

Comune di Rocca Canavese

Provincia di Torino

VERBALE DI GARA

Seduta riservata

N. 3/2026	Appalto del servizio di refezione scolastica A.S. 2026/2027-2027/2028-2028/2029-2029/2030 mediante <u>procedura sotto soglia ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. e) del D. Lgs. n. 36/2023, mediante procedura negoziata su piattaforma MEPA per un importo complessivo pari a € 271.600,00 oltre IVA.</u>
Data 11.03.2026	
Codice CIG: BA655D76FD.	

L'anno 2026, addì il 11 (undici) del mese di marzo, alle ore 16:15, presso il Comune di Rocca Canavese, si riunisce, in seduta riservata, la Commissione di gara, nominata con determinazione del Responsabile dell'Area Amministrativo Finanziaria n. 43 del 9.03.2026, in conformità a quanto previsto dall'art. 93 del D. Lgs. n. 36/2023 e dal disciplinare di gara.

La Commissione è composta da:

- Bertino Dott. Luca Francesco - Segretario Comunale – Presidente;
- Bertino Roberta - Responsabile Area amministrativo finanziaria – Membro esperto e segretario verbalizzante;
- Poma Andrea – Istruttore Area tecnica – Membro esperto;

Premesso che:

- in esecuzione della determinazione n. 26 del 10.02.2026, è stata indetta la gara in oggetto tramite Mepa, per un importo a base di gara pari a € 271.600,00 (euro duecentosettantunomilaseicento/00);
- la gara è stata pubblicata in data 13.02.2026 all'albo pretorio del Comune, sul sito web del Comune nella sezione di gara e sulla piattaforma telematica MEPA – Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione;

Visti i verbali delle sedute precedenti, n. 1/2026 e n. 2/2026, che si intendono integralmente richiamati;

Il Presidente dà inizio alla seduta riservata per proseguire nelle operazioni di gara ed in particolare per valutare la documentazione tecnica contenuta nelle buste "B" dei concorrenti.

La commissione procede quindi all'apertura delle buste contenenti l'offerta tecnica presentate dalle imprese candidate ammesse al fine di esaminarle e valutarle, da cui si evincono le seguenti informazioni:

	Partecipante	Informazioni busta tecnica
1.	CAMST SOC. COOP.A.R.L.	Busta tecnica contenente: - Relazione tecnica - Riscontro chiarimenti offerta tecnica - Dichiarazione segreti

(B)	Piano di formazione Indicazione del monte ore previsto per ciascuna figura professionale (durata minima 8 ore)	Da 0 a 5 punti, così suddivisi: 0 punti = fino a 8 ore; 3 punti = da 8 ore a 12 ore; 5 punti = oltre 12 ore.	5 La formazione specifica programmata per il personale impiegato nel servizio è superiore a 12 ore
(C)	Piano di sostituzione del personale in caso di emergenza Gestione delle sostituzioni in caso di assenza del personale	Da 0 a 10 punti, a discrezione della Commissione: 0 punti = assenza di programmazione delle sostituzioni 5 punti = programmazione delle sostituzioni incompleta (non prevista per la totalità dei dipendenti impiegati nel servizio) 10 punti = presenza di programmazione delle sostituzioni di ciascun dipendente coinvolto nell'espletamento del servizio	10 Presenza di programmazione delle sostituzioni di ciascun dipendente coinvolto nell'espletamento del servizio
(D)	Gestione qualità del servizio e comunicazione L'impresa aggiudicataria del servizio deve garantire un'informazione agli utenti su alimentazione, salute, eventi, pasti e diete speciali servite, ecc. Dovrà essere predisposto un progetto o carta dei servizi relativo a un piano di informazione agli utenti, sottoscritto dal Legale Rappresentante che indichi chiaramente i materiali di comunicazione che verranno realizzati, i	Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione: 0 punti = assenza di progetto o carta dei servizi relativo a un piano di informazione degli utenti 3 punti = presenza di progetto o carta dei servizi carente in alcuni elementi quali materiali di comunicazione realizzati o supporti utilizzati o contenuti 6 punti = presenza di progetto o carta dei servizi completo di tutti gli elementi	6 Presenza di progetto o carta dei servizi completo di tutti gli elementi

	supporti che verranno utilizzati, i contenuti		
(E)	<p>Possesso certificazioni Possesso delle certificazioni di "rintracciabilità nelle filiere agroalimentari", di "salute e sicurezza sul lavoro". Le ditte concorrenti dovranno produrre copia del certificato rilasciato da Enti qualificati</p>	<p>Da 0 a 2 punti a discrezione della Commissione: 0 punti = il concorrente non è in possesso di certificazioni 1 punto= Possesso certificazione "sistemi di gestione per la sicurezza alimentare: UNI EN ISO 22000 "Food Safety Management Systems" 1 punto= Possesso certificazione OHSAS 18881:2917 o successiva ISO 45001</p>	<p>3 Possesso di certificazione UNI EN ISO 22000 ISO 14001 ISO 45001</p>
(F)	<p>Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura. La Ditta dovrà predisporre un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alla scuola interessata dal servizio oggetto del presente capitolato (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Ditta Appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della Ditta Appaltatrice, genitori</p>	<p>Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione: Punti 0 = assenza del progetto o progetto insufficiente; Punti 2 = progetto sufficiente; Punti 4 = progetto discreto; Punti 6 = progetto buono.</p>	<p>6 Il progetto viene valutato come buono</p>

	<p>e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc. Le Ditte concorrenti dovranno presentare un progetto su massimo 4 facciate di foglio A4 a firma del Legale Rappresentante. Si fa presente che non saranno valutate dalla Commissione eventuali pagine eccedenti il numero massimo indicato. Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.</p>		
(G)	<p>Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta. La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno 10%).</p>	<p>Da 0 a 3 punti a discrezione della Commissione: Punti 0 = assenza della rilevazione; Punto 1 = presenza della rilevazione con frequenza annuale; Punti 2 = presenza della rilevazione con frequenza quadrimestrale; Punti 3 = presenza della rilevazione con frequenza bimestrale.</p>	<p>3 Rilevazione con frequenza bimestrale</p>
(H)	<p>Progetto di valorizzazione ambientale dei locali adibiti a mensa (in termini di accoglienza e vivibilità) e/o del servizio: la Ditta dovrà presentare un progetto sintetico che illustri come intende migliorare i</p>	<p>Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione: Punti 0 = assenza del progetto o progetto insufficiente; Punti 2 = progetto sufficiente; Punti 4 = progetto discreto; Punti 6 = progetto buono.</p>	<p>5 Il progetto viene ritenuto buono</p>

	<p>locali adibiti all'erogazione del servizio e/o il servizio stesso. La proposta dovrà essere concreta, descritta in maniera particolareggiata ma sintetica, operativamente sostenibile; dovrà essere esplicitata la tempistica degli interventi proposti; sarà valutata in termini di completezza e comprensibilità, coerenza costi e tempi di realizzazione.</p>		
--	---	--	--

OFFERTA TECNICA IMPRESA PIEMONTE CATERING DI PAOLO FAVERO CAMP

PARAMETRO QUALITA' ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	PUNTEGGIO MAX 70/100	56	
	Elementi di valutazione	Punteggio da attribuire	Punteggio attribuito dai componenti la commissione Con votazione unanime
(A)	<p>Organigramma dell'organico La relativa tabella dovrà indicare il numero degli addetti, le ore di servizio previste per ognuno, le mansioni e le assegnazioni di riferimento ai propri compiti con relative ore (art. 41).</p> <p>a.1) valutazione n. degli addetti al servizio</p> <p>a.2) valutazione monte ore settimanale complessivo.</p>	<p>Da 0 a 32 punti così suddivisi:</p> <p>a.1.1) personale dedicato al centro cottura (escluso il Direttore del Servizio): sino a punti 8;</p> <p>a.1.2) personale dedicato alla distribuzione, riassetto e trasporto: sino a punti 8;</p> <p>a.2.1) personale dedicato al centro cottura (escluso il Direttore del Servizio): sino a punti 8;</p> <p>a.2.2) personale dedicato alla distribuzione, riassetto e trasporto: sino a punti 8;</p>	<p>32 L'organigramma riportato nella relazione tecnico illustrativa presentata risulta completo ed adeguato</p>

(B)	Piano di formazione Indicazione del monte ore previsto per ciascuna figura professionale (durata minima 8 ore)	Da 0 a 5 punti, così suddivisi: 0 punti = fino a 8 ore; 3 punti = da 8 ore a 12 ore; 5 punti = oltre 12 ore.	5 La formazione specifica programmata per il personale impiegato nel servizio è superiore a 12 ore
(C)	Piano di sostituzione del personale in caso di emergenza Gestione delle sostituzioni in caso di assenza del personale	Da 0 a 10 punti, a discrezione della Commissione: 0 punti = assenza di programmazione delle sostituzioni 5 punti = programmazione delle sostituzioni incompleta (non prevista per la totalità dei dipendenti impiegati nel servizio) 10 punti = presenza di programmazione delle sostituzioni di ciascun dipendente coinvolto nell'espletamento del servizio	5 Presenza di programmazione delle sostituzioni non prevista per la totalità dei dipendenti impiegati nel servizio
(D)	Gestione qualità del servizio e comunicazione L'Impresa aggiudicataria del servizio deve garantire un'informazione agli utenti su alimentazione, salute, eventi, pasti e diete speciali servite, ecc. Dovrà essere predisposto un progetto o carta dei servizi relativo a un piano di informazione agli utenti, sottoscritto dal Legale Rappresentante che indichi chiaramente i materiali di comunicazione che verranno	Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione: 0 punti = assenza di progetto o carta dei servizi relativo a un piano di informazione degli utenti 3 punti = presenza di progetto o carta dei servizi carente in alcuni elementi quali materiali di comunicazione realizzati o supporti utilizzati o contenuti 6 punti = presenza di progetto o carta dei servizi completo di tutti gli elementi	3 Presenza di progetto o carta dei servizi carente di alcuni elementi

	realizzati, i supporti che verranno utilizzati, i contenuti		
(E)	<p>Possesso certificazioni Possesso delle certificazioni di "rintracciabilità nelle filiere agroalimentari", di "salute e sicurezza sul lavoro". Le ditte concorrenti dovranno produrre copia del certificato rilasciato da Enti qualificati</p>	<p>Da 0 a 2 punti a discrezione della Commissione: 0 punti = il concorrente non è in possesso di certificazioni 1 punto= Possesso certificazione "sistemi di gestione per la sicurezza alimentare: UNI EN ISO 22000 "Food Safety Management Systems" 1 punto= Possesso certificazione OHSAS 18881:2917 o successiva ISO 45001</p>	<p>0 Il concorrente non è in possesso di certificazioni</p>
(F)	<p>Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura. La Ditta dovrà predisporre un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alla scuola interessata dal servizio oggetto del presente capitolato (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Ditta Appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della Ditta</p>	<p>Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione: Punti 0 = assenza del progetto o progetto insufficiente; Punti 2 = progetto sufficiente; Punti 4 = progetto discreto; Punti 6 = progetto buono.</p>	<p>4 Il progetto viene valutato come discreto</p>

	<p>Appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc. Le Ditte concorrenti dovranno presentare un progetto su massimo 4 facciate di foglio A4 a firma del Legale Rappresentante. Si fa presente che non saranno valutate dalla Commissione eventuali pagine eccedenti il numero massimo indicato. Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.</p>		
(G)	<p>Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta. La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno 10%).</p>	<p>Da 0 a 3 punti a discrezione della Commissione: Punti 0 = assenza della rilevazione; Punto 1 = presenza della rilevazione con frequenza annuale; Punti 2 = presenza della rilevazione con frequenza quadrimestrale; Punti 3 = presenza della rilevazione con frequenza bimestrale.</p>	<p>3 Rilevazione con frequenza bimestrale</p>
(H)	<p>Progetto di valorizzazione ambientale dei locali adibiti a mensa (in termini di accoglienza e vivibilità) e/o del servizio: la Ditta dovrà presentare un progetto sintetico che illustri come</p>	<p>Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione: Punti 0 = assenza del progetto o progetto insufficiente; Punti 2 = progetto sufficiente; Punti 4 = progetto discreto; Punti 6 = progetto buono.</p>	<p>4 Il progetto viene ritenuto discreto</p>

	<p>intende migliorare i locali adibiti all'erogazione del servizio e/o il servizio stesso. La proposta dovrà essere concreta, descritta in maniera particolareggiata ma sintetica, operativamente sostenibile; dovrà essere esplicitata la tempistica degli interventi proposti; sarà valutata in termini di completezza e comprensibilità, coerenza costi e tempi di realizzazione.</p>		
--	--	--	--

Alle ore 17:00 risultano concluse tutte le fasi previste dal Disciplinare di gara in merito all'attribuzione dei punteggi alle offerte tecniche, quindi la Commissione dispone la chiusura della seduta privata al fine di proseguire con la valutazione delle offerte economiche in modalità pubblica.

La seduta privata è dichiarata conclusa alle ore 17:00.

Il presente verbale, letto e approvato, viene sottoscritto come segue.

Rocca Canavese, 11.03.2026



Il Presidente
Dott. Bertino Luca Francesco



Il Componente
Ing. Poma Andrea



Il Componente e segretario verbalizzante
Dr.ssa Bertino Roberta

