



COMUNE DI BRIGA NOVARESE

Provincia di Novara

DETERMINAZIONE N. 279

OGGETTO: ID 21/2026 - APPALTO PER LA FORNITURA DI PASTI PER IL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA PRIMARIA, DELL'INFANZIA E DEL DOPOSCUOLA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PERIODO DAL 01/09/2026 AL 31/08/2029 CON OPZIONE DI PROROGA DAL 01/09/2029 AL 31/07/2032. CIG: BC598E5B60. RIAPPROVAZIONE CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO A SEGUITO CORREZIONE ERRORI MATERIALI ART. 16 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.

Il giorno **ventisette** del mese di **luglio** dell'anno **duemilaventisei** nel proprio ufficio,

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
AREA AFFARI GENERALI**

Visto il Decreto del Sindaco con il quale è stata individuata la figura del Responsabile del Servizio ai sensi degli articoli 50, comma 10, 107 e 109 del D.lgs 267/2000;

Visto l'art. 183, comma 9, l'art. 184 e l'art. 191 del D.Lgs. 267/2000;

Visto il Regolamento di Contabilità approvato con atto del C.C. n. 16 del 03/11/2015;

Visto il Bilancio di previsione 2026/2028 approvato con deliberazione C.C. n. 27 in data 15/12/2025 dichiarata immediatamente eseguibile;

Vista la deliberazione di G.C. n. 7 del 29/01/2026, dichiarata immediatamente eseguibile, con la quale è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione per il triennio 2026/2028;

Dato atto che il Comune di Briga Novarese ha stipulato in data 13/03/2026 con la Provincia di Novara la convenzione con i Comuni e le loro forme associative per l'esercizio delle funzioni di Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) in esecuzione alla Deliberazione di Consiglio Comunale n. 30 in data 15/12/2025;

Precisato:

- che il Comune di Briga Novarese, con propria Determinazione n. 264/AG del 07/07/2026, in esecuzione della Deliberazione di Giunta Comunale n. 100 in data 23/10/2025, ha provveduto all'indizione di una gara nella forma di procedura aperta sotto soglia comunitaria ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. 36/2023, in modalità telematica, per l'affidamento dell'appalto per la fornitura dei pasti per il servizio di refezione scolastica delle scuole primaria, dell'infanzia e doposcuola e del personale docente e non docente avente diritto per il periodo 01/09/2026 – 31/07/2029 con opzione di proroga o rinnovo fino al 31/07/2032;
- che è stata demandata alla Stazione Unica Appaltante – Settore Risorse della Provincia di Novara, la gestione dell'intero procedimento di gara e la documentazione necessaria all'espletamento della gara in esecuzione della Convenzione stipulata in data 13/03/2026;
- che la SUA di Novara, con propria decisione di contrarre adottata con Determinazione Dirigenziale n. 1493 in data 09/07/2026, ha preso atto del provvedimento sopra richiamato avviando l'iter procedimentale di competenza al fine di gestire la presente procedura di gara mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 108 e 193 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii. – Codice dei contratti pubblici.
- Che in fase di pubblicazione della procedura in oggetto, a seguito di richieste di chiarimenti pervenute da parte di un operatore economico ed a seguito di verifiche amministrative interne sulla documentazione di gara, la SUA ha rilevato la presenza di refusi nel Disciplinare di gara;

Dato atto che, come indicato in risposta alla richiesta di chiarimenti ns. prot. n. 4078 in data 16/07/2026, non è presente attualmente personale impiegato per il servizio mensa alle dipendenze dell'Operatore Economico uscente;

Preso atto che occorre correggere alcuni errori materiali relativi ai criteri di valutazione dell'offerta tecnica (art. 16 Capitolato Speciale d'Appalto) come evidenziato in giallo nel prospetto che segue:

OFFERTA TECNICA	PUNTI 70
A) Preparazione dei pasti	Max 20 punti
A.1) Piano del ciclo produttivo presso il Centro cottura con riferimento alle varie fasi di preparazione dei pasti nonché la tracciabilità di tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna dei regimi dietetici , indicando gli orari di svolgimento. Viene valutata la completezza e il dettaglio delle informazioni.	Max 10 punti – discrezionale
A.2) Gestione imprevisti, emergenze e incidenti: piano di intervento e soluzioni volte a garantire la regolarità della fornitura dei pasti. Viene valutata la completezza e il dettaglio delle informazioni.	Max 5 punti – discrezionale
A.3) Vicinanza in chilometri del Centro di cottura al Comune di Briga Novarese (punto di consegna dei pasti).	Da 0 a 20 km: 5 punti. Da 21 a 35 km: 3 punti. Da 36 Km e

	oltre: 0 punti tabellare
B) Veicolazione dei pasti	Max 16 punti
B.1) Modalità migliorative delle modalità gestionali di veicolazione pasti all'arrivo dei pasti nei refettori con consegna all'incaricato comunale presente all'esterno (menù standard, diete speciali). Sono valutate le proposte migliorative atte a ridurre l'impatto ambientale e favorire l'ottimale consegna dei pasti preparati presso il Centro cottura nel rispetto delle tempistiche previste dal Capitolato per l'arrivo dei pasti nei refettori.	Max 8 punti – discrezionale
B.2) Caratteristiche dei mezzi utilizzati per la veicolazione di pasti (mezzi ibridi o elettrici).	Max 8 punti – discrezionale
C) Formazione del personale	Max 4 punti
C.1) Piano di formazione ed aggiornamento professionale annuale per il personale incaricato dall'Amministrazione Comunale e addetto allo scodellamento (Corsi HACCP).	Max 4 punti – discrezionale
D) Professionalità in organico	Max 2 punti
D.1) Presenza di specialisti, quali nutrizionisti o altri esperti in tematiche alimentari (es. scienze dell'alimentazione) che possano apportare un miglioramento generale del servizio o proporre attività di collaborazione ai progetti scolastici. Non inserire CV.	Max 2 punti – discrezionale
E) Alimenti e menù	Max 22 punti
E.1) ALIMENTARI DI ORIGINE BIOLOGICA (o altrimenti qualificati, esempio, DOP, SQNPI, etc.) impiegati nella produzione dei pasti destinati a tutta l'utenza: • olio extra vergine di oliva nazionale: punti 1; • pasta di semola di grano duro (anche integrale) prodotta in Italia: punti 2; • riso parboiled Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o Ribe o S. Andrea coltivato, lavorato e confezionato in Italia: punti 2; • frutta e verdura di categoria "prima": punti 2; • farine di cereali: punti 1; • pomodori pelati, polpa di pomodoro, passata di pomodoro, nazionali: punti 1; • Carni allevamenti italiani: punti 3; • Varietà pesce come da Tabella merceologica: punti 3; • formaggi dop, igp, formaggi locali, formaggi freschi; punti 1; • Yogurt e latticini nazionali: punti 1 • Uova di filiera nazionale di categoria 0: punti 2. • Uova di filiera nazionale di categoria 1: punti 1	Fino a 19 punti – tabellare
E.2) Menù per ricorrenze particolari. Viene valutata la varietà di alternative proposte.	Max 3 punti – discrezionale
F) Iniziative di educazione alimentare	Max 4 punti
F.1) Iniziative di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica sulle tematiche della sostenibilità ambientale, della dieta mediterranea e delle intolleranze (es.: eventi tematici, fornitura di materiale didattico, etc.)	discrezionale

G) Ulteriori requisiti premiali come da D.Lgs. 209/2024 – Allegato II.3 art. 1 c. 5	Max 2 punti
G.1) Abbia, nell'ultimo triennio, rispettato i principi della parità di genere e adottato specifiche misure per promuovere le pari opportunità generazionali e di genere, anche tenendo conto del rapporto tra uomini e donne nelle assunzioni, nei livelli retributivi e nel conferimento di incarichi apicali	1 punto – tabellare
G.2) Possesso della Certificazione UNI/PdR 125/2022 rilasciata da Ente accreditato	1 punto – tabellare

Rilevato che, a seguito di quanto sopra indicato, occorre provvedere alla riapprovazione del Capitolato Speciale d'Appalto – allegato B) della determina n. 264/AG in data 07/07/2026;

DETERMINA

per le motivazioni espresse in premessa, che si intendono integralmente richiamate:

- 1) Di riapprovare il Capitolato Speciale d'Appalto – allegato B) della determina n. 264/AG in data 07/07/2026 con oggetto: “Determina a contrarre per affidamento dell'appalto per la fornitura di pasti per il servizio refezione scolastica della Scuola Primaria, dell'Infanzia e doposcuola, a ridotto impatto ambientale a norma del D.M. n. 65 del 10/03/2020. Periodo contrattuale: 01/09/2026 – 31/07/2032. Approvazione atti di gara” che, si allega alla presente determinazione per formarne parte integrante e sostanziale.
- 2) Di dare atto che il presente provvedimento non comporta alcuna variazione economica e non comporta modifiche sostanziali alla procedura di gara.
- 3) Di trasmettere copia della presente determinazione alla SUA – Provincia di Novara.

La presente determina diventa esecutiva dalla data della sua adozione non ricorrendo agli estremi per l'apposizione del visto del Responsabile del Servizio Finanziario ai sensi dell'art. 183 comma 7 del D.Lgs. 18.08.2000, n. 267.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Firmato Digitalmente
Dott.ssa ANNA LAURA NAPOLITANO