

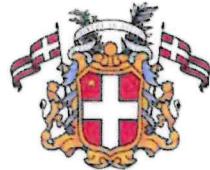
# CITTÀ DI VIGONE

CAP 10067 - CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO - TEL. 0119804269 (INTT. 207)

P. IVA 04004340016 C.F. 85003470011

[www.comune.vigone.to.it](http://www.comune.vigone.to.it) / [segretariocomunale@comune.vigone.to.it](mailto:segretariocomunale@comune.vigone.to.it)

PEC [comunevigone@postecert.it](mailto:comunevigone@postecert.it)



## PROCEDURA TELEMATICA AI SENSI DELL'ART. 71 DEL D.LGS. 36/2023

### VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA N. 3

#### SEDUTA RISERVATA

Oggetto	PROCEDURA EX ART. 71 DEL D.LGS. 36/2023 PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO PER L'ANNO SCOLASTICO 2025/2026 CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER UN ULTERIORE ANNO SCOLASTICO
CIG	B63EC24800
Importo a base d'asta	€ 509.712,00 (€ 254.856,00 + € 254.856,00)
Scelta del contraente	Procedura Aperta ex. art. 71 del D.Lgs. 36/2023
Modalità	TELEMATICA

In data 08/05/2025 alle ore 10,15, la Commissione Giudicatrice, nominata, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 36/2023, con determinazione del Responsabile del Settore Amministrativo n. 266/51 del 07/05/2025, e così composta:

- dott.ssa Laura FILLIOL, Presidente;
- dott.ssa Renata RAZETTO, Componente;
- dott. Marco VIOTTO, Componente;

con l'assistenza del segretario con funzioni di mera verbalizzazione, senza diritto di voto, Alessandra Adriani, si è riunita, in seduta riservata, presso una sala del Comune di Vigone, per l'espletamento delle attività di propria competenza.

La Commissione, preso atto dei verbali delle operazioni di gara n. 1 e 2, da cui si evince l'ammissione dei seguenti operatori economici:

- CAMST Soc. Coop. a.r.l., Sede legale Via Tosarelli, 318 40055 Castenaso (BO)
- Scamar s.r.l., Sede legale Via Basilio Sposato, 35 88046 Lamezia Terme (CZ)

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:

<b>B1</b>	<b>Organizzazione del servizio</b>	<b>Max punti 15/100</b>
B1.1	Descrizione dettagliata del modello organizzativo e operativo adottato per l'organizzazione del servizio. Indicazione delle modalità che si intendono attuare nell'organizzazione dei principali processi con particolare riferimento alle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti	punti 3/15
B1.2	Sistema di gestione delle emergenze con particolare riguardo alla dimostrazione della capacità aziendale di gestione degli imprevisti, emergenze e modifiche del servizio e delle relative proposte	punti 2/15
B1.3	Descrizione delle modalità di applicazione delle disposizioni ambientali vigenti in materia di plastic free di cui al D.lgs. 08/11/2021, n. 196 e dei criteri ambientali minimi (CAM) adottati con D.M. 10/03/2020, n. 65	punti 2/15
B1.4	Procedure di pulizia e sanificazione adottare presso i luoghi di esecuzione del servizio	punti 2/15
B1.5	Piano di manutenzione programmata e preventiva, ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature adibiti al servizio	punti 3/15
B1.6	Corretta gestione del ciclo di produzione e trattamento dei rifiuti prodotti nell'esecuzione del servizio, con particolare riferimento alle modalità impiegate per la prevenzione e la riduzione della quantità di rifiuti prodotti e nell'ottica del risparmio energetico. Nella relazione dovranno inoltre essere indicate le iniziative per la riduzione degli scarti e il recupero dei generi alimentari non consumati a favore degli utenti. I concorrenti potranno inoltre indicare la loro disponibilità a fornire mensilmente dei pacchi solidali (contenenti alimenti a media/lunga conservazione)	punti 3/15
<b>B2</b>	<b>Utilizzo prodotti filiera corta/biologici/Dop Igp come definiti dal D.M. 10/03/2020, n. 65 (CAM) – prodotti aggiuntivi rispetto alle quantità minime richieste dai CAM</b>	<b>Max punti 24/100</b>
B2.1	Prodotti filiera corta Fino a 3 prodotti Ø punti Fino a 6 prodotti 2 punti Fino a 9 prodotti 4 punti Fino a 12 prodotti 6 punti Da 15 prodotti 8 punti	punti 8/24
B2.2	Prodotti biologici Fino a 3 prodotti Ø punti Fino a 6 prodotti 2 punti Fino a 9 prodotti 4 punti Fino a 12 prodotti 6 punti Da 15 prodotti 8 punti	punti 8/24
B2.3	Prodotti dop e igp	punti 8/24

	Fino a 3 prodotti Fino a 6 prodotti Fino a 9 prodotti Fino a 12 prodotti Da 15 prodotti	Ø punti 2 punti 4 punti 6 punti 8 punti	
<b>B3</b>	<b>Proposte migliorative</b>		<b>Max punti 10/100</b>
B3.1	Proposte che, senza comportare alcun onere a carico dell'Amministrazione Comunale, siano finalizzate al miglioramento qualitativo del servizio, al miglioramento funzionale degli ambienti in cui viene erogato il servizio e al miglioramento della gestione del servizio		
<b>B4</b>	<b>Educazione ambientale e alimentare</b>		<b>Max punti 5/100</b>
B4.1	Progetto di educazione ambientale e alimentare da effettuare presso le scuole nel corso della concessione, composto da breve relazione descrittiva degli interventi proposti, modalità e tempi di realizzazione		
<b>B5</b>	<b>Comunicazione con l'utenza e monitoraggio della qualità dei servizi erogati</b>		<b>Max punti 5/100</b>
B5.1	Progetto relativo alle informazioni fornite agli utenti sulle prestazioni (caratteristiche delle materie prime utilizzate, eventi, pasti e diete speciali servite, informazioni salutistiche ecc...) e sulla sostenibilità ambientale del servizio per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto (CAM – criterio C.b.3). Il progetto deve altresì prevedere le procedure individuate per la rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza e di studio dei percorsi di risposta ai bisogni manifestati		
<b>B6</b>	<b>Possesso ulteriori certificazioni rispetto a quella minima prevista</b>		<b>Max punti 10/100</b>
B6.1	Documentazione attestante il possesso di ulteriori certificazioni di qualità rispetto a quella minima prevista (es. certificazione ISO 14001, ISO 22000, ISO 22005, ISO 30.415, ISO 37.001, ISO 45.001, ISO 50.001, UNI/PdR 125, UNI 11.584, SA 8000, ecc...) attinenti all'oggetto della concessione		punti 1 per ciascuna certificazione con un massimo di punti 10
<b>B7</b>	<b>Offerta di servizi e forniture rispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea"</b>		<b>Max punti 1/100</b>
B7.1	Indicazione dei servizi e delle forniture rispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea" (art. 5-quater dell'art. 4, del D.L. 12/09/2013, n. 104 conv. In legge 08/11/2013, n. 128)		
<b>Totale punti</b>		<b>Max punti 70/100</b>	

La valutazione discrezionale degli elementi tecnici dell'offerta sarà condotta nell'osservanza dei seguenti criteri motivazionali:

#### **B1 Organizzazione del servizio**

La commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che presentino un progetto concreto, tangibile e aderente al contesto e che:

- dimostrino come l'attenzione e la cura dell'organizzazione del servizio offrano una elevata garanzia della qualità dell'attuazione delle prestazioni;
- dimostrino come la concezione organizzativa delle emergenze offra una elevata garanzia della qualità dell'attuazione delle prestazioni;

- dimostrino la corretta applicazione delle disposizioni ambientali vigenti in materia di plastic free di cui al D.lgs. 08/11/2021, n. 196 e una particolare attenzione all'applicazione dei criteri ambientali minimi (CAM) adottati con D.M. 10/03/2020, n. 65;
- dimostrino come l'attenzione e la cura delle procedure di pulizia e sanificazione dei locali e la regolare attività manutentiva dei locali e delle attrezzature offrano una elevata garanzia della qualità dell'attuazione delle prestazioni;
- dimostrino una elevata attenzione all'intero ciclo di produzione e trattamento dei rifiuti e adottino misure per la prevenzione e la riduzione della quantità di rifiuti prodotti e il risparmio energetico.

Saranno inoltre positivamente valutate le offerte che prevedano la consegna mensile di pacchi solidali (contenenti alimenti a media/lunga conservazione) La valutazione terrà conto del numero, del contenuto e della frequenza dei pacchi.

#### **B2 Utilizzo prodotti filiera corta/biologici/Dop Igp**

Si rinvia alla tabella soprastante.

#### **B3 Proposte migliorative**

Saranno valutate, in base all'adeguatezza, realizzabilità e innovatività, le proposte che, senza comportare alcun onere a carico dell'Amministrazione Comunale, siano finalizzate al miglioramento qualitativo del servizio, al miglioramento funzionale degli ambienti in cui viene erogato il servizio e al miglioramento della gestione del servizio. Nell'attribuzione del punteggio la commissione terrà conto delle attrezzature che rimarranno di proprietà dell'Ente al termine della concessione.

#### **B4 Educazione ambientale e alimentare**

La commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che dimostrino particolare attenzione alle finalità che la concessione si propone nei confronti dell'utenza finale in termine di educazione ambientale e alimentare.

#### **B5 Comunicazione con l'utenza e monitoraggio della qualità dei servizi erogati**

La commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che dimostrino particolare attenzione all'attività comunicativa a favore dell'utenza come da dettaglio indicato nella tabella soprastante e individuino un sistema 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.

#### **B6 Possesso ulteriori certificazioni rispetto a quella minima prevista**

Si rinvia alla tabella soprastante.

#### **B7 Offerta di servizi e forniture rispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea"**

La commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che presentino un progetto specifico, dettagliato e concreto di valorizzazione del modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea", consistente in un'alimentazione in cui prevalgano i prodotti ricchi di fibre, in particolare cereali integrali e semintegrali, frutta fresca e secca, verdure crude e cotte e legumi, nonché pesce, olio extravergine d'oliva, uova, latte e yogurt, con una limitazione nel consumo di carni rosse e zuccheri semplici. Deve trattarsi di iniziative specifiche finalizzate alla valorizzazione della "dieta mediterranea".

**NOTA BENE:** il progetto dovrà essere articolato con il contesto esistente (precise indicazioni dei soggetti, dei destinatari, delle modalità) e presentare fondati principi di attuabilità. Non verranno valutate proposte di generica definizione.

Il punteggio sarà calcolato, per ciascuna offerta tecnica, applicando la seguente formula:

7

$$C_{(a)} = \sum_{i=1} [W_i * V_{(a)i}]$$

dove:

$C_{(a)}$  = punteggio complessivo assegnato all'offerta tecnica (a);

$\Sigma$  = sommatoria;

i = numero totale degli elementi di valutazione, pari a 7;

$W_i$  = punteggio massimo assegnato ad ogni elemento di valutazione (i);

$V(a)_i$  = punteggio attribuito (con esclusione degli elementi a cui viene attribuito un punteggio predeterminato per scaglioni o valori ossia con esclusione degli elementi B2 e B6) secondo il seguente procedimento:

- per ciascuna offerta tecnica e con riferimento ad ogni singolo elemento oggetto di valutazione i commissari esprimeranno un giudizio corrispondente ad un coefficiente di prestazione variabile fra 0 e 1, secondo la griglia di valutazione di cui alla tabella sotto riportata (il giudizio verrà espresso in considerazione dei principi motivazionali ivi riportati, costituenti mero riferimento indicativo del percorso di valutazione);
- per ciascuna offerta tecnica e con riferimento ad ogni singolo elemento, si procederà a calcolare la media aritmetica dei coefficienti di prestazione attribuiti dai commissari;
- per ciascuna offerta tecnica e con riferimento ad ogni singolo elemento, le medie aritmetiche verranno riparametrate riportando ad 1 (uno) la media più alta e proporzionando a tale media massima le altre medie;
- i valori così ottenuti costituiscono i  $V(a)_i$ .

Nel caso di partecipazione di un solo operatore economico non si procederà con la riparametrazione dei punteggi tecnici.

Si precisa che sia 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.

Griglia di valutazione del progetto di servizio:

Giudizio	Principi motivazionali	Coefficiente di prestazione
Ottimo	<p>L'offerta è giudicata pienamente aderente alle aspettative della S.A., molto qualificante ed esaustiva</p> <p>L'elemento valutato è ritenuto approfondito, molto significativo e completo, innovativo, ben articolato e qualificante rispetto ai mandati previsti dal capitolato e dal presente disciplinare. Il criterio e/o sub-criterio preso in esame viene giudicato eccellente. Risulta del tutto aderente alle aspettative della S.A. e alle potenzialità medie degli operatori di riferimento attivi sul mercato. La sua presentazione è più che esaustiva ed ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili ed efficaci in rapporto alla natura del parametro considerato. Le relazioni illustrano con efficacia le potenzialità del candidato ed evidenziano le eccellenti caratteristiche di offerta prestazionale</p>	1,00
Buono	<p>L'offerta è giudicata significativa, con buona rispondenza alle esigenze della S.A., esaustiva e qualificante.</p> <p>L'elemento valutato è ritenuto significativo, esauriente, ben definito e articolato rispetto ai mandati previsti dal capitolato e</p>	0,75



	<p>dal presente disciplinare. L'offerta comprende una trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della S.A. e buona efficienza e/o efficacia della proposta in riferimento al tema costituente il criterio e/o sub-criterio oggetto di valutazione e rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla S.A. risultano chiari, analitici e significativi</p>	
Discreto	<p>L'offerta è giudicata discretamente adeguata con discreta rispondenza alle esigenze della S.A., moderatamente esaustiva e qualificante.</p> <p>L'elemento valutato è ritenuto parzialmente esauriente ma non abbastanza definito rispetto ai mandati previsti dal capitolato e dal presente disciplinare. L'offerta comprende una trattazione completa ma appena esauriente o, pur esauriente, non del tutto completa, rispetto alle esigenze della S.A. contraddistinta da una discreta efficienza e/o efficacia della proposta in riferimento al tema costituente il criterio e/o sub-criterio oggetto di valutazione e rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla S.A. risultano abbastanza chiari, solo in parte analitici ma comunque poco significativi</p>	0,50
Sufficiente	<p>L'offerta è giudicata poco pertinente, di scarsa rilevanza rispetto alle esigenze della S.A., poco esaustiva e qualificante.</p> <p>L'elemento valutato è limitato agli elementi essenziali e più evidenti rispetto ai mandati previsti dal capitolato e dal presente disciplinare. L'offerta comprende una trattazione appena sufficiente e/o descrizioni lacunose che denotano scarsa rispondenza della proposta in riferimento al tema costituente il criterio e/o sub-criterio oggetto di valutazione e rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla S.A. risultano abbastanza chiari, solo in parte analitici ma comunque poco significativi</p>	0,25
Insufficiente	<p>L'offerta è giudicata priva di elementi apprezzabili, non in linea con le esigenze della S.A., non esaustiva e qualificante.</p> <p>L'elemento valutato è ritenuto superficiale e incompleto rispetto ai mandati previsti dal capitolato e dal presente disciplinare. L'offerta comprende una trattazione insufficiente e/o descrizioni lacunose che denotano scarsa rispondenza della proposta in riferimento al tema costituente il criterio e/o sub-criterio oggetto di valutazione e rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla S.A. non risultano chiari e/o non trovano dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono abbastanza significativi</p>	0,00

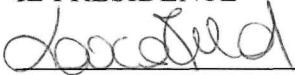
Handwritten signatures in blue ink, likely representing approval or initials, are located at the bottom right of the page. One signature is a stylized 'A', another is a more complex multi-stroke signature, and a third is a shorter, slanted mark.

Tutto ciò posto la Commissione procede ad un'approfondita, puntuale e dettagliata analisi dei contenuti della documentazione e su di essa viene sviluppata un'attenta discussione tra i componenti della commissione al termine della quale emerge la necessità di chiedere un chiarimento in merito al punto B.3 – Proposte migliorative in quanto la ditta Scamar s.r.l. non ha specificato se le attrezzature indicate nell'offerta tecnica al termine della concessione rimarranno di proprietà del concessionario o dell'Ente concedente.

Alle ore 12,55 il Presidente dichiara sospesa la seduta riservata, in attesa dell'arrivo dei chiarimenti richiesti tramite la piattaforma Traspone e che devono pervenire entro il termine delle ore 11,00 del giorno 09/05/2025.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE



I COMMISSARI



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

