



CENTRALE UNICA DI COMMITTEZA

Alba - Barbaresco - Castagnito - Castellinaldo d'Alba - Cornelianò 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 nr.2 Procedura negoziata ai sensi dell'art. 50, comma 1, del Decreto Legislativo n. 36 del 2023 Valutazione Offerte Tecniche

SEDUTA RISERVATA

Oggetto	COMUNE DI GUARENE – PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029
CIG	B2B68BB58F
Importo a base d’asta	743.750,00
Scelta del contraente	Procedura Negoziata ai sensi dell’art.50, comma 1 lett. e), del D.lgs.36/2023
Struttura proponente	COMUNE DI GUARENE
Modalità	TELEMATICA

Richiamato il verbale n. 1 del 03/09/2024 relativo all’ammissione alle fasi successive della gara in oggetto dei seguenti concorrenti:

Partecipante	Offerta
VOLPI PIETRO SRL C.F. e P.IVA: 01939920185	AMMESSA
MARKAS SRL C.F. e P.IVA: 01174800217	AMMESSA
SCAMAR SRL C.F. e P.IVA: 02459910796	AMMESSA

Con determinazione dirigenziale n. 2362 del 03/09/2024, ai sensi dell’art.93 del d.lgs. 36/2023, è stata nominata la Commissione Giudicatrice così composta:

- **Dott.ssa Rosella RAPETTI** – Responsabile dell’Ufficio amministrazione – servizi assistenziali e scolastici del Comune di Neive – Presidente di Commissione;
- **Sig.ra Emiliana BARACCO** – Istruttore amministrativo dell’Ufficio Segreteria – Turismo del Comune di Guarene – Componente esperto;
- **Dott.ssa Daniela GIORDANO** – Vice Dirigente della Ripartizione Socio Educativa e Culturale del Comune di Alba – Componente esperto;
- **Sig.ra Francesca SAROTTO** – 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 duemilaventiquattro, il giorno 06 del mese di settembre, alle ore 09:00, la Dott.ssa Rosella RAPETTI – 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	80
Offerta Economica	20
Totale	100

1.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

CRITERIO 1 (QUANTITATIVO) – QUALITA' DEI GENERI ALIMENTARI – MASSIMO 15 PUNTI

	Criterio di valutazione	Massimo Punti (15)
1.1	Utilizzo di prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	15

CRITERIO 2 – RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI AMBIENTALI IN MATERIA DI ECONOMIA SOSTENIBILE – MASSIMO 40 PUNTI

	Criterio di valutazione	Massimo Punti (40)
2.1	Organizzazione e miglioramento del risparmio energetico mediante la sostituzione di almeno 2 attrezzature in classe energetica superiore a quelle esistenti	10
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.	15
2.3	Piano di riduzione dei rifiuti – la ditta deve indicare come intende contenere la riduzione dei rifiuti	5

CRITERIO 3 – QUALITA' DELLA FORMAZIONE DEGLI OPERATORI – MASSIMO 20 PUNTI

	Criterio di valutazione	Massimo Punti (20)
--	--------------------------------	---------------------------



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.	10
3.2	Gestione delle assenze non programmate – la ditta dovrà dettagliare le modalità di intervento e in caso di assenze improvvise del personale	10

CRITERIO 4 (QUANTITATIVO) – MIGLIORIE – MASSIMO 5 PUNTI

4.1	<p>Fornitura di pasti gratuiti a favore di utenti con comprovata situazione di difficoltà familiare, mediante impegno ad assicurare la somministrazione di pasti gratuiti da utilizzare a discrezione dell'Amministrazione committente sia per alunni che per soggetti esterni con difficoltà economiche, documentate da apposita relazione dei servizi sociali o di altri organismi competenti. L'offerente dovrà indicare il numero di pasti giornalieri che si impegna a offrire per tutta la durata del servizio.</p> <p>ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - N.1 punto per ogni pasto giornaliero offerto 	5
-----	---	---

Nella valutazione saranno considerati positivamente:

- l'esposizione chiara e facilmente leggibile, sia sintatticamente che dal punto di vista grafico e di impaginazione;
- l'attinenza alle richieste rivolte ai concorrenti ai fini della esposizione delle parti soggette a valutazione;
- l'indicazione di elementi quanto possibile oggettivi, misurabili, controllabili anche nel corso dell'esecuzione.

I seguenti elementi o circostanze comporteranno penalizzazione nella valutazione:

- proposte legate a condizioni incerte o dipendenti da fattori non controllabili o da iniziative dell'Amministrazione committente;
- redazione dei documenti con caratteristiche, compreso il carattere di stampa, che non consentano una lettura immediata ed agevole del testo.

1.2 CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

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

Ciascun componente della commissione attribuirà discrezionalmente per i criteri (e sub-criteri) 2 e 3 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 ciascuno dei suddetti criteri 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.

Il valore medio dei coefficienti così ottenuto verrà moltiplicato per il valore ponderale indicato per il relativo criterio.

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:

$$R = (R_i/R_{max}) \times 70$$

Dove: R = Punteggio riparametrato

R_i = Punteggio attribuito al concorrente iesimo

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).

1.3 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 offerto

R_a = importo complessivo 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

Non saranno ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo a base d'asta.

L'appalto verrà aggiudicato alla Ditta la cui offerta avrà ottenuto il punteggio globale più alto, ricavato dalla sommatoria dei punteggi attribuiti in sede di valutazione qualitativa e di prezzo offerto.

In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio sia nell'offerta tecnica sia nell'offerta economica si procederà al sorteggio.

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

CRITERIO 2.1 -Organizzazione e miglioramento del risparmio energetico mediante la sostituzione di almeno 2 attrezzature in classe energetica superiore A quelle esistenti (MAX 10 PUNTI)	Valutazione commissari			Media coefficienti assegnati dai Commissari	Fattore Ponderante	Totale punti	Riparametrazion e punteggio
	a	b	c				
VOLPI PIETRO SRL	1	1	1	1,00	10	10,000	10,00
MARKAS SRL	1	1	1	1,00	10	10,000	10,00
SCAMAR SRL	1	1	1	1,00	10	10,000	10,00
				valore maggiore		10,00	



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 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. La proposta offerta sarà valutata nei termini dei seguenti "criteri motivazionali": Adeguatezza delle soluzioni proposte (MAX 15 PUNTI)	Valutazione commissari			Media coefficienti assegnati dai Commissari	Fattore Ponderante	Totale punti	Riparametrazion e punteggio
	a	b	c				
VOLPI PIETRO SRL	0,75	0,75	0,75	0,75	15	11,25	15,00
MARKAS SRL	0,75	0,75	0,75	0,75	15	11,25	15,00
SCAMAR SRL	0,75	0,75	0,75	0,75	15	11,25	15,00
valore maggiore						11,25	

CRITERIO 2.3 - PIANO DI RIDUZIONE DEI RIFIUTI (MAX 5 PUNTI) La ditta deve indicare come intende contenere la riduzione dei rifiuti. La proposta offerta sarà valutata nei termini dei seguenti "criteri motivazionali": - adeguatezza e messa in atto delle soluzioni proposte	Valutazione commissari			Media coefficienti assegnati dai Commissari	Fattore Ponderante	Totale punti	Riparametrazion e punteggio
	a	b	c				
VOLPI PIETRO SRL	0,5	0,5	0,5	0,50	5	2,50	3,33
MARKAS SRL	0,75	0,75	0,75	0,75	5	3,75	5,00
SCAMAR SRL	0,75	0,75	0,75	0,75	5	3,75	5,00
valore maggiore						3,75	

CRITERIO 3.1 - Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. (MAX 10 PUNTI). 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.	Valutazione commissari			Media coefficienti assegnati dai Commissari	Fattore Ponderante	Totale punti	Riparametrazion e punteggio
	a	b	c				
VOLPI PIETRO SRL	0,5	0,5	0,5	0,50	10	5,00	5,00
MARKAS SRL	1	1	1	1,00	10	10,00	10,00
SCAMAR SRL	0,75	0,75	0,75	0,75	10	7,50	7,50
valore maggiore						10,00	

CRITERIO 3.2 - Gestione delle assenze non programmate – la ditta dovrà dettagliare le modalità di intervento e in caso di assenze improvvise del personale (MAX 10 PUNTI)	Valutazione commissari			Media coefficienti assegnati dai Commissari	Fattore Ponderante	Totale punti	Riparametrazion e punteggio
	a	b	c				
VOLPI PIETRO SRL	0,75	0,75	0,75	0,75	10	7,50	10,00
MARKAS SRL	0,75	0,75	0,75	0,75	10	7,50	10,00
SCAMAR SRL	0,75	0,75	0,75	0,75	10	7,50	10,00
valore maggiore						7,500	



Totale offerta tecnica	Punteggi dei criteri							Totale punteggio	Totale punteggio riparametrato
	1.1	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	4.1		
Ditte									
VOLPI PIETRO SRL	15	10,00	15,00	3,33	5,00	10,00	5	63,33	63,33
MARKAS SRL	15	10,00	15,00	5,00	10,00	10,00	5	70,00	70,00
SCAMAR SRL	15	10,00	15,00	5,00	7,50	10,00	5	67,50	67,50
							valore maggiore	70,00	

Alle ore 10:40 il Presidente dichiara concluse le operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed aggiorna la seduta **alle ore 10:50 del giorno 06 settembre 2024** per l'apertura, in seduta pubblica, delle buste telematiche contenenti le "Offerte economiche".

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente

Dott.ssa Rosella RAPETTI
(F.to in originale)

Il Componente

Sig.ra Emiliana BARACCO
(F.to in originale)

Il Componente

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

Il Segretario verbalizzante

Sig.ra Francesca Sarotto
(F.to in originale)