



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 - Piosesi d'Alba - Pocapaglia - Rodello - Roddi - S. Stefano Roero - Treiso - Verduno - Unione Comuni "Castelli tra Roero e Monferrato"

VERBALE DI GARA nr.2

Procedura negoziata ai sensi dell'art. 50, comma 1

del Decreto Legislativo n. 36 del 2023

Valutazione Offerte Tecniche

SEDUTA RISERVATA

Oggetto	SERVIZIO PER LA GESTIONE DELLA MENSA SCOLASTICA PER GLI ANNI 2024/2025, 2025/2026, 2027/2028, 2028/2029.
CIG	B0D7A4B73B
Importo a base d'asta	657.200,00
Scelta del contraente	Procedura Negoziata con almeno 5 inviti
Struttura proponente	COMUNE DI POCAPAGLIA
Modalità	TELEMATICA

Richiamato il verbale n. 1 del 03/04/2024 relativo all'ammissione alle fasi successive della gara in oggetto dei seguenti concorrenti:

Partecipante	Offerta
G.M.I. SERVIZI SRL C.F. e P.IVA: 09226890011	AMMESSA

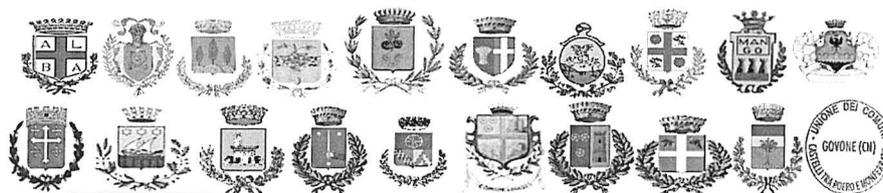
Con determinazione dirigenziale n. 954 del 02/04/2023, ai sensi dell'art.93 del d.lgs. 36/2023, è stata nominata la Commissione Giudicatrice così composta:

- **Arch. Anna Vacchetto** – Responsabile ufficio tecnico-urbanistico del Comune di Pocapaglia – Presidente di Commissione
- **Geom. Claudio BRIATORE** – Responsabile Ufficio Tecnico Comune di Margarita – Componente esperto
- **Dott.ssa. Daniela GIORDANO** – Funzionario della Ripartizione Servizi Socio Educativo e Culturale – Componente esperto
- **Sig.ra Irina Jornea** – Istruttore Ufficio Contratti e della Centrale di Committenza, con funzioni di segretario verbalizzante e assistenza ai lavori della Commissione.

QUANTO SOPRA, PREMesso E CONSIDERATO:

L'anno duemila ventiquattro, il giorno 05 del mese di aprile, alle ore 09.00, l'architetto Anna VACCHETTO – Presidente della Commissione, dichiara aperta la seduta riservata.

Si dà atto che l'offerta è stata valutata in base ai sotto riportati criteri:



Punteggio Massimo	
Offerta Tecnica	70
Offerta Economica	30
Totale	100

1.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

CRITERIO 1 – QUALITA' DEI GENERI ALIMENTARI – MASSIMO 40 PUNTI

	Criterio di valutazione	Massimo Punti (40)
1.1	Utilizzo al 100% di prodotti a fianco indicati provenienti da agricoltura biologica - certificazione lotta integrata Piemonte SQNPI(vedi tabella 1.1)	20
1.2	Utilizzo di prodotti agricoli e agroalimentari a denominazione protetta	10
1.3	Utilizzo di prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	10

CRITERIO 2 – RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI AMBIENTALI IN MATERIA DI ECONOMIA SOSTENIBILE – MASSIMO 15 PUNTI

	Criterio di valutazione	Massimo Punti (15)
2.1	Organizzazione e miglioramento del risparmio energetico mediante la sostituzione di attrezzature in classe energetica superiore di quelle esistenti	5
2.2	Piano di 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.	5
2.3	Utilizzo di detersivi e prodotti ecosostenibili e biologici per la pulizia	5

CRITERIO 3 – QUALITA' DELLA FORMAZIONE DEGLI OPERATORI – MASSIMO 15 PUNTI

	Criterio di valutazione	Massimo Punti (15)



$R = (R_i/R_{max}) \times 70$
Dove:
R = Punteggio riparametrato
R _i = Punteggio attribuito al concorrente <u>iesimo</u>
R _{max} = Punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione

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

SOGLIA DI SBARRAMENTO: Non saranno considerati idonei e quindi non saranno ammessi al prosieguo della gara le offerte che avranno conseguito un punteggio, per l'offerta tecnica, almeno superiore a 40 punti, prima della riparametrazione finale.

1.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Per la valutazione dell'offerta economica i relativi punteggi verranno attribuiti come segue: verranno attribuiti 30 punti al concorrente che ha presentato l'offerta migliore. Agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio secondo la seguente formula:

$P(a)_i = (R_{min}/R_a) \times 30$
Dove:
P(a) _i = punteggio assegnato all'offerta valutata
R _{min} = minor importo complessivo annuo offerto
R _a = importo complessivo annuo offerto dal concorrente

1.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

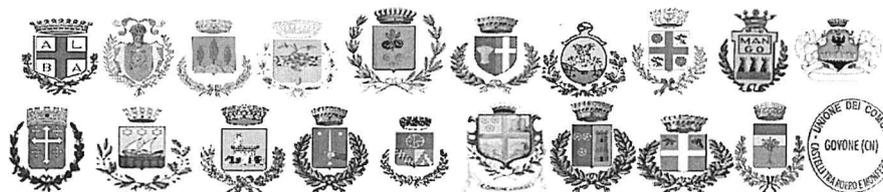
La Commissione Giudicatrice, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi procederà in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi complessivi.

Nel caso due o più concorrenti conseguissero pari punteggio complessivo, la gara verrà aggiudicata al concorrente che avrà riportato il punteggio più elevato in corrispondenza dell'offerta tecnica.

La Commissione potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso pervenga una sola offerta, purché valida e giudicata economicamente vantaggiosa e congrua.

aggiudicatario il concorrente che avrà ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

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



3.1	Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento, attestati di formazione in possesso e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ecc.	15
-----	--	----

1.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

Nel caso in cui il Concorrente non apporti la migliorata proposta per ciascun elemento saranno attribuiti 0 punti.

Ciascun componente della commissione attribuirà discrezionalmente per ogni criterio un giudizio a cui corrisponde un coefficiente tra 0 e 1 come di seguito:

COEFFICIENTE	GIUDIZIO	DESCRIZIONE
0,00	NULLO	Voce non contenuta all'interno della PROPOSTA, o fortemente incompleta, confusa e generica, non conforme alle richieste della Stazione Appaltante.
0,25	LIMITATA	Voce esaminata all'interno della PROPOSTA in modo superficiale e generico (non calata sulla realtà oggetto di studio) e non pienamente conforme alle richieste della Stazione Appaltante.
0,50	SUFFICIENTE	Voce conforme alle richieste della Stazione Appaltante.
0,75	BUONO	Voce esaminata in modo completo all'interno della PROPOSTA e contenente alcuni aspetti qualitativi e quantitativi anche superiori rispetto alle richieste della Stazione Appaltante.
1,00	OTTIMO	Voce esaminata in modo completo e esaustivo all'interno della PROPOSTA e contenente aspetti che per: varietà, qualità, quantità e personalizzazione risultano decisamente superiori e ottimali rispetto alle richieste della Stazione Appaltante.

Per ogni criterio 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.

La somma dei punteggi di tutti i criteri di valutazione determina il punteggio complessivo per ciascun concorrente.

Determinato il punteggio tecnico complessivo si procederà alla riparametrazione del punteggio medesimo (riparametrazione finale) attribuendo alla proposta che ha ottenuto il maggior punteggio attribuibile (70 punti) e, proporzionalmente, punteggio inferiore ai concorrenti che hanno ottenuto un punteggio inferiore mediante la seguente formula:



CRITERIO 1 – QUALITA' DEI GENERI ALIMENTARI – MASSIMO 40 PUNTI										
CRITERIO 1.1 Utilizzo al 100% di prodotti a fianco indicati provenienti da agricoltura bio-logica - certificazione lotta integrata Piemonte SQNPI (vedi tabella 1.1) max 20PUNTI	Valutazione commissari			Media coefficienti assegnati dai Commissari	Fattore Ponderante	Totale punti	Riparazione punteggi			
	a	b	c							
GMI SERVIZI SRL	0,5	0,25	0,5	0,417	20	8,33	20,00			
valore maggiore						8,33				
Criterio 1.2. Utilizzo di prodotti agricoli e agroalimentari a denominazione protetta max 10PUNTI	Valutazione commissari			Media coefficienti assegnati dai Commissari	Fattore Ponderante	Totale punti	Riparazione punteggi			
	a	b	c							
GMI SERVIZI SRL	0,75	0,25	0,75	0,583	10	5,83	10,00			
valore maggiore						5,83				
Criterio 1.3. Utilizzo di prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale max 10PUNTI	Valutazione commissari			Media coefficienti assegnati dai Commissari	Fattore Ponderante	Totale punti	Riparazione punteggi			
	a	b	c							
GMI SERVIZI SRL	0,5	0,5	0,5	0,500	10	5,00	10,00			
valore maggiore						5,00				
CRITERIO 2 – RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI AMBIENTALI IN MATERIA DI ECONOMIA SOSTENIBILE – MASSIMO 15 PUNTI										
Criterio 2.1. Organizzazione e miglioramento del risparmio energetico mediante la so-situzione di attrezzature in classe energetica superiore di quelle esistenti max 5 PUNTI	Valutazione commissari			Media coefficienti assegnati dai Commissari	Fattore Ponderante	Totale punti	Riparazione punteggi			
	a	b	c							
GMI SERVIZI SRL	1	0,75	0,75	0,833	5	4,17	5,00			
valore maggiore						4,17				
Criterio 2.2 Piano di 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	Valutazione commissari			Media coefficienti assegnati dai Commissari	Fattore Ponderante	Totale punti	Riparazione punteggi			
	a	b	c							
GMI SERVIZI SRL	0,75	0,75	1	0,833	5	4,17	5,00			
valore maggiore						4,17				
Criterio 2.3 Utilizzo di detergenti e prodotti ecosostenibili e biologici per la pulizia. max 5 punti	Valutazione commissari			Media coefficienti assegnati dai Commissari	Fattore Ponderante	Totale punti	Riparazione punteggi			
	a	b	c							
GMI SERVIZI SRL	1	0,75	1	0,917	5	4,58	5,00			
valore maggiore						4,58				
CRITERIO 3 – QUALITA' DELLA FORMAZIONE DEGLI OPERATORI – MASSIMO 15 PUNTI										
Criterio 3 Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle	Valutazione commissari			Media coefficienti assegnati dai Commissari	Fattore Ponderante	Totale punti	Riparazione punteggi			
	a	b	c							
GMI SERVIZI SRL	0,75	0,5	0,75	0,667	15	10,00	15,00			
valore maggiore						10,00				
Totale offerta tecnica			Punteggi dei criteri					Totale punteggio	Totale punteggio riparazione	
DITTE			1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	3	
GMI SERVIZI SRL			8,33	5,83	5,00	4,17	4,17	4,58	10,00	42,08
valore maggiore						42,08				



Alle ore 10,35 il Presidente dichiara concluse le operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed aggiorna la seduta **alle ore 11,10 del giorno 05 aprile 2024** per l'apertura, in seduta pubblica, delle buste telematiche contenenti le "Offerte economiche".

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente

Anna VACCHETTO
(F.to in originale)

Il Componente

Geom. Claudio BRIATORE
(F.to in originale)

Il Componente

Dott.ssa. Daniela
GIORDANO
(F.to in originale)

**Il Segretario
verbalizzante**

Sig.ra Irina Jornea
(F.to in originale)