



COMUNE DI TROFARELLO

Provincia di Torino

SERVIZIO SCOLASTICO E SOCIO-CULTURALE

**Oggetto: CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL
COMUNE DI TROFARELLO CON GESTIONE DEL CENTRO COTTURA COMUNALE
ADIACENTE IL PLESSO SCOLASTICO "G. RODARI"- 2018/2025 –
CIG 72513589EA**

VERBALE DI GARA N. 2 DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE (Seduta RISERVATA)

L'anno duemiladiciotto, il giorno undici del mese di gennaio alle ore 10.30 in Trofarello presso la sala Giunta del Palazzo Comunale, si è riunita, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice nominata con Determinazione dirigenziale del Comune di Moncalieri – in qualità di capofila della CUC – n. 22 del 09/01/2018, così composta:

- Dott. Marco Diato – Dirigente Servizi Amministrativi e finanziari del Comune di Trofarello – in qualità di Presidente;
- Dott. Walter Bosio – Responsabile del Servizio Istruzione, Politiche sociali e Cultura del Comune di La Loggia – in qualità di componente;
- Arch. Simona Pagliuca – Responsabile Ufficio Tecnico Lavori Pubblici del Comune di Trofarello – in qualità di componente;
- Sig.ra Alida Versolatto – Responsabile del Servizio Scolastico e socioculturale del Comune di Trofarello – in qualità di Segretario verbalizzante.

Premesso che:

- con Determinazione a contrarre del Responsabile del Servizio Scolastico e Socioculturale del Comune di Trofarello n. 366 del 30/10/2017 veniva indetta una gara per la Concessione del servizio in oggetto, ad evidenza pubblica, CIG 72513589EA - CPV 55523100-3 – COD NUTS ITC11, da espletarsi con procedura aperta e da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.95, comma 6, del D.lgs 50/2016 e s.m.i., e si definivano i criteri e punteggi, meglio dettagliati negli allegati alla stessa e di seguito sintetizzati:
- offerta qualitativa . max punti 70
- offerta economica: max punti 30

approvando nel contempo il Capitolato Speciale disciplinante la Concessione e relativi allegati tecnici;

A sensi dell'art.37 del Codice dei Contratti pubblici avente ad oggetto "Aggregazioni e centralizzazione delle committenze", con Determinazione a contrarre del Responsabile della C.U.C. di Moncalieri – La Loggia – Trofarello, n. 2152 del 16/11/2017 veniva approvata la documentazione propedeutica all'espletamento della gara in particolare: l'Avviso di gara, il Disciplinare di Gara e le Dichiarazioni a corredo

Visto il verbale 1 della Commissione Giudicatrice in data odierna,, con cui, in seduta pubblica, ha verificato il contenuto dei plichi contrassegnati dalla dicitura Busta 2 – "Offerta tecnica", accertandone la conformità e ammettendo tutti i concorrenti;

I componenti della commissione dopo aver preso atto dei criteri di valutazione enunciati nel punto 3 del Disciplinare di gara procedono alla lettura compartita delle offerte tecniche pervenute dalle ditte ammesse, risultanti dai verbali 1 e 2 della Commissione di gara, attribuendo punto per punto e ove previsto il proprio coefficiente di valutazione, come risultante dalla tabella allegata al presente verbale;

I lavori della Commissione vengono sospesi alle ore 13.15 vengono ripresi alle 14,30 e terminano alle 17,30. Non avendo terminato l'esame delle offerte la seduta viene aggiornata al giorno 12/01/2018 dalle ore 9,00 alle ore 13,50 e viene nuovamente aggiornata il giorno 01/02/2018 ore 10.00, dando atto che nei periodi di pausa dei lavori il materiale viene conservato in apposito ufficio chiuso a chiave.

Al termine dell'esame di tutte le offerte tecniche ammesse il punteggio totalizzato dai concorrenti risulta il seguente:

n.ordine	Ragione sociale	PUNTEGGIO TOTALE
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	55,72
2	SODEXO ITALIA S.P.A.	64,82
3	LADISA S.r.l.	54,08
4	DUSSMANN SERVICE s.r.l.	53,43
5	EURORISTORAZIONE s.r.l.	56,61
6	VIVENDA S.p.a.	54,46

Avendo tutti i concorrenti raggiunto e superato il punteggio di 50/70, previsto come clausola di sbarramento, vengono ammessi tutti alla fase successiva.

La Commissione stabilisce di procedere all'apertura delle buste contenente l'offerta economica il giorno 06 febbraio 2018 alle ore 15.00 presso la sala Giunta del Palazzo Comunale di Trofarello – P.za I° Maggio 11. Di tale convocazione verrà data notizia ai concorrenti mediante PEC e mediante avviso sul sito ufficiale dell'ente a cura del RUP, al quale viene riconsegnato tutto il materiale.

Alle ore 14.00 del 01/02/2018 i lavori della Commissione Giudicatrice sono terminati e la seduta viene conclusa.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE
Dott. Marco DIATO

I COMPONENTI

Dott. Walter BOSIO:

Arch. Simona PAGLIUCA:



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
Sig.ra Alida Versolatto

TABELLA PUNTEGGI ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE GIUDICATRICE ALLEGATA AL VERBALE N.2 (SEDUTA RISERVATA)

OGGETTO DELLA VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MAX	CRITERIO DI ATTRIBUZIONE PUNTI							
			ELIOR	SODEXO	LADISA	DUSSMANN	EURORISTOR AZIONE	VIVENDA	
<p>1 Organizzazione fasi di approvvigionamento, preparazione, cottura, confezionamento, veicolazione, distribuzione, pulizia e riassetto refettori, gestione emergenze a livello quotidiano e/o breve termine, piano di controllo haccp, gestione manutenzioni ordinarie e straordinarie</p>	5		1	2	3	4	5	6	
			0,45	0,70	0,30	0,35	0,45	0,35	
			Componente 2	0,40	0,80	0,30	0,40	0,50	0,35
			Componente 3	0,50	0,90	0,30	0,40	0,55	0,35
			media dei coefficienti	0,45	0,80	0,30	0,38	0,50	0,35
<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> <p>$P = mc \times 5$</p> <p>Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice</p>									
	0	NO							
<p>2 disponibilità di un centro cottura per le emergenze per indisponibilità del centro cottura comunale a meno di 30 km da Trofarello</p>	2	A meno di 30 Km	2	2	2	0	2	2	

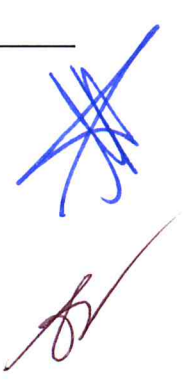



3	Elenco fornitori e relativi criteri di selezione	2								
Indicare le modalità di selezione e di controllo sulla qualificazione dei fornitori in relazione alla qualità e sicurezza delle materie prime fornite, la periodicità dei rifornimenti e del loro stoccaggio Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 2$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione	Componente 1	0,4	0,75	0,45	0,90	0,20				
	Componente 2	0,45	0,75	0,35	0,35	0,90	0,20			
	Componente 3	0,35	0,70	0,40	0,40	0,90	0,20			
	media dei coefficienti	0,40	0,73	0,40	0,40	0,90	0,20			
Organizzazione e Formazione del personale (numero ore annue previste suddivise per qualifiche)	punteggio risultante	0,8	1,47	0,80	0,80	1,80	0,40			
	2									
	offerta concorrente	435	454	491	445	371	419			
	migliore offerta	491								
Indicare l'organigramma del personale con le relative qualifiche, compreso il profilo professionale del Direttore del servizio (e relativo monte ore) e del servizio dietetico, con il quale si intende gestire il servizio descritto nel Capitolato; relazione illustrante l'organizzazione del personale, nonché criteri e modalità per la sostituzione del personale in caso di assenza e schema di orario di servizio da cui si evinca in modo chiaro il rapporto operatore/pasti Al concorrente che avrà offerto il monte ore settimanale maggiore verrà attribuito il punteggio massimo. Agli altri verrà attribuito un punteggio determinato in proporzione al rapporto tra l'offerta proposta e l'offerta migliore, secondo la seguente formula: $X = Po/Pi * 2$ X = punteggio da attribuire alla Società concorrente Pi = migliore offerta monte ore Po = parametro della Società concorrente 2 = punteggio massimo attribuibile	punti max	2	1,77	1,85	2,00	1,81	1,51	1,71		
	punti da attribuire	0								
	offerta concorrente	435	454	491	445	371	419			
	migliore offerta	491								


5	Utilizzo di prodotti biologici freschi (non surgelati) indicati a fianco	max 8	di cui:								
Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi e dei relativi produttori.											
Si precisa che i punteggi relativi ai gruppi frutta e verdura, verranno assegnati solo nel caso in cui, per ogni gruppo, sia garantita l'intera fornitura											
(1 PUNTEGGI SI SOMMANO)											
TUTTI i seguenti prodotti: Insalata, pomodori, finocchi, melanzane											
TUTTI i seguenti prodotti: zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze											
Dei prodotti biologici (non surgelati) sopraelencati ai punti 2) 3) 4), utilizzo del 100% di prodotti agricoli a Km zero provenienti da produttori certificati entro 70 km dal centro di cottura											
Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi produttori											
(la distanza sarà calcolata con il sito googles.it/maps)											
(1 PUNTEGGI SI SOMMANO)											
TUTTI i seguenti prodotti: Insalata, pomodori, finocchi, melanzane											
TUTTI i seguenti prodotti: zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze											

6



7	Utilizzo del 100% dei prodotti biologici indicati a fianco	No punti max		punti 0									
		3		di cui:									
Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi e dei relativi produttori. (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Latte INTERO UHT		1			1	1	1	1	1	1	1	1
		YOGURT	1			1	1	1	1	1	1	1	1
		Ova (fresche o pastorizzate)	1			1	1	1	1	1	1	1	1
8	CARNI BOVINE PIEMONTESI CERTIFICATE a Km zero provenienti da produttori certificati entro 70 km dal centro di cottura	NO			0								
	Allegare certificazioni dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tracciabilità ed etichettatura.	SI	3		3	3	3	3	3	3	3	3	0
	(la distanza sarà calcolata con il sito google.it/maps)												
9	POLLAME A KM ZERO provenienti da produttori certificati entro un raggio di 70 km dal centro di cottura	NO	0										
	Allegare certificazioni dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza.	SI	3		3	3	3	3	3	3	3	3	3
	(la distanza sarà calcolata con il sito google.it/maps)												
10	Forniture pane di produzione artigianale	NO	3		0	3	3	3	3	3	3	3	3
	Se proveniente da produttori entro 15 Km												

Il fornitore e il macello indicati distano oltre 70 KM

15	Rilevazione gradimento del servizio La rilevazione dovrà prevedere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo minimo 40% dell'utenza	max 1	di cui:									
	no		0									
	1 rilevazione per Anno Scolastico	0,5										
	2 o più rilevazioni per Anno scolastico	1	1									
16	Ottimizzazione della gestione dei rapporti con l'utenza esterna con stampa opuscoli con illustrazione delle modalità di funzionamento del servizio, sito internet, ecc.	No	0									
		SI	1									
17	Servizi aggiuntivi rivolti ai genitori e alla popolazione scolastica, e a rilevanza sociale e ambientale Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'effettiva utilità ed effettivo interesse per l'Ente di quanto proposto, senza oneri aggiuntivi per l'Ente. La proposta dovrà essere corredata da relativo cronoprogramma Criterio motivazionale: il contenuto delle proposte deve essere pertinente con le finalità specifiche e peculiari del servizio, il contesto organizzativo, l'interesse degli utenti e dell'Amministrazione. 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	max 5										
		Componente 1										
		Componente 2	0,65	0,90	0,30	0,45	0,40	0,60	0,40	0,55		
		Componente 3	0,55	0,90	0,35	0,60	0,40	0,40	0,55			
		media dei coefficienti	0,60	0,90	0,30	0,45	0,40	0,50	0,65			
	punteggio risultante	3,00	4,50	1,58	2,50	2,00	3,00					

