



## **CITTÀ DI MONCALIERI**

### **Servizio Appalti**

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA PER I DIPENDENTI DEL COMUNE MEDIANTE BUONO PASTO ELETTRONICO E DEL SERVIZIO INFORMATICO DI SUPPORTO FINALIZZATO ALLA GESTIONE E AL CONTROLLO DELLO STESSO.**

### **VERBALE DI GARA N. 4.1**

#### **FASE TECNICA (IN SEDUTA RISERVATA)**

L'anno duemilaundici, il giorno ventotto del mese di novembre, alle ore 10,30, in Moncalieri c/o la Sede del Palazzo Civico, Piazza Vittorio Emanuele II°, si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice nominata dalla stazione appaltante con determinazione dirigenziale n. 1514 del 14.11.2011 per l'attribuzione dei punteggi ai progetti tecnici ammessi alla gara, al fine di determinare, dopo che saranno attribuiti in altra seduta pubblica i punteggi alle offerte tecnico-economiche, l'offerta economicamente più vantaggiosa per l'affidamento del servizio in oggetto.

La Commissione giudicatrice è così composta:

- Dirigente del Settore Servizi informativi e demografici gare e appalti - dott. Alberto VARETTO, con funzione di Presidente;
- Direttore Servizio Personale – dott.ssa Laura GROSSO, in qualità di componente;
- Referente Amm.vo Servizio Appalti – dott.ssa Daniela IANNETTA, in qualità di componente;
- Istruttore Amm.vo Servizio Appalti – dott.ssa Alessandra ELIA, con funzioni di Segretario verbalizzante.

#### **Premesso**

- che in data 15.11.2011, con verbale n.1 (fase amministrativa) in pari data, si è tenuta la prima seduta relativa alla procedura aperta per la valutazione della documentazione amministrativa allegata alle offerte pervenute per l'affidamento

dell'appalto del servizio sostitutivo di mensa per i dipendenti del Comune mediante buono pasto elettronico e del servizio informatico di supporto finalizzato alla gestione e al controllo dello stesso e che la Commissione ha disposto di ammettere i sott'elencati operatori partecipanti:

- CIR FOOD S.C. – Via Nobel, 19 – REGGIO EMILIA;
- EDENRED ITALIA S.R.L. – Via Pirelli, 18 – MILANO;
- DAY RISTOSERVICE S.P.A. – Via dell'Industria, 35 – BOLOGNA;

- che nella seduta del giorno 15.11.2011 la ditta CIR FOOD S.C. è stata sorteggiata per la comprova, ai sensi dell'art. 48 comma 1 del D.Lgs. 163/06, del possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa richiesti per la partecipazione alla gara;
- che nella stessa data, 15.11.2011, con nota prot. n. 52776, si è provveduto a richiedere alla CIR FOOD S.C. di comprovare, entro il giorno 25 novembre c.a. (termine perentorio), il possesso dei requisiti speciali (capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa), richiesti per la partecipazione alla gara, presentando l'apposita documentazione;
- che in data 24.11.2011, con verbale n. 2 in pari data, sono stati verificati i requisiti prodotti ed si è decisa l'ammissibilità alla gara dell'operatore sopra indicato;
- che nella seduta pubblica tenutasi in data odierna, 28.11.2011, con verbale n.3 (fase amministrativa) in pari data, il Presidente ha dato atto che l'operatore economico CIR FOOD S.C., ha comprovato il possesso di tali requisiti;
- che alla presente seduta, essendo riservata, non possono essere presenti altre persone oltre ai membri della Commissione giudicatrice ed al segretario verbalizzante.

### **Tutto ciò premesso**

Il Presidente ricorda che le offerte dei concorrenti saranno valutate con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa e, quindi, dopo aver rammentato il sistema e le modalità che sovrintendono alla presente seduta di gara (trattasi del procedimento da svolgere nella seconda fase di gara, in seduta riservata, per l'attribuzione dei punteggi ai progetti tecnici ammessi in gara), procede con l'apertura delle operazioni di valutazione delle n. 3 (tre) Buste "B – Progetto tecnico" ammesse.

In particolare, la Commissione, nella presente seduta o in altre sedute riservate qualora ve ne fosse bisogno, dovrà valutare le relazioni contenute nelle Buste "B – Progetto tecnico" e dovrà procedere all'assegnazione dei relativi punteggi sulla base dei criteri indicati all'art. 10 del Capitolato e al punto 5 del disciplinare di gara con riferimento alle componenti relative al "Progetto Tecnico" di cui infra.

Successivamente all'attribuzione di tali punteggi, la Commissione giudicatrice procederà, in seduta pubblica, ad attribuire i punteggi alle offerte tecnico-economiche contenute nella Busta "C – Offerta tecnico-economica" secondo i criteri indicati nell'art. 10 del Capitolato e al punto 5 del disciplinare di gara ed a determinare, quindi, l'offerta economicamente più vantaggiosa nell'offerta che avrà ottenuto il punteggio più alto e, all'occorrenza, che non sia ritenuta anomala o incongrua ai sensi di legge.

Il Presidente ricorda che verranno presi in considerazione i seguenti elementi di valutazione (cfr. art. 10 del Capitolato e punto 5 del disciplinare):

**A) PREZZO:** max punti 20/100

**B) QUALITA':** max punti 80/100 così articolati:

**B1) Rete degli esercizi ulteriori da convenzionare** – max punti 30/100, di cui:

1.) Numero di convenzioni con esercizi situati a distanza, percorribile a piedi, non superiore a 1000 metri, dalla sede municipale - allegato B del capitolato speciale d'appalto: max 20 punti

2.) Numero di convenzioni con esercizi situati a distanza, percorribile a piedi, non superiore a 1000 metri, dalla biblioteca comunale, asili nido, magazzino comunale- allegato B del capitolato speciale d'appalto : max 10 punti

**B2) Sconto incondizionato verso gli esercenti** – max punti 25/100

**B3) Termini di pagamento agli esercizi convenzionati** – max punti 10/100

**B4) Progetto tecnico** – max punti 15/100 di cui:

1.) Promozione acquisti pubblici ecologici: max punti 5

2.) Progetto tecnico informatico di gestione del buono pasto elettronico: max punti 10

I punteggi verranno assegnati applicando la seguente formula:

$$C(a) = \sum_{i=1}^n [ W_i * V(a)_i ]$$

dove:

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

$n$  = numero totale dei requisiti;

$W_i$  = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V(a)_i$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero uno;

$\sum$  = sommatoria.

I coefficienti  $V(a)_i$  sono determinati nei termini seguenti:

**A) PREZZO: RIBASSO SUL VALORE NOMINALE DEL BUONO PASTO**

I prezzi unitari a base di gara dei pasti sono espressamente indicati all'art. 9 del capitolato speciale d'appalto, cui si rinvia.

Si rammenta che nella formulazione dell'offerta di ribasso percentuale unico sul valore nominale del buono pasto, dovrà essere contemplata la percentuale di incidenza del 42% di costo della manodopera, ai sensi dell' 81 c. 3bis del D.Lgs. 163/2006.

Il coefficiente sarà attribuito all'offerta in base alla seguente formula:

$$Ci \text{ per } (Ri \leq Rs) = X \cdot Ri / Rs$$

$$Ci \text{ per } (Ri > Rs) = X + (1 - X) \cdot [(Ri - Rs) / (Rm - Rs)]$$

Dove Ci = coefficiente attribuito al concorrente i

Ri = ribasso offerto dal concorrente iesimo

Rs = media aritmetica dei ribassi offerti

Rm = ribasso massimo offerto dai concorrenti

Il coefficiente X è stabilito = a 0,85

## **B) QUALITA'**

### **B1) RETE degli ESERCIZI ULTERIORI DA CONVENZIONARE**

Il coefficiente è attribuito alla rete degli ulteriori esercizi come segue:

1.) Numero di convenzioni con esercizi situati a distanza, percorribile a piedi, non superiore a 1000 metri, dalla sede municipale - allegato B del capitolato speciale d'appalto

Il coefficiente sarà attribuito secondo la seguente formula:

$$Ci = (Ni - Nb) / (Nm - Nb)$$

dove :

Ci = coefficiente attribuito al concorrente i

Ni = numero esercizi da convenzionare offerti dal concorrente

Nb = numero minimo di esercizi da convenzionare posto a base di gara (n. 6)

Nm = numero massimo di esercizi da convenzionare offerto dai concorrenti

Si prenderà in considerazione l'attivazione del maggior numero di convenzioni, ulteriori rispetto a quelle minime richieste ed indicate nell'allegato A del capitolato speciale d'appalto, con esercizi aventi i requisiti di cui all'art. 285 co.3 lett. a) e b) del D.P.R. n. 207/2010, dislocati nei pressi della sede municipale ad una distanza non superiore a 1000 metri percorribili a piedi, conformi a quanto previsto nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto.

2.) Numero di convenzioni con esercizi situati a distanza, percorribile a piedi, non superiore a 1000 metri, dalla biblioteca comunale, asili nido, magazzino comunale- allegato B del capitolato speciale d'appalto

Il coefficiente sarà attribuito secondo la seguente formula:

$$Ci = (Ni - Nb) / (Nm - Nb)$$

dove :

Ci= coefficiente attribuito al concorrente i

Ni= numero esercizi da convenzionare offerti dal concorrente

Nb= numero minimo di esercizi da convenzionare posto a base di gara (n° 6)

Nm= numero massimo di esercizi da convenzionare offerto dai concorrenti

Si prenderà in considerazione l'attivazione del maggior numero di convenzioni, con esercizi di cui all'art. 285, co.3 lett. a) e b) del D.P.R. n. 207/2010, dislocati nei pressi delle sedi predette ed indicate nell'allegato B del capitolato speciale d'appalto, che devono essere dislocati ad una distanza non superiore a 1000 metri percorribili a piedi da ciascuna sede, conformi a quanto previsto nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto.

Le distanze devono essere calcolate col sistema Gmaps Pedometer ([www.gmap-pedometer.com](http://www.gmap-pedometer.com)).

## **B2) SCONTO INCONDIZIONATO VERSO GLI ESERCENTI**

Il coefficiente sarà attribuito secondo la seguente formula:

$$Ci = (Sm - Si) / (Sm - Sn)$$

Dove

Ci= coefficiente attribuito al concorrente i

Si= sconto sul valore nominale del buono offerto dal concorrente

Sm= sconto massimo posto a base di gara stabilito in 18%

Sn= sconto minimo offerto dai concorrenti

## **B3) TERMINI di PAGAMENTO AGLI ESERCIZI CONVENZIONATI**

Il coefficiente sarà attribuito secondo la seguente formula:

$$Ci = (Tm - Ti) / (Tm - Tn)$$

Dove

Ci= coefficiente attribuito al concorrente i

Ti= termine di pagamento espresso offerto dal concorrente

Tm= termine di pagamento massimo, espresso in giorni, posto a base di gara stabilito in giorni 45 (quarantacinque)

Tn= termine per il pagamento espresso in giorni minimo offerto dai concorrenti

## **B4) PROGETTO TECNICO**

Ai fini della valutazione del progetto tecnico il coefficiente deve consentire di attribuire il seguente punteggio:

### 1.) Promozione acquisti pubblici ecologici

Il punteggio massimo è attribuito all'impresa che si impegna a garantire che il servizio svolto negli esercizi convenzionati rispetti le seguenti specifiche tecniche di cui all'allegato H al Protocollo d'Intesa per la promozione degli acquisiti pubblici ecologici tra la Provincia di Torino, l'A.R.P.A Piemonte e altri enti :

- punti 1: prodotti stagionali
- punti 1: menù vegetariano
- punti 1: riduzione gestione dei rifiuti- impiego di posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili
- punti 1: pulizie dei locali – utilizzo prodotti detergenti ECOLABEL
- punti 1: prodotti carta-tessuto EU ECOLABEL

Le predette specifiche tecniche sono quelle evidenziati e previste nell'allegato H del Protocollo APE che integra il capitolato speciale d'appalto.

## 2.) Progetto tecnico informatico di gestione del buono pasto elettronico

Il progetto tecnico formulato dall'impresa concorrente dovrà consentire un'ottimale integrazione dei dati relativi alla fruizione della mensa con il programma rilevazione presenze in uso presso l'ente appaltante, al fine di consentire la verifica della spettanza del buono pasto nel giorno di utilizzo nonché un'efficiente contabilizzazione, per i buoni pasto interi, delle somme da trattenere ai dipendenti in tempo utile per l'elaborazione stipendiale del mese successivo. Il punteggio verrà attribuito alle offerte che consentano, agli utenti individuati dal Comune, di accedere via WEB, sulla base di una profilazione ed abilitazioni specifiche secondo i seguenti criteri, ad un sito individuato dall'Impresa per la consultazione dei dati di tutto il Personale del Comune e la gestione delle carte di servizio. Il punteggio sarà così attribuito:

- tempestività dell'aggiornamento definitivo dei dati disponibili sul sito web: punti da 0 a 3;
- possibilità di visualizzare e importare i dati dei pasti fruiti dal dipendente, suddivisi per tipologia di pasto (completo o ridotto) e/o per un singolo giorno e/o da data a data con l'indicazione dell'orario della bollatura e/o con l'indicazione del punto di ristoro e/o degli importi in euro a carico del dipendente per i buoni pasto completi: punti da 0 a 5;
- possibilità di visualizzare e importare i dati dei pasti fruiti dai dipendenti raggruppati per punto di ristoro con totale generale per un singolo giorno e/o da data a data; punti da 0 a 2.

I risultati delle consultazioni devono poter essere esportati in excel o in formato txt. I dati di dettaglio relativi alla fruizione dei pasti dovranno essere rilevati dai singoli gestori e resi disponibili al sistema almeno entro il giorno successivo la loro fruizione. Il sistema centrale di raccolta deve essere alimentato automaticamente con i dati trasmessi dai punti ristoro e relativi ai pasti forniti nella giornata

La somma dei punti assegnati agli elementi di valutazione porterà al punteggio finale ottenuto da ciascun concorrente che determinerà la graduatoria di gara. In caso di parità di punteggio totale, si procederà mediante sorteggio. Non sono ammesse offerte in aumento. E' facoltà della stazione appaltante di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. Nel caso di presentazione di una sola offerta si aggiudicherà l'appalto all'unico offerente, se in possesso dei requisiti previsti per l'ammissione dell'offerta.

La Commissione giudicatrice, quindi, riprende le operazioni di gara.

Si riprendono i plichi nello stesso ordine cronologico assegnato nella suddetta prima fase di gara (fase amministrativa) e, quindi, nel rispetto dei numeri progressivi ivi assegnati alle offerte.

Seguendo il detto ordine cronologico, per ogni concorrente ammesso in gara si procede ad esaminare il Progetto tecnico contenuto nella Busta "B" (mentre la restante busta contenente l'offerta economica viene posta in luogo sigillato) al fine di valutare detto progetto nel rispetto dei criteri sopra indicati.

La Commissione procede e formula i giudizi sotto riportati, relativamente ai singoli operatori sotto riportati:

**CIR FOOD S.C.**

Dall'esame del progetto tecnico emerge la necessità, al fine di procedere alla corretta e completa valutazione, di chiedere chiarimenti in merito al punto 5.B4.1.) del disciplinare di gara (promozione acquisti pubblici ecologici).

Al tal fine il Presidente chiederà per ognuna delle cinque seguenti categorie - *prodotti stagionali, menù vegetariano, riduzione gestione dei rifiuti- impiego di posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili, pulizie dei locali utilizzo prodotti detergenti ECOLABEL, prodotti carta-tessuto EU ECOLABEL* – di specificare il numero esatto di esercizi convenzionati che si sono impegnati a garantire il rispetto delle predette specifiche tecniche.

Tali chiarimenti risultano necessari ai fini dell'attribuzione con formula proporzionale del punteggio (max 5 punti) relativo alla promozione degli acquisti ecologici.

In merito al punto 2.) Progetto tecnico informatico di gestione del buono pasto elettronico i punti attribuiti sono così articolati:

<b>2. Progetto tecnico informatico di gestione del buono pasto elettronico (max 10 punti)</b>	<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>
<b>Tempestività dell'aggiornamento definitivo dei dati disponibili sul sito web (max 3 punti)</b>	<b>3</b>
<b>Possibilità di visualizzare e importare i dati dei pasti fruiti dal dipendente, suddivisi per tipologia di pasto (completo o ridotto) e/o per un singolo giorno e/o da data a data con l'indicazione dell'orario della bollatura e/o con l'indicazione del punto di ristoro e/o degli importi in euro a carico del dipendente per i buoni pasto completi (max 5 punti)</b>	<b>5</b>
<b>Possibilità di visualizzare e importare i dati dei pasti fruiti dai dipendenti raggruppati per punto di ristoro con totale generale per un singolo giorno e/o da data a data (max 2 punti)</b>	<b>2</b>
<b><i>Totale</i></b>	<b><i>10</i></b>
<p><b><i>Note:</i></b></p> <p>Per quanto concerne il primo elemento di valutazione - tempestività dell'aggiornamento dei dati disponibili sul sito web – viene attribuito il massimo punteggio dal momento che l'aggiornamento avviene in tempo reale.</p> <p>Per quanto riguarda il secondo elemento - completezza dei dati messi a disposizione del committente – l'operatore garantisce la fornitura di tutti i dati richiesti e pertanto si assegna il massimo punteggio.</p> <p>Per quanto riguarda, infine, il terzo elemento l'operatore offre la più completa disponibilità dei dati (visualizzazione e importazione dati dei pasti fruiti per punto di ristoro) e pertanto viene assegnato il massimo punteggio.</p>	

Il punteggio relativo alla Promozione degli acquisti ecologici e il totale relativo al Progetto tecnico dell'operatore CIR FOOD S.C. saranno formulati in successiva seduta, una volta pervenuto riscontro adeguato ai chiarimenti che saranno richiesti con nota a firma del Presidente di gara, protocollata e inviata via fax in data odierna.

**EDENRED ITALIA S.R.L.**

<b>1) Promozione acquisti pubblici ecologici (max 5 punti)</b>	<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>
<b>Prodotti stagionali (max 1 punto)</b>	<b>0,90</b>
<b>Menù vegetariano (max 1 punto)</b>	<b>0,87</b>



<b>Riduzione gestione dei rifiuti- impiego di posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (max 1 punto)</b>	<b>0,80</b>
<b>Pulizie dei locali – utilizzo prodotti detergenti ECOLABEL (max 1 punto)</b>	<b>0,82</b>
<b>Prodotti carta-tessuto EU ECOLABEL (max 1 punto)</b>	<b>0,80</b>
<b>Totale</b>	<b>4,19</b>
<p><b>Note:</b></p> <p>L'operatore dichiara che dei 97 esercizi che compongono la rete degli esercizi da convenzionare</p> <p>n. 87 locali rispettano le specifiche relative ai prodotti stagionali</p> <p>n. 84 locali garantiscono un menù vegetariano</p> <p>n. 78 locali rispettano le specifiche relative alla riduzione gestione dei rifiuti</p> <p>n. 80 locali rispettano le specifiche relative alle pulizie dei locali garantendo l'utilizzo di prodotti ecologici</p> <p>n. 78 locali rispettano le specifiche relative all'utilizzo prodotti di carta-tessuto UE ECOLABEL.</p> <p>Per l'attribuzione del punteggio relativo alla promozione degli acquisti ecologici è stata adottata la formula proporzionale (punteggio attribuito in proporzione agli esercenti che aderiscono alle specifiche tecniche indicate rispetto al totale degli esercizi offerti da ogni singola impresa).</p>	
<b>2. Progetto tecnico informatico di gestione del buono pasto elettronico (max 10 punti)</b>	<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>
<b>Tempestività dell'aggiornamento definitivo dei dati disponibili sul sito web (max 3 punti)</b>	<b>3</b>
<b>Possibilità di visualizzare e importare i dati dei pasti fruiti dal dipendente, suddivisi per tipologia di pasto (completo o ridotto) e/o per un singolo giorno e/o da data a data con l'indicazione dell'orario della bollatura e/o con l'indicazione del punto di ristoro e/o degli importi in euro a carico del dipendente per i buoni pasto completi (max 5 punti)</b>	<b>5</b>
<b>Possibilità di visualizzare e importare i dati dei pasti fruiti dai dipendenti raggruppati per punto di ristoro con totale generale per un singolo giorno e/o da data a data (max 2 punti)</b>	<b>2</b>
<b>Totale</b>	<b>10</b>
<p><b>Note:</b></p> <p>Per quanto riguarda il primo elemento di valutazione - tempestività dell'aggiornamento dei dati disponibili sul sito web - si assegna il massimo punteggio in quanto lo stesso avviene in tempo reale.</p> <p>Per quanto concerne il secondo elemento - la completezza dei dati messi a disposizione del committente – si assegna il massimo punteggio in quanto l'operatore economico prevede la messa a disposizione di tutti i dati richiesti.</p>	

Per quanto riguarda, infine, il terzo elemento l'operatore dichiara la completa disponibilità dei dati e pertanto viene assegnato il massimo punteggio.

**Totale punteggio Progetto tecnico**

**14,19**

La Commissione giudicatrice alle ore 12,50 dichiara chiusa la seduta riservata e il Presidente dispone che i plichi contenenti i progetti tecnici, le offerte tecnico-economiche, nonché la documentazione amministrativa vengano custoditi in luogo chiuso e inaccessibile a terzi estranei.

La Commissione giudicatrice aggiorna la seduta al giorno 29 novembre, alle ore 10,00 per procedere alla valutazione del Progetto tecnico della DAY RISTOSERVICE S.P.A..

Letto, approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

f.to dott. Alberto Varetto

I Commissari

Il Segretario verbalizzante

f.to dott.ssa Laura Grosso

f.to dott.ssa Alessandra Elia

f.to dott.ssa Daniela Iannetta