



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° 4 – 29/05/2025 ORE 12 QUARTA 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 della documentazione inerente l'offerta tecnica;
- Con proprio verbale n. 2 in data 21/05/2025 ore 15.15 sono state esaminate le offerte delle ditte Sodexo Italia Sp.a.e Camst Soc. Coop. Arl. e sono stati assegnati i relativi punteggi.
- Con proprio verbale n. 3 in data 28/05/2025 ore 9 sono state esaminate le offerte delle ditte Volpi Pietro S.r.l., Dussmann Service S.r.l., Euroristorazione S.r.l. e Ristoservice S.r.l. e sono stati assegnati i relativi punteggi.

L'anno duemilaventicinque, il 29 maggio 2025 alle ore 12, 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 Scamar 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 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	0,8	8
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	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		8

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)		4,5
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)		0,5
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	0,8	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		1

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	0,7	1,4
----	--	--	-----	-----

TOTALE 67,93

Chiarimenti in merito all'assegnazione dei punteggi:

- **Punto C3:** il punteggio assegnato è dato dal fatto che il prosciutto crudo ed i 3 formaggi proposti non sono presenti nel menù;

Si dà atto che, a seguito dell'analisi delle offerte tecniche pervenute, verranno richieste integrazioni alle seguenti ditte:

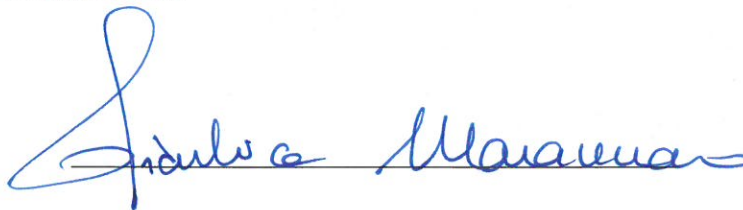
- 1) DUSSMANN SERVICE S.r.l. richieste integrazioni per i punti B3 e C2;
- 2) VOLPI PIETRO S.r.l. richieste integrazioni per i punti B3 e C5;
- 3) EURORISTORAZIONE S.r.l. richiesta integrazione per il punto C2;

Il termine per la presentazione delle integrazioni scadrà il 09/06/2025 alle ore 11.00;

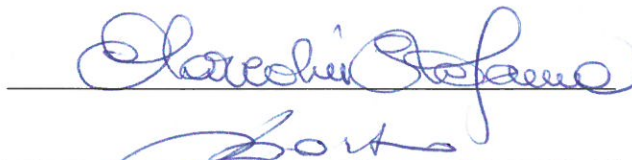
Alle ore 13,30 si chiude la seduta rinviando le operazioni alle ore 11 del 9 giugno 2025 e fissando l'apertura della busta relativa all'offerta economica alle ore 12 del 9 giugno 2025; di detta seduta, pubblica, viene data informazione tramite pubblicazione sia sul sito del Comune di Vinovo sia sulla piattaforma telematica di Eprocurement SINTEL.

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

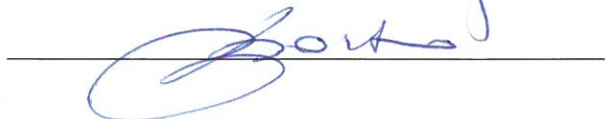
IL PRESIDENTE
Marannano dott. Gianluca



I COMPONENTI
MARCOLIN dott.ssa Stefania



BOSTICCO Luciana



Il Segretario verbalizzante
DAL CERO dott.ssa Fabiana

