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 "possesso certificazione UNI EN ISO 14001:2004 e punto 8 "possesso 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 I COMPONENTI

Il Segretario verbalizzante

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 allegato 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

COMUNE DI LA LOGGIA
Provincia di TORINO

Allegato A)

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI		EURONISTORAZIONE	CAVIST	EUTOURIST NEW	GAM
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA (ove ha operatività la sua sede legale, o due capitolato) DALLA SEDE DELLA SCUOLA S. FENOGLIO Modalità: Documentazione tecnica Indicazione dell'ubicazione del centro di cottura. Verificherà della distanza dalla stessa sulla scuola, calcolata considerando il tragitto stradale più breve con i mezzi adibiti al servizio (le distanze sono calcolate con il sito www.mappe.it)	Punti 5	Pari o superiore a 30 km	Punti 0	5	5	5	5
			Tra 28 e 29,99 km	Punti 1				
			Tra 25 e 27,99 km	Punti 3				
			Meno di 24,99 km	Punti 5				
2	CENTRO DI COTTURA DI CUI AL PRECEDENTE PUNTO 1: TEMPO DI PERCORRENZA (calcolato sulla base dei dati desunti dal sito www.mappe.it) per raggiungere, dal centro di cottura la sede della scuola S. Fenoglio	Punti 5	Più di 30 minuti	Punti 0	4	3	3	3
			Uguale o meno di 30 minuti	Punti 3				
3	[illegible]	Punti 1	[illegible]	[illegible]				
			[illegible]	[illegible]				
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 15926/1998 relativa alla certificazione di sistema di autocontrollo metodo HACCP. Relativa al centro di cottura della ditta, utilizzata per la preparazione dei pasti erogati presso le scuole di La Loggia Allegare documentazione a comprova	Punti 2	NO	Punti 0				
			SI	Punti 2	2	2	2	2
5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
			[illegible]	[illegible]				
6	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22005:2007 relativa ai prodotti alimentari. Relativa al centro di cottura della ditta, utilizzata per la preparazione dei pasti erogati presso le scuole di La Loggia Allegare documentazione a comprova	Punti 2	NO	Punti 0				
			SI	Punti 2	2	2	2	2
7	[illegible]	Punti 1	NO	Punti 0				
			SI	Punti 1	1	1	1	1
8	[illegible]	Punti 4	NO	[illegible]				
			[illegible]	[illegible]				
			TUTTI i seguenti prodotti: [illegible]	[illegible]				
			[illegible]	[illegible]				
			[illegible]	[illegible]				
9	UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI INDICATI A PARERE Allegare scheda tecnica dei prodotti che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi e dei relativi fornitori (= PUNTEGGIO DI SOMMATORIA)	Punti 3	NO	Punti 0				
			Latte PS/Latte UHT	Punti 1	1	1	1	1
			Uova (frescho o pastorizzate)	Punti 1	1	1	1	1
11	DEI PRODOTTI SUCCHI DI FRUTTA MINERALATE (ACQUA NATURALE), UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI AGRICOLI A KM ZERO attestanti [illegible] del centro di cottura della scuola	Punti 3	NO	Punti 0				
	Allegare scheda tecnica dei prodotti che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi e i relativi fornitori (= PUNTEGGIO DI SOMMATORIA)		Pane	Punti 1	1	1	1	1
			TUTTI i seguenti prodotti: [illegible]	Punti 2	2	0	0	0
			TUTTI i seguenti prodotti: [illegible]	Punti 1	1	0	0	0
			TUTTI i seguenti prodotti: [illegible]	Punti 0	0	0	0	0
12	[illegible]	Punti 1	[illegible]	[illegible]				
			[illegible]	[illegible]				
			[illegible]	[illegible]	1	1	1	1

COMUNE DI LA LOGGIA

13	POLLAME A KM ZERO Allevamento gestito da fornitori convenzionati entro un raggio di 70 km dal centro di cottura utilizzato Mediante certificazione dei fornitori che compongono la individuare per ciascun prodotto la provenienza Di distanza tra azienda ed il stabilimento (metri, minuti, chilometri)	Punti 2	NO	Punti 0				
			Pollame a km 0	Punti 2	2	2	2	2
14	[illegible]	Punti 1	[illegible]	[illegible]				
			[illegible]	[illegible]				
15	[illegible]	Punti 1	[illegible]	[illegible]				
			[illegible]	[illegible]				
16	STAMPA OPUSCOLI ILLUSTRATIVI NEI SERVIZIO, materiali di [illegible]	Punti 1	NO	Punti 0				
			SI	Punti 1	1	1	1	1
17	[illegible]	Punti 1	[illegible]	[illegible]				
			[illegible]	[illegible]				
18	[illegible]	Punti 1	[illegible]	[illegible]				
			[illegible]	[illegible]				
19	[illegible]	Punti 1	[illegible]	[illegible]				
			[illegible]	[illegible]				
20	[illegible]	Punti 1	[illegible]	[illegible]				
			[illegible]	[illegible]				
21	[illegible]	Punti 1	[illegible]	[illegible]				
			[illegible]	[illegible]				
22	[illegible]	Punti 1	[illegible]	[illegible]	1,00	1,00	1,00	1,00
			[illegible]	[illegible]				
23	[illegible]	Punti 1	[illegible]	[illegible]	1,00	2,00	1,50	3,00
			[illegible]	[illegible]				
				TOTALE	57,00	50,00	51,50	61,50
					[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

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

	EURORISTORAZIONE			CAMST			ZUTOURIST			GMI			COMMENTO PUNTEGGIO
	ROSIO	FABBRI	VERSOLATTO	ROSIO	FABBRI	VERSOLATTO	ROSIO	FABBRI	VERSOLATTO	ROSIO	FABBRI	VERSOLATTO	
PUNTO 20	0,3	0,3	0,3	0,5	0,5	0,5	0,3	0,3	0,3	0,7	0,7	0,7	[illegible]
PUNTO 21	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5	0,5	0,3	0,3	0,3	0,6	0,6	0,6	[illegible]
PUNTO 22	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,4	0,3	0,3	0,3	0,6	0,6	0,6	[illegible]