



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. 3
TERZA SEDUTA RISERVATA
16 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;
- Con proprio verbalen. 2 in data 12 luglio 2018 sono state esaminate le offerte delle ditte Ladisa S.r.l., Serenissima Ristorazione S.p.a. e Elier Ristorazione S.p.a.;
- 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 sedici luglio alle ore 8,30, 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;

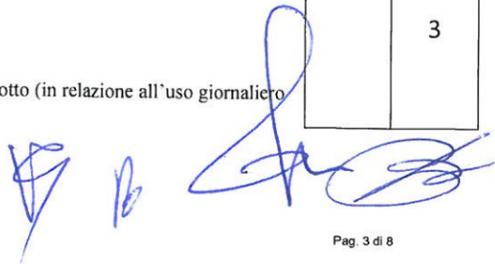
Segretario verbalizzante Dott.ssa Stefania Marcolin – RUP - Responsabile dell'Area Cultura, istruzione, sport, manifestazioni, politiche sociali e del lavoro, demografici.

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 Vivenda Sp.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	0,8	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	0,4	1,6
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	0,7	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

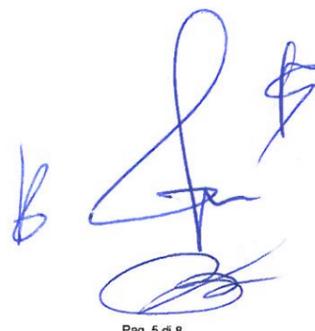


C2	Scelta di prodotti del Commercio equo e solidale	0,50 ogni prodotto per un max di 1		1
C3	Introduzione prodotti IGP o DOP (allegare schede tecniche di qualità e della provenienza)	0,50 punti ogni prodotto per un max di 1		1
C4	Descrizione delle modalità di approvvigionamento			2
		Max punti 2. c/o fornitori diversificati secondo la tipologia merceologica (almeno 4 fornitori) punti 2, c/o centrale unica di acquisto punti 1		
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	0,5	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 63,3

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



A	Organizzazione del servizio presso il Centro di Cottura e dei vari terminali di consumo, comprensivo di organico degli addetti e relative professionalità	SODEXO	SODEXO RIPAR.	CAMST	CAMST RIPAR.	DUSSMAN	DUSSMAN RIPAR.	LADISA	LADISA RIPAR.	SERENISSIMA	SERENISSIMA RIPARAM.	ELIOR	ELIOR RIPAR.	VIVENDA	VIVENDA RIPAR.
A1	Organizzazione del servizio nella varie fasi (approvvigionamento, preparazione, veicolazione, distribuzione, pulizia e riassetto refettori). Gestione delle emergenze	4,5	5	3,5	3,89	4	4,44	3,5	3,89	4	4,44	3,5	3,89	4	4,44
A2	Piano del personale proposto	3,2	4	2,8	3,5	3,2	4	3,2	4	2,8	3,5	2	2,50	1,6	2
A3	Numero di addetti proposti per la gestione del servizio	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
A4	Iniziative di formazione del personale	2,4	2,4	2,1	2,1	3	3	1,2	1,20	2,7	2,7	2,7	2,7	2,1	2,10
A5	Responsabile del Servizio	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
A6	Cuoco responsabile	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
A7	Progetto per l'applicativo informatico per l'iscrizione degli utenti, la gestione e la riscossione delle tariffe	3,6	4	3,6	4	3,6	4	3,6	4	3,6	4	3,6	4	3,6	4
B	Migliorie														
B1	Interventi di imbiancatura refettori	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
B2	Attrezzature aggiuntive alla dotazione della cucina centralizzata, che rimarranno di proprietà del Comune stesso allo scadere della concessione	10	10	10	10	10	10	9	9	8	8	5	5	10	10
B3	Ulteriori proposte di miglioria a locali ed attrezzature (specificare importo)	6	6	6	6	6	6	5	5	6	6	6	6	6	6
C	Processo di approvvigionamento delle derrate alimentari														
C1	Scelta di prodotti biologici oltre a quelli previsti dal capitolato	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
C2	Scelta di prodotti del Commercio equo e solidale	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0,5	0,5	1	1
C3	Introduzione prodotti IGP o DOP (allegare schede tecniche di qualità e della provenienza)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C4	Descrizione delle modalità di approvvigionamento	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	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"	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1
D	Educazione alimentare														
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	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4
E	Gestione della qualità del servizio														
E1	Rilevazione gradimento del servizio	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

	La rilevazione dovrà prevedere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su una percentuale significativa di utenza (35%)														
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.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	3	3
E3	Proposta per favorire il consumo del pasto in mensa agli utenti delle scuole secondarie di primo grado	2,8	3,5	3,2	4	2,8	3,5	0	0	2	2,50	2	2,50	2	2,50
E4	Apertura di uno sportello oltre le 4 ore settimanali per il ricevimento del pubblico	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
E5	Stoviglie a perdere biodegradabili per il refettorio della scuola Gramsci	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	TOTALI	66,5	68,9	65,2	67,49	66,6	68,94	58,5	60,09	62,1	64,14	55,3	57,09	63,3	65,04

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
SODEXO	68,9	69,96
CAMST	67,49	68,53
DUSSMANN	68,94	70,00
LADISA	60,09	61,01
SERENISSIMA	64,14	65,13
ELIOR	57,09	57,97
VIVENDA	65,04	66,04

Alle ore 12,30 si chiude la seduta fissando l'apertura della busta relativa all'offerta economica alle ore 14,30 del 19 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.

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