



Città di Isernia

Medaglia d'Oro

SETTORE III AREA TECNICA

2° Servizio – SUA; Programmazione e Gestione OO.PP.; PNRR; Ambiente e Verde pubblico; Ecologia, Canile Municipale, Colonie feline; Toponomastica; Sicurezza nei luoghi di lavoro

Stazione Unica Appaltante - S.U.A. Comune di Isernia

(delibera c/c n. 33 del 31.05.2024)

VERBALE DI GARA n. 1 del 27 novembre 2025

Procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del Decreto Legislativo n. 36 del 2023

Valutazione Documentazione Amministrativa - SEDUTA PUBBLICA

Valutazione offerte tecniche – SEDUTA RISERVATA

Oggetto	SUA - AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI - ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE BOCCARDI DI TERMOLI
CIG	B89B794473
Importo di gara	717.871,16
Scelta del contraente	Procedura Aperta
Modalità	TELEMATICA

PREMESSO E RICORDATO CHE:

- con determinazione prot. n. 13137 del 29.09.2025 la Dirigente scolastica dell'Istituto di Istruzione Superiore "G. Boccardi" di Termoli:
 - ha approvato la documentazione redatta dalla SUA Comune di Isernia, trasmessa il 16.09.2025 con prot. 44450, relativamente alla concessione del servizio di ristorazione mediante distributori automatici di bevande calde, fredde, snack ed alimenti preconfezionati, da ubicare presso le sedi dell'Istituto di Istruzione Superiore "G. Boccardi" di Termoli (CB);
 - indetto una procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione mediante distributori automatici di bevande calde, fredde, snack ed alimenti preconfezionati, per la durata di anni 5 (cinque), da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli articoli 71, 176 e 185 del D.Lgs. n. 36/2023, stimando il valore complessivo della suddetta concessione, ai sensi dell'articolo 179 del medesimo decreto, in complessivi € 717.871,16 oltre IVA di legge e dando atto che il servizio oggetto di concessione è integralmente finanziato a cura del Concessionario ed a mezzo di attività imprenditoriale autonoma del medesimo, con contestuale riconoscimento, a favore dell'Ente concedente, di un canone annuo di concessione pari ad € 8.000,00 oltre IVA come per legge, soggetto a rialzo in sede di gara;
 - ha delegato alla Stazione Unica Appaltante del Comune di Isernia, in virtù della Convenzione sottoscritta in data 19.08.2025, REP 39359, il procedimento di gara ai fini dell'affidamento della concessione in oggetto;
- con determinazione dirigenziale n. 2452 del 01.10.2025 il Comune di Isernia (S.U.A. – Soggetto ausiliario), giusta delega dell'Istituto di Istruzione Superiore "G. Boccardi" di Termoli (CB) (Ente aderente – soggetto ausiliato), ha indetto la procedura aperta ai sensi dell'art. 71, 176 e 185 del D.Lgs. n. 36/2023, per l'affidamento in concessione, per il periodo di anni 5 (cinque), del servizio di ristorazione mediante distributori automatici di bevande calde, fredde, snack ed alimenti

- preconfezionati**, da ubicare presso le sedi dell'Istituto di Istruzione Superiore "G. Boccardi" di Termoli (CB);
- il bando di gara è stato pubblicato a partire dal 14.10.2025 al 20.11.2025 all'Albo Pretorio (del Comune di Isernia e dell'Istituto), in Amministrazione Trasparente – sezione Bandi di gara e contratti, sulla piattaforma di e-procurement in uso al Comune di Isernia "Traspone" e sulla Piattaforma di Pubblicità a Valore Legale (PVL) dell'Anac in data 15.10.2025;
 - che nel disciplinare di gara è stato indicato per la firma e la marcatura delle buste contenenti l'offerta il termine alle ore 10:00 del giorno 20.11.2025, e per la presentazione delle buste contenenti la documentazione amministrativa e quella tecnica l'arco temporale dalle ore 10:30 del giorno 20.11.2025 alle ore 10:30 del giorno 21.11.2025;
 - che entro il termine stabilito risultano pervenute n. 2 (due) buste amministrative:

Partecipante	Indirizzo	Data e ora di arrivo	Protocollo
SOGEDAI SPA Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	VIA FRATELLI GRACCHI 40/42, Cinisello Balsamo (MI), 20092	20/11/2025 10:48	n.7445 del 20/11/2025
IVS Italia S.p.A. Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Via dell'Artigianato, 25 , Seriate (BG), 24068	20/11/2025 11:19	n.7450 del 20/11/2025

VISTA la determinazione prot. 16422 del 24.11.2025 della Dirigente scolastica dell'Istituto di Istruzione Superiore "G. Boccardi" di Termoli, in qualità di Amministrazione delegante - con cui si è proceduto a costituire la Commissione giudicatrice per l'aggiudicazione della **concessione, per il periodo di anni 5 (cinque), del servizio di ristorazione mediante distributori automatici di bevande calde, fredde, snack ed alimenti preconfezionati**, da ubicare presso le sedi dell'Istituto di Istruzione Superiore "G. Boccardi" di Termoli (CB), da affidare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

PRESO ATTO che con nota prot. URBI 7493 del 24.11.2025 è stata convocata per il giorno 27.11.2025 la prima seduta di gara;

QUANTO SOPRA, PREMESSO E CONSIDERATO:

L'anno **duemila-venticinque**, il giorno **ventisette** del mese di **novembre** alle ore **9:07** si è riunita la Commissione di gara nella sede dell'Area Tecnica sita in Piazza Michelangelo, preposta all'esperimento dell'appalto in oggetto così costituita:

- Arch. Paolo di Guglielmo Presidente di commissione;
- geom. Lucia Carosella Commissario di gara;
- Dott.ssa Mena Cicchetti Commissario di gara;
- Ing. Cristiana Ciarlante Segretario verbalizzante;

Prima di procedere con le operazioni i componenti della Commissione di gara dichiarano che non sussistono elementi di incompatibilità personale allo svolgimento delle funzioni affidategli nei modi stabiliti dall'art. 93 del D. Lgs. 36/2023;

Il Presidente dà atto che non sono presenti rappresentanti delle ditte offerenti.

Si prosegue con l'apertura della busta "A" contenente la documentazione amministrativa ed alla verifica della correttezza formale della documentazione in essa contenuta, alla verifica circa il possesso dei

requisiti generali e speciali dei concorrenti al fine della loro ammissione alla gara, sulla base delle dichiarazioni dagli stessi presentate, delle certificazioni dagli stessi prodotte, con il seguente esito:

Partecipante	Offerta
SOGEDAI SPA - P.IVA:00060700689 Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	AMMESSA
IVS Italia S.p.A. - P.IVA:03320270162 Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	AMMESSA

Verificata positivamente la formale conformità e completezza della documentazione amministrativa presentata dai concorrenti in gara, il Presidente comunica con prot. **URBI 7529** a tutti i concorrenti dell'ammissione alla fase successiva di gara;

Alle ore 9:24 si procede, sempre in seduta pubblica, all'apertura dell'offerta tecnica al fine del solo controllo formale del corredo documentale prescritto con l'individuazione totale degli elaborati presentati, dando atto che ad esito di ciò:

N.	Concorrente	N. elementi contenuti nella busta B
1	SOGEDAI SPA - P.IVA:00060700689	3
2	IVS Italia S.p.A. - P.IVA:03320270162	18

Il Presidente della Commissione dichiara terminata la fase pubblica della seduta di gara e dispone di continuare la stessa, in seduta riservata, dando avvio all'esame delle offerte tecniche prodotte.

Il Presidente di Commissione procede con la lettura del Disciplinare di Gara e, nello specifico, di quanto riportato al punto 14 b “Criteri di valutazione dell'offerta tecnica”, in base al quale si dà atto che il punteggio dell'offerta è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei “Punteggi discrezionali” (D), vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla Commissione Giudicatrice, e dei “Punteggi Tabellari” (T), vale a dire punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto:

CRITERI/SUB CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	TIPO DI CRITERIO	PUNTEGGIO DISCREZIONALE MAX (D)	PUNTEGGIO TABELLARE (T)
CRITERIO A - QUALITA' DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA			
A.1 Descrizione del modello organizzativo e logistico del servizio (modalità di approvvigionamento dei distributori automatici, tempistiche di rifornimento dei prodotti all'interno dei distributori, modalità di distribuzione e di restituzione dei supporti magnetici – chiavette/schede magnetiche, modalità di ricezione e gestione delle segnalazioni/reclami da parte dell'utenza, modalità di gestione e smaltimento degli scarti organici e inorganici derivanti dall'erogazione dei prodotti dei distributori automatici, degli alimenti scaduti o di prossima scadenza)	D	15	

A.2	Catalogo aggiuntivo distributori automatici (proposta merceologica di prodotti biologici, prodotti gluten free, prodotti senza lattosio o prodotti per vegani/vegetariani aggiuntiva rispetto agli standard minimi previsti dal Capitolato Tecnico)	D	10	
A.3	Strategie e modalità operative per la tutela ambientale: Descrizione delle soluzioni offerte (soluzioni tecniche per il mantenimento dei distributori in perfetta efficienza energetica; funzionalità di risparmio energetico, con riguardo alla tipologia dei prodotti erogati; mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale - ad esempio: ecologici, energia elettrica; ecc.)	D	5	
A.4	Fornitura all'Istituto concedente, senza oneri aggiuntivi, di almeno 150 supporti magnetici/chiavette elettroniche preconfigurate (o altro dispositivo equivalente) in comodato d'uso gratuito, da destinare al personale scolastico in servizio, per l'acquisto dei prodotti erogati dai distributori automatici.	T		5
A.5	Proposta di apparecchiature con caratteristiche tecnologiche innovative (a titolo esemplificativo: fornitura di sistemi di comunicazione GSM per la telemetria in grado di fornire uno scambio di informazioni in tempo reale; ulteriori sistemi di pagamento come accettazione di banconote e/o carte di credito; tecnologia multitouch ecc.)	D	5	
A.6	Utilizzo di bottiglie di plastica e vaschette in plastica che contengano almeno il 40% di materiale riciclato (allegare la certificazione di prodotto idonea ad attestare l'utilizzo di materiale riciclato - ad esempio plastica seconda vita, ReMade in Italy)	T		5
A.7	Utilizzo di acqua minerale la cui sorgente e luogo di imbottigliamento siano situati nella Regione Molise o comunque non più lontano di 300 km (allegare documentazione tecnica a comprova del rispetto del criterio)	T		5
A.8	Impegno a fornire prodotti biologici di filiera corta tra la selezione offerta, per almeno 5 prodotti tra quelli del listino dei prodotti a base di gara e del catalogo aggiuntivo (indicare i prodotti)	T		3
TOTALE PUNTEGGIO MAX CRITERIO A			53	
CRITERIO B - QUALITA' DEI SERVIZI ACCESSORI				
B.1	Piano di igiene e pulizia, interna ed esterna, dei distributori automatici, nel rispetto degli standard descritti nel Capitolato Tecnico.	D	7	
B.2	Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori automatici, nel rispetto degli standard descritti nel Capitolato Tecnico.	D	7	
TOTALE PUNTEGGIO MAX CRITERIO B			14	
CRITERIO C – ADOZIONE DI MISURE DI GESTIONE AMBIENTALE				
C.1	Possesso della certificazione secondo la norma tecnica UNI EN ISO 14001	T		1
C.2	Possesso della registrazione EMAS secondo il Regolamento (CE) n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit	T		2
TOTALE PUNTEGGIO MAX CRITERIO C			3	
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO (PT)			70	

La Commissione ha preso quindi atto che l'aggiudicazione dovrà avvenire in base al criterio dell'offerta "economicamente più vantaggiosa", individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 50, comma 4 del D.Lgs 36/2023.

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente attraverso la media dei coefficienti, variabili da zero ad uno, assegnati discrezionalmente da parte di ciascun commissario.

I coefficienti, variabili tra zero ed uno, da assegnare a ciascun criterio o sub-criterio avente natura qualitativa saranno determinati:

- a) mediante l'attribuzione discrezionale da parte di ogni commissario del coefficiente sulla base dei criteri metodologici (motivazionali) specificati nel presente disciplinare e sulla base di una valutazione graduata sulla seguente scala di giudizi:

GIUDIZIO	COEFF.	CRITERI METODOLOGICI
INSUFFICIENTE	0,00	Trattazione insufficiente e/o descrizioni completamente assenti e/o del tutto lacunose, che denotano la completa non rispondenza della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano non quantificabili e non apprezzabili, non vengono trattati in alcun modo e/o, ove parzialmente esposti, non trovano alcuna dimostrazione analitica o, comunque, sono privi di ogni significatività.
QUASI SUFFICIENTE	0,10	Trattazione quasi sufficiente e/o descrizioni lacunose, che denotano scarsissima rispondenza della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano affatto chiari, e/o non trovano dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono sufficientemente significativi.
SUFFICIENTE	0,20	Trattazione appena sufficiente e/o descrizioni lacunose, che denotano scarsa rispondenza della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano chiari, e/o non trovano dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono particolarmente significativi.
PIÙ CHE SUFFICIENTE	0,30	Trattazione più che sufficiente e/o descrizioni con alcune lacune, che denotano poca rispondenza della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano particolarmente chiari, e/o trovano una parziale dimostrazione analitica ma restano comunque poco significativi.
PARZIALMENTE ADEGUATO	0,40	Trattazione sintetica e/o che presenta alcune lacune, e/o non del tutto rispondente e/o parzialmente adeguata alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una sufficiente efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano completamente chiari, in massima parte analitici ma restano comunque relativamente significativi.
ADEGUATO	0,50	Trattazione completa ma appena esaustiva o, pur esaustiva, non del tutto completa, rispetto alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una discreta efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano abbastanza chiari, in parte analitici e, comunque, abbastanza significativi.
PIÙ CHE ADEGUATO	0,60	Trattazione completa e sufficientemente esaustiva e sufficientemente completa, rispetto alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una più che discreta efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano chiari, in massima parte analitici e, comunque, significativi.
QUASI BUONO	0,70	Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi constitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante e buona efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte, ma con la presenza di alcuni aspetti non pienamente trattati e/o chiariti. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante, seppur chiari, analitici e significativi, per via della non completa trattazione ed argomentazione degli aspetti costituenti la tematica, lasciano alcuni dubbi e/o incertezze sulla reale piena bontà della proposta formulata.
BUONO	0,80	Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante e buona efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano chiari, analitici e significativi.
PIÙ CHE BUONO	0,90	Trattazione completa dei temi richiesti, con più che buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante e buona efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano ben chiari, analitici e molto significativi.

OTTIMO	1,00	Il parametro preso in esame viene giudicato eccellente. Risulta del tutto aderente alle aspettative della S.A. c alle potenzialità medie delle ditte di riferimento operanti sul mercato. La sua presentazione è più che esaustiva ed ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili ed efficaci in rapporto alla natura del parametro considerato. Le relazioni illustrano con efficacia le potenzialità dell'operatore economico candidato ed evidenziano le eccellenzi caratteristiche di offerta prestazionale.
--------	------	---

b) determinando la media dei coefficienti espressi da tutti i commissari su ciascun criterio o subcriterio.

La valutazione delle offerte dei concorrenti deriverà dalla sommatoria dei criteri di valutazione anzidetti.

La Commissione giudicatrice, quindi, dopo un'approfondita, puntuale e dettagliata analisi dei contenuti della documentazione tecnica prodotta dai soggetti partecipanti alla gara, ha espresso singolarmente e autonomamente le proprie ponderate valutazioni e preferenze per ciascun criterio indicato nel Disciplinare di Gara, il cui esito è il seguente:

RIEPILOGO PUNTEGGI - TECNICA															
		Criterio 1	Criterio 2	Criterio 3	Criterio 4	Criterio 5	Criterio 6	Criterio 7	Criterio 8	Criterio 9	Criterio 10	Criterio 11	Criterio 12	Totale	
1	SOGEDAI SPA	A=	15,000	10,000	5,000	5,000	5,000	5,000	3,000	7,000	7,000	1,000	0,000	68,000	
2	IVS Italia S.p.A.	B=	14,464	9,286	5,000	5,000	4,464	5,000	5,000	3,000	7,000	7,000	1,000	0,000	66,214

Concluse le operazioni sopra riportate alle ore **10:43**, acquisita la disponibilità da parte degli altri componenti, il Presidente comunica loro che avviserà i concorrenti, come previsto negli atti di gara, della data della seduta pubblica per la valutazione dell'offerta economica che viene fissata al giorno **1^ dicembre 2025 alle ore 8:30**.

Del che è verbale, fatto, letto e sottoscritto.

Il Presidente Arch. Paolo Di Guglielmo	Il Commissario Geom. Lucia Carosella	Il Commissario Dott.ssa Mena Cicchetti	Il Segretario verbalizzante Ing. Cristiana Ciarlante
			