



## 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. 2  
SECONDA SEDUTA RISERVATA  
12 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 proprio verbale n. 1 in data 11 luglio 2018 sono state esaminate le offerte tecniche delle ditte SODEXO ITALIA S.p.A., CAMST Soc. Coop. Arl e DUSSMANN SERVICE s.r.l. e sono stati assegnati i relativi punteggi;
- I plichi contenenti le offerte pervenute sono stati custoditi a cura dell'ufficio, in apposito armadio chiuso a chiave sito presso l'ufficio contratti della sede comunale di Vinovo;

L'anno duemiladiciotto, il dodici luglio alle ore 13,30, 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 Ladisa S.r.l., 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	0,7	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	0,8	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: $P = \frac{mc}{x} \times 3$ 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	0,4	1,2

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>B</b>	<b>Migliorie</b>		<b>max 20 punti</b>	
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		9
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)		5
<b>C</b>	<b>Processo di approvvigionamento delle derrate alimentari</b>		<b>max 8 punti</b>	
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		0
D	<b>Educazione alimentare</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	1 o 2 punti per ogni progetto per un max di 4		4
E	<b>Gestione della qualità del servizio</b>		<b>Max 13 punti</b>	
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
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 58,5**

Completata la valutazione dell'offerta della precedente ditta , si procede alla valutazione dell'offerta della ditta Serenissima Ristorazione S.p.a.:

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 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 x 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 x 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	0,9	2,7
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

<b>B2</b>	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		8
<b>B3</b>	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
<b>C</b>	<b>Processo di approvvigionamento delle derrate alimentari</b>		<b>max 8 punti</b>	
<b>C1</b>	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
<b>C2</b>	Scelta di prodotti del Commercio equo e solidale	0,50 ogni prodotto per un max di 1		1
<b>C3</b>	Introduzione prodotti IGP o DOP (allegare schede tecniche di qualità e della provenienza)	0,50 punti ogni prodotto per un max di 1		1
<b>C4</b>	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
<b>C5</b>	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
<b>D</b>	<b>Educazione alimentare</b>		<b>Max 4 punti</b>	
<b>D1</b>	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		3
<b>E</b>	<b>Gestione della qualità del servizio</b>		<b>Max 13 punti</b>	

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	0,5	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 62,1**

Completata la valutazione dell'offerta della precedente ditta , si procede alla valutazione dell'offerta della ditta Elixir Ristorazione S.p.a. :

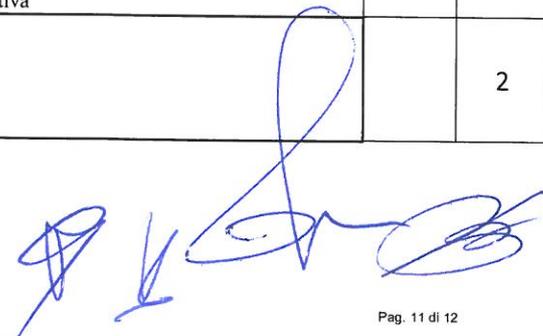
A	<b>Organizzazione del servizio presso il Centro di Cottura e dei vari terminali di consumo, comprensivo di organico degli addetti e relative professionalità</b>		max 25 punti	
A1	Organizzazione del servizio nella varie fasi (approvvigionamento, preparazione, veicolazione, distribuzione, pulizia e riassetto 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	0,5	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: $P = \frac{mc}{3} \times 3$ 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	0,9	2,7
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>B</b>	<b>Migliorie</b>		<b>max 20 punti</b>	
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		5
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
<b>C</b>	<b>Processo di approvvigionamento delle derrate alimentari</b>		<b>max 8 punti</b>	
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		0,5
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	<b>Educazione alimentare</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	1 o 2 punti per ogni progetto per un max di 4		4
E	<b>Gestione della qualità del servizio</b>		<b>Max 13 punti</b>	
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		0
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	0,5	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 55,3**



Alle ore 18,00 si chiude la seduta rinviando le operazioni alle ore 8,30 del 16 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

