

STAZIONE UNICA APPALTANTE PROVINCIA DI NOVARA

COMMITTENTE: COMUNE DI BRIGA NOVARESE

VERBALE PROCEDURA DI GARA (SECONDO)

ID 21/2026 – STAZIONE UNICA APPALTANTE PROVINCIA DI NOVARA PER IL COMUNE DI BRIGA NOVARESE. PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DELLA FORNITURA PASTI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE 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. BC598E5B60

L'anno duemilaventisei, il giorno 25 del mese di agosto, alle ore 09:01, si svolge la seduta per l'apertura delle offerte tecniche contenute nella busta "B" dei plichi presentati dalle Ditte partecipanti, ammesse alla gara sulla base dei criteri indicati nel disciplinare di gara, nonché a seguire, in modalità riservata, per la valutazione delle offerte tecniche e, infine, per l'apertura delle offerte economiche contenute nella busta "C" dei plichi presentati dalle Ditte partecipanti, ammesse alla gara sulla base dei criteri indicati nel disciplinare di gara.

La seduta si svolge con la modalità del seggio telematico.

La Stazione appaltante, nel rispetto della normativa vigente, conformemente all'art. 93, comma 4, del D. Lgs. n. 36/2023, predispone la seduta attraverso riunione in video audio conferenza.

Si dà atto che:

- le esigenze di pubblicità della gara si intendono soddisfatte per il fatto che tutte le procedure di gara sono interamente gestite con sistema telematico;
- la Stazione appaltante ha provveduto a dare pubblicazione della seduta con comunicazione sul portale degli appalti (art. 25 del D.lgs. 36/2023).

La Commissione giudicatrice, nominata con determinazione dirigenziale n. 1772 del 20/08/2026 risulta così composta:

1. Presidente: Sig.ra Fausta Roberta Samonini – Comune di Briga Novarese
2. Componente: Dott.ssa Patrizia Grossi – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione presso ASL Novara;
3. Componente: Dott. Alessandro Ferrera – Incaricato di Elevata Qualificazione presso la

Provincia di Novara.

Svolge le funzioni di segretario la Dott.ssa Anna Maria Marchese, dipendente del Settore Risorse – Stazione Unica Appaltante della Provincia di Novara, con l'assistenza del Dott. Alfonso Bianchi e del Dott. Vincenzo Sorletti, dipendenti del Settore Risorse – Stazione Unica Appaltante della Provincia di Novara, come supporto nella gestione delle procedure informatiche.

Il Presidente, i componenti e il segretario di gara, visti i nominativi delle Ditte partecipanti, attestano espressamente l'insussistenza di situazioni di incompatibilità, come risulta dalla sottoscrizione dell'apposita dichiarazione agli atti.

La Commissione prende atto che:

- come da Verbale n. uno relativo alla seduta del 10/08/2026, all'esito dell'esame della documentazione amministrativa pervenuta da parte delle Ditte concorrenti alla gara, gli operatori economici sono stati ammessi alla procedura di gara, come risulta dall'allegato A del suddetto verbale di gara;
- con comunicazione sul Portale Appalti è stato pubblicato avviso che il giorno 25/08/2026, alle ore 09:00, si sarebbe svolta la seduta di gara per l'apertura delle offerte tecniche ed eventualmente di quelle economiche.

E' presente la Dott.ssa Giovanna Goffredo, Dirigente del Settore Risorse della Provincia di Novara, che provvede all'apertura della busta "B – Offerta tecnica" delle Ditte ammesse alla gara, previo inserimento nel Portale Appalti delle credenziali che consentono l'apertura della medesima busta B. A questo punto, la Dott.ssa Giovanna Goffredo lascia la video conferenza alle ore 09:03.

La Commissione prende atto del contenuto della suddetta busta così come segue:

- SIR Sistemi italiani ristorazione S.R.L. di Azzano San Paolo (BG):
 - a) relazione tecnica di trattazione degli elementi discrezionali;
 - b) allegato 2 – Relazione tecnica relativa ai criteri tabellari;
 - c) allegato 3 – con indicazione di voler sottrarre parte dell'offerta tecnica alla successiva pubblicazione, come previsto dagli artt. 35, comma 4, e 36 del D. Lgs. n. 36/2023, in

materia di accesso agli atti e relativa relazione tecnica oscurata;

d) dichiarazione relativa al progetto di assorbimento del personale.

- Elior Ristorazione SPA di Milano (MI):
 - a) relazione tecnica di trattazione degli elementi discrezionali;
 - b) allegato 2 – relazione tecnica relativa ai criteri tabellari;
 - c) allegato 3 – con indicazione di non voler sottrarre alcuna parte dell’offerta tecnica alla successiva pubblicazione, come previsto dagli artt. 35, comma 4, e 36 del D. Lgs. n. 36/2023, in materia di accesso agli atti.
- Scamar Srl di Lamezia Terme (CZ):
 - a) relazione tecnica di trattazione degli elementi discrezionali;
 - b) allegato 2 – relazione tecnica relativa ai criteri tabellari e documentazione relativa alla certificazione;
 - c) allegato 3 – con indicazione di non voler sottrarre alcuna parte dell’offerta tecnica alla successiva pubblicazione, come previsto dagli artt. 35, comma 4, e 36 del D. Lgs. n. 36/2023, in materia di accesso agli atti.
 - d) dichiarazione relativa al progetto di assorbimento del personale.

Viene effettuato un controllo sulla regolarità formale della documentazione.

Si precisa che, con riferimento alla valutazione delle offerte tecniche, la Commissione di gara, ai sensi dell’art. 16, lett. a), del Disciplinare di gara, ha considerato le relazioni tecniche relative agli elementi discrezionali limitatamente al numero massimo di dieci pagine, esclusi indice e copertina.

La Commissione giudicatrice prende altresì atto che gli Operatori Economici non hanno presentato il Piano di assorbimento del personale, conformemente a quanto disposto con determinazione dirigenziale n. 1622 del 29/07/2026 con la quale, tra l’altro, sono stati rettificati *“gli artt. 9 e 16 del Disciplinare di gara, nella parte in cui prevedono l’obbligatorietà della presentazione del progetto di assorbimento, essendo emersa l’insussistenza di personale attualmente impiegato per il servizio mensa alle dipendenze dell’operatore economico uscente”*.

I Commissari procedono autonomamente alla lettura delle offerte tecniche per gli elementi

qualitativi di cui all'art. 18.1 del disciplinare di gara; successivamente, i Commissari attribuiscono, previo confronto, i coefficienti di cui all'art. 18.2 del Disciplinare di gara per i criteri di natura discrezionale.

Quanto ai criteri di natura tabellare, la Commissione giudicatrice attribuisce i punteggi sulla base delle dichiarazioni degli operatori economici di cui all'All. 2 – offerta tecnica tabellare.

A tal proposito, la Commissione giudicatrice rileva che la Società SIR Sistemi italiani ristorazione s.r.l. di Azzano San Paolo (BG) ha presentato l'offerta tecnica tabellare utilizzando la versione non aggiornata dell'Allegato 2, successivamente modificato con determinazione dirigenziale n. 1622/2026 del 29/07/2026.

Con specifico riferimento al sotto criterio E.1 “Alimentari di origine biologica”, si evidenzia che, nel modello di dichiarazione rettificato, il punteggio previsto è così articolato:

- uova di filiera nazionale di categoria 0: punti 2;
- uova di filiera nazionale di categoria 1: punti 1.

L'operatore economico, avendo utilizzato il modello di dichiarazione nella versione antecedente alla rettifica, ha indicato genericamente la voce “Sì”, senza specificare la categoria di uova cui la dichiarazione si riferisce.

Ne consegue che la dichiarazione resa non consente di individuare in maniera univoca il possesso del requisito riferito alla categoria “0” ovvero alla categoria “1” e, conseguentemente, di determinare con certezza il punteggio da attribuire al relativo sotto criterio E.1.

Pertanto, la dichiarazione resa dall'operatore economico deve ritenersi non univocamente riferibile al sotto criterio come risultante dal modello rettificato, con conseguente necessità di valutarne gli effetti ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio, nel rispetto della disciplina della procedura di gara e dei principi applicabili alla valutazione delle offerte.

La Commissione dà pertanto atto che alla Società SIR Sistemi Italiani Ristorazione, relativamente al sotto criterio E.1, si attribuiscono punti 1.

Alle ore 11:33, la Commissione giudicatrice termina la verifica delle offerte tecniche con l'assegnazione alle Ditte partecipanti dei relativi punteggi, come previsto dal Disciplinare di gara.

Si dà atto che i punteggi relativi all'offerta tecnica risultano dall'Allegato A, che costituisce parte integrante del presente verbale.

Alle ore 11:45, a seguito del caricamento dei punteggi relativi all'offerta tecnica sulla Piattaforma telematica, la Dott.ssa Giovanna Goffredo viene chiamata a partecipare nuovamente alla video conferenza per l'inserimento nel Portale Appalti delle credenziali che consentono l'apertura della busta C – Offerta economica e all'apertura della medesima. Successivamente, la Dott.ssa Giovanna Goffredo lascia la videoconferenza alle ore 11:47.

Viene aperta la busta contenente le offerte economiche delle Ditte ammesse alla gara, per la verifica della regolarità rispetto alle prescrizioni del disciplinare di gara, che si richiama integralmente.

Si dà lettura degli importi ribassati offerti dalle Ditte partecipanti, come risulta dall'Allegato B che costituisce parte integrante del presente verbale.

A questo punto, il Presidente della commissione giudicatrice rileva che prima nella graduatoria provvisoria di gara risulta la Elior Ristorazione SPA, con sede legale in Milano (MI), Via Venezia Giulia, n. 5/A, C.F./P.IVA 08746440018, la quale ha ottenuto il punteggio complessivo di 97,70/100.

Nello specifico, l'Operatore economico ha offerto:

- con riferimento al servizio di refezione Scuola Primaria e Doposcuola, il prezzo unitario del singolo pasto pari ad € 4,94, oltre IVA, già ribassato rispetto all'importo posto a base di gara, pari ad € 5,00, oltre IVA;
- con riferimento al servizio di refezione Scuola dell'Infanzia, il prezzo unitario del singolo pasto pari ad € 4,84, oltre IVA, già ribassato rispetto all'importo posto a base di gara, pari ad € 4,90, oltre IVA.

Ha inoltre dichiarato oneri della sicurezza aziendali pari ad € 1.291,84 e costi della manodopera pari ad € 118.201,71

Successivamente, la Commissione prende atto che, ai sensi dell' art. 41, co. 14, D. Lgs 36/2023 e dell'art. 17, lett. d) del disciplinare di gara, non occorre che l'operatore economico Elior Ristorazione SPA presenti giustificativi relativamente ai costi della manodopera in quanto gli

stessi indicati nell'offerta economica sono superiori a quelli previsti dal bando di gara.

Infine, si dispone la trasmissione degli atti al RUP per le ulteriori verifiche di competenza e si segnala che l'aggiudicazione definitiva avverrà mediante determinazione a cura del Comune di Briga Novarese.

Si rappresenta altresì che, per la verifica della documentazione relativa alla comprova dei requisiti, si utilizza il supporto del sistema informatico FVOE dell'ANAC.

Alle ore 12:35, la seduta è tolta.

Il presente verbale, previa lettura e conferma, viene sottoscritto come segue:

IL PRESIDENTE DELLA GARA

Sig.ra Fausta Roberta Samonini _____ con firma digitale

I COMPONENTI:

Dott.ssa Patrizia Grossi _____ con firma digitale

Dott.Alessandro Ferrera _____ con firma digitale

IL SEGRETARIO

Dott. ssa Anna Maria Marchese _____ con firma digitale

ALLEGATO A

PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA

SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.- AZZANO SAN PAOLO (BG)	ELIOR RISTORAZIONE SPA - MILANO (MI)	SCAMAR SRL - LAMEZIA TERME (CZ)
---	--------------------------------------	---------------------------------

ditte

OFFERTA TECNICA

A) Preparazione dei pasti

1 A.1) Piano del ciclo produttivo presso il Centro cottura

valutazione commissario 1	1,00	1,00	0,80
valutazione commissario 2	0,90	0,90	0,80
valutazione commissario 3	0,90	0,90	0,80
<i>media</i>	0,93	0,93	0,80
10	1,00	1,00	0,86
<i>Riparametrazione 1</i>	1,000	1,000	0,860
punti sub criterio	10,00	10,00	8,60

punteggio a base

0,93

2 A.2) Gestione imprevisti, emergenze e incidenti

valutazione commissario 1	1,00	0,90	1,00
valutazione commissario 2	0,70	0,80	0,70
valutazione commissario 3	0,90	0,90	0,80
<i>media</i>	0,87	0,87	0,83
5	1,00	1,00	0,95
<i>Riparametrazione 1</i>	1,000	1,000	0,954
punti sub criterio	5,00	5,00	4,77

punteggio a base

0,87

3 A.3) Vicinanza in chilometri del Centro di cottura al Comune di Briga Novarese

Da 0 a 20 km:	SI	SI
Da 21 a 35 km:	SI	
Da 36 Km e oltre:		

5

punteggio a base

punti sub criterio

3,00	5,00	5,00
------	------	------

B) Veicolazione dei pasti

4 B.1) Modalità migliorative delle modalità gestionali di veicolazione pasti all'arrivo dei pasti nei refettori

valutazione commissario 1	1,00	1,00	1,00
valutazione commissario 2	0,80	0,80	0,80
valutazione commissario 3	0,80	0,80	0,80
<i>media</i>	0,87	0,87	0,87
8	1,00	1,00	1,00
<i>Riparametrazione 1</i>	1,000	1,000	1,000
punti sub criterio	8,00	8,00	8,00

punteggio a base

0,87

5 B.2) Caratteristiche dei mezzi utilizzati per la veicolazione di pasti (mezzi ibridi o elettrici).

valutazione commissario 1	1,00	1,00	0,70
valutazione commissario 2	0,70	0,70	0,60
valutazione commissario 3	0,80	0,80	0,70
<i>media</i>	0,83	0,83	0,67
8	1,00	1,00	0,81
<i>Riparametrazione 1</i>	1,000	1,000	0,807
punti sub criterio	8,00	8,00	6,46

punteggio a base

0,83

C) Formazione del personale

6 C.1) Piano di formazione ed aggiornamento professionale annuale per il personale

valutazione commissario 1	0,90	1,00	0,70
valutazione commissario 2	0,80	0,80	0,60
valutazione commissario 3	0,90	0,90	0,70
<i>media</i>	0,87	0,90	0,67
4	0,97	1,00	0,74
<i>Riparametrazione 1</i>	0,967	1,000	0,744
punti sub criterio	3,87	4,00	2,98

punteggio a base

0,90

D) Professionalità in organico

7 D.1) Presenza di specialisti, quali nutrizionisti o altri esperti in tematiche alimentari

punteggio a base

valutazione commissario 1	0,80	0,90	0,80
valutazione commissario 2	0,80	0,80	0,70
valutazione commissario 3	0,70	0,80	0,70
<i>media</i>	0,77	0,83	0,73
2	0,93	1,00	0,88
0,83 <i>Riparametrazione 1</i>	0,928	1,000	0,880
punti sub criterio	1,86	2,00	1,76

E) Alimenti e menù

8 E.1) Alimentari di origine biologica

alimenti biologici impiegati:	in parte	tutti	tutti
19			
assegnare punti offerta tabellare	18	19	19
punti sub criterio	18,00	19,00	19,00

punteggio a base

9 E.2) Menù per ricorrenze particolari

punteggio a base

valutazione commissario 1	0,80	0,80	0,80
valutazione commissario 2	0,80	0,80	0,80
valutazione commissario 3	0,90	0,80	0,80
<i>media</i>	0,83	0,80	0,80
3	1,00	0,96	0,96
0,83 <i>Riparametrazione 1</i>	1,000	0,964	0,964
punti sub criterio	3,00	2,89	2,89

10 F) Iniziative di educazione alimentare

punteggio a base

valutazione commissario 1	0,90	0,70	0,80
valutazione commissario 2	0,90	0,60	0,80
valutazione commissario 3	0,90	0,70	0,80
<i>media</i>	0,90	0,67	0,80
4	1,00	0,74	0,89
0,90 <i>Riparametrazione 1</i>	1,000	0,744	0,889
punti sub criterio	4,00	2,98	3,56

G) Ulteriori requisiti premiali

11 G.1) Avere rispettato i principi della parità di genere nell'ultimo triennio

12 G.2) Possesso della Certificazione UNI/PdR 125/2022

punteggio a base

si/no	SI	SI	SI
punti sub criterio	1,00	1,00	1,00
2			

SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZI ONE S.R.L. - AZZANO SAN PAOLO (BG)	ELIOR RISTORAZI ONE SPA - MILANO (MI)	SCAMAR SRL - LAMEZIA TERME (CZ)
--	--	--

70

OFFERTA TECNICA - TOTALE	66,730	68,870	65,020
---------------------------------	---------------	---------------	---------------

ALLEGATO B

PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA

70

SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZI ONE S.R.L.- AZZANO SAN PAOLO (BG)	ELIOR RISTORAZI ONE SPA - MILANO (MI)	SCAMAR SRL - LAMEZIA TERME (CZ)
---	--	--

OFFERTA TECNICA - TOTALE	66,730	68,870	65,020
---------------------------------	---------------	---------------	---------------

OFFERTA ECONOMICA

prezzo unitario del pasto alunni Scuola Primaria e del Doposcuola	4,80	4,940	4,950
PREZZO più basso	4,80		
punteggio a base	15	15,000	14,575
importo base di gara oltre oneri	5,00 €		14,545
punti	15,00	14,57	14,55

prezzo unitario del pasto alunni Scuola dell'Infanzia	4,600	4,840	4,850
PREZZO più basso	4,60		
punteggio a base	15	15,000	14,256
importo base di gara oltre oneri	4,90 €		14,227
OFFERTA ECONOMICA - T punti	15,00	14,26	14,23

OFFERTA ECONOMICA - TOTALE	30,000	28,830	28,780
-----------------------------------	---------------	---------------	---------------

PUNTEGGIO TOTALE	96,730	97,700	93,800
-------------------------	---------------	---------------	---------------

RISULTATI PROVVISORI DI GARA

<u>Rag.sociale ditta</u>	<u>Punteggio</u>
<u>Elior Ristorazione SPA</u>	97,7
<u>SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.</u>	96,73
<u>Scamar Srl</u>	93,8