



## Centrale Unica di Committenza Vinovo- Candiolo-Cambiano

Piazza Marconi, 1 - C.A.P. 10048  
C.F. e P. IVA 01504430016

Tel. (011) 9620411  
Fax (011) 9620430

VERBALE N°1  
PRIMA SEDUTA  
17 luglio 2018 ORE 8:30

**“GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER ANNI TRE DECORRENTI DALL’A.S 2018/2019 A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PAN GPP E DEI C.A.M. APPROVATI CON D.M 27/07/2011”**

### PREMESSO CHE

- con Determinazione n. 108 del 22/05/2018 sono stati approvati gli atti ed è stata indetta la gara in oggetto;
- il Bando di gara è stato pubblicato sulla Gazzetta Europea il 29/05/2018 e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana 5a serie speciale, n.63 del 1/06/2018;
- il Bando di gara è stato altresì pubblicato, ai sensi dell’art. 73, del D. Lgs 50/2016 e s.m.i. sul sito dell’Osservatorio Regionale dei Contratti Pubblici e sul sito del Ministero delle Infrastrutture;
- l’estratto di bando è stato pubblicato sui quotidiani: Corriere della Sera, La Repubblica, Il Sole 24 ore in data 08/06/2018.
- tutti i documenti di gara sono stati, inoltre, pubblicati sul sito del Comune di Vinovo e sul sito del Comune di Cambiano;
- la scadenza del termine per la presentazione delle offerte è stata fissata nel bando di gara per le ore 12:00 del giorno 11/07/2018;
- è stato comunicato alle ditte partecipanti, tramite informazione sul sito del Comune e tramite pec inviata alle singole ditte, che la prima seduta pubblica relativa all’apertura dei plichi ed alla verifica della documentazione amministrativa è stata fissata per le ore 9,00 del giorno 13 luglio 2018;
- i plichi pervenuti contenenti le offerte presentate dai concorrenti sono stati custoditi presso le stanze dell’Ufficio Contratti chiusi a chiave;
- con determinazione n.559 del 12.07.18 è stato nominato il Seggio di gara per la verifica della documentazione amministrativa inerente la procedura aperta per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica per anni tre decorrenti dall’a.s 2018/2019 a ridotto impatto ambientale ai sensi del PAN GPP e dei C.AM approvati con D.M. 27/07/2011, così composto:
  - Presidente : Dott.ssa Barbara Vittoria Capo – Responsabile Unico del Procedimento,
  - Componente: Dott.ssa Stefania Marcolin - Responsabile dell’Area Cultura, Istruzione, Sport, Manifestazioni, Turismo, Politiche sociali e del lavoro, del Comune di Vinovo;
  - Componente: Dott.ssa Daniela Dattola – Istruttore Direttivo Amministrativo del Comune di Cambiano;
  - Segretaria verbalizzante : Dott.ssa Vincenza Renga, Istruttore Amministrativo del Comune di Vinovo;
- con determinazione n.559 del 12.7.2018 è stata altresì nominata la Commissione giudicatrice per la verifica delle offerte tecniche ed economiche relative alla gara in oggetto, così composta:
  - Presidente- Dott. Gianluca Marannano – Responsabile della CUC;

- Componente- Dott.ssa Stefania Marcolin- Responsabile dell'Area Cultura, Istruzione, Sport, Manifestazioni, Turismo, Politiche sociali e del lavoro, del Comune di Vinovo;
- Componente, Ing. Andrea Dossola- Impiegato presso l' Ufficio Opere Pubbliche del Comune di Cambiano;
- Segretaria Verbalizzante, Dott.ssa Vincenza Renga- Istruttore Amministrativo del Comune di Vinovo;
- In data 13.07.2018 il Seggio di gara, dopo aver verificato la validità e la regolarità della documentazione amministrativa presentata dalle società: CAMST Soc. Coop arl e Serenissima Ristorazione Spa, ha ammesso la stesse alle successive fasi della gara.

L'anno 2018 addì 17 del mese di luglio ore 8:30, la Commissione Giudicatrice, nominata con determinazione n.559 del 12.07.2018 dal Responsabile della CUC, così composta:

1. Dott. Gianluca Marannano – Presidente;
2. Dott.ssa Stefania Marcolin – Componente;
3. Ing. Andrea Dossola – Componente;
4. Dott.ssa Vincenza Renga -Segretaria Verbalizzante

si è riunita, in seduta pubblica, nella Sala Giunta del Palazzo Comunale di Vinovo per procedere all'apertura e alla valutazione delle offerte tecniche.

Sono presenti, inoltre, i sotto indicati rappresentanti dei concorrenti, come da foglio presenze unitamente alle copie dei documenti di identità, procure e/o deleghe:

IMPRESA / SOCIETA'	Nominativo rappresentante Sig.ra / Sig.
CAMST Soc. Coop. Arl	/
Serenissima Ristorazione spa	Lovaglio Giovanna Stefania

Il Presidente verifica, con esito positivo, che i plichi contenenti le offerte tecniche siano chiusi con modalità conformi a quanto previsto dal Disciplinare di gara, procedendo all'apertura ed al controllo della documentazione.

Il Presidente, accertata la presenza della documentazione tecnica, alle ore 8:45 scioglie la seduta pubblica.

Alle ore 8:46, in seduta privata, la Commissione giudicatrice, presso la sala Giunta del Comune di Vinovo, in conformità a quanto previsto dall'art.21 del disciplinare di gara, procede alla valutazione ed all'attribuzione dei punteggi, relativi agli elementi tecnico-qualitativi.

La valutazione della società CAMST Soc. Coop. arl dà il seguente esito:

	OGGETTO DELLA VALUTAZIONE		CRITERIO DI ATTRIBUZIONE	VALUT.	PUNTI
<b>A</b>	<b>Organizzazione del servizio presso il Centro di Cottura e dei vari terminali di consumo, comprensivo di organico degli addetti e relative professionalità</b>	Max 20 punti			
A1	Organizzazione del servizio nella varie fasi (approvvigionamento,	Max 8 punti	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: <b>P= mc x ...</b>	0.8	6.4

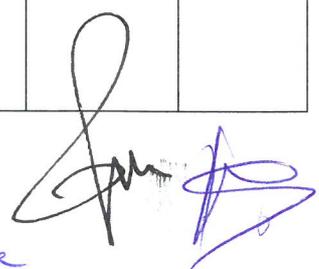
	preparazione, veicolazione, distribuzione, pulizia e riassetto refettori e smaltimento differenziato dei rifiuti).		Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		
A2	Gestione delle emergenze	Max 4 punti	centro cottura per la gestione delle emergenze 4 punti per distanza inferiore a 20 km. 2 punti per distanza tra 20 e 30 km. 0 punti per distanze superiori a 30 km.		4
A3	Piano del personale proposto	Max 2 punti	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: <b>P= mc x ...</b> Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0.7	1.4
A4	Iniziative di formazione del personale	Max 2 punti	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: <b>P= mc x ...</b> Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice che verranno assegnati in base al numero delle ore di formazione e alla pertinenza dei corsi proposti	0.7	1.4
A5	Responsabile del Servizio	Max 2 punti	1 punto per oltre quattro anni di esperienza nella stessa mansione 1 punto per corsi di formazione frequentati		2
A6	Cuoco responsabile	Max 2 punti	1 punto per oltre quattro anni di esperienza nella stessa mansione 1 punto per corsi di formazione frequentati		2
<b>B</b>	<b>Migliorie</b>	<b>Max 26 punti</b>			

Vincenzo Perge

B1	Attrezzature aggiuntive alla dotazione del centro cottura, che rimarranno di proprietà del Comune stesso allo scadere della concessione (allegare progetto e specificare importo)	Max 10 punti	0,5 ogni € 1.000,00 per attrezzature pertinenti		10
B2	Proposte di miglioria a locali e/o attrezzature refettori (allegare progetto e specificare importo)	Max 6 punti	0,5 ogni € 1.000,00 per lavori ed attrezzature pertinenti		6
B3	Fornitura giornaliera gratuita di pasti per almeno n. 25 alunni/allievi in disagio economico segnalati dai Servizi Sociali	Max 10 punti	10 punti per fornitura gratuita di pasti per oltre n. 25 alunni/allievi 6 punti per fornitura gratuita di pasti per 25 alunni/allievi		10
<b>C</b>	<b>Processo di approvvigionamento delle derrate alimentari</b>	<b>Max 20 punti</b>			
C1	<u>Fornitura maggiore di prodotti biologici rispetto a quelli previsti dal capitolato e dai C.A.M. di cui al D.M. 25/07/2011:</u> 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 <i>(almeno 40%)</i> <i>(allegare elenco dei prodotti proposti a raggiungimento del 40% di peso sul totale e l'elenco degli ulteriori prodotti proposti specificando l'aumento percentuale sul peso totale rispetto alla percentuale minima sopra indicata)</i>	Max 4 punti	1 Punti per aumento fino al 10% della percentuale minima prevista 4 Punti per aumento oltre il 10% della percentuale minima prevista		4
C2	Introduzione di alimenti PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della Regione Piemonte, con dettaglio dei fornitori	Max 3 punti	0,50 punti ogni prodotto per un max di 3 punti		2.5

Lucente Poggi  
4

C3	<p><u>Fornitura maggiore di prodotti IGP, DOP e STG e da "sistemi di produzione integrata" rispetto a quelli previsti dal capitolato e dai C.A.M. di cui al D.M. 25/07/2011:</u></p> <p>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 <i>(almeno 20%)</i>  <u>(allegare schede tecniche di qualità e della provenienza dei prodotti proposti a raggiungimento del 20% di peso sul totale e le schede tecniche di qualità e della provenienza degli ulteriori prodotti proposti specificando l'aumento percentuale sul peso totale rispetto alla percentuale minima sopra indicata))</u></p> <p>Carne <i>(almeno 25%)</i>  <u>(allegare schede tecniche di qualità e della provenienza dei prodotti proposti a raggiungimento del 25% di peso sul totale e le schede tecniche di qualità e della provenienza degli ulteriori prodotti proposti specificando l'aumento percentuale sul peso totale rispetto alla percentuale minima sopra indicata))</u></p>	<p>Max 5 punti</p> <p>Max 5 punti</p>	<p>1 Punto per aumento fino al 10% della percentuale minima prevista  5 Punti per aumento oltre il 10% della percentuale minima prevista</p> <p>1 Punto per aumento fino al 5% della percentuale minima prevista  5 Punti per aumento oltre il 5% della percentuale minima prevista</p>		<p>5</p> <p>0</p>
C4	Cadenza di consegna dei generi alimentari alla cucina	Max 3 punti	1 punto cadenza settimanale 3 punti cadenza bisettimanale		3
<b>D</b>	<b>Educazione alimentare e qualità del servizio</b>	<b>Max 4 punti</b>			
D1	Progetti per la realizzazione di attività di informazione e di educazione alimentare o altri progetti inerenti l'alimentazione Precisare le attività diverse, il numero delle classi coinvolte e tempi precisi di realizzazione	Max 2 Punti	0,5 punti per ogni progetto per un max di 2 punti		2

  
 Vuane  
 Reise



D2	Analisi del consumo L'analisi della valutazione degli scarti dovrà essere effettuata sul menù invernale e sul menù estivo.	Max 2 punti	No 0 punti  Si 2 punti		2
<b>Tot</b>					<b>61.70</b>

Completata la valutazione dell'offerta della precedente ditta, si procede alla valutazione dell'offerta della società Serenissima Ristorazione Spa:

	OGGETTO DELLA VALUTAZIONE	PUNTEGGIO	CRITERIO DI ATTRIBUZIONE	VALUT.	PUNTI
A	<b>Organizzazione del servizio presso il Centro di Cottura e dei vari terminali di consumo, comprensivo di organico degli addetti e relative professionalità</b>	Max 20 punti			
A1	Organizzazione del servizio nella varie fasi (approvvigionamento, preparazione, veicolazione, distribuzione, pulizia e riassetto refettori e smaltimento differenziato dei rifiuti).	Max 8 punti	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: <b>P= mc x ...</b> Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0.9	7.2
A2	Gestione delle emergenze	Max 4 punti	centro cottura per la gestione delle emergenza 4 punti per distanza inferiore a 20 km. 2 punti per distanza tra 20 e 30 km. 0 punti per distanze superiori a 30 km.		4
A3	Piano del personale proposto	Max 2 punti	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: <b>P= mc x ...</b> Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0.9	1.8
A4	Iniziative di formazione del personale	Max 2 punti	Il punteggio verrà attribuito secondo la	0.9	1.8

6

			<p>seguinte formula:  <math>P = mc \times \dots</math>  Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice che verranno assegnati in base al numero delle ore di formazione e alla pertinenza dei corsi proposti</p>		
A5	Responsabile del Servizio	Max 2 punti	<p>1 punto per oltre quattro anni di esperienza nella stessa mansione  1 punto per corsi di formazione frequentati</p>		2
A6	Cuoco responsabile	Max 2 punti	<p>1 punto per oltre quattro anni di esperienza nella stessa mansione  1 punto per corsi di formazione frequentati</p>		2
<b>B</b>	<b>Migliorie</b>	<b>Max 26 punti</b>			
B1	Attrezzature aggiuntive alla dotazione del centro cottura, che rimarranno di proprietà del Comune stesso allo scadere della concessione (allegare progetto e specificare importo)	Max 10 punti	0,5 ogni € 1.000,00 per attrezzature pertinenti		10
B2	Proposte di miglioria a locali e/o attrezzature refettori (allegare progetto e specificare importo)	Max 6 punti	0,5 ogni € 1.000,00 per lavori ed attrezzature pertinenti		6
B3	Fornitura giornaliera gratuita di pasti per almeno n. 25 alunni/allievi in disagio economico segnalati dai Servizi Sociali	Max 10 punti	<p>10 punti per fornitura gratuita di pasti per oltre n. 25 alunni/allievi  6 punti per fornitura gratuita di pasti per 25 alunni/allievi</p>		10
<b>C</b>	<b>Processo di approvvigionamento delle derrate alimentari</b>	<b>Max 20 punti</b>			
C1	<u>Fornitura maggiore di prodotti biologici rispetto a quelli previsti dal capitolato e dai C.A.M. di cui al D.M. 25/07/2011:</u>				4

  
  
  
7  
*Francesca Pigo*

	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 <i>(almeno 40%)</i> <i>(allegare elenco dei prodotti proposti a raggiungimento del 40% di peso sul totale e l'elenco degli ulteriori prodotti proposti specificando l'aumento percentuale sul peso totale rispetto alla percentuale minima sopra indicata)</i>	Max 4 punti	1 Punti per aumento fino al 10% della percentuale minima prevista 4 Punti per aumento oltre il 10% della percentuale minima prevista		
C2	Introduzione di alimenti PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della Regione Piemonte, con dettaglio dei fornitori	Max 3 punti	0,50 punti ogni prodotto per un max di 3 punti		3






C3	<p><u>Fornitura maggiore di prodotti IGP, DOP e STG e da “sistemi di produzione integrata” rispetto a quelli previsti dal capitolato e dai C.A.M. di cui al D.M. 25/07/2011:</u></p> <p>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 <i>(almeno 20%)</i>  <i>(allegare schede tecniche di qualità e della provenienza dei prodotti proposti a raggiungimento del 20% di peso sul totale e le schede tecniche di qualità e della provenienza degli ulteriori prodotti proposti specificando l'aumento percentuale sul peso totale rispetto alla percentuale minima sopra indicata))</i></p> <p>Carne <i>(almeno 25%)</i>  <i>(allegare schede tecniche di qualità e della provenienza dei prodotti proposti a raggiungimento del 25% di peso sul totale e le schede tecniche di qualità e della provenienza degli ulteriori prodotti proposti specificando l'aumento percentuale sul peso totale rispetto alla percentuale minima sopra indicata))</i></p>	Max 5 punti	1 Punto per aumento fino al 10% della percentuale minima prevista 5 Punti per aumento oltre il 10% della percentuale minima prevista	5
		Max 5 punti	1 Punto per aumento fino al 5% della percentuale minima prevista 5 Punti per aumento oltre il 5% della percentuale minima prevista	1
C4	Cadenza di consegna dei generi alimentari alla cucina	Max 3 punti	1 punto cadenza settimanale 3 punti cadenza bisettimanale	3
<b>D</b>	<b>Educazione alimentare e qualità del servizio</b>	<b>Max 4 punti</b>		
D1	Progetti per la realizzazione di attività di informazione e di educazione alimentare o altri progetti inerenti l'alimentazione Precisare le attività diverse, il numero delle classi coinvolte e tempi precisi di realizzazione	Max 2 Punti	0,5 punti per ogni progetto per un max di 2 punti	1

*Vincenzo Peze*

D2	Analisi del consumo L'analisi della valutazione degli scarti dovrà essere effettuata sul menù invernale e sul menù estivo.	Max 2 punti	No 0 punti  Si 2 punti		2
<b>Tot</b>					<b>63.80</b>

Completato l'esame delle offerte tecniche di ciascuna ditta si procede alla prima riparametrazione così come previsto al punto 18.1 del disciplinare di gara, risultando quindi i punteggi di ogni singolo criterio e sub criterio come segue:

PARAMETRO	CAMST	CAMST RIPARAM.	SERENISSIMA	SERENISSIMA RIPARAM.
A1	6,4	7,11	7,2	8
A2	4	4	4	4
A3	1,4	1,56	1,8	2
A4	1,4	1,56	1,8	2
A5	2	2	2	2
A6	2	2	2	2
B1	10	10	10	10
B2	6	6	6	6
B3	10	10	10	10
C1	4	4	4	4
C2	2,5	2,5	3	3
C3	5	5	5	5
C3	0	0	1	1
C4	3	3	3	3
D1	2	2	1	1
D2	2	2	2	2
<b>TOT</b>	<b>61,70</b>	<b>62.73</b>	<b>63,80</b>	<b>65</b>

Si provvede, inoltre, alla riparametrazione totale del punteggio, così come previsto dall'art. 18 del disciplinare di gara, che risulta essere come segue:

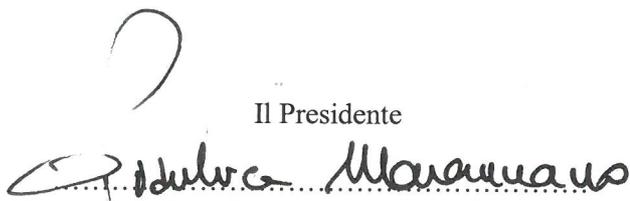
	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO RIPARAMETRATO
CAMST	62.73	<b>67.56</b>
SERENISSIMA	65	<b>70</b>

Il Presidente dichiara la società CAMST Soc. Coop. Arl e la società Serenissima Ristorazione Spa ammesse alla successiva fase di gara.

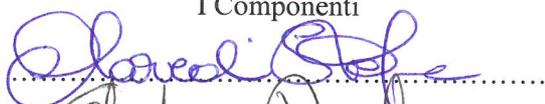
Alle ore 11.45 si chiude la seduta, fissando l'apertura della busta relativa all'offerta economica alle ore 14:30 del 23 luglio 2018; di detta seduta, pubblica, viene data informazione tramite pubblicazione di uno specifico avviso sul sito web del comune di Vinovo (sezione bandi di gara) nonché tramite PEC alle ditte concorrenti.

Il presente verbale, previa lettura da parte del Presidente e dei componenti della Commissione, viene confermato e sottoscritto

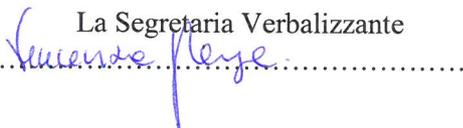
Il Presidente

.....  
Fulvio Manauas

I Componenti

.....  
Claudio Stefe

La Segretaria Verbalizzante

.....  
Lucrezia Perze