

VERBALE DI GARA

VERBALE N. 3

AFFIDAMENTO DIRETTO EX ART. 36 COMMA 2 LETT. B) DEL D. LGS. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA PER IL PERIODO GENNAIO/GIUGNO 2020 E PER GLI ANNI SCOLASTICI 2020/2021 E 2021/2022 A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE – D.M. 25/07/2011 -

CIG: 8028753093

**Importo complessivo presunto dell'appalto € 95.336,00 IVA esclusa, comprensivo di € 296,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.
Importo unitario a base d'asta € 4,95 IVA esclusa, per ogni singolo pasto.**

Criterio di aggiudicazione – Offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 95 comma 3 del D. Lgs. 50/2016

L'anno **DUEMILADICIANNOVE**, il giorno **29** del mese di **NOVEMBRE** alle ore 10,00 nella sede Comunale sita in Cavaglia Via Mainelli n. 8, in seduta pubblica, si è costituita la Commissione di gara, nominata con determinazione CEV n. 177/2019 del 26/11/2019, ai fini della valutazione delle offerte tecniche ed economiche per l'affidamento del servizio in oggetto.

La commissione risulta così composta:


Nominativo	Ruolo
SIGNAROLI MARIATERESA	Presidente
BOTTO ALESSANDRA	componente
VARALDA ANTONELLA	componente

Partecipa in qualità di RUP CEV, per la parte di competenza del Responsabile Unico del Procedimento, la dipendente del Comune di Cavaglia: Laura Cignetti, e anche in qualità di segretario verbalizzante.

DATO ATTO che i componenti della commissione hanno dichiarato, per lo svolgimento della funzione di componenti di seggio nella presente procedura, l'insussistenza di cause di incompatibilità e cause di astensione ai sensi della vigente normativa.

SIDA' ATTO CHE è presente il sig. Fabio Colasante delegato della Ditta Elior Ristorazione spa;

PREMESSO CHE



- con Determina del Comune di Cavaglià n. 96 del 12/09/2019 e Determina CEV n. 135/2019 del 20/09/2019, che opera in qualità di Centrale di Committenza, è stata indetta indagine di mercato per l'individuazione degli operatori economici da invitare alla successiva procedura negoziata ex art. 63 ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett.b del D. Lgs. 50/2016, effettuata tramite il sistema telematico <https://eprocurement.consorziocev.it>, con scadenza 09/10/2019 ore 17.00;

- a seguito dell'analisi delle manifestazioni di interesse pervenute e del possesso dei requisiti ivi dichiarati, si è proceduto all'ammissione di tutti gli operatori economici, alla successiva fase di gara, come da verbale del 10/10/2019;

- con Determina del Comune di Cavaglià n.111 del 29/10/2019 e Determina CEV n. 166/2019 del 31/10/2019, è stata indetta la procedura negoziata ex art. 63 ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett.B) del Codice avente ad oggetto " Servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola primaria per il periodo gennaio/giugno 2020 e gli anni scolastici 2020/2021 e 2021/2022 a ridotto impatto ambientale – D.M 25/07/2011", invitando i seguenti operatori economici:

Elior Ristorazione spa con sede legale in Via Venezia Giulia 5/A – Milano

Full Residence srl con sede legale in Via Carlo Viola n. 71/D – Pont St Martin

G.M.I. Servizi srl con sede legale in Via Roma 305 - Torino

- in data 04/11/2019 è stata pubblicata la suddetta procedura negoziata sul sistema telematico CEV <https://eprocurement.consorziocev.it> e che tutta la documentazione di gara è stata pubblicata all'albo pretorio on line del Comune di Cavaglià, sul sito del Comune di Cavaglià – Amministrazione trasparente/Bandi di gara e contratti e sul sito del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti;

- in data 21/11/2019 ore 10:00 è scaduto il termine per la presentazione delle offerte.

- che entro il termine stabilito sono pervenute le offerte dei seguenti operatori economici:

Elior Ristorazione spa con sede in Milano Via Venezia Giulia n. 5/A;

G.M.I. Servizi srl con sede in Torino Via Roma n. 305;

- in data 21/11/2019 alle ore 11:26 in seduta pubblica, come indicato nel disciplinare di gara, il RUP ha proceduto alla verifica della documentazione amministrativa, attivando il soccorso istruttorio nei confronti della Ditta G.M.I. Servizi srl, come da verbale n. 1 del 21/11/2019;

- in data 27/11/2019 alle ore 10,40 in seduta pubblica, il RUP ha provveduto all'esame della documentazione integrativa richiesta a seguito di soccorso istruttorio, presentata dalla Ditta G.M.I. Servizi srl, come da verbale n. 2 del 27/11/2019;

- che tutti gli operatori partecipanti sopraindicati sono stati ammessi al proseguo della gara, come da verbale n. 2 del 27/11/2019;

- che in data 27/11/2019 si è proceduto tramite la piattaforma telematica all'invio ai concorrenti partecipanti del provvedimento di ammissione/esclusione;

- in data 26 novembre 2019, tramite PEC inviata dalla piattaforma telematica è stata comunicata ai concorrenti la data di svolgimento della seduta odierna relativa all'esame delle offerte tecniche ed economiche.

TUTTO CIO' PREMESSO

IL PRESIDENTE

DICHIARA aperta la seduta pubblica.

- Si procede alle ore 10,14, attraverso la piattaforma CEV, all'apertura delle offerte tecniche al fine del solo controllo formale della documentazione;
- La COMMISSIONE attribuisce ad ognuna un numero progressivo come segue:

1) Elior Ristorazione spa

2) G.M.I. Servizi srl

- prende atto, come indicato al paragrafo 12. OFFERTA TECNICA del disciplinare di gara che:

Il progetto tecnico di cui alla lettera a) deve essere articolato in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata (che non saranno presi in considerazione). La relazione deve avere un indice analitico, ogni pagina deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva. Al fine di consentire all'organo tecnico competente della valutazione l'esame comparativo delle offerte, si raccomanda di seguire, nella redazione degli elaborati tecnici, i titoli e relative successioni sopra descritti e di non superare le 10 facciate (cinque fogli fronte retro, arial 10, interlinea singola, spaziatura carattere normale).

- procede pertanto alla verifica formale dei documenti costituenti l'offerta tecnica, riscontrandone la loro regolarità;

LA COMMISSIONE a seguito della verifica formale chiude la seduta pubblica e dispone l'immediata prosecuzione delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche in seduta riservata.

PREMESSO CHE:

i criteri di aggiudicazione sono stati esplicitati nel disciplinare di gara e nel capitolato d'appalto che precisavano che l'appalto in questione verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 3 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:
offerta tecnica: **max 70 punti**

offerta economica: **max 30 punti**

TOTALE 100

sulla base dei criteri di valutazione e dei metodi di calcolo indicati all'art. 15 del disciplinare:

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la dicitura "Criteri D/T/Q", con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice; con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica; con la lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto e/o sulla base della presenza o assenza di una data qualità ed entità della presenza.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

N	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX
1	PERSONALE IMPIEGATO	9	1.1 Personale impiegato nella preparazione dei pasti: -esperienza nella ristorazione collettiva e/o scolastica superiore a 10 anni punti 5 - esperienza nella ristorazione collettiva e/o scolastica da 6 a 10 anni punti 3 -esperienza nella ristorazione collettiva e/o scolastica da 3 a 5 anni punti 1		5

	<p>1.2</p> <p>Corsi ed iniziative di riqualificazione ed aggiornamento professionale, svolti dalla Ditta nell'ultimo triennio a favore dei propri addetti che svolgono attività di ristorazione scolastica (<u>ulteriori rispetto a quanto previsto dalle condizioni di esecuzione dei CAM relativamente alla formazione del personale</u>):</p> <ul style="list-style-type: none"> - fino a tre iniziative punti 2 - oltre tre iniziative punti 4 	4		
<p>2</p> <p>SISTEMA ORGANIZZATI VO DEL SERVIZIO</p>	<p>2.1</p> <p>Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione delle derrate, anche con riferimento alla scelta dei fornitori e possesso di specifiche certificazioni (ad esempio certificazione ISO 22000:2005 "sistemi di gestione per la sicurezza alimentare; certificazione ISO 22.005:2008 "rintracciabilità nelle filiere agroalimentari")</p>	6	6	




3	ALIMENTI	12	<p>3.1</p> <p>Alimenti a filiera corta e km. 0; Numero prodotti, tipologia, ricorrenza nel menù, frequenza offerta. Saranno attribuiti 0,5 punti per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti.</p>		4
3.2		4	<p>Prodotti Biologici; (Devono intendersi esclusi frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva in quanto oggetto di criterio premiante come indicato al criterio 5.1). Saranno attribuiti 0,5 punti per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti.</p>		

					4
4	PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE	4	4.1	Gestione di imprevisti ed emergenze relative al servizio	4
			5.1	Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva provenienti da produzione biologica (criterio <u>premiante CAM, art. 5.4.1 DM 25/07/2011</u>) Espresso in percentuale di peso	15
			3.3	Prodotti DOP e IGP (Devono intendersi esclusi frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva in quanto oggetto di criterio premiante come indicato al criterio 5.2). Saranno attribuiti 0,5 punti per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti.	

5	PREMIANTI CAM	29	5.2	<p>sul totale sulla base di autocertificazione da parte del legale rappresentante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uguale al 40%: Punti 0 - Dal 41% al 50%: Punti 5 - Dal 51% al 60%: Punti 10 - Superiore al 60%: Punti 15 <p>Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva provenienti da sistemi di produzione integrata, da prodotti DOP/IGP/STG, da prodotti tipici e tradizionali (criterio premiante CAM, art. 5.4.1 DM 25/07/2011)</p> <p>Espresso in percentuale di peso sul totale sulla base di autocertificazione da parte del legale rappresentante</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uguale al 20%: Punti 0 - Dal 21% al 30%: Punti 2,5 	8	
---	------------------	----	-----	---	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - Dal 31% al 40%: Punti 5 - Superiore al 40%: Punti 8 		
	5.3	<p>Utilizzo dei prodotti del mercato equo e solidale (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero e caffè).</p> <p>Sarà attribuito 1 punto per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti (<u>critério premiante CAM, art. 5.4.4 DM 25/07/2011</u>)</p>	4	
	5.4	<p>Gestione delle eccedenze e recupero pasti come previsto dall'art. 24 del capitolato speciale d'appalto (<u>critério premiante CAM, art. 5.4.3 DM 25/07/2011</u>)</p>	2	
	6.1	<p>Giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, ecc nelle giornate di lunedì e mercoledì</p>	2	
6	ATTIVITA' DI EDUCAZIONE ALIMENTARE ED AMBIENTALE	4		

Re

A

S

M

		6.2	Incontri annuali sul tema dell'educazione alimentare e sul comportamento a tavola degli alunni con presenza di un dietologo/nutrizionista indicando i numeri di incontri e le modalità organizzative (ulteriori rispetto a quanto previsto dalle specifiche tecniche di base dei CAM di cui all'art. 5.3.8 DM 25/07/2011)	2
		7.1	Fornitura dei cestini gita per n. 10 classi in occasione delle uscite didattiche: - 1 fornitura punti 1 - 2 forniture punti 2	2
		7.2	Offerta di servizi aggiuntivi a favore dell'utenza e della collettività senza oneri a carico dell'Amministrazione Comunale (ad esempio organizzazione festa di fine anno)	4
7	PROPOSTE INNOVATIVE E MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO			6
	TOTALE			70
				20
				50

Ai sensi dell' art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 40 punti su 70. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE E DI CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base del seguente metodo: a ciascun singolo sub elemento qualitativo che compone l'elemento di valutazione è attribuito un coefficiente da ciascun Commissario, con il metodo aggregativo-compensatore, compreso tra 0 (zero) ad 1 (uno), secondo la seguente scala di valori:

Coefficiente	Giudizio della Commissione
1	Ottimo
0,8	Buono
0,6	Sufficiente
0,4	Insufficiente
0,2	Negativo
0	Molto negativo

La commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo.

Per l'assegnazione dei punteggi dell'offerta tecnica, la Commissione procederà alla c.d. "riparametrizzazione", con la modalità di seguito riportata, da applicarsi per ciascun sub-criterio.

Nel dettaglio, le operazioni da eseguirsi per ciascuno sub-criterio sono le seguenti:

- ciascun Commissario attribuisce il coefficiente a ciascun concorrente, assegnando motivatamente uno dei valori della tabella sopra riportata;
- successivamente, si calcola la media dei coefficienti attribuiti dai singoli Commissari;
- al coefficiente più elevato ($C_{i,max}$) ottenuto dalla media di cui al punto precedente, viene attribuito il valore 1 (uno), $V(k)_{i,max} = 1$;
- gli altri coefficienti C_i vengono riparametrati, con la formula $V(k)_i = C_i / C_{i,max}$, ottenendo quindi i valori $V(k)_i$.

I coefficienti riparametrati vengono quindi moltiplicati per il punteggio massimo attribuibile in relazione al sub-elemento.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato con la lettera "T" nella tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto e/o sulla base della presenza o assenza di una data qualità ed entità della presenza: verrà attribuito il punteggio 0 al concorrente che non presenta il requisito richiesto e un punteggio crescente predeterminato in base a quanto indicato nella tabella suindicata.

METODO DI CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Per la valutazione dell'offerta economica si procederà secondo il seguente criterio:

$$PA = pb \times 30 / po$$

Dove s'intende:

PA = punteggio assegnato

pb = prezzo più basso

30 = punti massimi assegnabili relativi all'offerta economica

po = prezzo offerto dell'offerta in valutazione

METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

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 tabellari, già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

L'offerta tecnica non deve contenere, a pena di esclusione, alcun riferimento economico.

Qualora la valutazione tecnica non totalizzi almeno 40 punti sui max 70 previsti la stessa sarà ritenuta insufficiente e, pertanto, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

TUTTO CIO' PREMESSO

prima di procedere alla valutazione dell'offerta tecnica, la Commissione ritiene che per quanto riguarda l'attribuzione dei punteggi, in particolare in riferimento ai criteri di valutazione "ALIMENTI", verrà effettuata tenuto conto che l'utenza di riferimento è rappresentata dalla popolazione scolastica della scuola primaria, cui la normativa, le Linee Guida Regionali e quindi il SIAN riservano particolari attenzioni e rigore nella predisposizione dei menu'.

LA COMMISSIONE pertanto procede alla valutazione delle offerte tecniche seguendo i criteri di valutazione suindicati, precisando che prenderà in considerazione le prime 3 cifre dopo la virgola con arrotondamento alla seconda cifra per eccesso o difetto.

1) Elior Ristorazione spa

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX	MEMBRO SIGNAROLI	MEMBRO BOTTO	MEMBRO VARALDA	TOTALE	MEDIA COEFFICIENTI
PERSONALE IMPIEGATO	9	1.1 Personale impiegato nella preparazione dei pasti: -esperienza nella ristorazione collettiva e/o scolastica superiore a 10 anni punti 5 - esperienza nella ristorazione collettiva e/o scolastica da 6 a 10 anni punti 3 -esperienza nella ristorazione collettiva e/o scolastica da 3 a 5 anni punti 1		5					

mm
de
R
[Signature]

		1.2	<p>Corsi ed iniziative di riqualificazione ed aggiornamento professionale, svolti dalla Ditta nell'ultimo triennio a favore dei propri addetti che svolgono attività di ristorazione scolastica (ulteriori rispetto a quanto previsto dalle condizioni di esecuzione dei CAM relativamente alla formazione del personale):</p> <ul style="list-style-type: none"> - fino a tre iniziative punti 2 - oltre tre iniziative punti 4 	4						
<p>SISTEMA ORGANIZZATI VO DEL SERVIZIO</p>	6	2.1	<p>Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione delle derrate, anche con riferimento alla scelta dei fornitori e possesso di specifiche certificazioni (ad esempio certificazione ISO 22000:2005 "sistemi di gestione per la sicurezza alimentare; certificazione ISO 22.005:2008 "rintracciabilità nelle filiere agroalimentari")</p>	6		1	1	1	3	1

ALIMENTI		12																	
3.1	<p>Alimenti a filiera corta e km. 0; Numero prodotti, tipologia, ricorrenza nel menù, frequenza offerta. Saranno attribuiti 0,5 punti per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti.</p>					4													
3.2	<p>Prodotti Biologici; (Devono intendersi esclusi frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva in quanto oggetto di criterio premiante come indicato al criterio 5.1). Saranno attribuiti 0,5 punti per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti.</p>					4													

mm *le*

A

[Signature]

PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE	4	4.1	3.3	<p>Prodotti DOP e IGP (Devono intendersi esclusi frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva in quanto oggetto di criterio premiante come indicato al criterio 5.2). Saranno attribuiti 0,5 punti per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti.</p>	4	4	1	1	1	1	3	1		
		5.1		<p>Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva provenienti da produzione biologica (criterio premiante CAM, art. 5.4.1 DM).</p>							15			

<p>PREMIANTI CAM</p>	<p>29</p>	<p>5.2</p>	<p>Espresso In percentuale di peso sul totale sulla base di autocertificazione da parte del legale rappresentante: - Uguale al 40%: Punti 0 - Dal 41% al 50%: Punti 5 - Dal 51% al 60%: Punti 10 - Superiore al 60%: Punti 15</p>							
			<p>5.2</p>	<p>Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva provenienti da sistemi di produzione integrata, da prodotti DOP/IGP/STG, da prodotti tipici e tradizionali (criterio premiante CAM, art. 5.4.1 DM 2507/2011)</p> <p>Espresso In percentuale di peso sul totale sulla base di autocertificazione da parte del legale rappresentante - Uguale al 20%: Punti</p>		<p>8</p>				

De

[Signature]

[Signature]

[Signature]

	<p>0</p> <p>– Dal 21% al 30%: Punti 2,5</p> <p>– Dal 31% al 40%: Punti 5</p> <p>– Superiore al 40%: Punti 8</p>						
<p>5.3</p>	<p>Utilizzo dei prodotti del mercato equo e solidale (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero e caffè).</p> <p>Sarà attribuito 1 punto per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti (criterio premiante CAM, art. 5.4.4 DM 25/07/2011)</p>	<p>4</p>					
<p>5.4</p>	<p>Gestione delle eccedenze e recupero pasti come previsto dall'art. 24 del capitolato speciale d'appalto (<u>criterio premiante CAM, art. 5.4.3 DM 25/07/2011</u>)</p>	<p>2</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>3</p>	<p>1</p>
<p>ATTIVITA' DI EDUCAZIONE ALIMENTARE ED AMBIENTALE</p>	<p>6.1</p> <p>Giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, ecc nelle giornate di lunedì e mercoledì</p>	<p>2</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>3</p>	<p>1</p>
<p>4</p>							

	6.2	Incontri annuali sul tema dell'educazione alimentare e sul comportamento a tavola degli alunni con presenza di un dietologo/nutrizionista indicando i numeri di incontri e le modalità organizzative (ulteriori rispetto a quanto previsto dalle specifiche tecniche di base dei CAM di cui all'art. 5.3.8 DM 2507/2011)	2	1	1	1	1	3	1	
	7.1	Fornitura dei cestini gita per n. 10 classi in occasione delle uscite didattiche: - 1 fornitura punti 1 - 2 forniture punti 2						2		
	7.2	Offerta di servizi aggiuntivi a favore dell'utenza e della collettività senza oneri a carico dell'Amministrazione Comunale (ad esempio organizzazione festa di fine anno)	4	1	1	1	1	3	1	
PROPOSTE INNOVATIVE E MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO	6		20					50		
TOTALE	70									

mm
re

re

[Signature]

DL

La Commissione:

- al sub- criterio 1.1 attribuisce **5** punti in quanto la ditta ha dichiarato che il personale che verrà impiegato nella preparazione dei pasti ha esperienza nella ristorazione collettiva e/o scolastica superiore a 10 anni
- al sub-criterio 1.2 attribuisce **2** punti in quanto ha valutato tre iniziative: i corsi n.3, n. 7 e n. 11 che risultano ulteriori a quelli previsti dai CAM o obbligatori per legge
- al sub-criterio 3.1 attribuisce **4** punti in quanto ha valutato 8 alimenti a filiera corta e km.0
- al sub-criterio 3.2 attribuisce **3** punti in quanto ha valutato 6 prodotti biologici
- al sub -criterio 3.3 attribuisce **3** punti in quanto ha valutato 6 prodotti DOP e IGP
- al sub-criterio 5.1 attribuisce **15** punti in quanto la ditta ha dichiarato una percentuale di peso sul totale superiore al 60% di prodotti biologici
- al sub-criterio 5.2 attribuisce **8** punti in quanto la ditta ha dichiarato una percentuale di peso sul totale superiore al 40% di prodotti lotta integrata, dop, igp, stg
- al sub-criterio 5.3 attribuisce **4** punti in quanto la ditta ha dichiarato un utilizzo di prodotti del mercato equo e solidale superiore a 4 prodotti
- al sub-criterio 7.1 attribuisce **2** punti in quanto la ditta ha dichiarato che in occasione delle uscite didattiche provvederà alla fornitura di n. 2 cestini gita per n. 10 classi

2) G.M.I. Servizi srl

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX	MEMBRO SIGNAROLI	MEMBRO BOTTO	MEMBRO VARALDA	TOTALE	MEDIA COEFFICIENTI
PERSONALE IMPIEGATO	9	1.1 Personale impiegato nella preparazione dei pasti: -esperienza nella ristorazione collettiva e/o scolastica superiore a 10 anni punti 5 - esperienza nella ristorazione collettiva e/o scolastica da 6 a 10 anni punti 3 -esperienza nella ristorazione collettiva e/o scolastica da 3 a 5 anni punti 1		5					

(Handwritten signatures and initials)

	1.2	<p>Corsi ed iniziative di riqualificazione ed aggiornamento professionale, svolti dalla Ditta nell'ultimo triennio a favore dei propri addetti che svolgono attività di ristorazione scolastica (ulteriori rispetto a quanto previsto dalle condizioni di esecuzione dei CAM relativamente alla formazione del personale):</p> <ul style="list-style-type: none"> - fino a tre iniziative punti 2 - oltre tre iniziative punti 4 	4						
<p>SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO</p>	2.1	<p>Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione delle derrate, anche con riferimento alla scelta dei fornitori e possesso di specifiche certificazioni (ad esempio certificazione ISO 22000:2005 "sistemi di gestione per la sicurezza alimentare; certificazione ISO 22.005:2008 "rintracciabilità nelle filiere agroalimentari")</p>	6		1	1	1	3	1

mm
le
fr

h

ALIMENTI	12	3.1	Alimenti a filiera corta e km. 0; Numero prodotti, tipologia, ricorrenza nel menù, frequenza offerta. Saranno attribuiti 0,5 punti per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti.	4						
		3.2	Prodotti Biologici; (Devono intendersi esclusi frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva in quanto oggetto di criterio premiante come indicato al criterio 5.1). Saranno attribuiti 0,5 punti per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti.	4						

		3.3	4	Prodotti DOP e IGP (Devono intendersi esclusi frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva in quanto oggetto di criterio premiante come indicato al criterio 5.2). Saranno attribuiti 0,5 punti per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti.	4	1	1	1	3	1	
PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE	4	4.1		Gestione di imprevisti ed emergenze relative al servizio	4	1	1	1			
		5.1	15	Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva provenienti da produzione biologica (criterio premiante CAM, art. 5.4.1 DM)							

mm

Re

RS

[Signature]

Q

<p>PREMIANTI CAM</p>	<p>29</p>	<p>5.2</p>	<p>25/07/2011) Espresso in percentuale di peso sul totale sulla base di autocertificazione da parte del legale rappresentante: - Uguale al 40%: Punti 0 - Dal 41% al 50%: Punti 5 - Dal 51% al 60%: Punti 10 - Superiore al 60%: Punti 15</p>	<p>8</p>					
---------------------------------	-----------	------------	---	----------	--	--	--	--	--

		<p>0 - Dal 21% al 30%: Punti 2,5 - Dal 31% al 40%: Punti 5 - Superiore al 40%: Punti 8</p>									
	5.3	<p>Utilizzo dei prodotti del mercato equo e solidale (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero e caffè). Sarà attribuito 1 punto per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti (criterio premiante CAM, art. 5.4.4 DM 25/07/2011)</p>	4								
	5.4	<p>Gestione delle eccedenze e recupero pasti come previsto dall'art. 24 del capitolato speciale d'appalto (criterio premiante CAM, art. 5.4.3 DM 25/07/2011)</p>	2		0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	0,6	
<p>ATTIVITA' DI EDUCAZIONE ALIMENTARE ED AMBIENTALE</p>	6.1	<p>Giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, ecc nelle giornate di lunedì e mercoledì</p>	2		0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	0,6	



6.2	Incontri annuali sul tema dell'educazione alimentare e sul comportamento a tavola degli alunni con presenza di un dietologo/nutrizionista a indicarlo i numeri di incontri e le modalità organizzative (ulteriori rispetto a quanto previsto dalle specifiche tecniche di base dei CAM di cui all'art. 5.3.8 DM 2507/2011)	2	0,6	0,5	0,6	1,8	0,6																	0,6	
7.1	Fornitura dei cestini gita per n. 10 classi in occasione delle uscite didattiche: - 1 fornitura punti 1 - 2 forniture punti 2	2																							
7.2	Offerta di servizi aggiuntivi a favore dell'utenza e della collettività senza oneri a carico dell'Amministrazione Comunale (ad esempio organizzazione festa di fine anno)	4	0,8	0,8	0,8	2,4	0,8																		0,8
		20																							
		50																							
		70																							
PROPOSTE INNOVATIVE E MIGLIORATIVI E DEL SERVIZIO	6																								
TOTALE		70																							

La Commissione:

- al sub- criterio 1.1 attribuisce **5** punti in quanto la ditta ha dichiarato che per la preparazione dei pasti verrà impiegato personale con esperienza nella ristorazione collettiva superiore a 10 anni
- al sub-criterio 1.2 attribuisce **2** punti in quanto la commissione ha valutato tre iniziative: i corsi n.1., n.2 e n. 3 che risultano ulteriori a quelli previsti dai CAM o obbligatori per legge
- al sub-criterio 3.1 attribuisce **4** punti in quanto la commissione ha valutato 8 prodotti a filiera corta e km. 0
- al sub-criterio 3.2 attribuisce **1,5** punti in quanto la commissione ha valutato 3 prodotti biologici
- al sub-criterio 3.3 attribuisce **1,5** punti in quanto la commissione ha valutato 3 prodotti DOP e IGP
- al sub-criterio 5.1 attribuisce **15** punti in quanto la ditta ha dichiarato una percentuale di peso sul totale superiore al 60% di prodotti biologici
- al sub-criterio 5.2 attribuisce **8** punti in quanto la ditta ha dichiarato una percentuale di peso sul totale superiore al 40% di prodotti DOP, IGP e STG
- al sub-criterio 5.3 attribuisce **4** punti in quanto la ditta ha dichiarato 4 prodotti del mercato equo e solidale
- al sub-criterio 7.1 attribuisce **2** punti in quanto la ditta ha dichiarato che in occasione delle uscite didattiche provvederà a n. 2 forniture di cestini gita per n. 10 classi

SUCCESSIVAMENTE si procede in relazione ai criteri discrezionali "D" alla riparametrazione del coefficiente medio attribuendo 1 al coefficiente più elevato e riparametrandolo gli altri coefficienti di conseguenza

CRITERI DI VALUTAZIONE	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	MEDIA COEFFICIENTE ELIOR	MEDIA COEFFICIENTE G.M.I	COEFFICIENTE RIPARAMETRATO ELIOR	COEFFICIENTE RIPARAMETRATO G.M.I.
PERSONALE IMPIEGATO	1.1 Personale impiegato nella preparazione dei pasti: -esperienza nella ristorazione collettiva e/o scolastica superiore a 10 anni punti 5 - esperienza nella ristorazione collettiva e/o scolastica da 6 a 10 anni punti 3 -esperienza nella ristorazione collettiva e/o scolastica da 3 a 5 anni punti 1				

1.2	<p>Corsi ed iniziative di riqualificazione ed aggiornamento professionale, svolti dalla Ditta nell'ultimo triennio a favore dei propri addetti che svolgono attività di ristorazione scolastica (<u>ulteriori</u> rispetto a quanto previsto dalle condizioni di esecuzione del CAM relativamente alla <u>formazione del personale</u>):</p> <ul style="list-style-type: none"> - fino a tre iniziative punti 2 - oltre tre iniziative punti 4 				
<p>SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO</p>	2.1	<p>Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione delle derrate, anche con riferimento alla scelta dei fornitori e possesso di specifiche certificazioni (ad esempio certificazione ISO 22000:2005 "sistemi di gestione per la sicurezza alimentare; certificazione ISO 22.005:2008 "rintracciabilità nelle filiere agroalimentari")</p>	1	1	1

3.1	<p>Alimenti a filiera corta e km. 0; Numero prodotti, tipologia, ricorrenza nel menù, frequenza offerta. Saranno attribuiti 0,5 punti per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti.</p>				
3.2	<p>Prodotti Biologici; (Devono intendersi esclusi frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva in quanto oggetto di criterio premiante come indicato al criterio 5.1). Saranno attribuiti 0,5 punti per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti.</p>				
3.3	<p>Prodotti DOP e IGP (Devono intendersi esclusi frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva in quanto oggetto di criterio premiante come indicato al criterio 5.2). Saranno attribuiti 0,5 punti per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti.</p>				

ALIMENTI

<p>PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE</p>	<p>4.1</p>	<p>Gestione di imprevisti ed emergenze relative al servizio</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>1</p>
<p>5.1</p>	<p>Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva provenienti da produzione biologica (criterio premiante CAM, art. 5.4.1 DM 25/07/2011) Espresso in percentuale di peso sul totale sulla base di autocertificazione da parte del legale rappresentante: <ul style="list-style-type: none"> - Uguale al 40%: Puntti 0 - Dal 41% al 50%: Puntti 5 - Dal 51% al 60%: Puntti 10 - Superiore al 60%: Puntti 15 </p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	
<p>5.2</p>	<p>Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva provenienti da sistemi di produzione integrata, da prodotti DOP/IGP/STG, da prodotti tipici e tradizionali (criterio premiante CAM, art. 5.4.1 DM 25/07/2011) Espresso in percentuale di peso sul totale sulla base di autocertificazione da parte del legale rappresentante <ul style="list-style-type: none"> - Uguale al 20%: </p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	
<p>PREMIANTI</p>	<p style="text-align: right;">30</p>					

CAM		<p>Punti 0</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dal 21% al 30%: Punti 2,5 - Dal 31% al 40%: Punti 5 - Superiore al 40%: Punti 8 					
	5.3	<p>Utilizzo dei prodotti del mercato equo e solidale (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero e caffè).</p> <p>Sarà attribuito 1 punto per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti (criterio premiante CAM, art. 5.4.4 DM <u>25/07/2011</u>)</p>					
	5.4	<p>Gestione delle eccedenze e recupero pasti come previsto dall'art. 24 del capitolato speciale d'appalto (criterio premiante CAM, art. 5.4.3 DM <u>25/07/2011</u>)</p>	1	0,6		1	0,6
	6.1	<p>Giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, ecc nelle giornate di lunedì e mercoledì</p>	1	0,6		1	0,6
	6.2	<p>Incontri annuali sul tema dell'educazione alimentare e sul comportamento a tavola degli alunni con presenza di un dietologo/nutrizionista indicando i numeri di incontri e le modalità organizzative (ulteriori rispetto a quanto previsto dalle specifiche tecniche di base del CAM di cui all'art. 5.3.8 DM <u>25/07/2011</u>)</p>	1	0,6		1	0,6
		<p>ATTIVITA' DI EDUCAZIONE ALIMENTARE ED AMBIENTALE</p>					

PROPOSTE INNOVATIVE E MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO	7.1	Fornitura dei cestini gita per n. 10 classi in occasione delle uscite didattiche: - 1 fornitura punti 1 - 2 forniture punti 2							
	7.2	Offerta di servizi aggiuntivi a favore dell'utenza e della collettività senza oneri a carico dell'Amministrazione Comunale (ad esempio organizzazione festa di fine anno)	1	0,8	1	0,8			
TOTALE									

I coefficienti riparametrati vengono quindi moltiplicati per il punteggio massimo attribuibile per il singolo sub-criterio. Verrà poi effettuata la somma del punteggio ottenuto per ciascun sub-criterio al fine di ottenere il punteggio tecnico complessivo per ciascun concorrente come segue:

CRITERI DI VALUTAZIONE	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX	COEFFICIENTE RIPARAMETRATO ELIOR	COEFFICIENTE RIPARAMETRATO G.M.I.	PUNTEGGIO FINALE ELIOR	PUNTEGGIO FINALE G.M.I.
PERSONALE IMPIEGATO	1.1	Personale impiegato nella preparazione dei pasti: -esperienza nella ristorazione collettiva e/o scolastica superiore a 10 anni punti 5 - esperienza nella ristorazione collettiva e/o scolastica da 6 a 10 anni punti 3 -esperienza nella ristorazione collettiva e/o scolastica da 3 a 5	5			5	5

		anni punti 1					
1.2	<p>Corsi ed iniziative di riqualificazione ed aggiornamento professionale, svolti dalla Ditta nell'ultimo triennio a favore dei propri addetti che svolgono attività di ristorazione scolastica (ulteriori rispetto a quanto previsto dalle condizioni di esecuzione del CAM relativamente alla formazione del personale):</p> <ul style="list-style-type: none"> - fino a tre iniziative punti 2 - oltre tre iniziative punti 4 	4	2	2	2	2	2

Handwritten marks and signatures at the top of the page.

Handwritten signature at the bottom right of the page.

SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO	2.1	Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione delle derrate, anche con riferimento alla scelta dei fornitori e possesso di specifiche certificazioni (ad esempio certificazione ISO 22000:2005 "sistemi di gestione per la sicurezza alimentare; certificazione ISO 22005:2008 "rintracciabilità nelle filiere agroalimentari")	6	1	1	6	6
	3.1	Alimenti a filiera corta e km. 0; Numero prodotti, tipologia, ricorrenza nel menù, frequenza offerta. Saranno attribuiti 0,5 punti per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti.	4			4	4
ALIMENTI	3.2	Prodotti Biologici; (Devono intendersi esclusi frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva in quanto oggetto di criterio premiante	4			3	1,5

mm A

[Handwritten signature]

	come indicato al criterio 5.1). Saranno attribuiti 0,5 punti per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti.								
3.3	Prodotti DOP e IGP (Devono intendersi esclusi frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva in quanto oggetto di criterio premiante come indicato al criterio 5.2). Saranno attribuiti 0,5 punti per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti.	4						3	1,5
4.1	Gestione di imprevisti ed emergenze relative al servizio	4	1	1				4	4
PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE									

5.1	<p>Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva provenienti da produzione biologica (criterio premiante CAM, art. 5.4.1 DM <u>25/07/2011</u>)</p> <p>Espresso In percentuale di peso sul totale sulla base di autocertificazione da parte del legale rappresentante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uguale al 40%: Punti 0 - Dal 41% al 50%: Punti 5 - Dal 51% al 60%: Punti 10 - Superiore al 60%: Punti 15 	15	5.2	<p>Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva provenienti da sistemi</p>	8
PREMIANTI CAM		36			

5.3	<p>di produzione integrata, da prodotti DOP/IGP/STG, da prodotti tipici e tradizionali (criterio premiante CAM, art. 5.4.1 DM 2507/2011)</p> <p>Espresso In percentuale di peso sul totale sulla base di autocertificazione da parte del legale rappresentante</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uguale al 20%: Punti 0 - Dal 21% al 30%: Punti 2,5 - Dal 31% al 40%: Punti 5 - Superiore al 40%: Punti 8 					
	<p>Utilizzo dei prodotti del mercato equo e solidale (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero e caffè).</p> <p>Sarà attribuito 1 punto per ciascun prodotto fornito fino ad un massimo di 4 punti (criterio premiante CAM, art. 5.4.4 DM 2507/2011)</p>	4			4	4

5.4	Gestione delle eccedenze e recupero pasti come previsto dall'art. 24 del capitolato speciale d'appalto (criterio premiante CAM, art. 5.4.3 DM 25/07/2011)	2		1	0,6	2	1,2
6.1	Giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, ecc nelle giornate di lunedì e mercoledì	2		1	0,6	2	1,2
6.2	Incontri annuali sul tema dell'educazione alimentare e sul comportamento a tavola degli alunni con presenza di un dietologo/nutrizionista indicando i numeri di incontri e le modalità organizzative (ulteriori rispetto a quanto previsto dalle specifiche tecniche di base dei CAM di cui all'art. 5.3.8 DM 25/07/2011)	2		1	0,6	2	1,2
7.1	Fornitura dei cestini gita per n. 10 classi in occasione delle uscite didattiche: - 1 fornitura punti 1 - 2 forniture	2	2			2	2
ATTIVITA' DI EDUCAZIONE ALIMENTARE ED AMBIENTALE							
PROPOSTE INNOVATIVE E MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO							

		punti 2							
7.2	Offerta di servizi aggiuntivi a favore dell'utenza e della collettività senza oneri a carico dell'Amministrazione Comunale (ad esempio organizzazione festa di fine anno)	4	1	0,8	4				3,2
TOTALE		20			50			66	59,8

SI RILEVA CHE le due ditte hanno ottenuto un punteggio superiore a 40 punti del totale relativo all'offerta tecnica (70), pertanto vengono ammesse alla fase successiva di valutazione dell'offerta economica.

Alle ORE 16,54 VIENE DICHIARA CONCLUSA LA FASE DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

Come previsto dall'art. 18 del disciplinare la commissione procede senza soluzione di continuità all'esame dell'offerta economica, ricordando che:

a) Valutazione offerta economica - max 30 punti

Il prezzo dovrà essere offerto al ribasso sull'importo unitario a base di gara, stabilito in € 4,95 (IVA 4% esclusa) per singolo pasto.

Per la valutazione dell'offerta economica si procede secondo il seguente criterio:

PA=pbx30/po

dove s'intende:

PA = punteggio assegnato

pb = prezzo più basso

30 = punti massimi assegnabili relativi all'offerta economica
po = prezzo offerto dell'offerta in valutazione

La Commissione procede in seduta pubblica alle ore 16.55 all'apertura delle offerte economiche, composte da file excel offerta economica e modello di dichiarazione relativo agli oneri della sicurezza aziendali e costi della manodopera, da cui risulta:

- 1) Ditta Elior Ristorazione: prezzo offerto € 4,21 (oneri sicurezza € 1.916,00 costi manodopera € 48.170,00)
- 2) Ditta G.M.I. Servizi srl: prezzo offerto € 4,94 (oneri sicurezza € 854,00 costi manodopera € 60.865,18)

Verificata la correttezza delle offerte presentate, le stesse sono considerate ammesse.

La commissione dichiara pertanto concluso l'esame della documentazione economica alle ore 17.11

Tramite la piattaforma CEV viene generato in automatico, sulla base della formula applicata il seguente punteggio per l'offerta economica:

DITTA	Prezzo offerto	Punteggio attribuito (max 30 punti)
Elior Ristorazione spa	€ 4,21	30
G.M.I. Servizi srl	€ 4,94	25,57

Risulta pertanto la seguente graduatoria:

DITTA	Punteggio offerta tecnica (max 70 punti)	Punteggio offerta economica (max 30 punti)	PUNTEGGIO TOTALE
Elior Ristorazione spa	66	30	96
G.M.I. Servizi srl	59,8	25,57	85,37

IL PRESIDENTE

Da' atto che, ai sensi dell'art. 97 comma 3 del D.Lgs. 50/2016, non viene effettuato il calcolo della anomalia in quanto il numero delle offerte ammesse è inferiore a tre.

Dichiara chiusa la seduta pubblica alle ore 17.20.

Dispone che il presente verbale venga rimesso al RUP CEV per i successivi adempimenti.

IL RUP pertanto propone l'aggiudicazione del servizio in oggetto alla Ditta Eilor Ristorazione spa che ha offerto un importo unitario pari a € 4,21 per singolo pasto.

Il concorrente ha ottenuto un punteggio tecnico pari a 66 punti ed un punteggio economico pari a 30 punti per un punteggio totale di 96 punti.

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale, che consta di n. 41 pagine e viene chiuso alle ore 17.30

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE SIGNAROLI MARIATERESA

I COMPONENTI BOTTO ALESSANDRA

VARALDA ANTONELLA

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE RUP CEV CIGNETTI LAURA


_____
_____
_____
