



C.U.C. Consortile Comuni di Agliè, Albiano di Ivrea, Baldissero Canavese, Banchette, Barbania, Borgofranco d'Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Forno Canavese, Front Canavese, Grosso Canavese, Ivrea, Lombardore, Loranzè, Mathi, Mercenasco, Pavone Canavese, Rivarossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto, San Ponso, San Raffaele Cimena, Scarmagno, Strambino, Traversella, Valprato Soana, Vestignè, Consorzio CISS 38 e Societa' Educonsulting

VERBALE SEDUTA TECNICA

Procedura telematica per la gara:

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI MATHI - A.S. 2026/2027 - 2027/2028- 2028/2029 - 2029/2030

CIG: BBBB040D38

Importo complessivo a base d'asta € 611.000,00 - Valore soggetto al ribasso € 215.552,35

L'anno duemilaventisei, addì 18 (diciotto) del mese di Giugno alle ore 15:57 negli uffici del Comune di Mathi, facente parte della CUC Consortile dei Comuni di Agliè, Albiano di Ivrea, Baldissero Canavese, Banchette, Barbania, Borgofranco d'Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Forno Canavese, Front Canavese, Grosso Canavese, Ivrea, Lombardore, Loranzè, Mathi, Mercenasco, Pavone Canavese, Rivarossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto, San Ponso, San Raffaele Cimena, Scarmagno, Strambino, Traversella, Valprato Soana, Vestignè, Consorzio CISS 38 e Societa' Educonsulting - si insedia il seggio di gara tecnica della gara in oggetto nelle persone di:

- D.ssa Maria Cristina ARNONE, Presidente della commissione di gara;
- D.ssa Maria Piera CANAVERA, componente del seggio di gara;
- Geom. Luciana MELLANO, componente del seggio di gara e segretaria verbalizzante;

Richiamato il Verbale Amministrativo della CUC in data 18/06/2026 con il quale sono stati ammessi i concorrenti a seguito della verifica della documentazione amministrativa e verificati gli allegati contenuti nell'offerta tecnica di Seguito riportati:

- PIEMONTE CATERING:
 - Offerta tecnica;
 - Relazione tecnica;
 - Offerta tecnica oscurata;
- AUTHENTICA SPA:
 - Offerta tecnica;
 - Relazione tecnica;
 - Offerta tecnica oscurata;
- EURORISTORAZIONE SRL:

C.U.C. Consortile Comuni di Agliè, Albiano di Ivrea, Baldissero Canavese, Banchette, Barbania, Borgofranco d'Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Forno Canavese, Front Canavese, Grosso Canavese, Ivrea, Lombardore, Loranzè, Mathi, Mercenasco, Pavone Canavese, Rivarossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto, San Ponso, San Raffaele Cimena, Scarmagno, Strambino, Traversella, Valprato Soana, Vestignè, Consorzio CISS 38 e Società Educonsulting

- Offerta tecnica;
- Relazione tecnica;
- Offerta tecnica oscurata;

Si richiama di seguito il metodo e criteri di aggiudicazione come riportato nel disciplinare della gara di appalto:

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX
1	DISTANZA CENTRO COTTURA DAI PLESSI DI DISTRIBUZIONE	8	1.1	Entro 20 KM		6
			1.2	Entro 25KM		2
2	AZIONI PER LA SALVAGUARDIA GREEN ECONOMY	11	2.1	Progetti che prevedano la gestione dello stovigliato senza produzione di rifiuti	8	
			2.2	progetti che prevedano la gestione dello stovigliato con sistema misto (parte dello stovigliato lavabile e parte in materiale biodegradabile compostabile al 100% cioè smaltibile come rifiuto organico)	3	
3	PROGETTO SISTEMA INFORMATIZZATO	2		Formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema utilizzato dal Comune di Mathi per la rilevazione delle presenze.	2	
4	PROGETTO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO	20	4.1	Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporto. La dotazione di personale, le relative qualifiche professionali, l'orario di lavoro dovranno essere analiticamente elencati nell'offerta tecnica e costituiranno obbligo contrattuale per l'Appaltatore.	8	
			4.2	Piano di formazione e addestramento. Completezza del Piano di addestramento, formazione e aggiornamento del personale adibito al servizio nel corso del quadriennio. Si dovranno illustrare le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali e le tematiche dell'addestramento.	6	
			4.3	Curriculum del Direttore del Servizio: titolo di studio, formazione ed esperienza (esperienza almeno triennale nei servizi di ristorazione di dimensione pari a quello oggetto dell'appalto).	3	
			4.4	Presenza di cuoco responsabile/dietista o nutrizionista iscritti al rispettivo albo professionale.	3	

C.U.C. Consortile Comuni di Agliè, Albiano di Ivrea, Baldissero Canavese, Banchette, Barbania, Borgofranco d'Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Forno Canavese, Front Canavese, Grosso Canavese, Ivrea, Lombardore, Loranze, Mathi, Mercenasco, Pavone Canavese, Riva Rossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto, San Ponso, San Raffaele Civena, Scarmagno, Strambino, Traversella, Valprato Soana, Vestignè, Consorzio CISS 38 e Società Educonsulting

5	QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI	15	5.1	<u>Per carni avicole</u> Il massimo punteggio sarà assegnato al 100% della fornitura e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente. Essendo il 20% della fornitura già obbligatorio come biologico non verranno assegnati punti per offerte inferiori.		5
			5.2	<u>Per carni suine</u> Il massimo punteggio sarà assegnato al 100% della fornitura e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente. Essendo il 10% della fornitura già obbligatorio come biologico non verranno assegnati punti per offerte inferiori.		5
			5.3	<u>Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti (es. Coalvi) pari al 50% della fornitura.</u> Essendo il rimanente 50% della fornitura già obbligatorio come biologico, il massimo punteggio sarà assegnato al 50% della fornitura e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente. Non verranno assegnati punti per offerte inferiori.		5
6	GESTIONE QUALITA' DEL SERVIZIO E COMUNICAZIONE ALLA UTENZA	5	6.1	Progetto di comunicazione efficace e "customer satisfaction". Il concorrente dovrà descrivere le 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, prevedendo un sistema di customer satisfaction.	3	
			6.2	Il progetto verrà valutato in base all'idoneità, realizzabilità e innovatività dello stesso, alla modalità di comunicazione descritta e delle informazioni che si intendono veicolare. Organizzazione di momenti, giornate, eventi informativi o formativi, di sensibilizzazione su tematiche di educazione alimentare; contrasto alle patologie alimentari in minori di età scolare, sostenibilità ambientale e spreco alimentare.	2	
7	INIZIATIVA SOCIALE	10	7.1	Fornitura derrate in eccedenza per distribuzione pacchi indigenti		5
			7.2	Fornitura panettoni per gli anziani (over 65)		5
8	POSSESSO CERTIFICAZIONI	3	8.1	UNI EN ISO 9001 - SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ		1
			8.2	UNI EN ISO 22000 - SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE		1
			8.3	ISO 14001:2015 - SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE		1
9		16	9.1	Insonorizzazione locali refettorio - tinteggiatura locali	8	

C.U.C. Consortile Comuni di Agliè, Albiano di Ivrea, Baldissero Canavese, Banchette, Barbania, Borgofranco d'Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Forno Canavese, Front Canavese, Grosso Canavese, Ivrea, Lombardore, Loranzè, Mathi, Mercenasco, Pavone Canavese, Rivarossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto, San Ponso, San Raffaele Cimenà, Scarmagno, Strambino, Traversella, Valprato Soana, Vestignè, Consorzio CISS 38 e Società' Educonsulting

AMMODERNAMENTO ATTREZZATURE ANCHE AI FINI DELL'ADEGUAMENTO CRITERI AMBIENTALI DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA		9.2	Ammodernamento attrezzature e arredamenti locali refettori	8	
Totale	90			54	36

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi fino ad un massimo di 90 punti.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula

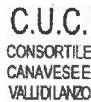
METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

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

La commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo.

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



C.U.C. Consortile Comuni di Agliè, Albiano di Ivrea, Baldissero Canavese, Banchette, Barbania, Borgofranco d'Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Forno Canavese, Front Canavese, Grosso Canavese, Ivrea, Lombardore, Loranze, Mathi, Mercenasco, Pavone Canavese, Riva Rossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto, San Ponso, San Raffaele Cima, Scarmagno, Strambino, Traversella, Valprato Soana, Vestignè, Consorzio CISS 38 e Società Educonsulting

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 medio di valutazione a, del concorrente i;
C_{bi} = coefficiente medio di valutazione b, del concorrente i;

C_{ni} = coefficiente medio di valutazione n, del concorrente i;
P_a = punti criterio di valutazione a;
P_b = punti criterio di valutazione b;

P_n = punti criterio di valutazione n.

Al risultato del punteggio qualitativo (Colonna Punti D) verrà sommato il punteggio quantitativo di cui ai punti 3.1.1 - 3.1.2 - 3.2 - 3.3 (Colonna Punti Q).

Si stabilisce che il punteggio minimo per la valutazione dell'offerta tecnica è di 56 punti.

Alle ore 16:03 il RUP consegna i fascicoli e gli allegati alla commissione per la valutazione in seduta riservata.

Si riportano i punteggi attribuiti dalla Commissione di gara:

C.U.C. Consortile Comuni di Agliè, Albiano di Ivrea, Baldissero Canavese, Banchette, Barbania, Borgofranco d'Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Forno Canavese, Front Canavese, Grosso Canavese, Ivrea, Lombardore, Loranze, Mathi, Mercenasco, Pavone Canavese, Riva Rossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto, San Ponso, San Raffaele Cima, Scarmagno, Strambino, Traversella, Valprato Soana, Vestignè, Consorzio CISS 38 e Società Educonsulting

- PIEMONTE CATERING:

Punteggi assegnati alla ditta Piemonte Catering di Paolo Favero Camp		
Criteri punteggi documentazione tecnica		
AMMODERNAMENTO ATTREZZATURE ANCHE AI FINI DELL'ADEGUAMENTO CRITERI AMBIENTALI NEI LOCALI INTERESSATI DAL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA	Punteggio Massimo	Punteggio
9.1 Insonorizzazione locali refettorio - tinteggiatura locali	8.0000	7.2000
9.2 Ammodernamento attrezzature e arredamenti locali refettori	8.0000	7.2000
Totale criterio		14.4000
AZIONI PER LA SALVAGUARDIA GREEN ECONOMY	Punteggio Massimo	Punteggio
2.1 Progetti che prevedano la gestione dello stovigliato senza produzione di rifiuti	8.0000	7.2000
2.2 progetti che prevedano la gestione dello stovigliato con sistema misto	3.0000	2.7000
Totale criterio		9.9000
DISTANZA CENTRO COTTURA DAI PLESSI DI DISTRIBUZIONE	Punteggio Massimo	Punteggio
ENTRO 20 Km	6.0000	
ENTRO 25 Km	2.0000	
Totale criterio		0.0000
GESTIONE QUALITA' DEL SERVIZIO E COMUNICAZIONE ALLA UTENZA	Punteggio Massimo	Punteggio
6.1 Progetto di comunicazione efficace e "customer satisfaction".	3.0000	2.9000
6.2 Il progetto verrà valutato in base all'idoneità, realizzabilità e innovatività dello stesso, alla modalità di comunicazione	2.0000	1.9333
Totale criterio		4.8333
INIZIATIVA SOCIALE	Punteggio Massimo	Punteggio
7.1 Fornitura derrate in eccedenza per distribuzione pacchi indigenti	5.0000	
7.2 Fornitura panettoni per gli anziani (over 65)	5.0000	
Totale criterio		0.0000

C.U.C. Consortile Comuni di Agliè, Albiano di Ivrea, Baldissero Canavese, Banchette, Barbania, Borgofranco d'Ivrea, Bosconero, Busano, Brozzo, Candia Canavese, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Forno Canavese, Front Canavese, Grosso Canavese, Ivrea, Lombardore, Loranze, Mathi, Mercenasco, Pavone Canavese, Riva Rossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto, San Ponso, San Raffaele Cima, Scarmagno, Strambino, Traversella, Valprato Soana, Vestignè, Consorzio CISS 38 e Società Educonsulting

POSSESSO CERTIFICAZIONI	Punteggio Massimo	Punteggio
8.1 UNI EN ISO 9001 - SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ	1.0000	
8.2 UNI EN ISO 22000 - SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE	1.0000	
8.3 ISO 14001:2015 - SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE	1.0000	
Totale criterio		0.0000
PROGETTO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio
4.1 Organigramma e funzionigramma	8.0000	6.4000
4.2 Piano di formazione e addestramento	6.0000	4.8000
4.3 Piano di formazione e addestramento	3.0000	2.4000
4.4 Presenza di cuoco responsabile/dietista o nutrizionista	3.0000	2.7000
Totale criterio		16.3000
PROGETTO SISTEMA INFORMATIZZATO	Punteggio Massimo	Punteggio
3.2 Formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema utilizzato dal Comune di Mathi	2.0000	1.6000
Totale criterio		1.6000
QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Punteggio Massimo	Punteggio
5.1 Per carni avicole	5.0000	
5.2 Per carni suine	5.0000	
5.3 Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti	5.0000	
Totale criterio		0.0000
Totale punteggio		47.0333

C.U.C. Consortile Comuni di Agliè, Albiano di Ivrea, Baldissero Canavese, Banchette, Barbania, Borgofranco d'Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Forno Canavese, Front Canavese, Grosso Canavese, Ivrea, Lombardore, Loranzè, Mathi, Mercenasco, Pavone Canavese, Riva Rossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto, San Ponso, San Raffaele Cimena, Scarmagno, Strambino, Traversella, Valprato Soana, Vestignè, Consorzio CISS 38 e Società Educonsulting

- AUTHENTICA SPA:

Punteggi assegnati alla ditta AUTHENTICA SPA		
Criteri punteggio documentazione tecnica		
AMMODERNAMENTO ATTREZZATURE ANCHE AI FINI DELL'ADEGUAMENTO CRITERI AMBIENTALI NEI LOCALI INTERESSATI DAL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA	Punteggio Massimo	Punteggio
9.1 Insonorizzazione locali refettorio - tinteggiatura locali	8.0000	7.2000
9.2 Ammodernamento attrezzature e arredamenti locali refettori	8.0000	7.2000
Totale criterio		14.4000
AZIONI PER LA SALVAGUARDIA GREEN ECONOMY	Punteggio Massimo	Punteggio
2.1 Progetti che prevedano la gestione dello stovigliato senza produzione di rifiuti	8.0000	6.4000
2.2 progetti che prevedano la gestione dello stovigliato con sistema misto	3.0000	2.1000
Totale criterio		8.5000
DISTANZA CENTRO COTTURA DAI PLESSI DI DISTRIBUZIONE	Punteggio Massimo	Punteggio
ENTRO 20 Km	6.0000	
ENTRO 25 Km	2.0000	
Totale criterio		0.0000
GESTIONE QUALITA' DEL SERVIZIO E COMUNICAZIONE ALLA UTENZA	Punteggio Massimo	Punteggio
6.1 Progetto di comunicazione efficace e "customer satisfaction".	3.0000	2.4000
6.2 Il progetto verrà valutato in base all'idoneità, realizzabilità e innovatività dello stesso, alla modalità di comunicazione	2.0000	1.6000
Totale criterio		4.0000
INIZIATIVA SOCIALE	Punteggio Massimo	Punteggio
7.1 Fornitura derrate in eccedenza per distribuzione pacchi indigenti	5.0000	
7.2 Fornitura panettoni per gli anziani (over 65)	5.0000	
Totale criterio		0.0000

C.U.C. Consortile Comuni di Agliè, Albiano di Ivrea, Baldissero Canavese, Banchette, Barbania, Borgofranco d'Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Forno Canavese, Front Canavese, Grosso Canavese, Ivrea, Lombardore, Loranze, Mathi, Mercenasco, Pavone Canavese, Riva Rossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto, San Ponso, San Raffaele Ciminna, Scarmagno, Strambino, Traversella, Valprato Soana, Vestignè, Consorzio CISS 38 e Società Educonsulting

POSSESSO CERTIFICAZIONI	Punteggio Massimo	Punteggio
8.1 UNI EN ISO 9001 - SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ	1.0000	
8.2 UNI EN ISO 22000 - SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE	1.0000	
8.3 ISO 14001:2015 - SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE	1.0000	
Totale criterio		0.0000
PROGETTO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio
4.1 Organigramma e funzionigramma	8.0000	5.6000
4.2 Piano di formazione e addestramento	6.0000	5.4000
4.3 Piano di formazione e addestramento	3.0000	2.1000
4.4 Presenza di cuoco responsabile/dietista o nutrizionista	3.0000	2.1000
Totale criterio		15.2000
PROGETTO SISTEMA INFORMATIZZATO	Punteggio Massimo	Punteggio
3.2 Formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema utilizzato dal Comune di Mathi	2.0000	1.4000
Totale criterio		1.4000
QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Punteggio Massimo	Punteggio
5.1 Per carni avicole	5.0000	
5.2 Per carni suine	5.0000	
5.3 Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti	5.0000	
Totale criterio		0.0000
Totale punteggio		43.5000

C.U.C. Consortile Comuni di Agliè, Albiano di Ivrea, Baldissero Canavese, Banchette, Barbania, Borgofranco d'Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Forno Canavese, Front Canavese, Grosso Canavese, Ivrea, Lombardore, Loranzè, Mathi, Mercenasco, Pavone Canavese, Riva Rossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto, San Ponso, San Raffaele Cimena, Scarmagno, Strambino, Traversella, Valprato Soana, Vestignè, Consorzio CISS 38 e Società Educonsulting

- EURORISTORAZIONE SRL:

Punteggi assegnati alla ditta EURORISTORAZIONE SRL		
Criteri punteggio documentazione tecnica		
AMMODERNAMENTO ATTREZZATURE ANCHE AI FINI DELL'ADEGUAMENTO CRITERI AMBIENTALI NEI LOCALI INTERESSATI DAL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA	Punteggio Massimo	Punteggio
9.1 Insonorizzazione locali refettorio - tinteggiatura locali	8.0000	6.9333
9.2 Ammodernamento attrezzature e arredamenti locali refettori	8.0000	6.4000
Totale criterio		13.3333
AZIONI PER LA SALVAGUARDIA GREEN ECONOMY	Punteggio Massimo	Punteggio
2.1 Progetti che prevedano la gestione dello stovigliato senza produzione di rifiuti	8.0000	6.4000
2.2 progetti che prevedano la gestione dello stovigliato con sistema misto	3.0000	2.4000
Totale criterio		8.8000
DISTANZA CENTRO COTTURA DAI PLESSI DI DISTRIBUZIONE	Punteggio Massimo	Punteggio
ENTRO 20 Km	6.0000	6.0000
ENTRO 25 Km	2.0000	2.0000
Totale criterio		8.0000
GESTIONE QUALITA' DEL SERVIZIO E COMUNICAZIONE ALLA UTENZA	Punteggio Massimo	Punteggio
6.1 Progetto di comunicazione efficace e "customer satisfaction".	3.0000	2.4000
6.2 Il progetto verrà valutato in base all'idoneità, realizzabilità e innovatività dello stesso, alla modalità di comunicazione	2.0000	1.6000
Totale criterio		4.0000
INIZIATIVA SOCIALE	Punteggio Massimo	Punteggio
7.1 Fornitura derrate in eccedenza per distribuzione pacchi indigenti	5.0000	5.0000
7.2 Fornitura panettoni per gli anziani (over 65)	5.0000	5.0000
Totale criterio		10.0000

C.U.C. Consortile Comuni di Agliè, Albiano di Ivrea, Baldissero Canavese, Banchette, Barbania, Borgofranco d'Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Forno Canavese, Front Canavese, Grosso Canavese, Ivrea, Lombardore, Loranzè, Mathi, Mercenasco, Pavone Canavese, Rivarossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto, San Ponso, San Raffaele Cimena, Scarmagno, Strambino, Traversella, Valprato Soana, Vestignè, Consorzio CISS 38 e Società Educonsulting

POSSESSO CERTIFICAZIONI	Punteggio Massimo	Punteggio
8.1 UNI EN ISO 9001 - SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ	1.0000	1.0000
8.2 UNI EN ISO 22000 - SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE	1.0000	1.0000
8.3 ISO 14001:2015 - SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE	1.0000	1.0000
Totale criterio		3.0000
PROGETTO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio
4.1 Organigramma e funzionigramma	8.0000	6.4000
4.2 Piano di formazione e addestramento	6.0000	4.8000
4.3 Piano di formazione e addestramento	3.0000	2.4000
4.4 Presenza di cuoco responsabile/dietista o nutrizionista	3.0000	2.4000
Totale criterio		16.0000
PROGETTO SISTEMA INFORMATIZZATO	Punteggio Massimo	Punteggio
3.2 Formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema utilizzato dal Comune di Mathi	2.0000	1.6000
Totale criterio		1.6000
QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Punteggio Massimo	Punteggio
5.1 Per carni avicole	5.0000	5.0000
5.2 Per carni suine	5.0000	5.0000
5.3 Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti	5.0000	5.0000
Totale criterio		15.0000
Totale punteggio		79.7333

C.U.C. Consortile Comuni di Agliè, Albiano di Ivrea, Baldissero Canavese, Banchette, Barbania, Borgofranco d'Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Forno Canavese, Front Canavese, Grosso Canavese, Ivrea, Lombardore, Loranzè, Mathi, Mercenasco, Pavone Canavese, Rivarossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto, San Ponso, San Raffaele Cimenà, Scarmagno, Strambino, Traversella, Valprato Soana, Vestignè, Consorzio CISS 38 e Società' Educonsulting

Allegata videata piattaforma punteggi offerta tecnica riparametrata:

Fase 4 - Verifica criteri tecnici quantitativi

Partecipante	Data di conferma di partecipazione	Stato busta	Punteggio offerta tecnica	Offerta economica	Percentuale ribasso
Piemonte Catering di Paolo Favero Camp	16/06/2026 17:14:11	valida	Q 83.0933		
AUTHENTICA SPA	17/06/2026 08:25:35	valida	Q 79.5000		
EURORISTORAZIONE SRL	17/06/2026 09:25:58	valida	Q 79.7333		

Si dà mandato al RUP di inserire sulla piattaforma i punteggi e di comunicare le valutazioni assegnate al partecipante.

A seguito delle valutazioni, e considerando che risulta presentata una sola offerta, si procede all'apertura dell'offerta economica.

La seduta si aggiorna alle ore 08:30 del giorno 22/06/2026 per l'apertura dell'offerta economica.

Alle ore 16:03 si chiude la seduta.

Letto, confermato e sottoscritto:

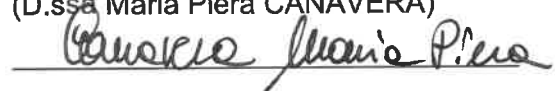
IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DI GARA

(D.ssa Maria Cristina ARNONE)



COMMISSARIO DI GARA

(D.ssa Maria Piera CANAVERA)



COMMISSARIO DI GARA e SEGRETARIA VERBALIZZANTE

(Geom. Luciana MELLANO)

