

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
COMUNI DI MONCALIERI - LA LOGGIA - TROFARELLO
ENTE APPALTANTE
COMUNE DI LA LOGGIA

Città metropolitana di Torino

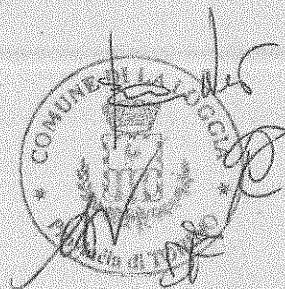
Verbale di gara n. 2 – Fase tecnica - Seduta riservata.

Oggetto: Procedura aperta per affidamento servizi di refezione scolastica.

L'anno 2017, il giorno 14 del mese di settembre, alle ore 9:15 presso l'Ufficio Istruzione, Politiche sociali e Cultura sito al secondo piano della Biblioteca Comunale, ha luogo l'esperimento della gara per l'aggiudicazione dell'appalto di cui in oggetto.

La Commissione Giudicatrice, nominata, ai sensi dell'art. 4, comma 1 e 2, del vigente disciplinare per il funzionamento della Centrale Unica di Committenza, con Determinazione del Dirigente Settore Gare appalti e acquisti del Comune di Moncalieri n. 1348 in data 25/07/2017, è così composta:

1. BOSIO Walter, Responsabile del Servizio Istruzione, Politiche sociali e Cultura del Comune di La Loggia – in qualità di Presidente;
2. FABBRI Daniela, Responsabile Servizio Tecnico Lavori Pubblici e Manutenzione del Comune di La Loggia – in qualità di Componente;
3. VERSOLATTO Alida, Responsabile settore socio culturale Comune di Trofarello – in qualità di Componente



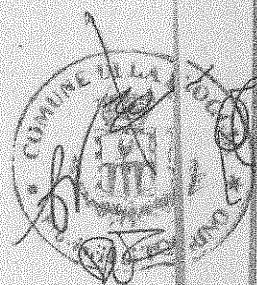
4. COSTELLA Alberta – Istruttore amministrativo Servizio
Segreteria – in qualità di segretario verbalizzante.

Premesso che:

- con determinazioni a contrarre del Comune di La Loggia n. 117 del 03/04/2017 e n. 180 del 19/05/2017 e determinazione a contrarre della CUC n. 992 del 06/06/2017, si stabiliva di procedere all'appalto dei servizi di refezione scolastica, mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D.Lgs. 50/2016, in relazione ai parametri di valutazione specificati al punto del disciplinare;

- che la Commissione di Gara, nominata, ai sensi dell'art. 4, comma 1 e 2, del vigente disciplinare per il funzionamento della Centrale Unica di Committenza, con determinazione del Dirigente Settore Gare appalti e acquisti del Comune di Moncalieri n. 1348/2017, si è riunita presso il Comune di Moncalieri in data 26/07/2017 e, come si evince dal verbale di seduta ha proceduto all'apertura delle buste contenenti la documentazione amministrativa delle ditte partecipanti, constatandone la regolarità e dichiarandone l'ammissione. Le ditte ammesse alla gara risultano le seguenti:

1. EURORISTORAZIONE S.r.l.
2. CAMST
3. EUTOURIST NEW
4. GMI SERVIZI



Ciò premesso, in data odierna, la Commissione Tecnica procede alla valutazione qualitativa delle offerte tecniche presentate dalle ditte sopra citate, ammesse alla gara, sulla base dei criteri e punteggi stabiliti nel disciplinare di gara.

La Commissione nell'esaminare le offerte tecniche, in base agli elementi indicati nel disciplinare medesimo, rileva quanto segue:

1. Ditta Euroristorazione S.r.l.

- Punto 9 "Utilizzo del 100% dei prodotti biologici freschi" - blocco dei prodotti "zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, spinaci, verze, zucca".

Si rileva che per quanto concerne i prodotti "patate e zucca" non risulta, nelle indicazioni relative all'etichetta, dichiarata la dicitura *agricoltura biologica regime di controllo CEE*. La Commissione non assegna il punteggio (pari a 2) all'intero blocco.

- Punto 11 "Prodotti biologici, utilizzo del 100% di prodotti agricoli a Km zero"

Per le motivazioni di cui al punto 9 sopra riportato, la Commissione non riconosce il punteggio (pari a 1) al blocco "zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, spinaci, verze, zucca".

2. Ditta CAMST

- Punto 5 "possessione certificazione UNI EN ISO 14001:2004 e punto 8 "possessione certificazione UNI EN ISO 18001:2007.

La Commissione non riscontra nella documentazione allegata, i requisiti dichiarati relativamente al centro di cottura riguardante il presente appalto. La Commissione pertanto non assegna punteggio.

- Punto 11 "Prodotti biologici, utilizzo del 100% di prodotti agricoli a Km zero"

Ad eccezione del prodotto pane, non è stata dimostrata la provenienza del Km zero, pertanto si assegna il punteggio al solo prodotto "pane" (pari a 1).

- Punto 12 "carni bovine piemontesi certificate a km zero"

Non è indicato il Consorzio a cui la ditta aderisce. La dichiarazione allegata non è attinente alla ditta CAMST. Non viene assegnato punteggio.

- Punto 17 "presenza di contenitori per il trasporto dei pasti"

La documentazione allegata comprova l'acquisto dei contenitori richiesti ma non la destinazione al centro di cottura indicato per l'appalto in questione. Non viene assegnato punteggio.

3. Ditta EUTOURIST NEW

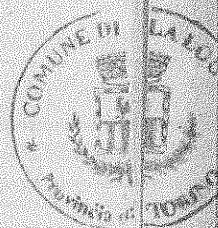
- Punto 11 "Prodotti biologici, utilizzo del 100% di prodotti agricoli a Km zero"

Ad eccezione del prodotto pane, non è stata dimostrata la provenienza del Km zero, pertanto si assegna il punteggio al solo prodotto "pane" (pari a 1).

4. Ditta GMI

- Punto 11 "Prodotti biologici, utilizzo del 100% di prodotti agricoli a Km zero"

Ad eccezione del prodotto pane, solo per alcuni altri prodotti è stata dimostrata la provenienza del Km zero, tali prodotti però nell'insieme non compongono un blocco che consenta l'assegnazione di un



punteggio, pertanto si assegna il punteggio al solo prodotto "pane"
(pari a 1).

La Commissione, terminata la prima fase di valutazione degli elementi elencati sino al punto 19, dà atto che il tempo a disposizione non è sufficiente per poter procedere alla valutazione dei servizi aggiuntivi, dei miglioramenti tecnici qualitativi e organizzativi facenti parte dell'offerta tecnica.

Dichiara pertanto di sospendere la seduta per riprendere i lavori il giorno 18/09/2017 alle ore 13:00.

Le buste contenenti le offerte tecniche vengono inserite unitamente a quelle contenenti la documentazione amministrativa nelle rispettive buste consegnate dalla CUC.

La seduta di gara viene tolta alle ore 17:00.

IL PRESIDENTE

per. w...

I COMPONENTI

Quello...
W...



Il Segretario verbalizzante *Postib. Allute*

Il giorno 18 del mese di settembre, alle ore 13:30 presso l'Ufficio Istruzione, Politiche sociali e Cultura sito al secondo piano della Biblioteca Comunale, la Commissione di gara, composta come nominata con determinazione del Dirigente Settore Gare appalti e acquisti del Comune di Moncalieri n. 1348/2017, riprende la seduta per la prosecuzione della valutazione qualitativa delle offerte tecniche presentate dalle ditte sopra citate.

La Commissione di gara, nella valutazione dei punti inerenti i servizi aggiuntivi, i miglioramenti tecnici, qualitativi e organizzativi ha

tenuto conto della pertinenza del contenuto delle proposte stesse con le finalità specifiche e peculiari del servizio, il contesto organizzativo, l'interesse degli utenti e dell'Amministrazione.

La Commissione al termine delle valutazioni assegna i seguenti punteggi totali, come riportati dettagliatamente nella tabella allegata

A) al presente verbale:

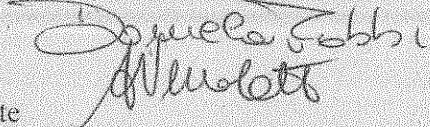
- | | |
|----------------------------|------------|
| 1) GMI SERVIZI | punti 61,5 |
| 2) EURORISTORAZIONE S.r.l. | punti 57 |
| 3) EUTOURIST NEW | punti 51,5 |
| 4) CAMST | punti 50 |

La Commissione di gara dà atto che tutte le ditte partecipanti hanno riportato nell'offerta tecnica una valutazione superiore a 49/70, così come indicato nel disciplinare di gara, e pertanto sono tutte ammesse all'apertura dell'offerta economica. Il Presidente rimette la chiusura dei lavori alla Commissione di gara della CUC che, in apposita seduta pubblica, darà lettura dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche, procederà all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica e all'attribuzione del punteggio finale applicando i criteri e le formule indicati nel disciplinare di gara. Il Presidente dispone che i plichi contenenti le offerte tecniche e la documentazione amministrativa vengano inserite nelle rispettive buste consegnate dalla CUC. Letto, approvato e sottoscritto.

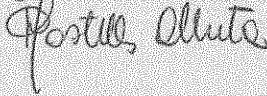
IL PRESIDENTE




I COMPONENTI



Il Segretario verbalizzante

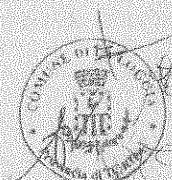


[illegible][illegible]

[illegible][illegible]

1. The first step is to identify the problem or question that needs to be answered. This involves understanding the context and the specific information required.

| | |
|--------|-----|
| TOTALE | 100 |
|--------|-----|

57.153.5161

DETTAGLIO PUNTEGGI - SERVIZI AGGIUNTIVI (20) - MIGLIORAMENTI TECNICI (21) - MIGLIORAMENTI ORGANIZZATIVI (22)

| | ROSIO | FABRI | VERSOLATTO | ROSIO | FABRI | VERSOLATTO | ROSIO | FABRI | VERSOLATTO | ROSIO | FABRI | VERSOLATTO | |
|----------|------------------|-------|------------|--------|-------|------------|-----------|-------|------------|-------|-------|------------|---|
| | EURORISTORAZIONE | | | CAMIST | | | EUTOURIST | | | GMI | | | COMMENTO PUNTEGGIO |
| PUNTO 20 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | La ditta si è impegnata a migliorare la propria offerta di servizi aggiuntivi, in particolare la pulizia e la manutenzione delle camere, e a migliorare la qualità del servizio clienti. La ditta ha anche investito in nuove attrezzature e personale per migliorare la propria offerta di servizi aggiuntivi. |
| PUNTO 21 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | La ditta ha investito in nuove attrezzature e personale per migliorare la propria offerta di servizi aggiuntivi, in particolare la pulizia e la manutenzione delle camere, e a migliorare la qualità del servizio clienti. La ditta ha anche investito in nuove attrezzature e personale per migliorare la propria offerta di servizi aggiuntivi. |
| PUNTO 22 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | La ditta ha investito in nuove attrezzature e personale per migliorare la propria offerta di servizi aggiuntivi, in particolare la pulizia e la manutenzione delle camere, e a migliorare la qualità del servizio clienti. La ditta ha anche investito in nuove attrezzature e personale per migliorare la propria offerta di servizi aggiuntivi. |

