Procedura di gara per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica AGGREGATA

CIG: BB7BC1F106

VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA n. 2

Prima seduta riservata

L'anno **2026**, il giorno 30 del mese di giugno alle ore 14:00, 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. 1524.20265 del 18.06.2026 e costituita da:

- Dott. Matteo Lodi - con funzione di Presidente e addetto alla verbalizzazione
- Dott.ssa Alessandra Montanari – con funzione di Commissario
- Rag. Elisabetta Zambon– 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 90 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**

A	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	**23**
B	MENU' ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	**12**
C	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	**16**
D	CERTIFICAZIONI	**6**
F	PROPOSTE DI MIGLIORIE DEL REFETTORIO DEL CENTRO COTTURA	**32**
H	ULTERIORI REQUISITI PREMIALI - COME DA D.LGS 209/2024 ALLEGATO II.3 ART. 1 COMI 5	**1**
	TOTALE	**90**

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	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO (sinteticamente descritto per ogni singolo Comune)	23	a.1	Fasi Operative del Servizio	Descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio avendo cura di indicare: 1) le procedure di conservazione, preparazione e cottura dei pasti; 2) le procedure di trasporto e distribuzione dei pasti; 3) il piano di sanificazione delle strutture.	8		
			a.2	Diete Speciali	Modalità di erogazione delle diete speciali	8		
			a.3	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti. Organizzazione sostituzioni del personale assente	Gestione delle emergenze e relative proposte di soluzioni alternative all'impossibilità di utilizzo della cucina/centri cottura alternativi per interruzione del servizio per cause di forza maggiore. Dettaglio delle misure legate a situazioni emergenziali e/o straordinarie (senza oneri aggiuntivi di nessun tipo in carico alla Stazione Appaltante)	7		
B	MENU' ED EDUCAZIONE ALIMENTARE (le proposte dovranno dimostrare	12	b.1	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento		6		

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
	attenzione e puntuale riferimento ad ogni singolo Ente)		b.2	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. Festa Compleanni – Natale – Carnevale – Pasqua – Festa del papà – Festa della Mamma – Festa dei Nonni – Fine anno scolastico, ecc.	6		
C	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE (sinteticamente descritto per ogni singolo Comune)	16	c.1	La Commissione valuterà la qualifica, i corsi di formazione ed il monte ore giornaliero degli addetti al servizio (cuoco, somministratori, personale addetto alla refezione). *N.B. Se il progetto descriverà il servizio solo per alcuni dei Comuni, il punteggio verrà diminuito o addirittura annullato/azzerato - questo perché è volontà del territorio uniformare i servizi e avere uniformità dei risultati.*		16		
D	CERTIFICAZIONI	6	d.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000 relativa al sistema di gestione della sicurezza alimentare				1,5
			d.2	Possesso della Certificazione gestione ambientale UNI EN ISO 14001:2015				1,5
			d.3	Certificazione salute e sicurezza sul lavoro UNI ISO 45001:2018				1,5
			d.4	Certificazione di conformità UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità di prodotto				1,5
			g.1	Unione dei Comuni Magherno - Torre d'Arese	Proposta di realizzazione e gestione di 2 rinfreschi a buffet per la Scuola o per attività dell'Ente, per incentivare la socialità → La miglioria dovrà prevedere la fornitura gratis di 2 rinfreschi all'anno (in date comunicate dal Comune o nel caso per le feste della Scuola Primaria/Infanzia) per circa 80 persone - compreso tovaglie, piatti, bicchieri, tovaglioli tutto usa e getta, preparazione, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare tutto in ordine - (il rinfresco si intende composto da panini, pizza e focaccia, crostate, patatine, bibite e bevande non alcoliche) N.B. saranno preferite proposte che valorizzino il territorio, coinvolgendo, per forniture o altro, i produttori/ditte/esercenti del territorio			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
G	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI LEGATI AL SERVIZIO	32	g.2		Fornitura di n. 250 panettoni in occasione del Natale, per ogni anno di servizio. → Fornitura di panettoni o altri doni analoghi (ad esempio confezioni di cioccolatini, biscotti, ecc.) destinati agli utenti anziani in occasione delle festività natalizie.			2
			g.3		Fornitura di n. 2 merende gratuite all'anno per circa n. 130 alunni, per ogni anno di servizio. (criterio quantitativo) → Fornitura di merende, laddove per merenda deve intendersi 1 bevanda + 1 snack, confezionato o di produzione artigianale (ad esempio chiacchiere in occasione del Carnevale).			2
				Comune di Vistarino	Proposta di realizzazione e gestione di 1 rinfreschi a buffet per la Scuola o per attività dell'Ente, per incentivare la socialità → La miglioria dovrà prevedere la fornitura gratis di 1 rinfreschi all'anno (in date comunicate dal Comune o nel caso per le feste della Scuola Primaria/Infanzia) per circa 100 persone - compreso tovaglie, piatti, bicchieri, tovaglioli tutto usa e getta, preparazione, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare tutto in ordine - (il rinfresco si intende composto da panini, pizza e focaccia, crostate, patatine, bibite e bevande non alcoliche) *N.B. saranno preferite proposte che valorizzino il territorio, coinvolgendo, per forniture o altro, i produttori/ditte/esercenti del territorio*			3
					Fornitura di n. 200 doni in occasione del Natale, per ogni anno di servizio. Fornitura di n. 100 uova pasquali → Fornitura di panettoni o altri doni analoghi (ad esempio confezioni di cioccolatini, biscotti, ecc.) destinati agli utenti anziani in occasione delle festività natalizie.			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
			g.5	Comune di Copiano	Fornitura di n. 200 panettoni in occasione del Natale, per ogni anno di servizio. → Fornitura di panettoni o altri doni analoghi (ad esempio confezioni di cioccolatini, biscotti, ecc.) destinati agli utenti anziani in occasione delle festività natalizie.			3
					Feste o pensieri per i bambini Caramelle/pensieri in occasione delle festività Natalizie, per la totalità degli alunni e personale scolastico, per ogni anno di servizio. N. 130 circa			2
					Fornitura di n. 1 merende gratuite all'anno per 130 alunni, per ogni anno di servizio. (criterio quantitativo) → Fornitura di merende, laddove per merenda deve intendersi 1 bevanda + 1 snack, confezionato o di produzione artigianale (ad esempio chiacchiere in occasione del Carnevale).			3
			g.6	Comune di Linarolo	Proposta di realizzazione e gestione di 2 rinfreschi a buffet per la Scuola o per attività dell'Ente, per incentivare la socialità → La miglioria dovrà prevedere la fornitura gratis di 2 rinfreschi all'anno (in date comunicate dal Comune o nel caso per le feste della Scuola Primaria/Infanzia) per circa 50 persone - compreso tovaglie, piatti, bicchieri, tovaglioli tutto usa e getta, preparazione, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare tutto in ordine - (il rinfresco si intende composto da panini, pizza e focaccia, crostate, patatine, bibite e bevande non alcoliche) *N.B. saranno preferite proposte che valorizzino il territorio, coinvolgendo, per forniture o altro, i produttori/ditte/esercenti del territorio*			4
					1 pranzo/cena per circa 100 persone L'Operatore Economico dovrà indicare e descrivere la sua proposta di menù non tralasciando la predisposizione della sala e il servizio, compreso lo sbarazzo e pulizia finale.	5		

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
					La Commissione valuterà l'offerta più completa, dettagliata, che miri a migliorare il servizio.			
					Fornitura di n. 250 pandorini per i bambini e 100 panettoni per Cittadini indicati dall'Amministrazione Comunale doni in occasione del Natale, per ogni anno di servizio. → Fornitura di panettoni o altri doni analoghi (ad esempio confezioni di cioccolatini, biscotti, ecc.) destinati agli utenti anziani in occasione delle festività natalizie.			4
H	**ULTERIORI REQUISITI PREMIALI - Come da D.Lgs 209/2024 Allegato II.3 art. 1 comma 5**	1	h.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 *oppure* possesso della Certificazione UNI UNI/PdR 125:2022 rilasciata da Ente accreditato				1
		90				**56**		**34**

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 **45 punti su 90** 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 concessione del servizio di refezione scolastica - AGGREGATE - Comuni del Pavese).
Al termine del lavoro di commissione e inseriti i valori nella tabella tecnica **tutte le offerte superano 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**	**80,43**

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 15:40 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.

Dott. Matteo Lodi

FIRMATO DIGITALMENTE

Firmato digitalmente da:
Lodi Matteo
Firmato il 30/06/2026 15:40
Seriale Certificato: 5272563
Valido dal 19/12/2025 al 19/12/2028
InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

Il Commissario

Dott.ssa Alessandra Montanari

FIRMATO DIGITALMENTE

Alessandra Montanari
30.06.2026
15:45:21
GMT+02:00

Il Commissario

Rag. Elisabetta Zambon

FIRMATO DIGITALMENTE

ELISABETTA
ZAMBON
30.06.2026
15:54:12
GMT+02:00

VOLPI

A	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	23	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	NOTE
a.1	Fasi Operative del servizio	8	8	8	8	0,80	6,40	
a.2	Diete Speciali	8	8	8	9	0,83	6,67	
a.3	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente –	7	7	8	8	0,77	5,37	
B	**MENU' ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**	**12**						
b.1	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	6	7	8	8	0,77	4,60	
b.2	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	6	9	9	10	0,93	5,60	
C	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**	**16**						
c.1	a Commissione valuterà la qualifica, i corsi di formazione ed il monte ore giornaliero degli addetti al servizio (cuoco, somministratori, personale addetto alla refezione). N.B. Se il progetto descriverà il servizio solo per alcuni dei Comuni, il punteggio verrà diminuito o addirittura annullato/azzerato - questo perché è volontà del territorio uniformare i servizi e avere uniformità dei risultati.	16	8	8	8	0,80	12,80	
D	**CERTIFICAZIONI - Tabellare**	**6**						
d.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	1,5	10	10	10	1,00	1,50	NOTA DI COMPILAZIONE PER I COMMISSARI: trattasi di punteggio tabellare se l'OE è in possesso del criterio le colonne D-E-F dovranno essere compilate nel seguente modo: 10-10-10 se l'OE non è in possesso del criterio le colonne D-E-F dovranno essere
d.2	Possesso della Certificazione gestione ambientale UNI EN ISO 14001:2015	1,5	10	10	10	1,00	1,50	
d.3	Certificazione salute e sicurezza sul lavoro UNI ISO 45001:2018	1,5	10	10	10	1,00	1,50	
d.4	Certificazione di conformità UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità di prodotto	1,5	10	10	10	1,00	1,50	
G	**SERVIZIO MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI**	**32**						
g.1	UNIONE DEI COMUNI MAGHERNO - TORRE D'ARESE - Proposta di realizzazione e gestione di 2 rinfreschi a buffet per la Scuola o per attività dell'Ente, per incentivare la socialità **- Tabellare**	2	10	10	10	1,00	2,00	
g.2	UNIONE DEI COMUNI MAGHERNO - TORRE D'ARESE - Fornitura di n. 250 panettoni in occasione del Natale, per ogni anno di servizio. **- Tabellare** → Fornitura di panettoni o altri doni analoghi (ad esempio confezioni di cioccolatini, biscotti, ecc.) destinati agli utenti anziani in occasione delle festività natalizie.	2	10	10	10	1,00	2,00	
g.3	UNIONE DEI COMUNI MAGHERNO - TORRE D'ARESE - Fornitura di n. 2 merende gratuite all'anno per circa n. 130 alunni, per ogni anno di servizio. (criterio quantitativo) **- Tabellare** → Fornitura di merende, laddove per merenda deve intendersi 1 bevanda + 1 snack, confezionato o di produzione artigianale (ad esempio chiacchiere in occasione del Carnevale).	2	10	10	10	1,00	2,00	
g.4	VISTARINO - Proposta di realizzazione e gestione di 1 rinfreschi a buffet per la Scuola o per attività dell'Ente, per incentivare la socialità **- Tabellare**	3	10	10	10	1,00	3,00	
g.5	VISTARINO - Fornitura di n. 200 doni in occasione del Natale, per ogni anno di servizio. **- Tabellare** Fornitura di n. 100 uova pasquali → Fornitura di panettoni o altri doni analoghi (ad esempio confezioni di cioccolatini, biscotti, ecc.) destinati agli utenti anziani in occasione delle festività natalizie	2	10	10	10	1,00	2,00	
g.6	COPIANO - Fornitura di n. 200 panettoni in occasione del Natale, per ogni anno di servizio. **- Tabellare** → Fornitura di panettoni o altri doni analoghi (ad esempio confezioni di cioccolatini, biscotti, ecc.) destinati agli utenti anziani in occasione delle festività natalizie.	3	10	10	10	1,00	3,00	
g.7	COPIANO - Feste o pensieri per i bambini **- Tabellare** Caramelle/pensieri in occasione delle festività Natalizie, per la totalità degli alunni e personale scolastico, per ogni anno di servizio. N. 130 circa -	2	10	10	10	1,00	2,00	
g.8	COPIANO - Fornitura di n. 1 merende gratuite all'anno per 130 alunni, per ogni anno di servizio. (criterio quantitativo) **- Tabellare** → Fornitura di merende, laddove per merenda deve intendersi 1 bevanda + 1 snack, confezionato o di produzione artigianale (ad esempio chiacchiere in occasione del Carnevale).	3	10	10	10	1,00	3,00	
g.9	LINAROLO - Proposta di realizzazione e gestione di 2 rinfreschi a buffet per la Scuola o per attività dell'Ente, per incentivare la socialità **- Tabellare**	4	10	10	10	1,00	4,00	
g.10	LINAROLO - 1 pranzo/cena per circa 100 persone L'Operatore Economico dovrà indicare e descrivere la sua proposta di menù non tralasciando la predisposizione della sala e il servizio, compreso lo sbarazzo e pulizia finale. La Commissione valuterà l'offerta più completa, dettagliata, che miri a migliorare il servizio.	5	10	10	10	1,00	5,00	
g.11	LINAROLO - Fornitura di n. 250 pandorini per i bambini e 100 panettoni per Cittadini indicati dall'Amministrazione Comunale doni in occasione del Natale, per ogni anno di servizio. **- Tabellare** → Fornitura di panettoni o altri doni analoghi (ad esempio confezioni di cioccolatini, biscotti, ecc.) destinati agli utenti anziani in occasione delle festività natalizie.	4	10	10	10	1,00	4,00	NOTA DI COMPILAZIONE PER I COMMISSARI: trattasi di punteggio tabellare se l'OE è in possesso del criterio le colonne D-E-F dovranno essere compilate nel seguente modo: 10-10-10 se l'OE non è in possesso del criterio le colonne D-E-F dovranno essere compilate nel seguente modo: 0-0-0
H	**ULTERIORI REQUISITI PREMIALI - Come da D.Lgs 209/2024 Allegato II.3 - Tabellare**	**1**						
h.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 oppure possesso della Certificazione UNI UNI/PdR 125:2022 rilasciata da Ente accreditato	1	10	10	10	1,00	1,00	NOTA DI COMPILAZIONE PER I COMMISSARI: trattasi di punteggio tabellare se l'OE è in possesso del criterio le colonne D-E-F dovranno essere compilate nel seguente modo: 10-10-10 se l'OE non è in possesso del criterio le colonne D-E-F dovranno essere compilate nel seguente modo: 0-0-0
		90					**80,43**	