



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DELL'UNIONE MONTANA DEL PINEROLESE

**Verbale delle operazioni di gara n. 3**  
**Seduta riservata**

<b>Oggetto</b>	PROCEDURA NEGOZIATA EX ART. 50, COMMA 1, LETTERA E, DEL D.LGS. 36/2023 E SS.MM.II. PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA PRIMARIA E DELL'INFANZIA DI VIA C. MONDON N. 1 - ISTITUTO COMPRENSIVO "GIANNI RODARI", PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027 SALVO RINNOVO DI ANNI DUE, NEL COMUNE DI BOBBIO PELLICE.
<b>CIG</b>	B1D59C0C8E
<b>Importo di gara</b>	€ 181.463,04
<b>Scelta del contraente</b>	Procedura Negoziata con almeno 5 inviti (previa indagine di mercato)
<b>Amministrazione per conto della quale si svolge la procedura di gara</b>	Comune di Bobbio Pellice
<b>Modalità</b>	Telematica

Premesso che:

- con primo verbale in data 11.07.2024 qui interamente richiamato, il RUP, in seduta pubblica, ha proceduto alla disamina della documentazione amministrativa contenuta nella busta "A" al fine di verificare il possesso da parte del concorrente dei requisiti di ordine soggettivo, ammettendo al prosieguo delle operazioni di gara;
- con provvedimento in data 18.07.2024, trasmesso nella medesima data, il RUP ha provveduto ad ammettere tutte le ditte partecipanti alla prosecuzione delle operazioni di gara.

- con verbale in data 22.07.2024, qui interamente richiamato, la Commissione Giudicatrice, nominata, ai sensi dell'art. 93 del D.lgs. n. 36/2023, con determinazione del Responsabile della CUC n. 224 del 18.07.2024, e così composta:

- Arch. P.T. Davide BENEDETTO, Dirigente dell'Area Territorio, Cultura e Turismo nonché Responsabile della Centrale Unica di Committenza dell'Unione Montana del Pinerolese (Presidente);
- Dott. Davide BIANCO PASQUALE, dipendente dell'Unione Montana del Pinerolese (Componente e Segretario verbalizzante);
- Dott.ssa Stefania BRUNO, dipendente dell'Unione Montana del Pinerolese (Componente);

ha proceduto, in seduta pubblica, all'apertura della busta contenente l'offerta "tecnica" presentata dall'operatore economico ammesso, riscontrandone la correttezza formale.

Quanto sopra, premesso e considerato:

in data 22.07.2024 alle ore 11:15, la medesima Commissione Giudicatrice si è riunita, in seduta riservata, presso la sede dell'Unione Montana del Pinerolese sita in Corso Lombardini n. 2, per l'espletamento delle attività di propria competenza.



La commissione, preso atto dei verbali delle operazioni di gara n. 1 e 2, procede alla valutazione dell'offerta tecnica contenuta nella busta "B".

La Commissione prende atto che, secondo quanto stabilito dal disciplinare di gara, per la valutazione tecnica del progetto risultano disponibili fino a 70 punti, da assegnare sulla base dei seguenti criteri:

CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
<b>a) Comunicazione di attività di educazione ambientale ed alimentare</b> Indicazione delle proposte di attività di educazione alimentare ed ambientale per alunni, genitori ed insegnanti. Attività formativa per riduzione sprechi. Il tutto per incentivare le corrette abitudini alimentari e invogliare al consumo del proprio pasto.	5
<b>b) Composizione del team di lavoro</b> Composizione del team proposto per lo svolgimento del servizio	10
<b>c) Piano di pulizia e igiene</b> Piano di pulizia e sanificazione dei locali adibiti a mensa scolastica.	10
<b>d) Monitoraggio della qualità dei servizi erogati</b> Descrizione del sistema di autocontrollo che si intende adottare (struttura organizzativa dedicata, articolazione piano di controllo e qualità, modalità di aggiornamento periodico del personale) e le procedure individuate per la rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza e di studio dei percorsi di risposta ai bisogni manifestati.	5
<b>e) Gestione delle emergenze</b> Illustrazione delle modalità di gestione degli imprevisti, emergenze e modifiche del servizio, indicando in particolare i tempi di consegna necessari per garantire, attraverso l'operatività di una cucina di emergenza autorizzata al confezionamento di pasti d'asporto, la somministrazione di pasti in caso di impossibilità di utilizzo dei centri cottura di cui al capitolato.	5
<b>f) Provenienza delle materie prime</b> Illustrazione di proposte prevedenti l'impiego di prodotti a filiera corta, km. zero, prodotti locali, a garanzia della loro qualità e freschezza.	10



<p><b>g) Alimenti biologici</b> Percentuale di utilizzo di alimenti biologici superiori a quelle previste dall'art. 15 del capitolato. <i>NOTA BENE:</i> percentuale <u>unica</u> (ponderata tra le diverse tipologie di alimenti) in aumento rispetto alle percentuali minime stabilite all'art. 15 del capitolato.</p>	<p><b>10 punti max</b> &lt; 5%: 0 punti 5% &lt; x &lt; 10%: 2.5 punti 10% &lt; x &lt; 20%: 5 punti 20% &lt; x &lt; 40%: 7.5 punti &gt; 40%: 10 punti</p>
<p><b>h) Richieste attività supplementari</b> Disponibilità a gestire su richiesta del comune:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- refezione per attività extrascolastiche nel periodo estivo (es: estate ragazzi) anche per un numero ridotto di utenti;</li><li>- refezione per attività extrascolastiche nel periodo scolastico (dopo scuola), per un numero ridotto di utenti;</li><li>- fornitura pranzo al sacco in occasione di gite scolastiche o per estate ragazzi.</li></ul> <p>La manifestazione di disponibilità costituisce obbligo contrattuale.</p>	<p><b>15 punti max</b> (5 punti per ogni disponibilità alle attività supplementari)</p>

#### Elementi di valutazione / Criteri motivazionali

##### **a) Attività di educazione ambientale ed alimentare**

La commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che dimostrino particolare attenzione alle finalità che lo stesso si propone nei confronti dell'utenza finale in termine di educazione ambientale e alimentare.

##### **b) Composizione del team di lavoro**

La commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che presentino un progetto concreto, tangibile e aderente al contesto, ad esempio indicando il numero degli addetti presso la mensa scolastica e specificando l'eventuale esperienza pluriennale nel servizio di ristorazione scolastica e conoscenza della struttura e del contesto socio-culturale locale, partecipazione a corsi Asl per diete speciali e partecipazione a corsi Asl per composizione menù.

##### **c) Piano di pulizia e igiene**

La Commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che presentino un piano di sanificazione e pulizia che tenga conto dell'emergenza covid e delle turnazioni di refezione, con eventuali elementi di controllo e monitoraggio.

##### **d) Monitoraggio della qualità dei servizi erogati**

La commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che individuino un sistema di autocontrollo, di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza e di studio dei percorsi di risposta ai bisogni manifestati, concreto, accessibile, aderente al contesto e facilmente tracciabile.

##### **e) Gestione delle emergenze**

La commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che dimostrino come la concezione organizzativa delle emergenze offra una elevata garanzia della qualità dell'attuazione delle prestazioni.

##### **f) Provenienza delle materie prime**

La commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che dimostrino ricognizione ed orientamento verso



le risorse agro alimentari messe a disposizione dal territorio e che al contempo offrano una elevata garanzia sia delle tecniche di produzione sia della tutela dell'ambiente e del risparmio delle risorse primarie a favore di prodotti freschi, facilmente controllabili e di sicura provenienza.

Per quanto riguarda i suddetti criteri a), b), c), d), e) e f) il punteggio sarà attribuito ad insindacabile giudizio da ciascun componente della commissione secondo i seguenti coefficienti:

- Giudizio Ottimo – Coefficiente 1,00
- Giudizio Buono – Coefficiente 0,75
- Giudizio Discreto – Coefficiente 0,50
- Giudizio Sufficiente – Coefficiente 0,25
- Giudizio Insufficiente – Coefficiente 0,00

Giudizio Ottimo: l'offerta è giudicata pienamente aderente alle aspettative della S.A., qualificante ed esaustiva

Giudizio Buono: l'offerta è giudicata significativa, con buona rispondenza alle esigenze della S.A.

Giudizio Discreto: l'offerta è giudicata discretamente adeguata con discreta rispondenza alle esigenze della S.A.

Giudizio Sufficiente: l'offerta è giudicata poco pertinente, di scarsa rilevanza rispetto le esigenze della S.A.

Giudizio Insufficiente: l'offerta è giudicata priva di elementi apprezzabili, non in linea con le esigenze della S.A.

Ciascun commissario attribuirà un coefficiente a ciascuna offerta; sarà effettuata la media dei coefficienti attribuiti; detta media sarà trasformata in coefficienti definitivi riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Nel caso di partecipazione di un solo operatore economico non si procederà con la riparametrazione dei punteggi tecnici.

Nella definizione della media dei coefficienti di prestazione, sia nella riparametrazione, sarà tenuto valido il risultato di dette operazioni arrotondato alla seconda cifra decimale dopo la virgola.

**g) Si rinvia alla Tabella "CRITERIO DI VALUTAZIONE"**

**h) Si rinvia alla Tabella "CRITERIO DI VALUTAZIONE"**

**NOTA BENE:** Il progetto dovrà essere articolato con il contesto esistente (precise indicazioni dei soggetti, dei destinatari, delle modalità) e presentare fondati principi di attuabilità. Non verranno valutate proposte di generica definizione.

Tutto ciò posto ciascun Commissario procede individualmente ad un'approfondita, puntuale e dettagliata analisi dei contenuti di detta documentazione; successivamente su di essa viene sviluppata un'attenta discussione tra i componenti della commissione, al termine della quale gli stessi esprimono le valutazioni secondo quanto riportato nell'allegato "A" al presente verbale, da cui emergono i seguenti risultati finali:

Concorrente	Punteggio
Ristorante lo Scoiattolo soc.coop. a.r.l.	59,17

Concluse le operazioni sopra riportate, il Presidente dà atto che la seduta pubblica per la valutazione dell'offerta economica si terrà alle ore 12:00, come già comunicato al partecipante.



Alle ore 11:40 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

Letto, confermato e sottoscritto.

**Il Presidente**

Arch. P. T. Davide BENEDETTO  
F.to in originale

**I Commissari:**

Dott. Davide BIANCO PASQUALE  
F.to in originale

Dott.ssa Stefania BRUNO  
F.to in originale

PROCEDURA NEGOZIATA EX ART. 50, COMMA 1, LETTERA E, DEL D.LGS. 36/2023 E SS.MM.II. PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA PRIMARIA E DELL'INFANZIA DI VIA C. MONDON N. 1 - ISTITUTO COMPRENSIVO "GIANNI RODARI", PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027 SALVO RINNOVO DI ANNI DUE, NEL COMUNE DI BOBBIO PELLICE. CIG: B1D59C0C8E

	PUNTEGGI MAX	CRITERIO	COMMISSARIO 1	COMMISSARIO 2	COMMISSARIO 3	MEDIA	PUNTEGGI	
<b>Ristorante lo Scoiattolo soc.coop. a.r.l.</b>	5	a)	1	0,75	0,75	0,83	4,17	
	10	b)	0,75	0,75	0,75	0,75	7,50	
	10	c)	0,75	0,75	0,75	0,75	7,50	
	5	d)	0,75	0,75	0,75	0,75	3,75	
	5	e)	0,75	0,75	0,75	0,75	3,75	
	10	f)	0,75	0,75	0,75	0,75	7,50	
	10	g)	10					10,00
	15	h)	15					15,00
	<b>TOTALE</b>		<b>59,17</b>					