

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA**  
Tra i Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, San Ponso,  
Lusigliè, Scarmagno, Mathi, Busano  
Citta Metropolitana di Torino

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA**

<p style="text-align: center;"><b>VERBALE N. 2</b> <b>IN DATA 08/04/2019</b></p>
<p>Procedura negoziata per l'affidamento del servizio di mensa scolastica del Comune di Foglizzo periodo 1.9.2019/30.6.2022 refezione scolastica.</p> <p style="text-align: center;"><b>CIG: 7827572CBF</b></p>
<p><b>Valore presunto dell'appalto:</b> Euro <b>4,50</b> <b>Prezzo a base d'asta per pasto:</b> Euro <b>4,47</b> di cui Euro <b>0,03</b> per oneri di sicurezza</p>

L'anno duemiladiciannove addì otto del mese di april , alle ore 9,00, nella sala giunta del Comune di Lombardore posta al piano primo alla presenza dei signori:

- VIGORITO D.ssa Clelia Paola , Presidente del commissione di gara;
- PALAZZO D.ssa Mariateresa componente del commissione di gara;
- MELLANO Geom. Luciana, componente del commissione di gara
- GERBALDO Gianna, segretario verbalizzante;

Richiamato il verbale n. 1 in data 03/04/2019 con il quale sono stati ammessi i concorrenti a seguito della verifica della documentazione amministrativa.

Alle ore 9.30 si apre la seduta pubblica sulla piattaforma telematica e si verifica che i plichi dell'offerta tecnica sono composti da :

1. DITTA EURORISTORAZIONE SRL :
  - Fascicolo Documenti requisito A
  - Fascicolo Documenti requisito B
  - Fascicolo Documenti requisito C
  - Fascicolo Documenti requisito D
  - Fascicolo Documenti requisito E
  - Presa visione
2. DITTA ALL FOODS SPA :
  - Fascicolo Documenti requisito A
  - Fascicolo Documenti requisito B
  - Fascicolo Documenti requisito C
  - Fascicolo Documenti requisito D
  - Fascicolo Documenti requisito E
  - Fascicolo documenti integrativi
  - Presa visione
3. GMI SERVIZI SRL :
  - Fascicolo Documenti requisito A
  - Fascicolo Documenti requisito B



- Fascicolo Documenti requisito C
  - Fascicolo Documenti requisito D
  - Fascicolo Documenti requisito E
  - Fascicolo documenti integrativi
  - Presa visione
4. PIEMONTE CATERING :
- Fascicolo Documenti requisito A
  - Fascicolo Documenti requisito B
  - Fascicolo Documenti requisito C
  - Fascicolo Documenti requisito D
  - Fascicolo Documenti requisito E
  - Fascicolo documenti integrativi
  - Presa visione

La commissione da atto che la valutazione delle offerte avverrà , secondo le disposizioni del disciplinare di gara, e così riassunte :

1. A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale, è attribuito un coefficiente sulla base del seguente metodo: attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario, come sotto riportato:

Valutazione	Ci
Assente	0,0
Pessimo	0,1
Molto scarso	0,2
Scarso	0,3
Insufficiente	0,4
Mediocre	0,5
Sufficiente	0,6
Discreto	0,7
Buono	0,8
Più che buono	0,9
Ottimo	1

2. La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

dove

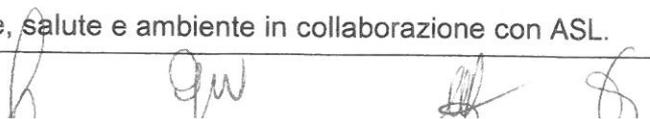
- $P_i$  = punteggio concorrente i;  
 $C_{ai}$  = coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;  
 $C_{bi}$  = coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;  
 .....  
 $C_{ni}$  = coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;  
 $P_a$  = peso criterio di valutazione a;  
 $P_b$  = peso criterio di valutazione b;  
 .....  
 $P_n$  = peso criterio di valutazione n.

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi quantitativi e tabellari , già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. La c.d. "riparametrazione" si applica ai criteri di natura qualitativa nonché a quei criteri di natura quantitativa, la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo. La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

Alle 9,50 si chiude la seduta pubblica e la commissione si riunisce in forma riservata alla sola presenza dei componenti della commissione di gara e procede alla disamina delle buste interne contenenti la documentazione tecnica nella stessa sequenza della loro numerazione del quale a seguito della valutazione assegna i seguenti punteggi :

DESCRIZIONE	Ditta EURO RISTORAZIONE	Ditta GMI SERVIZI	Ditta ALL FOOD	Ditta PIEMONTE CATERING
<b>A - CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO :</b>				
a.1) Dovrà essere dichiarata la precisa collocazione del centro di cottura di cui infra. Qualora lo stesso non fosse di proprietà o in comodato d'uso della ditta per il periodo di appalto dovrà essere allegata l'autorizzazione all'utilizzo dell'ente proprietario.				
a.2) Utilizzo mezzi di trasporto a basso impatto ambientale				
a.1	8	8	4	8
a.2	1	2	1	1
<b>B - PROGETTO DI INTEGRAZIONE ED AMMODERNAMENTO ATTREZZATURE ANCHE AI FINI DELL'ADEGUAMENTO AI "CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI":</b>				
Dovrà essere presentato il piano di integrazione ed ammodernamento attrezzature presenti nel centro di cottura e nel refettorio e dovrà indicare:				
b.1) Controsoffittature con adeguate caratteristiche di fono assorbente.				
b.2) Tinteggiature pareti con colorazioni adeguate ad un locale mensa accogliente e vernici ecologiche, non tossiche, facili da pulire e disinfettare a norma con il protocollo HACCP				
b.3) Lampade a LED a basso consumo energetico				
b.3) Zanzariere				
b.1	12	7,20	8,40	6
b.2	3	2,40	3	2,10
b.3	3	2,10	3	2,10
b.4	3	2,10	2,70	2,10
<b>C - PROGETTO DI MIGLIORAMENTO, INTEGRAZIONE O SOSTITUZIONE DELLO STOVIGLIATO , SUPPELLETTILI E ARREDI</b>				
c.1) Utilizzo tovaglioli e tovaglie biodegradabili/con caratteristiche ambientali Ecolabel				
c.2) Riduzione e attenzione alla quantità degli imballaggi				
c.3) Servizio raccolta differenziata				
c.4) Monitoraggio eccedenze/sprechi				
c.5) Informazione alle famiglie sui temi di alimentazione, salute e ambiente in collaborazione con ASL.				



c.1	2,00	2,00	2,00	2,00
c.2	2,00	1,40	1,80	1,40
c.3	3,00	2,40	2,40	2,10
c.4	1,60	1,60	1,60	1,60
c.5	2,70	3,00	2,10	2,10
c.6	2,10	3,00	2,40	2,40

Alle ore 17,30 si chiude la seduta e si aggiorna la seduta al giorno 15/04/2019 alle ore 15,30 per il proseguo delle operazioni di valutazione in seduta riservata .

Letto, confermato e sottoscritto:

IL PRESIDENTE DEL SEGGIO DI GARA:

*[Handwritten signature]*

I COMPONENTI DEL SEGGIO DI GARA:

*[Handwritten signatures]*

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE:

*[Handwritten signature]*