



CITTÀ DI RIETI
CENTRO D'ITALIA

Settore II – Servizi al Cittadino

COMUNE DI RIETI

VERBALE n. 7 PROCEDURA TELEMATICA

Gara europea a procedura aperta telematica per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia e scuole primarie del comune di Rieti - Anni Scolastici 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026 NUMERO GARA 9156964 - CIG 9888971D04

SEDUTA del 05/10/2023

Il giorno 05/10/2023 alle ore 15: 20 in Rieti (RI), presso gli uffici del Comune di Rieti, siti in Viale Morroni n. 28, viene esperita la procedura telematica relativa alla “Gara europea a procedura aperta telematica per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia e scuole primarie del comune di Rieti - Anni Scolastici 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026 NUMERO GARA 9156964 - CIG 9888971D04”.

La Commissione di gara, della suddetta procedura, è composta dai Signori:

Arch. Elena Micheli, Presidente ;

D.ssa Francesca Giobbi , componente esterno;

Dott. Alessandro Colalelli, componente interno;

Le funzioni di Segretario Verbalizzante saranno svolte dalla D.ssa Valeria Gianni, istruttore direttivo del Comune di Rieti .

Il Responsabile unico del procedimento è la D.ssa Silvia Ridolfi

Il Presidente, richiamati i precedenti verbali di gara, fa presente che la Commissione prosegue i lavori in seduta riservata, per la valutazione delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici ammessi a tale fase della procedura.

Il Presidente procede, dando lettura del Disciplinare di Gara, nella parte in cui sono elencati i criteri di valutazione delle offerte tecniche, i relativi sub - criteri e le modalità di valutazione delle stesse. I Commissari procedono all'esame delle offerte tecniche.

INNOVA SPA

Città di Rieti

Piazza Vittorio Emanuele II, n. 1 - 02100 Rieti
Cod. Fisc.: 00100700574

Nell'Allegato al presente verbale, che ne forma parte integrante e sostanziale, vengono riepilogati i punteggi attribuiti con riferimento ai singoli criteri valutati.

ALL FOOD SPA

Nell'Allegato al presente verbale, che ne forma parte integrante e sostanziale, vengono riepilogati i punteggi attribuiti con riferimento ai singoli criteri valutati.

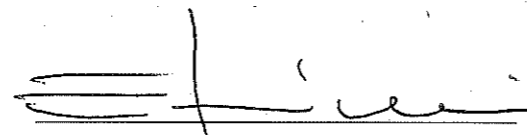
A questo punto, ultimata la valutazione delle offerte tecniche, la Commissione, come disposto dal Disciplinare di Gara, sulla base dei punteggi non riparametrati attribuiti alle offerte, verifica il superamento della soglia di sbarramento.

La Commissione prende atto che tutte le offerte hanno ottenuto punteggi superiori alla soglia di sbarramento di 52/80. Pertanto, i concorrenti sono ammessi alla fase successiva della gara.

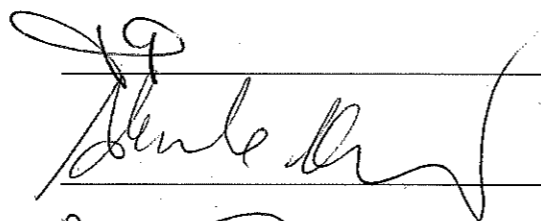
La Commissione procede ora alla riparametrazione dei punteggi assegnati alle offerte, come da separata scheda di sintesi che si allega al presente verbale, a formarne parte integrante e sostanziale, inserendo nella piattaforma telematica i punteggi assegnati e riscontrando la riparametrazione eseguita.

Alle ore 19.30 il Presidente sospende i lavori della Commissione e aggiorna la seduta al 18/10/2023 alle ore 13.00 per la comunicazione, in seduta pubblica telematica, degli esiti della valutazione dell'offerte tecniche e per la apertura delle offerte economiche. Manda per le comunicazioni a mezzo pec agli operatori economici.


Arch. Elena Micheli, Presidente



D.ssa Francesca Giobbi, componente esterno



Dott. Alessandro Colalelli, componente interno



D.ssa Valeria Gianni, Segretario Verbalizzante

			3 - Innova		4 - All food	
Critero di valutazione		punti max	Punti pre - parametrizzazione	Punti pre - parametrizzazione		
Organizzazione dei processi organizzativi (28)						
1.1 - Approvvigionamento materie prime e forniture		4	3,200		3,200	
1.2 - Organizzazione del servizio		8	4,800		6,400	
1.3 - Coordinamento interfaccia con l'utente		4	3,200		0,800	
1.4 - Gestione del personale		4	3,200		3,200	
1.5 - Processi di gestione e formazione		4	2,400		2,400	
1.6 - Gestione delle emergenze		4	2,400		3,733	
Menù offerto (36)						
2.1 - Varietà e gradimento		12	8,800		4,800	
2.2 - Prodotti biologici (8) oltre quelli di cui all'art. 11						
a - derivati da cereali		2	2,000		2,000	
b - Carni avicole		2	2,000		2,000	
c - carni suine		2	2,000		2,000	
d - ortofrutta, legumi, ecc.		2	2,000		2,000	
2.3 Derrate IGP, DOP, ecc. (6) - 0,5 x ogni prodotto - diversi da quelli di cui a cap 12 capitol.		6	5,000		3,000	
2.4 - Biologici filiera corta - 1 per ogni prodotto		10	9,000		10,000	
3 - Sostenibilità ambientale (6)						
3.1 - Riduzione imballaggi		2	1,200		1,600	
3.2 - Mezzi e sistemi di trasporto eco		2	1,600		2,000	
3.3 - Iniziative recupero alimenti non consumati		2	1,200		1,200	
4 - Offerte migliorative (10)						
4.1 - Pasti gratuiti						
a) fino a 5		2	0,000		0,000	
b) da 6 a 10		4	0,000		0,000	
c) da 15		6	6,000		6,000	
4.2 - Progetti di educazione		4	2,667		4,000	
Punteggio dell'offerta			62,667		60,333	

Handwritten signature

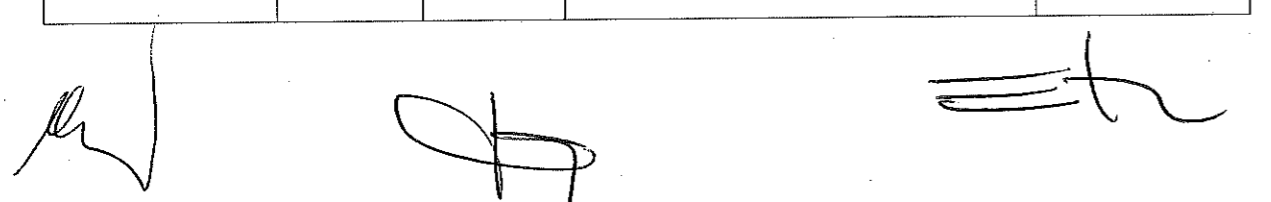
Handwritten signature

Handwritten signature

PUNTEGGI ASSEGNATI ALLE OFFERTE TECNICHE DOPO LA RIPARAMETRAZIONE:

LA ROMANA SOCIETÀ COOPERATIVA

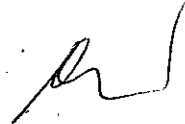
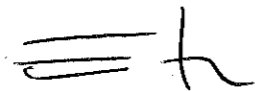

Punteggio dopo riparametrazione	Punteggio assegnato	Punteggio massimo	Criterio/sub-criterio	Riparametrazione
1. Organizzazione dei principali processi organizzativi				
4.0000	3.2000	4.0000	1.1 Approvvigionamento delle materie prime e qualificazione dei fornitori	x
8.0000	6.4000	8.0000	1.2 Organizzazione del servizio ed efficienza del sistema di gestione	x
3.3334	2.6667	4.0000	1.3 Coordinamento e interfaccia con l'utenza	x
4.0000	3.2000	4.0000	1.4 Gestione del personale	x
3.4286	3.2000	4.0000	1.5 Processi di gestione, formazione e coinvolgimento del personale	x
4.0000	4.0000	4.0000	1.6 Piano di gestione delle emergenze	x
26.7620	22.6667	28.0000	Totale criterio	
2. Menu' offerto				
12.0000	12.0000	12.0000	2.1 Varietà e gradimento	x
8.0000	8.0000	8.0000	2.2 Inserimento nei menù di prodotti biologici per il 100% per ciascuna tipologia di prodotto rispetto a quanto previsto all'art. 11 del Capitolato	
2.0004	2.0004	6.0000	2.3 Derrate DOP, IGP o prodotto di montagna oltre a quelli indicati all'art. 12 del capitolato (olio, prodotti caseari e carni)	
10.0000	10.0000	10.0000	2.4 Prodotti biologici a filiera corta / Km 0 e/o da Agricoltura	
32.0004	32.0004	36.0000	Totale criterio	
3. Sostenibilità ambientale				
1.8334	1.4667	2.0000	3.1 Riduzione impatto ambientale degli imballaggi	x
1.0667	1.0667	2.0000	3.2 Mezzi e sistemi di trasporto a ridotto impatto ambientale	x
2.0000	1.8667	2.0000	3.3 Iniziative per recupero dei generi alimentari non consumati	x



4.9001	4.4001	6.0000	Totale criterio	
4. Offerte migliorative				
6.0000	6.0000	6.0000	4.1 Fornitura pasti gratuiti secondo il menù scolastico da destinare agli alunni meno abbienti	
4.0000	4.0000	4.0000	4.2 Progetti di educazione alimentare e sostenibilità	x
10.0000	10.0000	10.0000	Totale criterio	
80.0000	69.0672	80.0000	Totale offerta tecnica	x

ALL FOOD SPA

Punteggio dopo riparametrazione	Punteggio assegnato	Punteggio massimo	Criterio/sub-criterio	Riparametrazione
1. Organizzazione dei principali processi organizzativi				
4.0000	3.2000	4.0000	1.1 Approvvigionamento delle materie prime e qualificazione dei fornitori	x
8.0000	6.4000	8.0000	1.2 Organizzazione del servizio ed efficienza del sistema di gestione	x
1.0000	0.8000	4.0000	1.3 Coordinamento e interfaccia con l'utenza	x
4.0000	3.2000	4.0000	1.4 Gestione del personale	x
2.5715	2.4000	4.0000	1.5 Processi di gestione, formazione e coinvolgimento del personale	x
3.7333	3.7333	4.0000	1.6 Piano di gestione delle emergenze	x
23.3048	19.7333	28.0000	Totale criterio	
2. Menu' offerto				
4.8000	4.8000	12.0000	2.1 Varietà e gradimento	x
8.0000	8.0000	8.0000	2.2 Inserimento nei menù di prodotti biologici per il 100% per ciascuna tipologia di prodotto rispetto a quanto previsto all'art. 11 del Capitolato	
3.0000	3.0000	6.0000	2.3 Derrate DOP, IGP o prodotto di montagna oltre a quelli indicati all'art. 12 del capitolato (olio, prodotti caseari	

			e carni)	
10.0000	10.0000	10.0000	2.4 Prodotti biologici a filiera corta / Km 0 e/o, da Agricoltura	
25.8000	25.8000	36.0000	Totale criterio	
3. Sostenibilità ambientale				
2.0000	1.6000	2.0000	3.1 Riduzione impatto ambientale degli imballaggi	x
2.0000	2.0000	2.0000	3.2 Mezzi e sistemi di trasporto a ridotto impatto ambientale	x
1.2857	1.2000	2.0000	3.3 Iniziative per recupero dei generi alimentari non consumati	x
5.2857	4.8000	6.0000	Totale criterio	
4. Offerte migliorative				
6.0000	6.0000	6.0000	4.1 Fornitura pasti gratuiti secondo il menù scolastico da destinare agli alunni meno abbienti	
4.0000	4.0000	4.0000	4.2 Progetti di educazione alimentare e sostenibilità	x
10.0000	10.0000	10.0000	Totale criterio	
69.9303	60.3333	80.0000	Totale offerta tecnica	x

ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.

Punteggio dopo riparametrazione	Punteggio assegnato	Punteggio massimo	Criterio/sub-criterio	Riparametrazione
1. Organizzazione dei principali processi organizzativi				
4.0000	3.2000	4.0000	1.1 Approvvigionamento delle materie prime e qualificazione dei fornitori	x
4.0000	3.2000	8.0000	1.2 Organizzazione del servizio ed efficienza del sistema di gestione	x
1.0000	0.8000	4.0000	1.3 Coordinamento e interfaccia con l'utenza	x
4.0000	3.2000	4.0000	1.4 Gestione del personale	x
4.0000	3.7333	4.0000	1.5 Processi di gestione, formazione e	x

Handwritten signature and initials at the bottom of the page.

			coinvolgimento del personale	
2.1333	2.1333	4.0000	1.6 Piano di gestione delle emergenze	x
19.1333	16.2666	28.0000	Totale criterio	
2. Menu' offerto				
8.0000	8.0000	12.0000	2.1 Varietà e gradimento	x
8.0000	8.0000	8.0000	2.2 Inserimento nei menù di prodotti biologici per il 100% per ciascuna tipologia di prodotto rispetto a quanto previsto all'art. 11 del Capitolato	
5.5020	5.5020	6.0000	2.3 Derrate DOP, IGP o prodotto di montagna oltre a quelli indicati all'art. 12 del capitolato (olio, prodotti caseari e carni)	
10.0000	10.0000	10.0000	2.4 Prodotti biologici a filiera corta / Km 0 e/o da Agricoltura	
31.5020	31.5020	36.0000	Totale criterio	
3. Sostenibilità ambientale				
1.5000	1.2000	2.0000	3.1 Riduzione impatto ambientale degli imballaggi	x
1.4667	1.4667	2.0000	3.2 Mezzi e sistemi di trasporto a ridotto impatto ambientale	x
1.7143	1.6000	2.0000	3.3 Iniziative per recupero dei generi alimentari non consumati	x
4.6810	4.2667	6.0000	Totale criterio	
4. Offerte migliorative				
6.0000	6.0000	6.0000	4.1 Fornitura pasti gratuiti secondo il menù scolastico da destinare agli alunni meno abbienti	
4.0000	4.0000	4.0000	4.2 Progetti di educazione alimentare e sostenibilità	x
10.0000	10.0000	10.0000	Totale criterio	
70.9357	62.0353	80.0000	Totale offerta tecnica	x

INNOVA S.P.A.

Punteggio dopo riparametrazione	Punteggio assegnato	Punteggio massimo	Criterio/sub-criterio	Riparametrazione
1. Organizzazione dei principali processi organizzativi				
4.0000	3.2000	4.0000	1.1 Approvvigionamento delle materie prime e qualificazione dei fornitori	x
6.0000	4.8000	8.0000	1.2 Organizzazione del servizio ed efficienza del sistema di gestione	x
4.0000	3.2000	4.0000	1.3 Coordinamento e interfaccia con l'utenza	x
4.0000	3.2000	4.0000	1.4 Gestione del personale	x
2.5715	2.4000	4.0000	1.5 Processi di gestione, formazione e coinvolgimento del personale	x
2.4000	2.4000	4.0000	1.6 Piano di gestione delle emergenze	x
22.9715	19.2000	28.0000	Totale criterio	
2. Menu' offerto				
8.8000	8.8000	12.0000	2.1 Varietà e gradimento	x
8.0000	8.0000	8.0000	2.2 Inserimento nei menù di prodotti biologici per il 100% per ciascuna tipologia di prodotto rispetto a quanto previsto all'art. 11 del Capitolato	
5.0004	5.0004	6.0000	2.3 Derrate DOP, IGP o prodotto di montagna oltre a quelli indicati all'art. 12 del capitolato (olio, prodotti caseari e carni)	
9.0000	9.0000	10.0000	2.4 Prodotti biologici a filiera corta / Km 0 e/o da Agricoltura	
30.8004	30.8004	36.0000	Totale criterio	
3. Sostenibilità ambientale				
1.5000	1.2000	2.0000	3.1 Riduzione impatto ambientale degli imballaggi	x
1.6000	1.6000	2.0000	3.2 Mezzi e sistemi di trasporto a ridotto impatto ambientale	x
1.2857	1.2000	2.0000	3.3 Iniziative per recupero dei generi alimentari non consumati	x
4.3857	4.0000	6.0000	Totale criterio	

Handwritten signature and initials at the bottom of the page.

4. Offerte migliorative				
6.0000	6.0000	6.0000	4.1 Fornitura pasti gratuiti secondo il menù scolastico da destinare agli alunni meno abbienti	
2.6667	2.6667	4.0000	4.2 Progetti di educazione alimentare e x sostenibilità	
8.6667	8.6667	10.0000	Totale criterio	
72.5735	62.6671	80.0000	Totale offerta tecnica	x

