

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Agliè, Baldissero, Banchette, Barbania, Borgofranco di Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Caravino, Consorzio CISA, CISS 38, Colletterto Giacosa, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Front Canavese, Grosso, Lessolo, Lombardore, Lorianzè, Lusigliè, Mathi, Mercenasco, Montanaro, Pavone Canavese, Riva Rossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto Canavese, San Ponso, San Raffaele Cimena, Strambino, Traversella, Vestignè.

VERBALE SEDUTA TECNICA

Procedura telematica per la gara:

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028 - COMUNE DI SAN GIORGIO CANAVESE

CIG: B7E2B5E994

Valore presunto del servizio € Euro 640.020,00 - Importo totale soggetto a ribasso € 231.221,28

L'anno duemilaventicinque, addì 15 (quindici) del mese di Settembre alle ore 15:30 negli uffici della CUC dei Comuni di Lombardore, Agliè, Albiano di Ivrea, Baldissero Canavese, Banchette, Barbania, Borgofranco d'Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, CISA Gassino, CISS 38, Colletterto Giacosa, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Forno Canavese, Front Canavese, Grosso Canavese, Ivrea, Lessolo, Lorianzè, Mathi, Mercenasco, Pavone Canavese, Riva Rossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto, San Ponso, San Raffaele Cimena, Scarmagno, Strambino, Traversella, Valprato Soana, Vestignè - si insedia il seggio di gara tecnica della gara in oggetto nelle persone di:

- ARALDI Dott. Carlo, Presidente della commissione di gara;
- FASCIO Dott. Luca, componente del seggio di gara;
- MELLANO Geom. Luciana, componente del seggio di gara e segretaria verbalizzante.

Richiamato il Verbale Amministrativo della CUC in data 15/09/2025 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:

- GESTIONE SERVIZI INTEGRATI S.R.L.:
 - Offerta tecnica;
 - Offerta tecnica generata dal sistema;
 - Offerta tecnica oscurata;
 - N. 4 allegati integrativi.

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

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Agliè, Baldissero, Banchette, Barbania, Borgofranco di Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Caravino, Consorzio CISA, CISS 38, Colletterto Giacosa, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Front Canavese, Grosso, Lessolo, Lombardore, Loranze, Lusigliè, Mathi, Mercenasco, Montanaro, Pavone Canavese, Riva Rossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto Canavese, San Ponso, San Raffaele Cima, Strambino, Traversella, Vestignè.

gara di appalto:

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

N.	CRITERIO DI VALUTAZIONE	PT. MAX	SUB CRITERI DI VALUTAZIONE		PT. D MAX	PT. T MAX
1	Organizzazione del Servizio	30	1.1	Gestione del personale: organizzazione dello staff di cucina e addetto alla distribuzione del pasto, con dettaglio di orari per ciascun operatore.	8	
			1.2	Approvvigionamento e gestione materie prime: modalità di selezione dei fornitori, approvvigionamento e gestione delle derrate alimentari, dettagliando frequenze e modalità di ricezione delle materie prime	6	
			1.3	Gestione diete speciali: descrizione delle modalità di gestione delle diete speciali per ogni fase del processo produttivo fino alla somministrazione del pasto	6	
			1.4	Menù: Presentazione dei menù stagionali, di menù speciali per le intolleranze e di menù speciali in occasione di festività	10	
2	Caratteristiche e origine delle materie prime	8	2.1	Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero o filiera corta con l'indicazione dei fornitori. Il punteggio verrà attribuito in proporzione al numero di prodotti offerti (CAM – criterio C.b.1), con un minimo di 30, con indicazione del fornitore selezionato:		4
			2.2	Fornitura di prodotti da acquacultura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio (CAM – criterio C.b.5) Fornire dichiarazione di impegno alla fornitura con espressione della percentuale di prodotti in oggetto fornita.		4
3	Gestione e recupero delle eccedenze	8	3.1	Progetto di recupero delle diverse tipologie di eccedenza alimentare secondo le previsioni contenute nei CAM – criterio C.a.3 Progetto con cui la Ditta si impegna a recuperare il cibo non servito e a destinarlo a organizzazioni non lucrative, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della l. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari. Il progetto dovrà essere corredato da uno specifico Protocollo sottoscritto con l'organizzazione individuata	8	
4	Progetto di educazione alimentare e	8	4.1	Progetto che preveda iniziative che incentivino corrette abitudini alimentari anche prevedendo l'interazione con Enti e/o associazioni del territorio	8	



C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Agliè, Baldissero, Banchette, Barbania, Borgofranco di Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Caravino, Consorzio CISA, CISS 38, Colletterto Giacosa, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Front Canavese, Grosso, Lessolo, Lombardore, Loranze, Lusigliè, Mathi, Mercenasco, Montanaro, Pavone Canavese, Riva Rossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto Canavese, San Ponso, San Raffaele Civena, Strambino, Traversella, Vestignè.

	iniziative territoriali			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		
5	Progetto di gestione di situazioni di emergenza e/o indisponibilità della cucina Comunale	20	5.1	Modalità di gestione delle emergenze ovvero indisponibilità temporanea della cucina: Il concorrente dovrà descrivere le modalità con le quali prevede di sopperire all'indisponibilità della cucina Comunale, al fine di minimizzare le criticità e di garantire un alto livello qualitativo del servizio.	12	
			5.2	Distanza del centro di cottura alternativo: Il concorrente dovrà fornire una dichiarazione ai sensi del DPR 445/00 con indicazione dell'indirizzo dei locali e del titolo di possesso degli stessi: 6 punti per distanza entro max 10 km: 8 punti 3 punti per distanza compresa tra 11 km e 30 km: 4 punti		8
6	Certificazioni	6	6.1	Sistema di gestione responsabilità sociale SA8000:2014		2
			6.2	Sistemi di gestione anticorruzione ISO 37001:2016		2
			6.3	Sistema di gestione per la parità di genere UNI PDR 125:2022		2
7	Proposte migliorative	10	7.1	Proposte migliorative del servizio: Verranno valutate proposte migliorative sulle dotazioni della cucina e dei refettori, nonché migliorie al servizio nel suo complesso.	10	
Totale Punti		90			68	22

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

A ciascuno elemento di valutazione (sub-criterio) cui è assegnato un punteggio discrezionale (D) verrà attribuito un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario. Tale coefficiente verrà assegnato sulla base di una valutazione graduata sulla seguente scala di giudizi:

Giudizio	Criterio motivazionale	Coefficiente
OTTIMO	Contenuto dell'offerta ben strutturato che sviluppa in modo chiaro, preciso ed approfondito l'argomento richiesto	1,00
DISTINTO	Contenuto	0,80

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Agliè, Baldissero, Banchette, Barbania, Borgofranco di Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Caravino, Consorzio CISA, CISS 38, Colletterto Giacosa, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Front Canavese, Grosso, Lessolo, Lombardore, Loranze, Lusigliè, Mathi, Mercenasco, Montanaro, Pavone Canavese, Rivarossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto Canavese, San Ponso, San Raffaele Cimenà, Strambino, Traversella, Vestignè.

	dell'offerta strutturato che sviluppa l'argomento con alcuni approfondimenti	
BUONO	Contenuto dell'offerta adeguato che sviluppa l'argomento senza particolari approfondimenti	0,60
SUFFICIENTE	Contenuto dell'offerta accettabile ma poco strutturato e poco sviluppato	0,40
SCARSO	Contenuto dell'offerta mediocre e non sufficientemente sviluppato	0,20
INSUFFICIENTE	Contenuto dell'offerta carente, generico ed inadeguato	0,00

Terminata l'attribuzione dei coefficienti ai singoli sub-criteri da parte di ciascun commissario, verrà calcolata la media, per ognuno dei sub-criteri, tra i coefficienti attribuiti dai singoli commissari. Il punteggio per ciascuno dei sub-criteri sarà assegnato applicando la seguente formula:

$$P_{conc} = \frac{MC_{conc}}{MC_{top}} \times P$$

Dove:

P_{conc} = punteggio spettante al concorrente

MC_{conc} = media coefficienti del concorrente

MC_{top} = media coefficienti concorrente con valutazione migliore

P = punti massimi assegnabili

I "Punteggi tabellari" saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Il punteggio tecnico finale attribuito a ogni concorrente e dato dalla sommatoria dei punteggi ottenuti per ciascun sub-criterio e dovrà essere espresso con un numero massimo di decimali pari a 2, per limiti di piattaforma.

È prevista una soglia minima di 52 punti per procedere all'esame dell'offerta economica.

Alle ore 15:30 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:

- GESTIONE SERVIZI INTEGRATI S.R.L:



C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Agliè, Baldissero, Banchette, Barbania, Borgofranco di Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Caravino, Consorzio CISA, CISS 38, Colletterto Giacosa, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Front Canavese, Grosso, Lessolo, Lombardore, Loranze, Lusigliè, Mathi, Mercenasco, Montanaro, Pavone Canavese, Riva Rossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto Canavese, San Ponso, San Raffaele Cimana, Strambino, Traversella, Vestignè.

Punteggi assegnati alla ditta GESTIONE SERVIZI INTEGRATI SRL

Criteri punteggio documentazione tecnica

Caratteristiche e origine delle materie prime	Punteggio Massimo	Punteggio
2.1 Fornitura prodotti Biologici	4.0000	
2.2 Fornitura prodotti di acquacultura	4.0000	
Totale criterio		0.0000
Certificazioni	Punteggio Massimo	Punteggio
6.1 Sistema di gestione responsabilità sociale SA8000:2014	2.0000	
6.2 Sistemi di gestione anticorruzione ISO 37001:2016	2.0000	
6.3 Sistema di gestione per la parità di genere UNI PDR 125:2022	2.0000	
Totale criterio		0.0000
Gestione e recupero delle eccedenze	Punteggio Massimo	Punteggio
3.1 Progetto di recupero delle diverse tipologie di eccedenza alimentare secondo le previsioni contenute nel CAM	8.0000	8.0000
Totale criterio		8.0000
Organizzazione del Servizio	Punteggio Massimo	Punteggio
1. Gestione del personale	8.0000	6.4000
2. Approvvigionamento e gestione materie prime	6.0000	4.8000
3. Gestione Diete speciali	6.0000	5.6000
4. Menù	10.0000	8.0000
Totale criterio		24.8000
Progetto di educazione alimentare e iniziative territoriali	Punteggio Massimo	Punteggio
Progetto che preveda iniziative che incentivino corrette abitudini alimentari anche prevedendo l'interazione con Enti e/o associazioni del territorio	8.0000	8.0000
Totale criterio		8.0000
Progetto di gestione di situazioni di emergenza	Punteggio Massimo	Punteggio
5.1 Modalità di gestione delle emergenze ovvero indisponibilità temporanea della cucina	12.0000	9.6000
5.2 Distanza del centro di cottura alternativo	8.0000	
Totale criterio		9.6000
Proposte Migliorative	Punteggio Massimo	Punteggio
Proposte Migliorative	10.0000	10.0000
Totale criterio		10.0000
Totale punteggio		60.4000

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Agliè, Baldissero, Banchette, Barbania, Borgofranco di Ivrea, Bosconero, Busano, Brosso, Candia Canavese, Caravino, Consorzio CISA, CISS 38, Colletterto Giacosa, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Front Canavese, Grosso, Lessolo, Lombardore, Loranze, Lusigliè, Mathi, Mercenasco, Montanaro, Pavone Canavese, Riva Rossa, Romano Canavese, Rueglio, Salerano, Samone, San Giusto Canavese, San Ponso, San Raffaele Cimana, Strambino, Traversella, Vestignè.

Criterio di valutazione	Punteggio Massimo	Punteggi assegnati automaticamente
2.1 Fornitura prodotti Biologici	4.0000	Q 4.0000
2.2 Fornitura prodotti di acquacultura	4.0000	Q 4.0000
5.2 Distanza del centro di cottura alternativo	8.0000	Q 8.0000
6.1 Sistema di gestione responsabilità sociale SA8000:2014	2.0000	Q 2.0000
6.2 Sistemi di gestione anticorruzione ISO 37001:2016	2.0000	Q 2.0000
6.3 Sistema di gestione per la parità di genere UNI PD 125:2022	2.0000	Q 2.0000

Allegate videate piattaforma punteggi offerta tecnica riparametrata:

Partecipante	Data di conferma di partecipazione	Stato busta	Punteggio offerta tecnica
GESTIONE SERVIZI INTEGRATI SRL	11/09/2025 18:17:42	valida	Q 82.4000

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 16:40 per l'apertura dell'offerta economica.

Alle ore 16:34 si chiude la seduta.

Letto, confermato e sottoscritto:

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DI GARA

(ARALDI Dott. Carlo)

Carlo Araldi

COMMISSARIO DI GARA

(FASCIO Dott. Luca)

COMMISSARIO DI GARA e SEGRETARIA VERBALIZZANTE

(MELLANO Geom. Luciana)