

COMUNE DI BRANDIZZO
CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
istituita tra il Comune di Montanaro e il Comune di Brandizzo

**GARA CON PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE NELLE SCUOLE DELL'OBBLIGO E DELL'INFANZIA, NELL'ASILO NIDO,
MENSA DIPENDENTI COMUNALI - Periodo 1.01.2017 - 31.12.2019**
CIG 6743138582

Verbale n. 5 – Prosecuzione prima seduta riservata delle operazioni di gara

L'anno **DUEMILASEDICI**, il giorno 7, del mese di **dicembre** alle ore **10,00**, presso la sede della Centrale Unica di Committenza sita presso il Comune di Montanaro, in via Matteotti 13 a Montanaro,

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

prosegue la valutazione delle offerte tecnico/qualitative secondo quanto stabilito dall'art. 19.1 del Disciplinare di gara.

Alle ore 13,30 la seduta viene sospesa per una pausa pranzo e i lavori riprendono alle ore 14,30.

I commissari, operando sulla base della propria discrezionalità tecnica, analizzano e attribuiscono i loro giudizi ai Sub-Requisiti dal 3.1 all'8, ultimando la valutazione delle offerte tecnico/qualitative.

La Commissione giudicatrice procede quindi all'attribuzione dei punteggi adottando le fasi previste dall'art. 19.1 del Disciplinare di gara, così come risulta nella tabella allegata alla presente verbale.

Riassumendo, i punteggi finali ottenuti dalle ditte concorrenti in merito alle offerte tecnico/qualitative dalle stesse presentate, risultano essere i seguenti:

1) LADISA S.p.A.	52,41 punti
2) EUTOURIST NEW S.r.l.	53,15 punti
3) EURORISTORAZIONE S.r.l.	56,52 punti
4) CARDAMONE Group S.r.l. e SCAMAR S.r.l.;	36,60 punti
5) ELIOR RISTORAZIONE S.p.A.	43,91 punti
6) SODEXO ITALIA S.p.A.	48,73 punti

Il Presidente, alle ore 19,00, dà atto che i lavori della commissione in seduta riservata sono terminati, dà mandato al Segretario Verbalizzante di conservare i plichi in apposito armadio chiuso presso l'ufficio del Responsabile della Centrale Unica di Committenza e convoca la seconda seduta pubblica per le ore 10,30 di venerdì 16.12.2016 presso la sede della Centrale Unica di Committenza sita presso il Comune di Montanaro, per l'apertura delle buste "C" contenenti le offerte economiche e, a seguito dei conteggi effettuati con la formula specificata al punto 19.2 del Disciplinare di gara, per la lettura delle offerte con attribuzione dei relativi punteggi.

Delle descritte operazioni viene redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene sottoscritto come segue:

IL PRESIDENTE
(geom. *Vincenzo Giannone*)

I COMPONENTI

(ing. *Viviana Peruzzo*)

(dott. *Cesare Fornero*)

Viviana Peruzzo

Cesare Fornero

[Firma]

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

(dott.ssa Diana Vernau)

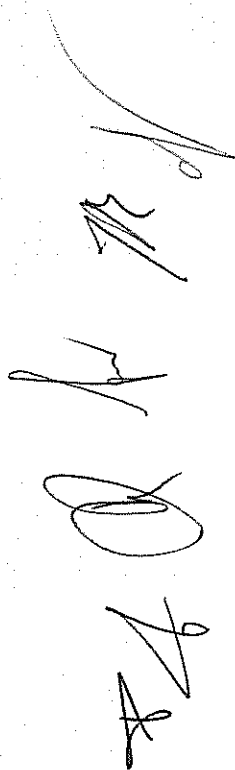
I TESTIMONI

(sig.ra Carla Gervasio)

(sig. Fabrizio Minetti)

OFFERTA TECNICA Fase 2. Assegnazione Punti ai Requisiti

N.	Requisito	Punteggio Max punti	Sub-Requisito	Sub-Punteggio Max punti	Punti					
					Ladisa	Eutourist New	Euro- ristorazione	Cardamone Group + Scamar	Ellor	Sodexo Italia
1	Sistema organizzativo del servizio	12	Procedure di approvvigionamento e rintracciabilità derrate	3	2,40	3,00	1,80	3,00	2,40	2,40
			Procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti	4	3,20	3,20	4,00	3,72	3,20	3,20
			Procedure di trasporto e distribuzione dei pasti	2	1,60	1,74	2,00	1,34	1,74	1,46
			Piano di pulizia e sanificazione dei locali e delle strutture	2	1,20	1,60	2,00	1,34	2,00	1,60
			Gestione diete speciali e menù alternativi	1	0,93	0,93	1,00	0,47	0,47	0,87
Punti provvisori					9,33	10,47	10,80	9,87	9,81	9,53
Punti definitivi					10,37	11,63	12,00	10,97	10,90	10,59
2	Piano di organizzazione del personale	10	Organico minimo garantito degli addetti nelle diverse fasi del servizio	6	6,00	5,22	3,60	1,20	4,02	5,22
			Piano formazione/aggiornamen to del personale	4	4,00	2,92	2,92	1,08	4,00	3,20
Punti provvisori					10,00	8,14	6,52	2,28	8,02	8,42
Punti definitivi					10,00	8,14	6,52	2,28	8,02	8,42



OFFERTA TECNICA Fase 2. Assegnazione Punti ai Requisiti

N.	Requisito	Punteggio Max punti	Sub-Requisito	Sub-Punteggio Max punti	Punti					
					Ladisa	Eutourist New	Euro- ristorazione	Cardamone Group + Scamar	Ellor	Sodexo Italia
3	Fornitura di prodotti alimentari con caratteristiche superiori agli standard previsti nel Capitolato (Allegato C)	12	Introduzione di alimenti Bio	2	2,00	2,00	2,00	2,00	1,20	2,00
			Introduzione di alimenti a filiera corta: fornitura di pane prodotto da un panificatore di Brandizzo	4	3,48	4,00	4,00	3,48	3,48	
			Introduzione di alimenti a filiera corta: carne suina proveniente da animali allevati e macellati in Piemonte	2	2,00	2,00	2,00	2,00	1,60	2,00
			Introduzione di alimenti DOP	2	2,00	2,00	2,00	2,00	1,60	1,60
			Introduzione di alimenti PAT	2	1,34	2,00	2,00	1,34	2,00	2,00
Punti provvisori					10,82	12,00	12,00	10,82	9,22	11,08
Punti definitivi					10,82	12,00	12,00	10,82	9,22	11,08
4	Criteri minimi ambientali Migliorie attrezzature/arredi/uteni sili/stoviglie	10	Macchinari/elettrodomes- tici	4	3,20	3,20	4,00	1,32	0,52	1,32
			Introduzione nei vari punti di prelievo dell'acqua per il consumo nei refettori, di appositi apparati filtranti ...	2	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	
			Criteri adottati per l'attivazione del risparmio energetico nel sistema operativo	2	1,46	1,74	1,86	1,34	0,80	0,80
			Nuovi arredi/attrezzature per migliorare la raccolta differenziata nei vari refettori	1	0,40	0,40	1,00	0,27	0,40	0,40
			Arredi, suppellettili, stovigliato	1	0,40	0,60	1,00	0,20	0,13	0,60
Punti provvisori					7,46	7,94	9,86	5,13	3,85	5,12
Punti definitivi					7,57	8,05	10,00	5,20	3,90	5,19

W

4

W

W

W

OFFERTA TECNICA Fase 2. Assegnazione Punti ai Requisiti

N.	Requisito	Punteggio Max punti	Sub-Requisito	Sub-Punteggio Max punti	Punti					
					Ladisa	Eutourist New	Euro- ristorazione	Cardamone Group + Scamar	Elilor	Sodexo Italia
5	Progetti integrativi al servizio di ristorazione: - Progetti di educazione alimentare - Progetti di informazione e sensibilizzazione	10	Educazione alimentare: Educazione al gusto	4	4,00	3,72	4,00	0,00	3,48	4,00
			Educazione alimentare: "Il menù l'ho fatto io"	3	2,40	2,40	3,00	0,39	0,81	2,40
			Informazione e sensibilizzazione: Differenziare il rifiuto	2	1,46	1,34	2,00	1,34	1,60	1,86
			Informazione e sensibilizzazione: "Tutti a piedi"	1	0,13	0,87	0,93	0,13	0,73	0,73
Punti provvisori					7,99	8,33	9,93	1,86	6,62	8,99
Punti definitivi					8,05	8,39	10,00	1,87	6,67	9,05
6	Migliorie alla gestione informatizzata del servizio di rilevazione gradibilità	2	Collocazione nelle due scuole dell'infanzia del video touch screen e loro collegamento al sistema operante	2	1,60	1,60	2,00	1,60	1,60	1,60
					1,60	1,60	2,00	1,60	1,60	1,60
Punti provvisori					1,60	1,60	2,00	1,60	1,60	1,60
Punti definitivi					1,60	1,60	2,00	1,60	1,60	1,60
7	Dilazione tempi di pagamento	2	Disponibilità ad accettare tempi di pagamento più dilazionati ...	2	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
					2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Punti provvisori					2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Punti definitivi					2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
8	Eventuali ulteriori proposte progettuali finalizzate al miglioramento del servizio e senza alcun costo aggiuntivo per la SA	2	Le proposte dovranno essere compatibili con la situazione esistente e adeguatamente descritte e dettagliate (tempi e modi di realizzazione)	2	2,00	1,34	2,00	1,86	1,60	0,80
					2,00	1,34	2,00	1,86	1,60	0,80
Punti provvisori					2,00	1,34	2,00	1,86	1,60	0,80
Punti definitivi					2,00	1,34	2,00	1,86	1,60	0,80

Handwritten signatures and initials are present in the top right corner of the page.

OFFERTA TECNICA Fase 3. Definizione del Punteggio Finale

N.	Requisito	Punteggio Max punti	Punti definitivi					
			Ladisa	Eutourist New	Euro- ristorazione	Cardamone Group + Scamar	Ellor	Sodexo Italia
1	Sistema organizzativo del servizio	12	10,37	11,63	12,00	10,97	10,90	10,59
2	Piano di organizzazione del personale	10	10,00	8,14	6,52	2,28	8,02	8,42
3	Fornitura di prodotti alimentari con caratteristiche superiori agli standard previsti nel Capitolato (Allegato C)	12	10,82	12,00	12,00	10,82	9,22	11,08
4	Criteri minimi ambientali Migliorie attrezzature/arredi/utensili il/stoviglie	10	7,57	8,05	10,00	5,20	3,90	5,19
5	Progetti integrativi al servizio di ristorazione: - Progetti di educazione alimentare - Progetti di informazione e sensibilizzazione	10	8,05	8,39	10,00	1,87	6,67	9,05
6	Migliorie alla gestione informatizzata del servizio di rilevazione gradibilità	2	1,60	1,60	2,00	1,60	1,60	1,60
7	Dilazione tempi di pagamento	2	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
8	Eventuali ulteriori proposte progettuali finalizzate al miglioramento del servizio e senza alcun costo aggiuntivo per la SA	2	2,00	1,34	2,00	1,86	1,60	0,80
PUNTEGGIO FINALE OFFERTA TECNICA			52,41	53,15	56,52	36,60	43,91	48,73



