



Centrale Unica di Committenza dell'Acquese

Provincia di Alessandria

Comuni di Acqui Terme, Bistagno, Cassine, Castelletto d'Erro, Masone, Mele, Ponzzone, Strevi e Terzo
c/o Comune di Acqui Terme - Piazza Levi, 12 15011 Acqui Terme (AL)

VERBALE N.2 COMMISSIONE DI GARA

OGGETTO: COMUNE DI CASSINE: GARA TELEMATICA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO 2019/2021. CIG: 7994856BDF. VERIFICA E VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE.

L'anno *duemiladiciannove*, alle ore **14,00** del giorno *cinque* del mese di *settembre* in Acqui Terme Piazza Levi, 12 nella sede della Centrale Unica di Committenza – CUC dell'Acquese - presso l'Ufficio Tecnico del Comune di Acqui Terme (Comune capofila), si è riunita la Commissione di gara per la procedura aperta emarginata in oggetto formalmente e regolarmente nominata con determinazione CUC dell'Acquese n. 47 del 02/09/2019 composto da:

Rag. TRUCCO SILVIA Responsabile Amm.vo Servizio Tecnico LL.PP. Canile ed Ecologia del Comune di Acqui Terme e CO- responsabile tecnico della CUC Ufficio Tecnico, Canile ed Ecologia del Comune di Acqui Terme in qualità di Presidente;

Geom. TARDITO CLAUDIO Responsabile dell'Ufficio Tecnico del Comune di Terzo in qualità di componente;

Sig.ra MIRELLA BARISONE Responsabile Servizio Assistenza scolastica del Comune di Bistagno in qualità di componente;

e la Sig.ra MARIAPAOLA BENZI Rup del Comune di Cassine in qualità di segretaria verbalizzante senza diritto di voto;

onde procedere, **in modalità telematica**, alla valutazione delle offerte tecniche, in seduta riservata.

PREMESSO CHE:

- Con convenzione rep. n.10292 del 23/12/2015 e successivi addendum rep.10339/2016 e n.10.460/2018, nonché con delibera del consiglio comunale C.C. n. 5 del 26/02/2019 di modifica durata della convenzione sino al 31/10/2024 è stata ratificata l'adesione del Comune di Cassine, fra i Comuni di Acqui Terme, Bistagno, Cassine, Castelletto d'Erro, Masone, Mele, Ponzzone, Strevi e Terzo, è stata costituita ex art.33 comma 3 bis del D.lgs n.163/2006 e smi, ora art. 37 comma 4 lett.b del D.lgs n.50/2016, la centrale unica di committenza denominata " CUC dell'Acquese", per la centralizzazione dell'attività contrattualistica, previa approvazione della medesima convenzione da parte dei rispettivi Consigli Comunali;

- con delibera Giunta Comunale nr.220 del 3/12/2015 il Comune di Acqui Terme che agisce in qualità di Comune capofila, ha incardinato nella propria struttura organizzativa, l'Unità speciale Centrale unica di committenza che ha sede nei locali dell'Ufficio Tecnico LL.PP. presso il palazzo comunale di Piazza Levi 12;
- con delibera del Comune di Acqui Terme - G.C. nr. 29 in data 18/02/2016 è stato approvato il protocollo operativo della CUC dell'Acquese con il quale vengono disciplinate l'organizzazione ed il funzionamento della CUC ed il suo modello gestionale;

VISTO E RICHIAMATO il verbale nr.1 della Commissione di gara del 03/09/2019 con il quale la Commissione di gara, verificata la regolarità e la completezza della documentazione amministrativa contenuta nella busta virtuale A presentata, ha ammesso alla successiva fase di apertura della Busta B offerta tecnica presente a sistema, tutti i concorrenti partecipanti, nessuno escluso.

Gara a lotto unico G00040

Dati generali | Altri dati | Criteri di valutazione | Lista lavorazioni e forniture | Documentazione di gara | Pubblicazioni bando | Commissione

Sedute di gara | 1. Ricezione offerte | 2. Apertura doc.ammin. | 3. Apertura offerte e calcolo aggiud. | 4. Aggiudicazione | Pubblicazioni esito | Contratto

Apertura doc. amministr. -> Chiusura verifica doc. amministr.

Trovati 4 elementi. Tutti gli elementi visualizzati.

N.pl	Reg. sociale ditta	Ammissione		
1	CAMST COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO TURISMO SOCIETA C	Si		
2	G.M.I. SERVIZI SRL	Si		
3	ELIOR RISTORAZIONE SPA	Si		
4	L.A. SERVICE SOC. COOP.	Si		

Fase seguente >

CHE con la comunicazione del 03/09/2019 ore 12:50:11, inviata attraverso il sistema, i concorrenti sono stati avvisati delle operazioni di gara da parte della Commissione circa la valutazione in seduta riservata delle offerte tecniche il giorno 05/09/2019 alle ore 14,00.

CIÒ PREMESSO E RICHIAMATO IL PRESIDENTE ACCERTATA LA REGOLARE COMPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE DICHIARA APERTA LA SEDUTA DI GARA.

Preliminarmente all'esame in seduta riservata della documentazione tecnica dei concorrenti, pubblicamente si accede mediante user name e password secretata all'apertura telematica delle offerte tecniche ammesse, al fine di esaminare la documentazione in esso contenuta.

Si prende quindi atto che sono presenti gli elaborati tecnici di cui al paragrafo 4.4 del bando/disciplinare di gara.

Indi in seduta riservata, si procede all'esame di dettaglio di ciascuna offerta tecnica nonché alla valutazione delle medesime.

La Commissione ricorda quanto previsto dal bando/disciplinare di gara paragrafo 5 "procedura, modalità e criterio di aggiudicazione.

"5. PROCEDURA , MODALITA' E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE . La gara, sarà esperita come già emarginato in precedenza, mediante procedura aperta, ai sensi dell'art.35 comma 1 lett.a) e 60 del Codice, con applicazione del criterio selettivo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi del combinato disposto dell'art. 144 e dell'art. 95 comma 3 lett.a) del D.Lgs 50/2016 e smi.

L'attribuzione dei punteggi alle offerte avrà luogo ad opera di apposita Commissione giudicatrice, nominata ai sensi dell'art.77 e 216 del Codice dei contratti pubblici, sulla base dei criteri e sottocriteri di valutazione e relativi pesi e sottopesi indicati nel presente **bando e disciplinare di gara**, mediante il **metodo aggregativo compensatore** di cui all'allegato P al **Regolamento**. La determinazione dei coefficienti variabili tra zero ed uno necessari per applicare il **metodo aggregativo compensatore** sarà effettuata secondo i criteri e le formule indicate nel successivo paragrafo 5.1

5.1 CONTENUTI, CRITERI, PESI, PUNTEGGI E FORMULE DI ASSEGNAZIONE OFFERTA TECNICA ED ECONOMICA

SI RIBADISCE CHE NELLA OFFERTA TECNICA NON DEVE RISULTARE ALCUN ELEMENTO CHE POSSA RENDERE PALESE, DIRETTAMENTE O INDIRETTAMENTE, L'OFFERTA ECONOMICA.

Il criterio di aggiudicazione, come già delineato al precedente punto, è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, determinata da una Commissione aggiudicatrice, sulla base dei criteri e punteggi di seguito indicati per un totale massimo di cento punti

- I. ELEMENTI qualitativi (offerta tecnica-organizzativa): fino a punti 70/100
 II. ELEMENTI quantitativi (offerta economica): fino a punti 30/100

SUB ELEMENTI QUALITATIVI OFFERTA TECNICA			
	PARAMETRI PER L'AGGIUDICAZIONE	PUNTI MASSIMI	CRITERIO ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO
Sub.1	Organizzazione del servizio di refezione scolastica con a) riferimento alla qualità dei prodotti offerti ex art.144 Codice. b) le modalità di stoccaggio conservazione e lavorazione derrate selezione fornitori verifica certificazioni etichettature. c) Descrizione delle modalità di preparazione delle diete speciali (modalità operative con le quali vengono gestite, preparate, distribuite e somministrate le diete speciali);	Max 35 punti di cui a) utilizzo prodotti come da obblighi CAM punti 20; b) modalità stoccaggio punti 3; c)diete speciali punti 12	Di seguito si elencano a titolo esemplificativo e non esaustivo le voci fondamentali che devono essere presenti nel progetto: elencazione e quantità come da obblighi CAM e capitolato di prodotti biologici, DOP, IGP a KmO, ecc. (Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede un impiego più elevato, in termini qualitativi e quantitativi, di prodotti a Km. zero, a provenienza locale e di filiera corta, prodotti bio, prodotti di produzione italiana, presenza di carne certificata). Piano di stoccaggio conservazione e lavorazione derrate selezione fornitori verifica certificazioni etichettature, ecc.
Sub.2	Piano di organizzazione, di formazione ed aggiornamento personale impiegato	Max 5 punti	
Sub.3	Menù per ricorrenze particolari	Max 5 punti	
Sub.4	Progetto educativo alimentare con coinvolgimento piccoli utenti e sua formazione e per la cittadinanza	Max 5 punti	
Sub.5	Reintegro, potenziamento, miglioramento attrezzature e locali in uso per la preparazione cottura e consumo dei pasti	Max 20 punti	Relazione dove si evidenziano le proposte migliorative formulate. Ogni miglioria dovrà essere concreta, realizzabile autonomamente, anche se

			concordata con l'Amministrazione ed a completo carico della concessionaria
SUB ELEMENTI QUANTITATIVI OFFERTA ECONOMICA			
N.	PARAMETRI PER L'AGGIUDICAZIONE	PUNTI MASSIMI	CRITERIO ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO
1	RIBASSO PREZZO UNITARIO PASTO	MAX. 30 PUNTI	

Metodo per l'attribuzione dei punteggi:

L'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa verrà effettuata attraverso l'utilizzo della seguente formula "Allegato P" del D.P.R. 5 ottobre 2010 n. 207:

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

nella quale:

$C(a)$	=	indice di valutazione 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 e uno
\sum_n	=	sommatoria.

I coefficienti $V(a)_i$, di natura qualitativa, da inserire sono determinati come segue:

1) effettuando da parte di ogni commissario, in sedute riservate, l'attribuzione discrezionale, sulla base dei criteri motivazionali specificati nel presente bando/disciplinare, alle proposte tecniche dei concorrenti dei coefficienti, variabili tra zero ed uno;

2) È attribuito il coefficiente zero con conseguente mancata attribuzione dei relativi punteggi all'elemento in relazione al quale non sia stata presentata dal concorrente alcuna proposta migliorativa ai requisiti minimi previsti nel capitolato (offerta tecnica parziale). I componenti della Commissione Giudicatrice attribuiranno per ogni VOCE OGGETTO DI VALUTAZIONE di cui sopra, un coefficiente di valutazione compreso tra 0 e 1 stabilito nel seguente modo:

1,00 ottimo: nel caso in cui vi sia assoluta rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ente; concreta fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; massima chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; massima concretezza e innovazione delle soluzioni; elevato grado di personalizzazione del servizio. In conclusione molto superiore agli standard richiesti.

0,9 più che buono: nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza ed innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione superiore agli standard richiesti.

0,8 buono : caso in cui si denoti un buon grado di personalizzazione del servizio esposto con chiarezza. In conclusione più che in linea con gli standard richiesti

0,6 sufficiente: caso in cui vi sia sufficiente rispondenza delle proposte e delle soluzioni prospettate alle esigenze dell'ente; sufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; sufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione in linea con gli standard richiesti.

0,4 insufficiente: mancanza di rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ente; mancanza di fattibilità delle soluzioni prospettate.

0,2 gravemente insufficiente: caso non in linea con gli standard richiesti;

0,0 assente – completamente negativo.

3) Una volta che tutti i Commissari hanno espresso il proprio coefficiente, si procederà a calcolare il valore medio e successivamente a trasformare tale valore in coefficienti definitivi tramite riparametrazione. Come previsto dalla Determinazione Autorità Vigilanza sui Contratti pubblici n. 7 del 24 novembre 2011 per

quanto riguarda la valutazione degli elementi di natura qualitativa, si procederà alla c.d. "riparametrazione" assegnando il peso totale dell'offerta tecnica all'offerta che ha ottenuto il massimo punteggio quale somma dei punteggi dei singoli elementi (sub-criteri), e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente, in modo che la miglior somma dei punteggi sia riportata al valore della somma dei pesi attribuiti all'intera offerta tecnica.

Nel caso di valutazione di una sola offerta non verrà applicata la riparametrazione.

L'offerta tecnica dovrà essere priva di qualsiasi indicazione (diretta o indiretta) di natura economica, a pena di esclusione dalla gara.

Non sono ammesse, a pena di esclusione le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto.

SOGLIA DI SBARRAMENTO: Saranno ammesse alla successiva fase di valutazione delle offerte economiche, esclusivamente le offerte che avranno ottenuto una valutazione minima di 45 (quarantacinque) punti su 70 disponibili per l'offerta tecnica.

Tale soglia di sbarramento trova motivazione nel fatto che la stazione appaltante ha come intento principale l'individuazione di proposte di elevato livello qualitativo.

Per quanto riguarda l'elemento economico di natura quantitativa, sono definiti con il metodo dell'interpolazione lineare ex art.83 del Codice dei contratti pubblici precisamente:

$$V(a)_i = (Ra/Rmax)$$

nella quale:

Ra = valore offerto dal concorrente i-esimo (cioè il ribasso sul buono pasto da lui offerto rispetto agli elementi economici posti a base di gara Euro oltre IVA);

Rmax = valore dell'offerta più conveniente (cioè il ribasso più conveniente offerto rispetto agli elementi economici posti a base di gara).

Vai= coefficiente attribuito al concorrente i-esimo.

In caso di offerte con il medesimo punteggio complessivo, sarà preferita la proposta che avrà riportato il maggior punteggio per l'offerta tecnica.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua, conveniente e non anomala."

Il Presidente, unitamente al "plenum" della Commissione, inizia ad esaminare la documentazione tecnica presentata dal **Concorrente n.1** ammesso alla gara e cioè dalla Ditta CAMST Soc.Coop..

La Commissione legge e analizza la documentazione acclusa quale "offerta tecnica", e dopo approfondita valutazione formula i seguenti giudizi, assegnando corrispondentemente i singoli punteggi sui distinti elementi presi in considerazione. Si riportano di seguito i parametri di valutazione previsti nel BANDO e nel disciplinare di gara e gli esiti della suddetta valutazione.

SUB.1 Organizzazione del servizio di refezione scolastica elemento di valutazione complessivo punti 35 suddivisi in a) utilizzo prodotti come da obblighi CAM punti 20; b) modalità stoccaggio punti 3; c) diete speciali punti 12

La Commissione, tenuto conto anche della quantità e dei prodotti offerti rispetto agli obblighi di capitolato, giudica quanto prospettato dal Concorrente esaustivo e sensibilmente superiore ai requisiti minimi richiesti. **VOTAZIONE 1,00 Ottimo: nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza ed innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione molto superiore agli standard richiesti.**

Conclusa la fase di valutazione dell'elemento sub.1, la Commissione procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in coefficienti definitivi:

Media votazione sub.1 a) utilizzo prodotti 1 x20 = punti ottenuti 20,00

Media votazione sub.1b) stoccaggio 1 x 3 = punti ottenuti 3,00

Media votazione sub.1c) diete speciali 1,0 x 12 = punti ottenuti 12,00

Media votazione 1,00 x 35 punteggio massimo = 35,00 punti ottenuti sub.1: 35,00.

SUB. 2. piano di organizzazione, di formazione ed aggiornamento personale impiegato. Elemento di valutazione punti 5.

La Commissione giudica quanto prospettato dal Concorrente esaustivo e sensibilmente superiore ai requisiti minimi richiesti. **VOTAZIONE 1,00 Ottimo:** nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza ed innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione molto superiore agli standard richiesti.

Conclusa la fase di valutazione dell'elemento sub.2, la Commissione procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in coefficienti definitivi:

Media votazione 1,00 x 5 punteggio massimo = 5,00 punti ottenuti sub.2 : 5,00.

SUB 3 Menù per ricorrenze particolari. Elemento di valutazione punti 5. La Commissione giudica quanto prospettato dal Concorrente sensibilmente superiore ai requisiti minimi richiesti. **VOTAZIONE 1,00 Ottimo:** nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza ed innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione molto superiore agli standard richiesti.

Conclusa la fase di valutazione dell'elemento sub.3, la Commissione procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in coefficienti definitivi:

Media votazione 1,00 x 5 punteggio massimo = 5,00 punti ottenuti sub.3 : 5,00.

SUB.4 Progetto educativo alimentare con coinvolgimento piccoli utenti e sua formazione e per la cittadinanza. Elemento di valutazione punti 5. La Commissione giudica quanto prospettato dal Concorrente esaustivo e sensibilmente superiore ai requisiti minimi richiesti. **VOTAZIONE 1,00 Ottimo:** nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza ed innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione molto superiore agli standard richiesti.

Conclusa la fase di valutazione dell'elemento sub.4, la Commissione procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in coefficienti definitivi:

Media votazione 1,00 x 5 punteggio massimo = 5,00 punti ottenuti sub.4 : 5,00.

SUB.5 Reintegro, potenziamento, miglioramento attrezzature e locali in uso per la preparazione cottura e consumo dei pasti. Elemento di valutazione punti 20. La Commissione giudica quanto prospettato dal Concorrente notevolmente superiore ai requisiti minimi richiesti. **VOTAZIONE 0,9 Più che buono:** nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza ed innovazione delle soluzioni. In conclusione superiore agli standard richiesti.

Conclusa la fase di valutazione dell'elemento sub.5, la Commissione procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in coefficienti definitivi:

Media votazione 0,9 x 20 punteggio massimo = 18,00 punti ottenuti sub.5 : 18,00.

CONCORRENTE NR.1 CAMST SOC.COOP.

PUNTEGGIO SUB.1 35,00

PUNTEGGIO SUB.2 5,00

PUNTEGGIO SUB.3 5,00

PUNTEGGIO SUB.4 5,00

PUNTEGGIO SUB.5 18,00

Totale punti **68,00**

Al termine dell'esame, avendo il predetto Concorrente riportato il punteggio complessivo pari a 68/70, superiore, quindi, al punteggio minimo previsto dalla soglia di sbarramento (45/70) del punteggio complessivo riservato all'offerta tecnica) dichiara il Concorrente n.1 CAMST soc.coop. ammesso alla fase successiva.

La Commissione prende atto della dichiarazione resa dal legale rappresentante della CAMST di diniego di accesso agli elementi costituenti l'offerta tecnica ex art.53 comma 5 lett.a) del Dlgs n.50/2016 e smi.

Il Presidente, unitamente al “plenum” della Commissione, inizia ad esaminare la documentazione tecnica presentata dal **Concorrente n.2** ammesso alla gara e cioè dalla Ditta G.M.I.Servizi srl.

La Commissione legge e analizza la documentazione acclusa quale “offerta tecnica”, e dopo approfondita valutazione formula i seguenti giudizi, assegnando corrispondentemente i singoli punteggi sui distinti elementi presi in considerazione. Si riportano di seguito i parametri di valutazione previsti nel BANDO e nel disciplinare di gara e gli esiti della suddetta valutazione.

SUB.1 Organizzazione del servizio di refezione scolastica elemento di valutazione complessivo punti 35 suddivisi in a) utilizzo prodotti come da obblighi CAM punti 20; b) modalità stoccaggio punti 3; c)diete speciali punti 12

La Commissione, tenuto conto anche della quantità e dei prodotti offerti rispetto agli obblighi di capitolato, giudica quanto prospettato dal Concorrente notevolmente superiore ai requisiti minimi richiesti. Si riportano le specifiche votazioni. Per i sub a) utilizzo prodotti CAM e sub.b) modalità stoccaggio VOTAZIONE 0,9 Più che buono: nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza ed innovazione delle soluzioni, ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione superiore agli standard richiesti.

Mentre per il requisito sub c) diete speciali VOTAZIONE 1,00 Ottimo: nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza ed innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione molto superiore agli standard richiesti.

Conclusa la fase di valutazione dell'elemento sub.1, la Commissione procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in coefficienti definitivi:

Media votazione sub.1 a) utilizzo prodotti 0,9 x20 = punti ottenuti 18,00

Media votazione sub.1b) stoccaggio 0,9 x 3 = punti ottenuti 2,70

Media votazione sub.1c) diete speciali 1,0 x 12 = punti ottenuti 12,00

Totale punti sub.1 32,70 su punti massimi 35,00

SUB. 2. piano di organizzazione, di formazione ed aggiornamento personale impiegato. Elemento di valutazione punti 5.

La Commissione giudica quanto prospettato dal Concorrente esaustivo e sensibilmente superiore ai requisiti minimi richiesti. VOTAZIONE 1,00 Ottimo: nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza ed innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione molto superiore agli standard richiesti.

Conclusa la fase di valutazione dell'elemento sub.2, la Commissione procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in coefficienti definitivi:

Media votazione 1,00 x 5 punteggio massimo = 5,00 punti ottenuti sub.2 : 5,00.

SUB 3 Menù per ricorrenze particolari. Elemento di valutazione punti 5. La Commissione giudica quanto prospettato dal Concorrente sensibilmente superiore ai requisiti minimi richiesti.

VOTAZIONE 1,00 Ottimo: nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza ed innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione molto superiore agli standard richiesti.

Conclusa la fase di valutazione dell'elemento sub.3, la Commissione procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in coefficienti definitivi:

Media votazione 1,00 x 5 punteggio massimo = 5,00 punti ottenuti sub.3 : 5,00.

SUB.4 Progetto educativo alimentare con coinvolgimento piccoli utenti e sua formazione e per la cittadinanza. Elemento di valutazione punti 5. La Commissione giudica quanto prospettato dal Concorrente esaustivo e sensibilmente superiore ai requisiti minimi richiesti. VOTAZIONE 1,00 Ottimo: nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza ed innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione molto superiore agli standard richiesti.

Conclusa la fase di valutazione dell'elemento sub.4, la Commissione procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in coefficienti definitivi:
Media votazione $1,00 \times 5$ punteggio massimo = 5,00 punti ottenuti sub.4 : 5,00.

SUB.5 Reintegro, potenziamento, miglioramento attrezzature e locali in uso per la preparazione cottura e consumo dei pasti. Elemento di valutazione punti 20. La Commissione giudica quanto prospettato dal Concorrente esaustivo e sensibilmente superiore ai requisiti minimi richiesti. **VOTAZIONE 1,00**
Ottimo: nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza ed innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione molto superiore agli standard richiesti.

Conclusa la fase di valutazione dell'elemento sub.5, la Commissione procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in coefficienti definitivi:

Media votazione $1,0 \times 20$ punteggio massimo = 20,00 punti ottenuti sub.5 : 20,00.

CONCORRENTE NR.2 GMI Servizi srl

PUNTEGGIO SUB.1	32,70
PUNTEGGIO SUB.2	5,00
PUNTEGGIO SUB.3	5,00
PUNTEGGIO SUB.4	5,00
PUNTEGGIO SUB.5	20,00
Totale punti	67,70

Al termine dell'esame, avendo il predetto Concorrente riportato il punteggio complessivo pari a 67,70/70, superiore, quindi, al punteggio minimo previsto dalla soglia di sbarramento (45/70) del punteggio complessivo riservato all'offerta tecnica) dichiara il Concorrente n.2 GMI SRL ammesso alla fase successiva.

La Commissione prende atto della dichiarazione resa dal legale rappresentante della GMI SERVIZI SRL di diniego di accesso agli elementi costituenti l'offerta tecnica ex art.53 comma 5 lett.a) del Dlgs n.50/2016 e smi.

Il Presidente, unitamente al "plenum" della Commissione, inizia ad esaminare la documentazione tecnica presentata dal **Concorrente n.3** ammesso alla gara e cioè dalla Ditta ELIOR Ristorazione SpA.

La Commissione legge e analizza la documentazione acclusa quale "offerta tecnica", e dopo approfondita valutazione formula i seguenti giudizi, assegnando corrispondentemente i singoli punteggi sui distinti elementi presi in considerazione. Si riportano di seguito i parametri di valutazione previsti nel BANDO e nel disciplinare di gara e gli esiti della suddetta valutazione.

SUB.1 Organizzazione del servizio di refezione scolastica elemento di valutazione complessivo punti 35 suddivisi in a) utilizzo prodotti come da obblighi CAM punti 20; b) modalità stoccaggio punti 3; c) diete speciali punti 12

La Commissione, tenuto conto anche della quantità e dei prodotti offerti rispetto agli obblighi di capitolato, giudica quanto prospettato dal Concorrente ben strutturato e superiore ai requisiti minimi richiesti. Si riportano le specifiche votazioni. Per il sub 1.a) utilizzo prodotti CAM **VOTAZIONE 0,8** buono *più che in linea con gli standard richiesti.*

Per il sub.1.b) stoccaggio **VOTAZIONE 1,00** *Ottimo: nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza ed innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione molto superiore agli standard richiesti.*

Per il sub.1.c) diete speciali **VOTAZIONE 0,9** *Più che buono: nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza ed innovazione delle soluzioni, ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione superiore agli standard richiesti.*

Conclusa la fase di valutazione dell'elemento sub.1, la Commissione procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in coefficienti definitivi:

Media votazione sub.1 a) utilizzo prodotti $0,8 \times 20 =$ punti ottenuti 16,00

Media votazione sub.1b) stoccaggio $1,0 \times 3 =$ punti ottenuti 3,00

Media votazione sub.1c) diete speciali $0,9 \times 12 =$ punti ottenuti 10,8

Totale punti sub.1 29,80 su punti massimi 35,00

SUB. 2. piano di organizzazione, di formazione ed aggiornamento personale impiegato. Elemento di valutazione punti 5.

La Commissione giudica quanto prospettato dal Concorrente esaustivo e sensibilmente superiore ai requisiti minimi richiesti. *VOTAZIONE 1,00 Ottimo: nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza ed innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione molto superiore agli standard richiesti.*

Conclusa la fase di valutazione dell'elemento sub.2, la Commissione procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in coefficienti definitivi:

Media votazione $1,00 \times 5$ punteggio massimo = 5,00 punti ottenuti sub.2 : 5,00.

SUB 3 Menù per ricorrenze particolari. Elemento di valutazione punti 5. La Commissione giudica quanto prospettato dal Concorrente sensibilmente superiore ai requisiti minimi richiesti.

VOTAZIONE 1,00 Ottimo: nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza ed innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione molto superiore agli standard richiesti.

Conclusa la fase di valutazione dell'elemento sub.3, la Commissione procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in coefficienti definitivi:

Media votazione $1,00 \times 5$ punteggio massimo = 5,00 punti ottenuti sub.3 : 5,00.

SUB.4 Progetto educativo alimentare con coinvolgimento piccoli utenti e sua formazione e per la cittadinanza. Elemento di valutazione punti 5. La Commissione giudica quanto prospettato dal

Concorrente esaustivo e sensibilmente superiore ai requisiti minimi richiesti. *VOTAZIONE 1,00 Ottimo: nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza ed innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione molto superiore agli standard richiesti.*

Conclusa la fase di valutazione dell'elemento sub.4, la Commissione procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in coefficienti definitivi:

Media votazione $1,00 \times 5$ punteggio massimo = 5,00 punti ottenuti sub.4 : 5,00.

SUB.5 Reintegro, potenziamento, miglioramento attrezzature e locali in uso per la preparazione cottura e consumo dei pasti. Elemento di valutazione punti 20. La Commissione giudica quanto prospettato dal

Concorrente esaustivo e sensibilmente superiore ai requisiti minimi richiesti. *VOTAZIONE 1,00 Ottimo: nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza ed innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione molto superiore agli standard richiesti.*

Conclusa la fase di valutazione dell'elemento sub.5, la Commissione procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in coefficienti definitivi:

Media votazione $1,0 \times 20$ punteggio massimo = 20,00 punti ottenuti sub.5 : 20,00.

CONCORRENTE NR.3 ELIOR spa

PUNTEGGIO SUB.1 29,80

PUNTEGGIO SUB.2 5,00

PUNTEGGIO SUB.3 5,00

PUNTEGGIO SUB.4 5,00

PUNTEGGIO SUB.5 20,00

Totale punti **64,80**

Al termine dell'esame, avendo il predetto Concorrente riportato il punteggio complessivo pari a 64,80/70, superiore, quindi, al punteggio minimo previsto dalla soglia di sbarramento (45/70) del

punteggio complessivo riservato all'offerta tecnica) dichiara il Concorrente n.3 ELIOR Ristorazione SpA ammesso alla fase successiva.

La Commissione prende atto della dichiarazione resa dal legale rappresentante della ELIOR Ristorazione SpA di diniego di accesso agli elementi costituenti l'offerta tecnica ex art.53 comma 5 lett.a) del Dlgs n.50/2016 e smi.

Il Presidente, unitamente al "plenum" della Commissione, inizia ad esaminare la documentazione tecnica presentata dal **Concorrente n.4** ammesso alla gara e cioè dalla Soc.Coop. LA SERVICE.

La Commissione legge e analizza la documentazione acclusa quale "offerta tecnica", e dopo approfondita valutazione formula i seguenti giudizi, assegnando corrispondentemente i singoli punteggi sui distinti elementi presi in considerazione. Si riportano di seguito i parametri di valutazione previsti nel BANDO e nel disciplinare di gara e gli esiti della suddetta valutazione.

SUB.1 Organizzazione del servizio di refezione scolastica elemento di valutazione complessivo punti 35 suddivisi in a) utilizzo prodotti come da obblighi CAM punti 20; b) modalità stoccaggio punti 3; c)diete speciali punti 12

La Commissione, tenuto conto anche della quantità e dei prodotti offerti rispetto agli obblighi di capitolato, giudica quanto prospettato dal Concorrente più che in linea ai requisiti minimi richiesti. Si riportano le specifiche votazioni. Per il sub 1.a) utilizzo prodotti CAM (espressi in % e non analiticamente) VOTAZIONE 0,8 buono.

Per il sub.1.b) stoccaggio VOTAZIONE 0,6. *sufficiente: caso in cui vi sia sufficiente rispondenza delle proposte e delle soluzioni prospettate alle esigenze dell'ente; sufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; sufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione in linea con gli standard richiesti.*

Per il sub.1.c) diete speciali VOTAZIONE 0,8 buono : *caso in cui si denoti un buon grado di personalizzazione del servizio esposto con chiarezza. In conclusione più che in linea con gli standard richiesti.*

Conclusa la fase di valutazione dell'elemento sub.1, la Commissione procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in coefficienti definitivi:

Media votazione sub.1 a) utilizzo prodotti 0,8 x 20 = punti ottenuti 16,00

Media votazione sub.1b) stoccaggio 0,6 x 3 = punti ottenuti 1,80

Media votazione sub.1c) diete speciali 0,8 x 12 = punti ottenuti 9,6

Totale punti sub.1 27,40 su punti massimi 35,00

SUB. 2. piano di organizzazione, di formazione ed aggiornamento personale impiegato. Elemento di valutazione punti 5.

La Commissione giudica quanto prospettato dal Concorrente esaustivo e sensibilmente superiore ai requisiti minimi richiesti. VOTAZIONE 1,00 *Ottimo: nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza ed innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione molto superiore agli standard richiesti.*

Conclusa la fase di valutazione dell'elemento sub.2, la Commissione procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in coefficienti definitivi:

Media votazione 1,00 x 5 punteggio massimo = 5,00 punti ottenuti sub.2 : 5,00.

SUB 3 Menù per ricorrenze particolari. Elemento di valutazione punti 5. La Commissione giudica quanto prospettato dal Concorrente conforme ai requisiti minimi richiesti. VOTAZIONE 0,6. *sufficiente: caso in cui vi sia sufficiente rispondenza delle proposte e delle soluzioni prospettate alle esigenze dell'ente; sufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; sufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione in linea con gli standard richiesti.*

Conclusa la fase di valutazione dell'elemento sub.3, la Commissione procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in coefficienti definitivi:

Media votazione 0,6 x 5 punteggio massimo = 3,00 punti ottenuti sub.3 : 3,00.

SUB.4 Progetto educativo alimentare con coinvolgimento piccoli utenti e sua formazione e per la cittadinanza. Elemento di valutazione punti 5. La Commissione giudica quanto prospettato dal

Concorrente esaustivo e sensibilmente superiore ai requisiti minimi richiesti. **VOTAZIONE 1,00**
Ottimo: nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza ed innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione molto superiore agli standard richiesti.

Conclusa la fase di valutazione dell'elemento sub.4, la Commissione procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in coefficienti definitivi:
Media votazione 1,00 x 5 punteggio massimo = 5,00 punti ottenuti sub.4 : 5,00.

SUB.5 Reintegro, potenziamento, miglioramento attrezzature e locali in uso per la preparazione cottura e consumo dei pasti. Elemento di valutazione punti 20. La Commissione giudica quanto prospettato dal Concorrente conforme ai requisiti minimi richiesti. **VOTAZIONE 0,6. sufficiente: caso in cui vi sia sufficiente rispondenza delle proposte e delle soluzioni prospettate alle esigenze dell'ente; sufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; sufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione in linea con gli standard richiesti.**

Conclusa la fase di valutazione dell'elemento sub.5, la Commissione procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in coefficienti definitivi:
Media votazione 0,6 x 20 punteggio massimo = 12,00 punti ottenuti sub.5 : 12,00.

CONCORRENTE NR.4 LA SERVICE soc.coop.

PUNTEGGIO SUB.1	27,40
PUNTEGGIO SUB.2	5,00
PUNTEGGIO SUB.3	3,00
PUNTEGGIO SUB.4	5,00
PUNTEGGIO SUB.5	12,00
Totale punti	52,40

Al termine dell'esame, avendo il predetto Concorrente riportato il punteggio complessivo pari a 52,40/70, superiore, quindi, al punteggio minimo previsto dalla soglia di sbarramento (45/70) del punteggio complessivo riservato all'offerta tecnica) dichiara il Concorrente n.4 LA SERVICE soc.coop. ammesso alla fase successiva.

La Commissione prende atto della dichiarazione resa dal legale rappresentante della LA SERVICE Soc.Coop. di diniego di accesso agli elementi costituenti l'offerta tecnica ex art.53 comma 5 lett.a) del Dlgs n.50/2016 e smi.

A questo punto si procede, come da disciplinare di gara, **alla riparametrazione** delle offerte tecniche che porta il seguente risultato:

offerta tecnica N.1 CAMST

PUNTI OTTENUTI 68,00 PUNTI RIPARAMETRATI PUNTI 70/70

offerta tecnica N.2 GMI SERVICE SRL

PUNTI OTTENUTI 67,70/70 PUNTI RIPARAMETRATI PUNTI 69,691/70

offerta tecnica N.3 ELIOR RISTORAZIONE SPA

PUNTI OTTENUTI 64,80 PUNTI RIPARAMETRATI PUNTI 66,706/70.

offerta tecnica N.4 LA SERVICE SOC.COOP.

PUNTI OTTENUTI 52,40 PUNTI RIPARAMETRATI PUNTI 53,941.

La seduta riservata termina alle ore 18:52.

La Commissione, in considerazione della tipologia delle prestazioni e dell'urgenza, decide di proseguire le operazioni di gara domani venerdì 06/09/2019 alle ore 08.30 – fase C apertura buste telematiche economiche. Conseguentemente per quanto concerne l'ammissione dei n.4 concorrenti all'apertura delle buste C offerte economiche e relativa data, viene resa immediata comunicazione a sistema ai medesimi.(comunicazione ore 18:55:02 del 05/09/2019).

Di quanto sopra, si è redatto il presente verbale che, previa lettura ed approvazione, viene sottoscritto come in appresso,

Letto, confermato e sottoscritto,

IL PRESIDENTE DI GARA
F.to Trucco Rag. Silvia

I COMPONENTI
F.to Tardito Geom. Claudio
F.to Barisone Mirella

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
F.to Mariapaola Benzi