

**VERBALE DI SEDUTA PUBBLICA DI APERTURA OFFERTE ECONOMICHE CON ATTRIBUZIONE
DEI PUNTEGGI ECONOMICI E COMPLESSIVI E PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE**

OGGETTO: Procedura aperta suddivisa in Lotti per l'affidamento di servizio di mensa e somministrazione pasti e servizio di catering veicolato.

ID Gara C0613S17

LOTTO 2 – Centrale di Trino (VC)

Codice Identificativo Gara – CIG: 7217080AD0

Common Procurement Vocabulary CPV: 55510000-8

Il giorno venti del mese di Dicembre 2017, alle ore 10.30 a Roma, in Via Marsala 51/C, presso la Sede Centrale della SO.G.I.N. SPA, si è tenuta la seduta pubblica per proseguire l'iter di gara relativo ai servizi in oggetto, convocata mediante "Avviso di convocazione seduta pubblica di gara" del 18.12.2017 pubblicato sul sito internet della SOGIN, nella sezione Bandi di gara.

Sono presenti alla seduta pubblica:

La Commissione giudicatrice, così composta:

– Vincenzo	NUNZIATA	Funzione Acquisti e Appalti	Presidente;
– Stefano	TAZZIOLI	Funzione Acquisti e Appalti/ANS	membro;
– Valentino	BERARDO	Disattivazione centrali Latina	membro.

E' presente alla seduta pubblica, appositamente delegata la signora:

– IlIANA Morolli in rappresentanza della Società ELIOR RISTORAZIONE SPA.

Alle ore 10.45 è aperta la seduta pubblica



Il Presidente di Commissione, prima dell'apertura delle offerte economiche, dà lettura del punteggio analitico e complessivo risultanti dalla valutazione dell'offerta tecnico-organizzativa, riportati nella tabella che segue:

Offerta tecnica (elemento P1+P2+P3+ P4+P5 fino a 70 punti)

Prot n.	SOCIETÀ	P _{1.1}	P _{1.2}	P _{1.3}	PT P1	P _{2.1}	P _{2.2}	PT P2	P _{3.1}	P _{3.2}	P _{3.3}	P _{3.4}	P _{3.5}	P _{3.6}	PT P3	P _{4.1}	P _{4.2}	P _{4.3}	PT P4	PT P5
73503	DUSSMANN SERVICE SRL	8,90	9,00	8,00	25,90	5,00	4,00	9,00	4,20	3,20	1,60	1,80	2,00	2,00	14,80	2,00	2,00	9,00	13,00	2,00
73531	CIR FOOD S.C.	7,70	6,90	4,60	19,20	3,00	3,20	6,20	5,40	2,40	1,20	1,00	0,80	1,60	12,40	2,00	1,40	4,50	7,90	2,00
73766	ELIOR RISTORAZIONE SPA	11,00	9,00	7,10	27,10	4,50	3,60	8,10	5,40	4,00	1,80	2,00	1,80	1,20	16,20	2,00	1,80	8,10	11,90	2,00

Così riparametrati:

Prot n.	SOCIETÀ	P1	P2	P3	P4	P5	PT
73503	DUSSMANN SERVICE SRL	26,60	9,00	16,38	13,00	2,00	66,98
73531	CIR FOOD S.C.	19,60	6,20	13,68	7,90	2,00	49,38
73766	ELIOR RISTORAZIONE SPA	30	8,10	18	11,90	2,00	70



La Commissione, previa verifica dell'integrità del plico, procede quindi all'apertura delle buste economiche delle Società che hanno raggiunto il punteggio tecnico minimo di 42/70, calcolato prima della riparametrazione, ed alla lettura dell'offerta per il calcolo del relativo punteggio.

Il risultato è contenuto nella tabella che segue:

Offerta economica (elemento P6 - fino a 30 punti)

Prot n.	SOCIETÀ	IMPORTO	PERCENTUALE OFFERTA	MEDIA RIBASSI	V_i $C=0,85*(A_i/Asoglia)$	PE
73503	DUSSMANN SERVICE SRL	286.504,452	12,196%	16,569%	0,626	18,770
73531	CIR FOOD S.C.	249.880,00	23,420%	16,569%	1,00	30,00
73766	ELIOR RISTORAZIONE SPA	280.308,00	14,095%	16,569%	0,723	21,685

La Commissione procede a calcolare il Punteggio Complessivo (PT + PE) ottenuto:

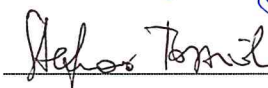
Prot n.	SOCIETÀ	PT	PE	PC
73503	DUSSMANN SERVICE SRL	66,98	18,770	85,75
73531	CIR FOOD S.C.	49,38	30,00	79,38
73766	ELIOR RISTORAZIONE SPA	70	21,685	91,68

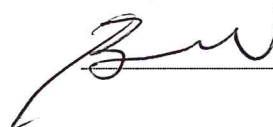
Sulla base delle risultanze di cui sopra, la Commissione sottoscrive il presente verbale, decretando la proposta di aggiudicazione alla società **ELIOR RISTORAZIONE SPA**, per un importo pari a **292.028,00 EUR** di cui 10.000,00 EUR per la fornitura di alimenti, stoviglie usa e getta e altri materiali inerenti la ristorazione e 402,00 EUR oneri per l'attuazione dei piani della sicurezza.

Alle ore 11.30 la Commissione dichiara chiuso il verbale e toglie la seduta.

LA COMMISSIONE

Presidente 





Letto, confermato e sottoscritto dalla Commissione.

Sogin Sede Centrale Roma, li 20 DIC. 2017

Allegati al presente Verbale:

- Deleghe dei partecipanti presenti alla seduta pubblica.
- Prospetto attribuzione punteggi tecnici.

Il Responsabile del Procedimento in fase di affidamento sottoscrive il presente verbale, approvando la proposta di aggiudicazione della gara alla società **ELIOR RISTORAZIONE SPA**, per un importo pari a **292.028,00 EUR** (duecentonovantaduemilaventotto) di cui 10.000,00 EUR per la fornitura di alimenti, stoviglie usa e getta e altri materiali inerenti la ristorazione e 402 EUR oneri per l'attuazione dei piani della sicurezza.

**Il Responsabile
del Procedimento
in fase di affidamento
Simone Ulissi**



Sogin Sede Centrale Roma, li 20 DIC. 2017



PUNTEGG. MAX PT
70

01
ELIOR RISTORAZIONE
SPA

02
DUSSMANN SRL

03
CIR FOOD SOC. COOP.

		01	02	03	
P1	QUALITA' DEI PRODOTTI E APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME	28,00	27,100	25,900	19,200
P1.1	Alimenti "Frutta Verdure e Ortaggi, Legumi, Cereali, Pane e Prodotti da Forno, Pasta, etc	11,00	11,000	8,900	7,700
P1.1.a	Prodotti dichiarati tipici con denominazione di origine o indicazione geografica protetta DOP, STG, IGP	3,00	3,000	1,800	2,400
P1.1.b	Prodotti provenienti da allevamenti e coltivazioni biologiche	3,00	3,000	2,700	1,500
P1.1.c	Prodotti provenienti da sistemi di filiera corta o a km 0	3,00	3,000	2,400	1,800
P1.1.d	Prodotti ortofrutticoli stagionali	2,00	2,000	2,000	2,000
P1.2	Alimento "Carne"	9,00	9,000	9,000	6,900
P1.2.a	Prodotti dichiarati tipici con denominazione di origine o indicazione geografica protetta DOP, STG, IGP	3,00	3,000	3,000	2,100
P1.2.b	Prodotti provenienti da allevamenti e coltivazioni biologiche	3,00	3,000	3,000	2,100
P1.2.c	Prodotti provenienti da sistemi di filiera corta o a km 0	3,00	3,000	3,000	2,700
P1.3	Alimento "Pesce"	8,00	7,100	8,000	4,600
P1.3.a	Prodotti provenienti da acquacoltura biologica	3,00	3,000	3,000	1,500
P1.3.b	Prodotti provenienti da sistemi di filiera corta o a km 0	3,00	2,100	3,000	2,100
P1.3.c	Prodotto non surgelato	2,00	2,000	2,000	1,000
P2	CARATTERISTICHE TECNICO-OPERATIVE DEL SERVIZIO	9,00	8,100	9,000	6,200
P2.1	Conservazione delle derrate	5,00	4,500	5,000	3,000
P2.2	Manipolazione e cottura pasti	4,00	3,600	4,000	3,200
P3	MODALITA' ORGANIZZATIVE, TECNICO-OPERATIVE E DI CONTROLLO	18,00	16,200	14,800	12,400
P3.1	Struttura organizzativa dedicata all'appalto	6,00	5,400	4,200	5,400
P3.2	Sistema di autocontrollo	4,00	4,000	3,200	2,400
P3.3	Modalità di interfaccia	2,00	1,800	1,600	1,200
P3.4	Programma di formazione annuale del personale impiegato nel servizio	2,00	2,000	1,800	1,000
P3.5	Gestione delle non conformità	2,00	1,800	2,000	0,800
P3.6	Gestione delle emergenze	2,00	1,200	2,000	1,600
P4	GESTIONE AMBIENTALE	13,00	11,900	13,000	7,900
P4.1	Utilizzo esclusivo di prodotti per la pulizia e l'igiene contrassegnate con marchio ECOLABEL	2,00	2,000	2,000	2,000
P4.2	Gestione e riduzione dei rifiuti	2,00	1,800	2,000	1,400
P4.3	Piano di pulizia, sanificazione e disinfezione	9,00	8,100	9,000	4,500
P5	CERTIFICAZIONE	2,00	2,000	2,000	2,000
	Possesso Certificazione biologica ai sensi del Reg. CE 834/2007 e 889/2008 e s.m.i.	2,00	2,000	2,000	2,000

COEFFICIENTE

TOTALE PT	70,00	65,30	64,70	47,70
TOTALE PT RIPARAMETRATO	70,00	70,00	66,98	49,38

Importo a base di gara, soggetto a ribasso

P6	% di ribasso offerta	Pe 30		
	RIBASSO OFFERTO			

TOTALE PT+PE

--	--	--	--

[Handwritten signatures and initials]

Calcolo punteggio

X	Soglia
0,85	16,569

Concorrente	Ribasso	Ci	Punteggio (PE)	Punteggio (PT)	Punteggio totale
DUSSMANN SERVICE SRL	12,196	0,626	18,770	66,98	85,750
ELIOR RISTORAZIONE SPA	14,090	0,723	21,685	70	91,685
CIR FOOD SOC. COOP.	23,42	1,00	30,00	49,38	79,38

GRADUATORIA	
Concorrente	Punteggio
ELIOR RISTORAZIONE SPA	91,685
DUSSMANN SERVICE SRL	85,75
CIR FOOD SOC. COOP.	79,38

Verde = inferiore/uguale alla soglia

Azzurro = maggiore soglia

ISTRUZIONI PER L'USO DEL FOGLIO DI CALCOLO:

ISTRUZIONI PER L'USO DEL FOGLIO DI CALCOLO:

- 1- Inserire tutti i ribassi nella colonna "Ribassi"
- 2- Cliccare sul pulsante "Ordina ribassi"
- 3- Nella colonna Ci, copiare la prima cella in alto e incollarla su tutte le celle della stessa colonna che hanno il relativo ribasso uguale o inferiore al valore di soglia
- 4- Nella colonna Ci, copiare la prima cella in basso e incollarla su tutte le celle della stessa colonna che hanno il relativo ribasso superiore al valore di soglia
- 5- Inserire nella colonna "Punteggi (PT)" di colore giallo i punteggi PT ai corrispondenti concorrenti
- 6- Cliccare su pulsante "Aggiorna"
- 7- Cliccare sul pulsante "Copia punteggi"
- 8- Cliccare sul pulsante "Forma graduatoria"

$$\text{(per } Ai \leq A \text{ soglia)} = X * Ai / A \text{ soglia}$$

$$\text{(per } Ai > A \text{ soglia)} = X + (1 - X) * [(Ai - A \text{ soglia}) / (A \text{ max} - A \text{ soglia})]$$

ve:

= coefficiente attribuito al concorrente i- esimo

= valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i-esimo

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

: 0,85

max = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

i = Cf *30

C0613S17_LOTTO 2_VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA													Nuntiata				Bersada				Taziosi				MEDIA															
DETERMINAZIONE PUNTI ATTRIBUITI PER IL CRITERIO P1 - QUALITA' DEI PRODOTTI E APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME (MAX. 28 punti)													P1 QUALITA' DEI PRODOTTI E APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME																											
IMPRESA	SOTTOCRITERIO P.1.1 Alimenti frutta, verdura, ortaggi, cereali etc. (MAX. 11 punti)				SOTTOCRITERIO P.1.2 Alimento carne (MAX. 9 punti)			SOTTOCRITERIO P.1.3 Alimento pesce (MAX. 8 punti)			SOMMA PUNTI	COEFF.	PUNTI MAX CRITERIO	PUNTI ATTRIB.	P1.1 a)								P1.1 b)				P1.1 c)				P1.1 d)				P1.2 a)					
	P.1.1.a (MAX 3 punti)	P.1.1.b (MAX 3 punti)	P.1.1.c (MAX 3 punti)	P.1.1.d (MAX 2 punti)	P.1.2.a (MAX 3 punti)	P.1.2.b (MAX 3 punti)	P.1.2.c (MAX 3 punti)	P.1.3.a (MAX 3 punti)	P.1.3.b (MAX 3 punti)	P.1.3.c (MAX 2 punti)					Totale				Totale				Totale				Totale				Totale									
ELIOR RISTORAZIONE SPA	3,000	3,000	3,000	2,000	3,000	3,000	3,000	3,000	2,100	2,000	27,100	0,968	28	27,100	1,000	1,000	1,000	1,000	3,000	1,000	1,000	1,000	1,000	3,000	1,000	1,000	1,000	1,000	3,000	1,000	1,000	1,000	1,000	2,000	1,000	1,000	1,000	1,000	3,000	
DUSSMANN SERVICE SRL	1,800	2,700	2,400	2,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	2,000	25,900	0,925	28	25,900	0,600	0,600	0,600	0,600	1,800	0,900	0,900	0,900	0,900	2,700	0,800	0,800	0,800	0,800	2,400	1,000	1,000	1,000	1,000	2,000	1,000	1,000	1,000	1,000	3,000	
CIR FOOD SOC. COOP.	2,400	1,500	1,800	2,000	2,100	2,100	2,700	1,500	2,100	1,000	19,200	0,686	28	19,200	0,800	0,800	0,800	0,800	2,400	0,500	0,500	0,500	0,500	1,500	0,600	0,600	0,600	0,600	1,800	1,000	1,000	1,000	1,000	2,000	0,700	0,700	0,700	0,700	2,100	

DETERMINAZIONE PUNTI ATTRIBUITI PER IL CRITERIO P.2 - CARATTERISTICHE TECNICO OPERATIVE DEL SERVIZIO (MAX. 9 punti)										P2 CARATTERISTICHE TECNICO OPERATIVE DEL SERVIZIO												
OFFERTE	SOTTOCRITERIO P2.1 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE (MAX. 5 punti)			SOTTOCRITERIO P2.2 MANIPOLAZIONE E COTTURA PASTI (MAX. 4 punti)			SOMMA PUNTI	COEFF.	PUNTI MAX CRITERIO	PUNTI ATTRIB.	P2.1					P2.2						
	Totale					Totale																
ELIOR RISTORAZIONE SPA	4,500			3,600			8,100	0,90	9	8,100	0,900	0,900	0,900	0,900	0,900	4,500	0,900	0,900	0,900	0,900	0,900	3,600
DUSSMANN SERVICE SRL	5,000			4,000			9,000	1,00	9	9,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	5,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	4,000
CIR FOOD SOC. COOP.	3,000			3,200			6,200	0,69	9	6,200	0,600	0,600	0,600	0,600	0,600	3,000	0,800	0,800	0,800	0,800	0,800	3,200

DETERMINAZIONE PUNTI ATTRIBUITI PER IL CRITERIO P3 - MODALITA' ORGANIZZATIVE, TECNICHE OPERATIVE E DI CONTROLLO (MAX. 18 punti)													P3 MODALITA' ORGANIZZATIVE, TECNICHE OPERATIVE E DI CONTROLLO																												
OFFERTE	SOTTOCRITERIO P3.1 Struttura organizzativa dedicata all'appalto (MAX. 6 punti)		SOTTOCRITERIO P3.2 Sistema di autocontrollo (MAX. 4 punti)		SOTTOCRITERIO P3.3 Modalità di interfaccia (MAX. 2 punti)		SOTTOCRITERIO P3.4 Programma di formazione annuale del personale impiegato nel servizio (MAX. 2 punti)		SOTTOCRITERIO P3.5 Gestione delle non conformità (MAX. 2 punti)		SOTTOCRITERIO P3.6 Gestione delle emergenze (MAX. 2 punti)		SOMMA PUNTI	COEFF.	PUNTI MAX CRITERIO	PUNTI ATTRIB.	P3.1					P3.2					P3.3					P3.4					P3.5				
	Totale										Totale						Totale					Totale																			
ELIOR RISTORAZIONE SPA	5,400		4,000		1,800		2,000		1,800		1,200		16,200	0,90	18	16,200	0,900	0,900	0,900	0,900	0,900	5,400	1,000	1,000	1,000	1,000	4,000	0,900	0,900	0,900	0,900	1,800	1,000	1,000	1,000	1,000	2,000	0,900	0,900	0,900	0,900
DUSSMANN SERVICE SRL	4,200		3,200		1,600		1,800		2,000		2,000		14,800	0,82	18	14,800	0,700	0,700	0,700	0,700	0,700	4,200	0,800	0,800	0,800	0,800	3,200	0,800	0,800	0,800	0,800	1,600	0,900	0,900	0,900	0,900	1,800	1,000	1,000	1,000	1,000
CIR FOOD SOC. COOP.	5,400		2,400		1,200		1,000		0,800		1,600		12,400	0,69	18	12,400	0,900	0,900	0,900	0,900	0,900	5,400	0,600	0,600	0,600	0,600	2,400	0,600	0,600	0,600	0,600	1,200	0,500	0,500	0,500	0,500	1,000	0,400	0,400	0,400	0,400

DETERMINAZIONE PUNTI ATTRIBUITI PER IL CRITERIO P.4 - GESTIONE AMBIENTALE (MAX. 13 punti)										P4 GESTIONE AMBIENTALE															
OFFERTE	SOTTOCRITERIO P4.1 PRODOTTI PER LA PULIZIA ECOLABEL (MAX. 2 punti)		SOTTOCRITERIO P4.2 GESTIONE E RIDUZIONE DEI RIFIUTI (MAX. 2 punti)		SOTTOCRITERIO P4.3 PIANO DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE (MAX. 9 punti)		SOMMA PUNTI	COEFF.	PUNTI MAX CRITERIO	PUNTI ATTRIB.	P4.1					P4.2					P4.3				
	Totale										Totale					Totale									
ELIOR RISTORAZIONE SPA	2,000		1,800		8,100		11,900	0,92	13	11,900	1,000	1,000	1,000	1,000	2,000	0,900	0,900	0,900	0,900	1,800	0,900	0,900	0,900	0,900	8,100
DUSSMANN SERVICE SRL	2,000		2,000		9,000		13,000	1,00	13	13,000	1,000	1,000	1,000	1,000	2,000	1,000	1,000	1,000	1,000	2,000	1,000	1,000	1,000	1,000	9,000
CIR FOOD SOC. COOP.	2,000		1,400		4,500		7,900	0,61	13	7,900	1,000	1,000	1,000	1,000	2,000	0,700	0,700	0,700	0,700	1,400	0,500	0,500	0,500	0,500	4,500

DETERMINAZIONE PUNTI ATTRIBUITI PER IL CRITERIO P.5 - CERTIFICAZIONE (MAX. 2 punti)										P5 CERTIFICAZIONE				
OFFERTE	SOMMA PUNTI			COEFF.	PUNTI MAX CRITERIO	PUNTI ATTRIB.	Totale							
	ELIOR RISTORAZIONE SPA	2,000					1,00	2	2,000	1,000	1,000	1,000	1,000	2,000
DUSSMANN SERVICE SRL	2,000			1,00	2	2,000	1,000	1,000	1,000	1,000	2,000			
CIR FOOD SOC. COOP.	2,000			1,00	2	2,000	1,000	1,000	1,000	1,000	2,000			

VALUTAZIONE ECONOMICA			
Prezzo offerto:	C=0,85*(A)/Asoglià	30*	Al ribasso concorrente iesimo
			Amx media ribassi percentuale
	NOMI	RIBASSO % offerto dal concorrente	Media ribassi %
			C=0,85*(A)/Asoglià

PUNTEGGI TECNICI RIPARAMETRATI P1					
DITTE	PUNTEGGIO ASSEGNATO P1	MAX PUNTI ATTRIBUITI P1	COEFFICIENTE CI	PUNTI MAX CRITERIO P1	PUNTI RIPARAMETRATI P1
ELIOR RISTORAZIONE SPA	27,10		1		28,00
DUSSMANN SERVICE SRL	25,90	27,10	0,96	28,00	26,60

PUNTEGGI TECNICI RIPARAMETRATI P3					
DITTE	PUNTEGGIO ASSEGNATO P3	MAX PUNTI ATTRIBUITI P3	COEFFICIENTE CI	PUNTI MAX CRITERIO P3	PUNTI RIPARAMETRATI P3
ELIOR RISTORAZIONE SPA	16,20		1		18,00
DUSSMANN SERVICE SRL	14,80	16,20	0,91	18,00	16,38

PUNTEGGI TECNICI TOTALI RIPARAMETRATI						
DITTE	PUNTEGGIO ASSEGNATO P1	PUNTEGGIO ASSEGNATO P2	PUNTEGGIO ASSEGNATO P3	PUNTEGGIO ASSEGNATO P4	PUNTEGGIO ASSEGNATO P5	TOTALE
ELIOR RISTORAZIONE SPA	28,00	8,10	18,00	11,90	2,00	70,00
DUSSMANN SERVICE SRL	21,84	9,00	18,00	13,00	2,00	66,98

C0613S17_LOTTO 2_VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA

	ELIUR RISTORAZIONE SPA	14,09		21,685															
	DUSSMANN SERVICE SRL	12,20	16,57	18,770															
	CIR FOOD SOC. COOP.	23,42		30,000															

	ELIUR RISTORAZIONE SPA	14,09		21,685															
	CIR FOOD SOC. COOP.	19,20		0,71															

	ELIUR RISTORAZIONE SPA	14,09		21,685															
	CIR FOOD SOC. COOP.	12,40		0,77															

	ELIUR RISTORAZIONE SPA	14,09		21,685															
	CIR FOOD SOC. COOP.	21,84	9,00	18,00	13,00	2,00													

ELIUR RISTORAZIONE SPA	14,09		21,685
DUSSMANN SERVICE SRL	12,20	16,57	18,770
CIR FOOD SOC. COOP.	23,42		30,000

TOTALE PUNTEGGI	
ELIUR RISTORAZIONE SPA	91,685
DUSSMANN SERVICE SRL	85,750
CIR FOOD SOC. COOP.	79,380

Asoglia	16,57
Amax	23,42
X	0,85

LEGENDA	ELIUR RISTORAZIONE SPA	DUSSMANN SERVICE SRL	CIR FOOD SOC. COOP.

SE A1 < Asoglia	$C = 0,85 * (A1 / Asoglia) \cdot VI$
SE A1 > Asoglia	$C = 0,85 + ((1 - 0,85) * (A1 - Asoglia) / (Amax - Asoglia))$