



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DELL'UNIONE MONTANA DEL PINEROLESE

Verbale delle operazioni di gara n. 3
Seduta riservata

Oggetto	PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI I° GRADO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DEL COMUNE DI CUMIANA – ANNI SCOLASTICI 2026/2027- 2027/2028 - 2028/2029
CIG	BBED4C34AC
Importo di gara	€ 1.197.114,00
Scelta del contraente	Procedura Aperta
Amministrazione per conto della quale si svolge la procedura di gara	Comune di Cumiana
Modalità	Telematica

L'anno 2026 il giorno 20 del mese di luglio, alle ore 09:15, 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. 245 del 16.07.2026, e così composta:

- Dott. Davide BENEDETTO, Dirigente dell’Area Territorio, Cultura e Turismo nonché Responsabile della Centrale Unica di Committenza dell’Unione Montana del Pinerolese (Presidente);
- Dott.ssa Claudia VAUDAGNA, Istruttrice amministrativa presso l’Area Affari generali del Comune di Cumiana (Componente);
- Dott. Danilo PULIATTI, Segretario Comunale della Convenzione di Segreteria tra Osasco, Porte e Fenestrelle e Segretario Comunale reggente presso il Comune di Cumiana (Componente);

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 dal Dott. Davide BIANCO PASQUALE, 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:



CRITERI DI VALUTAZIONE		PUNTI MAX
1	Utilizzo alimenti biologici/Dop/Igp come definiti dal D.M. 10/03/2020, n. 65 (CAM) - prodotti aggiuntivi rispetto alle quantità minime richieste dai CAM, così come previsto dall'art. 24 del Capitolato	
1.1	Percentuale di utilizzo di alimenti biologici superiori a quelle previste dai CAM. NOTA BENE: percentuale unica (ponderata tra le diverse tipologie di alimenti) in aumento rispetto alle percentuali minime stabilite dai CAM. • < 5%: 0 punti • 5%<x<10%: 2 punti • 10%<x<20%: 4 punti • 20%<x<35%: 6 punti • > 35%: 9 punti	9
1.2	Prodotti DOP e IGP • Fino a 3 prodotti 0 punti • Fino a 6 prodotti 2 punti • Fino a 9 prodotti 4 punti • Fino a 12 prodotti 6 punti • Oltre 12 prodotti 8 punti	8
1.3	Provenienza delle materie prime Quantificazione di proposte prevedenti l'impiego di prodotti a filiera corta, km zero (secondo i CAM, prodotti locali provenienti dal territorio, a garanzia della loro qualità e freschezza) • Fino a 3 prodotti 0 punti • Fino a 6 prodotti 2 punti • Fino a 9 prodotti 4 punti • Fino a 12 prodotti 6 punti • Oltre 12 prodotti 8 punti	8
2	MIGLIORIE AL SERVIZIO 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 costituiranno obbligo contrattuale. Sono inclusi progetti di manutenzione e/o miglioramento dei locali adibiti a refettorio avuti in consegna, previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale (ad esempio tinteggiatura), che eccedano gli obblighi di manutenzione minima previsti dal Capitolato all'art. 45.	10
3	TEMPI PREVISTI PER LA CONSEGNA DEI PASTI:	10



	Indicazione del previsto tempo di consegna dei pasti (Riferimento: percorso dal centro di cottura principale indicato dal concorrente, alla Scuola Materna sita in Via Provinciale n. 35, a Cumiana, calcolato utilizzando Google Maps, alle ore 11:00 a.m di un giorno feriale)	
4	PROGETTO PER LA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE Il progetto dovrà prevedere iniziative per la riduzione dell'utilizzo di plastica, ad esempio mediante l'utilizzo di materiali riutilizzabili o biodegradabili.	10
5	PIANO DI PULIZIA DEI LOCALI MENSA	5
6	PROGETTO DI RECUPERO DELLE DIVERSE TIPOLOGIE DI ECCEDENZE ALIMENTARE Il concorrente dovrà illustrare il progetto con cui si impegna a recuperare le eccedenze alimentari e il cibo non servito. La proposta dovrà indicare nel dettaglio: i prodotti, le modalità di recupero e il destinatario finale. Non dovrà comportare alcun onere finanziario diretto a carico dell'Amministrazione Comunale. Verrà premiato il coinvolgimento delle Associazioni/Organismi del territorio. Come previsto nelle proposte operative per la ristorazione scolastica della regione Piemonte al punto 6.2	5
7	Possesso di certificazione etica di responsabilità sociale SA8000:2014	3
8	Certificazione sulla parità di genere ai sensi dell'art. 46 bis del D. Leg.vo 198/2006	2

Elementi di valutazione / Criteri motivazionali

1) UTILIZZO ALIMENTI BIOLOGICI/DOP/IGP COME DEFINITI DAL D.M. 10/03/2020, N. 65 (CAM) – PRODOTTI AGGIUNTIVI RISPETTO ALLE QUANTITÀ MINIME RICHIESTE DAI CAM – PROVENIENZA DELLA MATERIE PRIME A FILIERA CORTA

Percentuale di utilizzo di alimenti biologici/Dop/Igp superiori a quelle previste dal capitolato.

Quantificazione di proposte prevedenti l'impiego di prodotti a filiera corta, km zero, prodotti locali provenienti dal territorio, a garanzia della loro qualità e freschezza.

2) MIGLIORIE AL SERVIZIO

Si riterranno maggiormente adeguate ad esempio le offerte che prevedano la proposta, nel rispetto di quanto indicato nel capitolato e delle tabelle redatte dall'ASL TO3 e senza oneri ulteriori per l'Ente concedente, della somministrazione di particolari prodotti a cadenza periodica o in occasione di ricorrenze nel corso dell'anno e della previsione di ulteriori attività, in particolare volte alla riduzione degli sprechi alimentari.

Saranno inoltre valutati interventi di manutenzione e/o miglioramento dello stato dei locali in cui è servita la mensa, senza oneri per il Comune.

3) TEMPI PREVISTI PER LA CONSEGNA DEI PASTI

Il punteggio massimo sarà assegnato al minor tempo di consegna dichiarato dall'O.E. sulla base del percorso più veloce elaborato da Google Maps nell'orario e giorno indicati.

Minori tempi di consegna attribuiranno un punteggio maggiore e viceversa, in base alla formula infra riportata.

4) PROGETTO PER LA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

La commissione giudicatrice riterrà più adeguate le proposte finalizzate a una riduzione dell'utilizzo di plastica, mediante l'utilizzo di prodotti riutilizzabili o biodegradabili nella fornitura del pasto.



5) PIANO DI PULIZIA DEI LOCALI MENSA

La commissione giudicatrice riterrà più adeguate le proposte finalizzate ad una pulizia dei locali mensa superiore all'ordinario ripristino dei luoghi, attraverso approcci strutturati che combinino procedure rigorose, uso di prodotti adeguati ed attrezzature specifiche, il tutto nel rispetto delle normative HACCP.

6) PROGETTO DI RECUPERO DELLE DIVERSE TIPOLOGIE DI ECCEDENZE ALIMENTARE

La Commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che presentino un progetto concreto per ridurre gli scarti e recuperare i prodotti non consumati e relative destinazioni (es. organizzazioni non lucrative di utilità sociale o altri soggetti del cd. Terzo settore che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di produzione alimentare).

7) POSSESSO DI CERTIFICAZIONE ETICA DI RESPONSABILITÀ SOCIALE SA8000:2014:

Il punteggio è attribuito in caso di possesso della certificazione.

8) POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE SULLA PARITÀ DI GENERE AI SENSI DELL'ART. 46 BIS DEL D. LEG.VO 198/2006;

Il punteggio è attribuito in caso di possesso della certificazione.

I punteggi riferiti ai punti 1, 7 ed 8 saranno attribuiti automaticamente, al ricorrere dei requisiti ed in base a calcolo matematico.

Il punteggio riferito al punto 3 è dato dalla proporzione tra il miglior tempo (cui verranno assegnati 10 punti) ed il tempo -iesimo del concorrente offerente moltiplicato 10 (con arrotondamento alla seconda cifra decimale).

Ad esempio; Tempo A=15'; Tempo B=45'; Tempo C=60'

Offerente A: $(15/15) \cdot 10 = 10$ punti

Offerente B: $(15/45) \cdot 10 = 3,33$ punti

Offerente C: $(15/60) \cdot 10 = 2,5$ punti

I punteggi riferiti ai punti 2, 4, 5 e 6 saranno attribuiti, a discrezionale e insindacabile giudizio da ciascun componente della commissione, secondo i seguenti coefficienti di giudizio:

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

Laddove:

Giudizio Ottimo: l'offerta è giudicata pienamente aderente alle aspettative dell'Ente Concedente (di seguito E.C.), qualificante ed esaustiva;

Giudizio Buono: l'offerta è giudicata significativa, con buona rispondenza alle esigenze dell'E.C.;

Giudizio Discreto: l'offerta è giudicata discretamente adeguata con discreta rispondenza alle esigenze dell'E.C.;

Giudizio Sufficiente: l'offerta è giudicata poco pertinente, di scarsa rilevanza rispetto le esigenze dell'E.C.;

Giudizio Insufficiente: l'offerta è giudicata priva di elementi apprezzabili, non in linea con le esigenze dell'E.C.

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
Scamar srl - P.IVA:02459910796	70,00
C.M. SERVICE S.R.L. - P.IVA:08766390010	60,19

Concluse le operazioni sopra riportate, il Presidente dà atto che la seduta pubblica per la valutazione delle offerte economiche si terrà alle ore 12:00, come già comunicato ai partecipanti.

Alle ore 11:50 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente

Dott. Davide BENEDETTO
F.to in originale

I Commissari:

Dott.ssa Claudia VAUDAGNA
F.to in originale

Dott. Danilo PULIATTI
F.to in originale

Il segretario verbalizzante

Dott. Davide BIANCO PASQUALE
F.to in originale

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI I° GRADO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DEL COMUNE DI CUMIANA – ANNI SCOLASTICI 2026/2027- 2027/2028 - 2028/2029 (CON POSSIBILITA’ DI RINNOVO PER ULTERIORI N. 3 ANNI SCOLASTICI). CIG: BBED4C34AC.

Scamar srl	PUNTEGGI MAX	CRITERIO	BENEDETTO	PULIATTI	VAUDAGNA	MEDIA	MEDIA + ALTA	FATTORE DI CONV.	MEDIA DEF.	PUNTEGGI
	9	1.1	>35%							9
	8	1.2	oltre 12 prodotti							8
	8	1.3	oltre 12 prodotti							8
	10	2	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	1,33	1,00	10
	10	3	20 minuti							10
	10	4	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	1,33	1,00	10
	5	5	0,75	1	0,75	0,83	0,83	1,20	1,00	5
	5	6	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	1,33	1,00	5
	3	7	SI							3
	2	8	SI							2
Tot.		70,00								
C.M. SERVICE S.R.L.	PUNTEGGI MAX	CRITERIO	BENEDETTO	PULIATTI	VAUDAGNA	MEDIA	MEDIA + ALTA	FATTORE DI CONV.	MEDIA DEF.	PUNTEGGI
	9	1.1	>35%							9
	8	1.2	oltre 12 prodotti							8
	8	1.3	oltre 12 prodotti							8
	10	2	0,5	0,5	0,75	0,58	0,75	1,33	0,78	7,8
	10	3	26 minuti							7,69
	10	4	0,5	0,5	0,5	0,50	0,75	1,33	0,67	6,7
	5	5	0,5	0,5	0,5	0,50	0,83	1,20	0,60	3
	5	6	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	1,33	1,00	5
	3	7	SI							3
	2	8	SI							2
Tot.		60,19								