



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. 4.2

FASE TECNICA (IN SEDUTA RISERVATA)

L'anno duemilaundici, il giorno ventinove del mese di novembre, alle ore 10,00, 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 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 nella seduta riservata del 28.11.2011 sono state valutate le offerte tecniche contenute nelle Buste "B- Progetto tecnico" dei seguenti operatori:
 - CIR FOOD S.C.;
 - EDENRED ITALIA S.R.L.;con attribuzione dei punteggi, come da verbale 4.1 (fase tecnica – seduta riservata) redatto nella stessa data;
- che dall'esame del progetto tecnico prodotto dalla CIR FOOD S.C. è emersa 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) e pertanto l'attribuzione con formula proporzionale del punteggio (max 5 punti) relativo alla promozione degli acquisti ecologici è rimandata a successiva seduta riservata.
- 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, in una o più sedute riservate, 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:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a) i]$$

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;

Σ_n = 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:

$$C_i \text{ per } (R_i \leq R_s) = X * R_i / R_s$$

$$C_i \text{ per } (R_i > R_s) = X + (1 - X) * [(R_i - R_s) / (R_m - R_s)]$$

Dove C_i = coefficiente attribuito al concorrente i

R_i = ribasso offerto dal concorrente i-esimo

R_s = media aritmetica dei ribassi offerti

R_m = 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:

$$C_i = (N_i - N_b) / (N_m - N_b)$$

dove :

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i

N_i = numero esercizi da convenzionare offerti dal concorrente

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

N_m = 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).

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 acquisti 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.

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 riprende le operazioni di gara e procede ad esaminare la sola Busta "B – Progetto tecnico" (mentre la restante busta contenente l'offerta economica viene posta in luogo sigillato) prodotta dall'operatore economico DAY RISTOSERVICE S.P.A., al fine valutare detta offerta tecnica nel rispetto dei criteri sopra indicati.

La Commissione formula i giudizi sotto riportati:

DAY RISTOSERVICE S.P.A.

1) Promozione acquisti pubblici ecologici (max 5 punti)	PUNTEGGIO TOTALE
Prodotti stagionali (max 1 punto)	0,95
Menù vegetariano (max 1 punto)	0,85
Riduzione gestione dei rifiuti- impiego di posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (max 1 punto)	0,67
Pulizie dei locali – utilizzo prodotti detergenti ECOLABEL (max 1 punto)	0,76
Prodotti carta-tessuto EU ECOLABEL (max 1 punto)	0,68
Totale	3,91
Note: L'operatore dichiara che dei 98 esercizi che compongono la rete degli esercizi da convenzionare n. 93 locali rispettano le specifiche relative ai prodotti stagionali	

<p>n. 83 locali garantiscono un menù vegetariano n. 66 locali rispettano le specifiche relative alla riduzione gestione dei rifiuti n. 74 locali rispettano le specifiche relative alle pulizie dei locali garantendo l'utilizzo di prodotti ecologici n. 67 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>	
2. Progetto tecnico informatico di gestione del buono pasto elettronico (max 10 punti)	PUNTEGGIO TOTALE
Tempestività dell'aggiornamento definitivo dei dati disponibili sul sito web (max 3 punti)	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 (max 5 punti)	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 (max 2 punti)	2
Totale	10
<p>Note: Dal progetto tecnico si evince che il sistema on line previsto dall'operatore economico garantisce l'aggiornamento in tempo reale dei dati disponibili sul sito web e pertanto viene assegnato il massimo punteggio.</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> <p>Per quanto riguarda, infine, il terzo elemento l'operatore dichiara la completa disponibilità dei dati e pertanto viene assegnato il massimo punteggio.</p>	
Totale punteggio Progetto tecnico	13,91

Il Presidente sospende i lavori alle ore 10.50 e aggiorna la seduta alle ore 9.30 del 02.12.2011, al fine di esaminare i chiarimenti pervenuti da parte dell'operatore economico CIR FOOD S.C. e concludere le operazioni di valutazione dei Progetti tecnici,

disponendo che i plichi contenenti la documentazione di gara vengano custoditi in luogo chiuso e inaccessibile a terzi estranei.

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