

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Agliè, Baldissero, Banchette, Barbania, Borgofranco di Ivrea, Bosconero, Busano, Broso, 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, Rivaossa, 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 IN APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA RIVOLTO AGLI STUDENTI FREQUENTANTI LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA CON SEDE NEL COMUNE DI BUSANO - PERIODO 01/01/2026 – 31/12/2028.

CIG: B948296F9E

Valore presunto del servizio € 324.900,00 - Importo totale soggetto a ribasso € 168.129,00

L'anno duemilaventicinque, addì 18 (diciotto) del mese di Dicembre alle ore 16:15 negli uffici della CUC dei Comuni di Lombardore, Agliè, Albiano di Ivrea, Baldissero Canavese, Banchette, Barbania, Borgofranco d'Ivrea, Bosconero, Busano, Broso, Candia Canavese, CISA Gassino, CISS 38, Colletterto Giacosa, Fiorano Canavese, Feletto, Foglizzo, Forno Canavese, Front Canavese, Grosso Canavese, Ivrea, Lessolo, Loranze, Mathi, Mercenasco, Pavone Canavese, Rivaossa, 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:

- MELLANO Geom. Luciana, in qualità di Presidente della commissione di gara;
- POMATTO Dott.ssa Eliana, in qualità di componente del seggio di gara;
- ROLLE Geom. Bartolomeo, in qualità di componente del seggio di gara e segretario verbalizzante.

Richiamato il Verbale Amministrativo della CUC in data 18/12/2025 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:

- CAMST COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO TURISMO:
 - Offerta tecnica;
 - Offerta tecnica generata dal sistema;
 - Offerta tecnica oscurata;
 - Documenti integrativi;

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.

Si richiama di seguito il metodo e i criteri di aggiudicazione come riportato nel disciplinare della gara di appalto:

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

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	
			1.2	<u>Organigramma e funzionigramma:</u> organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporto. 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.	12	
			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 cuoco responsabile/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	25	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	6	

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 Cimena, Strambino, Traversella, Vestignè.

			degli alimenti da prodotti biologici e quelli per le diete speciali.		
		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	
		2.7	<u>Potenziamento del centro cottura e dei locali di ricevimento pasti e refettori</u> Proposte di sostituzione e/o integrazione delle dotazioni di cucine e refettori e loro valorizzazione economica.	3	
		3.1	Inserimento nei menu di prodotti biologici per il 100% della fornitura.		
		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.		5

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.

3	QUALITÀ DEL SERVIZIO	30		Essendo il 20% della fornitura già obbligatorio come biologico non verranno assegnati punti per offerte inferiori.		
			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.		5
			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.		7
			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.		8
			3.4	<u>Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati.</u> Si richiede progetto per la gestione quotidiana: · dei generi alimentari non consumati, da destinare a iniziative di solidarietà sociale · dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti da destinare a canili e gattili. 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	5	

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 Cimana, Strambino, Traversella, Vestignè.

				rendicontazione periodica al Committente, personale referente e responsabilità.		
4	PROGETTO DI COMUNICAZIONE AGLI UTENTI	10	4.1	<u>Progetto di comunicazione efficace e "customer satisfaction".</u> 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.	6	
			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.	4	
	Totale	90			65	25

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

La valutazione delle offerte tecniche avverrà mediante l'attribuzione valori variabili tra zero e dieci, secondo la griglia dei criteri motivazionali sotto riportata.

TABELLA GIUDIZI	
Giudizio	Punteggio
Ottimo	1
Più che buono	0,9
Buono	0,8
Più che sufficiente	0,7
Sufficiente	0,6
Non completamente adeguato	0,5
Limitato	0,4

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

Molto limitato	0,3
Minimo	0,2
Appena valutabile	0,1
Non valutabile	0

Calcolata la media dei punteggi attribuiti a ciascun concorrente per ciascun sub elemento/criterio di valutazione si procederà a moltiplicare tale media per il punteggio massimo attribuibile per ciascun criterio. La somma dei punteggi di tutti i sub-criteri di valutazione determinerà, per il criterio offerta tecnica/progettuale, il punteggio tecnico complessivo per ciascun concorrente.

Alle ore 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:

CAMST COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO TURISMO:

Punteggi assegnati alla ditta CAMST COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO TURISMO SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA

Criteri punteggio documentazione tecnica

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio
2.1 Approvvigionamento e magazzino	4.0000	3.2000
2.2 Adeguatezza preparazione pasti	6.0000	4.8000
2.3 - Gestione Imprevisti e Emergenze	4.0000	3.2000
2.4 Trasporto	3.0000	2.7000
2.5 Caratteristiche ambientali mezzi	2.0000	2.0000
2.6 Descrizione Piano Pulizia	3.0000	2.7000
2.7 Potenziamento Centro Cottura - Refettori	3.0000	2.9000
Totale criterio		21.5000

C.U.C. Consorzio 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.

PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio
1.1 Curriculum del Direttore del Servizio	4.0000	3.6000
1.2 Organigramma e funzionigramma	12.0000	10.8000
1.3 Redazione diagramma di GANTT	3.0000	2.4000
1.4 Presenza di cuoco responsabile/dietista o nutrizionista	3.0000	2.4000
1.5 Piano di formazione e addestramento	3.0000	2.4000
Totale criterio		21.6000
PROGETTO DI COMUNICAZIONE AGLI UTENTI	Punteggio Massimo	Punteggio
4.1 - Progetto di comunicazione e Customer Satisfaction	6.0000	4.8000
4.2 - Organizzazione di eventi formativi e informativi	4.0000	3.2000
Totale criterio		8.0000
QUALITÀ DEL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio
3.1.1 - Carni Avicole Biologiche	5.0000	
3.1.2 - Carni Suine Biologiche	5.0000	
3.2 - CARNI BOVINE CERTIFICATE	7.0000	
3.3 Prodotti bio a KM. 0 o filiera Corta	8.0000	
3.4 Iniziative per Recupero Scarti	5.0000	4.1667
Totale criterio		4.1667
Totale punteggio		55.2667

Criterio di valutazione	Punteggio Massimo	Punteggi assegnati automaticamente
3.1.1 - Carni Avicole Biologiche	5.0000	5.0000
3.1.2 - Carni Suine Biologiche	5.0000	5.0000
3.2 - CARNI BOVINE CERTIFICATE	7.0000	7.0000
3.3 Prodotti bio a KM. 0 o filiera Corta	8.0000	8.0000

Allegata videata piattaforma punteggio offerta tecnica:

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 Cimenà, Strambino, Traversella, Vestignè.

Partecipante	Data di conferma di partecipazione	Stato busta	Punteggio offerta tecnica
CAMST COOPERATIVA ALBERGO MENZA SPETTACOLO TURISMO SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA	17/12/2025 11:08:40	valida	Q 80.2667

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 al giorno 18.12.2025 alle ore 17:30 per l'apertura dell'offerta economica.

Alle ore 17:20 si chiude la seduta.

Letto, confermato e sottoscritto:

PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DI GARA
(MELLANO Geom. Luciana)

COMMISSARIO DI GARA
(POMATTO Dott.ssa Eliana)

COMMISSARIO DI GARA e SEGRETARIO VERBALIZZANTE
(ROLLE Geom. Bartolomeo)