



COMUNE DI TROFARELLO

Provincia di Torino

SERVIZIO 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. 6 DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE (Seduta pubblica)

L'anno duemiladiciotto, il giorno venti del mese di marzo alle ore 9.00 in Trofarello presso la sala Giunta del Palazzo Comunale, si è riunita, in seduta pubblica 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.

Sono presenti: la sig.ra Bertoli Simona, identificata mediante documento di identità, in rappresentanza della ditta Euroristorazione; il sig. Buttigliero Piergiorgio, identificato mediante documento di identità, in rappresentanza della ditta Sodexo Italia

Premesso che con precedente verbale n.3 del 06/02/2018 questa Commissione ha definito la graduatoria dei concorrenti alla procedura di gara in oggetto mediante la sommatoria dei punteggi attribuiti per l'offerta tecnica come risultanti dal verbale 2 e quelli derivanti dall'offerta economica come dalla seguente tabella:

n.ordine	Ragione sociale	Punti offerta tecnica	Punti offerta economica	Punteggio totale	graduatoria
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	55,72	29,015	84,735	3
2	SODEXO ITALIA S.P.A.	64,82	28,30	93,12	1
3	LADISA S.r.l.	54,08	28,46	82,54	5
4	DUSSMANN SERVICE s.r.l.	53,43	28,76	82,19	6
5	EURORISTORAZIONE s.r.l.	56,61	28,14	84,75	2
6	VIVENDA S.p.a.	54,46	30	84,46	4

Da una ulteriore verifica dei verbali è emerso che nell'attribuzione dei punti per l'offerta tecnica non è stata applicata correttamente la riparametrazione della media del

punteggio ottenuto ai fini dell'attribuzione dei punti per ogni singolo criterio, pertanto, si rende necessario provvedere al ricalcolo dei punti per l'offerta tecnica e di conseguenza rettificare il risultato finale.

La Commissione procede al ricalcolo dei punteggi dell'offerta tecnica come risulta nell'allegata tabella.

Successivamente provvede alla somma dei punteggi ottenuti per l'offerta tecnica e quelli per l'offerta economica.

Il Presidente dà lettura del seguente risultato:

n.ordine	Ragione sociale	Punti offerta tecnica	Punti offerta economica	Punteggio totale	graduatoria
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	58,94	29,015	87,96	3
2	SODEXO ITALIA S.P.A.	69,47	28,30	97,77	1
3	LADISA S.r.l.	56,82	28,46	85,28	5
4	DUSSMANN SERVICE s.r.l.	56,52	28,76	85,28	6
5	EURORISTORAZIONE s.r.l.	59,99	28,14	88,13	2
6	VIVENDA S.p.a.	57,80	30	87,80	4

Alla luce di quanto sopra, il Presidente dichiara che la graduatoria non ^{ha} subito variazioni.

Alle ore 10,15 del 20/03/2018 la seduta viene conclusa.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE
Dott. Marco DIATO

I COMPONENTI

Dott. Walter BOSIO:

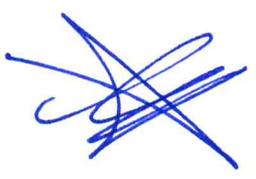
Arch. Simona PAGLIUCA:

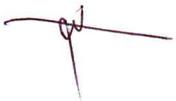
IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
Sig.ra Alida Versolatto

TABELLA PUNTEGGI ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE GIUDICATRICE CON RIPARAMETRAZIONE

OGGETTO DELLA VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MAX	CRITERIO DI ATTRIBUZIONE PUNTI	RIPARAMETRAZIONE						
			ELIOR 1	SODEXO 2	LADISA 3	DUSSMANN 4	EURORISTOR AZIONE 5	VIVENDA 6	
<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> <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>	5		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
			riparametrazione media coefficienti	0,563	1,000	0,375	0,475	0,625	0,438
			punteggio risultante	2,82	5	1,88	2,38	3,13	2,19
<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	NO A meno di 30 Km							
			0						

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	Componente 1	0,4	0,75	0,45	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
Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione	media dei coefficienti	0,40	0,73	0,40	0,40	0,90	0,20
	riparametrizzazione dei coefficienti	0,444	0,811	0,444	0,444	1,000	0,222
	punteggio risultante	0,88	1,62	0,88	0,88	2,00	0,44
4 Organizzazione e Formazione del personale (numero ore annue previste suddivise per qualifiche) 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 operative/passi 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: $X = Po/Fi * 2$ X = punteggio da attribuire alla Società concorrente	2						
	offerta concorrente	435	454	491	445	371	419





PI = migliore offerta monte ore
Po = parametro della Società concorrente
2 = punteggio massimo attribuibile

migliore offerta	491							
punti max	2							
punti da attribuire	0	1,77	1,85	2,00	1,81	1,51	1,71	

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 mandarina, la mandarina, la mandarina, i relativi produttori.	TUTTI i seguenti prodotti: arance, mandarini, mandaranci, clementine	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			
				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	TUTTI i seguenti prodotti: Mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
				(1 PUNTEGGI SI SOMMANO)	TUTTI i seguenti prodotti: Insalata, pomodori, finocchi, melanzane	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
					TUTTI i seguenti prodotti: zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
6	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	6	di cui:	Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi produttori	TUTTI i seguenti prodotti: Mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			
				(la distanza sarà calcolata con il sito google.it/maps)	TUTTI i seguenti prodotti: Insalata, pomodori, finocchi, melanzane	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
				(1 PUNTEGGI SI SOMMANO)	TUTTI i seguenti prodotti: zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

7	Utilizzo del 100% dei prodotti bio/alcuni indicati a fianco	No punti max 3	punti 0																		
			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																		
	YOGURT	Uova (fresche o pastorizzate)	1																		
			1																		
			1																		
8	CARNI BOVINE PIEMONTESI CERTIFICATE a Km zero provenienti da produttori certificati entro 70 km dal centro di cottura	NO																			
	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																		
	(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																		
	(la distanza sarà calcolata con il sito google.it/maps)																				
10	Fornitura pane di produzione artigianale	Se proveniente da produttori entro 15 Km NO	3 0																		

Il fornitore e il macello indicati distano oltre 70 KM

11	Classe ecologica dei mezzi di trasporto che saranno adibiti stabilmente alla consegna dei pasti presso i refettori di Trofarello Allegare copia della carta di circolazione	MAX 4	di cui:																
		Almeno Classe Euro 4 (tutti)		0															
		Almeno Classe Euro 5 (tutti)		2															
		Classe Euro 6 (tutti)		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
12	Tempistica dell'acquisizione delle seguenti certificazioni di qualità UNI EN ISO riferite al centro di cottura di Trofarello (art. 46 CSA) UNI EN ISO 10854:1999 UNI EN ISO 22000:2005 UNI EN ISO 14001:2004	max 2																	
		Se acquisite entro al primo anno di validità del contratto		2		2		2		2		2		2		2		2	
		Se acquisite entro il secondo anno di validità del contratto	1																
13	Gestione e organizzazione informatizzata dell'iscrizione al servizio, rilevazione presenze, prenotazione pasti e riscossione delle tariffe con indicazione della gamma di modalità di pagamento ammesse	6			Componente 1		0,55		0,70		0,50		0,55		0,55		0,55		
					Componente 2		0,60		0,75		0,50		0,60		0,60		0,60		0,60
					Componente 3		0,65		0,65		0,50		0,65		0,65		0,65		0,65
					media dei coefficienti		0,60		0,70		0,50		0,60		0,60		0,60		0,60
					riparametrizzazione media coefficienti		0,857		1,000		0,714		0,857		0,857		0,857		0,857
					punteggio risultante		5,14		6		4,28		5,14		5,14		5,14		5,14
					max 2	2 ore in più/settimana (escluso sabato)	di cui:	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
14	apertura dello sportello Ore previste in aggiunta al minimo previsto dal capitolato																		

		(1 punteggi si sommano)											
		Apertura il sabato: almeno 1 al mese		1		1		1		1		1	
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		1		1		1	
						1		1		1		1	
						1		1		1		1	
						1		1		1		1	
		1 rilevazione per Anno Scolastico	0,5										
		2 o più rilevazioni per Anno scolastico	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	1		1		1		1		1	
		max 5											
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 <i>Criterio motivazionale</i> : 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	Componente 1		0,65	0,90		0,30		0,45		0,40		0,60
		Componente 2		0,55	0,90		0,35		0,60		0,40		0,55
		Componente 3		0,60	0,90		0,30		0,45		0,40		0,65
		media dei coefficienti		0,60	0,90		0,32		0,50		0,40		0,60
		riparametrizzazione dei coefficienti		0,666	1,000		0,355		0,555		0,444		0,666
		punteggio risultante		3,33	5,00		1,78		2,78		2,22		3,33

