



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

Oggetto: Gara telematica a procedura aperta tramite piattaforma e-procurement per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado di Bellegra - CIG 806421940A.

VERBALE DI GARA N. 2

Sedute riservate dei giorni 20/02/2020 dalle ore 12:00 alle 13:40 e dalle ore 14:15 alle 15:45 – 06/03/2020 dalle ore 15:00 alle ore 19:45

VALUTAZIONE DOCUMENTAZIONE TECNICA

Nei giorni:

- 20/02/2020 dalle ore 12:00 alle 13:40 e dalle ore 14:15 alle 15:45
- 06/03/2020 dalle ore 15:00 alle ore 19:45

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 Giudicatrice nominata con Decreto prot. n. 62 del 13.02.2020 del Responsabile della C.U.C., così composta:

- Presidente: Arch. Enrico Bonuccelli
- Componente: Sig. Massimo Migliaresi
- Componente: Sig. Emiliano Cappella
- Con l'assistenza del segretario verbalizzante: Sig. Tiziano Schiavella

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.

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 80 (ottanta) 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 40 (quaranta) 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 – Elixir Ristorazione s.p.a

n. 2 – Dussmann Service s.r.l

n. 3 – Cooperativa sociale Bianca Aurora 97 – società cooperativa

n. 4 – S.L.E.M. srl

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.

Pertanto, si riportano di seguito i punteggi attribuiti per ogni elemento di valutazione:

n. 1 – Elixir Ristorazione s.p.a

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
1		A - organizzazione complessiva della produzione dei pasti oggetto del presente capitolato (dall'approvvigionamento delle materie prime e loro stoccaggio, alle lavorazioni, alla cottura compreso confezionamento secondo le modalità richieste dal presente capitolato)	18,75	25	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,75		
		Punteggio	18,75		
2		B - piano alimentare e nutrizionale proposto	6,5	10	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,65		
		Punteggio	6,5		
3		B1 - utilizzo di prodotti di cui alla legge n. 488/1999 (agricoltura biologica e di origine protetta), DOP, IGP e di produzione locale/regionale oltre quelli previsti da capitolato (qualità, tipologia e frequenza del o dei prodotto/i offerto/i);	7,5	10	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,75		
		Punteggio	7,5		
4		C - organizzazione del lavoro e formazione del personale	2,8	4	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	2,8		
5		D - modalità di esecuzione dei controlli sulla qualità del servizio	7,5	10	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,75		
		Punteggio	7,5		
6		E - iniziative di educazione di carattere alimentare ed ambientale	4,8	6	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,8		
		Punteggio	4,8		
7		F - proposte migliorative/innovative del servizio (con particolare riferimento al rinnovo e al potenziamento delle attrezzature del centro di cottura)	7,5	10	

Handwritten signatures and stamps at the bottom of the page, including a large blue circular stamp and several illegible signatures.

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,75		
		Punteggio	7,5		
8		G- piano delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	3,25	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,65		
		Punteggio	3,25		

n. 2 – Dussmann Service s.r.l.

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
1		A - organizzazione complessiva della produzione dei pasti oggetto del presente capitolato (dall'approvvigionamento delle materie prime e loro stoccaggio, alle lavorazioni, alla cottura compreso confezionamento secondo le modalità richieste dal presente capitolato)	17,5	25	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	17,5		
2		B - piano alimentare e nutrizionale proposto	6,5	10	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,65		
		Punteggio	6,5		
3		B1 - utilizzo di prodotti di cui alla legge n. 488/1999 (agricoltura biologica e di origine protetta), DOP, IGP e di produzione locale/regionale oltre quelli previsti da capitolato (qualità, tipologia e frequenza del o dei prodotto/i offerto/i);	7	10	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	7		
4		C - organizzazione del lavoro e formazione del personale	2,6	4	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,65		

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Punteggio	2,6		
5		D - modalità di esecuzione dei controlli sulla qualità del servizio	6	10	
		Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6		
		Punteggio	6		
6		E - iniziative di educazione di carattere alimentare ed ambientale	4,2	6	
		Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	4,2		
7		F - proposte migliorative/innovative del servizio (con particolare riferimento al rinnovo e al potenziamento delle attrezzature del centro di cottura)	7	10	
		Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	7		
8		G- piano delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svuotamento del servizio	3,25	5	
		Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,65		
		Punteggio	3,25		

n. 3 – Cooperativa sociale Bianca Aurora 97 – società cooperativa

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
1		A - organizzazione complessiva della produzione dei pasti oggetto del presente capitolato (dall'approvvigionamento delle materie prime e loro stoccaggio, alle lavorazioni, alla cottura compreso confezionamento secondo le modalità richieste dal presente capitolato)	17,08	25	
		Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6832		
		Punteggio	17,08		
2		B - piano alimentare e nutrizionale proposto	7,17	10	

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,717		
		Punteggio	7,17		
3		B1 - utilizzo di prodotti di cui alla legge n. 488/1999 (agricoltura biologica e di origine protetta), DOP, IGP e di produzione locale/regionale oltre quelli previsti da capitolato (qualità, tipologia e frequenza del o dei prodotto/i offerto/i);	5	10	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,5		
		Punteggio	5		
4		C - organizzazione del lavoro e formazione del personale	1,6	4	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,4		
		Punteggio	1,6		
5		D - modalità di esecuzione dei controlli sulla qualità del servizio	5	10	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,5		
		Punteggio	5		
6		E - iniziative di educazione di carattere alimentare ed ambientale	2,4	6	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,4		
		Punteggio	2,4		
7		F - proposte migliorative/innovative del servizio (con particolare riferimento al rinnovo e al potenziamento delle attrezzature del centro di cottura)	8	10	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,8		
		Punteggio	8		
8		G- piano delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	3	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6		
		Punteggio	3		

Handwritten signature

Handwritten signature

n. 4 – S.L.E.M. srl

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
1		A - organizzazione complessiva della produzione dei pasti oggetto del presente capitolato (dall'approvvigionamento delle materie prime e loro stoccaggio, alle lavorazioni, alla cottura compreso confezionamento secondo le modalità richieste dal presente capitolato)	11,25	25	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,45		
		Punteggio	11,25		
2		B - piano alimentare e nutrizionale proposto	4	10	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,4		
		Punteggio	4		
3		B1 - utilizzo di prodotti di cui alla legge n. 488/1999 (agricoltura biologica e di origine protetta), DOP, IGP e di produzione locale/regionale oltre quelli previsti da capitolato (qualità, tipologia e frequenza del o dei prodotto/i offerto/i);	5	10	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,5		
		Punteggio	5		
4		C - organizzazione del lavoro e formazione del personale	2	4	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,5		
		Punteggio	2		
5		D - modalità di esecuzione dei controlli sulla qualità del servizio	3	10	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,3		
		Punteggio	3		
6		E - iniziative di educazione di carattere alimentare ed ambientale	1,8	6	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,3		
		Punteggio	1,8		
7		F - proposte migliorative/innovative del servizio (con particolare riferimento al rinnovo e al potenziamento delle attrezzature del centro di cottura)	0	10	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Coefficiente	0		
		Punteggio	0		
8		G- piano delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	0	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0		
		Punteggio	0		

Nella seguente tabella viene riportato il riepilogo e il punteggio ottenuto da ogni concorrente:

N.	Ragione sociale ditta	Ammissione/Soglia di sbarramento	Punteggio Tecnico
1	<i>Elior Ristorazione spa</i>	sì	58,60
2	<i>Dussmann Service srl</i>	sì	54,05
3	<i>Cooperativa sociale Bianca Aurora 97 – società cooperativa</i>	sì	49,25
4	<i>S.L.E.M. srl</i>	no	27,05

In base a quanto previsto dal Disciplinare di gara, la Commissione Giudicatrice da atto che non tutte hanno conseguito punteggio tecnico superiore alla soglia minima di sbarramento dei 40 punti, e pertanto, l'operatore economico S.L.E.M. s.r.l. non è ammesso alla successiva fase di gara.

I lavori della Commissione giudicatrice in seduta riservata vengono chiusi alle ore 19.45 previa redazione, lettura e sottoscrizione del presente verbale.

La Commissione:

- Presidente: Arch. Enrico Bonuccelli
- Componente: Sig. Massimo Migliaresi
- Componente: Sig. Emiliano Cappella
- Con l'assistenza del segretario verbalizzante: Sig. Tiziano Schiavella

Tiziano Schiavella