

C.U.C. Consorziale Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Ivrea Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Colleretto Giacosa, Salerano, Loranzè, Samone, Pavone Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissero Canavese, Valprato Soana, Brossò, Consorzio CISA, Mercenasco, Scarmagno.

## VERBALE N. 1 SEDUTA TECNICA

### Procedura telematica per la gara:

### AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI STRAMBINO

A.S. 2025/2026-2026/2027-2027/2028

CIG: B5602E7458

L'importo complessivo dell'appalto è fissato in euro 831.518,82 oltre IVA di legge.

Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso: € 5.550,00

L'anno duemila venticinque, addì 18 (diciotto) del mese di Marzo alle ore 11,00, in Strambino al piano terreno del Palazzo Municipale, per la CUC - Associazione consorziale tra i comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Ivrea, Colleretto Giacosa, Salerano, Loranzè, Samone, Pavone Canavese, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissero Canavese, Valprato Soana, Brossò, Consorzio CISA, Mercenasco, Scarmagno - si insedia il seggio tecnico di gara nominato con determinazione della Responsabile della Centrale Unica di Committenza Consorziale Canavese e Valli di Lanzo n. 6 del 17.03.2025, nelle persone di:

- Geom. Luciana MELLANO, Presidente della commissione di gara;
- Dott.ssa Daniela Domenica DELLUTRI, componente della commissione di gara;
- Sig.ra Cristina SPADORCIA, componente della commissione di gara;

Richiamato il verbale in data odierna con il quale sono stati ammessi alla gara in oggetto i seguenti concorrenti a seguito della verifica della documentazione amministrativa:

**SODEXO ITALIA S.p.a.** – Via Fratelli Gracchi, 36 – Cinisello Balsamo (MI) – p. iva 00805980158;

**SCAMAR S.r.l.** – Via Basilio Sposato, 35 – Lamezia Terme (CZ) - p.iva 02459910796;

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Ivrea Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Colleretto Giacosa, Salerano, Loranzè, Samone, Pavone Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissero Canavese, Valprato Soana, Brossò, Consorzio CISA, Mercenasco, Scarmagno.

Alle ore 11,00 il RUP sblocca i fascicoli dell'offerta tecnica e consta che all'interno ci sono:

Prot.	Ditta
1357	<b>SODEXO ITALIA S.p.a.</b> = 1 plico offerta tecnica + n. 4 allegati + Piano riassorbimento personale + documento segreti tecnici commerciali;
1358	<b>SCAMAR S.r.l.</b> = 1 plico offerta tecnica + n. 6 allegati + Piano riassorbimento personale

Alle ore 11,05 il RUP consegna i fascicoli e gli allegati alla commissione per la valutazione in seduta riservata.

Di seguito si riportano i criteri di valutazione dell'offerta tecnica indicati nel disciplinare di gara allegato al bando.

#### **CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA**

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi fino ad un massimo di 80 punti.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX
1	PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	25	1.1	<u>Curriculum del Direttore del Servizio:</u> titolo di studio, formazione ed esperienza (esperienza almeno triennale nei servizi di ristorazione di dimensione pari a quello oggetto dell'appalto).	4	

# C.U.C.

CONSORTILE  
CANAVESEE  
VALLDILANZO

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Ivrea Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Colleretto Giacosa, Salerano, Loranzè, Samone, Pavone Canavese,, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissero Canavese, Valprato Soana, Brossò, Consorzio CISA, Mercenasco, Scarmagno.

				La dotazione di personale, le relative qualifiche professionali, l'orario di lavoro dovranno essere analiticamente elencati nell'offerta tecnica e costituiranno obbligo contrattuale per l'Appaltatore.		
		1.3		<u>Redazione diagramma di GANTT</u> con esplicitazione delle mansioni e monte ore di lavoro per il servizio in oggetto.	3	
		1.4		<u>Presenza di dietista o nutrizionista</u> iscritti al rispettivo albo professionale.	3	
		1.5		<u>Piano di formazione e addestramento</u> Completezza del Piano di addestramento, formazione e aggiornamento del personale adibito al servizio nel corso del triennio. Si dovranno illustrare le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali e le tematiche dell'addestramento.	3	
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	2.1		<u>Approvvigionamento e magazzino</u> Specificare le modalità e tempistiche di selezione dei fornitori, di approvvigionamento e gestione delle derrate alimentari.	4	
		2.2		<u>Adeguatezza delle modalità di preparazione dei pasti</u> Descrizione dei flussi di lavoro, con particolare attenzione alla preparazione e somministrazione degli alimenti da prodotti biologici e quelli per le diete speciali.	6	
		2.3		<u>Gestione degli imprevisti ed emergenze</u> Il concorrente dovrà descrivere l'organizzazione che intende assumere per prevenire e gestire le emergenze di breve e lungo periodo sia in produzione, che in distribuzione sui plessi scolastici. In particolar modo sarà valutata l'organizzazione per il superamento di tutte le criticità derivanti sia da cause strutturali/impiantistiche, sia da variazioni non congruamente programmate, del funzionamento scolastico, del contesto ambientale e urbano.	4	
		2.4		<u>Trasporto</u> Piano dei trasporti pasti ai refettori (adeguatezza del numero di mezzi impiegati ed efficienza del sistema di consegna pasti proposto)	3	
		2.5		<u>Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti.</u> Viene attribuito 1 per il trasporto con veicolo euro 6, e 2 punti per trasporto con veicoli a trazione elettrica o ibrida.	2	
		2.6		<u>Descrizione del piano di pulizia ordinaria e straordinaria di tutti i locali</u> (superfici, infissi e arredi) e sanificazione dei locali e delle attrezzature con specifica dei prodotti utilizzati.	3	

C.U.C. Consorziale Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Ivrea Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Colleretto Giacosa, Salerano, Loranzè, Samone, Pavone Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissero Canavese, Valprato Soana, Broso, Consorzio CISAL, Mercenasco, Scarmagno.

		2.7	Potenziamento del centro cottura e dei locali di ricevimento pasti e refettori Proposte di sostituzione e/o integrazione delle dotazioni di cucine e refettori.	3	
3	QUALITÀ DEL SERVIZIO	25	<p><b>3.1 Inserimento nei menù di prodotti biologici per il 100% della fornitura.</b></p> <p>3.1.1 <u>Per carni avicole</u> Il massimo punteggio sarà assegnato al 100% della fornitura e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente. Essendo il 20% della fornitura già obbligatorio come biologico non verranno assegnati punti per offerte inferiori.</p> <p>3.1.2 <u>Per carni suine</u> Il massimo punteggio sarà assegnato al 100% della fornitura e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente. Essendo il 10% della fornitura già obbligatorio come biologico non verranno assegnati punti per offerte inferiori.</p> <p>3.2 <u>Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti (es. Coalvi) pari al 50% della fornitura.</u> Essendo il rimanente 50% della fornitura già obbligatorio come biologico, il massimo punteggio sarà assegnato al 50% della fornitura e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente. Non verranno assegnati punti per offerte inferiori.</p> <p>3.3 <u>Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e/o filiera corta con indicazione dei fornitori.</u> Il punteggio verrà attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da Km 0 e/o filiera corta.</p> <p>3.4 <u>Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati.</u> Si richiede progetto per la gestione quotidiana:  <ul style="list-style-type: none"> <li>· dei generi alimentari non consumati, da destinare a iniziative di solidarietà sociale</li> <li>· dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti da destinare a canili e gattili.</li> </ul>           Tali progetti dovranno prevedere: caratteristiche del servizio, aspetti di metodo (ad esempio: controllo delle effettive quantità non distribuite, modalità di gestione delle eccedenze quotidiane senza escludere alcun refettorio), strumenti/attrezzature necessarie al progetto e delle quali l'offerente si fa carico per tutta la durata del servizio, tempistiche di attuazione del sistema, metodo e tempistiche di rendicontazione periodica al Committente, personale referente e responsabilità.</p>	4	
		4.1	<u>Progetto di comunicazione efficace e "customer satisfaction".</u>	3	

C.U.C. Consorziale Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Ivrea Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Colleretto Giacosa, Salerano, Loranzè, Samone, Pavone Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissero Canavese, Valprato Soana, Brossò, Consorzio CISA, Mercenasco, Scarmagno.

4	PROGETTO DI COMUNICAZIONE AGLI UTENTI	5	Il concorrente dovrà descrivere le iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto, prevedendo un sistema di <i>customer satisfaction</i> . 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.			
			4.2	Organizzazione di momenti, giornate, eventi informativi o formativi, di sensibilizzazione su tematiche di educazione alimentare; contrasto alle patologie alimentari in minori di età scolare, sostenibilità ambientale e spreco alimentare, da realizzare in collaborazione con il Comune e l'Istituto Scolastico.		
Totale		80			60	20

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

La Commissione prende atto che a ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale è attribuito un coefficiente sulla base del seguente metodo: attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario, come sotto riportato:

Valutazione	Ci
Assente	0,0
Pessimo	0,1
Molto scarso	0,2
Scarso	0,3
Insufficiente	0,4
Mediocre	0,5
Sufficiente	0,6
Discreto	0,7
Buono	0,8
Più che buono	0,9
Ottimo	1

La Commissione conviene sul fatto che calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo.

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore.

Il punteggio sarà quindi dato dalla seguente formula:

$$Pi = (Cai \times Pa) + (Cbi \times Pb) + \dots + (Cni \times Pn)$$

C.U.C. Consorzio Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Ivrea Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Colleretto Giacosa, Salerano, Loranzè, Samone, Pavone Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissero Canavese, Valprato Soana, Brosso, Consorzio CISA, Mercenasco, Scarmagno.

Dove:

Pi = punteggio concorrente i;  
Cai = coefficiente medio di valutazione a, del concorrente i; Cbi = coefficiente medio di valutazione b, del concorrente i;  
....  
Cni = coefficiente medio di valutazione n, del concorrente i;

Pa = punti criterio di valutazione a;  
Pb = punti criterio di valutazione b;  
....  
Pn = punti criterio di valutazione n.

Al risultato del punteggio qualitativo (Colonna Punti D) verrà sommato il punteggio quantitativo di cui ai punti 3.1.1 - 3.1.2 - 3.2 - 3.3 (Colonna Punti Q).

**Il punteggio minimo per la valutazione dell'offerta tecnica è di 56 punti.**

\*\*\*\*\*

Terminate le valutazioni preliminari sopra verbalizzate adeguatamente condivise da tutti i componenti della commissione, quest'ultima procede con l'esame delle offerte tecniche pervenute.

Alle ore 13,00 , non essendo ancora terminato tale esame, la seduta viene chiusa e aggiornata , sempre in seduta riservata, al giorno 25/03/2025 , alle ore 9,00 , presso il Municipio di Strambino.

Letto, confermato e sottoscritto:

IL PRESIDENTE DEL SEGGIO DI GARA:

(Luciana MELLANO)

I COMPONENTI DEL SEGGIO DI GARA:

(Daniela Domenica DELUTRI)

(Cristina SPADORCIA)

*Cristina Spadoccia*

C.U.C. Consorziale Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Ivrea Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Colleretto Giacosa, Salerano, Loranzè, Samone, Pavone Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissimo Canavese, Valprato Soana, Brossò, Consorzio CISA, Mercenasco, Scarmagno.

## VERBALE N. 2 SEDUTA TECNICA

### Procedura telematica per la gara:

#### AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI STRAMBINO

A.S. 2025/2026-2026/2027-2027/2028

CIG: B5602E7458

L'importo complessivo dell'appalto è fissato in euro 831.518,82 oltre IVA di legge.

Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso: € 5.550,00

L'anno duemila venticinque, addì 25 (venticinque) del mese di marzo alle ore 09.00, in Strambino al piano terreno del Palazzo Municipale, per la CUC - Associazione consorziale tra i comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Ivrea, Colleretto Giacosa, Salerano, Loranzè, Samone, Pavone Canavese, Vauda Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissimo Canavese, Valprato Soana, Brossò, Consorzio CISA, Mercenasco, Scarmagno - si insedia il seggio tecnico di gara nominato con determinazione della Responsabile della Centrale Unica di Committenza Consorziale Canavese e Valli di Lanzo n. 6 del 17.03.2025 nelle persone di:

- Luciana MELLANO, Presidente della commissione di gara;
- Daniela Domenica DELLUTRI, componente della commissione di gara;
- Cristina SPADORCIA, componente della commissione di gara;

Richiamati:

- il verbale del Seggio di gara in data 18 marzo 2025 con il quale si è proceduto all'apertura, in seduta pubblica, della documentazione amministrativa e all'ammissione dei due concorrenti partecipanti;

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Ivrea Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Colleretto Giacosa, Salerano, Loranzè, Samone, Pavone Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissero Canavese, Valprato Soana, Brossò, Consorzio CISA, Mercenasco, Scarmagno.

- il verbale n. 1 della seduta tecnica in data 18 marzo 2025, con il quale si è proceduto all'apertura, in seduta pubblica, dell'offerta tecnica dei due concorrenti ammessi alla gara.

La Commissione riprende l'esame ragionato delle offerte tecniche pervenute e indicate nel citato verbale 1, comparando le due offerte secondo i criteri di cui al disciplinare allegato al bando.

Ciascun commissario, come previsto nel suindicato verbale n. 1, esprime un giudizio numerico da 0 a 1 con riguardo a ciascun criterio qualitativo.

Conseguentemente alla valutazione della commissione si riportano di seguito le videate della piattaforma riepilogative delle valutazioni assegnate dai commissari.

SODEXO ITALIA SPA :

Punteggi assegnati alla ditta SODEXO ITALIA S.P.A.		
Criteri punteggio documentazione tecnica		
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio
2.1 Approvvigionamento e magazzino Specificare le modalità di selezione dei fornitori, di approvvigionamento	4.0000	4.0000
2.2 Adeguatezza delle modalità di preparazione dei pasti	6.0000	6.0000
2.3 Gestione degli imprevisti ed emergenze	4.0000	3.6000
2.4 Trasporto	3.0000	2.7000
2.5 Caratteristiche mezzi di trasporto	2.0000	2.0000
2.6 Descrizione del piano di pulizia ordinaria e straordinaria di tutti i locali	3.0000	2.1000
2.7 Potenziamento del centro cottura e dei locali di ricevimento pasti e refettori	3.0000	2.3000
Totale criterio		22.7000
PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO		
1.1 Curriculum del Direttore del Servizio	4.0000	3.4667
1.2 Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporto.	12.0000	8.4000
1.3 Redazione diagramma di GANTT	3.0000	2.5000
1.4 Presenza di dietista o nutrizionista	3.0000	2.8000
1.5 Piano di formazione e addestramento Completezza del Piano di addestramento, formazione e aggiornamento del personale adibito	3.0000	2.7000
Totale criterio		19.8667

**C.U.C.**  
**CONSORTILE**  
**CANAVESE E**  
**VALLIDLANZO**

C.U.C. Consorziale Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Ivrea Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Colleretto Giacosa, Salerano, Loranzè, Samone, Pavone Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissero Canavese, Valprato Soana, Brossò, Consorzio CISA, Mercenasco, Scarmagno.

PROGETTO DI COMUNICAZIONE AGLI UTENTI		Punteggio Massimo	Punteggio
4.1 Progetto di comunicazione efficace e customer satisfaction		3.0000	2.8000
4.2 Organizzazione di momenti, giornate, eventi informativi o formativi		2.0000	2.0000
Totale criterio		4.8000	
QUALITÀ DEL SERVIZIO		Punteggio Massimo	Punteggio
3.1.1 - Carni avicole		5.0000	
3.1.2 Carni suine		5.0000	
3.2 - Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi		4.0000	
3.3 Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e/o filiera corta con indicazione dei fornitori		6.0000	
3.4 Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati.		5.0000	4.6667
Totale criterio		4.6667	
Totale punteggio		52.0334	

SCAMAR SRL :

Punteggi assegnati alla ditta Scamar srl		
Criteri punteggio documentazione tecnica		
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio
2.1 Approvvigionamento e magazzino Specificare le modalità di selezione dei fornitori, di approvvigionamento	4.0000	3.2000
2.2 Adeguatezza delle modalità di preparazione dei pasti	6.0000	4.8000
2.3 Gestione degli imprevisti ed emergenze	4.0000	3.2000
2.4 Trasporto	3.0000	2.1000
2.5 Caratteristiche mezzi di trasporto	2.0000	2.0000
2.6 Descrizione del piano di pulizia ordinaria e straordinaria di tutti i locali	3.0000	2.4000
2.7 Potenziamento del centro cottura e dei locali di ricevimento pasti e refettori	3.0000	2.8000
Totale criterio		20.5000
PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio
1.1 Curriculum del Direttore del Servizio	4.0000	3.4667
1.2 Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporto	12.0000	9.6000
1.3 Redazione diagramma di GANTT	3.0000	2.4000
1.4 Presenza di dietista o nutrizionista	3.0000	2.7000
1.5 Piano di formazione e addestramento Completezza del Piano di addestramento, formazione e aggiornamento del personale adibito	3.0000	2.3500
Totale criterio		20.5167

# C.U.C.

CONSORTILE  
CANAVESE E  
VALLIDLANZO

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Ivrea Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Colleretto Giacosa, Salerano, Loranzè, Samone, Pavone Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissero Canavese, Valprato Soana, Brossò, Consorzio CISA, Mercenasco, Scarmagno.

PROGETTO DI COMUNICAZIONE AGLI UTENTI	Punteggio	
	Massimo	Punteggio
4.1 Progetto di comunicazione efficace e customer satisfaction	3.0000	2.5000
4.2 Organizzazione di momenti, giornate, eventi informativi o formativi	2.0000	1.6667
Totale criterio		4.1667
QUALITÀ DEL SERVIZIO	Punteggio	
3.1.1 - Carni avicole	Massimo	Punteggio
	5.0000	5.0000
3.1.2 Carni suine	5.0000	5.0000
	4.0000	4.0000
3.3 Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e/o filiera corta con indicazione dei fornitori	6.0000	6.0000
	5.0000	4.0000
Totale criterio		4.0000
Totale punteggio		49.1834

Partecipante	Data di conferma di partecipazione	Stato busta	Punteggio offerta tecnica
SODEXO ITALIA S.P.A.	13/03/2025 17:11:30	valida	<b>Q 52.0334</b>
Scamar srl	16/03/2025 16:36:19	valida	<b>Q 49.1834</b>

[◀ Torna alla lista](#)

[+ Inserisci Documenti](#)

[↗ Vai alla fase 4](#)

La ditta Sodexo Italia S.p.a., con riferimento al criterio 3.2 **"Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti (es. Coalvi) pari al 50% della fornitura"**, ha specificato nell'offerta tecnica di offrire il 100% della fornitura, pertanto si è proceduto a rettificare il punteggio erroneamente assegnato dal sistema, secondo le specifiche di assegnazione punteggio indicate al disciplinare di gara.

SODEXO ITALIA SPA :

Criterio di valutazione	Criterio di valutazione documentazione tecnica	
		Punteggio Massimo
3.1.1 - Carni avicole		5.0000
3.1.2 Carni suine		5.0000
3.2 - Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi		4.0000
3.3 Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e/o filiera corta con indicazione dei fornitori		6.0000

C.U.C. Consorziale Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Ivrea Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Colleterto Giacosa, Salerano, Loranzè, Samone, Pavone Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissarro Canavese, Valprato Soana, Brossio, Consorzio CISAL, Mercenasco, Scarmagno.

Punteggi assegnati automaticamente	Punteggio	
5.0000	5.0000	Modifica
5.0000	5.0000	Modifica
2.0000	4.0000000000	Modifica
6.0000	6.0000	Modifica

#### SCAMAR SRL :

Criterio di valutazione	Criteri punteggio documentazione tecnica	
	Punteggio Massimo	
3.1.1 - Carni avicole	5.0000	
3.1.2 Carni suine	5.0000	
3.2 - Inserimento nei menu di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi	4.0000	
3.3 Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e/o filiera corta con indicazione dei fornitori	6.0000	

Punteggi assegnati automaticamente	Punteggio	
5.0000	5.0000	Modifica
5.0000	5.0000	Modifica
4.0000	4.0000	Modifica
2.7600	2.7600	Modifica

C.U.C. Consorzio Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Ivrea Fiorano Canavese, CISS 38, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Colleterro Giacosa, Salerano, Loranzè, Samone, Pavone Canavese, Traversella, Rueglio, Lessolo, Vestignè, San Giusto Canavese, Baldissero Canavese, Valprato Soana, Brossa, Consorzio CISAL, Mercenasco, Scarmagno.

Al punteggio qualitativo viene sommato il punteggio quantitativo di cui ai punti 3.1.1 - 3.1.2 - 3.2 - 3.3, e conseguentemente la valutazione complessiva della Commissione risulta essere :



Partecipante	Data di conferma di partecipazione	Stato busta	Punteggio offerta tecnica
SODEXO ITALIA S.P.A.	13/03/2025 17:11:30	valida	Q 72.0334
Scamar srl	16/03/2025 16:36:19	valida	Q 65.9434

Si dà mandato al RUP di comunicare le valutazioni assegnate ai partecipanti e di comunicare la data della seduta pubblica per l'apertura offerta economica .

Alle ore 12,50 si chiude la seduta.

Letto, confermato e sottoscritto:

IL PRESIDENTE DEL SEGGIO DI GARA:

(Luciana MELLANO)

A handwritten signature in blue ink.

I COMPONENTI DEL SEGGIO DI GARA:

(Daniela Domenica DELUTRI)

(Cristina SPADORCIA)

A handwritten signature in blue ink.