



CONSORZIO  
I CASTELLI  
DELLA  
SAPIENZA

Comuni di: Artena, Cave, Colonna,  
Galliciano nel Lazio, Genazzano,  
Labico, Olevano Romano,  
Palombara Sabina, D.S.S. RM65,  
Sant'Angelo Romano, D.S.S. RM 5.4

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

**Gara telematica a procedura aperta tramite piattaforma e-procurement per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Sant'Angelo Romano – anni scolastici 2019/2020 dal 1/1/2020 al 30/6/2021 – CIG 807112570C.**

**Verbale di gara  
Seduta riservata del 12/12/2019  
VALUTAZIONE DOCUMENTAZIONE TECNICA**

L'anno duemiladiciannove, il giorno dodici del mese di dicembre dalle ore 09:00 alle ore 11:00 e dalle ore 12:45 alle ore 13:30, presso la sede operativa della Centrale Unica di Committenza "Consorzio I Castelli della Sapienza", sita a Valmontone (RM) in Vicolo dei Fiori, n. 3, si è riunita la Commissione, nominata con Decreto prot. n. 495 del 28/11/2019 del Responsabile della C.U.C. così composta:

- Presidente: Arch. Enrico Bonuccelli
- Componente: Sig. Massimo Migliaresi
- Componente: Geom. Antonello Massa  
con l'assistenza del segretario verbalizzante: Dott.ssa Silvia Betti

La Commissione, si riunisce al fine di iniziare la valutazione delle offerte tecniche, avvalendosi della facoltà prevista dal disciplinare di gara di attribuire punteggi intermedi.

PREMESSO:

- che i giorni 28/11/2019 e 05/12/2019 in seduta pubblica, la Commissione Giudicatrice ha proceduto all'apertura dei plichi contenenti le offerte, in particolare alla disamina della documentazione amministrativa contenuta nella Busta virtuale "A - Documentazione Amministrativa", alla valutazione della documentazione richiesta ai concorrenti ammessi con riserva, e alla verifica estrinseca della documentazione contenuta nella busta virtuale "B-Documentazione tecnica", come da verbale n. 1.

Prima di procedere alla valutazione della documentazione tecnica, il Presidente della commissione evidenzia:

- che la valutazione della documentazione tecnica comporta un'attribuzione di punteggio fino ad un massimo di 75 (settantacinque) punti tecnici, come previsto nel Disciplinare di gara;
- che gli operatori economici concorrenti che non hanno conseguito un punteggio tecnico pari e superiore alla soglia minima di sbarramento dei 35 (trentacinque) punti stabilita nel disciplinare, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

La Commissione Giudicatrice procede alla valutazione delle offerte tecniche delle ditte partecipanti ammesse a questa fase secondo l'ordine di arrivo, e precisamente:

**n. 1 – Sodexo Italia Spa**

**n. 2 – RI.CA. s.r.l.**

Si evidenzia che nelle tabelle seguenti, viene riportato per ogni operatore il punteggio attribuito a seguito della valutazione effettuata dalla Commissione in considerazione degli elementi di valutazione e relativi criteri

stabiliti nei documenti di gara, tenendo conto delle misure migliorative rispetto a quanto previsto dal progetto tecnico esecutivo.

Pertanto, si riportano di seguito i punteggi attribuiti per ogni elemento di valutazione e nell'ultima tabella il riepilogo e il punteggio ottenuto da ogni concorrente.

**n. 1 – Sodexo Italia Spa**

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggi o assegnati o alla ditta	Punteggi o max	Soglia min.
1		PROGETTO GENERALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO A.1. Descrizione delle modalità e tempistiche di esecuzione del servizio con riferimento alle principali attività operative	18,6	25	
1	1	A.1.1. - criteri per la formazione dell'elenco fornitori e modalità di approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari	4,8	6	
		Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,8		
		Punteggio	4,8		
1	2	A.1.2. modalità di produzione, confezionamento e distribuzione pasti	4,2	6	
		Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	4,2		
1	3	A.2. - Piano dei trasporti. Tipologia e numero di veicoli impiegati per la veicolazione dei pasti. Caratteristiche dei contenitori utilizzati per la veicolazione dei pasti	2,8	4	
		Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	2,8		
1	4	A.3. Piano di formazione del personale (con descrizione delle materie e delle ore di formazione per tipologia di personale)	2,8	4	
		Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	2,8		
1	5	A.4. Gestione delle emergenze. Modalità di gestione di eventuali situazioni di criticità (mancanza di energia elettrica, gas o acqua) del centro cottura principale, anche mediante un centro cottura alternativo, in possesso della ditta partecipante, situato entro 40 minuti di percorrenza dal plesso scolastico di Via Gilberto Micolonghi (calcolato con googlemaps)	4	5	
		Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,8		
		Punteggio	4		

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggi o assegnati o alla ditta	Punteggi o max	Soglia min.
2		CENTRO COTTURA PRINCIPALE	13,5	15	
2	1	B.1. Distanza del centro di cottura principale (da utilizzare per tutta la durata dell'appalto) dal plesso scolastico di Via Gilberto Miccolonghi (calcolato con googlemaps). oltre i 35 minuti: punti 0 tra 31 e 35 minuti: punti 2 tra 26 e 30 minuti: punti 6 pari o meno di 25 minuti: punti 10	10	10	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	1		
		Punteggio	10		
2	2	B.2. Tipologia del centro cottura proposto per la gestione del servizio con particolare riferimento all'organizzazione degli spazi, alla dotazione di macchinari e attrezzature	3,5	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	3,5		
3		QUALITA' DELLA PROPOSTA ALIMENTARE	14,2	20	
3	1	C.1. Descrizione del Piano alimentare e nutrizionale proposto	5,6	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	5,6		
3	2	C.2. Offerta di prodotti di qualità superiori rispetto a quelli obbligatori previsti da Capoluogo Speciale (Km zero, DOP, IGP, da Agricoltura Biologica, ecc). L'attribuzione di punteggio sarà effettuata in base alla Qualità, alla tipologia, alla frequenza del prodotto offerto.	4,2	6	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	4,2		
3	3	C.3. Piani di educazione alimentare proposti per gli alunni	2,8	4	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	2,8		
3	4	C.4. Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio (alunni, docenti, genitori)	1,6	2	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,8		
		Punteggio	1,6		

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggi o assegnati o alla ditta	Punteggi o max	Soglia min.
4		PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI	5,4	6	
4	1	D.1. Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	2,7	3	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,9		
		Punteggio	2,7		
4	2	D.2. Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei mezzi di trasporto	2,7	3	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,9		
		Punteggio	2,7		
5		ATTIVITA' MIGLIORATIVE PER IL SERVIZIO	7	9	
5	1	E.1. Descrizione del progetto di recupero delle derrate alimentari non somministrate (legge del Buon Samaritano )	1,6	2	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,8		
		Punteggio	1,6		
5	2	E.2. Descrizione del progetto di informatizzazione della gestione del servizio con particolare riferimento all'implementazione delle funzionalità del sistema	1,4	2	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	1,4		
5	3	E.3. realizzazione di efficaci strumenti di comunicazione ed informazione sul servizio per gli utenti finalizzati alla massima partecipazione e controllo sulla qualità del servizio	1,6	2	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,8		
		Punteggio	1,6		
5	4	E.4. Ammodernamento e abbellimento dei locali refettorio	2,4	3	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,8		
		Punteggio	2,4		

n. 2 – R.I.C.A. s.r.l.

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
1		PROGETTO GENERALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO A.1. Descrizione delle modalità e tempistiche di esecuzione del servizio con riferimento alle principali attività operative	13,8	25	
1	1	A.1.1. - criteri per la formazione dell'elenco fornitori e modalità di approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari	3,6	6	
		Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6		
		Punteggio	3,6		
1	2	A.1.2. modalità di produzione, confezionamento e distribuzione pasti	3,6	6	
		Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6		
		Punteggio	3,6		
1	3	A.2. - Piano dei trasporti. Tipologia e numero di veicoli impiegati per la veicolazione dei pasti. Caratteristiche dei contenitori utilizzati per la veicolazione dei pasti	2,4	4	
		Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6		
		Punteggio	2,4		
1	4	A.3. Piano di formazione del personale (con descrizione delle materie e delle ore di formazione per tipologia di personale)	1,2	4	
		Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,3		
		Punteggio	1,2		
1	5	A.4. Gestione delle emergenze. Modalità di gestione di eventuali situazioni di criticità (mancanza di energia elettrica, gas o acqua) del centro cottura principale, anche mediante un centro cottura alternativo, in possesso della ditta partecipante, situato entro 40 minuti di percorrenza dal plesso scolastico di Via Gilberto Micolonghi (calcolato con googlemaps)	3	5	
		Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6		
		Punteggio	3		
2		CENTRO COTTURA PRINCIPALE	8,5	15	
2	1	B.1. Distanza del centro di cottura principale (da utilizzare per tutta la durata dell'appalto) dal plesso scolastico di Via Gilberto Micolonghi (calcolato con googlemaps). oltre i 35 minuti: punti 0 tra 31 e 35 minuti: punti 2 tra 26 e 30 minuti: punti 6 pari o meno di 25 minuti: punti 10	6	10	

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6		
		Punteggio	6		
2	2	B.2. Tipologia del centro cottura proposto per la gestione del servizio con particolare riferimento all'organizzazione degli spazi, alla dotazione di macchinari e attrezzature	2,5	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,5		
		Punteggio	2,5		
3		QUALITA' DELLA PROPOSTA ALIMENTARE	16	20	
3	1	C.1. Descrizione del Piano alimentare e nutrizionale proposto	6,4	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,8		
		Punteggio	6,4		
3	2	C.2. Offerta di prodotti di qualità superiori rispetto a quelli obbligatori previsti da Capitolato Speciale (Km zero, DOP, IGP, da Agricoltura Biologica, ecc). L'attribuzione di punteggio sarà effettuata in base alla Qualità, alla tipologia, alla frequenza del prodotto offerto.	4,8	6	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,8		
		Punteggio	4,8		
3	3	C.3. Piani di educazione alimentare proposti per gli alunni	3,2	4	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,8		
		Punteggio	3,2		
3	4	C.4. Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio (alunni, docenti, genitori)	1,6	2	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,8		
		Punteggio	1,6		
4		PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI	4,2	6	
4	1	D.1. Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	2,1	3	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	2,1		
4	2	D.2. Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei mezzi di trasporto	2,1	3	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	2,1		
5		ATTIVITA' MIGLIORATIVE PER IL SERVIZIO	6,2	9	
5	1	E.1. Descrizione del progetto di recupero delle derrate alimentari non somministrate (legge del Buon Samaritano )	1,6	2	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,8		
		Punteggio	1,6		
5	2	E.2. Descrizione del progetto di informatizzazione della gestione del servizio con particolare riferimento all'implementazione delle funzionalità del sistema	1,4	2	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	1,4		
5	3	E.3. realizzazione di efficaci strumenti di comunicazione ed informazione sul servizio per gli utenti finalizzati alla massima partecipazione e controllo sulla qualità del servizio	1,4	2	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	1,4		
5	4	E.4. Ammodernamento e abbellimento dei locali refettorio	1,8	3	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6		
		Punteggio	1,8		

Rag. sociale ditta	Ammissione	Punteggio tecnico	
1	<u>SODEXO ITALIA S.P.A</u>	Si	58,7
2	<u>RI.CA. SRL</u>	Si	48,7

Come si evince dai punteggi di cui sopra, tutti gli operatori hanno superato la soglia di sbarramento dei 35 punti, come indicato nel disciplinare di gara.

I lavori della Commissione giudicatrice in seduta riservata vengono chiusi alle ore 13:30 previa redazione, lettura e sottoscrizione del presente verbale.

La Commissione:

- Presidente: Arch. Enrico Bonuccelli
  - Componente: Sig. Massimo Migliaresi
  - Componente: Geom. Antonello Massa
- con l'assistenza del segretario verbalizzante: Dott.ssa Silvia Betti

The image shows three handwritten signatures in black ink. The first signature is the largest and most prominent, corresponding to the President, Arch. Enrico Bonuccelli. Below it are two smaller signatures, corresponding to the members Sig. Massimo Migliaresi and Geom. Antonello Massa. To the right of these signatures is a fourth signature, corresponding to the secretary, Dott.ssa Silvia Betti.