



CONSORZIO
I CASTELLI
DELLA
SAPIENZA

Comuni di: Artena, Cave, Colonna,
Galliciano nel Lazio, Genazzano,
Labico, Olevano Romano,
Palombara Sabina e D.S.S. RMG5

Tel. 06 9591300
Fax 06 88970252
cuc@castellidellasapienza.it
cuc@pec.castellidellasapienza.it

**Consorzio I Castelli della Sapienza
C.F. 06532741003
VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA**

SEDUTE RISERVATE del 26-07-2018 e 6-08-2018

Oggi, giorno 6-08-2018 in Valmontone (RM), presso la sede operativa della Centrale Unica di Committenza - "Consorzio I castelli della Sapienza" sita in Vicolo dei Fiori 3 – Valmontone (Rm), viene esperita la procedura telematica per la gara "procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole pubbliche dell'infanzia e primaria del Comune di Colonna a.s. 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021" - CIG 7453401514.

La Commissione giudicatrice nominata con Decreto del Resp. della C.U.C. Arch. Enrico Bonuccelli., Prot. n. 426 del 26/07/2018, ai sensi dell'art. 77, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016, composta da:

- 1) Presidente: Dott. Andrea Storani;
 - 2) Commissario: Arch. Enrico Bonuccelli
 - 3) Commissario: Sig. Massimo Migliaresi
- Funge da Segretario il Geom. Enzo Frasson

Il giorno 26.07.2018 dalle ore 8.30 alle ore 15.00 ed il giorno 6.08.2018 dalle ore 8.30 alle ore 10.00 e dalle ore 16.00 alle ore 18.00, la Commissione, procedendo in successione nell'ordine che segue, ha proceduto alla valutazione delle offerte tecniche sulla base degli elementi indicati nel all'art. 13 punto 9 disciplinare di gara, le cui risultanze così come di seguito riportate:

1) Offerta tecnica della ditta **DANNY KAYE ONLUS SOC. COOP. E DI LAVORO**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
A1 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
Descrizione sistematica dell'organizzazione del servizio con particolare riferimento a ogni fase di lavoro (ad esclusione dell'organizzazione del servizio presso la sala refettorio).	7.7000
Totale criterio: 7.7000	

A2) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO PRESSO LA SALA REFETTORIO	
Organizzazione del servizio presso la sala refettorio.	4.5500
Totale criterio: 4.5500	
A3) GESTIONE DEGLI IMPREVISTI E DELLE EMERGENZE	
Capacità di intervento rivolta a garantire la regolarità del servizio	3.9000
Totale criterio: 3.9000	
A4) UBICAZIONE CENTRO COTTURA	
Tempi di percorrenza dal centro cottura dell'I.A. alla sala refettorio sita in via Capocroce, Colonna, nel rispetto del codice della strada	10.0000
Totale criterio: 10.0000	
A5) MODALITÀ DI RACCORDO TRA LA DITTA E LA STAZIONE APPALTANTE	
gestione dei rapporti tra la ditta e la stazione appaltante	2.6000
Totale criterio: 2.6000	
A6) APPROVVIGIONAMENTO DI DERRATE ALIMENTARI	
Politica di approvvigionamento di derrate alimentari di tipo biologico, a filiera corta, DOP e IGP	3.5000
Totale criterio: 3.5000	
A7) GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI	
Sistema di gestione delle diete speciali	3.5000
Totale criterio: 3.5000	
A8) RILEVAZIONE GRADIMENTO DEI PASTI	
Piano di rilevazione periodica del gradimento dei pasti da parte dell'utenza	2.6000
Totale criterio: 2.6000	
A9) PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO	
Proposte migliorative del servizio senza oneri aggiuntivi per il Comune o gli utenti	4.9500
Totale criterio: 4.9500	
A10) RILEVAZIONE GIORNALIERA PRESENZE	
Sistema per la rilevazione giornaliera delle presenze degli alunni	1.4000
Totale criterio: 1.4000	
A11) FORMAZIONE PERSONALE	
Piano di formazione per il personale	2.8000
Totale criterio: 2.8000	
PUNTEGGIO TOTALE: 47.5000	

2) Offerta tecnica della ditta **RI.CA. s.r.l.**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
A1 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
Descrizione sistematica dell'organizzazione del servizio con particolare riferimento a ogni fase di lavoro (ad esclusione dell'organizzazione del servizio presso la sala	11.9000

refettorio).	
Totale criterio: 11.9000	
A2) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO PRESSO LA SALA REFETTORIO	
Organizzazione del servizio presso la sala refettorio.	5.6000
Totale criterio: 5.6000	
A3) GESTIONE DEGLI IMPREVISTI E DELLE EMERGENZE	
Capacità di intervento rivolta a garantire la regolarità del servizio	4.8000
Totale criterio: 4.8000	
A4) UBICAZIONE CENTRO COTTURA	
Tempi di percorrenza dal centro cottura dell'I.A. alla sala refettorio sita in via Capocroce, Colonna, nel rispetto del codice della strada	6.0000
Totale criterio: 6.0000	
A5) MODALITÀ DI RACCORDO TRA LA DITTA E LA STAZIONE APPALTANTE	
gestione dei rapporti tra la ditta e la stazione appaltante	3.2000
Totale criterio: 3.2000	
A6) APPROVVIGIONAMENTO DI DERRATE ALIMENTARI	
Politica di approvvigionamento di derrate alimentari di tipo biologico, a filiera corta, DOP e IGP	4.0000
Totale criterio: 4.0000	
A7) GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI	
Sistema di gestione delle diete speciali	4.0000
Totale criterio: 4.0000	
A8) RILEVAZIONE GRADIMENTO DEI PASTI	
Piano di rilevazione periodica del gradimento dei pasti da parte dell'utenza	3.0000
Totale criterio: 3.0000	
A9) PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO	
Proposte migliorative del servizio senza oneri aggiuntivi per il Comune o gli utenti	7.6500
Totale criterio: 7.6500	
A10) RILEVAZIONE GIORNALIERA PRESENZE	
Sistema per la rilevazione giornaliera delle presenze degli alunni	1.7000
Totale criterio: 1.7000	
A11) FORMAZIONE PERSONALE	
Piano di formazione per il personale	3.2000
Totale criterio: 3.2000	
PUNTEGGIO TOTALE: 55.0500	

3) Offerta tecnica della ditta **R.T.I. Vivenda SpA - Ristorante da Ciro**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
A1 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
Descrizione sistematica dell'organizzazione	10.5000

del servizio con particolare riferimento a ogni fase di lavoro (ad esclusione dell'organizzazione del servizio presso la sala refettorio).	
Totale criterio: 10.5000	
A2) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO PRESSO LA SALA REFETTORIO	
Organizzazione del servizio presso la sala refettorio.	5.2500
Totale criterio: 5.2500	
A3) GESTIONE DEGLI IMPREVISTI E DELLE EMERGENZE	
Capacità di intervento rivolta a garantire la regolarità del servizio	4.2000
Totale criterio: 4.2000	
A4) UBICAZIONE CENTRO COTTURA	
Tempi di percorrenza dal centro cottura dell'I.A. alla sala refettorio sita in via Capocroce, Colonna, nel rispetto del codice della strada	10.0000
Totale criterio: 10.0000	
A5) MODALITÀ DI RACCORDO TRA LA DITTA E LA STAZIONE APPALTANTE	
gestione dei rapporti tra la ditta e la stazione appaltante	3.0000
Totale criterio: 3.0000	
A6) APPROVVIGIONAMENTO DI DERRATE ALIMENTARI	
Politica di approvvigionamento di derrate alimentari di tipo biologico, a filiera corta, DOP e IGP	3.7500
Totale criterio: 3.7500	
A7) GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI	
Sistema di gestione delle diete speciali	3.7500
Totale criterio: 3.7500	
A8) RILEVAZIONE GRADIMENTO DEI PASTI	
Piano di rilevazione periodica del gradimento dei pasti da parte dell'utenza	3.0000
Totale criterio: 3.0000	
A9) PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO	
Proposte migliorative del servizio senza oneri aggiuntivi per il Comune o gli utenti	5.8500
Totale criterio: 5.8500	
A10) RILEVAZIONE GIORNALIERA PRESENZE	
Sistema per la rilevazione giornaliera delle presenze degli alunni	1.6000
Totale criterio: 1.6000	
A11) FORMAZIONE PERSONALE	
Piano di formazione per il personale	3.2000
Totale criterio: 3.2000	
PUNTEGGIO TOTALE: 54.1000	

4) Offerta tecnica della ditta **SODEXO ITALIA S.P.A.**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
----------------------------	---------------------

A1 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
Descrizione sistematica dell'organizzazione del servizio con particolare riferimento a ogni fase di lavoro (ad esclusione dell'organizzazione del servizio presso la sala refettorio).	13.3000
Totale criterio: 13.3000	
A2) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO PRESSO LA SALA REFETTORIO	
Organizzazione del servizio presso la sala refettorio.	6.6500
Totale criterio: 6.6500	
A3) GESTIONE DEGLI IMPREVISTI E DELLE EMERGENZE	
Capacità di intervento rivolta a garantire la regolarità del servizio	5.7000
Totale criterio: 5.7000	
A4) UBICAZIONE CENTRO COTTURA	
Tempi di percorrenza dal centro cottura dell'I.A. alla sala refettorio sita in via Capocroce, Colonna, nel rispetto del codice della strada	6.0000
Totale criterio: 6.0000	
A5) MODALITÀ DI RACCORDO TRA LA DITTA E LA STAZIONE APPALTANTE	
gestione dei rapporti tra la ditta e la stazione appaltante	3.4000
Totale criterio: 3.4000	
A6) APPROVVIGIONAMENTO DI DERRATE ALIMENTARI	
Politica di approvvigionamento di derrate alimentari di tipo biologico, a filiera corta, DOP e IGP	4.2500
Totale criterio: 4.2500	
A7) GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI	
Sistema di gestione delle diete speciali	4.2500
Totale criterio: 4.2500	
A8) RILEVAZIONE GRADIMENTO DEI PASTI	
Piano di rilevazione periodica del gradimento dei pasti da parte dell'utenza	3.0000
Totale criterio: 3.0000	
A9) PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO	
Proposte migliorative del servizio senza oneri aggiuntivi per il Comune o gli utenti	8.5500
Totale criterio: 8.5500	
A10) RILEVAZIONE GIORNALIERA PRESENZE	
Sistema per la rilevazione giornaliera delle presenze degli alunni	1.7000
Totale criterio: 1.7000	
A11) FORMAZIONE PERSONALE	
Piano di formazione per il personale	3.6000
Totale criterio: 3.6000	
PUNTEGGIO TOTALE: 60.4000	

Durante la suddetta verifica, il Presidente unitamente alla commissione di gara, prendono atto che relativamente all'elemento A4, il cui punteggio viene attribuito automaticamente dal sistema sulla base dei minuti di percorrenza indicati e inseriti dal concorrente, è necessario procedere ad una verifica in quanto ciascun concorrente ha calcolato il proprio tempo di percorrenza con proprio metodo.

A tale scopo la Commissione stabilisce di procedere alla verifica utilizzando il sito internet www.tuttocitta.it e calcolare il percorso tra la sede del centro cottura indicata da ciascun concorrente nell'offerta tecnica e la sala refettorio sita in Via Capocroce n. 4/6 – 00030 Colonna (Rm), i cui esiti sono riportati negli allegati A) - B) – C), precisando che, relativamente al concorrente n. 3 - R.T.I. Vivenda SpA - Ristorante da Ciro, l'indirizzo del centro cottura indicato è ubicato allo stesso indirizzo del refettorio, per una distanza di 48 metri circa.

Per quanto detto, sulla base dei tempi di percorrenza elaborati dal sito www.tuttocitta.it, si è proceduto all'assegnazione di un nuovo punteggio per il criterio A4 e a ricalcolare il totale dei punti attribuiti all'offerta tecnica di ogni concorrente, le cui risultanze sono le seguenti:

1) Offerta tecnica della ditta **DANNY KAYE ONLUS SOC. COOP. E DI LAVORO**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
A1 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
Descrizione sistematica dell' organizzazione del servizio con particolare riferimento a ogni fase di lavoro (ad esclusione dell'organizzazione del servizio presso la sala refettorio).	7.7000
Totale criterio: 7.7000	
A2) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO PRESSO LA SALA REFETTORIO	
Organizzazione del servizio presso la sala refettorio.	4.5500
Totale criterio: 4.5500	
A3) GESTIONE DEGLI IMPREVISTI E DELLE EMERGENZE	
Capacità di intervento rivolta a garantire la regolarità del servizio	3.9000
Totale criterio: 3.9000	
A4) UBICAZIONE CENTRO COTTURA	
Tempi di percorrenza dal centro cottura dell'I.A. alla sala refettorio sita in via Capocroce, Colonna, nel rispetto del codice della strada	0.0000
Totale criterio: 0.0000	
A5) MODALITÀ DI RACCORDO TRA LA DITTA E LA STAZIONE APPALTANTE	
gestione dei rapporti tra la ditta e la stazione appaltante	2.6000
Totale criterio: 2.6000	
A6) APPROVVIGIONAMENTO DI DERRATE ALIMENTARI	
Politica di approvvigionamento di derrate alimentari di tipo biologico, a filiera corta, DOP e IGP	3.5000

		Totale criterio: 3.5000
A7) GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI		
Sistema di gestione delle diete speciali	3.5000	
		Totale criterio: 3.5000
A8) RILEVAZIONE GRADIMENTO DEI PASTI		
Piano di rilevazione periodica del gradimento dei pasti da parte dell'utenza	2.6000	
		Totale criterio: 2.6000
A9) PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO		
Proposte migliorative del servizio senza oneri aggiuntivi per il Comune o gli utenti	4.9500	
		Totale criterio: 4.9500
A10) RILEVAZIONE GIORNALIERA PRESENZE		
Sistema per la rilevazione giornaliera delle presenze degli alunni	1.4000	
		Totale criterio: 1.4000
A11) FORMAZIONE PERSONALE		
Piano di formazione per il personale	2.8000	
		Totale criterio: 2.8000
PUNTEGGIO TOTALE: 37.5000		

2) Offerta tecnica della ditta **RI.CA. s.r.l.**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
A1 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
Descrizione sistematica dell'organizzazione del servizio con particolare riferimento a ogni fase di lavoro (ad esclusione dell'organizzazione del servizio presso la sala refettorio).	11.9000
Totale criterio: 11.9000	
A2) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO PRESSO LA SALA REFETTORIO	
Organizzazione del servizio presso la sala refettorio.	5.6000
Totale criterio: 5.6000	
A3) GESTIONE DEGLI IMPREVISTI E DELLE EMERGENZE	
Capacità di intervento rivolta a garantire la regolarità del servizio	4.8000
Totale criterio: 4.8000	
A4) UBICAZIONE CENTRO COTTURA	
Tempi di percorrenza dal centro cottura dell'I.A. alla sala refettorio sita in via Capocroce, Colonna, nel rispetto del codice della strada	6.0000
Totale criterio: 6.0000	
A5) MODALITÀ DI RACCORDO TRA LA DITTA E LA STAZIONE APPALTANTE	
gestione dei rapporti tra la ditta e la stazione appaltante	3.2000
Totale criterio: 3.2000	
A6) APPROVVIGIONAMENTO DI DERRATE ALIMENTARI	
Politica di approvvigionamento di derrate	4.0000

alimentari di tipo biologico, a filiera corta, DOP e IGP		
		Totale criterio: 4.0000
A7) GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI		
Sistema di gestione delle diete speciali	4.0000	
		Totale criterio: 4.0000
A8) RILEVAZIONE GRADIMENTO DEI PASTI		
Piano di rilevazione periodica del gradimento dei pasti da parte dell'utenza	3.0000	
		Totale criterio: 3.0000
A9) PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO		
Proposte migliorative del servizio senza oneri aggiuntivi per il Comune o gli utenti	7.6500	
		Totale criterio: 7.6500
A10) RILEVAZIONE GIORNALIERA PRESENZE		
Sistema per la rilevazione giornaliera delle presenze degli alunni	1.7000	
		Totale criterio: 1.7000
A11) FORMAZIONE PERSONALE		
Piano di formazione per il personale	3.2000	
		Totale criterio: 3.2000
PUNTEGGIO TOTALE: 55.0500		

3) Offerta tecnica della ditta **Vivenda S.p.A.**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato	
A1 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		
Descrizione sistematica dell'organizzazione del servizio con particolare riferimento a ogni fase di lavoro (ad esclusione dell'organizzazione del servizio presso la sala refettorio).	10.5000	
		Totale criterio: 10.5000
A2) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO PRESSO LA SALA REFETTORIO		
Organizzazione del servizio presso la sala refettorio.	5.2500	
		Totale criterio: 5.2500
A3) GESTIONE DEGLI IMPREVISTI E DELLE EMERGENZE		
Capacità di intervento rivolta a garantire la regolarità del servizio	4.2000	
		Totale criterio: 4.2000
A4) UBICAZIONE CENTRO COTTURA		
Tempi di percorrenza dal centro cottura dell'I.A. alla sala refettorio sita in via Capocroce, Colonna, nel rispetto del codice della strada	10.0000	
		Totale criterio: 10.0000
A5) MODALITÀ DI RACCORDO TRA LA DITTA E LA STAZIONE APPALTANTE		
gestione dei rapporti tra la ditta e la stazione appaltante	3.0000	
		Totale criterio: 3.0000

A6) APPROVVIGIONAMENTO DI DERRATE ALIMENTARI	
Politica di approvvigionamento di derrate alimentari di tipo biologico, a filiera corta, DOP e IGP	3.7500
Totale criterio: 3.7500	
A7) GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI	
Sistema di gestione delle diete speciali	3.7500
Totale criterio: 3.7500	
A8) RILEVAZIONE GRADIMENTO DEI PASTI	
Piano di rilevazione periodica del gradimento dei pasti da parte dell'utenza	3.0000
Totale criterio: 3.0000	
A9) PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO	
Proposte migliorative del servizio senza oneri aggiuntivi per il Comune o gli utenti	5.8500
Totale criterio: 5.8500	
A10) RILEVAZIONE GIORNALIERA PRESENZE	
Sistema per la rilevazione giornaliera delle presenze degli alunni	1.6000
Totale criterio: 1.6000	
A11) FORMAZIONE PERSONALE	
Piano di formazione per il personale	3.2000
Totale criterio: 3.2000	
PUNTEGGIO TOTALE: 54.1000	

4) Offerta tecnica della ditta **SODEXO ITALIA S.P.A.**

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
A1 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
Descrizione sistematica dell'organizzazione del servizio con particolare riferimento a ogni fase di lavoro (ad esclusione dell'organizzazione del servizio presso la sala refettorio).	13.3000
Totale criterio: 13.3000	
A2) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO PRESSO LA SALA REFETTORIO	
Organizzazione del servizio presso la sala refettorio.	6.6500
Totale criterio: 6.6500	
A3) GESTIONE DEGLI IMPREVISTI E DELLE EMERGENZE	
Capacità di intervento rivolta a garantire la regolarità del servizio	5.7000
Totale criterio: 5.7000	
A4) UBICAZIONE CENTRO COTTURA	
Tempi di percorrenza dal centro cottura dell'I.A. alla sala refettorio sita in via Capocroce, Colonna, nel rispetto del codice della strada	3.0000
Totale criterio: 3.0000	
A5) MODALITÀ DI RACCORDO TRA LA DITTA E LA STAZIONE APPALTANTE	
gestione dei rapporti tra la ditta e la stazione	3.4000

appaltante	
Totale criterio: 3.4000	
A6) APPROVVIGIONAMENTO DI DERRATE ALIMENTARI	
Politica di approvvigionamento di derrate alimentari di tipo biologico, a filiera corta, DOP e IGP	4.2500
Totale criterio: 4.2500	
A7) GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI	
Sistema di gestione delle diete speciali	4.2500
Totale criterio: 4.2500	
A8) RILEVAZIONE GRADIMENTO DEI PASTI	
Piano di rilevazione periodica del gradimento dei pasti da parte dell'utenza	3.0000
Totale criterio: 3.0000	
A9) PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO	
Proposte migliorative del servizio senza oneri aggiuntivi per il Comune o gli utenti	8.5500
Totale criterio: 8.5500	
A10) RILEVAZIONE GIORNALIERA PRESENZE	
Sistema per la rilevazione giornaliera delle presenze degli alunni	1.7000
Totale criterio: 1.7000	
A11) FORMAZIONE PERSONALE	
Piano di formazione per il personale	3.6000
Totale criterio: 3.6000	
PUNTEGGIO TOTALE: 57.4000	

Si allega al presente verbale:

- il calcolo dei punteggi relativamente all'elemento A4, di ogni concorrente (allegato A, B, C con l'esclusione del concorrente n. 3 - R.T.I. Vivenda SpA - Ristorante da Ciro per le motivazioni indicate in precedenza);
- griglia di valutazione relativa ai punteggi attribuiti discrezionalmente dai commissari su ciascun criterio (allegato D);
- riepilogo di valutazione dell'offerta tecnica (allegato E).

In base a quanto previsto dal Disciplinare di gara, la Commissione Giudicatrice ha verificato che tutte le offerte tecniche valutate hanno conseguito un punteggio tecnico superiore alla soglia minima di sbarramento dei 30 punti, e pertanto tutti gli operatori economici vengono ammessi alla successiva fase di gara.

La Commissione Giudicatrice procede alla valutazione della congruità dell'offerta ai sensi dell'articolo 97, comma 3 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i..

Dall'esame effettuato risulta che non si è verificata la condizione prevista dall'articolo 97, comma 3 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, del raggiungimento dei quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti nel Disciplinare di gara relativi agli elementi di valutazione dell'offerta tecnica.

Il Presidente della Commissione, propone quale data per procedere in seduta pubblica alla

valutazione dei parametri oggettivi costituenti l'offerta economica contenuti nelle Buste C "Offerta economica tutt'ora sigillate, la data del 20/09/2018 alle ore 10.00, di cui sarà pubblicato avviso sulla piattaforma web castellidellasapienza.acquistitelematici.it e sul sito istituzionale del Comune di Colonna.

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene sottoscritto come segue.

La Commissione:

- F.to Presidente: Dott. Andrea Storani;
- F.to Componente: Arch. Enrico Bonuccelli;
- F.to Componente: Sig. Massimo Migliaresi;
- F.to Segretario verbalizzante: Geom. Enzo Frasson.