

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
Moncalieri – La Loggia – Trofarello**



Servizio Appalti Comune di Moncalieri

**ENTE APPALTANTE
COMUNE DI MONCALIERI**

OGGETTO: GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2019-20, 2020-21 E 2021-22 IN 2 LOTTI – LOTTO A CIG 79629290E4 – LOTTO B CIG 7963008215

**VERBALE nr. 3 DI GARA TELEMATICA
TRAMITE PORTALE "APPALTI & CONTRATTI E-PROCUREMENT"
nr. G00014**

FASE TECNICA (SEDUTA RISERVATA)

L'anno duemiladiciannove, il giorno 12 del mese di settembre alle ore 12.05 in Moncalieri presso una sala del Comune di Moncalieri, si è riunita in seduta riservata la **Commissione Giudicatrice** (di cui all'art. 4, comma 2, del disciplinare per il funzionamento della CUC, approvato con determinazione dirigenziale n. 994 dell'8/5/2018), nominata con determinazione dirigenziale n. 1832 del 28.08.2019 così composta:

- Dott.ssa Elena UGHETTO – Dirigente del Settore Servizi di comunità e promozione della città – in qualità di Presidente;
- Dott.ssa Laura VERCESI – Referente Amministrativo del Settore Servizi di comunità e promozione della città – in qualità di componente;
- Dott.ssa Clelia LOMBARDI – Referente Area Sicurezza Alimentare presso il Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino – in qualità di componente;
- Dott.ssa Daniela IANNETTA – Referente Amministrativo del Servizio Appalti – in qualità di Segretario verbalizzante;

Alla seduta non assiste pubblico essendo riservata.

Il Presidente della Commissione giudicatrice, rammenta il sistema e le modalità che sovrintendono alla valutazione delle offerte pervenute: l'appalto è **aggiudicato** in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice Appalti.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30

Ciascun concorrente può presentare offerta per entrambi i Lotti, ma è previsto che ogni Lotto abbia un aggiudicatario diverso.

Nel caso in cui un concorrente risulti primo in graduatoria in entrambi i Lotti, potrà aggiudicarsene soltanto uno. A tal fine, l'apertura delle offerte e l'ordine di aggiudicazione avverrà a partire dal Lotto 1 e a seguire al Lotto 2. Formatasi la graduatoria per ciascun Lotto, qualora un concorrente risultasse aggiudicatario di ambedue i Lotti, ferma restando per il concorrente medesimo l'aggiudicazione del primo Lotto secondo l'ordine di cui sopra, quello successivo sarà aggiudicato con scorrimento della graduatoria. Comunque, per ciascun Lotto, nel caso di presentazione di una sola offerta si aggiudicherà l'appalto all'unico offerente, se in possesso dei requisiti previsti per l'ammissione dell'offerta. **Si precisa che in nessun caso i due Lotti possono essere affidati anche a imprese che utilizzino lo stesso centro di cottura; in quest'ultima ipotesi, ferma restando l'aggiudicazione del Lotto 1, l'aggiudicazione del Lotto 2, avverrà con scorrimento della relativa graduatoria.**

- CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

La valutazione dell'ipotesi progettuale (**70 PUNTI**) verrà effettuata sulla base dei criteri specificati nel dettaglio nell'allegata scheda di valutazione dell'offerta tecnica redatta dal Rup, dott.ssa Elena Ughetto.

La **formula** che la Commissione di gara adotterà per l'assegnazione dei punteggi sarà la seguente:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero uno;

Σ_n = sommatoria.

ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO

Elemento tecnico – MAX punti 70 – verrà calcolato attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari considerando che il coefficiente è pari a zero in corrispondenza della prestazione minima possibile, mentre il coefficiente è pari a uno in corrispondenza della prestazione massima possibile.

Gli operatori che non riporteranno nell'offerta tecnica una **valutazione almeno pari a 42/70 punti** non saranno ammessi alla successiva fase di apertura dell'offerta economica

Non è prevista la riparametrazione del punteggio-tecnico complessivo.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

La determinazione del coefficiente relativo all'offerta economica (PUNTI 30) avverrà mediante l'applicazione della seguente formula:

$$PE = PE \max \times \frac{P \min}{P}$$

P

Dove:

PE = punteggio da attribuire all'offerta economica

PE max = massimo punteggio attribuibile

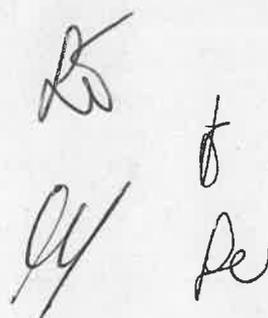
P min = prezzo più basso fra quelli offerti in gara, inteso come valore unitario a pasto

P = prezzo offerto dal concorrente, inteso come valore unitario a pasto

Tutti i coefficienti così ottenuti e i conseguenti punteggi verranno presi in considerazione fino alla terza cifra decimale, arrotondando questa all'unità superiore qualora la quarta cifra decimale sia maggiore o uguale a cinque.

Il Presidente dichiara aperta la seduta, dopo aver rammentato che in data 28.08.2019, come da verbale n. 1 redatto in pari data e come da verbale n. 2, redatto in data odierna, tutti gli operatori economici partecipanti alla presente gara, sono stati ammessi al prosieguo della gara nei termini seguenti:

Busta nr	Num.Prot.	Data Prot.	OPERATORE ECONOMICO	LOTTO
1	47057	14/08/2019	EUTOURIST NEW SRL	A e B
2	47624	21/08/2019	SODEXO ITALIA SPA	B

Handwritten signatures and initials in black ink, including a large signature at the top, a signature below it, and several initials to the right.

			CAMST cooperativa albergo mensa spettacolo turismo soc.coop.	A e B
3	48105	23/08/2019		
4	48459	27/08/2019	LADISA SRL	A e B

La Commissione Giudicatrice procede, pertanto, all'esame delle offerte tecniche, nel rispetto del numero progressivo attribuito alle offerte digitali pervenute, a partire dal Lotto A, per poi proseguire con il Lotto B; la valutazione inizia a partire dalla prima offerta tecnica presentata da parte dell'operatore economico EUTOURIST.

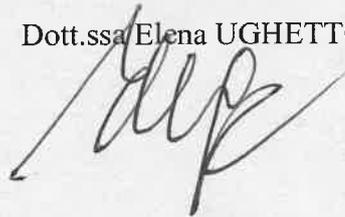
Il Presidente sospende la seduta riservata alle h. 13.45 e aggiorna i lavori della Commissione Giudicatrice stessa alle h. 14.45.

Alle h. 15 il Presidente riprende la seduta proseguendo con la valutazione, relativamente al Lotto A, dell'offerta tecnica digitale dell'operatore economico EUTOURIST.

Il Presidente chiude la seduta alle ore h. 17, avendo terminato la valutazione dell'operatore economico EUTOURIST i cui punteggi sono riportati nella scheda allegata al presente verbale, per farne parte integrale e sostanziale ed aggiorna i lavori della Commissione Giudicatrice alle 9.30 del giorno 13 settembre per proseguire la valutazione delle offerte tecniche in seduta riservata.

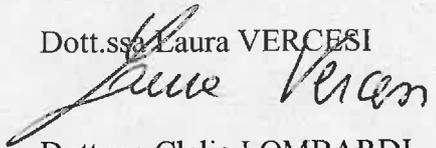
IL PRESIDENTE

Dott.ssa Elena UGHETTO



I COMPONENTI

Dott.ssa Laura VERCESI

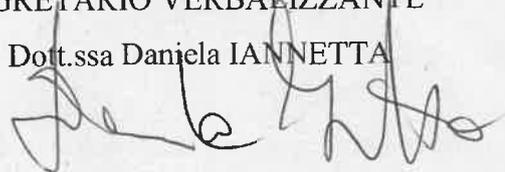


Dott.ssa Clelia LOMBARDI



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

Dott.ssa Daniela IANNETTA



EUTOURIST - LOTTO A

1. TIPOLOGIA STABILIMENTO		PUNTEGGIO Max	Dot.ass Ughetto	Dot.ass Vercesi	Dot.ass Lombardi	Media	Punteggio Totale	Commento	
N. pasti/giorno preparati ultimo triennio		6	0,920	0,920	0,920	0,920	5,520	Molto buoni la situazione, tenuto conto della percentuale di ristorazione scolastica dichiarata.	
N. pasti ristorazione scolastica preparati ultimo triennio									
2. CONDIZIONI DELLA STRUTTURA		PUNTEGGIO Max	Dot.ass Ughetto	Dot.ass Vercesi	Dot.ass Lombardi	Media	Punteggio Totale	Commento	
Proprietà o affitto		3	0,700	0,700	0,700	0,700	2,100	Discrete nel complesso le condizioni dichiarate sia per la struttura che per la distanza	
Anno costruzione									
Anno ultima ristrutturazione									
Distanza centro di cultura									
3. AMBIENTI DI LAVORO E LAV OUT (IN BASE ALLA PLANIMETRIA DELLO STABILIMENTO)		PUNTEGGIO Max	Dot.ass Ughetto	Dot.ass Vercesi	Dot.ass Lombardi	Media	Punteggio Totale	Commento	
Sulterficie intero stabilimento		9	0,900	0,900	0,800	0,867	7,803	piu che buona la situazione del layout e degli ambienti di lavoro	
Descrizione singole aree									
Sistema di controllo automatico T° celle		6	1,000	1,000	1,000	1,000	6,000	Pienamente aderente a quanto richiesto	
							13,803		
4. ATTREZZATURE		PUNTEGGIO Max	Dot.ass Ughetto	Dot.ass Vercesi	Dot.ass Lombardi	Media	Totale	Commento	
attrezzature		6	0,800	0,800	0,800	0,800	4,800	Buona la situazione dichiarata relativamente alle attrezzature	
5. SPECIFICHE TECNICHE PREVISTE DAL CAM PER CUI E' OBBLIGATORIA DICHIARAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE		PUNTEGGIO Max	Dot.ass Ughetto	Dot.ass Vercesi	Dot.ass Lombardi	Media	Punteggio Totale	Commento	
Smaltimento rifiuti		1,5	0,980	0,980	0,980	0,980	1,470	Molto buona la proposta	
Mezzi di trasporto		4,5	0,950	0,950	0,900	0,933	4,199	Piu che soddisfacente la proposta	
							5,669		
6. PERSONALE		PUNTEGGIO Max	Dot.ass Ughetto	Dot.ass Vercesi	Dot.ass Lombardi	Media	Punteggio Totale	Commento	
Personale (figure, titoli professionali, numero operatori, ecc.)		6	0,900	0,900	0,900	0,900	5,400	Molto buono quanto dichiarato relativamente al personale e relative qualifiche	
Formazione		4	1,000	1,000	1,000	1,000	4,000	La formazione proposta è pienamente aderente a quanto richiesto.	
							9,400		
7. AUTOCONTROLLO		PUNTEGGIO Max	Dot.ass Ughetto	Dot.ass Vercesi	Dot.ass Lombardi	Media	Punteggio Totale	Commento	
Ritracciabilità		4	0,900	0,900	0,900	0,900	3,600	Molto buona la proposta	
Monitoraggio instantanti		2	0,950	0,950	0,950	0,950	1,900	Il monitoraggio instantanti proposto è ampiamente soddisfacente	
Analisi		4	0,950	0,950	0,950	0,950	3,800	Piu che soddisfacente la proposta	
Programma d'emergenza		2	0,800	0,800	0,800	0,800	1,600	Buona la proposta formulata, relativamente al programma d'emergenza	
							10,900		
8. MIGLIEUOE		PUNTEGGIO Max	Dot.ass Ughetto	Dot.ass Vercesi	Dot.ass Lombardi	Media	Punteggio Totale	Commento	
Destinazione cibo non somministrato		6	0,850	0,850	0,850	0,850	5,100	La proposta formulata, in termini di destinazione del cibo non somministrato, appare buona	
Specifica tecnica premiante - Requisito CAM 5.4.3									
Migliore attrezzature relettori		6	1,000	1,000	1,000	1,000	6,000	Pienamente aderente al requisito	
							11,100		
9. SPECIFICHE TECNICHE PREVISTE DAL CAM PER CUI E' OBBLIGATORIA DICHIARAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE E PER CUI NON E' PREVISTA UNA VALUTAZIONE								Punteggio Totale	Commento
Pulizie dei locali									Documentazione presentata
Prodotti in carta tessuto									Documentazione presentata
Imballaggi									Documentazione presentata
							TOTALE 63,292		

