

Comune di Barge



Comune di Cavour

CENTRALE UNICA COMMITTENZA
TRA I COMUNI DI BARGE E CAVOUR
VERBALE DI PROCEDURA APERTA (N. 1)

PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE/APPALTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA E SERVIZI ACCESSORI E DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLA CASA DI RIPOSO “DON ERNESTO UBERTI” DI BARGE PER ANNI UNO, CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER UNA ULTERIORE ANNUALITÀ - CIG: 7008739264

L’anno duemiladiciassette il giorno sei del mese di aprile alle ore quindici e minuti trenta presso la Sala Giunta del Comune di Barge - Piazza Garibaldi n. 11 - Barge è riunita la Commissione giudicatrice per l’affidamento della concessione/appalto del servizio mensa scolastica e servizi accessori e del servizio di ristorazione della Casa di Riposo “Don Ernesto Uberti” di Barge per anni uno, con possibilità di rinnovo per una ulteriore annualità - CIG: 7008739264, costituita con determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza tra il Comune di Barge e il Comune di Cavour n. 5 del 06.04.2017, la quale risulta così composta:

- Dott. Fabrizio SALVATICO: segretario comunale: Presidente di gara;
- sig. Claudio Carlo MATTIO – Istruttore direttivo, categoria D4, in servizio presso l’Unione Montana dei Comuni del Monviso: componente esperto;
- sig.ra Tiziana TROMBOTTO – Istruttore direttivo, categoria D5, in servizio presso il Comune di Luserna San Giovanni: componente esperto;
- Segretario/verbalizzante: sig. Claudio DOMINICI, dipendente del Comune di Barge con la qualifica di istruttore amministrativo;

Premesso che:

- con determinazione del Responsabile del Servizio SG – Amministrativo – Servizi Generali – Legale – Staff - Vice Segretario del Comune di Barge n. 169 in data 9

[Handwritten signatures and initials on the right margin]

marzo 2017 ad oggetto “Determina a contrarre per l’affidamento in concessione/appalto del servizio di mensa scolastica e servizi accessori e del servizio di ristorazione della Casa di Riposo Don Ernesto Uberti di Barge per il periodo di anni uno, con possibilità di rinnovo per una ulteriore annualità”, veniva avviata, ai sensi dell’articolo 192 del D.Lgs. 18.08.2000 n. 267 e dell’articolo 32, comma 2 del D.Lgs. 18.04.2016 n. 50, la contrattazione per l’affidamento del servizio in oggetto tramite espletamento di procedura aperta ex articolo 60 del D.lgs. 18.04.2016 n. 50, mediante aggiudicazione con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi degli articoli 95, comma 3) lettera a) e 144 del decreto legislativo n. 50/2016;

- con determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza tra i Comuni di Barge e Cavour n. 2 del 9 marzo 2017:
 - a) è stata avviata, per quanto di competenza, la procedura per l’affidamento della concessione/appalto del servizio di mensa scolastica e servizi accessori e del servizio di ristorazione della Casa di Riposo Don Ernesto Uberti di Barge per la durata di anni uno, con possibilità di rinnovo per una ulteriore annualità, per conto del Comune di Barge, mediante procedura aperta ai sensi dell’articolo 60 del D.Lgs. 18.04.2016 n. 50 e secondo le indicazioni di cui alla determinazione del Responsabile del Servizio SG Amministrativo – Servizi Generali – Legale – Staff- Vice Segretario del Comune di Barge n. 169 del 9 marzo 2017;
 - b) si è disposta l’approvazione del bando di gara, del disciplinare di gara e relativi allegati;
- il bando e la documentazione di gara sono stati pubblicati all’albo pretorio on – line del Comune di Barge (ente capofila della Centrale Unica di Committenza costituita tra i Comuni di Barge e Cavour) in data 10.03.2017, sul sito informatico del Comune di Barge - Sezione Amministrazione Trasparente - Centrale Unica di Committenza in data 10.03.2017, sul portale dei bandi e contratti pubblici dell’Autorità Nazionale Anticorruzione in data 10.03.2017, sul sito dell’Osservatorio Regionale dei Contratti Pubblici della Regione Piemonte in data 14.03.2017 (codice bando 28903) e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana – V Serie Speciale n. 30 – Contratti Pubblici del 13.03.2017;
- il valore annuo presunto del presente appalto è pari ad Euro 224.970,00, oltre I.V.A. ai sensi di legge, di cui Euro 2.300,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- gli operatori economici interessati alla procedura di gara di cui trattasi dovevano far pervenire, con modalità scelte a loro discrezione e rischio, un plico confezionato secondo le indicazioni previste all’articolo 14) del disciplinare di gara, contenente al suo interno tre buste, contrassegnate come busta “A – Documentazione

Amministrativa” – busta “B Offerta tecnica” - busta “C- Offerta economica” al seguente indirizzo: Centrale Unica di Committenza Barge - Cavour presso Comune di Barge – Ufficio Protocollo - Piazza Garibaldi n. 11 – 12032 Barge, entro il termine perentorio delle ore 12,00 del 5 aprile 2017, pena l’esclusione dalla gara;

Tutto ciò premesso, la Commissione, insediatasi, prende atto del contenuto del bando di gara e del disciplinare di gara e in particolar modo delle operazioni che dovranno essere svolte in data odierna, dà quindi inizio alle operazioni di gara.

La seduta è pubblica.

Sono presenti in sala i seguenti soggetti:

- sig. Simonetta Roberto per conto di SODEXO ITALIA S.p.a munito di delega che viene consegnata alla Commissione e che viene depositata agli atti della Centrale di Committenza;
- sig.ra Nenci Emanuela per conto di ELIOR RISTORAZIONE S.p.a. munita di delega che viene consegnata alla Commissione e che viene depositata agli atti della Centrale di Committenza;
- sig. Serra Luca per conto di G.M.I. Servizi S.r.l. munito di procura speciale che viene consegnata alla Commissione e che viene depositata agli atti della Centrale di Committenza;
- sig.ra Barbero Giulia legale rappresentante della G.LE. Ristorazione di Giulia Barbero & C. s.a.s..

È altresì presente in sala la dott.ssa Lorena Bechis, funzionario dipendente del Comune di Barge.

Si constata che risultano pervenuti al Protocollo Generale del Comune di Barge (ente capo fila della Centrale Unica di Committenza costituita tra il Comune di Barge e il Comune di Cavour), entro il termine perentorio delle ore 12,00 del 5 aprile 2017 numero quattro plichi presentati da:

1. SODEXO ITALIA S.p.a. – Divisione Scuole - Via Chivasso n. 15 – 10098 Rivoli (TO): plico pervenuto il 5 aprile 2017 – prot. n. 4927;
2. G.LE. RISTORAZIONE di GIULIA BARBERO & C. S.a.s. – Via Aimone Cravetta n. 16 – 12038 Savigliano (CN): plico pervenuta il 5 aprile 2017 – prot. n. 4933;
3. ELIOR RISTORAZIONE S.p.a. – Via privata Venezia Giulia n. 5/A – 20157 Milano: plico pervenuto il 5 aprile 2017 - prot. n. 4934;
4. G.M.I. SERVIZI S.r.l. – Regione Amerique n. 9 – 11020 Quart (AO) : plico pervenuto il 05.04.2017.

I suddetti plichi sono stati conservati fino all’ora di inizio delle attività di gara di cui al presente verbale, nell’armadio blindato chiuso a chiave presente nell’ufficio del Segretario del Comune di Barge.

Bechis

La Commissione prende atto che tutti gli operatori economici che hanno presentato offerta hanno effettuato il sopralluogo presso i locali in cui si dovranno espletare i servizi oggetto di gara, prescritto al paragrafo 5) del disciplinare di gara, come risultante da dichiarazioni agli atti della Centrale Unica di Committenza.

Si procede quindi all'apertura dei plichi che risultano idoneamente sigillati come da prescrizioni indicate nel disciplinare di gara, al fine di poter procedere con l'esame della documentazione amministrativa prodotta dai concorrenti, verificando la rispondenza della stessa a quanto richiesto dal bando e dal disciplinare di gara.

I plichi vengono aperti seguendo l'ordine di presentazione al protocollo generale del Comune di Barge secondo le seguenti risultanze:

1. SODEXO ITALIA S.p.a. - (n. 1): la Commissione procede all'apertura del plico, contenente al suo interno: la busta "A - documentazione amministrativa", la busta "B - offerta tecnica" e la busta "C - offerta economica" e ne constata la corretta sigillatura come da prescrizioni. Le buste B) e C) non vengono aperte e vengono reinserite nel plico di appartenenza. Si procede con l'apertura della busta "A - documentazione amministrativa" analizzando la documentazione ivi contenuta, costatandone previa verifica la regolarità. La ditta SODEXO ITALIA S.p.a. con sede legale in Cinisello Balsamo (MI) - Via Fratelli Gracchi n. 36 viene pertanto ammessa alla gara.
2. G.L.E. RISTORAZIONE di GIULIA BARBERO & C. S.a.s. (n. 2): la Commissione procede all'apertura del plico, contenente al suo interno: la busta "A - documentazione amministrativa", la busta "B - offerta tecnica" e la busta "C - offerta economica" e ne constata la corretta sigillatura come da prescrizioni. Le buste B) e C) non vengono aperte e vengono reinserite nel plico di appartenenza. Si procede con l'apertura della busta "A - documentazione amministrativa" analizzando la documentazione ivi contenuta, costatandone previa verifica la regolarità. La ditta G.L.E. RISTORAZIONE di GIULIA BARBERO & C. S.a.s. viene pertanto ammessa alla gara.
3. ELIOR RISTORAZIONE S.p.a. (n. 3): la Commissione procede all'apertura del plico, contenente al suo interno: la busta "A - documentazione amministrativa", la busta "B - offerta tecnica" e la busta "C - offerta economica" e ne constata la corretta sigillatura come da prescrizioni. Le buste B) e C) non vengono aperte e vengono reinserite nel plico di appartenenza. Si procede con l'apertura della busta "A - documentazione amministrativa" analizzando la documentazione ivi contenuta, costatandone previa verifica la regolarità. La ditta ELIOR RISTORAZIONE S.p.a. viene pertanto ammessa alla gara.
4. G.M.I. SERVIZI S.r.l. (n. 4): la Commissione procede all'apertura del plico, contenente al suo interno: la busta "A - documentazione amministrativa", la busta "B - offerta tecnica" e la busta "C - offerta economica" e ne constata la corretta sigillatura

come da prescrizioni. Le buste B) e C) non vengono aperte e vengono reinserite nel plico di appartenenza. Si procede con l'apertura della busta "A - documentazione amministrativa" analizzando la documentazione ivi contenuta, costatandone previa verifica la regolarità. La ditta G.M.I. Servizi s.r.l. viene pertanto ammessa alla gara. La Commissione prende atto che tutti e quattro i concorrenti hanno presentato regolare documentazione amministrativa e che risultano pertanto ammessi alla gara, dispone quindi per l'apertura delle buste contrassegnate con la dicitura busta "B - Offerta tecnica". Il Presidente precisa che si provvederà all'apertura delle buste in questione unicamente al fine di identificarne il contenuto e di verificare che la documentazione di gara sia stata predisposta in ottemperanza a quanto disposto dall'articolo 16) del disciplinare di gara mentre la valutazione delle offerte verrà effettuata in seduta riservata.

Si procede quindi con l'apertura della busta "B - offerta tecnica" secondo le modalità di seguito riportate:

1. SODEXO ITALIA S.p.a. - (n. 1): il Presidente preleva dal plico dell'operatore economico precedentemente aperto la busta "B - offerta tecnica" e procede con la sua apertura, limitandosi a leggere i titoli degli atti rinvenuti. La documentazione viene riposta nella busta B) appena aperta.

2. G.L.E. RISTORAZIONE di GIULIA BARBERO & C. S.a.s. (n. 2): il Presidente preleva dal plico dell'operatore economico precedentemente aperto la busta "B - offerta tecnica" e procede con la sua apertura, limitandosi a leggere i titoli degli atti rinvenuti. La documentazione viene riposta nella busta B) appena aperta.

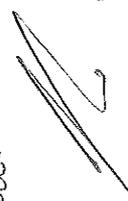
3. ELIOR RISTORAZIONE S.p.a. (n. 3): il Presidente preleva dal plico dell'operatore economico precedentemente aperto la busta "B - offerta tecnica" e procede con la sua apertura, limitandosi a leggere i titoli degli atti rinvenuti. La documentazione viene riposta nella busta B) appena aperta.

4. G.M.I. SERVIZI S.r.l. (n. 4): il Presidente preleva dal plico dell'operatore economico precedentemente aperto la busta "B - offerta tecnica" e procede con la sua apertura, limitandosi a leggere i titoli degli atti rinvenuti. La documentazione viene riposta nella busta B) appena aperta.

Alle ore sedici e minuti trentasette la Commissione dispone di proseguire in seduta riservata con la valutazione delle offerte tecniche. Il pubblico presente in sala viene pertanto congedato.

I lavori della Commissione proseguono pertanto in seduta riservata.

La Commissione giudicatrice prima di procedere alle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ammesse in gara, contenute nelle buste "B" precedentemente aperte in seduta pubblica, esamina con attenzione il paragrafo 18) "Procedura di aggiudicazione" del disciplinare di gara di seguito testualmente riportato:


M. B.

P. M.


18. "Procedura di aggiudicazione"

18.1. Criterio di aggiudicazione

L'aggiudicazione del servizio avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 95, comma 3, e 144 del Codice, in base ai seguenti criteri di natura qualitativa e quantitativa:

- elementi qualitativi – offerta tecnica: max punti 70
- elementi quantitativi – offerta economica: max punti 30

e così articolati:

1. Offerta tecnica: max punti 70, di cui:

<i>Elemento qualitativo</i>	<i>Massimo punti</i>
A. Piano di approvvigionamento e qualità delle derrate alimentari	18
B. Organizzazione del servizio attraverso la descrizione delle varie fasi in attuazione del capitolato speciale descrittivo prestazionale	15
C. Gestione diete speciali	10
D. Progetto di assistenza ai minori durante e dopo il pasto con particolare riguardo alle metodologie interattive, allo sviluppo della socializzazione ed all'accrescimento nei minori del senso di responsabilità	12
E. Elaborazione di un piano di emergenza che preveda l'analisi dei rischi e delle criticità inerenti il servizio con le relative misure e tempi di risoluzione	8
F. Migliorie tecniche da apportare ai refettori ed alla cucina	7

mediante l'applicazione del metodo aggregativo-compensatore con la seguente formula:

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

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 ed uno;

Σ_n = sommatoria.

I coefficienti V(a)_i sono determinati:

a) attraverso la trasformazione in coefficienti variabili tra zero ed uno della somma dei valori attribuiti dai singoli commissari mediante il "confronto a coppie".

La determinazione dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, per la valutazione di ogni elemento qualitativo delle varie offerte è effettuata mediante impiego della tabella triangolare, ove con le lettere A, B, C, D, E, F,....., N sono rappresentate le offerte, elemento per elemento, di ogni concorrente. La tabella contiene tante caselle quante sono le possibili combinazioni tra tutte le offerte prese a due a due. Ogni commissario valuta quale dei due elementi che formano ciascuna coppia sia da preferire. Inoltre, tenendo conto che la preferenza tra un elemento e l'altro può essere più o meno forte, attribuisce un punteggio che varia da 1 (parità), a 2 (preferenza minima), a 3

(preferenza piccola), a 4 (preferenza media), a 5 (preferenza grande), a 6 (preferenza massima).

In caso di incertezza di valutazione sono attribuiti punteggi intermedi. In ciascuna casella viene collocata la lettera corrispondente all'elemento che è stato preferito con il relativo grado di preferenza, ed in caso di parità, vengono collocate nella casella le lettere dei due elementi in confronto, assegnando un punto ad entrambe.

Una volta terminati i "confronti a coppie", per ogni elemento ciascun commissario somma i valori attribuiti a ciascun concorrente e li trasforma in coefficienti compresi tra 0 ed 1 attribuendo il coefficiente pari ad 1 al concorrente che ha conseguito il valore più elevato e proporzionando adesso il valore conseguito dagli altri concorrenti; le medie dei coefficienti determinati da ciascun commissario vengono trasformate in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando ad essa le altre.

Qualora le offerte da valutare siano inferiori a tre, i coefficienti V(a) sono determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

2. Offerta economica – prezzo: max punti 30

In concorrente dovrà indicare, nell'ambito dell'offerta economica [punteggio massimo = 30 punti], il prezzo offerto sull'importo annuo a base d'asta che si intende comprensivo del costo inerente a tutte le attività e prestazioni poste a carico della ditta e a tutte le attività aggiuntive che la ditta ha proposto in sede di offerta ed è quindi tenuta a svolgere.

Relativamente all'offerta economica il punteggio massimo (punti 30) sarà assegnato al concorrente che avrà offerto il prezzo più basso.

Per le altre offerte si procederà all'assegnazione del punteggio secondo la seguente formula:

$$P = \frac{\text{Prezzo dell'offerta più bassa} \times 30}{\text{Prezzo dell'offerta considerata}}$$

Ai fini dell'attribuzione di tale punteggio, il conteggio finale verrà effettuato applicando un'approssimazione al coefficiente totale attribuito al concorrente di 4 cifre decimali dopo la virgola, con arrotondamento all'unità inferiore per i numeri da 1 a 4 e all'unità superiore per i numeri da 5 a 9.

18.2. Criteri motivazionali a cui si atterrà la commissione giudicatrice nella valutazione dei criteri di natura qualitativa

I criteri di natura qualitativa relativi all'offerta tecnica verranno valutati dalla Commissione sulla base dei seguenti fattori ponderali e criteri motivazionali, anche in considerazione del livello di dettaglio, adeguatezza, esaustività, concretezza, realizzabilità ed affidabilità di quanto proposto dal concorrente:

Elemento qualitativo A - Piano di approvvigionamento e qualità delle derrate alimentari – max punti 18

Saranno maggiormente considerate le offerte che privilegino le derrate provenienti dal territorio provinciale e, comunque a filiera corta e a km zero, nel rispetto di quanto previsto dal capitolato, nonché un rifornimento tale da garantire la maggior freschezza dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

Elemento qualitativo B - Organizzazione del servizio attraverso la descrizione delle varie fasi in attuazione del capitolato speciale descrittivo prestazionale – max punti 15

Verranno particolarmente apprezzate le soluzioni che propongano un sistema organizzativo in grado di garantire la gradibilità del pasto, la sicurezza degli utenti, il puntuale rispetto delle fasce orarie di servizio a favore dell'utenza e di ottimizzazione dei percorsi e dei tempi intercorrenti tra il confezionamento dei pasti e la loro somministrazione.

Saranno maggiormente apprezzate le proposte che prevedano l'utilizzo di strumentazioni

professionali di nuova fabbricazione ovvero con impatto ambientale sostenibile e che forniscano le specifiche tecniche delle medesime.

Elemento qualitativo C - Predisposizione diete speciali – max punti 10.

Saranno maggiormente considerate le offerte che prevedano procedure in grado di evitare il rischio di contaminazione dei cibi, mediante il corretto stoccaggio delle materie prime, la preparazione separata a cura di personale specificamente incaricato alla gestione delle diete speciali e in possesso di idonea formazione, l'accurata sanificazione delle attrezzature e degli utensili, l'individuazione di corrette modalità di trasporto, consegna e somministrazione. Verranno inoltre maggiormente considerate le soluzioni che propongano un sistema organizzativo strutturato (modalità e tempi) rispetto alla raccolta dei certificati e delle relative richieste delle diete speciali e che si coordini con il competente ufficio comunale.

Elemento qualitativo D - Progetto di assistenza ai minori durante e dopo il pasto con particolare riguardo alle metodologie interattive, allo sviluppo della socializzazione ed all'accrescimento nei minori del senso di responsabilità - max punti 12

Verranno particolarmente apprezzate le soluzioni che indichino in modo dettagliato le azioni che si intendono porre in essere per trasformare il momento della pausa pranzo in un momento con forte valenza educativa e aggregativa.

Elemento qualitativo E - Elaborazione di un piano di emergenza che preveda l'analisi dei rischi e delle criticità inerenti il servizio con le relative misure e tempi di risoluzione – max punti 8

Verranno particolarmente apprezzate le soluzioni che indichino nel dettaglio le iniziative che si intendono adottare nel caso in cui un centro di produzione pasti non sia in grado di funzionare per cause di forza maggiore e le modalità di tempestiva sostituzione del personale assente.

Elemento qualitativo F - Migliorie tecniche da apportare ai refettori ed alla cucina – max punti 7

Saranno maggiormente apprezzate le offerte che prevedano proposte in merito a investimenti per integrazione/sostituzione arredi e attrezzature.

Relativamente alle offerte tecniche, la Commissione, ad unanimità, dispone di esaminarle nel limite delle 50 pagine formato A4 carattere Times New Roman 12 max 35 righe per pagina, come da disciplinare di gara, al fine di consentire il rispetto del disciplinare di gara e garantire *par condicio* tra tutti i concorrenti.

Il Presidente ricorda ai componenti la Commissione giudicatrice che il confronto a coppie prevede che ogni elemento qualitativo dell'offerta sia oggetto di valutazione attraverso la determinazione di coefficienti all'interno di una tabella triangolare, nella quale le offerte di ogni concorrente sono confrontate a due a due, per ogni coppia di offerte ogni commissario indica l'elemento preferito, attribuendo un punteggio di 1 che esprime parità; 2, che esprime

preferenza minima; 3, per le ipotesi di preferenza piccola; 4, che contraddistingue una preferenza media; 5, che individua una preferenza grande; 6, che indica la preferenza massima. Il metodo in questione esprime pertanto, non già una valutazione assoluta, ma piuttosto una valutazione relativa delle offerte, finalizzata ad individuare quella che, in raffronto con le altre appare migliore, non potendosi pertanto applicare un giudizio transitivo (tra le offerte); in particolare il confronto a coppie è incentrato su una serie di distinte e autonome valutazioni di ogni offerta con ciascuna delle altre, confronto che esprime una valutazione complessiva dell'offerta, rappresentata dalla sommatoria delle preferenze da essa riportate rispetto a quelle conseguite dalle altre offerte, con la conseguenza che la valutazione di ciascuna offerta tecnica è indicata dal totale dei punteggi attribuiti per tutti gli elementi posti in comparazione. L'attribuzione del punteggio, secondo il delineato metodo fondato su un'indicazione preferenziale ancorata a indici predeterminati, non richiede di per sé alcuna estrinsecazione logico – argomentativa della preferenza, giacché il giudizio valutativo deve ritenersi insito nell'assegnazione delle preferenze, dei coefficienti e di conseguenza del punteggio: quest'ultimo, deve quindi essere considerato sufficiente a motivare gli elementi dell'offerta economicamente più vantaggiosa, avendo la lex specialis della gara espressamente predefinito specifici obiettivi e puntuali criteri di valutazione.

Dopodiché il Presidente dispone di procedere con la valutazione delle offerte tecniche presentate dalla quattro ditte ammesse alla gara.

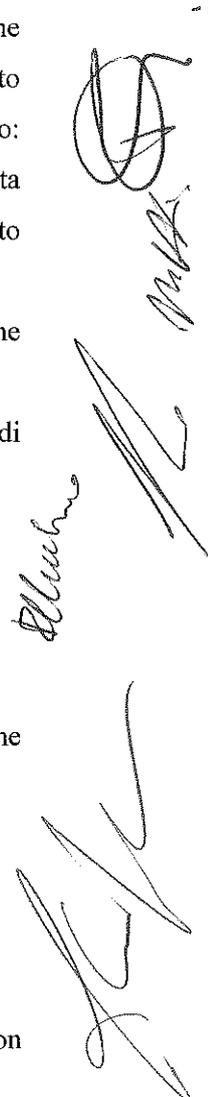
La Commissione in esecuzione di quanto previsto nel disciplinare di gara, procede quindi nelle seguenti operazioni:

- Individua ogni commissario di gara nel modo seguente:
COMMISSARIO 1: Presidente Dott. Fabrizio Salvatico;
COMMISSARIO 2: membro esperto Sig. Claudio Carlo Mattio;
COMMISSARIO 3: membro esperto Sig.ra Tiziana Trombotto.
- Individua ogni operatore economico per come di seguito indicato, seguendo l'ordine temporale di presentazione dei plichi al protocollo generale del Comune di Barge:
DITTA A: SODEXO ITALIA S.p.a.
DITTA B: G.L.E. RISTORAZIONE di GIULIA BARBERO & C. S.a.s.
DITTA C: ELIOR RISTORAZIONE S.p.a.
DITTA D: G.M.I. SERVIZI S.r.l.

Nelle operazioni di attribuzione dei punteggi si procederà con massimo 3 decimali con arrotondamento del 3° decimale:

- da 0 a 4 = unità inferiore
- da 5 a 9 = unità superiore

La Commissione procede con la valutazione delle offerte tecniche delle ditte partecipanti alla gara al fine dell'attribuzione del punteggio relativo all'elemento qualitativo **A. Piano di**



approvvigionamento e qualità delle derrate alimentari per il quale sono previsti massimo 18 punti. La Commissione giudicatrice effettua la valutazione con il metodo aggregativo – compensatore con l'utilizzo del metodo del “confronto a coppie”, come previsto nel disciplinare di gara. Delle suddette operazioni si hanno le risultanze riportate nell'allegato 1) che si unisce al presente verbale per farne parte integrante e sostanziale.

Alle ore 19,30 la Commissione, all'unanimità, dispone di sospendere i lavori e di riconvocarsi in seduta riservata per continuare l'esame delle offerte tecniche il giorno lunedì 10 aprile 2017 alle ore 14,00.

Quindi la Commissione procede ad inserire le offerte tecniche nelle rispettive buste “B - offerta tecnica” precedentemente aperte ed a reinserirle nel plico di appartenenza di ciascun operatore all'interno del quale risulta presente la busta “C- offerta economica” che risulta sigillata. I plichi così ricomposti vengono racchiusi in apposito pacco, che viene chiuso e sigillato con nastro adesivo. Sul plico così confezionato vengono apposte le firme dei componenti la Commissione. Indi la Commissione dispone che il plico così rinchiuso sia custodito in armadio chiuso a chiave sito nell'Ufficio del Presidente, dando atto che viene demandata al Presidente della Commissione la custodia delle chiavi e del plico in esso contenuto. Parimenti le buste “A – documentazione amministrativa” vengono prese in consegna dal Presidente per la custodia come sopra indicato.

Alle ore 19,40 il Presidente scioglie la seduta.

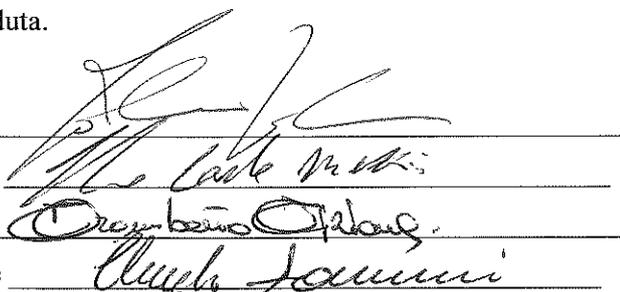
Letto confermato e sottoscritto.

Dott. Fabrizio Salvatico: Presidente

Claudio Carlo Mattio: componente esperto

Tiziana Trombotto: componente esperto

Claudio Dominici: segretario/verbalizzante



The image shows four handwritten signatures in black ink, each written over a horizontal line. The signatures are: 1. A large, stylized signature for Fabrizio Salvatico. 2. A signature for Claudio Carlo Mattio. 3. A signature for Tiziana Trombotto. 4. A signature for Claudio Dominici.

ELEMENTO QUALITATIVO A - PIANO DI APPROVVIGIONAMENTO E QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI

commissario 1

	B	C	D	TOT.
A	A2	A1-C1	A1-D1	4
B		B1-C1	B1-D1	2
C			D3	2
D				5

ditta A	4
ditta B	2
ditta C	2
ditta D	5

il commissario somma i valori attribuiti a ciascun concorrente e li trasforma in coefficienti compresi tra 0 ed 1 attribuendo il coefficiente pari ad 1 al concorrente che ha conseguito il valore più elevato e proporzionando adesso il valore conseguito dagli altri concorrenti

ditta A	0,800
ditta B	0,400
ditta C	0,400
ditta D	1,000

commissario 2

	B	C	D	TOT.
A	A2	A2	A1-D1	5
B		C2	B1-D1	1
C			D3	2
D				5

ditta A	5
ditta B	1
ditta C	2
ditta D	5

il commissario somma i valori attribuiti a ciascun concorrente e li trasforma in coefficienti compresi tra 0 ed 1 attribuendo il coefficiente pari ad 1 al concorrente che ha conseguito il valore più elevato e proporzionando adesso il valore conseguito dagli altri concorrenti

ditta A	1,000
ditta B	0,200
ditta C	0,400
ditta D	1,000

commissario 3

	B	C	D	TOT.
A	A2	A1-C1	A1-D1	4
B		C2	B1-D1	1
C			D2	3
D				4

ditta A	4
ditta B	1
ditta C	3
ditta D	4

il commissario somma i valori attribuiti a ciascun concorrente e li trasforma in coefficienti compresi tra 0 ed 1 attribuendo il coefficiente pari ad 1 al concorrente che ha conseguito il valore più elevato e proporzionando adesso il valore conseguito dagli altri concorrenti

ditta A	1,000
ditta B	0,250
ditta C	0,750
ditta D	1,000

A questo punto i tre commissari provvedono alla somma dei coefficienti attribuiti a ciascun concorrente

ditta A	2,800
ditta B	0,850
ditta C	1,550
ditta D	3,000

Le medie dei coefficienti determinate da ciascun commissario vengono trasformate in coefficienti definitivi riportando a 1 la media più alta e proporzionando ad essa le altre

calcolo della media

ditta A	0,933
ditta B	0,283
ditta C	0,517
ditta D	1,000

calcolo dei coefficienti definitivi

ditta A	0,933
ditta B	0,283
ditta C	0,517
ditta D	1,000

Punteggi elemento qualitativo A (max punti 18) - Determinazione punteggi

ditta A	16,794
ditta B	5,094
ditta C	9,306
ditta D	18,000

Handwritten signatures and initials.