



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
Comuni di Venaria Reale e Rivalta di Torino

Oggetto: Procedura aperta, in ambito UE, per l'affidamento in gestione della "Preparazione, fornitura e distribuzione dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica e asili nido a ridotto impatto ambientale. Durata anni tre" – Comune di Rivalta di Torino - C.I.G. 7193434187.- **Parziale rettifica del Disciplinare di Gara.**

AVVISO

Si informano gli operatori economici che, per mero errore materiale della Stazione Appaltante, **il Disciplinare di Gara** pubblicato contiene alcune imprecisioni – non coerenti con gli atti approvati con determinazione dirigenziale n. 561 del 12/09/2017 del Comune di Rivalta di Torino.

Nello specifico all'art. 8 – punto 8.2 - "Criteri di aggiudicazione dell'appalto" del Disciplinare, pagine 14 e 16 - nella tabella riportante i criteri di valutazione del "Progetto Tecnico-Gestionale", i seguenti elementi di valutazione:

<u>ELEMENTO 1</u>	
Analisi della proposta progettuale secondo i seguenti sub-elementi	Completezza, comprensibilità, coerenza interna ed esterna: rispondenza del progetto agli obiettivi indicati, all'articolazione richiesta ed agli elementi essenziali prescritti. Previsione di una metodologia coerente con le indicazioni fissate dalla committenza ed esplicitazione delle soluzioni gestionali.
Punti 16	Piano di lavoro inerente la sanificazione dei locali e delle attrezzature, con indicazione dei protocolli, delle metodologie e, delle attrezzature e dei prodotti chimici impiegati.
	Progetti recupero eccedenze alimentari.
	Progetti di per l'avvio all'apprendistato di soggetti diversamente abili nell'ambito della ristorazione scolastica - mediante stage gratuito e/o piccolo rimborso spese. Vengono valutati in base all'adeguatezza e realizzabilità della proposta fino ad un massimo di 2 punti.

ELEMENTO 5 Grado di attenzione al rispetto dell'ambiente Punti 2	Possesso della certificazione UNI EN ISO 14064-1 (inventario di gas ad effetto serra)	1
	Possesso della certificazione UNI ISO/TS 14067 (carbon footprint)	1

sono da intendersi sostituiti come segue:

ELEMENTO 1 Analisi della proposta progettuale secondo i seguenti sub-elementi Punti 16	Completezza, comprensibilità, coerenza interna ed esterna: rispondenza del progetto agli obiettivi indicati, all'articolazione richiesta ed agli elementi essenziali prescritti.
	Previsione di una metodologia coerente con le indicazioni fissate dalla committenza ed esplicitazione delle soluzioni gestionali.
	Piano di lavoro inerente la sanificazione dei locali e delle attrezzature, con indicazione dei protocolli, delle metodologie e, delle attrezzature e dei prodotti chimici impiegati.
	Progetti recupero eccedenze alimentari. Vengono valutati in base all'adeguatezza e realizzabilità della proposta sino ad un massimo di 4 punti, valorizzando soluzioni che prevedono tra i beneficiari i cittadini bisognosi
	Progetti di per l'avvio all'apprendistato di soggetti diversamente abili nell'ambito della ristorazione scolastica - mediante stage gratuito e/o piccolo rimborso spese. Vengono valutati in base all'adeguatezza e realizzabilità della proposta fino ad un massimo di 2 punti.

ELEMENTO 5 Grado di attenzione al rispetto dell'ambiente Punti 2	Possesso della certificazione UNI EN ISO 22005:2008 rintracciabilità dei prodotti agroalimentari	1
	Possesso della certificazione UNI ISO 50001:2011 (sistemi di gestione dell'energia)	1

Il Disciplinare di gara corretto è stato ripubblicato sul sito istituzionale del Comune di Venaria Reale, nella sezione dedicata alla “Centrale Unica di Committenza - Bandi di Gara ed é reperibile al seguente link:
(http://www.comune.venariareale.to.it/IT/Page/t01/view_html?idp=839)

Venaria Reale, 2 novembre 2017

IL RESPONSABILE
Centrale Unica di Committenza
dott. Livio BOIERO

