

**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 1 – Centrale di Latina

Codice Identificativo Gara – CIG: 7217077857

Common Procurement Vocabulary CPV: 55510000-8

Il giorno venti del mese di Dicembre 2017, alle ore 10.00 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.

SOGIN SpA Prot. n. 0002000 del 15/01/2018 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.

Sono presenti alla seduta pubblica, appositamente delegati i signori:

- Sandra Cocilovo in rappresentanza della Società CAMST SOC. COOP A R.L.;
- Iliana Morolli in rappresentanza della Società ELIOR RISTORAZIONE SPA.

Alle ore 10.10 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	P1	P1.2	P1.3	PT P1	P2.1	P2.2	PT P2	P3.1	P3.2	P3.3	P3.4	P3.5	P3.6	PT P3	P4.1	P4.2	P4.3	PT P4	PT P5
72888	CAMST SOC.COOP. A R.L.	7,60	8,70	5,00	21,30	5,00	4,00	9,00	6,00	4,00	1,60	1,80	2,00	1,60	17,00	2,00	2,00	8,10	12,10	2,00
73763	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
72888	CAMST SOC.COOP. A R.L.	21,84	9,00	18,00	13,00	2	63,84
73763	ELIOR RISTORAZIONE SPA	28,00	8,10	17,10	12,74	2	67,94



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	VI C=0,85*(AI/Asoglia)	PE
72888	CAMST SOC.COOP. A R.L	396.129,35	8,225%	13,46	0,51	15,58
73763	ELIOR RISTORAZIONE SPA	350.959,80	18,690%	13,46	1,00	30,00

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

Prot n.	SOCIETÀ	PT	PE	PC
72888	CAMST SOC.COOP. A R.L	63,84	15,58	79,42
73763	ELIOR RISTORAZIONE SPA	67,94	30,00	97,94

Ai sensi dell'art. 97 comma 3 del D. Lgs. 50/2016, la Commissione dispone la verifica della congruità dell'offerta prima in graduatoria della Società Elior Ristorazione SpA, poiché il punteggio ottenuto sia sulla parte tecnica che su quella economica eccede i quattro quinti dei corrispondenti punteggi massimi previsti dal Bando di gara.

Alle ore 10.40 la Commissione dichiara chiuso il verbale e toglie la seduta.

LA COMMISSIONE

Presidente

Stefano Braschi

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.



PUNTEGG. MAX Pt
70

01

02

ELIOR RISTORAZIONE
SPA

CAMST SCRL

			01	02
P1	QUALITA' DEI PRODOTTI E APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME	28,00	27,100	21,300
P1.1	Alimenti "Frutta Verdure e Ortaggi, Legumi, Cereali, Pane e Prodotti da Forno, Pasta, etc	11,00	11,000	7,600
P1.1.a	Prodotti dichiarati tipici con denominazione di origine o indicazione geografica protetta DOP, STG, IGP	3,00	3,000	1,800
P1.1.b	Prodotti provenienti da allevamenti e coltivazioni biologiche	3,00	3,000	2,700
P1.1.c	Prodotti provenienti da sistemi di filiera corta o a km 0	3,00	3,000	2,100
P1.1.d	Prodotti ortofrutticoli stagionali	2,00	2,000	1,000
P1.2	Alimento "Carne"	9,00	9,000	8,700
P1.2.a	Prodotti dichiarati tipici con denominazione di origine o indicazione geografica protetta DOP, STG, IGP	3,00	3,000	2,700
P1.2.b	Prodotti provenienti da allevamenti e coltivazioni biologiche	3,00	3,000	3,000
P1.2.c	Prodotti provenienti da sistemi di filiera corta o a km 0	3,00	3,000	3,000
P1.3	Alimento "Pesce"	8,00	7,100	5,000
P1.3.a	Prodotti provenienti da acquacoltura biologica	3,00	3,000	0,000
P1.3.b	Prodotti provenienti da sistemi di filiera corta o a km 0	3,00	2,100	3,000
P1.3.c	Prodotto non surgelato	2,00	2,000	2,000
P2	CARATTERISTICHE TECNICO-OPERATIVE DEL SERVIZIO	9,00	8,100	9,000
P2.1	Conservazione delle derrate	5,00	4,500	5,000
P2.2	Manipolazione e cottura pasti	4,00	3,600	4,000
P3	MODALITA' ORGANIZZATIVE, TECNICO-OPERATIVE E DI CONTROLLO	18,00	16,200	17,000
P3.1	Struttura organizzativa dedicata all'appalto	6,00	5,400	6,000
P3.2	Sistema di autocontrollo	4,00	4,000	4,000
P3.3	Modalità di interfaccia	2,00	1,800	1,600
P3.4	Programma di formazione annuale del personale impiegato nel servizio	2,00	2,000	1,800
P3.5	Gestione delle non conformità	2,00	1,800	2,000
P3.6	Gestione delle emergenze	2,00	1,200	1,600
P4	GESTIONE AMBIENTALE	13,00	11,900	12,100
P4.1	Utilizzo esclusivo di prodotti per la pulizia e l'igiene contrassegnate con marchio ECOLABEL	2,00	2,000	2,000
P4.2	Gestione e riduzione dei rifiuti	2,00	1,800	2,000
P4.3	Piano di pulizia, sanificazione e disinfezione	9,00	8,100	8,100
P5	CERTIFICAZIONE	2,00	2,000	2,000
	Possesso Certificazione biologica ai sensi dei Reg. CE 834/2007 e 889/2008 e s.m.i.	2,00	2,000	2,000

COEFFICIENTE

TOTALE PT	70,00	65,30	61,40
TOTALE PT RIPARAMETRATO	70,00	67,94	63,84

Importo a base di gara, soggetto a ribasso

P6	% di ribasso offerta	Pe 30		
	RIBASSO OFFERTO			

TOTALE PT+PE

--	--

Calcolo punteggio

		X	Soglia
		0,85	13,460

Concorrente	Ribasso	Ci	Punteggio (PE)	Punteggio (PT)	Punteggio totale
CAMST SCRL	8,225	0,519	15,582	63,84	79,422
ELIOR RISTORAZIONE SPA	19	1,00	30,00	67,94	97,94

GRADUATORIA	
Concorrente	Punteggio
ELIOR RISTORAZIONE SPA	97,94
CAMST SCRL	79,42

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"

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

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

ve:

= coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

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

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

: 0,85

max = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

$$= Ci * 30$$

C0613S17_LOTTO_1_VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA														Numziata	Benardo	Tazioli	MEDIA	Numziata	Benardo	Tazioli	MEDIA	Numziata	Benardo	Tazioli	MEDIA	Numziata	Benardo	Tazioli	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													
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	3,000	1,000	1,000	1,000	1,000	3,000	
CAMST SCRL	1,800	2,700	2,100	1,000	2,700	3,000	3,000	0,000	3,000	2,000	21,300	0,761		21,300	0,600	0,600	0,600	0,600	1,800	0,900	0,900	0,900	0,900	0,900	2,700	0,700	0,700	0,700	0,700	2,100	0,500	0,500	0,500	0,500	1,500	0,900	0,900	0,900	0,900	2,700

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	4,500	0,900	0,900	0,900	0,900	3,600
CAMST SCRL	5,000			4,000			9,000	1,00		9,000	1,000	1,000	1,000	1,000	5,000	1,000	1,000	1,000	1,000	4,000

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	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
CAMST SCRL	6,000		4,000		1,600		1,800		2,000		1,600		17,000	0,94		17,000	1,000	1,000	1,000	1,000	6,000	1,000	1,000	1,000	1,000	4,000	0,800	0,800	0,800	0,800	1,600	0,900	0,900	0,900	0,900				

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
CAMST SCRL	2,000		2,000		8,100			12,100	0,93		12,100	1,000	1,000	1,000	1,000	2,000	1,000	1,000	1,000	1,000	2,000	0,900	0,900	0,900	0,900	8,100

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						2,000	1,00	2	2,000	1,000	1,000	1,000
CAMST SCRL	2,000			2,000	1,00		2,000	1,000	1,000	1,000	1,000	2,000		

VALUTAZIONE ECONOMICA			
Prezzo offerto:	C=0,85*(A)/30*	Ai ribasso concorrente iesimo	
		Amaz media ribassi percentuale	
NOMI	RIBASSO % offerto dai concorrente	Media ribassi %	C=0,85*(A)/Asoglia
ELIOR RISTORAZIONE SPA	19,00	13,46	30,000
CAMST SCRL	8,23		15,582

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	27,10	1	28,00	28,00
CAMST SCRL	21,30		0,79		21,84

PUNTEGGI TECNICI RIPARAMETRATI P3					
DITTE	PUNTEGGIO ASSEGNATO P3	MAX PUNTI ATTRIBUITI P3	COEFFICIENTE C	PUNTI MAX CRITERIO P3	PUNTI RIPARAMETRATI P3
ELIOR RISTORAZIONE SPA	16,20	17,00	0,953	18,00	17,10
CAMST SCRL	17,00		1		18,00

PUNTEGGI TECNICI RIPARAMETRATI P4					
DITTE	PUNTEGGIO ASSEGNATO P4	MAX PUNTI ATTRIBUITI P4	COEFFICIENTE CI	PUNTI MAX CRITERIO P4	PUNTI RIPARAMETRATI P4
ELIOR RISTORAZIONE SPA	11,90	12,10	0,98	13,00	12,74
CAMST SCRL	12,10		1,00		13,00

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	17,10	12,74	2,00	67,94
CAMST SCRL	21,84	9,00	18,00	13,00	2,00	63,84

TOTALE PUNTEGGI	
ELIOR RISTORAZIONE SPA	97,940
CAMST SCRL	79,422

Asoglia	13,46
Amaz	19,00
x	0,85