



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

VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA
gara Servizio Ristorazione Scolastica
CIG 7389099D61

ESAME DELLE OFFERTE TECNICHE

SEDUTA del 26/04/2018

Oggi, giorno 26.04.2018 ore: 9 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: TEZZON VENERINA
- 2) Commissario: MAZZARINO INGRID
- 3) Commissario: BOSSA MATTEO

Funge da Segretario il RUP, Laura Principe

La seduta è pubblica, e risulta presente il sig. Antonio Rotundo in rappresentanza della ditta Elior Ristorazione. 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.1 del 20/2/2018 è stato indetto l'appalto per la gara a procedura aperta per l'affidamento del **Servizio di ristorazione scolastica CIG 7389099D61** 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	15
3	Qualità degli alimenti	20
4	Qualità del sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti	12
5	Potenziamento delle attrezzature	8
6	Progetto di comunicazione agli utenti	5
	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 19/4/2018 a seguito dell'esame della documentazione amministrativa il Responsabile del Procedimento ha ammesso alla gara le seguenti ditte:

- 1) CAMST COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO TURISMO S.c.r.l. con sede legale Via Tosarelli 318 cap 40055 Castenaso fraz. Villanova (BO)
- 2) CIR food s.c. con sede legale Via Nobel n. 19 - 42124 Reggio Emilia
- 3) Markas srl con sede legale Bolzano via Macello 73
- 4) SODEXO ITALIA S.P.A. con sede legale VIA FRATELLI GRACCHI N 36 20092 CINISELLO BALSAMO (MI)
- 5) VIVENDA SPA con sede legale VIA FRANCESCO ANTOLISEI, 25 - 00173 ROMA
- 6) EURORISTORAZIONE SRL con sede legale Via Savona n. 144, 36040 Torri di Quartesolo (VI)
- 7) DUSSMANN SERVICE S.r.l. con sede legale VIA S.GREGORI, 55
- 8) ELIOR RISTORAZIONE SPA con sede legale Via Venezia Giulia 5/A, 20157, Milano (MI)
- 9) G.M.I. SERVIZI SRL con sede legale Regione Amerique 9 11020 Quart (Aosta)

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 31 maggio 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 9.15 passa in seduta riservata e, allontanatosi dall'aula il pubblico, 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 argomenti, durata, personale destinatario	1 n. corsi, durata, argomenti affrontati	1 ----- Vengono attribuiti 0,25 punti aggiuntivi per ciascun corso su tematiche ambientali (specificare) fino a un massimo di 1 punto	

2	Organizzazione del servizio	15	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 ed efficienza del sistema di consegna pasti proposto)	3		
			2.4	Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti		2 ----- Viene attribuito 1 punto a ciascun veicolo euro 4, elettrico o ibrido, fino a un massimo di 2 punti.	
3	Qualità degli alimenti	20	3.1	Miglioramento percentuale prodotti biologici e da lotta integrata sul totale del peso dei prodotti forniti rispetto a quella richiesta all'art. 14 comma 2 del capitolato speciale di appalto		4 ----- Fino al 30% 1 punto Da 30,5 % a 50% 2 punti	

						Da 50,5% a 80% 3 punti	
						Oltre 80% 4 punti	
			3.2	Miglioramento percentuale prodotti DOP e IGP sul totale del peso dei prodotti forniti rispetto a quella richiesta all'art. 14 comma 2 del capitolato speciale di appalto		2 ----- Fino al 30% 0,5 punti	
						Da 30,5 % a 50% 1 punto	
						Da 50,5% a 80% 1,5 punti	
						Oltre 80% 2 punti	
			3.3	Miglioramento percentuale prodotti DOP e IGP sul totale del peso della carne rispetto a quella richiesta all'art. 14 comma 3 del capitolato speciale di appalto		2 ----- Fino al 30% 0,5 punti	
						Da 30,5 % a 50%	

						1 punto	
						Da 50,5% a 80%	
						1,5 punti	
						Oltre 80%	
						2 punti	
			3.4	Percentuale prodotti di cui all'art. 14 commi 2 e 3 del capitolato speciale provenienti da aziende piemontesi		4 ----- Vengono attribuiti 4 punti se la percentuale è del 100%, Il punteggio viene ridotto in proporzione per percentuali inferiori	
			3.5	Completezza del Piano di analisi degli alimenti	4		
			3.5	Efficacia delle procedure di gestione delle non conformità di prodotto e di processo	4		
4	Qualità del sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti	12	4.1	Efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti e delle diete	4		
			4.2	Congruità e completezza del sistema di gestione ed elaborazione dei dati	2		
			4.3	Modalità di pagamento a disposizione degli utenti		3 -----	

						Per ogni punto fisico di pagamento dislocato sul territorio vengono attribuiti punti 0,3 fino a un massimo di punti 1,5 ----- Per ogni modalità di pagamento telematico a disposizione degli utenti vengono attribuiti punti 0,5 fino a un massimo di punti 1,5	
				Efficacia del piano per il contenimento degli insoluti	3		
5	Potenziamento delle attrezzature	8	5.1	Corrispondenza alle esigenze del servizio delle proposte di sostituzione e/o integrazione delle dotazioni di cucine e refettori (in aggiunta all'allestimento del locale scodellamento materna Strambino) e loro valorizzazione economica	5		
			5.2	Efficienza energetica delle attrezzature proposte (incluse quelle per l'allestimento del nuovo locale scodellamento a Strambino)	3		
6	Progetto di comunicazione agli	5	6.1	Efficacia delle modalità di comunicazione agli utenti delle prestazioni del servizio	3		

	utenti			(menù, materie prime, eventi, diete speciali, orari, informazioni salutistiche ecc)			
				Argomenti ambientali trattati: alimentazione, salute e ambiente , provenienza territoriale degli alimenti, stagionalità degli alimenti, corretta gestione dei rifiuti)	2*		
	Totale	70			52	18	

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

Pi = punteggio concorrente *i*;
Cai = coefficiente criterio di valutazione *a*, del concorrente *i*;
Cbi = coefficiente criterio di valutazione *b*, del concorrente *i*;

.....

Cni = coefficiente criterio di valutazione *n*, del concorrente *i*;
Pa = peso criterio di valutazione *a*;
Pb = peso criterio di valutazione *b*;

.....

Pn = 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 CAMST e al termine ciascun commissario procede all'attribuzione dei punteggi o dei coefficienti per ciascun sottocriterio, come dettagliatamente riportato nel prospetto allegato

La Commissione procede successivamente all'esame dell'offerta tecnica della ditta CIR FOOD e al termine ciascun commissario procede all'attribuzione dei punteggi o dei coefficienti per ciascun sottocriterio,, come dettagliatamente riportato nel prospetto allegato

Alle ore 14.30 la seduta viene sospesa, aggiornando i lavori alle ore 8.30 del giorno 2 maggio 2018 per la prosecuzione dell'esame delle offerte tecniche.

IL PRESIDENTE DELLA GARA
TEZZON VENERINA

I COMMISSARI
2) Commissario: MAZZARINO INGRID
3) Commissario: BOSSA MATTEO

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
(Laura Principe)



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

VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA
gara Servizio Ristorazione Scolastica
CIG 7389099D61

SEDUTA del 2-5-2018

Oggi, giorno 02-05-2018 ore: 8.30 in Strambino (TO), presso la Centrale Unica di Committenza, prosegue la valutazione delle offerte tecniche pervenuta per la gara del servizio di Servizio Ristorazione scolastica.

La Commissione di gara è composta dai Signori:

- 1) Presidente: TEZZON VENERINA
- 2) Commissario: MAZZARINO INGRID
- 3) Commissario: BOSSA MATTEO

Funge da Segretario il RUP, Laura Principe

La commissione, in seduta riservata, procede quindi all'esame dell'offerta tecnica della ditta MARKAS e al termine ciascun commissario procede all'attribuzione dei punteggi o dei coefficienti per ciascun sottocriterio,, come dettagliatamente riportato nel prospetto allegato

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, come dettagliatamente riportato nel prospetto allegato

Alle ore 14.30 la seduta viene sospesa, aggiornando i lavori alle ore 14.00 del giorno 8 maggio 2018 per la prosecuzione dell'esame delle offerte tecniche.

IL PRESIDENTE DELLA GARA
TEZZON VENERINA

I COMMISSARI

2) Commissario: MAZZARINO INGRID

3) Commissario: BOSSA MATTEO

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

(Laura Principe)



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

VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA
gara Servizio Ristorazione Scolastica
CIG 7389099D61

SEDUTA del 8-5-2018

Oggi, giorno 08-05-2018 ore: 14.15 in Strambino (TO), presso la Centrale Unica di Committenza, prosegue la valutazione delle offerte tecniche pervenuta per la gara del servizio di Servizio Ristorazione scolastica.

La Commissione di gara con procedura aperta è composta dai Signori:

- 1) Presidente: TEZZON VENERINA
- 2) Commissario: MAZZARINO INGRID
- 3) Commissario: BOSSA MATTEO

Funge da Segretario il Responsabile CUC, Luciana MELLANO

La commissione procede quindi all'esame dell'offerta tecnica della ditta VIVENDA e al termine ciascun commissario procede all'attribuzione dei punteggi o dei coefficienti per ciascun sottocriterio, come dettagliatamente riportato nel prospetto allegato

La Commissione procede successivamente all'esame dell'offerta tecnica della ditta EURORISTORAZIONE e al termine ciascun commissario procede all'attribuzione dei punteggi o dei coefficienti per ciascun sottocriterio, come dettagliatamente riportato nel prospetto allegato

Alle ore 19.45 la seduta viene sospesa, aggiornando i lavori alle ore 8.30 del giorno 15 maggio 2018 per la prosecuzione dell'esame delle offerte tecniche.

IL PRESIDENTE DELLA GARA
TEZZON VENERINA

I COMMISSARI

2) Commissario: MAZZARINO INGRID

3) Commissario: BOSSA MATTEO

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

(Luciana Mellano)



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

VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA
gara Servizio Ristorazione Scolastica
CIG 7389099D61

SEDUTA del 15-5-2018

Oggi, giorno 15-05-2018 ore: 8.30 in Strambino (TO), presso la Centrale Unica di Committenza, prosegue la valutazione delle offerte tecniche pervenuta per la gara del servizio di Servizio Ristorazione scolastica.

La Commissione di gara è composta dai Signori:

- 1) Presidente: TEZZON VENERINA
- 2) Commissario: MAZZARINO INGRID
- 3) Commissario: BOSSA MATTEO

Funge da Segretario Laura PRINCIPE

La commissione procede quindi all'esame dell'offerta tecnica della ditta DUSSMAN e al termine ciascun commissario procede all'attribuzione dei punteggi o dei coefficienti per ciascun sottocriterio, come dettagliatamente riportato nel prospetto allegato

La Commissione procede quindi all'esame dell'offerta tecnica della ditta ELIOR e al termine ciascun commissario procede all'attribuzione dei punteggi o dei coefficienti per ciascun sottocriterio, come dettagliatamente riportato nel prospetto allegato

Alle ore 14.45, terminato l'esame dell'offerta tecnica presentata dalla ditta ELIOR la seduta viene sospesa, aggiornando i lavori alle ore 8.30 del giorno 21 maggio 2018 per la prosecuzione dell'esame delle offerte tecniche.

IL PRESIDENTE DELLA GARA
TEZZON VENERINA

I COMMISSARI

2) Commissario: MAZZARINO INGRID

3) Commissario: BOSSA MATTEO

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

(Laura Principe)



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

VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA
gara Servizio Ristorazione Scolastica
CIG 7389099D61

SEDUTA del 21-5-2018

Oggi, giorno 21-05-2018 ore: 8.30 in Strambino (TO), presso la Centrale Unica di Committenza, prosegue la valutazione delle offerte tecniche pervenuta per la gara del servizio di Servizio Ristorazione scolastica.

La Commissione di gara è composta dai Signori:

- 1) Presidente: TEZZON VENERINA
- 2) Commissario: MAZZARINO INGRID
- 3) Commissario: BOSSA MATTEO

Funge da Segretario il RUP Laura PRINCIPE

La commissione procede quindi in seduta riservata all'esame dell'offerta tecnica della ditta GMI e al termine ciascun commissario procede all'attribuzione dei punteggi o dei coefficienti per ciascun sottocriterio, come dettagliatamente riportato nel prospetto allegato

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

Alle ore 12.30 la seduta viene sospesa, aggiornando i lavori alle ore 14.30 per il riepilogo dei punteggi e la riparametrazione.

Alle ore 14.30 la Commissione procede all'immissione sulla piattaforma telematica dei punteggi attribuiti a ciascun concorrente, riportati nella seguente tabella riepilogativa:

1) Offerta tecnica della ditta **CAMST COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO TURISMO SOCIETA COOPERATIVA A RESPONSABILITA LIMITATA**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
Personale adibito al servizio	
Professionalità del Direttore del Servizio	0.8000000000
Organigramma e funzionigramma del servizio	1.3330000000
Congruità dell'organico dedicato	3.5000000000
Completezza piano di addestramento, formazione e aggiornamento	1.8000000000
Totale criterio: 7.433	
Organizzazione del servizio	
Periodicità rifornimento derrate e modalità di stoccaggio	3.4670000000
Modalità di preparazione dei pasti, descrizione dei flussi di lavoro	5.4000000000
Piano dei trasporti pasti ai refettori	2.7000000000
Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati	2.0000000000
Totale criterio: 13.567	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici e da lotta integrata	1.0000000000
Percentuale prodotti DOC e IGP	0.5000000000
Percentuale carne DOC e IGP	0.5000000000
Prodotti di origine piemontese	1.2000000000
Piano di analisi degli alimenti	4.0000000000
Procedure di gestione delle non conformità di prodotto e di processo	3.2000000000
Totale criterio: 10.4	
Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti	
Modalità di prenotazione dei pasti e delle diete speciali	4.0000000000
Sistema di gestione ed elaborazione dati	2.0000000000
Modalità di pagamento a disposizione degli utenti	3.0000000000
Piano per il contenimento degli insoluti	3.0000000000
Totale criterio: 12	
Potenziamento delle attrezzature	
Sostituzione e/o integrazione delle dotazioni di cucine e refettori	4.0000000000
Efficienza energetica delle attrezzature fornite	2.4000000000
Totale criterio: 6.4	
Progetto di comunicazione con gli utenti	
Modalità di comunicazione	2.7000000000
Argomenti ambientali trattati	2.0000000000
Totale criterio: 4.7	
PUNTEGGIO TOTALE: 54.5	

2) Offerta tecnica della ditta **DUSSMANN SERVICE S.r.l.**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
Personale adibito al servizio	
Professionalità del Direttore del Servizio	1.0000000000
Organigramma e funzionigramma del servizio	1.3330000000
Congruità dell'organico dedicato	4.5000000000
Completezza piano di addestramento, formazione e aggiornamento	1.5500000000
Totale criterio: 8.383	
Organizzazione del servizio	
Periodicità rifornimento derrate e modalità di stoccaggio	4.0000000000
Modalità di preparazione dei pasti, descrizione dei flussi di lavoro	4.8000000000
Piano dei trasporti pasti ai refettori	3.0000000000
Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati	2.0000000000
Totale criterio: 13.8	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici e da lotta integrata	4.0000000000
Percentuale prodotti DOC e IGP	2.0000000000
Percentuale carne DOC e IGP	0.0000000000
Prodotti di origine piemontese	4.0000000000
Piano di analisi degli alimenti	4.0000000000
Procedure di gestione delle non conformità di prodotto e di processo	3.0670000000
Totale criterio: 17.067	
Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti	
Modalità di prenotazione dei pasti e delle diete speciali	4.0000000000
Sistema di gestione ed elaborazione dati	2.0000000000
Modalità di pagamento a disposizione degli utenti	0.8000000000
Piano per il contenimento degli insoluti	3.0000000000
Totale criterio: 9.8	
Potenziamento delle attrezzature	
Sostituzione e/o integrazione delle dotazioni di cucine e refettori	4.0000000000
Efficienza energetica delle attrezzature fornite	0.0000000000
Totale criterio: 4	
Progetto di comunicazione con gli utenti	
Modalità di comunicazione	2.4000000000
Argomenti ambientali trattati	1.8000000000
Totale criterio: 4.2	
PUNTEGGIO TOTALE: 57.25	

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

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
Personale adibito al servizio	
Professionalità del Direttore del Servizio	1.0000000000
Organigramma e funzionigramma del servizio	1.5330000000
Congruità dell'organico dedicato	4.5000000000
Completezza piano di addestramento, formazione e aggiornamento	2.0000000000
Totale criterio: 9.033	
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	2.5000000000
Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati	2.0000000000
Totale criterio: 14.5	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici e da lotta integrata	4.0000000000
Percentuale prodotti DOC e IGP	2.0000000000
Percentuale carne DOC e IGP	2.0000000000
Prodotti di origine piemontese	4.0000000000
Piano di analisi degli alimenti	4.0000000000
Procedure di gestione delle non conformità di prodotto e di processo	4.0000000000
Totale criterio: 20	
Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti	
Modalità di prenotazione dei pasti e delle diete speciali	4.0000000000
Sistema di gestione ed elaborazione dati	2.0000000000
Modalità di pagamento a disposizione degli utenti	3.0000000000
Piano per il contenimento degli insoluti	3.0000000000
Totale criterio: 12	
Potenziamento delle attrezzature	
Sostituzione e/o integrazione delle dotazioni di cucine e refettori	4.0000000000
Efficienza energetica delle attrezzature fornite	3.0000000000
Totale criterio: 7	
Progetto di comunicazione con gli utenti	
Modalità di comunicazione	3.0000000000
Argomenti ambientali trattati	1.8000000000
Totale criterio: 4.8	
PUNTEGGIO TOTALE: 67.333	

4) Offerta tecnica della ditta **ELIOR RISTORAZIONE SPA**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
Personale adibito al servizio	
Professionalità del Direttore del Servizio	1.0000000000
Organigramma e funzionigramma del servizio	1.3330000000
Congruità dell'organico dedicato	4.3330000000
Completezza piano di addestramento, formazione e aggiornamento	1.8000000000
Totale criterio: 8.466	
Organizzazione del servizio	
Periodicità rifornimento derrate e modalità di stoccaggio	3.3330000000
Modalità di preparazione dei pasti, descrizione dei flussi di lavoro	5.4000000000
Piano dei trasporti pasti ai refettori	2.1000000000
Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati	2.0000000000
Totale criterio: 12.833	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici e da lotta integrata	4.0000000000
Percentuale prodotti DOC e IGP	2.0000000000
Percentuale carne DOC e IGP	2.0000000000
Prodotti di origine piemontese	4.0000000000
Piano di analisi degli alimenti	4.0000000000
Procedure di gestione delle non conformità di prodotto e di processo	2.8000000000
Totale criterio: 18.8	
Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti	
Modalità di prenotazione dei pasti e delle diete speciali	4.0000000000
Sistema di gestione ed elaborazione dati	2.0000000000
Modalità di pagamento a disposizione degli utenti	3.0000000000
Piano per il contenimento degli insoluti	3.0000000000
Totale criterio: 12	
Potenziamento delle attrezzature	
Sostituzione e/o integrazione delle dotazioni di cucine e refettori	4.0000000000
Efficienza energetica delle attrezzature fornite	2.1000000000
Totale criterio: 6.1	
Progetto di comunicazione con gli utenti	
Modalità di comunicazione	2.0000000000
Argomenti ambientali trattati	1.4000000000
Totale criterio: 3.4	
PUNTEGGIO TOTALE: 61.599	

5) Offerta tecnica della ditta **EURORISTORAZIONE SRL**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
Personale adibito al servizio	
Professionalità del Direttore del Servizio	1.0000000000
Organigramma e funzionigramma del servizio	1.3330000000
Congruità dell'organico dedicato	3.1670000000
Completezza piano di addestramento, formazione e aggiornamento	1.7330000000
Totale criterio: 7.233	
Organizzazione del servizio	
Periodicità rifornimento derrate e modalità di stoccaggio	3.6000000000
Modalità di preparazione dei pasti, descrizione dei flussi di lavoro	4.2000000000
Piano dei trasporti pasti ai refettori	2.7000000000
Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati	2.0000000000
Totale criterio: 12.5	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici e da lotta integrata	4.0000000000
Percentuale prodotti DOC e IGP	0.5000000000
Percentuale carne DOC e IGP	0.5000000000
Prodotti di origine piemontese	3.2000000000
Piano di analisi degli alimenti	3.6000000000
Procedure di gestione delle non conformità di prodotto e di processo	3.2000000000
Totale criterio: 15	
Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti	
Modalità di prenotazione dei pasti e delle diete speciali	4.0000000000
Sistema di gestione ed elaborazione dati	2.0000000000
Modalità di pagamento a disposizione degli utenti	3.0000000000
Piano per il contenimento degli insoluti	3.0000000000
Totale criterio: 12	
Potenziamento delle attrezzature	
Sostituzione e/o integrazione delle dotazioni di cucine e refettori	4.0000000000
Efficienza energetica delle attrezzature fornite	2.1000000000
Totale criterio: 6.1	
Progetto di comunicazione con gli utenti	
Modalità di comunicazione	2.4000000000
Argomenti ambientali trattati	1.6000000000
Totale criterio: 4	
PUNTEGGIO TOTALE: 56.833	

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

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
Personale adibito al servizio	
Professionalità del Direttore del Servizio	0.8000000000
Organigramma e funzionigramma del servizio	1.3330000000
Congruità dell'organico dedicato	2.8330000000
Completezza piano di addestramento, formazione e aggiornamento	1.6000000000
Totale criterio: 6.566	
Organizzazione del servizio	
Periodicità rifornimento derrate e modalità di stoccaggio	3.2000000000
Modalità di preparazione dei pasti, descrizione dei flussi di lavoro	3.8000000000
Piano dei trasporti pasti ai refettori	1.5000000000
Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati	2.0000000000
Totale criterio: 10.5	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici e da lotta integrata	4.0000000000
Percentuale prodotti DOC e IGP	2.0000000000
Percentuale carne DOC e IGP	0.0000000000
Prodotti di origine piemontese	4.0000000000
Piano di analisi degli alimenti	3.6000000000
Procedure di gestione delle non conformità di prodotto e di processo	2.6670000000
Totale criterio: 16.267	
Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti	
Modalità di prenotazione dei pasti e delle diete speciali	4.0000000000
Sistema di gestione ed elaborazione dati	2.0000000000
Modalità di pagamento a disposizione degli utenti	3.0000000000
Piano per il contenimento degli insoluti	3.0000000000
Totale criterio: 12	
Potenziamento delle attrezzature	
Sostituzione e/o integrazione delle dotazioni di cucine e refettori	4.5000000000
Efficienza energetica delle attrezzature fornite	2.1000000000
Totale criterio: 6.6	
Progetto di comunicazione con gli utenti	
Modalità di comunicazione	2.5000000000
Argomenti ambientali trattati	2.0000000000
Totale criterio: 4.5	
PUNTEGGIO TOTALE: 56.433	

7) Offerta tecnica della ditta **CIR food s.c.**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
Personale adibito al servizio	
Professionalità del Direttore del Servizio	0.7000000000
Organigramma e funzionigramma del servizio	1.3330000000
Congruietà dell'organico dedicato	2.8330000000
Completezza piano di addestramento, formazione e aggiornamento	1.8000000000
Totale criterio: 6.666	
Organizzazione del servizio	
Periodicità rifornimento derrate e modalità di stoccaggio	3.6000000000
Modalità di preparazione dei pasti, descrizione dei flussi di lavoro	4.8000000000
Piano dei trasporti pasti ai refettori	2.4000000000
Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati	2.0000000000
Totale criterio: 12.8	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici e da lotta integrata	4.0000000000
Percentuale prodotti DOC e IGP	0.5000000000
Percentuale carne DOC e IGP	1.5000000000
Prodotti di origine piemontese	3.0000000000
Piano di analisi degli alimenti	3.6000000000
Procedure di gestione delle non conformità di prodotto e di processo	3.2000000000
Totale criterio: 15.8	
Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti	
Modalità di prenotazione dei pasti e delle diete speciali	4.0000000000
Sistema di gestione ed elaborazione dati	2.0000000000
Modalità di pagamento a disposizione degli utenti	3.0000000000
Piano per il contenimento degli insoluti	3.0000000000
Totale criterio: 12	
Potenziamento delle attrezzature	
Sostituzione e/o integrazione delle dotazioni di cucine e refettori	4.0000000000
Efficienza energetica delle attrezzature fornite	2.1000000000
Totale criterio: 6.1	
Progetto di comunicazione con gli utenti	
Modalità di comunicazione	2.2000000000
Argomenti ambientali trattati	1.4000000000
Totale criterio: 3.6	
PUNTEGGIO TOTALE: 56.966	

8) Offerta tecnica della ditta **VIVENDA SPA**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
Personale adibito al servizio	
Professionalità del Direttore del Servizio	1.0000000000
Organigramma e funzionigramma del servizio	1.5330000000
Congruità dell'organico dedicato	4.0000000000
Completezza piano di addestramento, formazione e aggiornamento	1.8000000000
Totale criterio: 8.333	
Organizzazione del servizio	
Periodicità rifornimento derrate e modalità di stoccaggio	3.3330000000
Modalità di preparazione dei pasti, descrizione dei flussi di lavoro	5.4000000000
Piano dei trasporti pasti ai refettori	2.7000000000
Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati	2.0000000000
Totale criterio: 13.433	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici e da lotta integrata	4.0000000000
Percentuale prodotti DOC e IGP	2.0000000000
Percentuale carne DOC e IGP	2.0000000000
Prodotti di origine piemontese	4.0000000000
Piano di analisi degli alimenti	3.6000000000
Procedure di gestione delle non conformità di prodotto e di processo	2.8000000000
Totale criterio: 18.4	
Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti	
Modalità di prenotazione dei pasti e delle diete speciali	4.0000000000
Sistema di gestione ed elaborazione dati	2.0000000000
Modalità di pagamento a disposizione degli utenti	3.0000000000
Piano per il contenimento degli insoluti	3.0000000000
Totale criterio: 12	
Potenziamento delle attrezzature	
Sostituzione e/o integrazione delle dotazioni di cucine e refettori	5.0000000000
Efficienza energetica delle attrezzature fornite	2.1000000000
Totale criterio: 7.1	
Progetto di comunicazione con gli utenti	
Modalità di comunicazione	2.0000000000
Argomenti ambientali trattati	1.4000000000
Totale criterio: 3.4	
PUNTEGGIO TOTALE: 62.666	

9) Offerta tecnica della ditta **Markas srl**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
Personale adibito al servizio	
Professionalità del Direttore del Servizio	0.9000000000
Organigramma e funzionigramma del servizio	1.3330000000
Congruità dell'organico dedicato	3.1670000000
Completezza piano di addestramento, formazione e aggiornamento	1.6000000000
Totale criterio: 7	
Organizzazione del servizio	
Periodicità rifornimento derrate e modalità di stoccaggio	3.4670000000
Modalità di preparazione dei pasti, descrizione dei flussi di lavoro	4.0000000000
Piano dei trasporti pasti ai refettori	2.7000000000
Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati	2.0000000000
Totale criterio: 12.167	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici e da lotta integrata	4.0000000000
Percentuale prodotti DOC e IGP	2.0000000000
Percentuale carne DOC e IGP	2.0000000000
Prodotti di origine piemontese	4.0000000000
Piano di analisi degli alimenti	3.6000000000
Procedure di gestione delle non conformità di prodotto e di processo	2.6670000000
Totale criterio: 18.267	
Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti	
Modalità di prenotazione dei pasti e delle diete speciali	4.0000000000
Sistema di gestione ed elaborazione dati	2.0000000000
Modalità di pagamento a disposizione degli utenti	3.0000000000
Piano per il contenimento degli insoluti	3.0000000000
Totale criterio: 12	
Potenziamento delle attrezzature	
Sostituzione e/o integrazione delle dotazioni di cucine e refettori	5.0000000000
Efficienza energetica delle attrezzature fornite	2.4000000000
Totale criterio: 7.4	
Progetto di comunicazione con gli utenti	
Modalità di comunicazione	2.4000000000
Argomenti ambientali trattati	1.7330000000
Totale criterio: 4.133	
PUNTEGGIO TOTALE: 60.967	

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

1) Offerta tecnica della ditta **CAMST COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO TURISMO SOCIETA COOPERATIVA A RESPONSABILITA LIMITATA**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato(riparametrato)
Personale adibito al servizio	
Professionalità del Direttore del Servizio	0.800
Organigramma e funzionigramma del servizio	1.740
Congruietà dell'organico dedicato	3.890
Completezza piano di addestramento, formazione e aggiornamento	1.800
Totale criterio: 8.230	
Totale criterio riparametrato: 8.230	
Organizzazione del servizio	
Periodicità rifornimento derrate e modalità di stoccaggio	3.470
Modalità di preparazione dei pasti, descrizione dei flussi di lavoro	5.400
Piano dei trasporti pasti ai refettori	2.700
Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati	2.000
Totale criterio: 13.570	
Totale criterio riparametrato: 14.030	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici e da lotta integrata	1.000
Percentuale prodotti DOC e IGP	0.500
Percentuale carne DOC e IGP	0.500
Prodotti di origine piemontese	1.200
Piano di analisi degli alimenti	4.000
Procedure di gestione delle non conformità di prodotto e di processo	3.200
Totale criterio: 10.400	
Totale criterio riparametrato: 10.400	
Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti	
Modalità di prenotazione dei pasti e delle diete speciali	4.000
Sistema di gestione ed elaborazione dati	2.000
Modalità di pagamento a disposizione degli utenti	3.000
Piano per il contenimento degli insoluti	3.000
Totale criterio: 12.000	
Totale criterio riparametrato: 12.000	
Potenziamento delle attrezzature	
Sostituzione e/o integrazione delle dotazioni di cucine e refettori	4.000
Efficienza energetica delle attrezzature fornite	2.400
Totale criterio: 6.400	
Totale criterio riparametrato: 6.920	
Progetto di comunicazione con gli utenti	
Modalità di comunicazione	2.700
Argomenti ambientali trattati	2.000
Totale criterio: 4.700	
PUNTEGGIO TOTALE: 56.480	

2) Offerta tecnica della ditta **DUSSMANN SERVICE S.r.l.**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato(riparametrato)
Personale adibito al servizio	
Professionalità del Direttore del Servizio	1.000
Organigramma e funzionigramma del servizio	1.740
Congruità dell'organico dedicato	5.000
Completezza piano di addestramento, formazione e aggiornamento	1.550
Totale criterio: 9.290	
Totale criterio riparametrato: 9.290	
Organizzazione del servizio	
Periodicità rifornimento derrate e modalità di stoccaggio	4.000
Modalità di preparazione dei pasti, descrizione dei flussi di lavoro	4.800
Piano dei trasporti pasti ai refettori	3.000
Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati	2.000
Totale criterio: 13.800	
Totale criterio riparametrato: 14.280	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici e da lotta integrata	4.000
Percentuale prodotti DOC e IGP	2.000
Percentuale carne DOC e IGP	0.000
Prodotti di origine piemontese	4.000
Piano di analisi degli alimenti	4.000
Procedure di gestione delle non conformità di prodotto e di processo	3.070
Totale criterio: 17.070	
Totale criterio riparametrato: 17.070	
Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti	
Modalità di prenotazione dei pasti e delle diete speciali	4.000
Sistema di gestione ed elaborazione dati	2.000
Modalità di pagamento a disposizione degli utenti	0.800
Piano per il contenimento degli insoluti	3.000
Totale criterio: 9.800	
Totale criterio riparametrato: 9.800	
Potenziamento delle attrezzature	
Sostituzione e/o integrazione delle dotazioni di cucine e refettori	4.000
Efficienza energetica delle attrezzature fornite	0.000
Totale criterio: 4.000	
Totale criterio riparametrato: 4.320	
Progetto di comunicazione con gli utenti	
Modalità di comunicazione	2.400
Argomenti ambientali trattati	1.800
Totale criterio: 4.200	
PUNTEGGIO TOTALE: 59.130	

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

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato(riparametrato)
Personale adibito al servizio	
Professionalità del Direttore del Servizio	1.000
Organigramma e funzionigramma del servizio	2.000
Congruità dell'organico dedicato	5.000
Completezza piano di addestramento, formazione e aggiornamento	2.000
Totale criterio: 10.000	
Totale criterio riparametrato: 10.000	
Organizzazione del servizio	
Periodicità rifornito 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	2.500
Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati	2.000
Totale criterio: 14.500	
Totale criterio riparametrato: 15.000	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici e da lotta integrata	4.000
Percentuale prodotti DOC e IGP	2.000
Percentuale carne DOC e IGP	2.000
Prodotti di origine piemontese	4.000
Piano di analisi degli alimenti	4.000
Procedure di gestione delle non conformità di prodotto e di processo	4.000
Totale criterio: 20.000	
Totale criterio riparametrato: 20.000	
Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti	
Modalità di prenotazione dei pasti e delle diete speciali	4.000
Sistema di gestione ed elaborazione dati	2.000
Modalità di pagamento a disposizione degli utenti	3.000
Piano per il contenimento degli insoluti	3.000
Totale criterio: 12.000	
Totale criterio riparametrato: 12.000	
Potenziamento delle attrezzature	
Sostituzione e/o integrazione delle dotazioni di cucine e refettori	4.000
Efficienza energetica delle attrezzature fornite	3.000
Totale criterio: 7.000	
Totale criterio riparametrato: 7.570	
Progetto di comunicazione con gli utenti	
Modalità di comunicazione	3.000
Argomenti ambientali trattati	1.800
Totale criterio: 4.800	
PUNTEGGIO TOTALE: 69.570	

4) Offerta tecnica della ditta **ELIOR RISTORAZIONE SPA**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato(riparametrato)
Personale adibito al servizio	
Professionalità del Direttore del Servizio	1.000
Organigramma e funzionigramma del servizio	1.740
Congruietà dell'organico dedicato	4.810
Completezza piano di addestramento, formazione e aggiornamento	1.800
Totale criterio: 9.350	
Totale criterio riparametrato: 9.350	
Organizzazione del servizio	
Periodicità rifornimento derrate e modalità di stoccaggio	3.330
Modalità di preparazione dei pasti, descrizione dei flussi di lavoro	5.400
Piano dei trasporti pasti ai refettori	2.100
Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati	2.000
Totale criterio: 12.830	
Totale criterio riparametrato: 13.280	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici e da lotta integrata	4.000
Percentuale prodotti DOC e IGP	2.000
Percentuale carne DOC e IGP	2.000
Prodotti di origine piemontese	4.000
Piano di analisi degli alimenti	4.000
Procedure di gestione delle non conformità di prodotto e di processo	2.800
Totale criterio: 18.800	
Totale criterio riparametrato: 18.800	
Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti	
Modalità di prenotazione dei pasti e delle diete speciali	4.000
Sistema di gestione ed elaborazione dati	2.000
Modalità di pagamento a disposizione degli utenti	3.000
Piano per il contenimento degli insoluti	3.000
Totale criterio: 12.000	
Totale criterio riparametrato: 12.000	
Potenziamento delle attrezzature	
Sostituzione e/o integrazione delle dotazioni di cucine e refettori	4.000
Efficienza energetica delle attrezzature fornite	2.100
Totale criterio: 6.100	
Totale criterio riparametrato: 6.590	
Progetto di comunicazione con gli utenti	
Modalità di comunicazione	2.000
Argomenti ambientali trattati	1.400
Totale criterio: 3.400	
PUNTEGGIO TOTALE: 63.570	

5) Offerta tecnica della ditta **EURORISTORAZIONE SRL**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato(riparametrato)
Personale adibito al servizio	
Professionalità del Direttore del Servizio	1.000
Organigramma e funzionigramma del servizio	1.740
Congruità dell'organico dedicato	3.520
Completezza piano di addestramento, formazione e aggiornamento	1.730
Totale criterio: 7.990	
Totale criterio riparametrato: 7.990	
Organizzazione del servizio	
Periodicità rifornimento derrate e modalità di stoccaggio	3.600
Modalità di preparazione dei pasti, descrizione dei flussi di lavoro	4.200
Piano dei trasporti pasti ai refettori	2.700
Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati	2.000
Totale criterio: 12.500	
Totale criterio riparametrato: 12.930	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici e da lotta integrata	4.000
Percentuale prodotti DOC e IGP	0.500
Percentuale carne DOC e IGP	0.500
Prodotti di origine piemontese	3.200
Piano di analisi degli alimenti	3.600
Procedure di gestione delle non conformità di prodotto e di processo	3.200
Totale criterio: 15.000	
Totale criterio riparametrato: 15.000	
Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti	
Modalità di prenotazione dei pasti e delle diete speciali	4.000
Sistema di gestione ed elaborazione dati	2.000
Modalità di pagamento a disposizione degli utenti	3.000
Piano per il contenimento degli insoluti	3.000
Totale criterio: 12.000	
Totale criterio riparametrato: 12.000	
Potenziamento delle attrezzature	
Sostituzione e/o integrazione delle dotazioni di cucine e refettori	4.000
Efficienza energetica delle attrezzature fornite	2.100
Totale criterio: 6.100	
Totale criterio riparametrato: 6.590	
Progetto di comunicazione con gli utenti	
Modalità di comunicazione	2.400
Argomenti ambientali trattati	1.600
Totale criterio: 4.000	
PUNTEGGIO TOTALE: 58.680	

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

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato(riparametrato)
Personale adibito al servizio	
Professionalità del Direttore del Servizio	0.800
Organigramma e funzionigramma del servizio	1.740
Congruità dell'organico dedicato	3.150
Completezza piano di addestramento, formazione e aggiornamento	1.600
Totale criterio: 7.290	
Totale criterio riparametrato: 7.290	
Organizzazione del servizio	
Periodicità rifornimento derrate e modalità di stoccaggio	3.200
Modalità di preparazione dei pasti, descrizione dei flussi di lavoro	3.800
Piano dei trasporti pasti ai refettori	1.500
Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati	2.000
Totale criterio: 10.500	
Totale criterio riparametrato: 10.860	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici e da lotta integrata	4.000
Percentuale prodotti DOC e IGP	2.000
Percentuale carne DOC e IGP	0.000
Prodotti di origine piemontese	4.000
Piano di analisi degli alimenti	3.600
Procedure di gestione delle non conformità di prodotto e di processo	2.670
Totale criterio: 16.270	
Totale criterio riparametrato: 16.270	
Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti	
Modalità di prenotazione dei pasti e delle diete speciali	4.000
Sistema di gestione ed elaborazione dati	2.000
Modalità di pagamento a disposizione degli utenti	3.000
Piano per il contenimento degli insoluti	3.000
Totale criterio: 12.000	
Totale criterio riparametrato: 12.000	
Potenziamento delle attrezzature	
Sostituzione e/o integrazione delle dotazioni di cucine e refettori	4.500
Efficienza energetica delle attrezzature fornite	2.100
Totale criterio: 6.600	
Totale criterio riparametrato: 7.140	
Progetto di comunicazione con gli utenti	
Modalità di comunicazione	2.500
Argomenti ambientali trattati	2.000
Totale criterio: 4.500	
PUNTEGGIO TOTALE: 58.240	

7) Offerta tecnica della ditta **CIR food s.c.**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato(riparametrato)
Personale adibito al servizio	
Professionalità del Direttore del Servizio	0.700
Organigramma e funzionigramma del servizio	1.740
Congruietà dell'organico dedicato	3.150
Completezza piano di addestramento, formazione e aggiornamento	1.800
Totale criterio: 7.390	
Totale criterio riparametrato: 7.390	
Organizzazione del servizio	
Periodicità rifornimento derrate e modalità di stoccaggio	3.600
Modalità di preparazione dei pasti, descrizione dei flussi di lavoro	4.800
Piano dei trasporti pasti ai refettori	2.400
Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati	2.000
Totale criterio: 12.800	
Totale criterio riparametrato: 13.240	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici e da lotta integrata	4.000
Percentuale prodotti DOC e IGP	0.500
Percentuale carne DOC e IGP	1.500
Prodotti di origine piemontese	3.000
Piano di analisi degli alimenti	3.600
Procedure di gestione delle non conformità di prodotto e di processo	3.200
Totale criterio: 15.800	
Totale criterio riparametrato: 15.800	
Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti	
Modalità di prenotazione dei pasti e delle diete speciali	4.000
Sistema di gestione ed elaborazione dati	2.000
Modalità di pagamento a disposizione degli utenti	3.000
Piano per il contenimento degli insoluti	3.000
Totale criterio: 12.000	
Totale criterio riparametrato: 12.000	
Potenziamento delle attrezzature	
Sostituzione e/o integrazione delle dotazioni di cucine e refettori	4.000
Efficienza energetica delle attrezzature fornite	2.100
Totale criterio: 6.100	
Totale criterio riparametrato: 6.590	
Progetto di comunicazione con gli utenti	
Modalità di comunicazione	2.200
Argomenti ambientali trattati	1.400
Totale criterio: 3.600	
PUNTEGGIO TOTALE: 58.770	

8) Offerta tecnica della ditta **VIVENDA SPA**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato(riparametrato)
Personale adibito al servizio	
Professionalità del Direttore del Servizio	1.000
Organigramma e funzionigramma del servizio	2.000
Congruità dell'organico dedicato	4.440
Completezza piano di addestramento, formazione e aggiornamento	1.800
Totale criterio: 9.240	
Totale criterio riparametrato: 9.240	
Organizzazione del servizio	
Periodicità rifornimento derrate e modalità di stoccaggio	3.330
Modalità di preparazione dei pasti, descrizione dei flussi di lavoro	5.400
Piano dei trasporti pasti ai refettori	2.700
Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati	2.000
Totale criterio: 13.430	
Totale criterio riparametrato: 13.900	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici e da lotta integrata	4.000
Percentuale prodotti DOC e IGP	2.000
Percentuale carne DOC e IGP	2.000
Prodotti di origine piemontese	4.000
Piano di analisi degli alimenti	3.600
Procedure di gestione delle non conformità di prodotto e di processo	2.800
Totale criterio: 18.400	
Totale criterio riparametrato: 18.400	
Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti	
Modalità di prenotazione dei pasti e delle diete speciali	4.000
Sistema di gestione ed elaborazione dati	2.000
Modalità di pagamento a disposizione degli utenti	3.000
Piano per il contenimento degli insoluti	3.000
Totale criterio: 12.000	
Totale criterio riparametrato: 12.000	
Potenziamento delle attrezzature	
Sostituzione e/o integrazione delle dotazioni di cucine e refettori	5.000
Efficienza energetica delle attrezzature fornite	2.100
Totale criterio: 7.100	
Totale criterio riparametrato: 7.680	
Progetto di comunicazione con gli utenti	
Modalità di comunicazione	2.000
Argomenti ambientali trattati	1.400
Totale criterio: 3.400	
PUNTEGGIO TOTALE: 64.760	

9) Offerta tecnica della ditta **Markas srl**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato(riparametrato)
Personale adibito al servizio	
Professionalità del Direttore del Servizio	0.900
Organigramma e funzionigramma del servizio	1.740
Congruità dell'organico dedicato	3.520
Completezza piano di addestramento, formazione e aggiornamento	1.600
Totale criterio: 7.760	
Totale criterio riparametrato: 7.760	
Organizzazione del servizio	
Periodicità rifornito derrate e modalità di stoccaggio	3.470
Modalità di preparazione dei pasti, descrizione dei flussi di lavoro	4.000
Piano dei trasporti pasti ai refettori	2.700
Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati	2.000
Totale criterio: 12.170	
Totale criterio riparametrato: 12.590	
Qualità degli alimenti	
Percentuale prodotti biologici e da lotta integrata	4.000
Percentuale prodotti DOC e IGP	2.000
Percentuale carne DOC e IGP	2.000
Prodotti di origine piemontese	4.000
Piano di analisi degli alimenti	3.600
Procedure di gestione delle non conformità di prodotto e di processo	2.670
Totale criterio: 18.270	
Totale criterio riparametrato: 18.270	
Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti	
Modalità di prenotazione dei pasti e delle diete speciali	4.000
Sistema di gestione ed elaborazione dati	2.000
Modalità di pagamento a disposizione degli utenti	3.000
Piano per il contenimento degli insoluti	3.000
Totale criterio: 12.000	
Totale criterio riparametrato: 12.000	
Potenziamento delle attrezzature	
Sostituzione e/o integrazione delle dotazioni di cucine e refettori	5.000
Efficienza energetica delle attrezzature fornite	2.400
Totale criterio: 7.400	
Totale criterio riparametrato: 8.000	
Progetto di comunicazione con gli utenti	
Modalità di comunicazione	2.400
Argomenti ambientali trattati	1.730
Totale criterio: 4.130	
PUNTEGGIO TOTALE: 62.920	

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 17.15 del giorno 24 maggio 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 15.50

IL PRESIDENTE DELLA GARA
TEZZON VENERINA

I COMMISSARI

2) Commissario: MAZZARINO INGRID

3) Commissario: BOSSA MATTEO

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
(Laura Principe)



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

VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA
gara Servizio Ristorazione Scolastica
CIG 7389099D61

ESAME DELLE OFFERTE ECONOMICHE

SEDUTA del 24/05/2018

Oggi, giorno 24 maggio 2018 alle ore: 17.15 in Strambino (TO), presso la Centrale Unica di Committenza, prosegue la valutazione delle offerte pervenute per la gara del servizio di Ristorazione Scolastica - CIG 7389099D61

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

- 1) Presidente: TEZZON VENERINA
- 2) Commissario: MAZZARINO INGRID
- 3) Commissario: BOSSA MATTEO

Funge da Segretario il RUP, Laura Principe

La seduta è pubblica, e risultano presenti:

- Cavallo Mauro in rappresentanza della ditta Markas
- Colasante Fabio in rappresentanza della ditta Elios
- Tortorici Vincenzo in rappresentanza della ditta Sodexo

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

Alle ore 17.20 si procede allo sblocco delle buste contenenti l'offerta economica.

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

Alle ore 17.30 hanno inizio le operazioni di valutazione delle offerte economiche.

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

- 1) Offerta economica della ditta **CAMST COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO TURISMO SOCIETA COOPERATIVA A RESPONSABILITA LIMITATA** Prezzo unitario offerto € 4,32 - Importo complessivo stimato €**1.607.040,00** - Percentuale di ribasso: **-2.2624%**
- 2) Offerta economica della ditta **CIR food s.c.** Prezzo unitario offerto € 4,41 - Importo complessivo offerta: €**1.640.520,00** - Percentuale di ribasso: **-0.2262%**
- 3) Offerta economica della ditta **Markas srl** Prezzo unitario offerto €4,28 - Importo complessivo offerta: €**1.592.160,00** - Percentuale di ribasso: **-3.1674%**
- 4) Offerta economica della ditta **SODEXO ITALIA S.P.A.** Prezzo unitario offerto €4,38 - Importo complessivo offerta: €**1.629.360,00** - Percentuale di ribasso: **-0.9050%**
- 5) Offerta economica della ditta **VIVENDA SPA** Prezzo unitario offerto € 4,33 - Importo complessivo offerta: €**1.610.760,00** - Percentuale di ribasso: **-2.0362%**
- 6) Offerta economica della ditta **EURORISTORAZIONE SRL** Prezzo unitario offerto € 4,40 - Importo complessivo offerta: €**1.636.800,00** - Percentuale di ribasso: **-0.4525%**
- 7) Offerta economica della ditta **DUSSMANN SERVICE S.r.l.** Prezzo unitario offerto €4,41 - Importo complessivo offerta: €**1.640.520,00** - Percentuale di ribasso: **-0.2262%**
- 8) Offerta economica della ditta **ELIOR RISTORAZIONE SPA** Prezzo unitario offerto € 3,92 - Importo complessivo offerta €**1.458.240,00** - Percentuale di ribasso: **-11.3122%**
- 9) Offerta economica della ditta **G.M.I. SERVIZI SRL** Prezzo unitario offerto €3,97 - Importo complessivo offerta: €**1.476.840,00** - Percentuale di ribasso: **-10.1810%**

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:

$$P_i = 30 * (O_{min}/O_i)$$

dove:

P_i = punteggio del singolo partecipante;

O_{min} = offerta migliore

O_i = 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.	67.333(69.5675675676 676 riparametrizzato)	26.85	96.42	€ 1.629.360,00	0.9050%
ELIOR RISTORAZIONE SPA	61.599(63.5652966588 588 riparametrizzato)	30	93.57	€ 1.458.240,00	11.3122%
VIVENDA SPA	62.666(64.7579936833 833 riparametrizzato)	27.16	91.92	€ 1.610.760,00	2.0362%
Markas srl	60.967(62.9167226580 580 riparametrizzato)	27.48	90.39	€ 1.592.160,00	3.1674%
G.M.I. SERVIZI SRL	56.433(58.2385555901 901 riparametrizzato)	29.62	87.86	€ 1.476.840,00	10.1810%
DUSSMANN SERVICE S.r.l.	57.25(59.1312601050 50 riparametrizzato)	26.67	85.8	€ 1.640.520,00	0.2262%
CIR food s.c.	56.966(58.7728253944 944 riparametrizzato)	26.67	85.44	€ 1.640.520,00	0.2262%
EURORISTORAZIONE SRL	56.833(58.6832583446 446 riparametrizzato)	26.73	85.41	€ 1.636.800,00	0.4525%
CAMST COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO TURISMO SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA	54.5(56.4775424390 0 riparametrizzato)	27.22	83.7	€ 1.607.040,00	2.2624%

* valori arrotondati alla seconda cifra decimale.

Alle ore 18.30 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 96,42 e ha presentato un'offerta economica di €4,38 a pasto oltre ad oneri di sicurezza pari a €0,01 per un totale di €4.39 oltre IVA.

Preso atto delle offerte pervenute e dei punteggi assegnati, il Presidente rileva che la prima classificata Sodexo Italia spa e tutte le successive ditte concorrenti fino all'ottava classificata 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
TEZZON VENERINA

I COMMISSARI

- 2) Commissario: MAZZARINO INGRID
- 3) Commissario: BOSSA MATTEO

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
(Laura Principe)