



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 E ASSISTENZA MENSA DAL 01.09.2025 AL 31.08.2028 SALVO RINNOVO PER ANNI UNO ED EVENTUALE PROROGA TECNICA DI MESI, NEL COMUNE DI CANTALUPA.
<b>CIG</b>	B771EB1599
<b>Importo di gara</b>	€ 445.971,60
<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 Cantalupa
<b>Modalità</b>	Telematica

L'anno 2025 il giorno 07 del mese di agosto, alle ore 09:50, 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. 256 del 05.08.2025, 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. Gabriele MASERA, Segretario Generale del Comune di Cantalupa (Componente);
- Arch. Alessandro SCANAVINO, Responsabile dell'Area Tecnica del Comune di Roletto (Componente);

visti i verbali di gara nn. 1 e 2, qui interamente richiamati;

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 dalla Dott.ssa Stefania BRUNO, 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 70 punti, da assegnare sulla base dei seguenti criteri:



N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
a)	<b>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 ed invogliare al consumo del proprio pasto	7
b)	<b>Composizione del team di lavoro</b> Composizione del team proposto per lo svolgimento del servizio	7
c)	<b>Piano di pulizia ed igiene</b> Piano di pulizia e sanificazione dei locali adibiti a mensa scolastica	10
d)	<b>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 gradi di soddisfazione dell'utenza e di studio dei percorsi di risposta ai bisogni manifestati	10
e)	<b>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	7
f)	<b>Provenienza delle materie prime</b> Illustrazione di proposte prevedenti l'impiego di prodotti a filiera corta, km zero, prodotti locali provenienti dal territorio, a garanzia della loro qualità e freschezza	12
g)	<b>Alimenti biologici</b> Percentuale di utilizzo di alimenti biologici superiori a quelle previste dall'art. 19 del capitolato. NOTA BENE: percentuale unica (ponderata tra le diverse tipologie di alimenti) in aumento rispetto alle percentuali minime stabilite dall'art. 19 del capitolato <ul style="list-style-type: none"> <li>• &lt; 5%: 0 punti</li> <li>• 5%&lt;x&lt;10%: 2,5 punti</li> <li>• 10%&lt;x&lt;20%: 5 punti</li> <li>• 20%&lt;x&lt;40%: 7,5 punti</li> <li>• &gt; 40 %: 10 punti</li> </ul>	10
h)	<b>Certificazione di parità di genere di cui all'articolo 46-bis del decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198 - rilasciata da parte di organismi accreditati nello specifico ambito ai sensi del regolamento (CE) n. 765/2008</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 punto in caso di possesso della certificazione</li> <li>• 0 punti in caso di non possesso della certificazione</li> </ul>	1



i)	<b>Proposte migliorative/innovative</b> Descrizione di eventuali proposte migliorative e ulteriori interventi, anche sperimentali, che si ritengono di adottare in relazione alla specificità e particolarità del servizio (senza oneri ulteriori né per l'Ente né per gli utenti, né per gli operatori, ma solo come valore aggiunto). Occorrerà indicare con quali risorse (economiche, strumentali e di personale) verranno realizzate tali proposte migliorative, i tempi di attivazione e la durata delle medesime. Le proposte migliorative/innovative indicate costituiscono obbligo contrattuale.	6
----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

#### Elementi di valutazione / Criteri motivazionali

##### **a) Comunicazione di attività di educazione ambientale ed alimentare**

Saranno considerate 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**

Saranno considerate 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, partecipazione a corsi Asl per diete speciali e partecipazione a corsi Asl per composizione menù.

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

Saranno considerate più adeguate quelle offerte che presentino un piano di sanificazione e pulizia che tenga conto e delle turnazioni di refezione, con eventuali elementi di controllo e monitoraggio.

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

Saranno considerate 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**

Saranno considerate 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**

Saranno considerate 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.

##### **g) Alimenti biologici**

Si rinvia alla Tabella "CRITERI DI VALUTAZIONE"

##### **h) Certificazione di parità di genere di cui all'articolo 46-bis del decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198 - rilasciata da parte di organismi accreditati nello specifico ambito ai sensi del regolamento (CE) n. 765/2008**

Si rinvia alla Tabella "CRITERI DI VALUTAZIONE"

##### **i) Proposte migliorative/innovative**

Si riterranno maggiormente adeguate le offerte che prevedano la proposta, nel rispetto di quanto indicato nel capitolato d'appalto e delle tabelle redatte dall'ASL TO3 e senza oneri ulteriori per la stazione appaltante, della



somministrazione di ulteriori prodotti, anche in occasione di particolari ricorrenze e della previsione di ulteriori attività, in particolare volte alla riduzione degli sprechi alimentari.

Il punteggio per i criteri a), b), c), d), e), f) e i) 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
C.M. SERVICE S.R.L.	52.36
CAMST Soc. Coop. a r.l.	70.00
Scamar srl	54.12

Concluse le operazioni sopra riportate, il Presidente dà atto che la seduta pubblica per la valutazione delle offerte economiche si terrà alle ore 14:00, come già comunicato ai partecipanti.

Alle ore 13:10 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. Gabriele MASERA  
F.to in originale

Arch. Alessandro SCANAVINO  
F.to in originale

### **Il segretario verbalizzante**

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 E ASSISTENZA MENSA DAL 01.09.2025 AL 31.08.2028 SALVO RINNOVO PER ANNI UNO ED EVENTUALE PROROGA TECNICA DI MESI SEI, NEL COMUNE DI CANTALUPA.

CUI: 01689900015202500001 - CIG: B771EB1599.

CM SERVICE	PUNTEGGI MAX	CRITERIO	COMMISSARIO 1	COMMISSARIO 2	COMMISSARIO 3	MEDIA	MEDIA + ALTA	FATTORE DI CONV.	MEDIA DEF.	PUNTEGGI
	7	a	0,75	0,75	1	0,83	0,83	1,20	1,00	7
	7	b	0,5	0,25	0,5	0,42	1,00	1,00	0,42	2,94
	10	c	0,75	0,75	0,75	0,75	1,00	1,00	0,75	7,5
	10	d	0,5	0,5	0,5	0,50	0,67	1,49	0,75	7,5
	7	e	0,75	0,5	0,5	0,58	1,00	1,00	0,58	4,06
	12	f	0,75	0,5	0,5	0,58	0,75	1,33	0,78	9,36
	10	g	1	1	1	1,00	1,00	1,00	1,00	10
	1	h	1	1	1	1,00	1,00	1,00	1,00	1
	6	i	0,25	0,5	0,5	0,42	0,83	1,20	0,50	3
Tot.		<b>52,36</b>								

CAMST	PUNTEGGI MAX	CRITERIO	COMMISSARIO 1	COMMISSARIO 2	COMMISSARIO 3	MEDIA	MEDIA + ALTA	FATTORE DI CONV.	MEDIA DEF.	PUNTEGGI
	7	a	1	0,75	0,75	0,83	0,83	1,20	1,00	7
	7	b	1	1	1	1,00	1,00	1,00	1,00	7
	10	c	1	1	1	1,00	1,00	1,00	1,00	10
	10	d	0,75	0,5	0,75	0,67	0,67	1,49	1,00	10
	7	e	1	1	1	1,00	1,00	1,00	1,00	7
	12	f	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	1,33	1,00	12
	10	g	1	1	1	1,00	1,00	1,00	1,00	10
	1	h	1	1	1	1,00	1,00	1,00	1,00	1
	6	i	0,75	1	0,75	0,83	0,83	1,20	1,00	6
Tot.		<b>70,00</b>								

SCAMAR	PUNTEGGI MAX	CRITERIO	COMMISSARIO 1	COMMISSARIO 2	COMMISSARIO 3	MEDIA	MEDIA + ALTA	FATTORE DI CONV.	MEDIA DEF.	PUNTEGGI
	7	a	1	0,75	0,75	0,83	0,83	1,20	1,00	7
	7	b	0,5	0,5	0,5	0,50	1,00	1,00	0,50	3,5
	10	c	0,75	0,75	0,75	0,75	1,00	1,00	0,75	7,5
	10	d	0,5	0,5	0,5	0,50	0,67	1,49	0,75	7,5
	7	e	0,75	0,5	0,5	0,58	1,00	1,00	0,58	4,06
	12	f	0,75	0,5	0,5	0,58	0,75	1,33	0,78	9,36
	10	g	1	1	1	1,00	1,00	1,00	1,00	10
	1	h	1	1	1	1,00	1,00	1,00	1,00	1
	6	i	0,5	0,75	0,5	0,58	0,83	1,20	0,70	4,2
Tot.	63	<b>54,12</b>								