



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DELL'UNIONE MONTANA DEL PINEROLESE

Verbale delle operazioni di gara n. 3
Seduta riservata

Oggetto	SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CON FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI ALLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO, NEL COMUNE DI CAMBIANO, PER IL PERIODO AGOSTO 2025 - LUGLIO 2028 ED EVENTUALE RINNOVO PER ULTERIORE TRIENNIO AGOSTO 2028 - LUGLIO 2031.
CIG	B6FCE567BE
Importo di gara	€ 1.811.986,20
Scelta del contraente	Procedura Aperta
Amministrazione per conto della quale si svolge la procedura di gara	Comune di Cambiano
Modalità	Telematica

Premesso che:

- con verbale n. 1 in data 21.07.2025, 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 dei concorrenti dei requisiti di ordine soggettivo;
- con provvedimento in data 21.07.2025, trasmesso nella medesima data, il RUP ha provveduto ad ammettere tutti gli operatori economici alla prosecuzione delle operazioni di gara.
- con verbale n. 2 in data 28.07.2025, qui interamente richiamato, la Commissione Giudicatrice, nominata, ai sensi dell'art. 93 del D.lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., con determinazione del Responsabile della CUC n. 243 del 25.07.2025, 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. Elisa SAMUEL, Segretario Generale dei Comuni di Cambiano e Torre Pellice (Componente);
 - Dott.ssa Daniela DATTOLA Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Cambiano (Componente);ha proceduto, in seduta pubblica, all'apertura della busta contenente l'offerta "tecnica" presentata dagli operatori economici ammessi, riscontrandone la correttezza formale.

Quanto sopra, premesso e considerato:

in data 28.07.2025 alle ore 09:45, 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.



Le funzioni di segretario verbalizzante delle operazioni di gara sono svolte dal Dott. Davide BIANCO PASQUALE, dipendente dell'Unione Montana del Pinerolese.

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 80 punti, da assegnare sulla base dei seguenti criteri:

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
1	<u>ORGANIGRAMMA FUNZIONALE DEL CENTRO COTTURA E DEL PERSONALE DEDICATO AL SERVIZIO</u> Si chiede di indicare in maniera sintetica in una tabella: numero, qualifica, funzione (o funzioni se plurime) e monte ore settimanale di tutti gli addetti e le modalità di sostituzione del personale a garanzia di continuità del servizio. Indicare, inoltre, le modalità di preparazione, cottura, distribuzione, pulizia con riassetto refettori e gestione emergenze	PUNTI 10
2	<u>PROGETTO DI FORMAZIONE ALL'EDUCAZIONE ALIMENTARE</u> Il pasto è un'occasione formativa importante nel contesto della permanenza scolastica per questo merita una maggiore attenzione dal punto di vista salutare e educativo. Il progetto dovrà prevedere: <ul style="list-style-type: none">• percorsi di educazione alimentare da parte della dietista a favore di tutto il personale di distribuzione, degli insegnanti, degli alunni e delle famiglie.• organizzazione degli spazi mensa e strategie per favorire comportamenti salutari come ad esempio l'uso del colore, della luce, dei materiali, interventi per il confort acustico, cartellonista di educazione alimentare.	PUNTI 10
3	<u>GESTIONE DEGLI IMPREVISTI E DELLE EMERGENZE</u> Si chiede di descrivere evenienze, circostanze e fatti conosciuti per i quali verrebbero intraprese misure preventive e correttive.	PUNTI 10
4	<u>MIGLIORIE AL SERVIZIO</u> Verranno valutate le proposte di acquisto di attrezzature e/o elettrodomestici di migliore Classe energetica (p.e. abbattitore), che rimarranno di proprietà del Comune, nonché ulteriore manutenzione ordinaria per il centro di cottura oltre quella prevista dal Capitolato, ad esempio tinteggiatura.	PUNTI 10
5	<u>PIANO ALIMENTARE E PIANO DI SICUREZZA ALIMENTARE</u> Si richiede di indicare le modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori, la metodologia di verifica e gestione delle non conformità. Piano di sicurezza alimentare riguardo a intolleranze e allergie alimentari.	PUNTI 10
6	<u>PROGETTO PER LA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE</u> Il progetto dovrà prevedere iniziative per la riduzione dell'utilizzo di plastica, ad esempio mediante l'utilizzo di materiali riutilizzabili.	PUNTI 5
7	<u>"CARTA DEI SERVIZI"</u> Disponibilità a predisporre una "carta dei Servizi" contenente informazioni, indicazioni per una maggiore conoscenza per gli utenti sulla corretta gestione del	PUNTI 5



	servizio. In particolare, il funzionamento, l'organizzazione, i contenuti e i controlli attuati a tutela degli utenti. Il servizio, erogato quotidianamente agli alunni è il frutto di scelte orientate alla diffusione di un sistema alimentare sano e corretto, nella consapevolezza della centralità del ruolo dell'alimentazione nel determinare la salute e il benessere degli utenti.	
8	<p><u>PROGETTO DI RECUPERO DELLE DIVERSE TIPOLOGIE DI ECCEDENZE ALIMENTARI</u></p> <p>Il concorrente dovrà illustrare il progetto con cui si impegna a recuperare le eccedenze alimentari e il cibo non servito.</p> <p>La proposta dovrà indicare nel dettaglio: i prodotti, le modalità di recupero e il destinatario finale.</p> <p>Non dovrà comportare alcun onere finanziario diretto a carico dell'Amministrazione Comunale. Verrà premiato il coinvolgimento delle Associazioni/Organismi del territorio.</p> <p>Come previsto nelle proposte operative per la ristorazione scolastica della regione Piemonte al punto G.2</p>	PUNTI 15
9	<u>CERTIFICAZIONE ETICA DI RESPONSABILITA' SOCIALE SA8000:2014</u>	PUNTI 5

Elementi di valutazione / Criteri motivazionali

1) Organigramma funzionale del centro cottura e del personale dedicato al servizio

La Commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che descrivono in modo chiaro l'organizzazione della gestione del centro di cottura.

2) Progetto di formazione di educazione alimentare

La Commissione giudicatrice riterrà più adeguati i piani illustrati in modo dettagliato delle iniziative di educazione alimentare a favore del personale di distribuzione, degli insegnanti, degli alunni e delle famiglie

3) Gestione degli imprevisti e delle emergenze

La Commissione giudicatrice riterrà più adeguate i piani che offrono una elevata qualità dell'attuazione delle prestazioni.

4) Migliorie al servizio

Verranno valutate le proposte di acquisto di attrezzature e/o elettrodomestici di migliore Classe energetica (p.e. abbattitore), che rimarranno di proprietà del Comune, nonché ulteriore manutenzione ordinaria per il centro di cottura oltre quella prevista dal Capitolato, ad esempio tinteggiatura.

5) Piano alimentare e piano di sicurezza alimentare

La Commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che dimostrino ricognizione ed orientamento verso le risorse agro alimentari messe a disposizione del territorio e che offrono una elevata garanzia sia delle tecniche di produzione sia della tutela dell'ambiente, nonché di un piano di sicurezza alimentare riguardo a intolleranze e allergie alimentari.

6) Progetto per la sostenibilità ambientale

La Commissione giudicatrice riterrà più adeguate le proposte finalizzate a una riduzione dell'utilizzo di plastica che offrono una elevata qualità dell'attuazione.

7) "Carta dei Servizi"

La commissione giudicatrice attribuirà il punteggio solo in caso di disponibilità alla predisposizione della Carta dei Servizi.

8) Progetto di recupero delle diverse tipologie di eccedenze alimentari

La Commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che presentino un progetto concreto per ridurre gli scarti e recuperare i prodotti non consumati e relative destinazioni (es. organizzazioni non lucrative di utilità



sociale o altri soggetti del cd. Terzo settore che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di produzione alimentare).

9) Certificazione etica di responsabilità sociale SA8000:2014

Il punteggio è attribuito in caso di possesso della certificazione.

Il punteggio (fatta eccezione per i punti 7 e 9, per i quali è prevista l'attribuzione del punteggio nei casi indicati ai rispettivi punti) 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.

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
SODEXO ITALIA SPA - P.IVA:00805980158	77.00
Scamar srl - P.IVA:02459910796	64.30

Concluse le operazioni sopra riportate, il Presidente dà atto che la seduta pubblica per la valutazione delle offerte economiche si terrà alle ore 12:30, come già comunicato ai partecipanti.

Alle ore 12:00 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.ssa Elisa SAMUEL
F.to in originale

Dott.ssa Daniela DATTOLA
F.to in originale

Il segretario verbalizzante

Dott. Davide BIANCO PASQUALE
F.to in originale

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CON FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI ALLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO, NEL COMUNE DI CAMBIANO, PER IL PERIODO AGOSTO 2025 – LUGLIO 2028 ED EVENTUALE RINNOVO PER ULTERIORE TRIENNIO AGOSTO 2028 – LUGLIO 2031. CIG: B6FCE567BE.

SODEXO ITALIA SPA	PUNTEGGI MAX	CRITERIO	BENEDETTO	SAMUEL	DATTOLA	MEDIA	MEDIA + ALTA	FATTORE DI CONV.	MEDIA DEF.	PUNTEGGI
	10	1	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	1,33	1,00	10
	10	2	1	1	0,75	0,92	0,92	1,09	1,00	10
	10	3	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	1,33	1,00	10
	10	4	0,5	0,75	0,5	0,58	0,83	1,20	0,70	7
	10	5	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	1,33	1,00	10
	5	6	0,75	0,75	1	0,83	0,83	1,20	1,00	5
	5	7	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	1,33	1,00	5
	15	8	0,75	1	1	0,92	0,92	1,09	1,00	15
5	9	1	1	1	1,00	1,00	1,00	1,00	5	
Tot.		77,00								
SCAMAR SRL	PUNTEGGI MAX	CRITERIO	BENEDETTO	SAMUEL	DATTOLA	MEDIA	MEDIA + ALTA	FATTORE DI CONV.	MEDIA DEF.	PUNTEGGI
	10	1	0,75	0,5	0,5	0,58	0,75	1,33	0,78	7,8
	10	2	0,75	0,75	0,75	0,75	0,92	1,09	0,82	8,2
	10	3	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	1,33	1,00	10
	10	4	0,75	1	0,75	0,83	0,83	1,20	1,00	10
	10	5	0,5	0,5	0,5	0,50	0,75	1,33	0,67	6,7
	5	6	0,5	0,25	0,25	0,33	0,83	1,20	0,40	2
	5	7	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	1,33	1,00	5
	15	8	0,5	0,75	0,5	0,58	0,92	1,09	0,64	9,6
5	9	1	1	1	1,00	1,00	1,00	1,00	5	
Tot.		64,30								