

GARA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA SOPRA SOGLIA COMUNITARIA AI SENSI DELL'ART. 60 del D.LGS 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ROTTOFRENO (PC) PERIODO: 09/01/2023 – 31/07/2025. CIG : 947413605C.

VERBALE DELLA SEDUTA PUBBLICA DEL 12/12/2022

L'anno 2022, il giorno 12 del mese di dicembre, alle ore 15:23 si è riunito il seggio di gara, nelle persone di:

- dott.ssa Giuliana Cordani, titolare della P.O. "Stazione Unica Appaltante" della Provincia di Piacenza, in veste di Presidente/Soggetto Valutatore della documentazione amministrativa;
- Sig.ra Rosa Fava, dipendente della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza, in veste di Segretario verbalizzante;

per procedere, come previsto al paragrafo 22 del disciplinare di gara, all'apertura all'esame della documentazione amministrativa del miglior offerente proposto per ogni singolo lotto,

PREMESSO CHE

- con determinazione n. 565 del 02/11/2022, rettificata dalla determinazione n. 584 del 09/11/2022, del Responsabile dei Servizi alla Persona del Comune di Rottofreno (PC), si disponeva di indire una procedura selettiva telematica aperta per l'individuazione dell'aggiudicatario del *servizio di ristorazione scolastica* del Comune di Rottofreno (PC), per il periodo dal 09/01/2023 al 31/07/2025, per un valore complessivo, comprensivo del periodo di proroga tecnica di 4 mesi, pari a € 1.179.900 (IVA esclusa), affidandone l'espletamento alla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza;
- il costo/pasto a base d'asta, è pari a:
 - euro 4,20, oltre IVA, per la refezione Scuola Primaria di San Nicolò
 - euro 3,60, oltre IVA, per la refezione della Scuola Materna Statale di San Nicolò
 - euro 4,30, oltre IVA, per la refezione Scuola Primaria di Rottofreno
 - euro 3,40, oltre IVA, per la refezione della Scuola Materna Statale di Rottofreno
 - euro 2,10, oltre IVA, per la fornitura di alimenti presso il Nido d'infanzia di San Nicolò (pasto a crudo);
- con la medesima determinazione a contrattare sono stati approvati lo schema di bando e di disciplinare di gara, predisposti in collaborazione con la Stazione Unica Appaltante;
- il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del D.lgs. 50/2016;
- in applicazione del regime alleggerito previsto all'art. 142bis del D.lgs 50/2016 il bando di gara è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, sulla piattaforma telematica SATER, ai sensi dell'art. 58 del D.Lgs. 50/2016, sul sito internet istituzionale della Provincia, nella sezione S.U.A. Stazione Unica Appaltante "Bandi SUA", e su SITAR-ER;
- il disciplinare di gara fissava per il giorno 30/11/2022 alle ore 10:00 il termine perentorio di scadenza per la presentazione delle offerte;
- il giorno 30/11/2022, si è tenuta la seduta pubblica virtuale, di cui è stato redatto verbale, durante la quale il seggio di gara ha preso atto che, entro il termine di scadenza per la presentazione delle offerte, sono state depositate, sul sistema per gare telematiche "SATER" **una offerta** da parte dell'operatore economico:

- Raggruppamento temporaneo di imprese tra **ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.**, con sede a Milano (mandataria) e **ITALIA CHEF S.R.L.**, con sede a Piacenza (mandante);
- e successivamente, trattandosi di procedura con inversione procedimentale, ha assegnando al concorrente lo stato di "ammesso ex art. 133, comma 8, D.Lgs. 50/2016", e chiuso la fase di "Valutazione Amministrativa",
- con provvedimento n. 1589 del 06/12/2022 della Stazione Unica Appaltante è stata nominata la Commissione giudicatrice delle offerte ex art. 77 del D.lgs 50/2016; il provvedimento di nomina è stato trasmesso con nota registro SATER n. PI332041-22 del 07/12/2022;
- in data odierna, si è tenuta la seduta pubblica durante la quale la Commissione ha proceduto all'apertura della busta contenente l'offerta tecnica e verificato il rispetto formale della medesima a quanto disposto dal disciplinare di gara;
- la Commissione, sempre in data odierna, si è riunita, in seduta riservata, per l'esame dell'offerta tecnica e l'attribuzione dei punteggi e successivamente si riunita in seduta pubblica l'apertura della busta contenente l'offerta economica, all'attribuzione del relativo punteggio, al calcolo del punteggio complessivo ottenuto dal concorrente. Delle sedute della Commissione sono stati redatti i verbali cui si rimanda;
- in data odierna, tramite il sistema SATER, con nota di Registro n. PI335062-22, si è data notizia della data e ora della presente seduta pubblica;

TUTTO CIO' PREMESSO

La seduta è convocata per procedere all'apertura e all'esame della documentazione amministrativa dell'aggiudicatario proposto all'esito della valutazione dell'offerta tecnica ed economica, onde verificare che non ricorrano motivi di esclusione e che sussistano i requisiti e le capacità richiesti in capo al medesimo.

Il seggio di gara procede quindi all'esame della documentazione amministrativa presentata dal Raggruppamento temporaneo di imprese tra **ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.**, con sede a Milano (mandataria) e **ITALIA CHEF S.R.L.**, con sede a Piacenza, (mandante) **aggiudicatario proposto**.

Dall'esame della documentazione amministrativa, il seggio di gara rileva che nel raggruppamento la mandataria assume il 93,58% del servizio, mentre la mandante il 6,42%.

L'impresa mandante si avvale, per i requisiti di capacità professionale, dell'impresa "SARCA CATERING SRL", con sede a Torbole Casaglia (BS), in via Travagliato n. 16, e allega documentazione prevista all'art. 7 del disciplinare di gara.

Il raggruppamento concorrente dichiara di essere in possesso dei requisiti di ordine speciali richiesti quale condizione per la partecipazione, e, relativamente alla clausola sociale, ha dichiarato che si impegna ad assumere i lavoratori che operavano alle dipendenze dell'operatore uscente, purchè il loro numero e la loro qualifica risultano armonizzabili con la propria organizzazione d'impresa.

Viene, inoltre, dichiarata l'intenzione di ricorrere al subappalto per le attività accessorie di "Manutenzioni; - Analisi di laboratorio; - Disinfestazioni", nel rispetto dei limiti previsti dal disciplinare di gara

La documentazione amministrativa presentata risulta conforme a quanto richiesto dal disciplinare di gara, pertanto l'operatore economico è **ammesso**.

Resta salva, dopo l'aggiudicazione, la verifica sul possesso dei requisiti richiesti ai fini della stipula del contratto.

La seduta pubblica si conclude alle ore 16:47.

Così fatto, letto e sottoscritto.

Il presente verbale viene sottoscritto dai componenti del seggio di gara:

Giuliana Cordani – Presidente del seggio di gara _____

Rosa Fava – Segretario verbalizzante _____

pubblicato in data 01/02/2023

L'originale con firme autografe in formato cartaceo è depositato gli atti dell'ufficio "Stazione Unica Appaltante" della Provincia di Piacenza.