



# COMUNE DI ANDEZENO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

## VERBALE DI GARA N. 2 IN DATA 13 GENNAIO 2020

**OGGETTO:** Procedura di gara per l'affidamento del Servizio di Mensa Scolastica a ridotto impatto ambientale per l'anno scolastico 2019/2020 (periodo gennaio-giugno 2020) e gli anni scolastici 2020/2021 e 2021/2022, mediante affidamento diretto ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, da espletarsi mediante l'utilizzo del sistema M.E.P.A. (Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione) con richiesta di offerta (R.D.O.), ai sensi dell'articolo 36, comma 6, e dell' articolo 37, comma 2, del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

### VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE E ECONOMICHE.

Codice CIG: 8098952A9C

Codice CPV: 55523100-3 (Servizi di mensa scolastica)

**IMPORTO A BASE DI GARA: € 221.500,00 (oltre IVA 4%)(soggetto a ribasso)**

**ONERI PER LA SICUREZZA: € 2.215,00 (non soggetti aribasso)**

**VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO: € 223.715,00 (oltre IVA 4%).**

L'anno DUEMILAVENTI, addì 13 (tredici) del mese di gennaio, alle ore 9:30, presso il Comune di Andezeno, nell'Ufficio Attività Economiche e Affari Sociali, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice nominata con determinazione del Responsabile del Servizio Attività Economiche e Affari Sociali n. 2 del 02/01/2020, come di seguito composta:

1. BERNARDO Dott. Arnaldo - Presidente della Commissione
2. CARPINELLI Dott.ssa Pia - Commissario (Esperto esterno)
3. ANNUNZIATA Dott. Roberto Fiore - Commissario (Esperto esterno).

Le funzioni di verbalizzante vengono svolte dalla dipendente Sig.ra BECHIS Rosa Angela.

**VISTO** il verbale di gara n. 1 in data 08 gennaio 2020 con il quale la commissione giudicatrice:

- che con R.d.O. numero 2466331, a cui è stata allegata la lettera di invito protocollo n. 6069 in data 04 dicembre 2019, il Responsabile del Servizio Attività economiche e Affari sociali ha provveduto ad invitare alla gara in argomento i seguenti operatori economici, che tutti avevano manifestato interesse a partecipare alla gara di cui trattasi:

OPERATORI ECONOMICI INVITATI ALLA GARA	PARTITA IVA
1) G. L. E. RISTORAZIONE di Giulia Barbero & C. Snc	03606750044
2) ELIOR RISTORAZIONE SPA	08746440018
3) AMIS Srl	03298990130
4) EURORISTORAZIONE SRL	01998810244
5) CIR FOOD S.C.	00464110352
6) CAMST Soc. Coop.a.r.l.	00501611206
7) G. M. I. SERVIZI SRL	09226890011
8) LADISA	05282230720



# COMUNE DI ANDEZENO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

- ha accertato che entro il termine perentorio per la presentazione delle offerte, fissato per le **ORE 12:00** del giorno **LUNEDÌ 30 DICEMBRE 2019**, sono pervenute alla Stazione Appaltante le offerte dei seguenti n. 3 (tre) operatori economici:

OPERATORI ECONOMICI	PARTITA IVA
1) EURORISTORAZIONE SRL, con sede legale in Via Savona n. 144 – TORRI DI QUARTESOLO (VI) – CAP 36040	01998810244
2) G. L. E. RISTORAZIONE di Giulia Barbero & C. Snc., con sede legale in Via Aimone Cravetta n. 16 – Savigliano (CN) – CAP 12038	03606750044
3) G. M. I. SERVIZI SRL, con sede legale in Via Roma, n. 305 - Torino (TO) CAP 10123	09226890011

- ha preso atto che oltre l'orario fissato delle ore 12:00 del giorno lunedì 30 dicembre 2019 **NON SONO PERVENUTE ALTRE OFFERTE**;
- che essendo la documentazione contenuta nella BUSTA “A – DOCUMENTI AMMINISTRATIVI” conforme e adeguata alle prescrizioni della lettera di invito, sono **AMMESSE ALLA FASE SUCCESSIVA** di valutazione della BUSTA B) – OFFERTA TECNICA e della BUSTA C) – OFFERTA ECONOMICA, gli operatori economici di seguito elencati:
  - 1) EURORISTORAZIONE SRL
  - 2) G. L. E. RISTORAZIONE di Giulia Barbero & C. Snc
  - 3) G. M. I. SERVIZI SRL
- la commissione giudicatrice, si è avvalsa della facoltà, prevista nella lettera di invito, di procedere all’apertura della BUSTA B) – OFFERTA TECNICA presentata dai predetti operatori economici, immediatamente dopo quella relativa all’esame della documentazione amministrativa.
- la commissione giudicatrice ha deciso di riprendere i lavori alle **ORE 09:30 DI LUNEDÌ 13 GENNAIO 2020** per completare l’esame e valutazione delle OFFERTE TECNICHE in seduta riservata;
- per quanto riguarda l’apertura della BUSTA C) “OFFERTA ECONOMICA”, la commissione giudicatrice si è avvalsa della facoltà, prevista nella lettera di invito, di procedere all’apertura della BUSTA C) – OFFERTA ECONOMICA presentata dai predetti operatori economici, immediatamente dopo quella relativa all’apertura e valutazione dell’offerta tecnica, laddove ne ricorrono i presupposti, presumibilmente per le **ORE 16:00 DI LUNEDÌ 13 GENNAIO 2020**. In caso contrario sarà comunicata agli operatori economici la data della successiva seduta di gara.

**CIÒ PREMESSO, IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE SI COLLEGA AL PORTALE TELEMATICO E DICHIARA APERTA LA SEDUTA RISERVATA.**

Comunica quindi che gli operatori economici partecipanti alla fase di valutazione delle offerte tecniche risultano essere n.3 (tre):



# COMUNE DI ANDEZENO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

## OPERATORI ECONOMICI

- |  |
|--|
| 1) EURORISTORAZIONE SRL, con sede legale in Via Savona n. 144 – TORRI DI QUARTESOLO (VI) – CAP 36040                             |
| 2) G. L. E. RISTORAZIONE di Giulia Barbero & C. Snc., con sede legale in Via Aimone Cravetta n. 16 – Savigliano (CN) – CAP 12038 |
| 3) G. M. I. SERVIZI SRL, con sede legale in Via Roma, n. 305 - Torino (TO) CAP 10123   |

La commissione procede quindi alla valutazione delle offerte tecniche secondo quanto previsto dalla lettera di invito, prot. n. 6069 in data 04 dicembre 2019, che individua tra l'altro:

Nella busta « **B – OFFERTA TECNICA** » (**max punti 70**) dovrà essere caricata la documentazione relativa all'offerta tecnica.

Essa dovrà contenere una relazione tecnica sintetica, ma esauriente, che illustri le linee generali del servizio con gli interventi proposti, i progetti di educazione e comunicazione alimentare, le azioni di implementazione del servizio, il livello di qualità dell'organizzazione e del personale impiegato, le proposte di migliorie del servizio oggetto dell'appalto, secondi i criteri di valutazione dell'offerta tecnica di cui alla sotto riportata tabella “A”.

I parametri di valutazione dovranno essere trattati singolarmente affinché la commissione possa dare un'adeguata valutazione delle singole proposte.

## OFFERTA TECNICA – MAX PUNTI 70

Il punteggio massimo di 70 punti per il progetto verrà assegnato in base ai seguenti parametri:

Nella colonna identificata 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.

Nella colonna identificata con la lettera “**T**” vengono indicati i “**punteggi tabellari**”, vale a dire i punteggi fissi e definiti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

## AGGIUDICAZIONE

OFFERTA TECNICA	MAX PUNTI 70
OFFERTA ECONOMICA	MAX PUNTI 30
<b>TOTALE</b>	<b>MAX PUNTI 100</b>

L'aggiudicazione verrà determinata dalla commissione giudicatrice ex art. 77 del d.lgs. 19/04/2016 n. 50 sulla base dei criteri e pesi sotto riportati.

Nella tabella che segue sono indicati, per quanto riguarda l'elemento tecnico-organizzativo, i coefficienti V(a)i di prestazione dell'offerta, il relativo peso Wi e la caratteristica che deve essere offerta dal Concorrente (valore soglia) per l'attribuzione del relativo punteggio.

Si procederà con la seguente formula:

$$C(a) = \Sigma n [ Wi * V(ai) ]$$

dove:

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

n = numero totale dei sub-criteri;



# COMUNE DI ANDEZENO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

Wi = peso attribuito al sub-criterio (i);

V(a)i = coefficiente di prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito i, compreso tra zero e uno;

$\Sigma n$  = sommatoria.

Ciascun commissario attribuisce discrezionalmente un coefficiente variabile tra 0 ed 1 a ciascun criterio di valutazione dell'offerta. Una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun criterio di valutazione, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti e viene attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato. Vengono di conseguenza riportati all'unità tutti gli altri coefficienti:

Giudizio	Criteria motivazionale	Coefficiente
ECCELLENTE	Contenuto dell'offerta pienamente rispondente alle esigenze dell'amministrazione	1,00
OTTIMO	Contenuto dell'offerta ben strutturato che sviluppa in modo chiaro, preciso ed approfondito l'argomento	Da 0,81 a 0,99
DISTINTO	Contenuto dell'offerta strutturato che sviluppa l'argomento con alcuni approfondimenti	Da 0,61 a 0,80
BUONO	Contenuto dell'offerta adeguato che sviluppa l'argomento senza particolari approfondimenti	Da 0,41 a 0,60
SUFFICIENTE	Contenuto dell'offerta accettabile ma poco strutturato e poco sviluppato	Da 0,21 a 0,40
SCARSO	Contenuto dell'offerta mediocre e non sufficientemente sviluppato	Da 0,01 a 0,20
INSUFFICIENTE	Contenuto dell'offerta carente, generica ed inadeguato	0,00

**L'Amministrazione non farà ricorso all'istituto della riparametrazione.**

Il punteggio massimo di 70 punti per il progetto verrà assegnato in base ai seguenti parametri:

Nella colonna della tabella identificata con la lettera "T" vengono indicati i "punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e definiti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto. Il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Nella colonna identificata 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.



# COMUNE DI ANDEZENO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

**TABELLA “A” DEI CRITERI TABELLARI (T) E DISCREZIONALI (D)  
DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA**

N.	criteri di valutazione	punti	descrizione	T	D
1	Interventi di manutenzione dei locali adibiti al servizio (refettorio, locale scodellamento)	13	1.1 Tinteggiatura annuale pareti (mq.350 ca) a partire dall’anno scolastico 2020/2021	10	
			1.2 Fornitura annuale tovaglie cerate lavabili per copertura tavoli loc. mensa (mq.253 ca)	3	
2	Progetto di educazione e comunicazione alimentare	15	2.1 Introduzione forme di comunicazione mediante distribuzione di materiale informativo sul servizio di refezione scolastica con sistema di rilevazione del gradimento così valutati: <ul style="list-style-type: none"><li>• modalità di realizzazione (max punti 2)</li><li>• strumenti di informazione utilizzati (max punti 2);</li><li>• strumenti di verifica della soddisfazione degli utenti (max punti 2).</li></ul>		6
			2.2 Valorizzazione del locale refettorio con stampe e poster sul tema dell’alimentazione per attrarre l’attenzione dell’utenza sull’importanza della consumazione del pasto	1	
			2.3 Progetto di “laboratorio alimentare” rivolto ai piccoli utenti per favorire l’educazione alimentare, il corretto consumo degli alimenti, i loro aspetti nutrizionali, la stagionalità nei consumi, la filiera “dal produttore al consumatore”, la piramide alimentare, i 5 sensi nell’alimentazione (con periodicità annuale).		Max 8 punti
3	Azioni di implementazione del servizio	23	3.1 Somministrazione di banane provenienti dal mercato equo-solidale almeno un volta al mese	4	
			3.2 Introduzione di una percentuale pari al 20% di prodotti ittici da pesca sostenibile	6	
			3.3 Introduzione di menù “a tema” per le principali festività ed occasioni quali: Halloween, Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno scolastico.	4	
			3.4 Utilizzo di tutte verdure non di stagione surgelate di tipo biologico	5	
			3.5 Proposta di menù giornalieri periodici rispondenti al modello nutrizionale denominato “dieta mediterranea” ai sensi dell’art.4 c.5 quater del D.Lgs. 104/2013	Max 4 punti	



# COMUNE DI ANDEZENO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

				<ul style="list-style-type: none"><li>• Da 1 a 3 menù giornalieri offerti per ogni anno scolastico: p. 2</li><li>• Da 4 a 6 menù giornalieri offerti per ogni anno scolastico: p.3</li><li>• Da 7 a 9 menù giornalieri offerti per ogni anno scolastico: p. 4</li></ul>		
4	Livello di qualità dell'organizzazione e del personale impiegato	8	4.1 4.2 4.3 4.4 4.5	Possesso della certificazione OHSAS 18001- tutela dei lavoratori Possesso della certificazione UNI EN ISO 22005 - rintracciabilità dei prodotti agroalimentari Possesso della certificazione SA 8000 - Sistema per la responsabilità sociale Possesso della certificazione UNI ISO 50001:2011 - sistema di gestione dell'energia Formazione ed aggiornamento del personale interno inerente l'oggetto dell'affidamento dell'incarico che la ditta ha effettuato negli ultimi tre anni (2015/2017): 0,25 per ogni attività formativa della durata minima di una giornata lavorativa (6 ore) da documentare con attestati di partecipazione o dichiarazione del legale rappresentante	1 1 1 1 Max 4 punti	
5	Migliorie	11	5.1 5.2	Proposte di migliorie legate all'organizzazione, preparazione e distribuzione dei pasti Ulteriori giornate di sportello presso il Comune rispetto a quanto richiesto nel capitolato: <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 punti per una giornata di 3 ore</li><li>• 4 punti per due giornate di 3 ore ciascuna</li><li>• 6 punti per tre giornate di 3 ore ciascuna</li></ul>	Max 5 punti Max 6 punti	
	TOTALE	70			51	19

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del D.Lgs. 50/2016 è prevista una **soglia minima di sbarramento pari a 35 punti**. Il concorrente che consegue un punteggio tecnico inferiore a tale soglia sarà escluso dalla gara.

Gli elaborati e la documentazione contenuti nella busta **“B-OFFERTA TECNICA”** devono essere sottoscritti digitalmente:

- dal legale rappresentante o titolare del concorrente in caso di concorrente singolo.
- da tutti i legali rappresentanti dei soggetti che costituiranno l'ATI, il Consorzio o il Geie, nel caso di ATI, Consorzio o Geie non ancora costituito.
- dal legale rappresentante del capogruppo in nome e per conto proprio e dei mandanti nel caso di ATI, Consorzio o Geie già costituiti.



# COMUNE DI ANDEZENO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

Nel caso in cui gli elaborati e la documentazione di cui sopra siano sottoscritti da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, va trasmessa la relativa procura.

**Nell'offerta tecnica non devono essere inseriti elementi che possano in qualche maniera anticipare il contenuto dell'offerta economica.**

L'operatore economico dovrà dichiarare adeguatamente motivando quali sono le parti dell'offerta tecnica idonee a rivelare i segreti tecnici e industriali e quindi da secretare in caso di accesso agli atti di gara.

I contenuti delle proposte vanno descritti in massimo di 20 facciate, oltre le quali la Commissione non esaminerà il contenuto. Si raccomanda di utilizzare un linguaggio concreto, efficacie, chiaro, sintetico e di utilizzare un carattere leggibile. In relazione a ciò si suggerisce di utilizzare carattere times new roman, corpo 12, interlinea 1,5.

## TUTTO CIÒ PREMESSO

La commissione inizia, in seduta riservata, la **VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE** e concorda nello stabilire che procederà in primo luogo all'esame dei criteri di valutazione il cui punteggio è **TABELLARE (T)** ed in un secondo tempo all'esame dei criteri di valutazione il cui punteggio è **DISCREZIONALE (D)**.

Dalle valutazioni effettuate, agli operatori economici concorrenti vengono assegnati i punteggi come da prospetti seguenti:

VALUTAZIONE PUNTEGGI TABELLARI (T)								
N.	criteri di valutazione	punti		descrizione	T	PUNTI ATTRIBUITI AGLI OPERATORI ECONOMICI		
						EURORISTORAZIONE SRL	G. L. E. RISTORAZIONE di Giulia Barbero & C. Snc.,	G. M. I. SERVIZI SRL
1	Interventi di manutenzione dei locali adibiti al servizio (refettorio, locale scodellamento)	13	1.1	Tinteggiatura annuale pareti (mq.350 ca) a partire dall'anno scolastico 2020/2021	10	10	10	10
			1.2	Fornitura annuale tovaglie cerate lavabili per copertura tavoli loc. mensa (mq.253 ca)	3	3	3	3
2	Progetto di educazione e comunicazione alimentare	15	2.2	Valorizzazione del locale refettorio con stampe e poster sul tema dell'alimentazione per attrarre l'attenzione dell'utenza sull'importanza della consumazione del pasto	1	1	1	1
3	Azioni di implementazione del servizio	23	3.1	Somministrazione di banane provenienti dal mercato equo - solidale almeno un volta al mese	4	4	4	4
			3.2	Introduzione di una percentuale pari al 20% di prodotti ittici da pesca sostenibile	6	6	6	6
			3.3	Introduzione di menù "a tema" per le principali festività ed occasioni quali: Halloween, Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno scolastico.	4	4	4	4



# COMUNE DI ANDEZENO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

			3.4	Utilizzo di tutte verdure non di stagione surgelate di tipo biologico	5	5	5	5
4	Livello di qualità dell'organizzazione e del personale impiegato	8	3.5	Proposta di menù giornalieri periodici rispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea" ai sensi dell'art.4 c.5 quater del D.Lgs. 104/2013 <ul style="list-style-type: none"><li>• Da 1 a 3 menù giornalieri offerti per ogni anno scolastico: p. 2</li><li>• Da 4 a 6 menù giornalieri offerti per ogni anno scolastico: p.3</li><li>• Da 7 a 9 menù giornalieri offerti per ogni anno scolastico: p. 4</li></ul>	Max 4 punti			
			4.1	Possesso della certificazione OHSAS 18001- tutela dei lavoratori		1	1	1
			4.2	Possesso della certificazione UNI EN ISO 22005 - rintracciabilità dei prodotti agroalimentari		1	1	1
			4.3	Possesso della certificazione SA 8000 - Sistema per la responsabilità sociale		1	1	0
		4.4	Possesso della certificazione UNI ISO 50001:2011 - sistema di gestione dell'energia	1		1	0	1
		4.5	Formazione ed aggiornamento del personale interno inerente l'oggetto dell'affidamento dell'incarico che la ditta ha effettuato negli ultimi tre anni (2015/2017): 0,25 per ogni attività formativa della durata minima di una giornata lavorativa (6 ore) da documentare con attestati di partecipazione o dichiarazione del legale rappresentante	Max 4 punti		4	4	4
5	Migliorie	11	5.2	Ulteriori giornate di sportello presso il Comune rispetto a quanto richiesto nel capitolo: <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 punti per una giornata di 3 ore</li><li>• 4 punti per due giornate di 3 ore ciascuna</li><li>• 6 punti per tre giornate di 3 ore ciascuna</li></ul>	Max 6 punti	6	6	
	TOTALE	70			51	51	49	51



# COMUNE DI ANDEZENO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

Successivamente la commissione procede all'esame dei criteri di valutazione il cui punteggio è discrezionale ed attribuisce i seguenti giudizi sulla base dei seguenti **COEFFICIENTI**:

Giudizio	Criterio motivazionale	Coefficiente
ECCELLENTE	Contenuto dell'offerta pienamente rispondente alle esigenze dell'amministrazione	1,00
OTTIMO	Contenuto dell'offerta ben strutturato che sviluppa in modo chiaro, preciso ed approfondito l'argomento	Da 0,81 a 0,99
DISTINTO	Contenuto dell'offerta strutturato che sviluppa l'argomento con alcuni approfondimenti	Da 0,61 a 0,80
BUONO	Contenuto dell'offerta adeguato che sviluppa l'argomento senza particolari approfondimenti	Da 0,41 a 0,60
SUFFICIENTE	Contenuto dell'offerta accettabile ma poco strutturato e poco sviluppato	Da 0,21 a 0,40
SCARSO	Contenuto dell'offerta mediocre e non sufficientemente sviluppato	Da 0,01 a 0,20
INSUFFICIENTE	Contenuto dell'offerta carente, generica ed inadeguato	0,00



# COMUNE DI ANDEZENO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

## VALUTAZIONE PUNTEGGI DISCREZIONALI (D) OPERATORE ECONOMICO: EURORISTORAZIONE SRL

N.	criteri di valutazione	punti	descrizione	D	PUNTI ATTRIBUITI DAI COMMISARI				
					COM 1 Bernardo	COM 2 Carpinelli	COM 3 Annunziata	TOTALE	VALORI MEDI DISCREZI ONALI
2	Progetto di educazione e comunicazione alimentare	14	Introduzione forme di comunicazione mediante distribuzione di materiale informativo sul servizio di refezione scolastica con sistema di rilevazione del gradimento così valutati: <ul style="list-style-type: none"><li>• modalità di realizzazione (max punti 2)</li><li>• strumenti di informazione utilizzati (max punti 2);</li><li>• strumenti di verifica della soddisfazione degli utenti (max punti 2).</li></ul>	6					
					0,60	0,60	0,80	2,00	2,00/3=0,67
					0,60	0,60	0,80	2,00	2,00/3=0,67
					0,60	0,60	0,80	2,00	2,00/3=0,67
		14	Progetto di "laboratorio alimentare" rivolto ai piccoli utenti per favorire l'educazione alimentare, il corretto consumo degli alimenti, i loro aspetti nutrizionali, la stagionalità nei consumi, la filiera "dal produttore al consumatore", la piramide alimentare, i 5 sensi nell'alimentazione (con periodicità annuale).	Max 8 punti					
					0,90	0,90	0,90	2,70	2,70/3=0,90
5	Migliorie	5	5.1 Proposte di migliorie legate all'organizzazione, preparazione e distribuzione dei pasti	Max 5 punti	0,90	0,90	0,90	2,70	2,70/3=0,90
TOTALE		19		19					



# COMUNE DI ANDEZENO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

## VALUTAZIONE PUNTEGGI DISCREZIONALI (D)

OPERATORE ECONOMICO: G. L. E. RISTORAZIONE di Giulia Barbero & C. Snc.

N.	criteri di valutazione	punti	descrizione	D	PUNTI ATTRIBUITI DAI COMMISARI				
					COM 1 Bernardo	COM 2 Carpinelli	COM 3 Annunziata	TOTALE	VALORI MEDI DISCREZI ONALI
2	Progetto di educazione e comunicazione alimentare	14	Introduzione forme di comunicazione mediante distribuzione di materiale informativo sul servizio di refezione scolastica con sistema di rilevazione del gradimento così valutati: <ul style="list-style-type: none"><li>• modalità di realizzazione (max punti 2)</li><li>• strumenti di informazione utilizzati (max punti 2);</li><li>• strumenti di verifica della soddisfazione degli utenti (max punti 2).</li></ul>	6					
					0,70	0,70	0,85	2,25	2,25/3=0,75
					0,70	0,70	0,85	2,25	2,25/3=0,75
					0,70	0,70	0,85	2,25	2,25/3=0,75
		2.3	Progetto di "laboratorio alimentare" rivolto ai piccoli utenti per favorire l'educazione alimentare, il corretto consumo degli alimenti, i loro aspetti nutrizionali, la stagionalità nei consumi, la filiera "dal produttore al consumatore", la piramide alimentare, i 5 sensi nell'alimentazione (con periodicità annuale).	Max 8 punti					
					0,99	0,99	0,95	2,93	2,93/3=0,98
5	Migliorie	5	5.1 Proposte di migliorie legate all'organizzazione, preparazione e distribuzione dei pasti	Max 5 punti	0,95	0,95	0,90	2,80	2,80/3=0,93
TOTALE		19		19					



# COMUNE DI ANDEZENO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

## VALUTAZIONE PUNTEGGI DISCREZIONALI (D) OPERATORE ECONOMICO: G. M. I. SERVIZI SRL

N.	criteri di valutazione	punti	descrizione	D	PUNTI ATTRIBUITI DAI COMMISARI					
					COM 1 Bernardo	COM 2 Carpinelli	COM 3 Annunziata	TOTALE	VALORI MEDI DISCREZI ONALI	
2	Progetto di educazione e comunicazione alimentare	14	Introduzione forme di comunicazione mediante distribuzione di materiale informativo sul servizio di refezione scolastica con sistema di rilevazione del gradimento così valutati: <ul style="list-style-type: none"><li>• modalità di realizzazione (max punti 2)</li><li>• strumenti di informazione utilizzati (max punti 2);</li><li>• strumenti di verifica della soddisfazione degli utenti (max punti 2).</li></ul>	6						
					0,40	0,40	0,45	1,25	1,25/3=0,42	
					0,75	0,75	0,70	2,20	2,20/3=0,73	
		14			0,40	0,40	0,45	1,25	1,25/3=0,42	
		Progetto di "laboratorio alimentare" rivolto ai piccoli utenti per favorire l'educazione alimentare, il corretto consumo degli alimenti, i loro aspetti nutrizionali, la stagionalità nei consumi, la filiera "dal produttore al consumatore", la piramide alimentare, i 5 sensi nell'alimentazione (con periodicità annuale).			Max 8 punti	0,90	0,90	0,90	2,70	2,70/3=0,90
5	Migliorie	5	5.1 Proposte di migliorie legate all'organizzazione, preparazione e distribuzione dei pasti	Max 5 punti	0,90	0,90	0,90	2,70	2,70/3=0,90	
TOTALE		19		19						



# COMUNE DI ANDEZENO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuita ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

VALUTAZIONE PUNTEGGI DISCREZIONALI (D) (MAX PUNTI 19)								
OPERATORI ECONOMICI	n. 2 Progetto di educazione e comunicazione alimentare (punti 14)			n. 5 Migliorie (punti 5)	totale punteggi discrezionali (D)			
	PESO REQUISITO TECNICO 2.1		PESO REQUISITO TECNICO 2.3 (max punti 8)	PESO REQUISITO TECNICO 5.1 (max punti 5)				
	Modalità di realizzazione (max punti 2)	Strumenti di informazione utilizzati (max punti 2)						
	Peso 2	Peso 2	Peso 2	Peso 8	Peso 5	(max punti 19)		
EURORISTORAZIONE SRL	0,67/0,75* 2,00 = 1,78	0,67/0,75* 2,00 = 1,78	0,67/0,75* 2,00 = 1,78	0,90/0,98* 8,00 = 7,35	0,90/0,93* 5,00 = 4,84	17,53		
G. L. E. RISTORAZIONE di Giulia Barbero & C. Snc.	0,75/075* 2,00 = 2,00	0,75/0,75* 2,00 = 2,00	0,75/0,75* 2,00 = 2,00	0,98/0,98* 8,00 = 8,00	0,93/0,93* 5,00 = 5,00	19,00		
G. M. I. SERVIZI SRL	0,42/0,75* 2,00 = 1,12	0,73/0,75* 2,00 = 1,94	0,42/0,75* 2,00 = 1,12	0,90/0,98* 8,00 = 7,35	0,90/0,93* 5,00 = 4,84	16,37		

Dalla **VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELLE OFFERTE PERVENUTE** emerge l'attribuzione dei seguenti punteggi:

OPERATORI ECONOMICI	TOTALE		TOTALE PUNTEGGI OFFERTA TECNICA (max punti 70)
	PUNTEGGI TABELLARI (T) (max punti 51)	PUNTEGGI DISCREZIONALI (D) (max punti 19)	
EURORISTORAZIONE SRL	51	17,53	68,53
G. L. E. RISTORAZIONE di Giulia Barbero & C. Snc.	49	19,00	68,00
G. M. I. SERVIZI SRL	51	16,37	67,37

Il presidente pertanto, accedendo al portale M.E.PA, riporta nell'apposita sezione tecnica le risultanze in termini di punteggi delle valutazioni dell'offerta tecnica dei singoli operatori concorrenti.

Essendo state concluse tutte le fasi previste dalla lettera di invito, alle ore 16:00 si dispone la chiusura della seduta riservata.

Per quanto riguarda l'apertura della **BUSTA C) “OFFERTA ECONOMICA”**, la commissione giudicatrice si è avvalsa della facoltà, prevista nella lettera di invito, di procedere all'apertura della BUSTA C) – OFFERTA ECONOMICA presentata dai predetti operatori economici, immediatamente dopo quella relativa all'apertura e valutazione dell'offerta tecnica,



# COMUNE DI ANDEZENO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

**CIÒ PREMESSO,**

**IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE SI COLLEGA AL PORTALE TELEMATICO E  
DICHIARA APERTA LA SEDUTA PUBBLICA FINALIZZATA ALL'APERTURA E ALLA  
VALUTAZIONE DELLE OFFERTE ECONOMICHE.**

Comunica quindi che gli operatori economici partecipanti alla fase di valutazione delle offerte economiche risultano essere n.3 (tre):

- 1) EURORISTORAZIONE SRL
- 2) G. L. E. RISTORAZIONE di Giulia Barbero & C. Snc
- 3) G. M. I. SERVIZI SRL

La commissione giudicatrice:

Visti gli importi della gara:

**VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO: € 223.715,00 (oltre IVA 4%).**

**IMPORTO A BASE DI GARA: € 221.500,00 (oltre IVA 4%)(soggetto a ribasso)**

**ONERI PER LA SICUREZZA: € 2.215,00 (non soggetti aribasso)**

Visto l'art. 95, comma 10, del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 (Codice degli appalti), che testualmente recita:

*10. Nell'offerta economica l'operatore deve indicare i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro ad esclusione delle forniture senza posa in opera, dei servizi di natura intellettuale e degli affidamenti ai sensi dell'[articolo 36, comma 2, lettera a](#)). Le stazioni appaltanti, relativamente ai costi della manodopera, prima dell'aggiudicazione procedono a verificare il rispetto di quanto previsto all'[articolo 97, comma 5, lettera d](#)).*

Tenuto conto che nel capitolo speciale d'appalto e nella lettera di invito è stato indicato il numero presunto dei pasti stimato in n. 44.300 e il costo della manodopera è stimato in € 89.486,00.

Procede quindi all'apertura e alla verifica della regolarità delle buste virtuali generate dal sistema e contenenti le **OFFERTE ECONOMICHE** dei n. 3 operatori economici concorrenti che risultano del seguente tenore:



## COMUNE DI ANDEZENO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

### OFFERTA ECONOMICA EURORISTORAZIONE SRL

**OFFRE** un **RIBASSO** percentuale del **12,00 %** (dodici per cento) sul prezzo posto a base di gara, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Il concorrente ha altresì indicato, come richiesto dalla lettera di invito:

- la stima degli **ONERI AZIENDALI: € 1.197,30**(millecentonovantasette virgola trenta)
- la stima dei **COSTI DELLA MANODOPERA: € 90.389,99** (novantamilatrecentoottantanove virgola novantanove)

### OFFERTA ECONOMICA G. L. E. RISTORAZIONE DI Giulia Barbero & C. Snc.

**OFFRE** un **RIBASSO** percentuale del **8,199 %** (otto virgola centonovantanove per cento) sul prezzo posto a base di gara, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Il concorrente ha altresì indicato, come richiesto dalla lettera di invito:

- la stima dei **ONERI AZIENDALI: € 3.000,00** (tremila/00)
- la stima dei **COSTI DELLA MANODOPERA: € 89.486,00**

### OFFERTA ECONOMICA G. M. I. SERVIZI SRL

**OFFRE** un **RIBASSO** percentuale del **13,400 %** (tredici virgola quattrocento per cento) sul prezzo posto a base di gara, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Il concorrente ha altresì indicato, come richiesto dalla lettera di invito:

- la stima dei **ONERI AZIENDALI: € 0,02**(zero virgola zerodue)
- la stima dei **COSTI DELLA MANODOPERA: € 2,54**(due virgola cinquantaquattro)



# COMUNE DI ANDEZENO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

La commissione procede quindi alla **VALUTAZIONE DELLE OFFERTE ECONOMICHE** secondo quanto previsto dalla lettera di invito, protocollo n. 6069 in data 04 dicembre 2019, che individua tra l'altro:

**L'elemento OFFERTA ECONOMICA sarà determinato attraverso la seguente formula:**

$$Ci \quad (\text{per } Ai \leq \text{Asoglia}) = X * Ai / \text{Asoglia}$$

$$Ci \quad (\text{per } Ai > \text{Asoglia}) = X + (1,00 - X) * [(Ai - \text{Asoglia}) / (\text{Amax} - \text{Asoglia})]$$

dove

$Ci$  = coefficiente attribuito al concorrente iesimo

$Ai$  = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente iesimo

$A$  soglia = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti

**X = 0,85**

$A$ max = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente.

L'aggiudicazione avverrà sommando i punteggi ottenuti dalle offerte tecniche ed economiche.

OFFERTA TECNICA	MAX PUNTI 70
OFFERTA ECONOMICA	MAX PUNTI 30
TOTALE	MAX PUNTI 100

La commissione procede quindi al calcolo della media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti come segue:

OPERATORI ECONOMICI	Ribasso offerto
EURORISTORAZIONE SRL	12,00 per cento
G. L. E. RISTORAZIONE di Giulia Barbero & C. Snc.	8,199 per cento
G. M. I. SERVIZI SRL	13,400 per cento
<b>Totale ribassi offerti</b>	33,599 per cento
<b>Media aritmetica dei ribassi (33,599 / 3)</b>	11,200 per cento

Ottenuta la **media aritmetica dei ribassi**, pari a **11,200 per cento**, la commissione giudicatrice:

- 1) **APPLICA LA PRIMA FORMULA**  $Ci$  (per  $Ai \leq \text{Asoglia}$ ) =  $X * Ai / \text{Asoglia}$  per il calcolo del coefficiente **IN CASO DI OFFERTA UGUALE O INFERIORE ALLA MEDIA ARITMETICA:**

**G. L. E. RISTORAZIONE di Giulia Barbero & C. Snc.**

$$Ci = 0,85 * 8,199 / 11,200 = \mathbf{0,622}$$



# COMUNE DI ANDEZENO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

- 2) **APPLICA LA SECONDA FORMULA**  $C_i$  (per  $A_i > A_{soglia}$ ) =  $X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$  per il calcolo del coefficiente **IN CASO DI OFFERTA SUPERIORE ALLA MEDIA ARITMETICA:**

## EURORISTORAZIONE SRL

$$C_i = 0,85 + (1,00 - 0,85) * [(12,00 - 11,200) / (13,400 - 11,200)] \\ 0,85 + 0,15 * [0,800 / 2,200] = \\ 0,85 + 0,15 * [0,364] = 0,85 + 0,055 = \mathbf{0,905}$$

## G. M. I. SERVIZI SRL

$$C_i = 0,85 + (1,00 - 0,85) * [(13,400 - 11,200) / (13,400 - 11,200)] \\ 0,85 + 0,15 * [2,200 / 2,200] = \\ 0,85 + 0,15 * [1] = 0,85 + 0,15 = \mathbf{1}$$

- 3) **CALCOLA IL PUNTEGGIO DA ATTRIBUIRE ALL'OFFERTA ECONOMICA:**

OPERATORI ECONOMICI	PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA
EURORISTORAZIONE SRL	$30 * 0,905 = 27,15$
G. L. E. RISTORAZIONE di Giulia Barbero & C. Snc.	$30 * 0,622 = 18,66$
G. M. I. SERVIZI SRL	$30 * 1 = 30$

- 4) procede alla **SOMMATORIA DEI PUNTEGGI OTTENUTI** dai 3 concorrenti in relazione all'offerta tecnica ed all'offerta economica con le seguenti risultanze finali:

OPERATORI ECONOMICI	SOMMATORIA PUNTEGGIO			GRADUATORIA
	OFFERTA TECNICA	OFFERTA ECONOMICA	TOTALE	
G. M. I. SERVIZI SRL	67,37	30	97,37	1°
EURORISTORAZIONE SRL	68,53	27,15	95,68	2°
G. L. E. RISTORAZIONE di Giulia Barbero & C. Snc.	68,00	18,66	86,66	3°



# COMUNE DI ANDEZENO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

Alla luce delle risultanze di cui sopra il concorrente “**G. M. I. SERVIZI SRL**” risulta aver conseguito il punteggio complessivo più alto; pertanto la commissione propone l’aggiudicazione provvisoria della gara alla ditta “**G. M. I. SERVIZI SRL**”, la quale ha ottenuto un punteggio complessivo di **97,37** ed ha prodotto un’offerta economica con un ribasso in cifre: - **13,400 %**, (tredici virgola quattrocento per cento).

La commissione rileva che la piattaforma MEPA ha segnalato l’offerta della ditta **G. M. I. SERVIZI SRL** come anormalmente bassa, e pertanto, è necessario demandare al RUP l’attivazione dell’iter di verifica e valutazione della congruità dell’offerta, ai sensi dell’art. 97, comma 3, del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, che testualmente recita:

*3. Quando il criterio di aggiudicazione è quello dell’offerta economicamente più vantaggiosa la congruità delle offerte è valutata sulle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara. Il calcolo di cui al primo periodo è effettuato ove il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a tre. Si applica l’ultimo periodo del comma 6.*

*(comma così modificato dall’art. 1, comma 20, lettera u), della legge n. 55 del 2019)*

Essendo state concluse tutte le fasi previste dalla lettera di invito, alle ore 17,30 si dispone la chiusura della seduta pubblica.

Si trasmette il presente verbale al Servizio Attività Economiche e Affari Sociali per gli adempimenti di competenza, affinché il RUP Sig.ra Bechis Rosa Angela – coadiuvato dalla Commissione di aggiudicazione – attivi il procedimento di valutazione della congruità dell’offerta ex art. 97 del D. Lgs. n. 50/2016.

La seduta è dichiarata conclusa in data odierna alle ore 17:30.

Il presente verbale, letto e approvato, viene sottoscritto come segue e sarà pubblicato sul profilo internet del Comune di Andezeno, nella sezione “Amministrazione trasparente – Bandi di gara e contratti” ai sensi degli artt. 23 del D.Lgs. n. 33/2013 e 29 del D.Lgs. n. 50/2016.

Avverso il presente atto è possibile presentare ricorso avanti il competente TAR Piemonte entro 30 (trenta) giorni dalla data della sua pubblicazione sul profilo del committente della stazione appaltante, ai sensi dell’art. 120, comma 2-bis, del D.Lgs. n. 104/2010, che testualmente recita:

*2-bis. Il provvedimento che determina le esclusioni dalla procedura di affidamento e le ammissioni ad essa all’esito della valutazione dei requisiti soggettivi, economico-finanziari e tecnico-professionali va impugnato nel termine di trenta giorni, decorrente dalla sua pubblicazione sul profilo del committente della stazione appaltante, ai sensi dell’articolo 29, comma 1, del codice dei contratti pubblici adottato in attuazione della legge 28 gennaio 2016, n. 11. L’omessa impugnazione preclude la facoltà di far valere l’illegittimità derivata dei successivi atti delle procedure di affidamento, anche con ricorso incidentale. E’ altresì inammissibile l’impugnazione della proposta di aggiudicazione, ove disposta, e degli altri atti endoprocedimentali privi di immediata lesività. (comma introdotto dall’art. 204, comma 1, lettera b), d.lgs. n. 50 del 2016)*

Andezeno, 13 gennaio 2020



# COMUNE DI ANDEZENO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

BERNARDO Dott. Arnaldo - Presidente della Commissione .....

CARPINELLI Dott.ssa Pia - Commissario (Esperto esterno) .....

ANNUNZIATA Dott. Roberto Fiore - Commissario (Esperto esterno) .....

BECHIS Rosa Angela - verbalizzante .....

## ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE IN AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE

Un avviso relativo all'adozione del presente atto viene pubblicato sul sito istituzionale, nell'apposita sezione di "Amministrazione trasparente – Bandi di gara e contratti" ai sensi dell'art. 29 D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, come modificato dal D.Lgs. 19 aprile 2017, n. 56.

Andezeno, ...../...../.....

Il Funzionario responsabile

.....