



COMUNE DI VINOVO

(Provincia di Torino)

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

Tel. (011) 9620411
Fax (011) 9620430

VERBALE n. 1 PRIMA SEDUTA RISERVATA 11 LUGLIO 2018

GARA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE COMUNALE DEL COMUNE DI VINOVO PERIODO DAL 1 SETTEMBRE 2018 AL 31 AGOSTO 2023

PREMESSO CHE:

- con Determinazione n. 338 del 7/05/2018 sono stati approvati gli atti ed è stata indetta la gara in oggetto;
- il Bando di gara è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana 5a serie speciale, n.54 del 11/05/2018;
- 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: Italia Oggi, Milano Finanza, Il Giornale del Piemonte il 12/05/2018 e su La Gazzetta Aste e Appalti il 14/05/2018.
- tutti i documenti di gara sono stati inoltre pubblicati sul sito del Comune di Vinovo;
- le risposte alle richieste di chiarimenti pervenute sono state pubblicate sul sito <http://www.comune.vinovo.to.it/it-it/home>;
- la scadenza del termine per la presentazione delle offerte è stata fissata, nel bando di gara per le ore 12:00 del giorno 20/06/2018;
- è stato comunicato alle ditte partecipanti, tramite informazione sul sito del Comune e tramite mail 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 27 giugno 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. 491 del 21.06.2018 sono stati nominati i seguenti componenti del seggio di gara per la verifica della documentazione amministrativa inerente la procedura aperta per l'affidamento, in concessione, del servizio di ristorazione scolastica e altri servizi di ristorazione comunale del comune di Vinovo periodo dal 1 settembre 2018 al 31 agosto 2023:
 - Presidente Dott.ssa Stefania Marcolin – RUP - Responsabile dell'Area Cultura, istruzione, sport, manifestazioni, politiche sociali e del lavoro, demografici,
 - Componente Maria Giovanna Radici Responsabile del Servizio Istruzione del Comune di Vinovo – segretario verbalizzante;

- Componente Vincenza Renga Ufficio Contratti del Comune di Vinovo .

➤ con il verbale in data 27/06/2018 è stato stabilito che:

- sono state ammesse in gara le seguenti ditte:

1. SODEXO ITALIA S.p.A. .
2. CAMST Soc. Coop. Arl –
3. DUSSMANN SERVICE s.r.l.
4. LADISA S.r.l.

- sono state ammesse in gara con riserva, ai sensi dell'art. 83, comma 9, D.Lgs. 50/2016 e s.m.i, le seguenti ditte:

1. SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA risulta la mancanza del punto 2) DGUE in formato elettronico, contenuto nella busta "A" ;
2. ELIOR RISTORAZIONE S.P.A. risulta la mancanza del punto 2) DGUE in formato elettronico, contenuto nella busta "A" ;
3. VIVENDA S.P.A risulta la mancanza della dichiarazione del possesso e dell'inserimento nel sistema AVCPass della certificazione di sistemi di gestione della qualità (SGQ) rilasciata sulla base della norma 9001:2015;

➤ con comunicazioni tramite posta elettronica certificata alle ditte ammesse con riserva è stato assegnato un termine, non superiore a dieci giorni dalla ricezione, affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie a sanatoria:

1. SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA prot. n. 9675 del 28/06/2018;
2. ELIOR RISTORAZIONE S.P.A. prot. n. 9677 del 28/06/2018;
3. VIVENDA S.P. prot. n. 9676 del 28/06/2018;

➤ con verbale in data 09/07/2018 il seggio di gara:

- prendeva atto che entro il termine assegnato erano pervenute le documentazioni richieste ad integrazione e ammetteva in gara le tre ditte ammesse con riserva in seconda seduta pubblica;
- provvedeva a verificare la presenza delle offerte tecniche da trasmettere alla Commissione Giudicatrice;

➤ Con determinazione n. 392 del 21/06/2018 è stata nominata la Commissione per la valutazione delle offerte tecniche come segue:

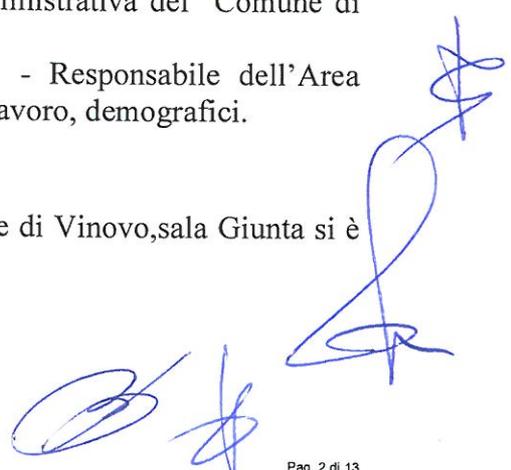
Presidente Dr. Gianluca Marannano Vice Segretario Generale Dirigente Area Amministrativa del Comune di Vinovo;

Componente Tiziana Lantermino Responsabile dell'Area Finanziaria del Comune di Vinovo;

Componente Luciana Bosticco Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Candiolo;

Segretario verbalizzante Dott.ssa Stefania Marcolin – RUP - Responsabile dell'Area Cultura, istruzione, sport, manifestazioni, politiche sociali e del lavoro, demografici.

L'anno duemiladiciotto, l'undici luglio alle ore 14,30, presso il Comune di Vinovo, sala Giunta si è riunita la Commissione Giudicatrice composta da:



Presidente Dr. Gianluca Marannano Vice Segretario Generale Dirigente Area Amministrativa del Comune di Vinovo;

Componente Tiziana Lantermino Responsabile dell'Area Finanziaria del Comune di Vinovo;

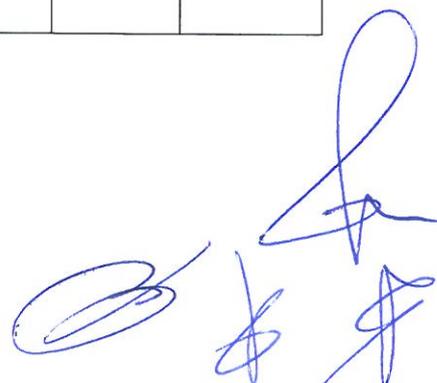
Componente Luciana Bosticco Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Candiolo;

Segretario verbalizzante Dott.ssa Stefania Marcolin – RUP - Responsabile dell'Area Cultura, istruzione, sport, manifestazioni, politiche sociali e del lavoro, demografici.

In conformità a quanto previsto dall'art. 21. del disciplinare di gara, la Commissione procede alla valutazione ed all'attribuzione dei punteggi, relativi agli elementi tecnico-qualitativi.

La valutazione della ditta Sodexo Italia S.p.a, dà il seguente esito:

A	Organizzazione del servizio presso il Centro di Cottura e dei vari terminali di consumo, comprensivo di organico degli addetti e relative professionalità		max 25 punti	
A1	Organizzazione del servizio nella varie fasi (approvvigionamento, preparazione, veicolazione, distribuzione, pulizia e riassetto refettori). Gestione delle emergenze	Max punti 5. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 5$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,9	4,5
A2	Piano del personale proposto	Max 4 punti. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 4$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,8	3,2
A3	Numero di addetti proposti per la gestione del servizio	Max punti 5. Minimo di n. 21 persone punti 1; 22 persone punti 3; oltre 23 persone punti 5		5



A4	Iniziative di formazione del personale	Max 3 punti. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 3$ 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	0,8	2,4
A5	Responsabile del Servizio	Max punti 2. 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
A7	Progetto per l'applicativo informatico per l'iscrizione degli utenti, la gestione e la riscossione delle tariffe	Max 4 punti. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 4$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,9	3,6
B	Migliorie		max 20 punti	
B1	Interventi di imbiancatura refettori	Max 4 punti. Imbiancatura entro il primo anno punti 4; Imbiancatura entro il secondo anno punti 2		4

B2	Attrezzature aggiuntive alla dotazione della cucina centralizzata, che rimarranno di proprietà del Comune stesso allo scadere della concessione	Max 10 punti. Per ogni attrezzatura da 1 a 3 punti con riferimento alla coerenza e alla pertinenza con i menù e l'organizzazione del servizio		10
B3	Ulteriori proposte di miglioria a locali ed attrezzature (specificare importo)	Max 6 punti. 0,5 ogni € 1.000,00 per attrezzature pertinenti (allegare progetto)		6
C	Processo di approvvigionamento delle derrate alimentari		max 8 punti	
C1	Scelta di prodotti biologici oltre a quelli previsti dal capitolato	Max 3 punti. 1 punto o 0,5 punti ogni prodotto (in relazione all'uso giornaliero o settimanale) per un max di 3		3
C2	Scelta di prodotti del Commercio equo e solidale	0,50 ogni prodotto per un max di 1		1
C3	Introduzione prodotti IGP o DOP (allegare schede tecniche di qualità e della provenienza)	0,50 punti ogni prodotto per un max di 1		1
C4	Descrizione delle modalità di approvvigionamento	Max punti 2. c/o fornitori diversificati secondo la tipologia merceologica (almeno 4 fornitori) punti 2, c/o centrale unica di acquisto punti 1		2
C5	Approvvigionamento derrate presso enti e/o cooperative che gestiscono beni sequestrati o confiscati ex legge 109/1996 Disposizioni in materia di gestione di beni sequestrati o confiscati”	Max 1 punti		1
D	Educazione alimentare		Max 4 punti	
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	1 o 2 punti per ogni progetto per un max di 4		4
E	Gestione della qualità del servizio		Max 13 punti	
E1	Rilevazione gradimento del servizio La rilevazione dovrà prevedere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su una percentuale significativa di utenza (35%)	Max 2 punti. Una rilevazione annuale 1 punti. Due rilevazioni annuali 2 punti		2

E2	Analisi del consumo delle pietanze L'analisi della valutazione degli scarti dovrà essere effettuata entro il primo anno sul menù invernale e sul menù estivo.	Max 3 punti. No 0 punti Si 3 punti		3
E3	Proposta per favorire il consumo del pasto in mensa agli utenti delle scuole secondarie di primo grado	Max punti 4. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 4$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,7	2,8
E4	Apertura di uno sportello oltre le 4 ore settimanali per il ricevimento del pubblico	Max punti 2. Un punto ogni ora aggiuntiva		2
E5	Stoviglie a perdere biodegradabili per il refettorio della scuola Gramsci	Max punti 2. No 0 punti Si 2 punti		2

TOTALE 66,5

Completata la valutazione dell'offerta della precedente ditta , si procede alla valutazione dell'offerta della ditta Camst Soc. Coop. A.r.l :

A	Organizzazione del servizio presso il Centro di Cottura e dei vari terminali di consumo, comprensivo di organico degli addetti e relative professionalità			max 25 punti
A1	Organizzazione del servizio nella varie fasi (approvvigionamento, preparazione, veicolazione, distribuzione, pulizia e riassetto refettori). Gestione delle emergenze	Max punti 5. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 5$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,7	3,5



A2	Piano del personale proposto	Max 4 punti. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 4$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,7	2,8
A3	Numero di addetti proposti per la gestione del servizio	Max punti 5. Minimo di n. 21 persone punti 1; 22 persone punti 3; oltre 23 persone punti 5		5
A4	Iniziative di formazione del personale	Max 3 punti. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = \frac{mc}{x} \times 3$ 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	2,1
A5	Responsabile del Servizio	Max punti 2. 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



A7	Progetto per l'applicativo informatico per l'iscrizione degli utenti, la gestione e la riscossione delle tariffe	Max 4 punti. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 4$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,9	3,6
B	Migliorie		max 20 punti	
B1	Interventi di imbiancatura refettori	Max 4 punti. Imbiancatura entro il primo anno punti 4; Imbiancatura entro il secondo anno punti 2		4
B2	Attrezzature aggiuntive alla dotazione della cucina centralizzata, che rimarranno di proprietà del Comune stesso allo scadere della concessione	Max 10 punti. Per ogni attrezzatura da 1 a 3 punti con riferimento alla coerenza e alla pertinenza con i menù e l'organizzazione del servizio		10
B3	Ulteriori proposte di miglioria a locali ed attrezzature (specificare importo)	Max 6 punti. 0,5 ogni € 1.000,00 per attrezzature pertinenti (allegare progetto)		6
C	Processo di approvvigionamento delle derrate alimentari		max 8 punti	
C1	Scelta di prodotti biologici oltre a quelli previsti dal capitolato	Max 3 punti. 1 punto o 0,5 punti ogni prodotto (in relazione all'uso giornaliero o settimanale) per un max di 3		3
C2	Scelta di prodotti del Commercio equo e solidale	0,50 ogni prodotto per un max di 1		1
C3	Introduzione prodotti IGP o DOP (allegare schede tecniche di qualità e della provenienza)	0,50 punti ogni prodotto per un max di 1		1
C4	Descrizione delle modalità di approvvigionamento	Max punti 2. c/o fornitori diversificati secondo la tipologia merceologica (almeno 4 fornitori) punti 2, c/o centrale unica di acquisto punti 1		2

C5	Approvvigionamento derrate presso enti e/o cooperative che gestiscono beni sequestrati o confiscati ex legge 109/1996 Disposizioni in materia di gestione di beni sequestrati o confiscati”	Max 1 punti		1
D	Educazione alimentare		Max 4 punti	
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	1 o 2 punti per ogni progetto per un max di 4		4
E	Gestione della qualità del servizio		Max 13 punti	
E1	Rilevazione gradimento del servizio La rilevazione dovrà prevedere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su una percentuale significativa di utenza (35%)	Max 2 punti. Una rilevazione annuale 1 punti. Due rilevazioni annuali 2 punti		2
E2	Analisi del consumo delle pietanze L'analisi della valutazione degli scarti dovrà essere effettuata entro il primo anno sul menù invernale e sul menù estivo.	Max 3 punti. No 0 punti Si 3 punti		3
E3	Proposta per favorire il consumo del pasto in mensa agli utenti delle scuole secondarie di primo grado	Max punti 4. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 4$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,8	3,2
E4	Apertura di uno sportello oltre le 4 ore settimanali per il ricevimento del pubblico	Max punti 2. Un punto ogni ora aggiuntiva		2
E5	Stoviglie a perdere biodegradabili per il refettorio della scuola Gramsci	Max punti 2. No 0 punti Si 2 punti		2

TOTALE 65,2

Completata la valutazione dell'offerta della precedente ditta , si procede alla valutazione dell'offerta della ditta Dussman Service S.r.l. :

A	Organizzazione del servizio presso il Centro di Cottura e dei vari terminali di consumo, comprensivo di organico degli addetti e relative professionalità		max 25 punti	
A1	Organizzazione del servizio nella varie fasi (approvvigionamento, preparazione, veicolazione, distribuzione, pulizia e riassetto refettori). Gestione delle emergenze	Max punti 5. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 5$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,8	4
A2	Piano del personale proposto	Max 4 punti. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 4$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,8	3,2
A3	Numero di addetti proposti per la gestione del servizio	Max punti 5. Minimo di n. 21 persone punti 1; 22 persone punti 3; oltre 23 persone punti 5		5
A4	Iniziative di formazione del personale	Max 3 punti. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = \frac{mc \times 3}{3}$ 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	1	3

A5	Responsabile del Servizio	Max punti 2. 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	0,9	3,6
A7	Progetto per l'applicativo informatico per l'iscrizione degli utenti, la gestione e la riscossione delle tariffe			
		Max 4 punti. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = \frac{mc}{4} \times 4$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		
B	Migliorie		max 20 punti	
B1	Interventi di imbiancatura refettori	Max 4 punti. Imbiancatura entro il primo anno punti 4; Imbiancatura entro il secondo anno punti 2		4
B2	Attrezzature aggiuntive alla dotazione della cucina centralizzata, che rimarranno di proprietà del Comune stesso allo scadere della concessione	Max 10 punti. Per ogni attrezzatura da 1 a 3 punti con riferimento alla coerenza e alla pertinenza con i menù e l'organizzazione del servizio		10
B3	Ulteriori proposte di miglioria a locali ed attrezzature (specificare importo)	Max 6 punti. 0,5 ogni € 1.000,00 per attrezzature pertinenti (allegare progetto)		6
C	Processo di approvvigionamento delle derrate alimentari		max 8 punti	
C1	Scelta di prodotti biologici oltre a quelli previsti dal capitolato	Max 3 punti. 1 punto o 0,5 punti ogni prodotto (in relazione all'uso giornaliero o settimanale) per un max di 3		3

C2	Scelta di prodotti del Commercio equo e solidale	0,50 ogni prodotto per un max di 1		1
C3	Introduzione prodotti IGP o DOP (allegare schede tecniche di qualità e della provenienza)	0,50 punti ogni prodotto per un max di 1		1
C4	Descrizione delle modalità di approvvigionamento	Max punti 2. c/o fornitori diversificati secondo la tipologia merceologica (almeno 4 fornitori) punti 2, c/o centrale unica di acquisto punti 1		2
C5	Approvvigionamento derrate presso enti e/o cooperative che gestiscono beni sequestrati o confiscati ex legge 109/1996 Disposizioni in materia di gestione di beni sequestrati o confiscati”	Max 1 punti		1
D	Educazione alimentare		Max 4 punti	
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	1 o 2 punti per ogni progetto per un max di 4		4
E	Gestione della qualità del servizio		Max 13 punti	
E1	Rilevazione gradimento del servizio La rilevazione dovrà prevedere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su una percentuale significativa di utenza (35%)	Max 2 punti. Una rilevazione annuale 1 punti. Due rilevazioni annuali 2 punti		2
E2	Analisi del consumo delle pietanze L'analisi della valutazione degli scarti dovrà essere effettuata entro il primo anno sul menù invernale e sul menù estivo.	Max 3 punti. No 0 punti Si 3 punti		3

E3	Proposta per favorire il consumo del pasto in mensa agli utenti delle scuole secondarie di primo grado	Max punti 4. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P= mc x 4 Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,7	2,8
E4	Apertura di uno sportello oltre le 4 ore settimanali per il ricevimento del pubblico	Max punti 2. Un punto ogni ora aggiuntiva		2
E5	Stoviglie a perdere biodegradabili per il refettorio della scuola Gramsci	Max punti 2. No 0 punti Si 2 punti		2

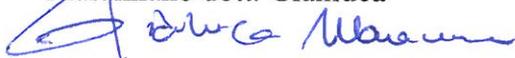
TOTALE 66,6

Alle ore 18,00 si chiude la seduta rinviando le operazioni alle ore 13.30 del 12 luglio 2018.

Del che si è redatto il presente verbale che, previa lettura da parte del Presidente e dei componenti la Commissione, viene confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

Marannano dott. Gianluca



I COMPONENTI

LANTERMINO Tiziana



BOSTICCO Luciana



Il Segretario verbalizzante

MARCOLIN dott.ssa Stefania

