASTAGNOLE DELLE LANZE, COSTIGLIOLE D’ASTI E MONTEGROSSO
D’ASTI
PER ANNI SCOLASTICI DUE A FAR DATA DAL 01/09/2023

VERBALE DI GARA ELETTRONICA

**PROCEDURA NEGOZIATA ai sensi dell’articolo 36 comma 2 lettera d) del D. Lgs. 50/2016
come da art. 1, comma 2, lett. b) della L. 120/2020**

**finalizzata all’individuazione di un operatore economico cui affidare la concessione del Servizio
Ristorazione scolastica per le scuole dell’Unione aa.ss. 2023/2024 e 2024/2025:**

L'anno **duemila ventitre**, addì **venti** del mese luglio (20/07/2023) in Costigliole d’Asti, presso la sede della Comunità delle Colline tra Langa e Monferrato, alle ore 15:00, è presente la **Commissione Giudicatrice nominata con Determinazione n. 410 del 19/07/2023 per la gara di servizi di cui all’oggetto**, ai sensi dell’art. 77 e s.m.i. del Codice Appalti e obbligatoria per le procedure aggiudicate con il criterio di selezione delle offerte il criterio dell’Offerta Economicamente più vantaggiosa, nelle persone di:

- lo scrivente Dott. Carafa Vincenzo, Responsabile della C.U.C. e R.U.P. dell’affidamento in oggetto;
- Dott.ssa Silvia Gonella, Responsabile dei Servizi Segreteria, Commercio e Assistenza del Comune di Castagnole delle Lanze;
- Rag. Rita Quaglia, Responsabile del Servizio di Refezione scolastica dell’Unione, in qualità di Presidente della Commissione Giudicatrice

Le operazioni di gara sono verbalizzate dall'istruttore amministrativo Sabrina Belgero, che non fa parte della Commissione.

CONSIDERATO

- che la gara è stata indetta con **Determinazione a contrattare n. 350 del 16/06/2023¹**, disponendo il ricorso a **procedura negoziata senza bando ex art. 63 D.lgs. 50/2016** da svolgersi su piattaforma di e-Procurement SINTEL di ARIA Reg. Lombardia <https://www.ariaspa.it/wps/portal/Aria/> (strumento di negoziazione utilizzato per il confronto competitivo ai sensi dell'art. 3 comma 1 lettera dddd) del D.lgs. 50/2016);
- che la Lettera di invito/Disciplinare di gara Prot. 4601 è stata trasmessa in data 23/06/2023 agli operatori economici individuati a mezzo **Avviso di Ricerca di mercato Prot. 3015, che ha avuto pubblicità per il periodo 04/05/2023 – 31/05/2023**;
- che il R.U.P., ai sensi dell'art. 31 del D.lgs. 50/2016, è il sottoscritto Carafa Vincenzo e che il Responsabile del Contratto sarà la Responsabile dei Servizi Scolastici dell'Unione, Rag. QUAGLIA Rita;
- che la concessione viene aggiudicata utilizzando quale criterio di selezione delle offerte quello dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D.lgs. 50/2016, e di considerare, quale riparto del punteggio di valutazione delle offerte (nei limiti previsti dall'art 95 comma 10 bis del Codice appalti):
 - o Criteri di qualità (offerta tecnica): 70 punti
 - o Prezzo (offerta economica): 30 punti
- che **l'importo stimato del valore della concessione**, inferiore alla soglia di rilevanza comunitaria ai sensi del Codice Appalti, è quantificabile in **€ 612.000,00 IVA esclusa** (comprensivi di € 1.360,00 per il totale degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso);
- la possibilità di procedere all'aggiudicazione del servizio anche in presenza di una sola offerta, purché riconosciuta valida e conveniente per la Stazione Appaltante e di considerare a base di gara,

¹ In caso di contratti sottosoglia, qualora la determina a contrarre o altro atto di avvio del procedimento equivalente sia adottato entro il 30 giugno 2023, si applica la normativa del vecchio Codice Appalti D.lgs. 50/2016 e la disciplina sostitutiva del sottosoglia di cui alla Legge 11 settembre 2020, n. 120 di Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, recante «*Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitali*» (Decreto Semplificazioni).

ai fini della valutazione economica dell'offerta, un **ribasso percentuale sulla quota negoziabile del buono pasto pari a € 4,49 (IVA e oneri di sicurezza esclusi).**

La Commissione pertanto procede all'espletamento della gara in seduta pubblica e all'analisi della documentazione caricata dai partecipanti sulla piattaforma telematica <https://www.sintel.regione.lombardia.it>

Il R.U.P. dà lettura delle offerte pervenute.

SI DA' ATTO

- che entro il termine di ricezione delle manifestazioni di interesse del 31/05/2023 ore 12.00 pervenivano le seguenti istanze:

IMPRESA	PROT. MANIFESTAZIONE DI INTERESSE	PROV	COMUNE	INDIRIZZO EMAIL
CAMST SOC. COOP.A.R.L.	Prot 0003668 del 23/05/2023	BO	CASTENASO	camst_ufficiogare@legalmail.it
Markas srl	Prot 0003820 del 29/05/2023	BZ	BOLZANO .BOZEN.	bandi@cert.markas.it
Scamar S.r.l.	Prot 0003822 del 29/05/2023	CZ	LAMEZIA TERME	ufficiogarescamar@pec.it
G.M.I. Servizi S.r.l Unipersonale	Prot 0003898 del 30/05/2023	TO	TORINO	gareappalti.gmiservizisrl@legalmail.it

- che con nota Prot. n. 4601 del 23/06/2023 trasmessa tramite piattaforma SINTEL e, in aggiunta, a mezzo PEC, in data 23/06/2023 si invitavano a partecipare alla procedura di che trattasi le 4 imprese candidate;

- che entro il termine di ricezione delle offerte del 19/07/2023 ore 12.00 pervenivano le seguenti Offerte:

IMPRESA	NUMERO PROTOCOLLO INFORMATICO	MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE	DATA	STATO OFFERTA	PROT. OFFERTA	INDIRIZZO EMAIL
G.M.I. Servizi S.r.l Unipersonale	1689673599835	Forma singola	martedì 18 luglio 2023 11.46.39 CEST	Valida	Prot 0005335 del 19/07/2023	gareappalti.gmiservizisrl@legalmail.it

in numero totale pari a UNO;

- che nell'odierna seduta pubblica, non è presente alcun rappresentante delle ditte partecipanti

1. VALUTAZIONE BUSTA AMMINISTRATIVA TELEMATICA

Si procede all'apertura delle Buste Amministrative, ricevute regolarmente e nei termini, e si accerta che l'offerente ha trasmesso tutti gli allegati essenziali e obbligatori previsti dal Disciplinare di gara, che sono:

- ✓ D.G.U.E.
- ✓ MODULO DI RICHIESTA PARTECIPAZIONE ALLA GARA E AUTOCERTIFICAZIONE REQUISITI (come da modello Allegato E);
- ✓ DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE DELLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI (come da modello Allegato F)
- ✓ PASSOE generato su piattaforma ANAC;
- ✓ Ricevuta di avvenuto pagamento del contributo ANAC relativo alla gara (€ 77,00);
- ✓ LETTERA DI IMPEGNO DI UN FIDEIUSSORE, di cui all'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., redatta in forma libera a scelta del fideiussore, A RILASCIARE LA GARANZIA DEFINITIVA PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO A NORMA DELL'ART. 103 DEL D.LGS. 50/2016, qualora l'offerente risultasse concessionario;
- ✓ DOCUMENTAZIONI E DICHIARAZIONI DA PARTE DELL'IMPRESA CONCORRENTE E DELL'IMPRESA AUSILIARIA INERENTI L'ISTITUTO DELL'AVVALIMENTO (non presente in quanto non applicabile)
- ✓ VISURA CCIAA dell'impresa;
- ✓ AUTODICHIARAZIONE FATTURATO ULTIMI 3 ANNI;
- ✓ ATTESTAZIONE AVVENUTO SOPRALLUOGO a firma dei responsabili comunali.

Esaminata tale documentazione e accertato che la stessa è conforme a quanto richiesto dal disciplinare di gara, si ammette l'impresa candidata al proseguimento della gara.

Tutto ciò premesso il Presidente, constatata la regolarità della seduta, la dichiara aperta; procede all'apertura della Busta Tecnica e dà atto che il concorrente ha presentato in maniera completa la documentazione richiesta.

Si riepilogano a seguire i criteri di valutazione richiesti e i relativi metodi di calcolo:

CRITERI DI VALUTAZIONE

1. Punteggio direttamente proporzionale alla maggior quota percentuale, rispetto alle percentuali minime di cui all'art. 16 del Disciplinare di concessione, di alimenti provenienti da agricoltura biologica.	PUNTEGGIO MASSIMO PER VOCE		<i>percentuali minime come da schema di Disciplinare di concessione</i>	
<p>All'offerta con la maggior percentuale rispetto ai singoli prodotti (che gli offerenti dovranno indicare con 3 cifre percentuali) verranno attribuiti i relativi punti voce corrispondenti.</p> <p>Alle altre offerte verrà attribuito un punteggio (in proporzione a quello corrispondente all'offerta che presenta la massima percentuale) calcolato come segue:</p> <p>(PUNTI VOCE / "MAX %") x "% OFFERTA"</p> <p>Il punteggio attribuito all'offerente per il punto 1, per un massimo di 4,8 punti, risulterà dalla somma punteggi ottenuti dalle singole voci prodotto.</p>	<i>% minima espressa in percentuale di peso sul totale: 40</i>			
	0,400	% farina da produzione biologica sul totale delle farine		
	0,400	% frutta da produzione biologica sul totale frutta		
	0,400	% latte e latticini da produzione biologica sul totale dei latticini		
	0,300	% legumi da produzione biologica sul totale legumi		
	0,300	% olio extravergine da produzione biologica sul totale olii		
	0,300	% pasta da produzione biologica sul totale della pasta		
	0,300	% prodotti da forno da produzione biologica sul totale dei prodotti da forno		
	0,300	% prodotti trasformati da produzione biologica sul totale dei prodotti trasformati		
	0,300	% riso da produzione biologica sul totale del riso		
	0,300	% uova da produzione biologica sul totale delle uova		
	0,400	% verdura e ortaggi da produzione biologica sul totale verdura e ortaggi		
	<i>% minima espressa in percentuale di peso sul totale: 15</i>			
	0,400	% carne rossa da produzione biologica sul totale carne rossa		
<i>% minima espressa in percentuale di peso sul totale: 15</i>				
0,400	% carne bianca da produzione biologica sul totale carne bianca			
<i>% minima espressa in percentuale di peso sul totale: 20</i>				
0,300	% pesce allevato da acquacoltura biologica sul totale del pesce			
4,800				

2. Punteggio direttamente proporzionale alla maggior quota percentuale, rispetto alle percentuali minime di cui all'art.	PUNTEGGIO MASSIMO PER VOCE		<i>percentuali minime come da schema di Disciplinare di concessione</i>
<i>% minima espressa in percentuale di peso sul totale: 20</i>			

<p>16 del suddetto Disciplinare, di prodotti da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP, DOP e STG.</p> <p>All'offerta con la maggior percentuale rispetto ai singoli prodotti (che gli offerenti dovranno indicare con 3 cifre percentuali) verranno attribuiti i relativi punti voce corrispondenti.</p> <p>Alle altre offerte verrà attribuito un punteggio (in proporzione a quello corrispondente all'offerta che presenta la massima percentuale) calcolato come segue:</p> <p>(PUNTI VOCE / "MAX %") x "% OFFERTA"</p> <p>Il punteggio attribuito all'offerente per il punto 2, per un massimo di 4,2 punti, risulterà dalla somma punteggi ottenuti dalle singole voci prodotto.</p>	0,400	% farina da "sistemi di produzione integrata" (=prodotti IGP, DOP e STG) sul totale delle farine		
	0,400	% frutta da "sistemi di produzione integrata" (=prodotti IGP, DOP e STG) sul totale frutta		
	0,400	% latte e latticini da "sistemi di produzione integrata" (=prodotti IGP, DOP e STG) sul totale dei latticini		
	0,300	% legumi da "sistemi di produzione integrata" (=prodotti IGP, DOP e STG) sul totale legumi		
	0,300	% olio extravergine da "sistemi di produzione integrata" (=prodotti IGP, DOP e STG) sul totale olii		
	0,300	% pasta da "sistemi di produzione integrata" (=prodotti IGP, DOP e STG) sul totale della pasta		
	0,300	% prodotti da forno da "sistemi di produzione integrata" (=prodotti IGP, DOP e STG) sul totale dei prodotti da forno		
	0,300	% prodotti trasformati da "sistemi di produzione integrata" (=prodotti IGP, DOP e STG) sul totale dei prodotti trasformati		
	0,300	% riso da "sistemi di produzione integrata" (=prodotti IGP, DOP e STG) sul totale del riso		
	0,400	% verdura e ortaggi da "sistemi di produzione integrata" (=prodotti IGP, DOP e STG) sul totale di verdure e ortaggi		
	<i><u>% minima espressa in percentuale di peso sul totale: 25</u></i>			
	0,400	% carne rossa da produzioni IGP/DOP sul totale carne rossa		

% minima espressa in percentuale di peso sul totale: 25

4,200

3. Punteggio premiale per la maggior percentuale, sul totale dei prodotti somministrati suddivisi per categoria, di alimenti da c.d. "da filiera corta" :	PUNTEGGIO MASSIMO PER VOCE		A. Carne rossa	B. Carne bianca e uova	C. Frutta / verdura e ortaggi	D. Prodotti da forno e farina
L'operatore è tenuto a indicare sul totale somministrato, espresso in percentuale di peso sul totale, per ogni categoria alimentare (A-B-C-D) le rispettive	10,000	Comuni dell'Unione (Castagnole delle Lanze, Costigliole d'Asti, Montegross				

<p>percentuali di provenienza, attestabile tramite fatture di acquisto.</p> <p>All'offerta la cui somma delle percentuali di provenienza presenta il valore massimo alla categoria Comuni dell'Unione, verranno attribuiti 10 punti. Alle altre offerte verrà attribuito un punteggio proporzionale a quella con massimo punteggio, calcolato come segue: $(10 \text{ PUNTI} / \text{"MAX \%"}) \times \text{"\% OFFERTA"}$</p>		o, Coazzolo)				
<p>All'offerta la cui somma delle percentuali di provenienza presenta il valore massimo alla categoria Provincia di Asti, verranno attribuiti 5 punti. Alle altre offerte verrà attribuito un punteggio proporzionale a quella con massimo punteggio, calcolato come segue: $(5 \text{ PUNTI} / \text{"MAX \%"}) \times \text{"\% OFFERTA"}$</p>	5,000	Provincia di Asti				
<p>All'offerta la cui somma delle percentuali di provenienza presenta il valore massimo alla categoria Regione Piemonte, verranno attribuiti 3 punti. Alle altre offerte verrà attribuito un punteggio proporzionale a quella con massimo punteggio, calcolato come segue: $(3 \text{ PUNTI} / \text{"MAX \%"}) \times \text{"\% OFFERTA"}$</p>	3,000	Regione Piemonte				
<p>La categoria "altra provenienza" non darà diritto a nessun punteggio.</p> <p>Il punteggio attribuito all'offerente per il punto 3, per un massimo di 18 punti, risulterà dalla somma punteggi ottenuti dalle singole voci prodotto (A-B-C-D)</p>	0,000	altra provenienza				
	18,000					

<p>4. Punteggio conseguito con la presentazione e attuazione di uno o più dei seguenti piani o programmi predisposti dall'impresa.</p> <p>La presentazione dei seguenti piani allegati all'offerta darà diritto al relativo punteggio.</p> <p>Per ciascuno dei 6 Piani (sub-criteri) a seguire, ai fini del calcolo del punteggio, rileverà il voto medio (coefficiente medio) calcolato dalla media dei giudizi espressi dalla Commissione Giudicatrice, sulla base della completezza e chiarezza dei rispettivi piani (voti indicati alla tabella a pag. 19).</p> <p>All'offerta che presenti il Piano a cui sarà attribuito il maggior voto medio, verrà assegnato il punteggio massimo del rispettivo sub criterio.</p> <p>Alle altre offerte verrà calcolato il punteggio in proporzione, con la formula seguente:</p> $\frac{\text{PUNTI SUB-CRITERIO}}{\text{COEFFICIENTE MEDIO}} \times \frac{\text{MAX}}{\text{COEFFICIENTE MEDIO PIANO IN ESAME}}$	<p>PUNTEGGIO MASSIMO PER VOCE</p>	
<p>4.A. Predisposizione di un Piano di sanificazione con descrizione delle modalità operative</p>	<p>2,000</p>	
<p>4.B. Predisposizione di un Piano di organizzazione e formazione del personale (Organizzazione del personale presso il centro cottura e le altre cucine d'appoggio/refettori del territorio, indicando mansioni, indicando il monte ore giornaliero e settimanale di ciascuna professionalità impiegata + Formazione: indicazione del monte ore complessivo di formazione del personale in servizio, con relativa calendarizzazione dei programmi)</p>	<p>2,000</p>	
<p>4.C. Predisposizione di un Progetto di coinvolgimento dell'utenza finalizzato all'educazione alimentare, con descrizione delle modalità operative</p>	<p>2,000</p>	
<p>4.D. Predisposizione di un Progetto per gestire il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti dal servizio in oggetto per fini di solidarietà sociale, con descrizione delle modalità operative, indicando tra l'altro il n. di pasti giornalieri che si è disposti a fornire gratuitamente (senza oneri né per l'utente, né per l'Ente appaltante) per utenti in particolari condizioni sociali preventivamente segnalati dall'Ente</p>	<p>3,000</p>	
<p>4.E. Predisposizione di un piano di approvvigionamento, illustrando le modalità di selezione e accreditamento fornitori, elenco fornitori, metodologia di verifica certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature</p>	<p>3,000</p>	

4.F. Predisposizione di un piano degli interventi di manutenzione programmata che la ditta si impegna ad effettuare nel centro cottura (e, ove necessario, nei punti di distribuzione), specificando le specializzazioni, il nominativo ed il tempo di intervento degli addetti (tra i quali dovranno essere indicati almeno un elettricista ed un idraulico)	3,000	
	15,000	

<p>5. Predisposizione di un Piano di gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio, per far fronte a momentanee impossibilità di utilizzo dei centri cottura comunali, inclusa la gestione di emergenze da Covid-19 o simili, che preveda la possibilità di ricorrere a centri cottura alternativi.</p> <p>Ai fini della valutazione dei Piani e delle relative proposte di centro cottura alternativo, si chiede di indicare chiaramente, all'interno del Piano, almeno i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • n. totale dei centri cottura alternativi (se presenti più di uno) • indirizzo • tempo di percorrenza, riportato dal sito https://www.google.it/maps/ secondo la viabilità ordinaria (voce "percorso più veloce, traffico regolare"), dall'esatta ubicazione del centro cottura alternativo fino al centro di cottura comunale che si intende coprire; • eventuali certificazioni del centro cottura alternativo (che deve essere idoneo almeno ai sensi dei requisiti obbligatori della ISO 9001:2015. Si terrà conto delle ulteriori certificazioni presentate). <p>Alle offerte prive di Piani di gestione imprevisti oppure che presentino Piani di gestione imprevisti valutati come insufficienti e/o non riportanti la possibilità di ricorrere a centri di cottura alternativi, verranno attribuiti 0 punti.</p>	PUNTEGGIO MASSIMO	
---	--------------------------	--

<p>Alle altre offerte, ai fini dell'attribuzione del punteggio, si valuterà come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> All'offerta che presenti il Piano a cui sarà attribuito il maggior voto medio derivante dai voti della Commissione, verrà assegnato il punteggio massimo (3 punti). Alle altre offerte verrà calcolato il punteggio in proporzione, con la formula seguente: $\frac{3}{\text{MAX COEFFICIENTE MEDIO}} \times \text{COEFFICIENTE MEDIO OFFERTA}$ 		
3,000		

6. Possesso di ulteriori Certificazioni di Qualità rispetto a quelle obbligatorie richieste tra i requisiti di partecipazione (ISO 9001:2015), fino a un massimo di totali 2 punti).	PUNTEGGIO MASSIMO PER VOCE	
UNI EN ISO 14001:2015 (Sistemi di Gestione Ambientale)	0,500	
UNI EN ISO 22000:2018 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare)	0,500	
UNI EN ISO 22005:2007 o 2008 (Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari)	0,500	
UNI ISO 45001:2018 (Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro)	0,500	
EMAS	0,500	
altri (fino a un massimo di totali 2 punti)	0,500	
2,000		

<p>7. Predisposizione di un Piano per l'implementazione, a partire dal prossimo anno scolastico, di un sistema informatizzato per la gestione delle iscrizioni, prenotazioni e pagamenti</p> <p>E' richiesto di allegare un Piano descrittivo e dettagliato della gestione del servizio, specificando quanto segue:</p> <p>predisposizione modulistica, raccolta iscrizioni al servizio, rilevazione presenze degli utenti, sistemi di pagamento, dichiarazioni spesa per detrazioni fiscali, resoconti spese a carico dell'Ente.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito sulla base dei seguenti criteri:</p>	PUNTEGGIO MASSIMO	
---	--------------------------	--

<p>7.1. Affidabilità e semplicità d'uso del sistema gestionale per l'utenza (specificare: software utilizzato, altri Comuni nei quali viene utilizzato il sistema proposto, e specificare i passaggi che l'utenza deve fare per iscrizione e utilizzo) <u>Max punti 2</u></p> <p>7.2. Piano informativo e supporto all'utenza sul territorio da parte della ditta concessionaria nella fase transitoria di passaggio al nuovo sistema <u>Max punti 3</u></p> <p>così determinati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presenza di un addetto presso ciascuno dei tre Comuni per 1 g alla settimana per la 1^a mensilità di servizio per ciascuno dei due anni scolastici (punti 3) oppure • presenza di un addetto presso ciascuno dei tre Comuni per 1 g alla settimana per la 1^a mensilità di servizio (punti 2,5) <p>oppure</p> <ul style="list-style-type: none"> • presenza di un addetto presso Comune di Costigliole d'Asti per 1 g alla settimana per la 1^a mensilità di servizio per ciascuno dei due anni scolastici (punti 2) • presenza di un addetto presso Comune di Costigliole d'Asti per 1 g alla settimana per la 1^a mensilità di servizio (punti 1,5) • altre modalità informative senza presenza addetti di supporto in loco: max (punti 1) <p>7.3. Numero punti di ricarica fisici garantiti per pagamenti tramite POS, senza oneri per l'Ente appaltante e per l'utenza.</p> <p>Verrà attribuito 1 punto per ogni postazione convenzionata ulteriore al primo – obbligatorio- (fino a max 1 punto).</p>		
6,000		

<p>8. Predisposizione di un elenco di arredi, apparecchi, attrezzature, pentolame che si intende fornire in sostituzione o ad integrazione di quelli già presenti nei centri cottura e nei centri di refezione – art. 2.1 del Disciplinare di Concessione (compilare l'Allegato G – migliorie proposte).</p>	PUNTEGGIO MASSIMO	
<p>All'offerta con il valore totale (IVA esclusa) più alto derivante dalla somma delle migliorie proposte, attestabile con la presentazione dei preventivi di spesa, verranno attribuiti 15 punti.</p>		

<p>Alle altre offerte verrà attribuito un punteggio (in proporzione a quello corrispondente all'offerta che presenta il massimo valore totale) calcolato come segue: (15 PUNTI / "MAX COSTO TOT. MIGLIORIE") x "COSTO TOT. MIGLIORIE OFFERTA"</p>		
	15,000	
<p>9. Presentazione di una Dichiarazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • che attesti l'utilizzo di stoviglie in materiale lavabile e riutilizzabile, con conseguente organizzazione del lavaggio, da impiegarsi in tutte le fasi del servizio (sia somministrazione che consumo dei pasti) indicando le esigenze tecniche che giustifichino l'eventuale ricorso a prodotti monouso, con indicazione della tipologia impiegata (potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili a norma di legge - vedasi Disciplinare di Concessione); • che attesti l'eventuale sostituzione, qualora mancanti, di piatti, bicchieri e posate in materiale lavabile e riutilizzabile, in sostituzione parziale o totale di alternative usa e getta o di stoviglie mancanti, con indicazione del costo di acquisto, attestabile tramite fattura. <p>Le Dichiarazioni presentate verranno valutate dalla Commissione Giudicatrice.</p> <p>Nei seguenti casi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dichiarazione non presentata - dichiarazione che, in caso di accertate esigenze in sede di sopralluogo, non contenga almeno un impegno scritto al reintegro, da effettuarsi prima dell'avvio del servizio, di stoviglie mancanti; - dichiarazione che preveda l'utilizzo di stoviglie monouso compostabili non certificate, <p>non verrà attribuito alcun punteggio.</p> <p>Ai fini del calcolo del punteggio delle Dichiarazioni presentate, rileverà il voto medio (coefficiente medio) calcolato dalla media dei giudizi espressi dalla Commissione (voti indicati alla tabella a pag. 19).</p> <ul style="list-style-type: none"> • All'offerta che presenti una Dichiarazione a cui sarà attribuito il maggior voto medio, verrà assegnato il punteggio massimo (2 punti). 	<p>PUNTEGGIO MASSIMO</p>	

<ul style="list-style-type: none"> Alle altre offerte verrà calcolato il punteggio in proporzione, con la formula seguente: $\frac{2}{\text{MAX COEFFICIENTE MEDIO}} \times \text{COEFFICIENTE MEDIO OFFERTA}$ 		
	2,000	
	70,000	

Si precisa che

- per i criteri 1, 2, 3, 6, 7, 8 la risposta dell'offerente attribuisce automaticamente punteggio, con i metodi di calcolo esplicitati sopra (c.d. *criteri automatici*), mentre
- per i *criteri discrezionali* 4, 5 e 9, ciascun membro della Commissione giudicatrice si esprime discrezionalmente, dando il proprio giudizio di merito sui piani/dichiarazioni presentati dagli offerenti.

I Commissari attribuiscono a ciascun piano un coefficiente/voto variabile da 0 a 1 secondo la tabella sotto riportata:

1	ottimo
0,9	più che buono
0,8	buono
0,7	discreto
0,6	sufficiente
0,5	quasi sufficiente
0,4	insufficiente
0,3	gravemente insufficiente
0,2	negativo
0,1	quasi del tutto assente – quasi completamente negativo
0	assente- completamente negativo

Una volta attribuito da ogni Commissario, a ciascun Piano (sub-criterio), un coefficiente (voto), si calcolerà il relativo voto medio. All'offerta recante il voto medio più elevato per ciascun Piano (sub-criterio) verrà attribuito il massimo punteggio corrispondente al Piano (sub-criterio) in esame; alle altre offerte, i coefficienti verranno attribuiti proporzionalmente.

Il calcolo per l'attribuzione dei punteggi delle altre Offerte sarà:

$\text{PUNTI SUB-CRITERIO} / \text{MAX VOTO MEDIO} \times \text{VOTO MEDIO OFFERTA}$.

La Commissione procede pertanto con le seguenti operazioni:

2. VALUTAZIONE BUSTA TECNICA TELEMATICA:

- Prende atto della documentazione contenuta alla Busta Tecnica telematica presentata dal concorrente finalizzata all'attribuzione dei punteggi tabellari;
- Assegna all'unico concorrente GMI SERVIZI SRL il nominativo di OFFERTA 1;
- In conformità a quanto indicato nel Disciplinare di gara
 - per i criteri c.d. automatici, riporta le informazioni contenute nella Busta Tecnica atte a rispondere a ciascun criterio, attribuendo/calcolando i relativi punteggi;
 - per i criteri c.d. discrezionali, procede ad effettuare la media dei voti attribuiti (variabili tra zero ed uno attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari a ciascun concorrente per ciascuno dei criteri e sub-criteri di valutazione, come da tabella indicata) ed effettua l'assegnazione del punteggio a ciascuna offerta moltiplicando il valore del punteggio massimo attribuibile a ciascun criterio/sub-criterio per il rispettivo valore del coefficiente sopra descritto.
- si dà atto che, ai sensi dell'art. 97 (Offerte anormalmente basse) comma 3 del D. Lgs. n. 50/2016, **trattandosi di gara con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa e in cui il numero delle offerte ammesse è stato inferiore a tre, non si è proceduto alla determinazione della congruità (anomalia) delle offerte.**

PUNTEGGI: REQUISITI TECNICI (N. 1-9)

CRITERI DI VALUTAZIONE				OFFERTA 1	PUNTEGGIO OFFERTA 1
<p>1. Punteggio direttamente proporzionale alla maggior quota percentuale, rispetto alle <i>percentuali minime di cui all'art. 16 del Disciplinare di concessione</i>, di alimenti provenienti da agricoltura biologica.</p> <p>All'offerta con la maggior percentuale rispetto ai singoli prodotti (che gli offerenti dovranno indicare con 3 cifre percentuali) verranno attribuiti i relativi punti voce corrispondenti.</p> <p>Alle altre offerte verrà attribuito un punteggio (in proporzione a quello corrispondente all'offerta che presenta la massima percentuale) calcolato come segue: (PUNTI VOCE / "MAX %") x "% OFFERTA"</p> <p>Il punteggio attribuito all'offerente per il punto 1, per un massimo di 4,8 punti, risulterà dalla somma punteggi ottenuti dalle singole voci prodotto.</p>	PUNTEGGIO MASSIMO PER VOCE				
			<i>% minima espressa in percentuale di peso sul totale: 40</i>		
	0,400	% farina da produzione biologica sul totale delle farine		40,000%	0,400
	0,400	% frutta da produzione biologica sul totale frutta		40,000%	0,400
	0,400	% latte e latticini da produzione biologica sul totale dei latticini		40,000%	0,400
	0,300	% legumi da produzione biologica sul totale legumi		40,000%	0,300
	0,300	% olio extravergine da produzione biologica sul totale olii		40,000%	0,300
	0,300	% pasta da produzione biologica sul totale della pasta		40,000%	0,300
	0,300	% prodotti da forno da produzione biologica sul totale dei prodotti da forno		40,000%	0,300
	0,300	% prodotti trasformati da produzione biologica sul totale dei prodotti trasformati		40,000%	0,300
	0,300	% riso da produzione biologica sul totale del riso		40,000%	0,300
	0,300	% uova da produzione biologica sul totale delle uova		40,000%	0,300
	0,400	% verdura e ortaggi da produzione biologica sul totale verdura e ortaggi		40,000%	0,400
			<i>% minima espressa in percentuale di peso sul totale: 15</i>		
	0,400	% carne rossa da produzione biologica sul totale carne rossa		15,000%	0,400
			<i>% minima espressa in percentuale di peso sul totale: 15</i>		
	0,400	% carne bianca da produzione biologica sul totale carne bianca		15,000%	0,400
		<i>% minima espressa in percentuale di peso sul totale: 20</i>			
0,300	% pesce allevato da acquacoltura biologica sul totale del pesce		20,000%	0,300	
				4,800	
<p>2. Punteggio direttamente proporzionale alla maggior quota percentuale, rispetto alle <i>percentuali minime di cui all'art. 16 del suddetto Disciplinare</i>, di prodotti da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP, DOP e STG.</p> <p>All'offerta con la maggior percentuale rispetto ai singoli prodotti (che gli offerenti dovranno indicare con 3 cifre percentuali) verranno attribuiti i relativi punti voce corrispondenti.</p> <p>Alle altre offerte verrà attribuito un punteggio (in proporzione a quello corrispondente all'offerta che presenta la massima percentuale) calcolato come segue: (PUNTI VOCE / "MAX %") x "% OFFERTA"</p> <p>Il punteggio attribuito all'offerente per il punto 2, per un massimo di 4,2 punti, risulterà dalla somma punteggi ottenuti dalle singole voci prodotto.</p>	PUNTEGGIO MASSIMO PER VOCE				
			<i>percentuali minime come da schema di Disciplinare di concessione</i>		
			<i>% minima espressa in percentuale di peso sul totale: 20</i>		
	0,400	% farina da "sistemi di produzione integrata" (=prodotti IGP, DOP e STG) sul totale delle farine		20,000%	0,400
	0,400	% frutta da "sistemi di produzione integrata" (=prodotti IGP, DOP e STG) sul totale frutta		20,000%	0,400
	0,400	% latte e latticini da "sistemi di produzione integrata" (=prodotti IGP, DOP e STG) sul totale dei latticini		20,000%	0,400
	0,300	% legumi da "sistemi di produzione integrata" (=prodotti IGP, DOP e STG) sul totale legumi		20,000%	0,300
	0,300	% olio extravergine da "sistemi di produzione integrata" (=prodotti IGP, DOP e STG) sul totale olii		20,000%	0,300
	0,300	% pasta da "sistemi di produzione integrata" (=prodotti IGP, DOP e STG) sul totale della pasta		20,000%	0,300
	0,300	% prodotti da forno da "sistemi di produzione integrata" (=prodotti IGP, DOP e STG) sul totale dei prodotti da forno		20,000%	0,300
	0,300	% prodotti trasformati da "sistemi di produzione integrata" (=prodotti IGP, DOP e STG) sul totale dei prodotti trasformati		20,000%	0,300
	0,300	% riso da "sistemi di produzione integrata" (=prodotti IGP, DOP e STG) sul totale del riso		20,000%	0,300
	0,400	% verdura e ortaggi da "sistemi di produzione integrata" (=prodotti IGP, DOP e STG) sul totale di verdure e ortaggi		20,000%	0,400
			<i>% minima espressa in percentuale di peso sul totale: 25</i>		
	0,400	% carne rossa da produzioni IGP/DOP sul totale carne rossa		25,000%	0,400
			<i>% minima espressa in percentuale di peso sul totale: 25</i>		
	0,400	% carne bianca da produzioni IGP/DOP sul totale carne bianca		25,000%	0,400
				4,200	

CRITERIO 3			OFFERTA 1				PUNTEGGIO OFFERTA 1
3. Punteggio premiale per la maggior percentuale, sul totale dei prodotti somministrati suddivisi per categoria, di alimenti da c.d. "da filiera corta": L'operatore è tenuto a indicare sul totale somministrato, espresso in percentuale di peso sul totale, per ogni categoria alimentare (A-B-C-D) le rispettive percentuali di provenienza, attestabile tramite fatture di acquisto.	PUNTEGGIO MASSIMO PER VOCE		A. Carne rossa (%)	B. Carne bianca e uova (%)	C. Frutta / verdura e ortaggi (%)	D. Prodotti da forno e farina (%)	
All'offerta la cui somma delle percentuali di provenienza presenta il valore massimo alla categoria Comuni dell'Unione, verranno attribuiti 10 punti. Alle altre offerte verrà attribuito un punteggio proporzionale a quella con massimo punteggio, calcolato come segue: (10 PUNTI / "MAX %") x "% OFFERTA"	10,000	Comuni dell'Unione (Castagnole delle Lanze, Montegrosso, Coazzolo)		100,000			10,000
All'offerta la cui somma delle percentuali di provenienza presenta il valore massimo alla categoria Provincia di Asti, verranno attribuiti 5 punti. Alle altre offerte verrà attribuito un punteggio proporzionale a quella con massimo punteggio, calcolato come segue: (5 PUNTI / "MAX %") x "% OFFERTA"	5,000	Provincia di Asti					0,000
All'offerta la cui somma delle percentuali di provenienza presenta il valore massimo alla categoria Regione Piemonte, verranno attribuiti 3 punti. Alle altre offerte verrà attribuito un punteggio proporzionale a quella con massimo punteggio, calcolato come segue: (3 PUNTI / "MAX %") x "% OFFERTA"	3,000	Regione Piemonte	100,000		100,000	100,000	3,000
La categoria "altra provenienza" non darà diritto a nessun punteggio. Il punteggio attribuito all'offerente per il punto 3, per un massimo di 18 punti, risulterà dalla somma punteggi ottenuti dalle singole voci prodotto (A-B-C-D).	0,000	altra provenienza					0,000
	18,000		100,000	100,000	100,000	100,000	13,000

CRITERI DI VALUTAZIONE		GIUDIZIO COMMISSARIO 1	GIUDIZIO COMMISSARIO 2	GIUDIZIO COMMISSARIO 3		
		VOTO (0-1) OFFERTA 1	VOTO (0-1) OFFERTA 1	VOTO (0-1) OFFERTA 1	VOTO MEDIO OFFERTA 1	PUNTEGGIO OFFERTA 1
<p>4. Punteggio conseguito con la presentazione e attuazione di uno o più dei seguenti piani o programmi predisposti dall'impresa.</p> <p>La presentazione dei seguenti piani allegati all'offerta darà diritto al relativo punteggio.</p> <p>Per ciascuno dei 6 Piani a seguire, ai fini del calcolo del punteggio, rieverà il voto medio (coefficiente medio) calcolato dalla media dei giudizi espressi dalla Commissione Giudicatrice (voti indicati alla tabella a pag. 18).</p> <p>All'offerta che presenti il Piano a cui sarà attribuito il maggior voto medio, verrà assegnato il punteggio massimo della rispettiva voce.</p> <p>Alle altre offerte verrà calcolato il punteggio in proporzione, con la formula seguente:</p> <p>PUNTI CRITERIO / MAX COEFFICIENTE MEDIO x COEFFICIENTE MEDIO DEL CRITERIO</p>	PUNTEGGIO MASSIMO PER VOCE					
4.A. Predisposizione di un Piano di sanificazione con descrizione delle modalità operative	2,000	0,8	0,8	0,8	0,800	2,000
4.B. Predisposizione di un Piano di organizzazione e formazione del personale (Organizzazione del personale presso il centro cottura e le altre cucine d'appoggio/refettori del territorio, indicando mansioni, indicando il monte ore giornaliero e settimanale di ciascuna professionalità impiegata + Formazione: indicazione del monte ore complessivo di formazione del personale in servizio, con relativa calendarizzazione dei programmi)	2,000	0,8	0,8	0,8	0,800	2,000
4.C. Predisposizione di un Progetto di coinvolgimento dell'utenza finalizzato all'educazione alimentare, con descrizione delle modalità operative	2,000	0,8	0,8	0,8	0,800	2,000
4.D. Predisposizione di un Progetto per gestire il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti dal servizio in oggetto per fini di solidarietà sociale, con descrizione delle modalità operative, indicando tra l'altro il n. di pasti giornalieri che si è disposti a fornire gratuitamente (senza oneri né per l'utente, né per l'Ente appaltante) per utenti in particolari condizioni sociali preventivamente segnalati dall'Ente	3,000	0,8	0,8	0,8	0,800	3,000
4.E. Predisposizione di un piano di approvvigionamento, illustrando le modalità di selezione e accreditamento fornitori, elenco fornitori, metodologia di verifica certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature	3,000	0,7	0,7	0,7	0,700	3,000
4.F. Predisposizione di un piano degli interventi di manutenzione programmata che la ditta si impegna ad effettuare nel centro cottura (e, ove necessario, nei punti di distribuzione), specificando le specializzazioni, il nominativo ed il tempo di intervento degli addetti (tra i quali dovranno essere indicati almeno un elettricista ed un idraulico)	3,000	0,7	0,7	0,7	0,700	3,000
	15,000					15,000

		GIUDIZIO COMMISSARIO 1	GIUDIZIO COMMISSARIO 2	GIUDIZIO COMMISSARIO 3		
5. Predisposizione di un Piano di gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio, per far fronte a momentanee impossibilità di utilizzo dei centri cottura comunali, inclusa la gestione di emergenze da Covid-19 o simili, che preveda la possibilità di ricorrere a centri cottura alternativi.	PUNTEGGIO MASSIMO	VOTO (0-1) OFFERTA 1	VOTO (0-1) OFFERTA 1	VOTO (0-1) OFFERTA 1	VOTO MEDIO OFFERTA 1	PUNTEGGIO OFFERTA 1
<p>Ai fini della valutazione dei Piani e delle relative proposte di centro cottura alternativo, si chiede di indicare chiaramente, all'interno del Piano, almeno i seguenti dati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • n. totale dei centri cottura alternativi (se presenti più di uno) • indirizzo • tempo di percorrenza, riportato dal sito https://www.google.it/maps/ secondo la viabilità ordinaria (voce "percorso più veloce, traffico regolare"), dall'esatta ubicazione del centro cottura alternativo fino al centro di cottura comunale che si intende coprire; • eventuali certificazioni del centro cottura alternativo (che deve essere idoneo almeno ai sensi dei requisiti obbligatori della ISO 9001:2015. Si terrà conto delle ulteriori certificazioni presentate). <p>Alle offerte prive di Piani di gestione imprevisti oppure che presentino Piani di gestione imprevisti insufficienti in quanto non riportanti la possibilità di ricorrere a centri di cottura alternativi, verranno attribuiti 0 punti.</p> <p>Alle altre offerte, ai fini dell'attribuzione del punteggio, si valuterà come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> -All'offerta che presenti il Piano a cui sarà attribuito il maggior voto medio derivante dai voti della Commissione, verrà assegnato il punteggio massimo (3 Punti). -Alle altre offerte verrà calcolato il punteggio in proporzione, con la formula seguente: <p>$3 / \text{MAX COEFFICIENTE MEDIO} \times \text{COEFFICIENTE MEDIO OFFERTA}$</p>	3,000	0,8	0,8	0,8	0,8	3,000
	3,000					

CRITERI DI VALUTAZIONE		OFFERTA 1	PUNTEGGIO OFFERTA 1
<p>6. Possesso di ulteriori Certificazioni di Qualità rispetto a quelle obbligatorie richieste tra i requisiti di partecipazione (ISO 9001:2015)</p> <p>UNI EN ISO 14001:2015 (Sistemi di Gestione Ambientale)</p> <p>UNI EN ISO 22000:2018 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare)</p> <p>UNI EN ISO 22005:2007 o 2008 (Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari)</p> <p>UNI ISO 45001:2018 (Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro)</p> <p>EMAS</p> <p>altri (fino a un massimo di totali 2 punti)</p>	PUNTEGGIO MASSIMO PER VOCE		
	0,500	SI	0,500
	0,500	SI	0,500
	0,500	SI	0,500
	0,500	SI	0,500
	0,500	NO	0,000
	0,500	SI	0,000
2,000		2,000	
<p>7. Predisposizione di un piano per l'implementazione, a partire dal prossimo anno scolastico, di un sistema informatizzato per la gestione delle iscrizioni, prenotazioni e pagamenti</p> <p>Nel relativo allegato è richiesto di descrivere il PIANO di gestione proposto con dettaglio su: predisposizione modulistica, raccolta iscrizioni al servizio, rilevazione presenze degli utenti, sistemi di pagamento, dichiarazioni spesa per detrazioni fiscali, resoconti spese a carico dell'Ente.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito sulla base dei seguenti criteri:</p> <p>1. Affidabilità e semplicità d'uso del sistema gestionale per l'utenza (specificare software utilizzato, specificare altri Comuni nei quali viene utilizzato il sistema proposto, specificare i passaggi che l'utenza deve fare) Max punti 2</p> <p>2. Piano informativo e supporto all'utenza sul territorio nella fase transitoria di passaggio al nuovo sistema Max punti 3 così determinati: = presenza di un addetto presso ciascuno dei tre Comuni per 1 g alla settimana per la 1^ mensilità di servizio per ciascuno dei due anni scolastici (punti 3) oppure = presenza di un addetto presso ciascuno dei tre Comuni per 1 g alla settimana per la 1^ mensilità di servizio (punti 2,5)</p> oppure = presenza di un addetto presso Comune di Costigliole d'Asti per 1 g alla settimana per la 1^ mensilità di servizio per ciascuno dei due anni scolastici (punti 2) = presenza di un addetto presso Comune di Costigliole d'Asti per 1 g alla settimana per la 1^ mensilità di servizio (punti 1,5) = altre modalità informative senza presenza addetti di supporto in loco: max (punti 1) <p>3. Numero punti di ricarica fisici garantiti per pagamenti tramite POS, senza oneri per l'Ente appaltante e per l'utenza.</p> <p>Verrà attribuito 1 punto per ogni postazione convenzionata ulteriore al primo - obbligatorio- (fino a max 1 punto)</p>	PUNTEGGIO MASSIMO		
	6,000		0,000

Il Presidente della Commissione giudicatrice:

- dà atto che le risultanze delle valutazioni sono riepilogate nelle **schede di cui sopra**, facenti parte integrante del presente verbale;
- dà atto che **il punteggio attribuito al criterio discrezionale n. 7** relativo alla proposta di sistema informatizzato rivolto all'utenza per la gestione di iscrizioni/prenotazioni/pagamenti dei buoni pasto è stato **pari a zero**, in quanto l'offerente ha specificato nel documento Offerta tecnica che i costi del sistema proposto *“saranno TOTALMENTE a carico della Comunità delle colline tra Langa e Monferrato”*;
- dispone che l'inserimento delle **risultanze della valutazione delle offerte tecniche, il cui punteggio totale ammonta a 64/70** sulla piattaforma SINTEL E-PROCUREMENT venga effettuato nel corso della presente seduta pubblica, al fine di rendere possibile l'apertura della Busta Economica telematica.

3. VALUTAZIONE BUSTA ECONOMICA TELEMATICA

Il Presidente della Commissione giudicatrice dà atto del contenuto della Busta Economica caricata sulla Piattaforma, di seguito riportato:

Valore dell'offerta (riepilogo):

Fornitore G.M.I. Servizi S.r.l. Unipersonale

<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Offerta economica</i>	0,223 % 4,47999 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,01600 EUR
<i>di cui costi del personale</i>	2,77400 EUR
<i>Base d'asta</i>	4,50000 EUR
<i>Costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,01000 EUR

Importo negoziabile su cui presentare offerta 4,49000 EUR

Offerta economica complessiva 4,48999 EUR

RIEPILOGO PUNTEGGI:

		CRITERIO 1	CRITERIO 2	CRITERIO 3	CRITERIO 4	CRITERIO 5	CRITERIO 6	CRITERIO 7	CRITERIO 8	CRITERIO 9		MAX PUNTEGGIO
OFFERTA 1	OFFERTA TECNICA	4,800	4,200	18,000	15,000	3,000	2,000	0,000	15,000	2,000	64,000	70,000
	OFFERTA ECONOMICA	RIBASSO PERCENTUALE: - 0,223 %										30,000
TOT. PUNTEGGIO OFFERTA 1											94,000	

SI FORMULA

pertanto la graduatoria degli operatori partecipanti con il risultato che segue:

1° G.M.I. Servizi S.r.l. Unipersonale.
P.IVA 09226890011

PUNTEGGIO TOT. 94/100

La Commissione propone quindi l'aggiudicazione della CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER I COMUNI DI CASTAGNOLE DELLE LANZE, COSTIGLIOLE D'ASTI E MONTEGROSSO D'ASTI PER ANNI SCOLASTICI DUE A FAR DATA DAL 01/09/2023

in favore di

GMI SERVIZI SRL
Partita IVA: IT09226890011
Codice fiscale: 09226890011
sede legale VIA ROMA, 305 - 10123 TORINO (TO)

la cui offerta risulta congrua ed adeguata.

Si precisa che, in applicazione del ribasso % offerto dal candidato vincitore (- 0,223 %) sull'importo negoziabile su cui presentare offerta, che era pari a € 4,49

(derivante dalla differenza tra corrispettivo del buono pasto a base d'asta € 4,50 – € 0,01 di costi della sicurezza derivanti da interferenza)

si determina un valore del buono pasto pari a € 4,49 + IVA.

(pari a € 4,48 = arrotondamento di € 4,47999 di cui sopra, + € 0,01 di costi della sicurezza derivanti da interferenza).

Ne consegue che

- **il valore del buono pasto, come da aggiudicazione, ammonta a € 4,67 (IVA 4% inclusa),**
- **il corrispondente importo stimato del contratto, come da aggiudicazione, ammonta a € 610.640,00 (di cui € 1.360,00 per il totale degli oneri della sicurezza) oltre a IVA di legge.**

Di tanto è verbale, che verrà approvato con successivo provvedimento da parte della C.U.C.

L'aggiudicazione è subordinata alle verifiche da effettuarsi sull'affidatario a norma di legge e del disciplinare di gara e, ai sensi dell'art. 32 co. 7 del D.lgs. 50/2016, potrà considerarsi efficace solo una volta accertato il possesso dei prescritti requisiti da parte dell'operatore economico.

Preso atto dell'attribuzione, si scioglie la seduta pubblica alle ore 16.35.

Costigliole d'Asti, il 20/07/2023

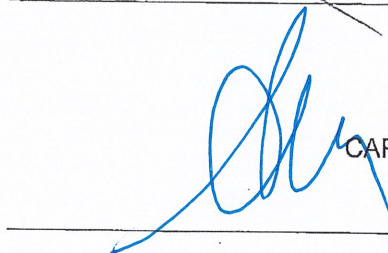
Letto, confermato e sottoscritto.

I COMPONENTI DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE:

Il Presidente della Commissione
QUAGLIA Rita



il Commissario
CARAFA Vincenzo



il Commissario
GONELLA Silvia

