



COMUNE DI BALDISSERO TORINESE

Città Metropolitana di TORINO

COPIA

DETERMINAZIONE

PROVVEDIMENTO N. 283 del 03-09-2020

OGGETTO:

PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LA DURATA DI ANNI TRE - CODICE CIG 8362681EA9 - APPROVAZIONE VERBALI DI GARA - AGGIUDICAZIONE.

IL RESPONSABILE DEI SERVIZI FINANZIARI

Premesso che:

- con Determinazione del Responsabile Unico del Procedimento n. 229 del 7 luglio 2020 è stata indetta una procedura negoziata – previa pubblicazione di avviso di gara - per l'affidamento in appalto del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale, per la durata di anni tre e per l'importo stimato di euro 685,393,50=, approvando, a tal fine – oltre all'avviso di gara – il capitolato speciale d'oneri, i criteri di aggiudicazione, lo schema dei menù ed il Documento Unico di Valutazione dei Rischi;
- con successiva Determinazione n. 239 del 21 luglio 2020 è stato approvato l'elenco degli operatori economici da invitare alla gara e lo schema di lettera di invito;
- con Determinazione n. 251 del 3 agosto 2020 è stata nominata la Commissione Giudicatrice;

tanto premesso,

visti i seguenti verbali:

- verbale del Seggio di Gara del 3 agosto 2020, con il quale è stata disposta l'ammissione dei concorrenti;
- verbali della Commissione Giudicatrice nn. 1, 2, 3, 4 e 5 recanti la valutazione delle offerte tecniche;

atteso che la Commissione Giudicatrice ha formulato proposta di aggiudicazione dell'appalto a favore della società Euroristorazione s.r.l. come risulta dal verbale di gara in data 22.08.2020;

riscontrata la regolarità delle operazioni di gara;

rilevato che:

- le società DUSSMAN e CIR FOOD hanno regolarmente ottemperato alla richiesta di soccorso istruttorio;
- l'art. 142, commi 5 bis e seguenti, del codice dei contratti pubblici – il quale detta una disciplina specifica per gli appalti di cui all'allegato IX del medesimo codice, fra cui rientra anche il servizio di ristorazione scolastica – non prevede quale fase obbligatoria del procedimento di gara la verifica di anomalia;
- inoltre la società Euroristorazione non ha comunque superato la soglia di cui all'art. 97, comma 3, del codice dei contratti pubblici, per quanto attiene alla valutazione dell'offerta tecnica, al netto delle operazioni di riparametrazione;

ritenuto, per quanto sopra esposto, di poter procedere all'aggiudicazione della gara;

visto l'art. 32 del codice dei contratti, ai sensi del quale la proposta di aggiudicazione è soggetta ad approvazione da parte dell'organo competente;

dato atto che si è provveduto a richiedere con il sistema "AVCPass" i documenti necessari per la verifica dei requisiti dichiarati in sede di gara dal soggetto aggiudicatario;

considerata la necessità indifferibile di procedere all'affidamento del servizio in oggetto;

attestata la regolarità tecnica e la correttezza dell'azione amministrativa che ha portato alla formazione del presente atto ai sensi dell'art. 147 bis, comma 1, del D.Lgs 267/2000;

DETERMINA

- 1) **di approvare** i verbali di gara, allegati quale parte integrante e sostanziale del presente atto, relativamente alla procedura negoziata per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale.
- 2) **Di aggiudicare** e affidare la gestione del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale alla società Euroristorazione s.r.l., con sede in Torri di Quartesolo (VI) - via Savona n. 144 - per gli anni scolastici 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023, per l'importo unitario a pasto di euro 4,85 oltre I.V.A.
- 3) **Di comunicare** il presente provvedimento ai soggetti interessati, ai sensi dell'art. 76 del codice dei contratti pubblici.
- 4) **Di autorizzare** la consegna in via d'urgenza del servizio ai sensi dell'art. 8, comma 1, lett. a), del D.L. n. 76/2020.
- 5) **Di demandare** l'imputazione della spesa e l'approvazione dello schema di contratto a successivo e separato atto.
- 6) **Di identificare** responsabile del procedimento relativo al presente atto la sig.ra BERRUTO Sandra.
- 7) La presente determinazione è immediatamente esecutiva e viene inserita nella raccolta di cui all'art. 183, comma 9, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267.

**IL RESPONSABILE DEI
SERVIZI FINANZIARI**
F.to Sandra BERRUTO

ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE

Viene pubblicata all'Albo Pretorio per 15 giorni consecutivi con decorrenza dal 14-09-2020

Baldissero Torinese, li 14-09-2020

**IL RESPONSABILE DEI
SERVIZI AMMINISTRATIVI**
F.to Antonella QUAGLIA

E' copia conforme all'originale per uso amministrativo.

Baldissero Torinese, li 14-09-2020

**IL RESPONSABILE DEI
SERVIZI AMMINISTRATIVI**
Antonella QUAGLIA



Antonella Quaglia

COMUNE DI BALDISSERO TORINESE – AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA – CODICE CIG 8362681EA9 – VERBALE N. 1 DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE – APERTURA IN SEDUTA PUBBLICA DELLE BUSTE VIRTUALI CONTENENTI LE OFFERTE TECNICHE

L'anno 2020, il giorno 3 del mese di agosto alle ore 15:30 – a seguito di avviso pubblicato sulla piattaforma "Asmepal" – si è riunita, in seduta pubblica, mediante videoconferenza la Commissione di Gara per l'aggiudicazione dell'appalto in epigrafe.

La Commissione – nominata con determinazione n. 251 del 3 agosto 2020 – è così composta:

- Dott. Daniele Palermiti, Presidente;
- Dott. Bernardo Caccherano, Componente Esperto;
- Dott.ssa Giancarla Aimasso, Componente Esperto.

Ciascun componente della Commissione – presa visione dell'elenco degli operatori economici partecipanti alla gara – dichiara l'inesistenza delle situazioni di incompatibilità di cui agli articoli 42 e 77 del codice dei contratti pubblici, nonché dell'art. 51 del codice di procedura civile.

LA COMMISSIONE

- Richiamato il verbale del Seggio di Gara n. 1 con il quale si è proceduto all'ammissione degli operatori concorrenti

PROCEDE

In seduta pubblica all'apertura delle buste virtuali contenenti le offerte tecniche.

Le operazioni sono limitate al mero riscontro degli atti prodotti, alla lettura dell'indice del progetto ed all'indicazione del numero di pagine, rimanendo esclusa la possibilità dei concorrenti, allo stato, di accedere al loro contenuto.

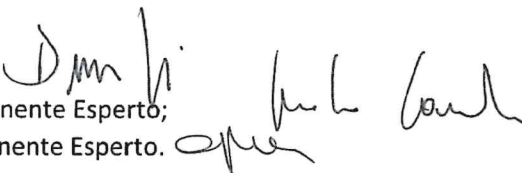
Successivamente, la Commissione informa i partecipanti circa l'attivazione della procedura di soccorso istruttorio ove la busta contenente l'offerta tecnica non contenga il piano di assorbimento del personale.

Alle ore 16:00 la Commissione termina i propri lavori.

Del che è redatto il presente verbale.

La Commissione Giudicatrice

- Dott. Daniele Palermiti, Presidente;
- Dott. Bernardo Caccherano, Componente Esperto;
- Dott.ssa Giancarla Aimasso, Componente Esperto.



COMUNE DI BALDISSERO TORINESE – AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA – CODICE CIG 8362681EA9 – VERBALE N. 2 DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE – SEDUTA RISERVATA – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

L'anno 2020, il giorno 4 del mese di agosto alle ore 14:30 presso gli Uffici del Comune di Baldissero Torinese si è riunita Commissione di Gara per l'aggiudicazione dell'appalto in epigrafe.

La Commissione – nominata con determinazione n. 251 del 3 agosto 2020 – è così composta:

- Dott. Daniele Palermiti, Presidente;
- Dott. Bernardo Caccherano, Componente Esperto;
- Dott.ssa Giancarla Aimasso, Componente Esperto.

LA COMMISSIONE

- Richiamati il precedente verbale del Seggio di Gara del 3 agosto 2020 ed il proprio verbale n. 1 con il quale si è proceduto all'apertura in seduta pubblica delle offerte tecniche;

PRENDE ATTO CHE

- Secondo quanto previsto già dall'Avviso di Gara e ribadito nella successiva lettera di invito sono previsti i seguenti criteri di valutazione delle offerte tecniche.

1 **Piano di gestione del servizio durante l'emergenza d
epidemiologica: modalità di attivazione del servizio
evidenziante massima flessibilità ed adattamento alle
prescrizioni emanate ed emanande dalle Autorità
Competenti in materia di gestione dell'emergenza
epidemiologica nelle scuole ed, in particolare, nel servizio di
ristorazione, tenuto conto della struttura comunale e delle
relative potenzialità** max punti 14

2 **Piano ordinario del servizio** d
Descrizione delle modalità concrete di svolgimento
dell'attività, delle figure professionali impiegate, delle
modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari.
Curriculum del Coordinatore del Servizio dell'appaltatore. max punti 14

3 **Provenienza prodotti: ortaggi, frutta, legumi, cereali** q



1 

Provenienza da "chilometro utile" (Punto b.1. DM. 10 marzo 2020)

Per "chilometro utile" si intendono i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita

punti 5

Si specifica quanto segue:

- a) La quantità offerta deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata offerta;
- b) Il punteggio sarà attribuito, in via proporzionale, al maggior numero di prodotti offerti;
- c) Il punteggio sarà assegnato solo nel caso di allegazione al progetto tecnico di idonea certificazione attestante la provenienza del prodotto offerto

4

Provenienza prodotti: pasta, prodotti lattiero-caseari, uova, olio, passate e conserve di pomodoro

Provenienza da "chilometro utile" (Punto b.1. DM. 10 marzo 2020)

Per "chilometro utile" si intendono i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita

punti 2

Si specifica quanto segue:

- a) La quantità offerta deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata offerta;
- b) Il punteggio sarà attribuito, in via proporzionale, al maggior numero di prodotti offerti;
- c) Il punteggio sarà assegnato solo nel caso di allegazione al progetto tecnico di idonea certificazione attestante la provenienza del prodotto offerto





5

Provenienza prodotti: carne, derivati della carne q

Provenienza da "chilometro utile" (Punto b.1. DM. 10 marzo 2020)

Per "chilometro utile" si intendono i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita

Si specifica quanto segue: **punti 5**

- a) La quantità offerta deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata offerta;
- b) Il punteggio sarà attribuito, in via proporzionale, al maggior numero di prodotti offerti;
- c) Il punteggio sarà assegnato solo nel caso di allegazione al progetto tecnico di idonea certificazione attestante la provenienza del prodotto offerto



6

Trasporto primario dei prodotti da chilometro utile, come sopra definito, effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica. q

punti 2

7

Impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti d

max punti 5



3

8

Per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, **provenienza da aziende che praticano agricoltura sociale** di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116.

q

punti 4

Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto

9

Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di una o più tipologie di prodotti alimentari **con prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale** di cui alla citata legge 18 agosto 2015, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del citato decreto-legge 24 giugno 2014 n. 91. Il punteggio è assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto

q

punti 4

10

Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici **provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica**, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848

t

punti 3

11

Somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile

t

punti 3

12

Piano di formazione del personale addetto al servizio con particolare riferimento alle tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella

d

punti 4

4

preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

13 Impegno, con il coinvolgimento di società o personale specializzato, ad implementare la *due diligence* («dovuta diligenza») lungo la catena di fornitura relativa alla **verifica del rispetto dei diritti umani e alle condizioni di lavoro dignitose** di cui alle convenzioni internazionali del lavoro richiamate in appendice B al D.M. 10 marzo 2020 o di cui ai Contratti collettivi nazionali settoriali, ove adottati, su alcune referenze che saranno somministrate durante il servizio. Le verifiche dovranno riguardare anche la fase della coltivazione e della raccolta della materia prima

punti 3

14 **Progetto di sostituzione delle apparecchiature obsolete** della cucina: indicazione delle tipologie e delle specifiche caratteristiche tecniche

max punti 7

15 **Proposte migliorative** del servizio in relazione ad eventuali criticità rilevate nella struttura della cucina, alla particolare conformazione del territorio

max punti 5

16 **Costo unitario pasto** (base d'asta in riduzione euro 5,50= oltre I.V.A.)

max punti 20



5

Tutto ciò premesso e rilevato,

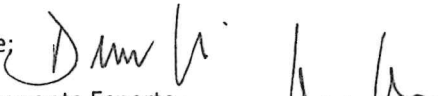
LA COMMISSIONE

Procede ad un attento esame dei progetti tecnici presentati dai soggetti concorrenti, seguendo l'ordine di registrazione alla piattaforma telematica "ASMEL TUTTOGARE".

I lavori si concludono alle ore 19:00.

Del che è redatto il presente verbale che, letto e confermato, viene sottoscritto come segue:

Dott. Daniele Palermiti, Presidente;



Dott. Bernardo Caccherano, Componente Esperto;

Dott.ssa Giancarla Aimasso, Componente Esperto.



COMUNE DI BALDISSERO TORINESE – AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA – CODICE CIG 8362681EA9 – VERBALE N. 3 DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE – SEDUTA RISERVATA – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

L'anno 2020, il giorno 6 del mese di agosto alle ore 16:00 si è riunita in modalità video conferenza la Commissione di Gara per l'aggiudicazione dell'appalto in epigrafe.

La Commissione – nominata con determinazione n. 251 del 3 agosto 2020 – è così composta:

- Dott. Daniele Palermiti, Presidente;
- Dott. Bernardo Caccherano, Componente Esperto;
- Dott.ssa Giancarla Aimasso, Componente Esperto.

LA COMMISSIONE

- Richiamato il proprio precedente verbale n. 2/2020 con il quale si è iniziata la lettura dei progetti tecnici presentati dai soggetti concorrenti

PROSEGUE

Nella lettura collegiale delle offerte tecniche.

I lavori terminano alle ore 18:30.

Del che è redatto il presente verbale che, letto e confermato, viene sottoscritto come segue:

Dott. Daniele Palermiti, Presidente;

Dott. Bernardo Caccherano, Componente Esperto;

Dott.ssa Giancarla Aimasso, Componente Esperto.

COMUNE DI BALDISSERO TORINESE – AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA – CODICE CIG 8362681EA9 – VERBALE N. 4 DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE – SEDUTA RISERVATA – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

L'anno 2020, il giorno 18 del mese di agosto alle ore 17:00 si è riunita in modalità video conferenza la Commissione di Gara per l'aggiudicazione dell'appalto in epigrafe.

La Commissione – nominata con determinazione n. 251 del 3 agosto 2020 – è così composta:

- Dott. Daniele Palermiti, Presidente;
- Dott. Bernardo Caccherano, Componente Esperto;
- Dott.ssa Giancarla Aimasso, Componente Esperto.

LA COMMISSIONE

- Richiamati i propri precedenti verbali n. 2 e 3 con il quale si è proceduto alla lettura dei progetti tecnici presentati dai soggetti concorrenti

PROSEGUE


Nella lettura collegiale delle offerte tecniche.

I lavori terminano alle ore 19:30.

Del che è redatto il presente verbale che, letto e confermato, viene sottoscritto come segue:

Dott. Daniele Palermiti, Presidente; 

Dott. Bernardo Caccherano, Componente Esperto; 

Dott.ssa Giancarla Aimasso, Componente Esperto. 

COMUNE DI BALDISSERO TORINESE – AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA – CODICE CIG 8362681EA9 – VERBALE N. 5 DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE – SEDUTA RISERVATA – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

L'anno 2020, il giorno 20 del mese di agosto alle ore 14:30 si è riunita in modalità video conferenza la Commissione di Gara per l'aggiudicazione dell'appalto in epigrafe.

La Commissione – nominata con determinazione n. 251 del 3 agosto 2020 – è così composta:

- Dott. Daniele Palermiti, Presidente;
- Dott. Bernardo Caccherano, Componente Esperto;
- Dott.ssa Giancarla Aimasso, Componente Esperto.

LA COMMISSIONE

- Richiamati i propri precedenti verbali n. 2-3 e 4 con i quali si è proceduto alla lettura ed all'esame collegiale delle offerte tecniche;
- Prosegue nell'esame e nel confronto dei progetti presentati dai soggetti concorrenti.
- Al termine dell'esame e del confronto comparativo, dopo ampia ed approfondita valutazione, la Commissione

PROCEDE

- All'assegnazione dei punteggi ai progetti tecnici dei concorrenti, come da prospetti allegati.

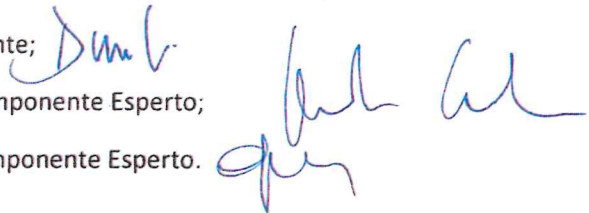
I lavori terminano alle ore 19,30.

Del che è redatto il presente verbale che, letto e confermato, viene sottoscritto come segue:

Dott. Daniele Palermiti, Presidente;

Dott. Bernardo Caccherano, Componente Esperto;

Dott.ssa Giancarla Aimasso, Componente Esperto.



Criterio 1

Peso 14

Piano di gestione del servizio durante l'emergenza epidemologica: modalità di attivazione del servizio evidenziante massima flessibilità ed adattamento alle prescrizioni emanate ed emanande dalle Autorità Competenti in materia di gestione dell'emergenza epidemologica nelle scuole e, in particolare, nel servizio di ristorazione tenuto conto della struttura comunale e delle relative potenzialità

CONCORRENTE	C1	C2	C3	MEAN COEFFICIENTI	PUNTI	MOTIVAZIONE
Cooperativa Italiana di Ristorazione SC	1,00	1,00	1,00	1,00	14,000	Misure di prevenzione anche a tutela utenti (tamponi, sierologici per personale, termoscanner, turnazione, sanificazione anche con aerosol, tappetino, maniglie ergonomiche). Borraccia plastic free. Elasticità in caso di misure più rigorose per emergenza. Progetto ottimo, valutazione massima.
Dusmann Service Srl	0,70	0,70	0,70	0,70	9,800	Misure di prevenzione principalmente a tutela del personale Dusman, sanificazione locali, stoviglie melamina, inclusi bicchieri, rilevatore di temperatura. Prevista turnazione. Non dettagliate misure alternative in caso di misure più rigorose emergenziali. Progetto discreto.
G.L.E. Ristorazione di Giulia Barbero & C s.n.c.	0,70	0,70	0,80	0,73	10,267	Misure di prevenzione personale G.L.E. (mascherina e guanti), colonne Gel, sistema purificazione aria, borraccia, termosigillatrice per pasti sigillati in caso di misure più rigorose emergenziali. Progetto discreto/buono.
Euroristorazione s.r.l.	0,80	0,80	0,80	0,80	11,200	Misure di prevenzione secondo linee guida. Ampia flessibilità e ricerca di soluzioni alternative anche con sostituzione attrezzature. Acqua microfiltrata versata da operatrici. Disponibilità a fornire acqua bottiglia mono porzione. Kit prevenzione Covid. Progetto soddisfacente.
G.M.I. Servizi s.r.l.	0,60	0,50	0,50	0,53	7,467	Misure prevenzione per il personale GMI, tampone, termoscanner anche per utilizzatori del servizio, pulizia e disinfezione. Pasti termosigillati (sovracosti): proposta non valutabile. Mancano indicazioni circa l'organizzazione dei turni in periodo di emergenza. Alcune misure riconducibili al punto sono rilevabili nella gestione ordinaria del servizio. Non si rilevano indicazioni circa la flessibilità

Criterio 2

Peso 14

Piano ordinario del servizio: descrizione delle modalità concrete di svolgimento dell'attività, delle figure professionali impiegate, delle modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari. Curriculum del coordinatore del Servizio

CONCORRENTE	C1	C2	C3	COEFFICIENTI	PUNTI RIPARAMETRATI	MOTIVAZIONE
Cooperativa Italiana di Ristorazione SC	0,90	0,90	0,90	0,90	14,000	172 ore. Tecniche di cottura che preservano la qualità del cibo. Attenzione a diete speciali, spazio riservato della cucina. Procedura selezione fornitori-FIFO. Pizza e pasta fatta in casa.
Dusmann Service Srl	0,80	0,90	0,90	0,87	13,481	197 ore. Verifica fornitori, contatto diretto, privilegio filiera corta. Attenzione diete speciali: spazio riservato.
G.L.E. Ristorazione di Giulia Barbero & C s.n.c.	0,80	0,80	0,80	0,80	12,444	167 ore. Fornitori locali, software per approvvigionamento, FIFO. Stoccaggio separato da utilizzo.
Euroristorazione s.r.l.	0,60	0,60	0,60	0,60	9,333	148.5- meno ore aiuti cuoco. Organizzazione puntuale del lavoro. Numero ore significativamente ridotto rispetto all'attuale organizzazione.
G.M.I. Servizi s.r.l.	0,80	0,80	0,80	0,80	12,444	172.5 ore. Attenzione a diete speciali, preparate prima ed in uno spazio della cucina riservato. Ricostruzione puntuale approvvigionamento e fasi operative (stoccaggio, gestione rifiuti)

Criterio 3

Peso 5

Provenienza prodotti: ortaggi, frutta, legumi cereali- Provenienza da km UTILE (Punto b.1. Del D.M. 10 marzo 2020)

CONCORRENTE	PUNTI	N. PROD.	NOTE
Cooperativa Italiana di Ristorazione SC	0,408	4	i prodotti indicati coprono per l'intero fabbisogno. Negli allegati si rinvengono le schede tecniche dei prodotti da cui si può evincere la provenienza.
Dusmann Service Srl	5,000	49	elenca n. 81 prodotti (di cui 32 ripetuti più volte e come tali non considerati) con dichiarazione di provenienza da luoghi posti entro il raggio di chilometro utile (70 km). Considerati 49 prodotti. Attesta che garantirà l'intero fabbisogno della tipologia di derrata.
G.L.E. Ristorazione di Giulia Barbero & C s.n.c.	3,878	38	allega certificato di provenienza nonché certificazione del biologico. Non indica frutta ma elenca ortaggi, legumi e cereali per un totale di 38 prodotti. Dichiarazione che le derrate copriranno il fabbisogno come richiesto da lettera di invito e capitolato
Euroristorazione s.r.l.	4,388	43	dichiarazione la totalità della fornitura da km utile ed allega dichiarazione sulla provenienza. Elenca n. 43 prodotti (si provvede ad eliminare i derivati dai cereali, quale base per pizza, crostini, pane etc.). Laddove il capitolato ha inteso parlare di "derivati" lo ha esplicitamente detto.
G.M.I. Servizi s.r.l.	1,020	10	allega alcune schede prodotto ed elenca un totale di (9+8+67) 84 prodotti, non vi sono certificazioni di provenienza ma per le prime due categorie di derrate è riportato il produttore e la distanza dal centro di cottura. Per quanto riguarda i 67 prodotti ortofrutticoli, questi sono forniti da una ditta (Stroppiana) di mera distribuzione. Le schede tecniche evidenziano provenienza "Italia" o in caso di stagionalità "Regionale". Manca la dichiarazione che la quantità offerta copre l'intera tipologia di derrata offerta, ma questa si intende resa con l'inserimento dei prodotti al punto specifico. Gli 8 tipi di riso vengono calcolati in n. di 1 prodotto.

Piano di gestione del servizio durante l'emergenza epidemologica: modalità di attivazione del servizio evidenziante massima flessibilità ed adattamento alle prescrizioni emanate ed emanande dalle Autorità Competenti in materia di gestione dell'emergenza epidemologica nelle scuole e, in particolare, nel servizio di ristorazione tenuto conto della struttura comunale e delle relative potenzialità

Criterio 4 **Peso 2**
 Provenienza prodotti: pasta, lattiero, caseari, uova, olio, passate e conserve di pomodoro- Provenienza da Km UTILE

CONCORRENTE	PUNTI	N. PROD.	NOTE
Cooperativa Italiana di Ristorazione SC	0,733	11	elenca n. 11 prodotti.
Dusmann Service Srl	2,000	30	elenca n. 30 prodotti (alcune ripetizioni sono state eliminate).
G.L.E. Ristorazione di Giulia Barbero & C s.n.c.	0,400	6	n. 6 prodotti (i 14 formati di pasta vengono contati come unico prodotto).
Euroristorazione s.r.l.	0,933	14	elenca n. 14 prodotti.
G.M.I. Servizi s.r.l.	1,400	21	I formati di pasta vengono ridotti a n. 3 prodotti. Totale prodotti valutabili n. 21.

Criterio 5 **Peso 5**
 PROVENIENZA PRODOTTI CARNE DERIVATI DELLA CARNE- Provenienza da Km UTILE (punto b.1 D.M. 10 marzo 2020)

CONCORRENTE	PUNTI	N. PROD.	NOTE
Cooperativa Italiana di Ristorazione SC	0,000	0	NON VALUTABILE: il fornitore opera solo nel campo della lavorazione e distribuzione del prodotto mentre il criterio richiede che il luogo di allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti sia situato entro un raggio di 70 Km.
Dusmann Service Srl	2,833	17	elenca n. 17 prodotti.
G.L.E. Ristorazione di Giulia Barbero & C s.n.c.	1,167	7	elenca un totale di n. 7 prodotti.
Euroristorazione s.r.l.	5,000	30	elenca n. 30 prodotti
G.M.I. Servizi s.r.l.	0,000	0	NON VALUTABILE: il fornitore opera solo nel campo della lavorazione e distribuzione del prodotto mentre il criterio richiede che il luogo di allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti sia situato entro un raggio di 70 Km.

Criterio 6 **Peso 2**

Trasporto primario dei prodotti da km utile, effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso -GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto -GNL) o con gas di petrolio liquefatto -GPL e con delle misure di gestione ambientale della logistica

CONCORRENTE	PUNTI	NOTE
Cooperativa Italiana di Ristorazione SC	0,500	dichiara di dotare il fornitore primario di un mezzo idoneo: 0,5 punti. No logistica ambientale
Dusmann Service Srl	0,500	un fornitore ha attualmente un mezzo a combustione sintetica: 0,5 punti. No logistica ambientale
G.L.E. Ristorazione di Giulia Barbero & C s.n.c.	0,000	nessun impegno sui nuovi criteri: 0 punti. No logistica ambientale
Euroristorazione s.r.l.	2,000	dichiara che la totalità dei fornitori possiede almeno un veicolo con le suddette caratteristiche (1 punto).Dichiara inoltre che i fornitori stessi attuano una logistica con gestione ambientale (1 punto).
G.M.I. Servizi s.r.l.	1,000	allega tre dichiarazioni motivate a fornitori e da questi accettate, di cui due con le caratteristiche richieste: 1 punto. No logistica ambientale.

La Commissione ha deciso di assegnare 1PUNTO per i mezzi ed 1 PUNTO per la logistica ambientale

Criterio 7 **Peso 5**

Impegno ad attuare iniziative di comunicazioni efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti.

CONCORRENTE	C1	C2	C3	MEDIA COEFFICIENTI	PUNTI RIPARAMETRATI	MOTIVAZIONE
Cooperativa Italiana di Ristorazione SC	0,80	0,80	0,80	0,80	4,444	Buono lo sviluppo del punto relativo alla sostenibilità e quello relativo agli aspetti sulle corrette abitudini alimentari. Minori spunti sul consumo del pasto.

Piano di gestione del servizio durante l'emergenza epidemiologica: modalità di attivazione del servizio evidenziante massima flessibilità ed adattamento alle prescrizioni emanate ed emanande dalle Autorità Competenti in materia di gestione dell'emergenza epidemiologica nelle scuole e, in particolare, nel servizio di ristorazione tenuto conto della struttura comunale e delle relative potenzialità

CONCORRENTE	0,70	0,80	0,70	0,73	4,074	Programma ricco di iniziative ma talvolta poco realizzabile nel contesto scolastico (troppe ore e coinvolgimento insegnanti).L'idoneità del messaggio è prevalentemente affidata a moduli da svolgere in orario di lezione e/o teorici.
Dusmann Service Srl						
G.L.E. Ristorazione di Giulia Barbero & C s.n.c.	0,80	0,80	0,80	0,80	4,444	I temi sono affrontati ma non in modo così diretto ed idoneo. Scarso rilievo è riservato alla sostenibilità ambientale del servizio che peraltro risulta trattata al punto 15 del progetto
Euroristorazione s.r.l.	0,80	0,70	0,70	0,73	4,074	Buono l'impegno ad attuare le iniziative di comunicazione finalizzate alle corrette abitudini alimentari e per invogliare il consumo del pasto. Non soddisfacente la componente relativa alla sostenibilità ambientale del servizio. Buono il progetto in generale.
G.M.I. Servizi s.r.l.	0,90	0,90	0,90	0,90	5,000	Progetto ricco di spunti sul versante della comunicazione. Sono toccati ampiamente i temi oggetto di valutazione con spunti innovativi (frutta per tutti al mattino, verdura cruda inizio pasto, visita alla fattoria con sperimentazione)

*Criterio 8 Peso 4
 Per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, provenienza da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge n. 141 del 18/08/2018/0 da aziende iscritte nella Rete del Lavoro Agricolo di Qualità (LAQ) di cui all'art. 6 D.L. 91 del 24/06/2014 convertito in Legge 116 del 11/08/2014

CONCORRENTE	PUNTI
Cooperativa Italiana di Ristorazione SC	1,020
Dusmann Service Srl	0,746
G.L.E. Ristorazione di Giulia Barbero & C s.n.c.	2,448
Euroristorazione s.r.l.	1,475
G.M.I. Servizi s.r.l.	4,000

*SI RINVIA AD ALLEGATO

**Criterio 9 Peso 4
 Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di una o più tipologie di prodotti alimentari con prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale

CONCORRENTE	PUNTI
Cooperativa Italiana di Ristorazione SC	0,862
Dusmann Service Srl	1,148
G.L.E. Ristorazione di Giulia Barbero & C s.n.c.	2,448
Euroristorazione s.r.l.	0,612
G.M.I. Servizi s.r.l.	4,000

** SI RINVIA AD ALLEGATO

Criterio 10 Peso 3
 Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento CE n.2018/848

CONCORRENTE	PUNTI
Cooperativa Italiana di Ristorazione SC	3,000
Dusmann Service Srl	3,000
G.L.E. Ristorazione di Giulia Barbero & C s.n.c.	3,000
Euroristorazione s.r.l.	3,000
G.M.I. Servizi s.r.l.	3,000

Criterio 11 Peso 3
 Somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile

CONCORRENTE	PUNTI
Cooperativa Italiana di Ristorazione SC	3,000

Piano di gestione del servizio durante l'emergenza epidemiologica: modalità di attivazione del servizio evidenziante massima flessibilità ed adattamento alle prescrizioni emanate ed emanande dalle Autorità Competenti in materia di gestione dell'emergenza epidemiologica nelle scuole e, in particolare, nel servizio di ristorazione tenuto conto della struttura comunale e delle relative potenzialità

Dusmann Service Srl	3,000
G.L.E. Ristorazione di Giulia Barbero & C s.n.c.	3,000
Euroristorazione s.r.l.	3,000
G.M.I. Servizi s.r.l.	3,000

Criterio 12 **Peso 4**

Piano di formazione del personale addetto con particolare riferimento alle tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed elettrici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento

CONCORRENTE	C1	C2	C3	MEDIA COEFFICIENTI	PUNTI	MOTIVAZIONE
Cooperativa Italiana di Ristorazione SC	1,00	1,00	1,00	1,00	4,000	L'operatore descrive il modello formativo, sono previste 26 ore per cuochi e 20 ore per operatori. Per il primo anno 8 ore di corso con Università di Pollenzo, anche sui temi previsti dal criterio in questione.
Dusmann Servire Srl	0,80	0,80	0,80	0,80	3,200	Scheda completa di argomenti e durata degli interventi formativi del personale, in linea con il criterio di valutazione proposto (69,5 ore procapite per direttivo, 72,5-72,5 cuochi ed addetti alla cucina-73,5 operatori). Segue elenco dei corsi, con 28 moduli.
G.L.E. Ristorazione di Giulia Barbero & C s.n.c.	0,70	0,70	0,70	0,70	2,800	Formazione on the job e in aula. Elenca i corsi a vario titolo distribuiti tra le varie figure. I temi non sempre aderenti ai criteri richiesti.
Euroristorazione s.r.l.	0,80	0,80	0,80	0,80	3,200	lunga elencazione dei corsi che trattano anche i temi richiesti nello specifico. Affrontano anche il tema della formazione in periodo COVID. Il primo anno corsi così suddivisi:38 direttivi, 68 cuochi, 128 addetti. Previste anche le tempistiche di svolgimento.
G.M.I. Servizi s.r.l.	0,70	0,70	0,70	0,70	2,800	Ampia elencazione dei corsi per un totale complessivo di 136 ore, di cui 32 dedicate alla sicurezza obbligatoria, che non rilevano ai fini del presente punto. Vi fanno parte ampie tematiche anche al di fuori delle richieste dal comune in materia di preparazione ed ottimizzazione

Criterio 13 **Peso 3**

Convenzioni Internazionali del lavoro richiamate in appendice B al D.M. 10/03/2020 o di cui ao CCN settoriali, ove adottati, su alcune referenze che saranno somministrate durante il servizio. Le verifiche dovranno riguardare anche la fase della coltivazione e della raccolta della materia prima.

CONCORRENTE	PUNTI
Cooperativa Italiana di Ristorazione SC	3,000
Dusmann Servire Srl	3,000
G.L.E. Ristorazione di Giulia Barbero & C s.n.c.	3,000
Euroristorazione s.r.l.	3,000
G.M.I. Servizi s.r.l.	3,000

Criterio 14 **Peso 7**

Progetto di sostituzione delle apparecchiature obsolete della cucina: indicazione delle tipologie e delle specifiche caratteristiche tecniche

CONCORRENTE	C1	C2	C3	MEDIA COEFFICIENTI	PUNTI	MOTIVAZIONE
Cooperativa Italiana di Ristorazione SC	1,00	1,00	1,00	1,00	7,000	Fornitura completa e molto soddisfacente: vengono proposte sostituzioni o integrazioni di attrezzature anche tuttora funzionanti e adeguate
Dusmann Servire Srl	0,50	0,50	0,50	0,50	3,500	Non prevede la sostituzione della lavabicchieri (non più riparabile) né del frigorifero che era segnalato come rumoroso (apparecchiature obsolete dichiarate tali in sede di gara). Non si ritiene prioritario il rifacimento dello spazio dedicato ad ufficio
G.L.E. Ristorazione di Giulia Barbero & C s.n.c.	0,70	0,70	0,70	0,70	4,900	Sostituisce quelle dichiarate obsolete aggiungendo una sufficiente fornitura di altre attrezzature. Mancano le caratteristiche tecniche sostituite dall'indicazione di marca e modello
Euroristorazione s.r.l.	1,00	1,00	1,00	1,00	7,000	ottima dotazione proposta
G.M.I. Servizi s.r.l.	0,70	0,70	0,70	0,70	4,900	prevede riparazione dei compressori degli elettrodomestici obsoleti e non il loro rinnovo. Viene prevista la tinteggiatura dei locali ma questa viene valutata al punto successivo.

Piano di gestione del servizio durante l'emergenza epidemologica: modalità di attivazione del servizio evidenziante massima flessibilità ed adattamento alle prescrizioni emanate ed emanande dalle Autorità Competenti in materia di gestione dell'emergenza epidemologica nelle scuole e, in particolare, nel servizio di ristorazione tenuto conto della struttura comunale e delle relative potenzialità

Criterio 15

Peso 5

Proposte migliorative del servizio in relazione ad eventuali criticità rilevate nella struttura della cucina, alla particolare conformazione del territorio

CONCORRENTE	C1	C2	C3	MEDIA COEFFICIENTI	PUNTI RIPARAMETRATI	MOTIVAZIONE
Cooperativa Italiana di Ristorazione SC	0,80	0,80	0,80	0,80	5,000	Proposte migliorative interessanti in relazione a virtuosità di comportamenti e sotto l'aspetto educativo (orto a scuola, carta dei diritti). Minore rilievo è stato attribuito alle criticità della cucina e alla conformazione del territorio.
Dusmann Servire Srl	0,80	0,80	0,80	0,80	5,000	Proposta ampia e soddisfacente in generale. Particolare cura è stata utilizzata nell'individuare soluzioni in relazione a criticità nella struttura della cucina. Non è stato affrontato il miglioramento in relazione alla conformazione del territorio.
G.L.E. Ristorazione di Giulia Barbero & C s.n.c.	0,50	0,50	0,50	0,50	3,125	Proposta migliorativa che, per quanto ampia, non risulta pertinente con i due elementi di valutazione.
Euroristorazione s.r.l.	0,60	0,60	0,60	0,60	3,750	Proposta completa e molto articolata. Sono ben trattati gli aspetti legati alle criticità rilevate o verificabili nella struttura della cucina nonché le possibili emergenze con proposte di soluzioni. Nessun riferimento alla conformazione del territorio. Si valuta negativamente il possibile utilizzo di prodotti semilavorati provenienti da altri centri di cottura anche per situazioni ordinarie e non emergenziali-punto 15.3
G.M.I. Servizi s.r.l.	0,60	0,50	0,50	0,53	3,333	Proposta discreta in generale. Tinteggiatura della cucina e gestione delle emergenze sono i punti più rilevanti dell'offerta.

All. Criterio 8

RIPARTITI I PRODOTTI NELLE CATEGORIE DI CUI AI PRECEDENTI CRITERI 3-4-5															
A) N. PRODOTTI: calcolo effettivo dei prodotti ripartiti nelle diverse categorie senza ripetizioni															
B) VARIETA': 1 punto per ogni categoria offerta															
C) RAPPRESENTATIVITA'. Incidenza del prodotto sulla categoria di appartenenza (max 1 punto)															
Punteggio massimo assegnato a ditta con somma (A+B+C) più elevata; agli altri concorrenti in proporzione															
	CIRFOOD			DUSSMANN			GLE			EURORISTORAZIONE			GMI		
	N.Prodotti	Varietà	Rappresentatività	N. Prodotti	Varietà	Rappresentatività	N.Prodotti	Varietà	Rappresentatività	N.Prodotti	Varietà	Rappresentatività	N.Prodotti	Varietà	Rappresentatività
FRUTTA	2	1	1	1	1	0,25				5	1	1	14	1	1
ORTAGGI	3	1	1				32	1	1	13	1	1	34	1	1
LEGUMI E CEREALI				2	1	0,3	6	1	1	2	1	0,3	4	1	0,6
PASTA e PRODOTTI DA FORNO				4	1	0,25							9	1	1
LATTIERO CASEARI	2	1	0,5	1	1	0,1									
OLIO															
PASSATE E CONSERVE DI POMODORO	3	1	1												
CARNE E DERIVATI															
	10	4	3,5	8	4	0,8	38	2	2	20	3	2,3	61	4	3,6
	17,5			12,8			42			25,3			68,6		
PUNTI	1,02			0,746			2,448			1,475			4		

All. Criterio 9

RIPARTITI I PRODOTTI NELLE CATEGORIE DI CUI AI PRECEDENTI CRITERI 3-4-5														
A) N. PRODOTTI: calcolo effettivo dei prodotti ripartiti nelle diverse categorie senza ripetizioni														
B) VARIETA': 1 punto per ogni categoria offerta														
C) RAPPRESENTATIVITA': Incidenza del prodotto sulla categoria di appartenenza (max 1 punto)														
Punteggio massimo assegnato a ditta con somma (A+B+C) più elevata; agli altri concorrenti in proporzione														
	CIRFOOD			DUSSMANN			GLE			EURORISTORAZIONE			GMI	
	N.Prodotti	Varietà	Rappresentatività	N. Prodotti	Varietà	Rappresentatività	N.Prodotti	Varietà	Rappresentatività	N.Prodotti	Varietà	Rappresentatività	N.Prodotti	Varietà
FRUTTA										1	1	0	14	1
ORTAGGI	7	1	0,5	8	1	0,2	32	1	1				34	1
LEGUMI E CEREALI				4	1	0,5	6	1	1	1	1	0,2	4	1
PASTA/derivati	1	1	0	4	1	0				3	1	0,3	9	1
LATTIERO CASEARI	1	1	0,3											
OLIO														
PASSATE E CONSERVE DI POMODORO	1	1	0							1	1	1		
CARNE E DERIVATI														
	10	4	0,8	16	3	0,7	38	2	2	6	3	1,5	61	4
	14,8			19,7			42			10,5			68,6	
PUNTI	0,862			1,148			2,448			0,612			4	



By ASMEL ASSOCIAZIONE

VERBALE DI GARA: COMUNE DI BALDISSERO TORINESE - AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - CODICE CIG 8362681EA9 -

L'anno 2020, il giorno 22 del mese di agosto alle ore 10.00 - a seguito di apposito avviso pubblicato sul profilo del By ASMEL ASSOCIAZIONE si è riunita, in seduta pubblica ed il modalità videoconferenza, la Commissione Giudicatrice relativa all'appalto in oggetto.
La Commissione è così composta:

PRESIDENTE: PALERMITI DANIELE
COMPONENTE: CACCHERANO DINO
COMPONENTE: AIMASSO GIANCARLA

La procedura di gara si svolge interamente per via telematica a mezzo di apposita piattaforma informatica di gestione delle gare

PREMESSO

- CHE si è proceduto in seduta pubblica all'apertura delle offerte tecniche;

Si riportano le tempistiche di apertura delle buste virtuali contenenti le offerte tecniche come da registro che segue:

Lunedì - 03 Agosto 2020 - 15:25	00464110352	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C. ICIR FOOD S.C.
Lunedì - 03 Agosto 2020 - 15:40	00124140211	DUSSMANN SERVICE S.R.L.
Lunedì - 03 Agosto 2020 - 15:43	03606750044	G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S. N. C.
Lunedì - 03 Agosto 2020 - 15:46	01998810244	EURORISTORAZIONE S.R.L.
Lunedì - 03 Agosto 2020 - 15:48	09226890011	G.M.I. SERVIZI SRL

All'orario stabilito per l'apertura della busta contenente l'offerta economica, il Presidente della seduta di gara constata la presenza dei rappresentanti di G.L.E. Ristorazione e Dussman.

Il Presidente della Commissione, rammenta ai presenti che scopo dei lavori odierni è la lettura dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche, quindi l'apertura delle buste virtuali contenenti le offerte economiche, con lettura dei prezzi unitari offerti ed attribuzione dei relativi punteggi, secondo la formula prevista dalla lettera di invito, con stesura della relativa graduatoria finale.

Il Presidente - con l'ausilio del supporto legale al RUP - procede all'apertura delle buste virtuali contenenti le offerte economiche come da registro che segue:

Sabato - 22 Agosto 2020 - 10:23	00464110352	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C. ICIR FOOD S.C.
Sabato - 22 Agosto 2020 - 10:34	00124140211	DUSSMANN SERVICE S.R.L.
Sabato - 22 Agosto 2020 - 10:39	03606750044	G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S. N. C.
Sabato - 22 Agosto 2020 - 10:44	01998810244	EURORISTORAZIONE S.R.L.
Sabato - 22 Agosto 2020 - 10:46	09226890011	G.M.I. SERVIZI SRL

dà lettura dei punteggi totali attribuiti e da atto dei seguenti risultati:

#	Protocollo	Codice Fiscale	Ragione Sociale	Offerta tecnica	Offerta economica	Totale
1	120088	29/07/2020 00464110352	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C. ICIR FOOD S.C.	78,711	17,668	96,379
2	120541	31/07/2020 00124140211	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	77,827	17,896	95,723
3	120597	31/07/2020 03606750044	G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S. N. C.	74,004	17,765	91,769
4	120619	31/07/2020 01998810244	EURORISTORAZIONE S.R.L.	80,000	20,000	100,000
5	120727	03/08/2020 09226890011	G.M.I. SERVIZI SRL	72,768	18,653	91,421

A questo punto il Presidente della Commissione giudicatrice, sulla base della suddetta graduatoria finale, formula proposta di aggiudicazione dell'appalto in parola nei confronti dell'impresa **EURORISTORAZIONE S.R.L.** con sede in Torri di Quartesolo, VI, via Savona, 144, - P.IVA n. 01998810244- con un punteggio totale di 100,00 per un prezzo unitario a pasto di euro 4,85 oltre IVA.

Esaurite le operazioni di gara, il Presidente della Commissione, alle ore 11,05, dichiara sciolta la seduta e avverte che in prosieguo sarà adottata formale determinazione per l'aggiudicazione dell'appalto.

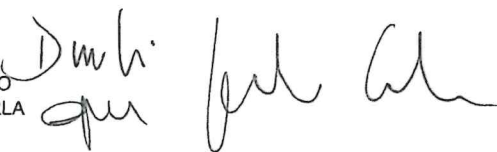
Fanno parte integrante e sostanziale del presente verbale di gara, anche se qui non materialmente riprodotti, gli atti richiamati.

Letto, approvato e sottoscritto.

PRESIDENTE: PALERMITI DANIELE

COMPONENTE: CACCHERANO DINO

COMPONENTE: AIMASSO GIANCARLA

Three handwritten signatures in black ink. The first signature is 'Dm h.' (Daniele Palermi), the second is 'Dino' (Dino Caccherano), and the third is 'Giancarla' (Giancarla Aimasso).