



Comunità Collinare "Piccolo Anfiteatro Morenico Canavesano"
C.F. 09411560015

VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA
gara Mensa Scolastica Comune di Borgofranco d'Ivrea
CIG 7485584355

ESAME DELLE OFFERTE TECNICHE

SEDUTA del 14/06/2018

Oggi, giorno 14/06/2018 ore: 9.20 in Strambino (TO), presso la Centrale Unica di Committenza, viene esperita la procedura telematica per la gara: Servizio Ristorazione scolastica.

La Commissione di gara , riunita in seduta pubblica, è composta dai Signori:

- 1) Presidente: PRINCIPE LAURA
- 2) Commissario: VISENTIN ELISA
- 3) Commissario: ANGSTER SILVIA

Funge da Segretario il Sig. Conterio Cristian

La seduta è pubblica, ma nessuno è presente. La seduta è inoltre visibile da tutti i partecipanti tramite la apposita piattaforma telematica.

Il Presidente fa presente che:

- a seguito della determinazione del responsabile della Centrale Unica di Committenza n.6 del 14/5/2018 è stato indetto l'appalto per la gara a procedura aperta per l'affidamento del **Servizio di mensa scolastica comune di Borgofranco 'Ivrea CIG 7485584355** attraverso un sistema di Gara Telematica, a busta chiusa; l'offerta economicamente più vantaggiosa verrà determinata sulla base dei criteri di seguito indicati

-

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
1	Personale adibito al servizio	10

2	Organizzazione del servizio	13
3	Qualità degli alimenti	12
5	Potenziamento delle attrezzature	20
6	Progetto di comunicazione agli utenti	8
5	Certificazioni qualità	7
	Totale	70

Per la suddivisione in sottocriteri e le modalità di attribuzione dei punteggi la Commissione prende visione dei punti 18.1 18.2 e 18.3 del disciplinare di gara.

Il Presidente di gara prende atto che come da verbale in data 11/06/2018 a seguito dell'esame della documentazione amministrativa il Responsabile del Procedimento ha ammesso alla gara le seguenti ditte:

- 1) SODEXO ITALIA S.P.A. con sede legale VIA FRATELLI GRACCHI N 36 20092 CINISELLO BALSAMO (MI)
- 2) G.M.I. SERVIZI SRL con sede legale Regione Amerique 9 11020 Quart (Aosta)
- 3) G.L.E. S.N.C. con sede legale in Savigliano (CN)

I membri della Commissione, tenuto conto anche delle ditte ammesse, sottoscrivono dichiarazione di non essere incompatibili con l'esercizio delle proprie funzioni, ai sensi di legge, e stabiliscono che il procedimento avrà termine entro il 30 giugno 2018.

La Commissione procede quindi in seduta pubblica allo sblocco delle buste contenenti le offerte tecniche presentate dalle ditte partecipanti sulla piattaforma web anfitheatromorenico.acquistitelematici.it ed alla visualizzazione del contenuto delle offerte tecniche. Durante la verifica della documentazione tecnica presentata dalle ditte partecipanti non sono state rilevate anomalie.

La commissione alle ore 9.35 passa in seduta riservata e procede all'esame delle offerte tecniche al fine dell'attribuzione dei relativi punteggi.

Il Presidente rammenta alla Commissione che per l'attribuzione dei punteggi i Commissari si dovranno attenere ai seguenti criteri e sottocriteri:

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	Personale adibito al servizio	10	1.1	Professionalità del Direttore del Servizio: titolo di studio, formazione ed esperienza	1	
			1.2	Organigramma e funzionigramma del servizio di cui al presente appalto	2	
			1.3	Congruità dell'organico dedicato e livelli di professionalità degli addetti. Adeguatezza delle mansioni e monte ore di lavoro esplicitate nel diagramma di GANTT	5		
			1.4	Completezza del Piano di addestramento, formazione e aggiornamento del personale adibito al servizio nel corso del triennio. Specificare n. corsi, argomenti, durata, personale destinatario	2		
2	Organizzazione del servizio	13	2.1	Adeguatezza della periodicità di rifornimento delle derrate e modalità di stoccaggio. Specificare periodicità di consegna delle diverse tipologie di alimenti. Indicare le modalità di immagazzinamento e conservazione di ciascuna	4		
			2.2	Adeguatezza delle modalità di preparazione dei pasti, descrizione dei flussi di lavoro, con particolare attenzione alla preparazione degli alimenti da prodotti biologici e quelli per le diete speciali.	6		
			2.3	Piano dei trasporti pasti ai refettori (adeguatezza del numero di mezzi impiegati	3		

				ed efficienza del sistema di consegna pasti proposto)			
3	Qualità degli alimenti	12	3.1	Miglioramento percentuale prodotti biologici sul totale del peso dei prodotti forniti rispetto a quella richiesta all'art. 6 primo periodo del capitolato speciale di appalto			<p>4</p> <p>-----</p> <p>Fino al 30% 1 punto</p> <p>Da 30,5 % a 50% 2 punti</p> <p>Da 50,5% a 80% 3 punti</p> <p>Oltre 80% 4 punti</p>
			3.2	Miglioramento percentuale prodotti da produzione integrata, DOP e IGP sul totale del peso dei prodotti forniti rispetto a quella richiesta all'art. 6 primo periodo del capitolato speciale di appalto			<p>2</p> <p>-----</p> <p>Fino al 30% 0,5 punti</p> <p>Da 30,5 % a 50% 1 punto</p> <p>Da 50,5% a 80% 1,5 punti</p> <p>Oltre 80% 2 punti</p>
			3.3	Miglioramento percentuale prodotti DOP IGP sul totale del peso di carne rispetto a quella richiesta all'art.6 del capitolato speciale di appalto			<p>2</p> <p>-----</p> <p>Fino al 30% 0,5 punti</p> <p>Da 30,5 %</p>

							a 50% 1 punto Da 50,5% a 80% 1,5 punti Oltre 80% 2 punti
			3.4	Percentuale prodotti di cui all'art. 6 del capitolato speciale coltivati o allevati in Piemonte			4 ----- Fino al 25% 1 punto Da 25,5 % a 50% 2 punti Da 50,5% a 75% 3 punti Oltre 75% 4 punti
4	Potenziamento delle attrezzature	20	5.1	proposte di sostituzione e/o integrazione delle dotazioni del centro di cottura e loro valorizzazione economica	8		
			5.2	Migliorie apportare nei refettori e loro valorizzazione economica	8		
			5.3	Installazione boccione erogazione acqua potabile o attrezzatura equivalente nel refettorio di Via San Marco.			4
5	Progetto di comunicazione agli utenti	8	6.1	Efficacia delle modalità di comunicazione agli utenti delle prestazioni del servizio (menù, materie prime, eventi, diete speciali, orari,	8		

			informazioni salutistiche ecc)			
6	Certificazioni di qualità	7				7 ----- ISO 22000: punti 2 ISO 14000: punti 2 Per ogni ulteriore certificazione punti 1 fino a max 3 punti
	Totale	70			47	23

Per i punteggi D (discrezionali) indicati in tabella, ciascun commissario assegnerà al criterio i-esimo una coefficiente Ci come da tabella sottostante

Valutazione	Ci
Assente	0,0
Pessimo	0,1
Molto scarso	0,2
Scarso	0,3
Insufficiente	0,4
Mediocre	0,5
Sufficiente	0,6
Discreto	0,7
Buono	0,8
Più che buono	0,9
Ottimo	1

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

dove

P_i = *punteggio concorrente i;*

C_{ai} = *coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;*

C_{bi} = *coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;*

.....

C_{ni} = *coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;*

P_a = *peso criterio di valutazione a;*

P_b = *peso criterio di valutazione b;*

.....

P_n = *peso criterio di valutazione n.*

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi quantitativi e tabellari, già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

La commissione procede quindi all'esame dell'offerta tecnica della ditta G.M.I. e al termine ciascun commissario procede all'attribuzione dei punteggi o dei coefficienti per ciascun sottocriterio,

La Commissione procede successivamente all'esame dell'offerta tecnica della ditta SODEXO e al termine ciascun commissario procede all'attribuzione dei punteggi o dei coefficienti per ciascun sottocriterio,,

La Commissione procede infine all'esame dell'offerta tecnica della ditta G.L.E. e al termine ciascun commissario procede all'attribuzione dei punteggi o dei coefficienti per ciascun sottocriterio,,

La Commissione procede quindi , in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore.

La Commissione procede quindi all'immissione sulla piattaforma telematica dei punteggi attribuiti a ciascun concorrente, riportati nella seguente tabella riepilogativa:.

1) Offerta tecnica della ditta **SODEXO ITALIA S.P.A.**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
Personale	
Curriculum direttore	1.0000000000
Organigramma e funzionigramma del servizio	2.0000000000
Congruità dell'organico dedicato	5.0000000000
piano di formazione del personale	2.0000000000
Totale criterio: 10	
Organizzazione del servizio	
Periodicità rifornimento derrate e modalità di stoccaggio	4.0000000000
Modalità di preparazione dei pasti, descrizione dei flussi di lavoro	6.0000000000
Piano dei trasporti pasti ai refettori	3.0000000000
Totale criterio: 13	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici	4.0000000000
Percentuale prodotti da lotta integrata DOC e IGP	2.0000000000
Percentuale carne DOC e IGP	2.0000000000
Prodotti di origine piemontese	4.0000000000
Totale criterio: 12	
Potenziamento attrezzature	
Dotazioni centro di cottura	8.0000000000
Dotazioni refettori	6.9333330000
Boccione acqua potabile	4.0000000000
Totale criterio: 18.933333	
Progetto comunicazione agli utenti	
Modalità di comunicazione	7.7333330000
Totale criterio: 7.733333	
certificazioni di qualità	
certificazione di qualità	7.0000000000
Totale criterio: 7	
PUNTEGGIO TOTALE: 68.666666	

2) Offerta tecnica della ditta **G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S. N. C.**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
Personale	
Curriculum direttore	0.8333330000
Organigramma e funzionigramma del servizio	1.2666670000
Congruità dell'organico dedicato	3.3333330000
piano di formazione del personale	1.0666670000
Totale criterio: 6.5	
Organizzazione del servizio	
Periodicità rifornimento derrate e modalità di stoccaggio	3.2000000000
Modalità di preparazione dei pasti, descrizione dei flussi di lavoro	5.0000000000
Piano dei trasporti pasti ai refettori	2.1000000000
Totale criterio: 10.3	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici	4.0000000000
Percentuale prodotti da lotta integrata DOC e IGP	2.0000000000
Percentuale carne DOC e IGP	2.0000000000

Prodotti di origine piemontese	4.0000000000
Totale criterio: 12	
Potenziamento attrezzature	
Dotazioni centro di cottura	4.8000000000
Dotazioni refettori	4.5333330000
Boccione acqua potabile	4.0000000000
Totale criterio: 13.333333	
Progetto comunicazione agli utenti	
Modalità di comunicazione	6.1333330000
Totale criterio: 6.133333	
certificazioni di qualità	
certificazione di qualità	6.0000000000
Totale criterio: 6	
PUNTEGGIO TOTALE: 54.266666	

3) Offerta tecnica della ditta **G.M.I. SERVIZI SRL**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
Personale	
Curriculum direttore	0.9666670000
Organigramma e funzionigramma del servizio	2.0000000000
Congruità dell'organico dedicato	2.8333000000
piano di formazione del personale	1.3333330000
Totale criterio: 7.1333	
Organizzazione del servizio	
Periodicità rifornimento derrate e modalità di stoccaggio	2.0000000000
Modalità di preparazione dei pasti, descrizione dei flussi di lavoro	4.0000000000
Piano dei trasporti pasti ai refettori	1.5000000000
Totale criterio: 7.5	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici	4.0000000000
Percentuale prodotti da lotta integrata DOC e IGP	2.0000000000
Percentuale carne DOC e IGP	2.0000000000
Prodotti di origine piemontese	4.0000000000
Totale criterio: 12	
Potenziamento attrezzature	
Dotazioni centro di cottura	8.0000000000
Dotazioni refettori	8.0000000000
Boccione acqua potabile	4.0000000000
Totale criterio: 20	
Progetto comunicazione agli utenti	
Modalità di comunicazione	6.6666670000
Totale criterio: 6.666667	
certificazioni di qualità	
certificazione di qualità	7.0000000000
Totale criterio: 7	
PUNTEGGIO TOTALE: 60.299967	

La commissione procede quindi, tramite la piattaforma telematica, alla riparametrazione dell'offerta tecnica, con il seguente risultato:

1) Offerta tecnica della ditta **SODEXO ITALIA S.P.A.**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato(riparametrato)
Personale	
Curriculum direttore	1.000
Organigramma e funzionigramma del servizio	2.000
Congruità dell'organico dedicato	5.000
piano di formazione del personale	2.000
Totale criterio: 10.000	
Totale criterio riparametrato: 10.000	
Organizzazione del servizio	
Periodicità rifornimento derrate e modalità di stoccaggio	4.000
Modalità di preparazione dei pasti, descrizione dei flussi di lavoro	6.000
Piano dei trasporti pasti ai refettori	3.000
Totale criterio: 13.000	
Totale criterio riparametrato: 13.000	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici	4.000
Percentuale prodotti da lotta integrata DOC e IGP	2.000
Percentuale carne DOC e IGP	2.000
Prodotti di origine piemontese	4.000
Totale criterio: 12.000	
Totale criterio riparametrato: 12.000	
Potenziamento attrezzature	
Dotazioni centro di cottura	8.000
Dotazioni refettori	6.930
Boccione acqua potabile	4.000
Totale criterio: 18.930	
Totale criterio riparametrato: 18.930	
Progetto comunicazione agli utenti	
Modalità di comunicazione	8.000
Totale criterio: 8.000	
Totale criterio riparametrato: 8.000	
certificazioni di qualità	
certificazione di qualità	7.000
Totale criterio: 7.000	
PUNTEGGIO TOTALE: 70.000	

2) Offerta tecnica della ditta **G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S. N. C.**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato(riparametrato)
Personale	
Curriculum direttore	0.830
Organigramma e funzionigramma del servizio	1.270
Congruità dell'organico dedicato	3.330
piano di formazione del personale	1.070
Totale criterio: 6.500	
Totale criterio riparametrato: 6.500	
Organizzazione del servizio	
Periodicità rifornimento derrate e modalità di	3.200

stoccaggio	
Modalità di preparazione dei pasti, descrizione dei flussi di lavoro	5.000
Piano dei trasporti pasti ai refettori	2.100
Totale criterio: 10.300	
Totale criterio riparametrato: 10.300	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici	4.000
Percentuale prodotti da lotta integrata DOC e IGP	2.000
Percentuale carne DOC e IGP	2.000
Prodotti di origine piemontese	4.000
Totale criterio: 12.000	
Totale criterio riparametrato: 12.000	
Potenziamento attrezzature	
Dotazioni centro di cottura	4.800
Dotazioni refettori	4.530
Boccione acqua potabile	4.000
Totale criterio: 13.330	
Totale criterio riparametrato: 13.330	
Progetto comunicazione agli utenti	
Modalità di comunicazione	6.340
Totale criterio: 6.340	
Totale criterio riparametrato: 6.340	
certificazioni di qualità	
certificazione di qualità	6.000
Totale criterio: 6.000	
PUNTEGGIO TOTALE: 55.320	

3) Offerta tecnica della ditta **G.M.I. SERVIZI SRL**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato(riparametrato)
Personale	
Curriculum direttore	0.970
Organigramma e funzionigramma del servizio	2.000
Congruità dell'organico dedicato	2.830
piano di formazione del personale	1.330
Totale criterio: 7.130	
Totale criterio riparametrato: 7.130	
Organizzazione del servizio	
Periodicità rifornimento derrate e modalità di stoccaggio	2.000
Modalità di preparazione dei pasti, descrizione dei flussi di lavoro	4.000
Piano dei trasporti pasti ai refettori	1.500
Totale criterio: 7.500	
Totale criterio riparametrato: 7.500	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici	4.000
Percentuale prodotti da lotta integrata DOC e IGP	2.000
Percentuale carne DOC e IGP	2.000
Prodotti di origine piemontese	4.000
Totale criterio: 12.000	

Totale criterio riparametrato: 12.000	
Potenziamento attrezzature	
Dotazioni centro di cottura	8.000
Dotazioni refettori	8.000
Boccione acqua potabile	4.000
Totale criterio: 20.000	
Totale criterio riparametrato: 20.000	
Progetto comunicazione agli utenti	
Modalità di comunicazione	6.900
Totale criterio: 6.900	
Totale criterio riparametrato: 6.900	
certificazioni di qualità	
certificazione di qualità	7.000
Totale criterio: 7.000	
PUNTEGGIO TOTALE: 61.470	

Il Presidente della Commissione dà atto che a seguito della riparametrazione tutte le ditte partecipanti hanno raggiunto il punteggio minimo di 42/70 per l'offerta tecnica e possono pertanto proseguire la gara.

La Commissione si riaggiorna alle ore 14 del giorno 25 giugno 2018 per l'apertura delle offerte economiche ed il Presidente comunica seduta stante a mezzo PEC la data della prossima seduta pubblica ai partecipanti.

La riunione ha termine alle ore 18.30

IL PRESIDENTE DELLA GARA
PRINCIPE LAURA

I COMMISSARI
2) Commissario: Angster Silvia
3) Commissario: Visentin Elisa

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
(Conterio Cristian)



Comunità Collinare "Piccolo Anfiteatro Morenico Canavesano"
C.F. 09411560015

VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA
gara Mensa Scolastica Comune di Borgofranco d'Ivrea
CIG 7485584355

ESAME DELLE OFFERTE ECONOMICHE

SEDUTA del 25/06/2018

Oggi, giorno 25 giugno 2018 alle ore: 14 in Strambino (TO), presso la Centrale Unica di Committenza, prosegue la valutazione delle offerte pervenute per la gara del servizio di Mensa Scolastica - CIG 7485584355

La Commissione di gara , riunita in seduta pubblica, è composta dai Signori:

- 1) Presidente: PRINCIPE LAURA
- 2) Commissario: VISENTIN ELISA
- 3) Commissario: ANGSTER SILVIA

Funge da Segretario il Sig. Conterio Cristian

La seduta è pubblica, e risultano presente il Sig. Roberto Simonetta in rappresentanza della ditta Sodexo

La seduta è inoltre visibile da tutti i partecipanti tramite collegamento alla apposita piattaforma telematica.

Alle ore 14.10 si procede allo sblocco delle buste contenenti l'offerta economica.

Durante la verifica delle offerte economiche non sono state rilevate anomalie.

Alle ore 14.15 hanno inizio le operazioni di valutazione delle offerte economiche.

Di seguito viene riportato l'elenco completo delle offerte ricevute.

- 1) Offerta economica della ditta **G.M.I. SERVIZI SRL** Importo: € **477.113,97** - Percentuale di ribasso: **-3.5400%**
- 2) Offerta economica della ditta **SODEXO ITALIA S.P.A.** Importo: € **491.903,22** - Percentuale di ribasso: **-0.5500%**
- 3) Offerta economica della ditta **G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S. N. C.** Importo: € **478.152,68** - Percentuale di ribasso: **-3.3300%**

La Commissione procede quindi all'attribuzione del punteggio per l'offerta economica, attribuendo 30 punti alla migliore offerta e alle restanti in proporzione, con la formula con Proporzionalità inversa sull'offerta sottoriportata:

$$Pi = 30 * (Omin/Oi)$$

dove:

Pi = punteggio del singolo partecipante;

Omin = offerta migliore

Oi = Offerta in esame.

Procede quindi alla determinazione del punteggio totale di ciascun concorrente sommando al punteggio ottenuto per l'offerta tecnica quello ottenuto per l'offerta economica, come riportato nel seguente prospetto riepilogativo:

Denominazione ditta	Punteggio offerta tecnica	Punteggio offerta economica*	Punteggio totale*	Importo offerta economica	Percentuale ribasso
SODEXO ITALIA S.P.A.	68.666666(70.0000 000000 riparametrizzato)	29.1	99.1	€ 491.903,22	0.5500%
G.M.I. SERVIZI SRL	60.299967(61.4664 848084 riparametrizzato)	30	91.47	€ 477.113,97	3.5400%
G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S. N. C.	54.266666(55.3211 497265 riparametrizzato)	29.93	85.26	€ 478.152,68	3.3300%

* valori arrotondati alla seconda cifra decimale.

Alle ore 14.20 la Commissione dichiara terminati i propri lavori e **propone l'aggiudicazione dell'appalto Servizio di ristorazione scolastica alla ditta SODEXO ITALIA SPA** con sede in CINISELLO BALSAMO (MI) C.F. e P.I. n.00805980158 che ha ottenuto il punteggio di 99,10 e ha

presentato un'offerta economica di €4,43 a pasto oltre ad oneri di sicurezza pari a €0,05 per un totale di €4.48 oltre IVA. ed €0,40 a merenda

Preso atto delle offerte pervenute e dei punteggi assegnati, il Presidente rileva che la prima classificata Sodexo Italia spa e la seconda classificata G.M.I. hanno presentato un'offerta che presenta carattere di anomalia, secondo quanto previsto dall'art. 97 del D.Lgs. 50/2016, avendo ottenuto un punteggio tecnico pari o superiore a 56 e un punteggio economico pari o superiore a 24.

La Commissione demanda quindi gli atti al RUP affinché venga avviata la procedura di verifica della potenziale anomalia delle offerte.

IL PRESIDENTE DELLA GARA
PRINCIPE LAURA

I COMMISSARI

2) Commissario: Angster Silvia

3) Commissario: Visentin Elisa

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
(Conterio Cristian)