



COMUNE DI VINOVO

(Città Metropolitana di Torino)

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

Tel. (011) 9620411
Fax (011) 9620430

VERBALE N° 2 – 21/05/2025 ORE 15.15
SECONDA SEDUTA RISERVATA
VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE

GARA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE COMUNALE DEL COMUNE DI VINOVO PERIODO DAL 1 SETTEMBRE 2025 AL 31 AGOSTO 2030
Codice CIG: B5E4EE38C8

PREMESSO CHE:

- Con proprio verbale n. 1 in data 21/05/2025 ore 15 la Commissione ha accertato la presenza del contenuto delle offerte tecniche presentate dalle ditte ammesse in gara;

L'anno duemilaventicinque, il 21 maggio 2025 alle ore 15.15, presso la Sala Giunta del Comune di Vinovo, si è riunita la Commissione Giudicatrice composta da:

- **Presidente:** Dr. Gianluca Marannano - Dirigente Area Amministrativa del Comune di Vinovo;
- **Commissario esperto:** Dott.ssa Stefania Marcolin - Responsabile dell'Area cultura – istruzione – sport – manifestazioni – politiche sociali e del lavoro – demografici e R.U.P
- **Commissario esperto esterno:** Luciana Bosticco - Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Candiolo;
- **Segretario verbalizzante:** Dott.ssa Fabiana Dal Cero – istruttore ufficio Istruzione.

In conformità a quanto previsto dall'art. 22 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 30 punti)		Media coeff.	Punteggio

A1	Organizzazione del servizio nella varie fasi (approvvigionamento, preparazione, veicolazione, distribuzione, pulizia e riassetto refettori). Gestione delle emergenze	Max punti 10. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P= mc x 10 Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,9	9
A2	Piano organizzativo del personale proposto	Max 10 punti. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P= mc x 10 Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,8	8
A3	Iniziative di formazione del personale	Max 2 punti. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P= mc x 2 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	0,6	1,2
A4	Responsabile del Servizio	Max punti 2. 1 punto per sei anni di esperienza nella stessa mansione; 2 punti per oltre 8 anni di esperienza nella stessa mansione.		2
A5	Cuoco responsabile	Max punti 2. 1 punto per sei anni di esperienza nella stessa mansione; 2 punti per oltre 8 anni di esperienza nella stessa mansione.		2
A6	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 x 4 Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,83	3,33
B	Migliorie (max 18 punti)		Media coeff.	Punteggio
B1	Interventi di imbiancatura refettori	Max 2 punti. Imbiancatura entro il primo anno punti 2; Imbiancatura entro il secondo anno punti 1		2
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		7

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 12 punti)		Media coeff.	Punteggio
C1	Scelta di prodotti biologici oltre a quelli previsti dal capitolato	Max 5 punti. 100% carne avicola: 1 punto 100% carne bovina: 1 punto Altri prodotti biologici: 0,5 punti a prodotto se rilevanti nel menù (max 3 punti)		5
C2	Utilizzo di prodotti di filiera corta	0,50 ogni prodotto per un max di 2		2
C3	Introduzione prodotti IGP o DOP (allegare schede tecniche di qualità e della provenienza)	0,50 punti ogni prodotto per un max di 2 (specificare prodotti)		2
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 punto.. Specificare i prodotti utilizzati.		1
D	Educazione alimentare (Max 7 punti)			Punteggio
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 punti per ogni progetto che coinvolga almeno un ordine di scuola completo rispondente ai criteri delle linee di indirizzo regionali per un max di 7		7
E	Gestione della qualità del servizio (Max 13 punti)		Media coeff.	Punteggio
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 aumentare la gradibilità dei piatti con scarto superiore al 35%	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	0,63	2,53
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	Proposta e gestione della comunicazione verso l'utenza	Max punti 2. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 2$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,87	1,73

TOTALE 70,80

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 30 punti)		Media coeff.	Punteggio
A1	Organizzazione del servizio nella varie fasi (approvvigionamento, preparazione, veicolazione, distribuzione, pulizia e riassetto refettori). Gestione delle emergenze	Max punti 10. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 10$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,83	8,3
A2	Piano organizzativo del personale proposto	Max 10 punti. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 10$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	1	10
A3	Iniziative di formazione del personale	Max 2 punti. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 2$ 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

A4	Responsabile del Servizio	Max punti 2. 1 punto per sei anni di esperienza nella stessa mansione; 2 punti per oltre 8 anni di esperienza nella stessa mansione.		2
A5	Cuoco responsabile	Max punti 2. 1 punto per sei anni di esperienza nella stessa mansione; 2 punti per oltre 8 anni di esperienza nella stessa mansione.		2
A6	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 x 4 Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,83	3,33
B	Migliorie (max 18 punti)		Media coeff.	Punteggio
B1	Interventi di imbiancatura refettori	Max 2 punti. Imbiancatura entro il primo anno punti 2; Imbiancatura entro il secondo anno punti 1		2
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		7
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 12 punti)		Media coeff.	Punteggio
C1	Scelta di prodotti biologici oltre a quelli previsti dal capitolato	Max 5 punti. 100% carne avicola: 1 punto 100% carne bovina: 1 punto Altri prodotti biologici: 0,5 punti a prodotto se rilevanti nel menù (max 3 punti)		5
C2	Utilizzo di prodotti di filiera corta	0,50 ogni prodotto per un max di 2		2
C3	Introduzione prodotti IGP o DOP (allegare schede tecniche di qualità e della provenienza)	0,50 punti ogni prodotto per un max di 2 (specificare prodotti)		2
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 punto.. Specificare i prodotti utilizzati.		1
D	Educazione alimentare (Max 7 punti)			Punteggio
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 punti per ogni progetto che coinvolga almeno un ordine di scuola completo rispondente ai criteri delle linee di indirizzo regionali per un max di 7		7
E	Gestione della qualità del servizio (Max 13 punti)		Media coeff.	Punteggio
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 aumentare la gradibilità dei piatti con scarto superiore al 35%	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	0,63	2,53
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	Proposta e gestione della comunicazione verso l'utenza	Max punti 2. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 2$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,9	1,8

TOTALE 72,40

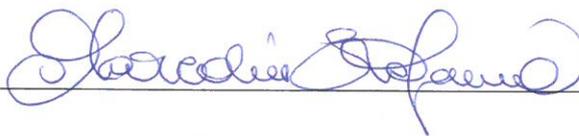
Alle ore 18.30 si chiude la seduta rinviando le operazioni alle ore 9 del 28 maggio 2025.

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
MARCOLIN Stefania



A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Stefania Marcolin', written over a horizontal line.

BOSTICCO Luciana



A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Luciana Bosticco', written over a horizontal line.

Il Segretario verbalizzante
DAL CERO dott.ssa Fabiana



A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Fabiana Dal Cero', written over a horizontal line.

