



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

*Alba – Barbaresco – Castagnito – Castellinaldo d'Alba - Corneliano d'Alba – Govone - Guarene – La Morra –
Mango – Magliano Alfieri - Montelupo Albese - Neive – Neviglie - Piobesi d'Alba –
Pocapaglia – Rodello – Roddi - Treiso – Unione Comuni "Castelli tra Roero e Monferrato"*

VERBALE DI GARA NR 3

**Procedura negoziata ai sensi dell'art 36, comma 2, lett. b) del Decreto
Legislativo n. 50 del 2016**

Valutazione Offerta Tecnica

SEDUTA RISERVATA

Oggetto	UNIONE DEI COMUNI "CASTELLI TRA ROERO E MONFERRATO" – PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA
CIG	9850703147
Importo di gara	€ 653.400,00
Scelta del contraente	Procedura Negoziata con almeno 5 inviti
Struttura proponente	Ufficio gare della C.U.C.
Modalità	TELEMATICA

PREMESSO

Che, con verbale del 30.06.2023, il Seggio di gara, in seduta pubblica, ha proceduto alla disamina della documentazione amministrativa contenuta nella busta amministrativa al fine di verificare il possesso da parte dei concorrenti dei requisiti di ordine soggettivo ed ha ravvisato la necessità di ricorrere al soccorso istruttorio, ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs. 50/2016, per l'integrazione della documentazione mancante;

Che a tal fine, in data 30.06.2023, i concorrenti ammessi con riserva alla gara sono stati invitati, mediante posta elettronica certificata istituzionale ai sensi e per gli effetti della vigente normativa prevista in materia dal CAD - Decreto Legislativo 7 marzo 2005, a presentare la documentazione mancante;

Che, come risulta dal verbale nr.2 del 04/07/2023 il Seggio di gara ha verificato la seguente situazione dei concorrenti inizialmente ammessi con riserva:

Partecipante	Data e ora di arrivo	Protocollo	Offerta
GE.S.A.C. Società Cooperativa Sociale	03/07/2023 15:04	n. del 03/07/2023	AMMESSA
Scamar Srl	30/06/2023 17:05	n. del 30/06/2023	AMMESSA

CIO' PREMESSO

In data 04/07/2023 alle ore 09:30, il Presidente dà inizio alla seduta riservata per proseguire nelle operazioni di gara ed in particolare per valutare la documentazione tecnica contenuta nella busta "B" dei concorrenti.

La Commissione procede quindi all'apertura delle buste contenenti le offerte "tecniche" presentate dalle candidate ammesse al fine di esaminarle e valutarle, da cui si evincono le seguenti informazioni:

Partecipante	Informazioni busta tecnica
GE.S.A.C. Società Cooperativa Sociale	Nome file: BUSTA TECNICA.zip.p7m Dimensione file: 3.79 MB Impronta MD5: a764b6d5b3c203219ec99161b8402265
Scamar Srl	Nome file: Busta tecnica.zip.p7m Dimensione file: 9.55 MB Impronta MD5: 5cb23a609c1e768b4f883a1895be37ef

Si procede al calcolo dei punteggi in base ai seguenti criteri già indicati in bando:

ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

	<u>Elementi di valutazione</u>	<u>Suddivisione e calcolo punteggi</u>
1	Utilizzo al 100% di prodotti a fianco indicati provenienti da agricoltura biologica	MAX 20 PUNTI Da 0 a 20 punti assegnati come segue: <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 2 YOGURT<input type="checkbox"/> 6 FRUTTA<input type="checkbox"/> 6 VERDURA<input type="checkbox"/> 4 PASTA/RISO<input type="checkbox"/> 2 UOVA
2	Utilizzo di prodotti con caratteristiche particolari. Utilizzo di prodotti a denominazione protetta e provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori della agricoltura sociale	MAX 5 PUNTI Da 0 a 5 punti assegnati come segue: <ul style="list-style-type: none">- da 1 a 3 prodotti (da specificare): punti 1 per ogni prodotto- oltre 3 prodotti: punti 5
3	Reintegro, potenziamento, miglioramento attrezzature e arredi nel centro cottura e nei locali di ricevimento e di consumo dei pasti nelle scuole. QUALITA' DELLE ATTREZZATURE Con riferimento alle attrezzature (elettrodomestici e attrezzature varie da cucina) ed agli arredi, il concorrente illustri quanto intenda 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. La qualità dei materiali proposti per l'esecuzione del servizio sarà valutata nei termini dei seguenti "criteri motivazionali":	MAX 15 PUNTI Da 0 a 15 punti assegnati discrezionalmente dalla Commissione di gara, in funzione delle esigenze e convenienze del servizio.

	<p>- qualità del miglioramento funzionale e prestazionale offerto (anche mediante previsione di nuove attrezzature/arredi e/o sostituzione di elementi che si ritenga di ammodernare), completezza ed esaustività della proposta in tutti i suoi aspetti, così da permettere un giudizio complessivo senza alcuna riserva;</p> <p>- caratteristiche ecologiche/ambientali di elettrodomestici e attrezzature, con particolare riferimento alla classe energetica;</p> <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).</p>	
4	<p>Distanza del centro di cottura al plesso scolastico</p> <p>Disponibilità di un centro di cottura distante dal plesso scolastico Località' Valletta di Govone non più di:</p>	<p>MAX 15 PUNTI</p> <p><input type="checkbox"/> 40 minuti (5 punti)</p> <p><input type="checkbox"/> 30 minuti (10 punti)</p>
5	<p>Piano educazione alimentare</p> <p>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.</p>	<p>MAX 5 PUNTI</p> <p>Da 0 a 5 punti assegnati discrezionalmente dalla Commissione di gara, in funzione della proposta migliorativa formulata.</p>
6	<p>Impegno della ditta a reintegrare o sostituire le stoviglie (piatti, bicchieri, posate) senza alcun onere per L'Unione.</p>	<p>MAX 10 PUNTI</p> <p><input type="checkbox"/> SI</p> <p><input type="checkbox"/> NO</p>

Il punteggio attribuito ai criteri 1-2-4-6 non è soggetto a riparametrazione. La somma dei punteggi costituisce il punteggio attribuito.

La valutazione delle offerte in relazione ai criteri 3-5 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 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 3-5 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 3-5 si procederà alla riparametrazione del punteggio medesimo (riparametrazione finale) tramite la seguente formula:

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

Dove:

R = Punteggio riparametrato

R_i = Punteggio attribuito al concorrente *i*esimo

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

Si precisa che nel caso di partecipazione di un solo concorrente non si procederà alla riparametrazione dei punteggi.

Criterio 1. Utilizzo al 100% prodotti da agricoltura biologica	Prodotti da agricoltura 100% bio					Totale punti
	2 yogurt	6 frutta	6 verdura	4 pasta/riso	2 uova	
GESAC COOPERATIVA	2	0	0	4	0	6
SCAMAR SRL	2	6	6	4	2	20

Criterio 2. Utilizzo di prodotti con caratteristiche particolari (denominazione protetta e filiera corta) e da operatori della agricoltura sociale.	Numero Prodotti MAX 5 PUNTI					Totale punti
	1	2	3	4	5	
GESAC COOPERATIVA	1	1	1	2		5
SCAMAR SRL	1	1	1	2		5

Criterio 3. Reintegro, potenziamento, miglioramento attrezzature e arredi nel centro cottura e nei locali di ricevimento e di consumo dei pasti nelle scuole.	Valutazione commissari			Media coefficienti assegnati dai	Fattore Ponderante	Totale punti	Riparametrazione punteggio
	a	b	c				
GESAC COOPERATIVA	0,5	0,4	0,4	0,433	15	6,5	7,80
SCAMAR SRL	0,8	0,8	0,9	0,833	15	12,5	15,00

Criterio 4. Distanza del centro di cottura al plesso scolastico	40 MINUTI (max 5 punti)	30 MINUTI (max 10 punti)	Totale punti
GESAC COOPERATIVA	5	10	15,000
SCAMAR SRL	5	10	15,000

Criterio 5. Piano educazione alimentare	Valutazione commissari			Media coefficienti assegnati dai	Fattore Ponderante	Totale punti	Riparametrazione punteggio
	a	b	c				
GESAC COOPERATIVA	0,6	0,6	0,6	0,600	5	3,00	3,91
SCAMAR SRL	0,8	0,8	0,7	0,767	5	3,83	5,00

Criterio 6. Impegno della ditta a reintegrare o sostituire le stoviglie (piatti, bicchieri, posate) senza alcun onere per L'Unione.	SI	NO	Totale punti
GESAC COOPERATIVA	10	0	10,000
SCAMAR SRL	10	0	10,000

Viste le schede dei commissari per l'attribuzione dei punteggi, si è ottenuto il punteggio complessivo per ogni singolo candidato, come riassunto nella tabella che segue:

Totale offerta tecnica	Punteggi dei criteri						Totale punteggio
CRITERI	1	2	3	4	5	6	
GESAC COOPERATIVA	6,00	5,00	7,80	15,00	3,91	10,00	47,71
SCAMAR SRL	20,00	5,00	15,00	15,00	5,00	10,00	70,00

Concluse le operazioni sopra riportate, 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.

Alle ore 11:00 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente

Dott.ssa Cristina CARMILLA

Il Componente

Arch. Emanuele TERZOLO

Il Componente

Geom. Paolo TRANCHERO
