



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

tra i Comuni di Velletri - Lariano e la Velletri Servizi S.p.a –Volsca Ambiente e Servizi S.p.a
Sede Comune Capofila: Piazza Cesare Ottaviano Augusto n.1 00049 Velletri (Rm)
Tel 0696158244 E-mail PEC ufficio.gare@pec.comune.velletri.rm.it

Procedura Aperta ai sensi dell' art. 71 del D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36
Servizio di Refezione scolastica per il Comune di Velletri annualità dal 01.10.24 al 30.06.29
CIG B22AEF78F5

VERBALE COMMISSIONE N. 1 SEDUTA RISERVATA DEL 14.08.2024

VALUTAZIONE ED ATTRIBUZIONE PUNTEGGI OFFERTE TECNICHE

Preliminarmente si esamina la documentazione a corredo dell'offerta tecnica e, in tale sede, il RUP, Dott.ssa Lorella Karbon, rileva l'assenza, anche all'interno della relazione tecnica prodotta dalla Romana Società Cooperativa, del progetto di assorbimento del personale. Alla luce di quanto sopra il RUP esclude la suddetta società dalla gara.

L'anno duemilaventiquattro, il giorno 14 del mese di agosto alle ore 9:00, presso l'Ufficio Gare sito in Velletri, in Piazza C.O. Augusto n. 1, la Commissione Giudicatrice si riunisce in seduta riservata per procedere con l'esame e la valutazione delle offerte tecniche presentate dagli Operatori Economici ammessi a partecipare alla procedura di gara in oggetto.

Il Presidente della Commissione Giudicatrice, Dott.ssa Lorella Karbon, verificata la presenza di tutti i componenti nelle persone dell'Arch. Damiano Maurizio Sollami componente interno, del Dott. Maurizio Santarcangelo componente interno e della Sig.ra Paola Scanzano, Segretaria verbalizzante, dà atto della regolare costituzione della Commissione Giudicatrice stessa, come nominata con determinazione dirigenziale n. 1141 del 13/08/2024, e dichiara aperti i lavori.

Dà altresì atto che sono state acquisite le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000 dei predetti commissari in ordine all'inesistenza di situazioni di conflitto di interesse e di cause di incompatibilità e di astensione previste dall'art. 93 del D.Lgs. n. 36/2023.

Prima di procedere con l'esame delle offerte tecniche la Presidente prende atto che, in base alle risultanze del verbale del RUP della fase di affidamento Dott.ssa Lorella Karbon, risultano ammesse al proseguimento della gara le offerte presentate dai seguenti operatori economici:

N.	OPERATORE ECONOMICO
1	Serenissima Ristorazione s.p.a.
2	BioRistoro Italia s.r.l.
3	RI.CA. s.r.l.

C_L719 - - 1 - 2024-08-14 - 0048123

I componenti della Commissione procedono, quindi, secondo l'ordine cronologico di presentazione, come risultante dalla piattaforma telematica, ad esaminare le offerte e ad esprimere le proprie valutazioni attribuendo i punteggi in conformità ai criteri previsti dal disciplinare di gara.

La Commissione procede quindi ad esaminare l'offerta tecnica presentata dall'operatore economico contraddistinto al n. 2 **SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.** così come risultante dal file caricato sulla piattaforma telematica; dopo attento esame ed approfondita discussione, ciascun componente della Commissione esprime le proprie valutazioni, con conseguente attribuzione dei coefficienti e dei punteggi in conformità a quanto previsto dall'articolo 22 punto 1 del disciplinare di gara. Nello specifico, il punteggio attribuito risulta essere:

- per il criterio **A1** Modalità di svolgimento del servizio, riguardanti le fasi di ricezione, stoccaggio e conservazione delle derrate, nonché cottura, confezionamento trasporto e distribuzione degli alimenti: tot. 12,8 punti;
- per il criterio **A2** Piano di Pulizia, disinfezione e sanificazione degli alimenti e delle attrezzature: tot. 5,6 punti;
- per il criterio **A3** Gestione del sistema di autocontrollo: tot. 4,9 punti ;
- per il criterio **B1** Piano del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, ripristino presso centro cottura e durante le fasi di trasporto, qualifiche impiegate e piano di formazione del personale: tot 8 punti;
- per il criterio **B2** Progetto per la riscossione dei pagamenti e programma di informatizzazione e gestione delle iscrizioni, prenotazioni, registrazione, controllo dei pasti, modalità e tempistiche di gestione informatica dei pagamenti accessibili anche dalla S.A. (con finalità di evitare sprechi e scongiurare possibile episodi di frode): tot. 5,6 punti;
- per il criterio **B3** Caratteristiche dell'hardware e funzionalità del software per la gestione del programma: tot. 2,4 punti;
- per il criterio **C1** Caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza delle derrate, con particolare riferimento ai prodotti locali ed ai prodotti provenienti da agricoltura biologica, con marchio IGP e/o DOP, con presenza di un sistema di rintracciabilità interna della produzione e sistema di individuazione della provenienza dei prodotti, accessibile anche dalla S.A. (si precisa che i prodotti locali o a KM 0 per definizione non possono "viaggiare" molto e, per essere tali, non possono superare i 70 km dal luogo di produzione): tot. 6 punti;
- per il criterio **C2** Organizzazione di giornate tematiche sulla promozione della cultura alimentare, menù locali e regionali, ecc (la valutazione atterrà al numero complessivo di giornate proposte): tot. 2 punti;
- per il criterio **C3** Menù per ricorrenze particolari (la valutazione atterrà al numero di giornate proposte): tot. 2 punti;
- per il criterio **C4** Progetto di recupero dei prodotti non somministrati, con destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla L. n. 166/2016: tot. 0,8 punti;
- per il criterio **D1** Proposte integrative e migliorative: manutenzione ordinaria dei locali scolastici: tot. 2 punti;

- per il criterio **D2** Proposte integrative e migliorative: offerta di beni durevoli che al termine dell'appalto resteranno di proprietà della S.A.: tot. 3,6 punti;
- per il criterio **D3** Utilizzo di fonti di energie rinnovabili/alternative presso il centro cottura per esempio: installazione di pannelli solari per soddisfare le esigenze di acqua calda sanitaria; installazione pannelli fotovoltaici per il contenimento dei consumi energetici etc...: tot. 7 punti.

Il punteggio complessivo ottenuto dall'operatore economico **SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.**, per l'offerta tecnica è **pari a 62,7 punti**.

La Commissione procede quindi ad esaminare l'offerta tecnica presentata dall'operatore economico contraddistinto al n. **3 BIORISTORO ITALIA S.R.L.** così come risultante dal file caricato sulla piattaforma telematica; dopo attento esame ed approfondita discussione, ciascun componente della Commissione esprime le proprie valutazioni, con conseguente attribuzione dei coefficienti e dei punteggi in conformità a quanto previsto dall'articolo 22 punto 1 del disciplinare di gara. Nello specifico, il punteggio attribuito risulta essere:

- per il criterio **A1** Modalità di svolgimento del servizio, riguardanti le fasi di ricezione, stoccaggio e conservazione delle derrate, nonché cottura, confezionamento trasporto e distribuzione degli alimenti: tot. 12,8 punti;
- per il criterio **A2** Piano di Pulizia, disinfezione e sanificazione degli alimenti e delle attrezzature: tot. 4,2 punti;
- per il criterio **A3** Gestione del sistema di autocontrollo: tot. 4,9 punti;
- per il criterio **B1** Piano del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, ripristino presso centro cottura e durante le fasi di trasporto, qualifiche impiegate e piano di formazione del personale: tot. 8 punti;
- per il criterio **B2** Progetto per la riscossione dei pagamenti e programma di informatizzazione e gestione delle iscrizioni, prenotazioni, registrazione, controllo dei pasti, modalità e tempistiche di gestione informatica dei pagamenti accessibili anche dalla S.A. (con finalità di evitare sprechi e scongiurare possibile episodi di frode): tot. 4,2 punti;
- per il criterio **B3** Caratteristiche dell'hardware e funzionalità del software per la gestione del programma: tot. 1,8 punti;
- per il criterio **C1** Caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza delle derrate, con particolare riferimento ai prodotti locali ed ai prodotti provenienti da agricoltura biologica, con marchio IGP e/o DOP, con presenza di un sistema di rintracciabilità interna della produzione e sistema di individuazione della provenienza dei prodotti, accessibile anche dalla S.A. (si precisa che i prodotti locali o a KM 0 per definizione non possono "viaggiare" molto e, per essere tali, non possono superare i 70 km dal luogo di produzione): tot. 8 punti;
- per il criterio **C2** Organizzazione di giornate tematiche sulla promozione della cultura alimentare, menù locali e regionali, ecc (la valutazione atterrà al numero complessivo di giornate proposte): tot. 2 punti;
- per il criterio **C3** Menù per ricorrenze particolari (la valutazione atterrà al numero di giornate proposte): tot. 2 punti;
- per il criterio **C4** Progetto di recupero dei prodotti non somministrati, con destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza,

C_L719 - - 1 - 2024-08-14 - 0048123

distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla L. n. 166/2016: tot. 0,8 punti;

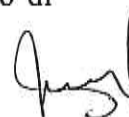
- per il criterio **D1** Proposte integrative e migliorative: manutenzione ordinaria dei locali scolastici: tot. 2 punti;
- per il criterio **D2** Proposte integrative e migliorative: offerta di beni durevoli che al termine dell'appalto resteranno di proprietà della S.A.: tot. 6 punti;
- per il criterio **D3** Utilizzo di fonti di energie rinnovabili/alternative presso il centro cottura per esempio: installazione di pannelli solari per soddisfare le esigenze di acqua calda sanitaria; installazione pannelli fotovoltaici per il contenimento dei consumi energetici etc...: tot. 7 punti.

Il punteggio complessivo ottenuto dall'operatore economico **BIORISTORO ITALIA S.R.L.**, per l'offerta tecnica è **pari a 63,7 punti**.

La Commissione procede quindi ad esaminare l'offerta tecnica presentata dall'operatore economico contraddistinto al n. **4 R.I.C.A. S.R.L.** così come risultante dal file caricato sulla piattaforma telematica; dopo attento esame ed approfondita discussione, ciascun componente della Commissione esprime le proprie valutazioni, con conseguente attribuzione dei coefficienti e dei punteggi in conformità a quanto previsto dall'articolo 22 punto 1 del disciplinare di gara. Nello specifico, il punteggio attribuito risulta essere:

- per il criterio **A1** Modalità di svolgimento del servizio, riguardanti le fasi di ricezione, stoccaggio e conservazione delle derrate, nonché cottura, confezionamento trasporto e distribuzione degli alimenti: tot. 12,8 punti;
- per il criterio **A2** Piano di Pulizia, disinfezione e sanificazione degli alimenti e delle attrezzature: tot. 5,6 punti;
- per il criterio **A3** Gestione del sistema di autocontrollo: tot. 4,9 punti;
- per il criterio **B1** Piano del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, ripristino presso centro cottura e durante le fasi di trasporto, qualifiche impiegate e piano di formazione del personale: tot. 8 punti;
- per il criterio **B2** Progetto per la riscossione dei pagamenti e programma di informatizzazione e gestione delle iscrizioni, prenotazioni, registrazione, controllo dei pasti, modalità e tempistiche di gestione informatica dei pagamenti accessibili anche dalla S.A. (con finalità di evitare sprechi e scongiurare possibile episodi di frode): tot. 5,6 punti;
- per il criterio **B3** Caratteristiche dell'hardware e funzionalità del software per la gestione del programma: tot. 2,4 punti;
- per il criterio **C1** Caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza delle derrate, con particolare riferimento ai prodotti locali ed ai prodotti provenienti da agricoltura biologica, con marchio IGP e/o DOP, con presenza di un sistema di rintracciabilità interna della produzione e sistema di individuazione della provenienza dei prodotti, accessibile anche dalla S.A. (si precisa che i prodotti locali o a KM 0 per definizione non possono "viaggiare" molto e, per essere tali, non possono superare i 70 km dal luogo di produzione): tot. 6 punti;
- per il criterio **C2** Organizzazione di giornate tematiche sulla promozione della cultura alimentare, menù locali e regionali, ecc (la valutazione atterrà al numero complessivo di giornate proposte): tot. 2 punti;

C_L719 - - 1 - 2024-08-14 - 0048123



- per il criterio **C3** Menù per ricorrenze particolari (la valutazione atterrà al numero di giornate proposte): tot. 2 punti;
- per il criterio **C4** Progetto di recupero dei prodotti non somministrati, con destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla L. n. 166/2016: tot. 0,8 punti;
- per il criterio **D1** Proposte integrative e migliorative: manutenzione ordinaria dei locali scolastici: tot. 2 punti;
- per il criterio **D2** Proposte integrative e migliorative: offerta di beni durevoli che al termine dell'appalto resteranno di proprietà della S.A.: tot. 4,8 punti;
- per il criterio **D3** Utilizzo di fonti di energie rinnovabili/alternative presso il centro cottura per esempio: installazione di pannelli solari per soddisfare le esigenze di acqua calda sanitaria; installazione pannelli fotovoltaici per il contenimento dei consumi energetici etc...: tot. 7 punti.

Il punteggio complessivo ottenuto dall'operatore economico **RI.CA. S.R.L.**, per l'offerta tecnica è **pari a 63,9 punti**.

La Commissione procede quindi ad esaminare l'offerta tecnica presentata dall'operatore economico contraddistinto al n. **5 SIRIO S.R.L.** così come risultante dal file caricato sulla piattaforma telematica; dopo attento esame ed approfondita discussione, ciascun componente della Commissione esprime le proprie valutazioni, con conseguente attribuzione dei coefficienti e dei punteggi in conformità a quanto previsto dall'articolo 22 punto 1 del disciplinare di gara. Nello specifico, il punteggio attribuito risulta essere:

- per il criterio **A1** Modalità di svolgimento del servizio, riguardanti le fasi di ricezione, stoccaggio e conservazione delle derrate, nonché cottura, confezionamento trasporto e distribuzione degli alimenti: tot. 9,6 punti;
- per il criterio **A2** Piano di Pulizia , disinfezione e sanificazione degli alimenti e delle attrezzature: tot. 4,2 punti;
- per il criterio **A3** Gestione del sistema di autocontrollo: tot. 4,9 punti;
- per il criterio **B1** Piano del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, ripristino presso centro cottura e durante le fasi di trasporto, qualifiche impiegate e piano di formazione del personale: tot. 8 punti;
- per il criterio **B2** Progetto per la riscossione dei pagamenti e programma di informatizzazione e gestione delle iscrizioni, prenotazioni, registrazione, controllo dei pasti, modalità e tempistiche di gestione informatica dei pagamenti accessibili anche dalla S.A. (con finalità di evitare sprechi e scongiurare possibile episodi di frode): tot. 4,2 punti;
- per il criterio **B3** Caratteristiche dell'hardware e funzionalità del software per la gestione del programma: tot. 1,8 punti;
- per il criterio **C1** Caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza delle derrate, con particolare riferimento ai prodotti locali ed ai prodotti provenienti da agricoltura biologica, con marchio IGP e/o DOP, con presenza di un sistema di rintracciabilità interna della produzione e sistema di individuazione della provenienza dei prodotti, accessibile anche dalla S.A. (si precisa che i prodotti locali o a KM 0 per definizione non possono "viaggiare"

- molto e, per essere tali, non possono superare i 70 km dal luogo di produzione): tot. 4 punti;
- per il criterio **C2** Organizzazione di giornate tematiche sulla promozione della cultura alimentare, menù locali e regionali, ecc (la valutazione atterrà al numero complessivo di giornate proposte): tot. 2 punti;
 - per il criterio **C3** Menù per ricorrenze particolari (la valutazione atterrà al numero di giornate proposte): tot. 2 punti;
 - per il criterio **C4** Progetto di recupero dei prodotti non somministrati, con destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla L. n. 166/2016: tot. 0,8 punti;
 - per il criterio **D1** Proposte integrative e migliorative: manutenzione ordinaria dei locali scolastici: tot. 2 punti;
 - per il criterio **D2** Proposte integrative e migliorative: offerta di beni durevoli che al termine dell'appalto resteranno di proprietà della S.A.: tot. 1,8 punti;
 - per il criterio **D3** Utilizzo di fonti di energie rinnovabili/alternative presso il centro cottura per esempio: installazione di pannelli solari per soddisfare le esigenze di acqua calda sanitaria; installazione pannelli fotovoltaici per il contenimento dei consumi energetici etc...: tot. 7 punti.

Il punteggio complessivo ottenuto dall'operatore economico **SIRIO S.R.L.**, per l'offerta tecnica è **pari a 52,3 punti**.

Alle ore 13:55 il Presidente chiude la seduta riservata e fissa la seduta della Commissione in seduta pubblica per il giorno 14/08/2024 alle ore 16:00 per la apertura e la valutazione delle offerte economiche degli operatori ammessi. Dà atto che i documenti di gara sono custoditi in formato elettronico nell'archivio informatico della piattaforma, protetti da idonee credenziali e password di accesso riservati al sistema.

Di quanto precede è redatto il presente verbale che consta di n.7 facciate sottoscritto dalla Commissione giudicatrice.

Letto, confermato e sottoscritto.

La Commissione:

PRESIDENTE: Dott.ssa Lorella Karbon

COMPONENTE: Arch. Damiano Maurizio Sollami

COMPONENTE: Dott. Maurizio Santarcangelo

SEGRETARIO : Sig.ra Paola Scanzano



The image shows four handwritten signatures, each written over a horizontal line. From top to bottom, the signatures correspond to the President and the three members of the Commission listed in the text to the left. The signatures are in black ink and appear to be cursive or semi-cursive.