

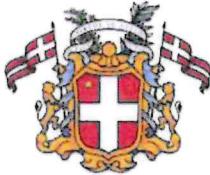
CITTÀ DI VIGONE

CAP 10067 - CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO - TEL. 0119804269 (INNN. 207)

P. IVA 04004340016 C.F. 85003470011

www.comune.vigone.to.it/segretariocomunale@comune.vigone.to.it

PEC comunevigone@postecert.it



PROCEDURA TELEMATICA AI SENSI DELL'ART. 71 DEL D.LGS. 36/2023

VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA N. 4

SEDUTA RISERVATA

Oggetto	PROCEDURA EX ART. 71 DEL D.LGS. 36/2023 PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO PER L'ANNO SCOLASTICO 2025/2026 CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER UN ULTERIORE ANNO SCOLASTICO
CIG	B63EC24800
Importo a base d'asta	€ 509.712,00 (€ 254.856,00 + € 254.856,00)
Scelta del contraente	Procedura Aperta ex. art. 71 del D.Lgs. 36/2023
Modalità	TELEMATICA

In data 12/05/2025 alle ore 09:00, la Commissione Giudicatrice, nominata, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 36/2023, con determinazione del Responsabile del Settore Amministrativo n. 266/51 del 07/05/2025, e così composta:

- dott.ssa Laura FILLIOL, Presidente;
- dott.ssa Renata RAZETTO, Componente;
- dott. Marco VIOTTO, Componente;

con l'assistenza del segretario con funzioni di mera verbalizzazione, senza diritto di voto, Alessandra Adriani, si è riunita, in seduta riservata, presso una sala del Comune di Vigone, per l'espletamento delle attività di propria competenza.

La Commissione preso atto:

- dei verbali delle operazioni di gara n. 1, 2 e 3, da cui si evince l'ammissione dei seguenti operatori economici:
 - CAMST Soc. Coop. a.r.l., Sede legale Via Tosarelli, 318 CAP 40055 Castenaso (BO);
 - Scamar s.r.l., Sede legale Via Basilio Sposato, 35 CAP 88046 Lamezia Terme (CZ).
- della propria richiesta di chiarimenti inviata in data 08/05/2025 alla Ditta Scamar s.r.l., in merito al punto B.3 – Proposte migliorative. In particolare è stato invitato l'operatore a specificare se le attrezzature indicate nell'offerta tecnica al termine della concessione rimarranno di proprietà del concessionario o dell'Ente concedente;
- dei chiarimenti trasmessi via PEC in data 09/05/2025 alle ore 10:42 dalla ditta Scamar s.r.l. che

[Handwritten signatures]

ha elencato le attrezzature che rimarranno di proprietà dell'Ente e quelle che rimarranno di proprietà della ditta Scamar s.r.l.
procede alla conclusione della valutazione dell'offerta tecnica contenuta nella busta "B".

La Commissione prosegue all'approfondita, puntuale e dettagliata analisi dei contenuti della documentazione e su di essa viene sviluppata un'attenta discussione tra i componenti della commissione al termine della quale gli stessi esprimono le seguenti valutazioni ed attribuzione di giudizi:

CAMST soc. coop. a.r.l.

	CRITERIO DI VALUTAZIONE	GIUDIZIO/ COEFFICIENTE DI PRESTAZIONE (media)	NOTE
B1.1	Descrizione dettagliata del modello organizzativo e operativo adottato per l'organizzazione del servizio. Indicazione delle modalità che si intendono attuare nell'organizzazione dei principali processi con particolare riferimento alle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti	Ottimo 1	Oltre al rinvio ai principi motivazionali indicati nel disciplinare di gara, la commissione rileva che l'elemento oggetto di valutazione è stato descritto in modo esaustivo, completo e adeguato al contesto in cui il concorrente dovrà operare
B1.2	Sistema di gestione delle emergenze con particolare riguardo alla dimostrazione della capacità aziendale di gestione degli imprevisti, emergenze e modifiche del servizio e delle relative proposte	Ottimo 1	Oltre al rinvio ai principi motivazionali indicati nel disciplinare di gara, la commissione rileva che il concorrente dispone di una squadra jolly numerosa che gli garantisce la repentina sostituzione delle eventuali figure assenti
B1.3	Descrizione delle modalità di applicazione delle disposizioni ambientali vigenti in materia di plastic free di cui al D.Lgs. 08/11/2021, n. 196 e dei criteri ambientali minimi (CAM) adottati con D.M. 10/03/2020, n. 65	Buono 0,75	Si rinvia ai principi motivazionali indicati nel disciplinare di gara. L'offerta del concorrente ha analizzato tutta la filiera relativa alla preparazione e alla somministrazione dei pasti, tuttavia poteva essere approfondita e descritta meglio l'attuazione delle normative indicate nel criterio di valutazione all'interno dei refettori
B1.4	Procedure di pulizia e sanificazione adottate presso i luoghi di esecuzione del servizio	Buono 0,75	Si rinvia ai principi motivazionali indicati nel disciplinare di gara. L'offerta, chiara e dettagliata, non ha illustrato le procedure da attuare contro gli animali infestanti
B1.5	Piano di manutenzione programmata e preventiva,	Ottimo 1	Si rinvia ai principi motivazionali indicati nel disciplinare di gara. L'offerta indica

	ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature adibiti al servizio		anche lo staff dedicato al piano di manutenzione L'indicazione e la presenza di uno staff dedicato al piano di manutenzione, ulteriore rispetto al normale personale dedicato alla concessione, dimostra una elevata attenzione all'attività manutentiva e offre pertanto una elevata garanzia della qualità dell'attuazione delle prestazioni
B1.6	Corretta gestione del ciclo di produzione e trattamento dei rifiuti prodotti nell'esecuzione del servizio, con particolare riferimento alle modalità impiegate per la prevenzione e la riduzione della quantità di rifiuti prodotti e nell'ottica del risparmio energetico. Nella relazione dovranno inoltre essere indicate le iniziative per la riduzione degli scarti e il recupero dei generi alimentari non consumati a favore degli utenti. I concorrenti potranno inoltre indicare la loro disponibilità a fornire mensilmente dei pacchi solidali (contenenti alimenti a media/lunga conservazione)	Ottimo 1	Si rinvia ai principi motivazionali indicati nel disciplinare di gara. L'offerta prevede la fornitura di 3 pacchi solidali al mese composti da numerosi alimenti
B2.1	Utilizzo prodotti filiera corta	8	Il concorrente ha indicato almeno 8 prodotti a filiera corta
B2.2	Utilizzo prodotti biologici	8	Il concorrente ha indicato almeno 8 prodotti biologici
B2.3	Utilizzo prodotti DOP e IGP	8	Il concorrente ha indicato almeno 8 prodotti DOP e IGP
B.3	Proposte migliorative	Ottimo 1	Si rinvia ai principi motivazionali indicati nel disciplinare di gara. Il concorrente propone la cottura della pasta in loco, l'attivazione di un sistema self service per la scuola primaria e secondaria di 1°, l'implementazione del sistema informatico e l'assistenza alle famiglie per il suo utilizzo. Inoltre il concorrente prevede al termine della concessione, il trasferimento al Comune di tutte le attrezzature indicate nell'offerta
B.4	Educazione ambientale e alimentare	Ottimo 1	Si rinvia ai principi motivazionali indicati nel disciplinare di gara.
B.5	Comunicazione con l'utenza e monitoraggio della qualità dei servizi erogati	Ottimo 1	Si rinvia ai principi motivazionali indicati nel disciplinare di gara.

B.6	Possesso ulteriori certificazioni rispetto a quella minima prevista	10	La ditta ha indicato il possesso di 10 certificazioni oltre a quella minima prevista
B.7	Offerta di servizi e forniture rispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea"	Ottimo 1	Si rinvia ai principi motivazionali indicati nel disciplinare di gara.

SCAMAR s.r.l.

	CRITERIO DI VALUTAZIONE	GIUDIZIO/ COEFFICIENTE DI PRESTAZIONE (media)	NOTE
B1.1	Descrizione dettagliata del modello organizzativo e operativo adottato per l'organizzazione del servizio. Indicazione delle modalità che si intendono attuare nell'organizzazione dei principali processi con particolare riferimento alle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti	Discreto 0,50	Oltre al rinvio ai principi motivazionali indicati nel disciplinare di gara, la commissione rileva che l'elemento oggetto di valutazione è stato descritto in modo generico e con pochi riferimenti al contesto in cui il concorrente dovrà operare
B1.2	Sistema di gestione delle emergenze con particolare riguardo alla dimostrazione della capacità aziendale di gestione degli imprevisti, emergenze e modifiche del servizio e delle relative proposte	Sufficiente 0,25	Oltre al rinvio ai principi motivazionali indicati nel disciplinare di gara, la commissione rileva che il concorrente dispone di un team di emergenza composto unicamente da 1 cuoco e da 2 asm. Viene poi prevista una squadra di emergenza (non dettagliata) composta dal personale che opera su altri appalti
B1.3	Descrizione delle modalità di applicazione delle disposizioni ambientali vigenti in materia di plastic free di cui al D.Lgs. 08/11/2021, n. 196 e dei criteri ambientali minimi (CAM) adottati con D.M. 10/03/2020, n. 65	Discreto 0,50	Si rinvia ai principi motivazionali indicati nel disciplinare di gara. L'offerta del concorrente ha analizzato solo la fase di somministrazione e consumo del pasto senza riferimenti a tutta la filiera relativa alla preparazione dei pasti
B1.4	Procedure di pulizia e sanificazione adottate presso i luoghi di esecuzione del servizio	Buono 0,75	Si rinvia ai principi motivazionali indicati nel disciplinare di gara.
B1.5	Piano di manutenzione programmata e preventiva, ordinaria e straordinaria dei	Buono 0,75	Si rinvia ai principi motivazionali indicati nel disciplinare di gara.

	locali e delle attrezzature adibiti al servizio		
B1.6	Corretta gestione del ciclo di produzione e trattamento dei rifiuti prodotti nell'esecuzione del servizio, con particolare riferimento alle modalità impiegate per la prevenzione e la riduzione della quantità di rifiuti prodotti e nell'ottica del risparmio energetico. Nella relazione dovranno inoltre essere indicate le iniziative per la riduzione degli scarti e il recupero dei generi alimentari non consumati a favore degli utenti. I concorrenti potranno inoltre indicare la loro disponibilità a fornire mensilmente dei pacchi solidali (contenenti alimenti a media/lunga conservazione)	Sufficiente 0,25	Si rinvia ai principi motivazionali indicati nel disciplinare di gara. L'offerta non prevede la fornitura di pacchi solidali.
B2.1	Utilizzo prodotti filiera corta	8	Il concorrente ha indicato almeno 8 prodotti a filiera corta
B2.2	Utilizzo prodotti biologici	8	Il concorrente ha indicato almeno 8 prodotti biologici
B2.3	Utilizzo prodotti DOP e IGP	8	Il concorrente ha indicato almeno 8 prodotti DOP e IGP
B.3	Proposte migliorative	Buono 0,75	Si rinvia ai principi motivazionali indicati nel disciplinare di gara. Il concorrente propone la cottura della pasta in loco, l'attivazione di un sistema self service per la scuola primaria e secondaria di 1°, la tinteggiatura e l'installazione di pannelli fono assorbenti. Il concorrente prevede al termine della concessione, il trasferimento al Comune solo di parte delle attrezzature indicate nell'offerta (come da chiarimento fornito in data 09/05/2025)
B.4	Educazione ambientale e alimentare	Discreto 0,50	Si rinvia ai principi motivazionali indicati nel disciplinare di gara. Le iniziative proposte sono tutte frontali e non sono state previste altre forme di attività (es. on line)
B.5	Comunicazione con l'utenza e monitoraggio della qualità dei servizi erogati	Discreto 0,50	Si rinvia ai principi motivazionali indicati nel disciplinare di gara.
B.6	Possesso ulteriori certificazioni rispetto a quella minima prevista	7	La ditta ha indicato il possesso di 7 certificazioni oltre a quella minima prevista

B.7	Offerta di servizi e forniture rispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea"	Ottimo 1	Si rinvia ai principi motivazionali indicati nel disciplinare di gara.
-----	--	-------------	--

Relativamente alle medie delle voci B1.3 e B1.4 si procede alla riparametrazione con il seguente esito:

Criterio	Concorrente	Media assegnata	Media riparametrata
B1.3	Camst soc coop. a r.l.	Buono 0,75	1
B1.3	Scamar s.r.l.	Discreto 0,50	0,67
B1.4	Camst soc coop. a r.l.	Buono 0,75	1
B1.4	Scamar s.r.l.	Buono 0,75	1

Sulla base dei punteggi medi assegnati (come indicati nelle tabelle sopra riportate) e della riparametrazione effettuata per i criteri B1.3 e B1.4 si procede all'assegnazione dei seguenti punteggi:

Criterio	Descrizione criterio	Max punti	Punteggio Camst soc coop. a r.l.	Punteggio Scamar s.r.l.
B1.1	Descrizione dettagliata del modello organizzativo e operativo adottato per l'organizzazione del servizio. Indicazione delle modalità che si intendono attuare nell'organizzazione dei principali processi con particolare riferimento alle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti	3	3,00	1,50
B1.2	Sistema di gestione delle emergenze con particolare riguardo alla dimostrazione della capacità aziendale di gestione degli imprevisti, emergenze e modifiche del servizio e delle relative proposte	2	2,00	0,50
B1.3	Descrizione delle modalità di applicazione delle disposizioni ambientali vigenti in materia di plastic free di cui al D.Lgs.	2	2,00	1,34

	08/11/2021, n. 196 e dei criteri ambientali minimi (CAM) adottati con D.M. 10/03/2020, n. 65			
B1.4	Procedure di pulizia e sanificazione adottare presso i luoghi di esecuzione del servizio	2	2,00	2,00
B1.5	Piano di manutenzione programmata e preventiva, ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature adibiti al servizio	3	3,00	2,25
B1.6	Corretta gestione del ciclo di produzione e trattamento dei rifiuti prodotti nell'esecuzione del servizio, con particolare riferimento alle modalità impiegate per la prevenzione e la riduzione della quantità di rifiuti prodotti e nell'ottica del risparmio energetico. Nella relazione dovranno inoltre essere indicate le iniziative per la riduzione degli scarti e il recupero dei generi alimentari non consumati a favore degli utenti. I concorrenti potranno inoltre indicare la loro disponibilità a fornire mensilmente dei pacchi solidali (contenenti alimenti a media/lunga conservazione)	3	3,00	0,75
B2.1	Utilizzo prodotti filiera corta	8	8	8
B2.2	Utilizzo prodotti biologici	8	8	8
B2.3	Utilizzo prodotti DOP e IGP	8	8	8
B.3	Proposte migliorative	10	10,00	7,50
B.4	Educazione ambientale e alimentare	5	5,00	2,50
B.5	Comunicazione con l'utenza e monitoraggio della qualità dei servizi erogati	5	5,00	2,50
B.6	Possesso ulteriori certificazioni rispetto a quella minima prevista	10	10,00	7,00
B.7	Offerta di servizi e forniture rispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea"	1	1,00	1,00
	TOTALE	70	70	52,84

Concluse le operazioni sopra riportate, acquisita la disponibilità da parte degli altri componenti, il Presidente comunica loro che avviserà i concorrenti, come previsto negli atti di gara, della data della seduta pubblica per la valutazione dell'offerta economica.

Alle ore 10:30 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE



I COMMISSARI




IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

