



PROVINCIA DI VERCELLI

AREA LAVORI PUBBLICI - PROTEZIONE CIVILE - VIGILANZA STRADALE - SUA
SERVIZIO STAZIONE UNICA APPALTANTE AMMINISTRATIVO CONTRATTI

Proposta N. 421 / 2019

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 154 DEL 11/03/2019

OGGETTO: COMUNE DI CIGLIANO - SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (D.M. 25/07/2011). PERIODO: GENNAIO 2019 – GIUGNO 2022. IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA:EURO 553.350,00,OLTRE ONERI PER LA SICUREZZA NON SOGGETTI AL RIBASSO AMMONTANTI AD EURO 5.950,00 ED I.V.A AI SENSI DI LEGGE. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO ALLA DITTA DUSSMANN SERVICE S.R.L. CON SEDE A MILANO (MI). C.I.G.(CODICE IDENTIFICATIVO GARA): 7655304CB2.

IL DIRIGENTE RESPONSABILE

Premesso che:

- l'istruttoria concernente l'intervento in oggetto è stata assegnata al Servizio Stazione Unica Appaltante;
- la Provincia di Vercelli ha istituito la Stazione Unica Appaltante a seguito di deliberazione di Consiglio n. 181 del 27.11.2014, con la quale è stato inoltre approvato lo schema di convenzione da stipulare con gli Enti aderenti;
- l'art. 37, c. 4, lett. c), dei Decreti legislativi 18 aprile 2016, n. 50 "*Codice dei contratti pubblici*" e 19 aprile 2017, n. 56 "*Disposizioni integrative e correttive al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50*", stabilisce, fermo restando quanto previsto al c. 1 e al primo periodo del c. 2 del medesimo articolo, che i Comuni non capoluogo di provincia procedono all'acquisizione di forniture, servizi e lavori ricorrendo alla stazione unica appaltante costituita presso gli enti di area vasta ai sensi della Legge 7 aprile 2014, n. 56, "*Disposizioni sulle città metropolitane, sulle province, sulle unioni e fusioni di comuni*";
- questa Amministrazione è convenzionata con il Comune di Cigliano, per espletare le funzioni di Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) per lavori, servizi e forniture, ai sensi della succitata normativa;
- ai sensi della convenzione in essere, questa S.U.A. deve procedere all'indizione della gara di appalto per l'affidamento, tramite procedura aperta, del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale (D.M. 25/07/2011) - Periodo: Gennaio 2019 – Giugno 2022 - per conto del succitato Comune;

Dato atto che:

- ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, è stato richiesto all'A.N.AC. (Autorità Nazionale Anticorruzione) il C.I.G. (Codice Identificativo della Gara) che risulta essere il seguente:**7655304CB2**.

- con determinazione n.717 del 15/10/2018 è stata indetta, per l'affidamento del servizio di cui trattasi, la gara di appalto a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii.,con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa previsto dall'art. 95, comma 3, del medesimo decreto;

- con la medesima determinazione è stato contestualmente approvato il bando ed il disciplinare di gara,nonchè tutta la documentazione allo scopo predisposta da questa S.U.A.,disponendone la pubblicazione ai sensi di legge;

- il termine per la presentazione delle offerte è scaduto il giorno 22/11/2018 alle ore 16:00 e sono pervenute le seguenti offerte:

- 1) S.I.A.R.C. (Società Industrie Alimentari e Ristorazione Collettiva) S.p.A. con sede a Catanzaro (CZ) in Via Lucrezia Della Valle n. 84/E - CF/Partita I.V.A. 01245130792;
- 2) GEMEAZ ELIOR S.p.A. con sede a Milano (MI) in Via privata Venezia Giulia n. 5/A - CF/Partita I.V.A.05351490965;
- 3) DUSSMANN SERVICE S.r.L. con sede a Milano (MI) in Via S.Gregorio n. 55 - CF/Partita I.V.A. 00124140211;
- 4) SODEXO ITALIA S.p.A. con sede a Rivoli (TO) in Via Chivasso n. 15 - CF/Partita I.V.A.00805980158;
- 5) G.M.I. SERVIZI S.r.L. con sede a Torino (TO) in Via Roma n. 53 - CF/Partita I.V.A. 09226890011;

- con determinazione n.871 in data 22/11/2018 è stata nominata la commissione di gara per l'appalto del servizio di cui trattasi;

Dato atto che la Commissione di gara ha attribuito **88,619** punti totali all'offerta della ditta DUSSMANN SERVICE S.r.L. con sede a Milano(MI),come risulta dalla proposta di aggiudicazione di cui al verbale sottoscritto in data 15/01/2019 e dal prospetto riepilogativo sotto riportato:

OFFERTA TECNICA MAX PUNTI 70

DITTA 1 S.I.A.R.C S.p.A.

CRITERI DI VALUTAZIONE	Ditta S.I.A.R.C. S.p.A.			Media aritmetica	Peso	Punteggio
	C1	C2	C3			
1.Produzione degli alimenti e delle bevande (Punti totali max 16):	//	//	//	//	//	//
1.A Maggiore quota percentuale, rispetto al 40% considerata criterio ambientale di base, di alimenti quali frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova,	1,000	1,000	1,000	1,000	8	8,000

olio extravergine provenienti da colture biologiche, nel rispetto delle caratteristiche previste per le specifiche tecniche di base dell'allegato 1 al D.M. 25/07/2011 (fino a max punti 8) ;						
1.B Maggiore quota percentuale, rispetto al 20% considerata criterio ambientale di base, di alimenti quali frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG, nel rispetto delle caratteristiche previste per le specifiche tecniche di base dell'allegato 1 al D.M. 25/07/2011 (fino a max punti 8) ;	1,00	1,000	1,000	1,000	8	8,000
2. Destinazione del cibo non somministrato: progetto di recupero del cibo non somministrato (Punti totali max 8) ;	0,600	0,600	0,600	0,600	8	4,800
3. Organizzazione generale e risorse umane: descrizione fasi di svolgimento del servizio comprendente il piano di organizzazione del personale impiegato (tabella riepilogativa dell'organico che verrà utilizzato per tutta la durata del contratto con l'indicazione del numero, mansioni e monte ore complessivo; si precisa che ai fini della valutazione sarà preso in considerazione solamente il personale operativo che sarà effettivamente impiegato nel servizio e che il monte ore esposto è vincolante per l'impresa nell'esecuzione dello stesso), programmazione delle attività di formazione/aggiornamento professionale (Punti totali max 22) ;	//	//	//	//	//	//
3.A Numero degli operatori adibiti al servizio (fino a max punti 6)	0,900	0,900	0,800	0,867	6	5,200
3.B Mansioni specifiche degli operatori adibiti al servizio (fino a max punti 6)	0,600	0,500	0,600	0,567	6	3,400
3.C Monte ore totale settimanale (fino a max punti 6)	0,700	0,700	0,800	0,733	6	4,400
3.D Dettagliato progetto di formazione del personale (fino a max punti 4) ;	0,600	0,600	0,600	0,600	4	2,400
4. Migliorie del servizio e degli arredi senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante (le proposte dovranno essere compatibili con la situazione esistente): sintetico progetto di intervento con cronoprogramma che illustri la valorizzazione del centro di cottura e refettori (Punti totali max 16)	//	//	//	//	//	//
4.A Progetto di intervento e valorizzazione del						

centro cottura (fino a max punti 8)	0,800	0,800	0,800	0,800	8	6,400
4.B Progetto di intervento e valorizzazione refettori (fino a max punti 8)	0,500	0,400	0,500	0,467	8	3,733
5. Valorizzazione dei prodotti tradizionali e tipici:inserimento in menù di alcuni prodotti agroalimentari tradizionali a denominazione P.A.T.(Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della Regione Piemonte presenti nelle seguenti categorie di prodotti: - formaggi; - orto frutta e cereali; - paste e dolci; (Punti totali max 8)	0,700	0,500	0,600	0,600	8	4,800
					Totale	51,133

DITTA 2 GEMEAZ ELIOR S.p.A.

CRITERI DI VALUTAZIONE	Ditta Gemeaz Elior S.p.A.			Media aritmetica	Peso	Punteggio
	C1	C2	C3			
1.Produzione degli alimenti e delle bevande (Punti totali max 16):	//	//	//	//	//	//
1.A Maggiore quota percentuale, rispetto al 40% considerata criterio ambientale di base, di alimenti quali frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da colture biologiche, nel rispetto delle caratteristiche previste per le specifiche tecniche di base dell'allegato 1 al D.M. 25/07/2011 (fino a max punti 8);	0,700	0,700	0,700	0,700	8	5,600
1.B Maggiore quota percentuale, rispetto al 20% considerata criterio ambientale di base, di alimenti quali frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG, nel rispetto delle caratteristiche previste per le specifiche tecniche di base dell'allegato 1 al D.M. 25/07/2011 (fino a max punti 8);	0,800	0,800	0,800	0,800	8	6,400
2. Destinazione del cibo non somministrato:progetto di recupero del cibo non somministrato (Punti totali max 8);	0,700	0,700	0,700	0,700	8	5,600
3. Organizzazione generale e risorse umane: descrizione fasi di svolgimento del servizio comprendente il piano di organizzazione del						

personale impiegato (tabella riepilogativa dell'organico che verrà utilizzato per tutta la durata del contratto con l'indicazione del numero, mansioni e monte ore complessivo; si precisa che ai fini della valutazione sarà preso in considerazione solamente il personale operativo che sarà effettivamente impiegato nel servizio e che il monte ore esposto è vincolante per l'impresa nell'esecuzione dello stesso), programmazione delle attività di formazione/aggiornamento professionale (Punti totali max 22):	//	//	//	//	//	//
3.A Numero degli operatori adibiti al servizio (fino a max punti 6)	0,700	0,700	0,600	0,667	6	4,000
3.B Mansioni specifiche degli operatori adibiti al servizio (fino a max punti 6)	0,900	1,000	1,000	0,967	6	5,800
3.C Monte ore totale settimanale (fino a max punti 6)	0,800	0,800	0,900	0,833	6	5,000
3.D Dettagliato progetto di formazione del personale (fino a max punti 4):	0,700	0,700	0,800	0,733	4	2,933
4. Miglorie del servizio e degli arredi senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante (le proposte dovranno essere compatibili con la situazione esistente): sintetico progetto di intervento con cronoprogramma che illustri la valorizzazione del centro di cottura e refettori (Punti totali max 16)	//	//	//	//	//	//
4.A Progetto di intervento e valorizzazione del centro cottura (fino a max punti 8)	0,600	0,600	0,700	0,633	8	5,067
4.B Progetto di intervento e valorizzazione refettori (fino a max punti 8)	0,600	0,600	0,600	0,600	8	4,800
5. Valorizzazione dei prodotti tradizionali e tipici: inserimento in menù di alcuni prodotti agroalimentari tradizionali a denominazione P.A.T. (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della Regione Piemonte presenti nelle seguenti categorie di prodotti: - formaggi; - orto frutta e cereali; - paste e dolci; (Punti totali max 8)	0,700	0,600	0,700	0,667	8	5,333
					Totale	50,533

DITTA 3 DUSSMANN SERVICE S.r.L.

CRITERI DI VALUTAZIONE	Ditta Dusmann Service S.r.L.			Media aritmetica	Peso	Punteggio
	C1	C2	C3			

1.Produzione degli alimenti e delle bevande (Punti totali max 16):	//	//	//	//	//	//
1.A Maggiore quota percentuale, rispetto al 40% considerata criterio ambientale di base, di alimenti quali frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da colture biologiche, nel rispetto delle caratteristiche previste per le specifiche tecniche di base dell'allegato 1 al D.M. 25/07/2011 (fino a max punti 8);	1,000	1,000	1,000	1,000	8	8,000
1.B Maggiore quota percentuale, rispetto al 20% considerata criterio ambientale di base, di alimenti quali frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG, nel rispetto delle caratteristiche previste per le specifiche tecniche di base dell'allegato 1 al D.M. 25/07/2011 (fino a max punti 8);	1,000	1,000	1,000	1,000	8	8,000
2. Destinazione del cibo non somministrato: progetto di recupero del cibo non somministrato (Punti totali max 8);	0,800	0,800	0,800	0,800	8	6,400
3. Organizzazione generale e risorse umane: descrizione fasi di svolgimento del servizio comprendente il piano di organizzazione del personale impiegato (tabella riepilogativa dell'organico che verrà utilizzato per tutta la durata del contratto con l'indicazione del numero, mansioni e monte ore complessivo; si precisa che ai fini della valutazione sarà preso in considerazione solamente il personale operativo che sarà effettivamente impiegato nel servizio e che il monte ore esposto è vincolante per l'impresa nell'esecuzione dello stesso), programmazione delle attività di formazione/aggiornamento professionale (Punti totali max 22);	//	//	//	//	//	//
3.A Numero degli operatori adibiti al servizio (fino a max punti 6)	0,800	0,800	0,700	0,767	6	4,600
3.B Mansioni specifiche degli operatori adibiti al servizio (fino a max punti 6)	0,900	0,900	0,900	0,900	6	5,400
3.C Monte ore totale settimanale (fino a max punti 6)	0,900	0,900	1,000	0,933	6	5,600
3.D Dettagliato progetto di formazione del personale (fino a max punti 4);	0,900	0,800	0,900	0,867	4	3,467

4.Migliorie del servizio e degli arredi senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante (le proposte dovranno essere compatibili con la situazione esistente): sintetico progetto di intervento con cronoprogramma che illustri la valorizzazione del centro di cottura e refettori (Punti totali max 16)	//	//	//	//	//	//
4.A Progetto di intervento e valorizzazione del centro cottura (fino a max punti 8)	0,800	0,800	0,800	0,800	8	6,400
4.B Progetto di intervento e valorizzazione refettori (fino a max punti 8)	0,600	0,600	0,600	0,600	8	4,800
5. Valorizzazione dei prodotti tradizionali e tipici:inserimento in menù di alcuni prodotti agroalimentari tradizionali a denominazione P.A.T. (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della Regione Piemonte presenti nelle seguenti categorie di prodotti: - formaggi; - orto frutta e cereali; - paste e dolci; (Punti totali max 8)	0,800	0,800	0,800	0,800	8	6,400
					Totale	59,067

DITTA 4 SODEXO ITALIA S.p.A

CRITERI DI VALUTAZIONE	Ditta Sodexo Italia S.p.A.			Media aritmetica	Peso	Punteggio
	C1	C2	C3			
1.Produzione degli alimenti e delle bevande (Punti totali max 16):	//	//	//	//	//	//
1.A Maggiore quota percentuale, rispetto al 40% considerata criterio ambientale di base, di alimenti quali frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da colture biologiche, nel rispetto delle caratteristiche previste per le specifiche tecniche di base dell'allegato 1 al D.M. 25/07/2011 (fino a max punti 8) ;	1,000	1,000	1,000	1,000	8	8,000
1.B Maggiore quota percentuale, rispetto al 20% considerata criterio ambientale di base, di alimenti quali frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG, nel rispetto delle caratteristiche previste	1,000	1,000	1,000	1,000	8	8,000

per le specifiche tecniche di base dell'allegato 1 al D.M. 25/07/2011 (fino a max punti 8) ;						
2. Destinazione del cibo non somministrato: progetto di recupero del cibo non somministrato (Punti totali max 8) ;	0,900	0,900	0,900	0,900	8	7,200
3. Organizzazione generale e risorse umane: descrizione fasi di svolgimento del servizio comprendente il piano di organizzazione del personale impiegato (tabella riepilogativa dell'organico che verrà utilizzato per tutta la durata del contratto con l'indicazione del numero, mansioni e monte ore complessivo; si precisa che ai fini della valutazione sarà preso in considerazione solamente il personale operativo che sarà effettivamente impiegato nel servizio e che il monte ore esposto è vincolante per l'impresa nell'esecuzione dello stesso), programmazione delle attività di formazione/aggiornamento professionale (Punti totali max 22) ;	//	//	//	//	//	//
3.A Numero degli operatori adibiti al servizio (fino a max punti 6)	0,700	0,700	0,600	0,667	6	4,000
3.B Mansioni specifiche degli operatori adibiti al servizio (fino a max punti 6)	0,700	0,700	0,700	0,700	6	4,200
3.C Monte ore totale settimanale (fino a max punti 6)	0,700	0,700	0,800	0,733	6	4,400
3.D Dettagliato progetto di formazione del personale (fino a max punti 4) ;	0,600	0,600	0,600	0,600	4	2,400
4. Migliorie del servizio e degli arredi senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante (le proposte dovranno essere compatibili con la situazione esistente): sintetico progetto di intervento con cronoprogramma che illustri la valorizzazione del centro di cottura e refettori (Punti totali max 16)	//	//	//	//	//	//
4.A Progetto di intervento e valorizzazione del centro cottura (fino a max punti 8)	0,800	0,800	0,800	0,800	8	6,400
4.B Progetto di intervento e valorizzazione refettori (fino a max punti 8)	0,800	0,700	0,800	0,767	8	6,133
5. Valorizzazione dei prodotti tradizionali e tipici: inserimento in menù di alcuni prodotti agroalimentari tradizionali a denominazione P.A.T. (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della Regione Piemonte presenti nelle seguenti categorie di prodotti: - formaggi; - orto frutta e cereali; - paste e dolci; (Punti totali max 8)	0,900	0,900	1,000	0,933	8	7,467
					Totale	58,20

DITTA 5 G.M.I. SERVIZI S.r.L.

CRITERI DI VALUTAZIONE	Ditta G.M.I. Servizi S.r.L.			Media aritmetica	Peso	Punteggio
	C1	C2	C3			
1. Produzione degli alimenti e delle bevande (Punti totali max 16):	//	//	//	//	//	//
1.A Maggiore quota percentuale, rispetto al 40% considerata criterio ambientale di base, di alimenti quali frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da colture biologiche, nel rispetto delle caratteristiche previste per le specifiche tecniche di base dell'allegato 1 al D.M. 25/07/2011 (fino a max punti 8);	1,000	1,000	1,000	1,000	8	8,000
1.B Maggiore quota percentuale, rispetto al 20% considerata criterio ambientale di base, di alimenti quali frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG, nel rispetto delle caratteristiche previste per le specifiche tecniche di base dell'allegato 1 al D.M. 25/07/2011 (fino a max punti 8);	1,000	1,000	1,000	1,000	8	8,000
2. Destinazione del cibo non somministrato: progetto di recupero del cibo non somministrato (Punti totali max 8);	0,900	0,900	0,900	0,900	8	7,200
3. Organizzazione generale e risorse umane: descrizione fasi di svolgimento del servizio comprendente il piano di organizzazione del personale impiegato (tabella riepilogativa dell'organico che verrà utilizzato per tutta la durata del contratto con l'indicazione del numero, mansioni e monte ore complessivo; si precisa che ai fini della valutazione sarà preso in considerazione solamente il personale operativo che sarà effettivamente impiegato nel servizio e che il monte ore esposto è vincolante per l'impresa nell'esecuzione dello stesso), programmazione delle attività di formazione/aggiornamento professionale (Punti totali max 22);	//	//	//	//	//	//
3.A Numero degli operatori adibiti al servizio (fino a max punti 6)	0,600	0,600	0,500	0,567	6	3,400
3.B Mansioni specifiche degli operatori adibiti al	0,600	0,500	0,600	0,567	6	3,400

servizio (fino a max punti 6)						
3.C Monte ore totale settimanale (fino a max punti 6)	0,600	0,600	0,700	0,633	6	3,800
3.D Dettagliato progetto di formazione del personale (fino a max punti 4);	0,900	0,800	0,900	0,867	4	3,467
4. Miglorie del servizio e degli arredi senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante (le proposte dovranno essere compatibili con la situazione esistente): sintetico progetto di intervento con cronoprogramma che illustri la valorizzazione del centro di cottura e refettori (Punti totali max 16)	//	//	//	//	//	//
4.A Progetto di intervento e valorizzazione del centro cottura (fino a max punti 8)	0,600	0,600	0,800	0,667	8	5,333
4.B Progetto di intervento e valorizzazione refettori (fino a max punti 8)	0,800	0,700	0,800	0,767	8	6,133
5. Valorizzazione dei prodotti tradizionali e tipici: inserimento in menù di alcuni prodotti agroalimentari tradizionali a denominazione P.A.T. (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della Regione Piemonte presenti nelle seguenti categorie di prodotti: - formaggi; - orto frutta e cereali; - paste e dolci; (Punti totali max 8)	0,700	0,700	0,900	0,767	8	6,133
					Totale	54,867

COMMISSIONE DI GARA

Commissario n. 1 = C1 Dott. Vincenzo Soardo

Commissario n. 2 = C2 Dott.ssa Renza Berruti

Commissario n. 3 = C3 Arch. Caterina Silva

OFFERTA ECONOMICA MAX PUNTI 30

CONCORRENTE	Punteggio Offerta Tecnica max 70 punti	Offerta economica(p rezzo per ogni singolo pasto)	Punteggio Offerta Economica max 30 punti	Punteggi o totale
1) S. I.A.R.C. S.p.A.	51,133	4,420	30,000	81,133
2) GEMEAZ ELIOR S.p.A.	50,533	4,600	28,826	79,359
3) DUSSMANN SERVICE S.r.L.	59,067	4,487	29,552	88,619

4) SODEXO ITALIA S.p.A.	58,200	4,499	29,473	87,673
5) G.M.I. SERVIZI S.r.L.	54,867	4,520	29,336	84,203

GRADUATORIA FINALE

CONCORRENTE	Classifica	Punteggio totale
DUSSMANN SERVICE S.r.L.	Primo	88,619
SODEXO ITALIA S.p.A.	Secondo	87,673
G.M.I. SERVIZI S.r.L.	Terzo	84,203
S. I.A.R.C. S.p.A.	Quarto	81,133
GEMEAZ ELIOR S.p.A.	Quinto	79,359

COMMISSIONE DI GARA

Commissario n. 1 = C1 Dott. Vincenzo Soardo

Commissario n. 2 = C2 Dott.ssa Renza Berruti

Commissario n. 3 = C3 Arch. Caterina Silva

Dato atto che si è proceduto, con esito favorevole, sulla base dei documenti richiesti da questa Amministrazione, conservati agli atti d'ufficio, alla verifica dei requisiti previsti all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. nei confronti della succitata ditta;

Vista la nota del Comune di Cigliano in data 17/01/2019, pervenuta il 18/01/2019 prot. Provincia n.0001527, con la quale quest'ultimo ha confermato l'interesse alla definizione del contratto e la relativa disponibilità finanziaria, ai sensi dell'art. 3, c. 3, della convenzione stipulata con questa S.U.A.;

Richiamati l'art. 107 del D.Lgs. n. 267/2000 "Testo Unico delle Leggi sull'Ordinamento degli Enti Locali" ed i Decreti legislativi 18 aprile 2016, n. 50 "Codice dei contratti pubblici" e 19 aprile 2017, n. 56 "Disposizioni integrative e correttive al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50";

DETERMINA

Per le causali di cui in premessa:

1. Di aggiudicare il servizio indicato in oggetto alla ditta DUSSMANN SERVICE S.r.L. con sede a Milano (MI) in Via S.Gregorio n. 55 - CF/Partita I.V.A. 00124140211, per l'importo di euro **4,487** per ogni pasto veicolato, per un totale stimato di 119.000 pasti per tutta la durata del contratto, al netto del ribasso offerto del **3,51%**, oltre oneri per la sicurezza non soggetti al ribasso ammontanti ad euro **0,05**, in totale euro **4,537** per ogni pasto veicolato, oltre I.V.A. ai sensi di legge, alle condizioni tutte dell'offerta tecnica e dell'offerta economica in data 20/11/2018, in conformità alla proposta di aggiudicazione di cui al verbale sottoscritto in data 15/01/2019, agli atti d'ufficio ed al prospetto riepilogativo in premessa riportato;
2. Di comunicare l'esito dell'aggiudicazione al Comune di Cigliano, trasmettendo contestualmente copia della presente determinazione per i successivi provvedimenti di competenza, compresa la stipula del contratto con spese a carico della ditta aggiudicataria;
3. Di disporre la pubblicazione del presente atto sul sito internet della Provincia di Vercelli nella sezione "Amministrazione Trasparente – Provvedimenti – Provvedimenti dirigenti".

Redattore: CARASSO SANDRO

IL DIRIGENTE RESPONSABILE
MOLLIA ANTONELLA
(Sottoscritto digitalmente ai sensi
dell'art. 21 D.L.gs n 82/2005 e s.m.i.)

