



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

*Alba – Barbaresco – Castagnito – Castellinaldo d’Alba - Corneliano d’Alba – Govone - Guarene – La Morra – Mango –
Magliano Alfieri – Montaldo Roero - Montelupo Albese - Neive – Neviglie - Piobesi d’Alba – Pocapaglia – Rodello – Roddi –
S. Stefano Roero - Treiso – Verduno - Unione Comuni “Castelli tra Roero e Monferrato”*

VERBALE DI GARA MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA

ai sensi dell’art 36, comma 2, lett. b) del Decreto Legislativo n. 50 del 2016

VERBALE N.3

Valutazione Offerta Tecnica

SEDUTA RISERVATA

Oggetto	CASTAGNITO – SERVIZIO MENSA PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA E PRIMARIA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027
CIG	9205367D26
Importo di gara	€. 265.550,00
Scelta del contraente	Procedura Negoziata con almeno 5 inviti
Struttura proponente	Ufficio gare della C.U.C.
Modalità	TELEMATICA

PREMESSO E CONSIDERATO

Richiamati i verbali n. 1 del 26/05/2022 e n. 2 del 03/06/2022 relativi all’ammissione alle fasi successive della gara dei seguenti concorrenti:

CONCORRENTI	Offerta
R.T.I. SCAMAR SRL – GLE RISTORAZIONE	AMMESSA

Con il verbale n. 2 del 03/06/2022, qui interamente richiamato, il Seggio di gara, in seduta pubblica, ha proceduto all'apertura della busta contenente l'"OFFERTA TECNICA" presentata dai concorrenti ammessi, con il seguente esito:

CONCORRENTE	Valutazione
R.T.I. SCAMAR SRL – GLE RISTORAZIONE	Ammessa al prosieguo

Con Determina dirigenziale n. 1349 del 24/05/2022 ai sensi dell'art. n. 77 del D.Lgs. n. 50/2016, è stata nominata la Commissione Giudicatrice così composta:

- Dott.ssa Paola Fracchia – Presidente;
- Geom. Luca Paolini – esperto;
- Sig.ra Rosella Rapetti – esperto;
- dott.ssa Annalisa Santoro – segretario verbalizzante

QUANTO SOPRA, PREMESSO E CONSIDERATO:

L'anno duemilaventidue, il giorno ventinove del mese di giugno, alle ore 9.00, la dott.ssa Paola FRACCHIA – Presidente della Commissione, dichiara aperta la seduta riservata.

Si dà atto che le offerte saranno valutate in base ai sotto riportati criteri:

	<u>Elementi di valutazione</u>	<u>Suddivisione e calcolo punteggi</u> 70 punti
1	Utilizzo al 100% di prodotti a fianco indicati provenienti da agricoltura biologica	Da 0 a 30 punti assegnati come segue: <input type="checkbox"/> 2 YOGURT <input type="checkbox"/> 10 FRUTTA <input type="checkbox"/> 10 VERDURA

		<input type="checkbox"/> 6 PASTA/RISO <input type="checkbox"/> 2 UOVA
2	<p>Utilizzo di prodotti con caratteristiche particolari. Utilizzo di prodotti a denominazione protetta e provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale.</p>	<p>Da 0 a 5 punti assegnati come segue: - da 1 a 3 prodotti (da specificare): punti 1 per ogni prodotto - oltre 3 prodotti: punti 5</p>
3	<p>Reintegro, potenziamento, miglioramento attrezzature e arredi nel centro cottura e nei locali di ricevimento e di consumo dei pasti nelle scuole.</p> <p>QUALITA' DELLE ATTREZZATURE</p> <p>Con riferimento alle attrezzature (elettrodomestici e attrezzature varie da cucina) ed agli arredi, il concorrente illustri quanto intende fornire nel corso del servizio, mediante elencazione e dettagliata indicazione delle caratteristiche minime delle attrezzature e dei prodotti offerti anche allegando specifica documentazione tecnica del fabbricante.</p> <p>La qualità dei materiali proposti per l'esecuzione del servizio sarà valutata nei termini dei seguenti "criteri motivazionali":</p> <ul style="list-style-type: none"> - qualità del miglioramento funzionale e prestazionale offerto e completezza ed esaustività della proposta in tutti i suoi aspetti così da permettere un giudizio complessivo senza alcuna riserva; - caratteristiche ecologiche/ambientali di elettrodomestici e attrezzature, con particolare riferimento alla classe energetica; 	<p>Da 0 a 20 punti assegnati discrezionalmente dalla Commissione di gara, in funzione delle esigenze e convenienze del servizio.</p>

	- cantierabilità ovvero la proposta deve essere fattibile oltre che dal punto di vista tecnico, anche dal punto di vista amministrativo (non deve cioè essere necessario acquisire ulteriori pareri, indagini, ecc.) e contabile (non deve prevedere lavorazioni e/o attività a carico e onere della Stazione Appaltante)	
4	Piano educazione alimentare Il piano deve essere rivolto all'informazione di genitori, alunni ed insegnanti, circa norme di educazione alimentare e dello stretto rapporto della corretta alimentazione con la salute e la qualità della vita e deve essere sviluppato con costanza nell'arco dell'intero anno scolastico con il supporto di un nutrizionista/dietista e di materiale informativo, con la previsione di incontri per l'educazione alimentare.	Da 0 a 5 punti assegnati discrezionalmente dalla Commissione di gara, in funzione della proposta migliorativa formulata.
5	Impegno della ditta a reintegrare o sostituire le stoviglie (piatti, bicchieri, posate) senza alcun onere per il Comune come miglioria rispetto a quanto previsto dall'articolo 6, c.4, del capitolato.	Punti 5 <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
6.	Gestione informatizzata della rilevazione dei pasti e dei pagamenti	Punti 5 assegnati discrezionalmente dalla Commissione di gara, in funzione della proposta migliorativa formulata.

La somma dei punteggi dei criteri di valutazione (da 1 a 6) determina il punteggio tecnico complessivo per ciascun concorrente.

Il punteggio attribuito ai criteri 1-2-5 non è soggetto a riparametrazione. La somma dei punteggi costituisce il punteggio attribuito.

La valutazione delle offerte in relazione ai criteri 3-4-6 aventi natura qualitativa sarà effettuata mediante l'attribuzione di punteggio discrezionale da parte dei componenti della Commissione Giudicatrice. Ciascun componente attribuirà discrezionalmente per ogni criterio un giudizio a cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 e 1, come specificato di seguito:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE
Non valutabile	0,0
Appena valutabile	0,1
Minimo	0,2
Molto limitato	0,3
Limitato	0,4
Non completamente adeguato	0,5
Sufficiente	0,6
Discreto	0,7
Buono	0,8
Ottimo	0,9
Eccellente	1,00

Per i criteri 3-4-6 la Commissione calcolerà la media dei coefficienti assegnati dai componenti, procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti a ogni criterio in coefficienti definitivi riportando ad 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Determinato il punteggio tecnico dei criteri 3-4-6 si procederà alla riparametrazione del punteggio medesimo (riparametrazione finale) attribuendo alla proposta che ha ottenuto il maggior punteggio attribuibile e, proporzionalmente, punteggio inferiore ai concorrenti che hanno ottenuto un punteggio inferiore mediante la seguente formula:

$$R = (R_i/R_{max}) \times \text{punteggio previsto}$$

Dove:

- R = Punteggio riparametrato
- R_i = Punteggio attribuito al concorrente *iesimo*
- R_{max} = Punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione

I punteggi totali e parziali attribuiti ai concorrenti verranno espressi in cifre fino a due decimali. In caso di valori con più di due cifre decimali, gli stessi verranno sempre arrotondati alla seconda cifra decimale. Se il terzo decimale avrà un valore compreso tra zero e quattro, l'arrotondamento sarà per difetto (ossia non si terrà conto della terza cifra decimale); se invece il terzo decimale avrà un valore compreso tra 5 e 9 l'arrotondamento sarà per eccesso (ossia la seconda cifra decimale passerà all'unità superiore).

La Commissione, in seduta riservata, procede all'analisi dell'offerta tecnica dell'operatore economico dei punteggi relativi ai criteri 3-4-6. Al termine considerato che l'esame e la discussione risultano ampiamente soddisfatti, si procede all'attribuzione dei punteggi ai singoli contenuti delle offerte tecniche, assegnando un coefficiente compreso tra 0 e 1, a ciascun elemento delle offerte.

Viene calcolata la media dei coefficienti assegnati dai Commissari, procedendo a trasformare la media dei coefficienti attribuiti a ogni sub criterio in coefficienti definitivi riportando ad 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Determinato il punteggio tecnico dei criteri si procede all'assegnazione dei punteggi come di seguito riportato:

COMMISSARI	CRITERIO 1 non soggetto a riparametrazione MAX 30 PUNTI
PUNTEGGIO	30

COMMISSARI	CRITERIO 2 non soggetto a riparametrazione MAX 5 PUNTI
PUNTEGGIO	5

COMMISSARI	CRITERIO 3 MAX 20 PUNTI
COMMISSARIO 1	0,9
COMMISSARIO 2	0,8
COMMISSARIO 3	0,7
Media coefficienti	0,8
PUNTEGGIO RIPARAMETRATO	16

COMMISSARI	CRITERIO 4 MAX 5 PUNTI
COMMISSARIO 1	0,6
COMMISSARIO 2	1
COMMISSARIO 3	0,8
Media coefficienti	0,8
PUNTEGGIO RIPARAMETRATO	4

COMMISSARI	CRITERIO 5 non soggetto a riparametrazione MAX 5 PUNTI
PUNTEGGIO	5

COMMISSARI	CRITERIO 6 MAX 5 PUNTI
COMMISSARIO 1	1
COMMISSARIO 2	1
COMMISSARIO 3	1
Media coefficienti	1
PUNTEGGIO RIPARAMETRATO	5

A seguito della riparametrazione dei criteri relativi ai punti 3 - 4 - 6 e la somma dei punteggi ottenuti, le risultanze sono le seguenti:

CONCORRENTE	Punteggio offerta tecnica	
R.T.I. SCAMAR SRL - GLE RISTORAZIONE	Criterio 1	30
	Criterio 2	5
	Criterio 3	16
	Criterio 4	4
	Criterio 5	5
	Criterio 6	5
	TOTALE	65

Alle ore 10,20 il Presidente dichiara concluse le operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed aggiorna la seduta **alle ore 10,30 del giorno 29 GIUGNO 2022** per l'apertura, in seduta pubblica, delle buste telematiche contenenti le "Offerte economiche".

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente
Paola FRACCHIA
f.to in originale

Il Componente

Luca PAOLINI

f.to in originale

Il Componente

Rosella RAPETTI

f.to in originale

Il Segretario verbalizzante

Annalisa SANTORO

f.to in originale