Procedura di gara per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e insegnanti della scuola dell'infanzia e della scuola primaria e pasti a domicilio per anziani e persone in difficoltà del Comune di Landriano PV.

CIG: B687F46B09

VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA n. 2

Prima seduta riservata

L'anno **2025**, il giorno **27** del mese di **Maggio** alle ore 10.00, è aperta la seduta di seggio di gara per l'espletamento delle operazioni finalizzate all'aggiudicazione del servizio in oggetto.

Si è riunita la Commissione giudicatrice, nominata con provvedimento Prot. 1593/2025 del 21/05/2025 e costituita da:

- Costa Beatrice - con funzione di Presidente e addetto alla verbalizzazione
- Laura Faccini – con funzione di Commissario
- Ester Ganini – con funzione di Commissario

(i componenti del seggio di gara hanno sottoscritto la dichiarazione di assenza di condizioni di incompatibilità)

La Commissione giudicatrice procede ad analizzare la documentazione relativa all'offerta tecnica richiesta dal disciplinare di gara e costituita da una relazione sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante, redatta secondo le istruzioni del disciplinare – offerta tecnica.

OFFERTA TECNICA-QUALITATIVA: punteggio massimo attribuibile 80 punti

Le componenti tecnico-qualitative dell'offerta sono individuate nella tabella all'Art. 21.1 del Disciplinare di Gara (presente tra i documenti di gara e sotto riportata) e ad esse sono attribuiti punteggi secondo le indicazioni massime rispettivamente in esso precisate.

	ELEMENTO	PUNTEGGIO MASSIMO
A1	Organizzazione del Servizio	**35**
A2	Organizzazione del Personale	**15**
A3	Menù ed educazione Alimentare	**15**
A4	Certificazioni	**6**
A5	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi	**7**
A.6	ULTERIORI REQUISITI PREMIALI - Come d D.Lgs 209/2024 Allegato II.3 art. 1 comma	**2**
	TOTALE	**80**

Tabella dei criteri Discrezionali (D) Quantitativi (Q) Tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
A.1	Organizzazione servizio	35	a	Fasi operative del servizio –	Descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio avendo cura di indicare: • le procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti; • le procedure di trasporto e distribuzione dei pasti; *(oltre ai metodi di trasporto da cucina del Gestore al refettorio- anche rif all'eventuale necessità di dover trasportare i pasti da una eventuale cucina alternativa al refettorio)* • il piano di sanificazione delle strutture.	28		
			b	Diete speciali	Modalità di erogazione diete speciali	3		
			c	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente – tipologia del centro di emergenza e descrizione delle misure e delle attenzioni che saranno assunte in caso di evento pandemico o comunque di situazione critiche	Gestione delle emergenze e relative proposte di soluzioni alternative all'impossibilità di utilizzo della cucina/centri cottura alternativi per scioperi del personale, interruzione del servizio per cause di forza maggiore. Dettaglio delle misure legate a situazioni emergenziali particolari (senza oneri aggiuntivi di nessun tipo in carico alla Stazione Appaltante)	4		

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
A.2	Organizzazione del Personale	15	a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure e delle ore dedicate nel monte ore settimanale (organigramma) + Curriculum formativo e professionale di direttore e dietista (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore, ecc.) + Specializzazione su diete specifiche - Formazione obbligatoria per il personale sulla preparazione di diete per allergie, intolleranze o scelte etico-religiose/Corsi periodici di aggiornamento su nutrizione, igiene e nuove tecniche di preparazione dei pasti. Modalità organizzative del personale ispirate ai criteri di efficacia e di efficienza del servizio.	4		
			b	Responsabili dei servizi	Direttore Mensa* presenza in sede (T) : • presenza superiore alle 3 h/sett fino a 7 h/sett =*sarà assegnato 1 punto* • presenza superiore alle 7 h/sett =*saranno assegnati 2 punti* Dietista / Nutrizionista*[1] presenza in sede (T) : • presenza superiore alle 2 h/sett fino a 4 h/sett=*sarà assegnato 1 punto* • presenza superiore alle 4			4

[1] * Le figure del Direttore Mensa e Dietista/Nutrizionista trattasi di *personale indiretto* non incluso nel costo della manodopera. Più precisamente, la regola avallata dalla giurisprudenza è che siano ""*costi indiretti della commessa" quelli relativi al personale di supporto all'esecuzione dell'appalto o a servizi esterni, da tener distinti dai "costi diretti della commessa", comprensivi di tutti i dipendenti impiegati per l'esecuzione della specifica commessa.*

L'obbligatoria indicazione dei costi della manodopera in offerta – e la correlativa verifica della loro congruità imposta alla Stazione appaltante – si impone solo per i dipendenti impiegati stabilmente nella commessa, in quanto voce di

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
					h/sett=*saranno assegnati 2 punti*			
			c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	Modalità e tempi di attuazione del piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del personale impiegato ad esclusione di quanto previsto per legge in materia di sicurezza.	4		
			d	Modalità di contenimento dei turnover	Piano delle sostituzioni, turnazioni politiche per il contenimento del turn-over e di incentivazione – fidelizzazione del personale	3		
A.3		15	a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento		5		

costo che può essere variamente articolata nella formulazione dell'offerta per la specifica commessa; non è così, invece, per le figure professionali impiegate in via indiretta, che operano solo occasionalmente, ovvero lo fanno in maniera trasversale a vari contratti (ad es. il direttore del servizio), il cui costo non si presta ad essere rimodulato in relazione all'offerta da presentare per il singolo appalto)." (**TAR Lazio Roma, sez. III, 12 luglio 2021 n. 8261**)

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
	Menù ed educazione Alimentare		b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	La Commissione valuterà la proposta più completa, che offra servizi aggiuntivi a quelli normalmente svolti dal Gestore. Servizi che puntino a incentivare i momenti di condivisione, svago, intrattenimento durante i momenti ricreativi scolastici es. Natale – Carnevale - Halloween - – Pasqua i – Fine anno scolastico etc. - Verranno prese in considerazione le proposte che meglio aderiranno al contesto delle realtà scolastiche e delle età dei fruitori	4		
			c	Menù innovativi	Sarà data preferenza alle proposte miranti a mettere in atto ricette per menù (sia convenzionali che speciali che per esigenze etico-religiose), varie ed innovative ispirate alla cucina naturale e con l'uso di prodotti freschi e stagionali. Elaborazione di ricette da proporre per rendere maggiormente accolte pietanze solitamente poco gradite ai bambini (verdure, legumi, pesce...)	2		

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
			d	Progetti di riduzione dello spreco alimentare e recupero dei generi alimentari non consumati in refettorio con scopi sociali, anche mediante fornitura di eventuali attrezzature necessarie quali abbattitore, contenitori termici.	Saranno preferite le proposte qualitativamente più significative e che dimostrino attenzione al progetto, e che dimostrino attenzione affinché la proposta possa riguardare il territorio comunale.	4		
A.4	Certificazioni[2]	6	a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	relativa al Sistema di Sicurezza Alimentare con scopo affine al servizio in appalto (servizio di mensa scolastica /ristorazione collettiva con preparazione, trasporto, distribuzione pasti)			2
			b	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS	Possesso di un certificato di conformità del sistema di gestione alla norma - nel settore pertinente l'oggetto dell'appalto in corso di validità, rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.			2
			c	Possesso della Certificazione SA8000:2014	relativa alla responsabilità Sociale d'impresa			2

[2] *RIGUARDO LE CERTIFICAZIONI ed i REQUISITI PREMIALI*

Il punteggio tabellare sarà attribuito dalla commissione, secondo il seguente schema:

1) Punteggio pieno nel caso il concorrente, o in caso di ATI dove tutti gli altri associati sono in possesso; in caso di consorziata delegata alla esecuzione;

2) Punteggio dimezzato nel caso il concorrente, o in caso di ATI dove tutti il mandatario possiede il requisito, e tra gli associati uno ne è privo;

3) Punteggio zero nel caso in cui il singolo concorrente non possiede il requisito, o in caso di ATI il mandatario non possiede il requisito.

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
A.5	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi legati al servizio	7	a	La Proposta deve riguardare l'attuale servizio nella sua interezza oltre che gli ambienti, scolastici e le loro attrezzature/arredi	La miglioria è lasciata alla libera interpretazione del Concorrente, il quale deve indicare e descrivere le sue proposte per migliorare, il servizio e gli ambienti La Commissione valuterà l'offerta più completa, dettagliata, che miri a migliorare, integrare, incrementare il luogo, gli arredi e le attrezzature. **N.B.** ciò che verrà offerto resterà di proprietà del Comune	4		
			b	Proposta di realizzazione di n. 2 Buffet, per 100 persone, per almeno due anni nei sei previsti del servizio. Offerta è lasciata a discrezione del concorrente.	La miglioria dovrà prevedere la fornitura i Buffet, per minimo 100 persone, in occasione di eventi organizzati dal Comune per sostenere i temi di comunità, convivialità e socialità. Tale proposta dovrà comprendere la fornitura di tovaglie, piatti, bicchieri e tutto quanto necessario a dare il servizio completo, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare gli ambienti o le aree pulite e in ordine. Il concorrente dovrà specificare il contenuto del buffet . ~~*La Commissione valuterà la proposta più adeguata al servizio atteso*~~			3

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
A.6	**ULTERIORI REQUISITI PREMIALI - Come da D.Lgs 209/2024 Allegato II.3 art. 1 comma 5**	2	a		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 *oppure* possesso della Certificazione UNI UNI/PdR 125:2022 rilasciata da Ente accreditato			2
	Totale	**80**				65		15

CRITERI MOTIVAZIONALI CUI SI ATTERRA' LA COMMISSIONE

A tal fine, per ogni criterio e nel caso di sub-criteri, per ogni sub-criterio e con riguardo a ciascuna offerta, ogni commissario esprimerà un giudizio numerico da 1 (minimo) a 10 (massimo), secondo la seguente tabella:

proposta eccellente	10
proposta ottima	9
proposta più che buona	8
proposta buona	7
proposta discreta	6
proposta sufficiente	5
proposta mediocre	4
proposta non completamente insufficiente	3
proposta insufficiente	2
proposta gravemente insufficiente	1
non valutabile o nessuna proposta	0

che unitamente ai giudizi degli altri commissari darà luogo ad un giudizio medio. Il giudizio medio così ottenuto verrà diviso per dieci al fine di determinare il coefficiente (compreso tra 0,1 ed 1).

I coefficienti così determinati saranno riparametrati con l'assegnazione del coefficiente

intero, pari ad 1, alla miglior offerta del criterio e/o sub-criterio ed il proporzionale ricalcolo degli altri coefficienti relativi a ciascun criterio e/o sub-criterio oggetto di valutazione.
I punteggi conseguiti dalle offerte scaturiranno quindi dal prodotto tra punteggio massimo teorico del criterio e/o sub-criterio e coefficiente (= 1 per la miglior offerta, <1 e ≥ 0,1 per le altre offerte) del concorrente determinato per effetto della riparametrazione.
Saranno ritenuti idonei e quindi ammessi alla successiva fase di valutazione economica soltanto i concorrenti che ottengano, per l'offerta tecnica complessivamente considerata, un punteggio ante riparametrazione pari ad almeno **40 punti su 80** massimi attribuibili; qualora tale soglia non venga raggiunta non si procederà alla valutazione dell'offerta economica e si considererà escluso il concorrente dalla gara.

La Commissione avvia, pertanto, l'analisi dell'offerta tecnica pervenuta dalla ***"Volpi Pietro s.r.l.".***

L'esito dell'analisi è riassunto nella tabella allegata (ALL.1-tabella valutazioni tecniche commissione di gara servizio refezione scolastica Comune di Landriano).
Al termine del lavoro di commissione e inseriti i valori nella tabella tecnica **l'offerta supera la soglia di 40 su 80** ante riparametrazione (come richiesto nel Disciplinare).

Alla luce di quanto sopra, la graduatoria relativa all'esame tecnico è la seguente:

NR	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO Riparametrato
1	Volpi Pietro s.r.l.	**68,50**

La Commissione, esaurita la fase di valutazione tecnica, si aggiorna per il giorno in data che sarà comunicata ai concorrenti per tempo, ove si darà corso, in seduta pubblica, presso la sede Consorzio.IT in video conferenza, alla lettura del punteggio attribuito sotto il profilo tecnico ed all'apertura dell'offerta economica e relativa graduatoria finale.

Alle ore 13:00 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

Di quanto sopra è redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene qui sottoscritto.

Il Presidente della Commissione e Segretario verbalizzante.
Costa Beatrice

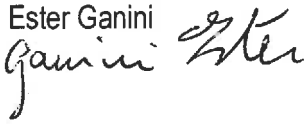
Il Commissario

Laura Faccini



Il Commissario

Ester Ganini



VOLPI

A.1	**ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**	**35**	**Commissario 1**	**Commissario 2**	**Commissario 3**	**coeff. medio**	**coefficiente**	**NOTE**
a	Fasi Operative del servizio	28	8	8	9	0,83	23,33	
b	Diete Speciali	3	8	9	8	0,83	2,50	
c	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente – tipologia del centro di emergenza e descrizione delle misure e delle attenzioni che saranno assunte in caso di situazione critiche Capacità di comunicazione e relazione con le famiglie	4	8	8	8	0,80	3,20	
A.2	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**	**15**						
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	4	8	8	8	0,80	3,20	
b	Responsabili dei servizi - **Tabellare**	4	10	10	10	1,00	4,00	
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell' appalto	4	8	8	8	0,80	3,20	
d	Modalità di contenimento dei turnover	3	8	8	8	0,80	2,40	
A.3	**MENU' ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**	**15**						
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	5	8	9	9	0,87	4,33	
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	4	8	8	8	0,80	3,20	
c	Menù innovativi	2	8	8	8	0,80	1,60	
d	Progetti di riduzione dello spreco alimentare e recupero dei generi alimentari non consumati in refettorio con scopi sociali, anche mediante fornitura di eventuali attrezzature necessarie quali abbattitore, contenitori termici.	4	8	8	8	0,80	3,20	
A.4	**CERTIFICAZIONI - Tabellare**	**6**						
a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	2	10	10	10	1,00	2,00	
b	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS	2	10	10	10	1,00	2,00	
c	Possesso della Certificazione SA8000:2014	2	10	10	10	1,00	2,00	
A.5	**SERVIZIO MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI**	**7**						
a	La Proposta deve riguardare l'attuale servizio nella sua interezza oltre che gli ambienti, scolastici e le loro attrezzature/arredi	4	8	9	8	0,83	3,33	
b	Proposta di realizzazione di n. 2 Buffet, per 100 persone, per almeno due anni nei sei previsti del servizio. - **Tabellare** Offerta è lasciata a discrezione del concorrente.	3	10	10	10	1,00	3,00	
A.6	**ULTERIORI REQUISITI PREMIALI - Come da D.Lgs 209/2024 Allegato II.3 - Tabellare**	**2**						
a	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 oppure possesso della Certificazione UNI UNI/PdR 125:2022 rilasciata da Ente accreditato	2	10	10	10	1,00	2,00	
		80					**68,50**	