



Città di Salsomaggiore Terme
Provincia di Parma

C.F./P.I. n. 00201150349



Comune di Fidenza
Provincia di Parma

P.IVA. 00163890346
Cod.Fisc. 82000530343

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA COSTITUITA FRA I COMUNI DI SALSOMAGGIORE TERME E FIDENZA

<p>VERBALE DI GARA n. 2 in data 11/12/2020 (seduta segreta)</p>
<p>procedura: aperta art.60 e 71 del decreto legislativo n. 50 del 2016 criterio: offerta economicamente più vantaggiosa art. 95 comma 2 del decreto legislativo n. 50 del 2016</p>
<p>PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN LOCALI ED AREE UBICATI PRESSO LA PISCINA COMUNALE “G. LEONI” DI SALSOMAGGIORE TERME</p>
<p>CIG 84695047CC</p>

L'anno duemilaventi, addì undici del mese di dicembre (11/12/2020), alle ore 08,00 la commissione di gara costituita con atto del dirigente della centrale unica di committenza n. 27973 del 10/11/2020 nelle persone di

- ing. Andrea Saccani, presidente della commissione di gara;
 - ing. Andrea Tassi, componente della commissione di gara;
 - dott. Simone Trabucchi, componente della commissione di gara;
- svolge le funzione di verbalizzante Luciana Zatorri;

in videoconferenza e in seduta attivata in modalità virtuale attraverso la piattaforma SATER (Sistema per gli acquisti telematici per l'Emilia Romagna)

premesse:

- che con verbale n. 1 in data 10/11/2020 il seggio di gara appositamente costituito ha verificato l'ammissibilità dell'unico concorrente L' INCONTRO S.A.S. DI CATTANI GIAN LUCA & C. mediante l'esame della documentazione amministrativa;
- che con atto del responsabile del procedimento di gara Prot. gen. n. 28122 del 10/11/2020 e stata disposta l'ammissione del concorrente alla procedura di gara:

Ragione Sociale	Codice Fiscale	Sede	Registro di Sistema	Data invio
L' INCONTRO S.A.S. DI CATTANI GIAN LUCA & C.	01558450340	Salsomaggiore Terme	PI300103-20	06/11/2020 09.24.40

- che l'emergenza pandemia causata dal virus COVID19 non consente ai commissari, nella valutazione delle offerte tecniche, di garantire la contemporanea presenza fisica dei partecipanti alla seduta nel medesimo luogo, come ordinariamente avviene per i lavori della commissione tecnica;
- che per consentire la prosecuzione della procedura è necessario che l'attività della commissione si svolga in via telematica, con sedute in forma virtuale;
- che in data 19/11/2020 con verbale della commissione n. 1, si è proceduto in seduta pubblica virtuale all'apertura della busta contenente l'offerta tecnica del concorrente accertando che risultava caricato sulla piattaforma il solo elaborato relativo al criterio F "Progetto e computo metrico degli interventi di miglioeria dei locali affidati, ad esclusivo onere e spesa del concorrente, con indicazione precisa dei singoli importi delle lavorazioni e dell'importo complessivo dei lavori";
- che la seduta veniva sospesa per di accertare se la mancanza degli altri elementi dell'offerta tecnica fosse dovuta ad un malfunzionamento del sistema o ad un errore nel caricamento da parte del concorrente al fine di consentirne l'integrazione mediante soccorso istruttorio;
- che con comunicazione del 24/11/2020 registro sistema n. PI319685-20 si invitava il concorrente a caricare, nel termine di 10 giorni dalla presente richiesta, sul sistema SATER la documentazione relativa ai criteri A, B, C, D, ed E al fine di consentirne la valutazione da parte della commissione di gara;

il Presidente della Commissione giudicatrice:

- a) accerta che il concorrente ha proceduto nei termini a caricare al registro di sistema PI32604-20 la documentazione richiesta;
- b) invita ciascun commissario a procedere alla valutazione dell'offerta tecnica, elemento per elemento, secondo le modalità prescritte dalla norma regolamentare e dalla disciplina di gara, già nota;

la Commissione giudicatrice

- b) prende visione delle seguenti modalità di attribuzione dei punteggi contenute nel bando e nel disciplinare di gara:

Elemento Quantitativo	Punteggio
A) PREZZO	50
Elemento Qualitativo	
B) PROPOSTA TECNICA	50

1. Elementi valutati nella proposta tecnica

OFFERTA TECNICA	Punteggio max criteri
La commissione giudicatrice valuterà, in particolare, i seguenti aspetti:	
<p><u>Criterio A:</u> Favorire pratiche ecosostenibili per la gestione dell'attività di somministrazione di cibo e bevande, oltre l'utilizzo di detersivi e prodotti a</p>	10

basso impatto ambientale ed il rispetto del ciclo di smaltimento dei rifiuti, in base alle normative vigenti.	
<u>Criterio B:</u> Piano delle attività promozionali e comunicazione, in particolare proposte di attività promozionali e pubblicitarie della struttura e della piscina, anche attraverso canali social.	10
<u>Criterio C:</u> Proposta economica particolare, dei prodotti venduti, riservata ai dipendenti della società di gestione impianti sportivi e durante eventi sportivi organizzati e/o patrocinati dal Comune di Salsomaggiore Terme e/o da SO.G.I.S. srl (es. sconto sui prodotti venduti).	10
<u>Criterio D:</u> Proposte di menù che prevedano piatti realizzati al momento, con prodotti freschi, fornendo informazioni sulle materie prime utilizzate e, compatibilmente con sostenibilità economica del locale, che possano garantire la filiera corta nel reperimento dei prodotti.	5
<u>Criterio E:</u> Titolarità e/o gestione di un esercizio bar per un periodo maggiore degli ultimi 3 anni dalla data di scadenza del presente avviso (1 punto per ogni anno ulteriore a 3, fino ad un punteggio massimo di 10).	10
<u>Criterio F:</u> Progetto e computo metrico degli interventi di miglioria dei locali affidati, ad esclusivo onere e spesa del concorrente, con indicazione precisa dei singoli importi delle lavorazioni e dell'importo complessivo dei lavori.	5

PROGETTO E COMPUTO METRICO PER INTERVENTI DI MIGLIORIA DEI LOCALI AFFIDATI

Ogni partecipante può proporre di eseguire, a proprio esclusivo onere e spesa, migliorie consistenti in interventi strutturali di adeguamento normativo e/o tesi a ridurre il costo di funzionamento della struttura (ad esempio risparmio energetico dei locali) e/o migliorie impiantistiche (adeguamenti e riqualificazioni) o funzionali rivolte a una migliore fruibilità dei locali.

I partecipanti devono allegare all'Offerta Tecnica il progetto dei lavori che intendono eseguire ed il computo metrico, con indicazione precisa e puntuale degli importi delle singole lavorazioni e dell'importo complessivo dei lavori, a firma di tecnico abilitato.

Il progetto ed il computo metrico presentati sono vincolanti per il partecipante che li ha allegati. Non costituiscono alcun vincolo o impegno per SO.G.I.S. s.r.l.

L'Aggiudicatario sarà vincolato all'esecuzione del progetto/computo metrico presentato in sede di gara. Nessuna modifica potrà essere apportata in sede di esecuzione senza il consenso di SO.G.I.S. s.r.l.

Non sono considerate parte del progetto e del computo metrico le spese sostenute per le dotazioni strumentali dei locali, che restano ad esclusivo carico dell'Aggiudicatario.

L'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa verrà effettuata con il metodo aggregativo compensatore, di cui all'allegato G del D.P.R. 207/2010, attraverso l'utilizzo della seguente formula:

$$a) Q_{(a)} = \sum_n (W_i * V_{(a)i}) \text{ dove:}$$

- b) $Q_{(a)}$ = Indice di valutazione dell'offerta (a); n = numero totale dei requisiti;
- c) W_i = peso o punteggio attribuito ai requisiti (i);
- d) $V_{(a)i}$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;
- e) \sum_n = sommatoria.

Ciascun Commissario dovrà operare, sulla base della propria discrezionalità, mirando a individuare la migliore proposta tra quelle esaminate.

Gli altri giudizi saranno determinati in rapporto alla migliore proposta, sulla base di una complessiva logica comparativa.

Ciascun Commissario pertanto esprimerà un giudizio discrezionale cui corrisponde un coefficiente compreso fra 0 e 1, e cioè:

COEFFICIENTE	GIUDIZIO	DESCRIZIONE
1,0	Eccellente	contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo, dettagliato e quantitativamente molto consistenti
0,9	Ottimo	contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e quantitativamente consistenti
0,8	Buono	contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato e quantitativamente abbastanza consistenti
0,7	Discreto	contenuti pertinenti, descritti in modo chiaro e quantitativamente abbastanza consistenti
0,6	Sufficiente	contenuti pertinenti, anche se essenziali, descritti in modo quantitativamente poco consistenti
0,5	Insufficiente	contenuti modesti, con articolazione non ancora sufficiente e/o quantitativamente poco consistenti
0,4	Molto insufficiente	contenuti limitati, articolati in modo frammentario e/ quantitativamente poco consistenti
0,3	Scarso	contenuti limitati, scarsamente articolati e/ o quantitativamente inconsistenti
0,2	Molto scarso	è indicato qualche contenuto, ma non articolato e/o quantitativamente inconsistente
0,1	Non adeguato	i contenuti oggetto di valutazione vengono semplicemente richiamati
0	Non valutabile	contenuti assenti

Al termine della procedura di valutazione si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta in coefficienti definitivi, riportando a uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Per ciascun elemento di valutazione le medie dei coefficienti definitivi verranno calcolate con

approssimazione alla terza cifra decimale.

Saranno ammesse alla fase successiva le offerte che, in merito agli elementi tecnici, avranno riportato almeno 20 punti sui 50 complessivi.

la Commissione giudicatrice

c) dà lettura e analizza l'offerta del concorrente e ciascun commissario procede con l'attribuzione dei coefficienti ed esprimere le valutazioni e a calcolare la media dei coefficienti attribuiti dai commissari ai singoli elementi delle offerte tecniche del concorrente come di seguito:

OFFERTA TECNICA	Punteggio max criteri	Presidente Andrea Saccani	Commissario Andrea Tassi	Commissario Simone Trabucchi	media coefficienti assegnati
<u>Criterio A:</u> Favorire pratiche ecosostenibili per la gestione dell'attività di somministrazione di cibo e bevande, oltre l'utilizzo di detersivi e prodotti a basso impatto ambientale ed il rispetto del ciclo di smaltimento dei rifiuti, in base alle normative vigenti.	10	0,7	0.8	0,8	0,77
<u>Criterio B:</u> Piano delle attività promozionali e comunicazione, in particolare proposte di attività promozionali e pubblicitarie della struttura e della piscina, anche attraverso canali social.	10	0,6	0.6	0,7	0,63
<u>Criterio C:</u> Proposta economica particolare, dei prodotti venduti, riservata ai dipendenti della società di gestione impianti sportivi e durante eventi	10	0,8	0.8	0,9	0,83

sportivi organizzati e/o patrocinati dal Comune di Salsomaggiore Terme e/o da SO.G.I.S. srl (es. sconto sui prodotti venduti).					
<u>Criterio D:</u> Proposte di menù che prevedano piatti realizzati al momento, con prodotti freschi, fornendo informazioni sulle materie prime utilizzate e, compatibilmente con sostenibilità economica del locale, che possano garantire la filiera corta nel reperimento dei prodotti.	5	0,6	0.6	0,7	0,63
<u>Criterio E:</u> Titolarità e/o gestione di un esercizio bar per un periodo maggiore degli ultimi 3 anni dalla data di scadenza del presente avviso (1 punto per ogni anno ulteriore a 3, fino ad un punteggio massimo di 10).	10	1	1	1	1,00

Criterio F: Progetto e computo metrico degli interventi di miglioramento dei locali affidati, ad esclusivo onere e spesa del concorrente, con indicazione precisa dei singoli importi delle lavorazioni e dell'importo complessivo dei lavori.	5	0,9	0.9	1	0,93
--	----------	------------	------------	----------	-------------

il Presidente della Commissione giudicatrice, infine:

avverte i componenti della Commissione giudicatrice che la stessa è riconvocata in data odierna alle ore 09,00 in seduta pubblica virtuale per l'assegnazione tramite il sistema SATER dei punteggi alle offerte tecniche e l'esame delle offerte economiche.

La seduta è chiusa alle ore 08,45

Letto, confermato e sottoscritto:

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

ing. Andrea Saccani

I COMPONENTI DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

ing. Andrea Tassi

dott. Simone Trabucchi

IL VERBALIZZANTE

Luciana Zatorri

Documento firmato in originale conservato agli atti d'ufficio ai sensi delle linee guida del Garante per la Privacy