

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA "SCHIO VAL LEOGRA"**

Accordo consortile del 31.3.2015 n. 3691 – art. 33-bis D.Lgs. 163/2006

accreditamento A.N.A.C. - Certificato AUSA n. 409046

sede legale: Via Pasini n. 33 – 36015 Schio – Tel.: 0445/691210

pec : [schio.vi@cert.ip-veneto.net](mailto:schio.vi@cert.ip-veneto.net)

**PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DEL COMUNE DI SCHIO. CIG 7066859C85**

**VERBALE DI GARA N. 3**

L'anno **DUEMILADICIASSETTE**, il giorno **VENTIDUE** del mese di **GIUGNO** alle ore 8.30, presso l'Ufficio del Dirigente il Settore 5, si è riunita – in seduta riservata - la commissione giudicatrice nominata dal Dirigente la Centrale Unica di Committenza "Schio Val Leogra" in data 20 giugno 2017, con determinazione n. 33 per l'espletamento delle procedure di gara per la concessione del servizio di ristorazione collettiva scolastica a ridotto impatto ambientale del Comune di Schio, composta dai signori Paola PEZZIN – Presidente, Paolo MANZA – componente, Saverio CHILESE – componente, Patrizia PELLIZZARI – segretario verbalizzante.

Si prosegue con l'esame delle offerte tecniche.

Per quanto attiene al sub criterio B3) "Trasporto pasti", la commissione rileva preliminarmente che il piano presentato dal concorrente **Serenissima Ristorazione** non contiene l'elenco dei mezzi di trasporto che saranno utilizzati. Tuttavia, la commissione, considerato che l'elenco non era richiesto a comprova, per l'attribuzione del punteggio decide all'unanimità di assegnare il medesimo secondo quanto dichiarato dal concorrente.

**CIR Food:**

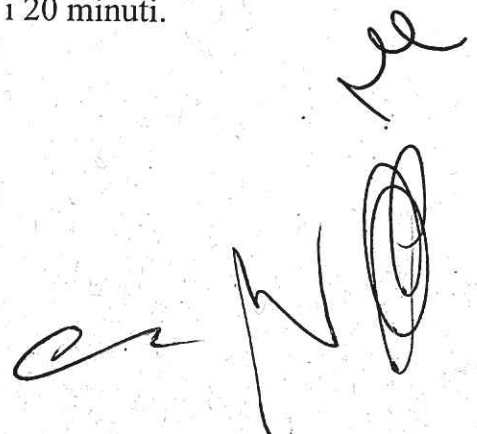
Il tempo medio di percorrenza dichiarato è compreso tra i 45 e i 20 minuti.

Punti assegnati 1

I mezzi proposti per il servizio ordinario sono 5.

Applicando la formula di disciplinare, i punti assegnati sono 4.

**Serenissima Ristorazione:**

Handwritten signature and a circular stamp of Serenissima Ristorazione.

Il tempo medio di percorrenza dichiarato è inferiore a 20 minuti.

Punti assegnati 2

I mezzi proposti per il servizio ordinario sono 5.

Applicando la formula di disciplinare, i punti assegnati sono 4.

Per quanto attiene al sub criterio B4) "Piano di risoluzione delle emergenze", la commissione rileva quanto segue:

**CIR Food:**

Il concorrente dichiara che, per far fronte alle emergenze, metterà a disposizione i due centri di cottura ubicati a Legnago e Spinea. Tali centri, come dichiarato dal concorrente, hanno una potenzialità produttiva con margini sufficienti per eventuali produzioni straordinarie richieste. La distanza dei suddetti centri di cottura dalla sede comunale è rilevante. Tuttavia, il concorrente, ove l'emergenza dovesse superare la settimana, dichiara di mettere a disposizione una cucina mobile con installazione immediata. Ciò, a parere della commissione, ovvia in parte al problema della distanza dei centri di cottura suppletivi sopra indicati. La commissione apprezza il fatto che il concorrente indica con esattezza per ogni tipologia di emergenza i tempi di intervento e di risoluzione. Il sistema informatico proposto appare particolarmente funzionale e preciso. E' ben evidenziata l'attività di gestione posta in essere in caso di maltempo. Più che buone l'efficacia delle soluzioni proposte, le modalità utilizzate e i tempi di risoluzione delle emergenze.

Giudizio dei componenti 0.6 – 0.6 – 0.6

**Serenissima Ristorazione:**

Il concorrente dichiara che, per far fronte alle emergenze, metterà a disposizione i propri centri di cottura di Malo, Isola Vicentina, Breganze e Vicenza, a poca distanza dalla sede comunale. Tuttavia, dalla relazione non si evince se i centri di cottura proposti abbiano una potenzialità produttiva sufficiente per sopperire alle esigenze produttive emergenziali di capitolato. Non sempre il concorrente indica i tempi di risoluzione delle varie emergenze. Non accenna alle modalità di risoluzione di eventuali emergenze meteo. L'efficacia delle soluzioni proposte, le modalità utilizzate e i tempi di risoluzione delle emergenze ottengono il giudizio di "distinto".

Giudizio dei componenti 0.7 – 0.7 – 0.7

Per quanto attiene al sub criterio B6) "Formazione del personale", la commissione rileva quanto segue:

**CIR Food:**

La commissione effettua una valutazione sulla proposta formulata, distinguendo tra corsi di formazione obbligatoria – non valutabili – e quella aggiuntiva sui temi specificatamente indicati dal disciplinare. La commissione ritiene, per omogeneità di giudizio, di tener conto del numero di ore di formazione indipendentemente dal numero di operatori che vi partecipano, verificando che i corsi proposti siano coerenti con le mansioni dei medesimi. Vi è in generale un buon coinvolgimento del personale e gli argomenti proposti sono coerenti con quelli richiesti dal disciplinare. Il criterio motivazionale della professionalità dei soggetti incaricati della formazione è verificabile dall'indicazione effettuata del nominativo e del relativo titolo di studio. Quasi ottimo il contenuto della relazione.

Giudizio dei componenti 0.8 – 0.8 – 0.8

**Serenissima Ristorazione:**

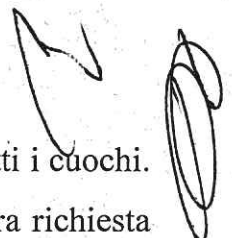
La commissione effettua una valutazione sulla proposta formulata, distinguendo tra corsi di formazione obbligatoria – non valutabili – e quella aggiuntiva sui temi specificatamente indicati dal disciplinare. La commissione ritiene, per omogeneità di giudizio, di tener conto del numero di ore di formazione indipendentemente dal numero di operatori che vi partecipano, verificando che i corsi proposti siano coerenti con le mansioni dei medesimi. Vi è in generale un buon coinvolgimento del personale e gli argomenti proposti sono coerenti con quelli richiesti dal disciplinare. Il criterio motivazionale della professionalità dei soggetti incaricati della formazione è poco verificabile, in quanto manca l'indicazione dei nominativi dei professionisti incaricati. Il giudizio della commissione si attesta sul distinto.

Giudizio dei componenti 0.7 – 0.7 – 0.7

Per quanto attiene al sub criterio B7) "Personale addetto al servizio", la commissione rileva quanto segue:

**CIR Food:**

La documentazione presentata dal concorrente non comprende il curriculum di tutti i cuochi. Tuttavia, la commissione, considerato che la presentazione dei curriculum non era richiesta a comprova, per l'attribuzione del punteggio decide all'unanimità di assegnare il medesimo



secondo quanto dichiarato dal concorrente: presso il centro di cottura n. 6 cuochi diplomati e n. 8 con almeno tre anni di esperienza nel settore della ristorazione. Il concorrente propone un responsabile per la cucina di S. Ulderico con tre anni di esperienza nel settore ristorazione collettiva.

Applicando la formula del disciplinare i punti assegnati sono:

- per numero di cuochi diplomati: punti 1,25;
- per numero di cuochi non diplomati, ma con almeno tre anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva: punti 1,50;
- per responsabile per la cucina di S.Ulderico con almeno tre anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva: punti 1,50.

#### **Serenissima Ristorazione:**

Il concorrente ha dichiarato che presso il centro di cottura saranno presenti n. 15 cuochi, di cui n. 12 diplomati e n. 3 non diplomati ma con esperienza maggiore di tre anni. Il concorrente propone un responsabile per la cucina di S. Ulderico con tre anni di esperienza nella ristorazione collettiva.

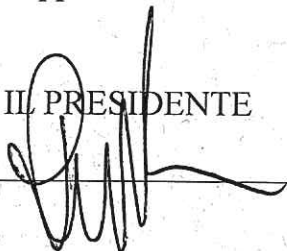
Applicando la formula del disciplinare i punti assegnati sono:

- per numero di cuochi diplomati: punti 2,50;
- per numero di cuochi non diplomati, ma con almeno tre anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva: punti 0,56;
- per responsabile per la cucina di S.Ulderico con almeno tre anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva: punti 1,50.

Alle ore 12.30 il presidente della commissione dichiara chiusa la seduta riservata di valutazione delle offerte tecniche e aggiorna i lavori alle ore 8.30 del 23 giugno p.v. Le offerte vengono riposte in luogo sicuro.

Di quanto sopra, io segretario verbalizzante ho redatto il presente verbale che, previa lettura e conferma, viene sottoscritto come in appresso.

IL PRESIDENTE



---

I COMPONENTI LA COMMISSIONE:

1)  \_\_\_\_\_

2)  \_\_\_\_\_

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

\_\_\_\_\_

