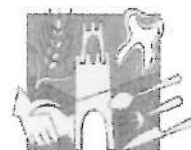




Ministero dell'Istruzione e del Merito
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"DON DEODATO MELONI"
ORISTANO



Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Servizi sociali - Odontotecnico - Moda made in Italy
<https://ipsaameloni.edu.it> - Località Palloni - Nuraxinieddu (OR) - tel. +39 0783 344 4200



FUTURA PRIMA ISTRUZIONE **LA SCUOLA**
PER L'ITALIA DI DOMANI



C.U.C.
CONSORTILE
CANAVESE E
VALLIDILANZO

Protocollo come da segnatura

I.I.S. "DON DEODATO MELONI"-OR
Prot. 0009549 del 03/06/2026
II-11 (Uscita)

Oristano, 03/06/2026

VERBALE BUSTA TECNICA

**" Procedura aperta per la realizzazione di n. 1 Laboratorio di cucina molecolare per la
realizzazione di campus formativi " - CIG: BB906D8CC7**

Il giorno 26-05-2026 alle ore 09:34 in Strambino (TO), presso Piazza Municipio, 1, viene esperita la procedura telematica per la gara: "Procedura aperta per la realizzazione di n. 1 Laboratorio di cucina molecolare per la realizzazione di campus formativi". Oristano, Località Palloni - Nuraxinieddu (OR) , per la CUC - Associazione consortile tra i comuni di Comuni di Lombardore, Agliè, Albiano di Ivrea, Baldissero Canavese, Banchette, Barbania, Borgofranco d'Ivrea, Bosconero, Busano, Brozzo, Candia Canavese, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Forno Canavese, Front Canavese, Grosso Canavese, Ivrea, Loranzè, Mathi, Mercenasco, Pavone Canavese, Rivarossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto, San Ponso, San Raffaele Cimena, Scarmagno, Strambino, Traversella, Valprato Soana, Vestignè, Consorzio CISS 38 e Società Educonsulting - si insedia il seggio di gara per l'ammissione dei partecipanti alla gara in oggetto nelle persone di:

Commissione Giudicatrice :

Nome e Cognome	Codice Fiscale
Bruno SANNA	SNNBRN63C09G113V
Dedola Christian	DDLCRS73L05I452C

Nome e Cognome	Codice Fiscale
PERRIA GRECA	PRRGRC84C41G113M
LICHERI GIOVANNA MARIA	LCHGNN71M70E004Q
Marras Gian Luca	MRRGLC79C25G384B

Il Presidente della Commissione è il Sig. GRECA PERRIA

Il R.U.P. è il Sig. BRUNO SANNA

Funge da Segretario il Sig. Greca Perria

CRITERI OFFERTA TECNICA

Criterio	Sub-criterio	Criterio quantitativo	Punteggio massimo
1. QUALITÀ TECNICA COOKING LAB(DOCENTE E STUDENTI)	1.1 Integrazione di telecamere aggiuntive con risoluzione superiore a 4K e inquadrature motorizzate gestibili da app	Sì	10.0000000000
1. QUALITÀ TECNICA COOKING LAB(DOCENTE E STUDENTI)	1.2 Potenziamento del sistema audio con microfoni wireless a cancellazione di rumore attiva per ambienti rumorosi	Sì	10.0000000000
2. FORNOPASTICCERIAELETTTRICO TOUCHCONTROL	2.1 Formazione all'uso di almeno 4 ore da parte di personale specializzato.	Sì	15.0000000000
2. FORNOPASTICCERIAELETTTRICO TOUCHCONTROL	2.2 Formazione all'uso di ulteriori 4 ore da parte di personale specializzato.	Sì	10.0000000000
3. CRITERI TRASVERSALI(SOSTENIBILITÀ E SUPPORTO)	3.1 Estensione della garanzia completa on-site di ulteriori 12 mesi oltre i 24 mesi previsti (totale 36 mesi)	Sì	10.0000000000
3. CRITERI TRASVERSALI(SOSTENIBILITÀ E SUPPORTO)	3.2 Estensione della garanzia completa on-site di ulteriori 12 mesi oltre i 36 mesi previsti (totale 48 mesi)	Sì	10.0000000000
4. Misure premiali per la parità di genere	4.1 Certificazione Parità di Genere: Possesso certificazione UNI/PdR 125:2022 (Art. 46-bis D.Lgs. 198/2006).	Sì	5.0000000000
5. PROPOSTE MIGLIORATIVE	5.1 Proposte migliorative valutate discrezionalmente	No	20.0000000000

Criterio	Sub-criterio	Criterio quantitativo	Punteggio massimo
	dalla commissione in base alla pertinenza didattica		

La Seduta di gara, per la seguente procedura, seguirà le fasi specifiche che si svolgeranno con l'applicazione del principio della c.d. "inversione procedimentale", come previsto nei documenti di gara.

L'importo a base di gara, soggetto a ribasso, al netto di IVA è pari a Euro 218.000,00 e che, il termine ultimo per la presentazione dell'offerta è stato fissato alle ore 18:00 del giorno 25-05-2026.

Il Presidente fa presente che:

entro le ore 18:00 del giorno 25-05-2026 sono state ricevute sulla piattaforma web associazioneconsortile.acquistitelematici.it n. 3 offerte dalle seguenti Ditte:

Ragione Sociale	Partita iva	Data conferma partecipazione	Modalità di partecipazione
Abintrax Srl Via Marina del Mondo, 62, 70043, Monopoli	07644780723	25 maggio 2026 15:53:12	Forma singola
Adesa S.r.l. Via Alberobello, 113/115, 70010, Locorotondo	07268620726	25 maggio 2026 17:24:54	Forma singola
ETT SRL unipersonale via Carammone, 5, 95024, Acireale	04606020875	25 maggio 2026 17:29:45	Forma singola

I membri della Commissione, tenuto conto anche delle ditte partecipanti, dichiarano di non essere incompatibili con l'esercizio delle proprie funzioni, ai sensi di legge.

Il Presidente prosegue allo sblocco telematico delle Buste Tecniche e, pertanto, alla visualizzazione della documentazione ricevuta:

L'offerta tecnica del partecipante Abintrax Srl è stata aperta per la prima volta in data 26/05/2026 alle ore 10:24 di seguito il dettaglio dei documenti pervenuti:

Documento	Annotazioni	Stato documento
Offerta tecnica generata da sistema		Valido
offerta tecnica oscurata per la pubblicazione		Valido
dichiarazione ambientali richiesti dai CAM		Valido
dichiarazione di conformità ai DNSH check list 6		Valido
dichiarazione di conformità ai DNSH check list 3		Valido
Relazione descrittiva con eventuali proposte migliorative inerenti la		Valido

Documento	Annotazioni	Stato documento
realizzazione del laboratorio o della fornitura richiesta.		

L'offerta tecnica del partecipante Adesa S.r.l. è stata aperta per la prima volta in data 26/05/2026 alle ore 10:24 di seguito il dettaglio dei documenti pervenuti:

Documento	Annotazioni	Stato documento
Offerta tecnica generata da sistema		Valido
offerta tecnica oscurata per la pubblicazione		Valido
dichiarazione ambientali richiesti dai CAM		Valido
dichiarazione di conformità ai DNSH check list 6		Valido
dichiarazione di conformità ai DNSH check list 3		Valido
Relazione descrittiva con eventuali proposte migliorative inerenti la realizzazione del laboratorio o della fornitura richiesta.		Valido

L'offerta tecnica del partecipante ETT SRL unipersonale è stata aperta per la prima volta in data 26/05/2026 alle ore 10:24 di seguito il dettaglio dei documenti pervenuti:

Documento	Annotazioni	Stato documento
Offerta tecnica generata da sistema		Valido
offerta tecnica oscurata per la pubblicazione		Valido
dichiarazione ambientali richiesti dai CAM		Valido
dichiarazione di conformità ai DNSH check list 6		Valido
dichiarazione di conformità ai DNSH check list 3		Valido
Relazione descrittiva con eventuali proposte migliorative inerenti la realizzazione del laboratorio o della fornitura richiesta.		Valido

Le Integrazioni Documentali richieste, relative alle Buste Tecniche, risultano:

Nessuna richiesta di integrazione documentale

Punteggi assegnati dalla Commissione giudicatrice:

Hanno inizio le operazioni di valutazione delle offerte tecniche, procedendo in successione nell'ordine che segue e attribuendo collegialmente, dopo attento esame, i punteggi così come di seguito riportati.

1) Offerta tecnica della ditta Abintrax Srl

Criterio/sub-criterio	Punteggio massimo	Punteggio assegnato
1. QUALITÀ TECNICACOOKING LAB(DOCENTE E STUDENTI)		
1.1 Integrazione di telecamere aggiuntive con risoluzione superiore a 4K e inquadrature motorizzate gestibili da app	10.0000	0.0000
1.2 Potenziamento del sistema audio con microfoni wireless a cancellazione di rumore attiva per ambienti rumorosi	10.0000	10.0000
Totale criterio	20.0000	10.0000
2. FORNOPASTICCERIAELETTRICO TOUCHCONTROL		
2.1 Formazione all'uso di almeno 4 ore da parte di personale specializzato.	15.0000	15.0000
2.2 Formazione all'uso di ulteriori 4 ore da parte di personale specializzato.	10.0000	10.0000
Totale criterio	25.0000	25.0000
3. CRITERI TRASVERSALI(SOSTENIBILITÀ E SUPPORTO)		
3.1 Estensione della garanzia completa on-site di ulteriori 12 mesi oltre i 24 mesi previsti (totale 36 mesi)	10.0000	10.0000
3.2 Estensione della garanzia completa on-site di ulteriori 12 mesi oltre i 36 mesi previsti (totale 48 mesi)	10.0000	10.0000
Totale criterio	20.0000	20.0000
4. Misure premiali per la parità di genere		
4.1 Certificazione Parità di Genere: Possesso certificazione UNI/PdR 125:2022 (Art. 46-bis D.Lgs. 198/2006).	5.0000	5.0000
Totale criterio	5.0000	5.0000
5. PROPOSTEMIGLIORATIVE		
5.1 Proposte migliorative valutate discrezionalmente dalla commissione in base alla pertinenza didattica	20.0000	10.0000
Totale criterio	20.0000	10.0000
Totale offerta tecnica	90.0000	70.0000

2) Offerta tecnica della ditta Adesa S.r.l.

Criterio/sub-criterio	Punteggio massimo	Punteggio assegnato
1. QUALITÀ TECNICACOOKING LAB(DOCENTE ESTUDENTI)		
1.1 Integrazione di telecamere aggiuntive con risoluzione superiore a 4K e inquadrature motorizzate gestibili da app	10.0000	10.0000
1.2 Potenziamento del sistema audio con microfoni wireless a cancellazione di rumore attiva per ambienti rumorosi	10.0000	10.0000
Totale criterio	20.0000	20.0000
2. FORNOPASTICCERIAELETTRICO TOUCHCONTROL		
2.1 Formazione all'uso di almeno 4 ore da parte di personale specializzato.	15.0000	15.0000
2.2 Formazione all'uso di ulteriori 4 ore da parte di personale specializzato.	10.0000	10.0000
Totale criterio	25.0000	25.0000
3. CRITERI TRASVERSALI(SOSTENIBILITÀ ESUPPORTO)		
3.1 Estensione della garanzia completa on-site di ulteriori 12 mesi oltre i 24 mesi previsti (totale 36 mesi)	10.0000	10.0000
3.2 Estensione della garanzia completa on-site di ulteriori 12 mesi oltre i 36 mesi previsti (totale 48 mesi)	10.0000	10.0000
Totale criterio	20.0000	20.0000
4. Misure premiali per la parità di genere		
4.1 Certificazione Parità di Genere: Possesso certificazione UNI/PdR 125:2022 (Art. 46-bis D.Lgs. 198/2006).	5.0000	5.0000
Totale criterio	5.0000	5.0000
5. PROPOSTEMIGLIORATIVE		
5.1 Proposte migliorative valutate discrezionalmente dalla commissione in base alla pertinenza didattica	20.0000	5.0000
Totale criterio	20.0000	5.0000
Totale offerta tecnica		
	90.0000	75.0000

3) Offerta tecnica della ditta ETT SRL unipersonale

Criterio/sub-criterio	Punteggio massimo	Punteggio assegnato
1. QUALITÀ TECNICA COOKING LAB (DOCENTE ESTUDENTI)		
1.1 Integrazione di telecamere aggiuntive con risoluzione superiore a 4K e inquadrature motorizzate gestibili da app	10.0000	0.0000
1.2 Potenziamento del sistema audio con microfoni wireless a cancellazione di rumore attiva per ambienti rumorosi	10.0000	0.0000
Totale criterio	20.0000	0.0000
2. FORNO PASTICCERIA ELETTRICO TOUCH CONTROL		
2.1 Formazione all'uso di almeno 4 ore da parte di personale specializzato.	15.0000	0.0000
2.2 Formazione all'uso di ulteriori 4 ore da parte di personale specializzato.	10.0000	0.0000
Totale criterio	25.0000	0.0000
3. CRITERI TRASVERSALI (SOSTENIBILITÀ E SUPPORTO)		
3.1 Estensione della garanzia completa on-site di ulteriori 12 mesi oltre i 24 mesi previsti (totale 36 mesi)	10.0000	0.0000
3.2 Estensione della garanzia completa on-site di ulteriori 12 mesi oltre i 36 mesi previsti (totale 48 mesi)	10.0000	0.0000
Totale criterio	20.0000	0.0000
4. Misure premiali per la parità di genere		
4.1 Certificazione Parità di Genere: Possesso certificazione UNI/PdR 125:2022 (Art. 46-bis D.Lgs. 198/2006).	5.0000	5.0000
Totale criterio	5.0000	5.0000
5. PROPOSTE MIGLIORATIVE		
5.1 Proposte migliorative valutate discrezionalmente dalla commissione in base alla pertinenza didattica	20.0000	10.0000
Totale criterio	20.0000	10.0000
Totale offerta tecnica	90.0000	15.0000

Coefficienti assegnati dalla Commissione giudicatrice:

Al partecipante Abintrax Srl sono stati assegnati dalla commissione i seguenti coefficienti:

Criterio/subcriterio	Coefficienti commissari	Media coefficienti
5. PROPOSTE MIGLIORATIVE		

Criterio/subcriterio	Coefficienti commissari		Media coefficienti
5.1 Proposte migliorative valutate discrezionalmente dalla commissione in base alla pertinenza didattica			0.5
		Coefficiente asseg	
		0.5	
		0.5	
		0.5	
		0.5	

Al partecipante ETT SRL unipersonale sono stati assegnati dalla commissione i seguenti coefficienti:

Criterio/subcriterio	Coefficienti commissari		Media coefficienti
5. PROPOSTEMIGLIORATIVE			
5.1 Proposte migliorative valutate discrezionalmente dalla commissione in base alla pertinenza didattica			0.5
		Coefficiente asseg	
		0.5	
		0.5	
		0.5	
		0.5	

Al partecipante Adesa S.r.l. sono stati assegnati dalla commissione i seguenti coefficienti:

Criterio/subcriterio	Coefficienti commissari		Media coefficienti
5. PROPOSTEMIGLIORATIVE			
5.1 Proposte migliorative valutate discrezionalmente dalla commissione in base alla pertinenza didattica			0.25
		Coefficiente asseg	
		0.2	
		0.2	
		0.3	
		0.25	

Preso atto delle Buste Tecniche e dei punteggi assegnati, il Presidente comunica di escludere le seguenti ditte:

NESSUNA

Alle ore 14:30 la seduta è chiusa.

IL PRESIDENTE DI GARA

GRECA PERRIA

IL R.U.P.

BRUNO SANNA



LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Nome e Cognome	Codice Fiscale
Bruno SANNA	SNNBRN63C09G113V
Dedola Christian	DDLCRS73L05I452C
PERRIA GRECA	PRRGRC84C41G113M
LICHERI GIOVANNA MARIA	LCHGNN71M70E004Q
Marras Gian Luca	MRRGLC79C25G384B

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

Greca Perria

