



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

C.U.C. LA PIETRA

Comuni Associati

Comune di Pietra Ligure, Comune di Cisano sul Neva, Comune di Giustenice, Comune di Tovo San Giacomo, Comune di Boissano

Sede: Piazza Martiri della Libertà n. 30 - 17027 - PIETRA LIGURE (SV)

- pec: cuc.lapietra@pec.it

Tel. 019/629311

COMUNE DI TOVO SAN GIACOMO (SV)

Piazza Umberto I, 1 - 17020 - TOVO SAN GIACOMO (SV) - Tel. 019/637901

Part. IVA e Cod. Fisc. 00338460090 Cod. Istat 009062

VERBALE DI GARA N. 3

Procedura Aperta ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36

Valutazione Offerta Tecnica

SEDUTA RISERVATA

Oggetto	Servizio di refezione scolastica per la sezione primavera, la scuola dell'infanzia, la scuola primaria e il Campo Solare del Comune di Tovo San Giacomo periodo 1/1/2026-31/12/2028
CIG	B888762CC8
Importo di gara	€ 325.458,00
Scelta del contraente	Procedura Aperta
Struttura proponente	Ufficio Affari Generali del comune di Tovo San Giacomo
Modalità	TELEMATICA

PREMESSO

Che, con verbale n. 1 in data 13.11.2025 qui interamente richiamato, il Seggio di gara, in seduta pubblica, ha proceduto alla disamina della documentazione amministrativa contenuta nella busta "A" al fine di verificare il possesso da parte dei concorrenti dei requisiti di ordine soggettivo, verificando la seguente situazione:

Partecipante	Offerta
---------------------	----------------

CAMST COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO TURISMO SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA in sigla CAMST soc.coop a r.l. - P.IVA:00501611206 Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	AMMESSA
DUSSMANN SERVICE S.R.L. - P.IVA:00124140211 Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	AMMESSA

Che con successivo verbale n. 2 in data 13/11/2025, qui interamente richiamato, il Seggio di gara, in seduta pubblica, ha proceduto all'apertura delle buste contenenti le offerte "tecniche" presentate dalle candidate ammesse, con il seguente esito:

Partecipante	Valutazione
CAMST COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO TURISMO SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA in sigla CAMST soc.coop a r.l. Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Ammessa al prosieguo
DUSSMANN SERVICE S.R.L. Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Ammessa al prosieguo

CIO' PREMESSO

In data 18/11/2025 alle ore 12:00, il Presidente dà inizio alla seduta riservata per proseguire nelle operazioni di gara ed in particolare per valutare la documentazione tecnica contenuta nella busta "B" dei concorrenti.

Si procede al calcolo delle medie per assegnare ad ogni singola offerta il relativo punteggio.

Viste le schede dei commissari per l'attribuzione dei punteggi, si è ottenuto il punteggio complessivo per ogni singolo candidato, come riassunto nella tabella e nell'allegato al presente verbale che segue:

Concorrente	Punteggio
CAMST COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO TURISMO SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA in sigla CAMST soc.coop a r.l.	70.0
DUSSMANN SERVICE S.R.L.	68.4

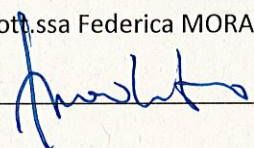
Concluse le operazioni sopra riportate, acquisita la disponibilità da parte degli altri componenti, il Presidente comunica loro che avviserà i concorrenti, come previsto negli atti di gara, della data della seduta pubblica per la valutazione dell'offerta economica.

Alle ore 18:00 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

Letto, confermato e sottoscritto.

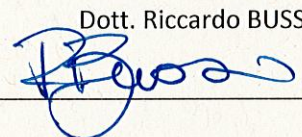
Il Presidente

Dott.ssa Federica MORABITO



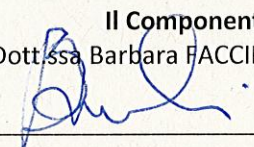
Il Componente

Dott. Riccardo BUSSO



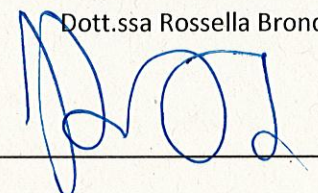
Il Componente

Dott.ssa Barbara FACCINI



Il segretario verbalizzante

Dott.ssa Rossella Bronda



prog. Lett.		PUNTEGGIO MAX ATTRIBIBILE	PUNTEGGI ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE			PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO PER SUB CRITERI
			VALORE DA 0 A 1 PRESIDENTE DOTT.SSA MORABITO	COMMISSARI O DOTT. BUSO	COMMISSARIO DOTT.SSA BACCINI		
1)	Metodologie operative - modalità organizzativa del servizio Modalità organizzativa del servizio con indicazione dello svolgimento del servizio, modalità di approvvigionamento delle derrate e del personale impiegato coerentemente con le richieste e le prescrizioni del capitolato	9	1	1	1	1,00	9,00
2)	Gestione imprevisti, emergenze ed incidenti: piano di intervento e soluzioni volte a garantire la regolarità dei servizi	2	1	1	1	1,00	2,00
3)	Piano di formazione ed aggiornamento professionale annuale per il personale ulteriore rispetto alla formazione obbligatoria HACCP e sicurezza sul lavoro. In particolare, per la seguente formazione: - per addetti alla sala mensa e cucina, porzionatura dei pasti attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette, schiumatore di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire la porzione idonea con una sola presa, - ciò per prevenire gli sprechi alimentari. - per addetti alla cucina: tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, procedure per la minimizzazione dei consumi dell'acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento. - altra formazione	Max. 3- fino da un punto per ogni corso di aggiornamento di almeno 4 ore	3	3	3	3,00	3,00
4)	Utilizzo di prodotti biologici. Numero giorni della settimana con menù biologico (pranzo e merenda).	Max 11 punti:due giorni alla settimana 4 punti - tre giorni alla settimana 8 punti quattro giorni alla settimana 11 punti	11	11	11	11,00	11,00
5)	utilizzo di prodotti conferiti sulla base della sottoscrizione di accordi di fornitura con le forme organizzate di produzione locale (filiera corta) e Km 0 (max 70 Km): a) ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e el quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire	Max 3 punti: fino a 4 prodotti con rappresentatività almeno di 1 giorno alla settimana 1 punto fino a 5 prodotti con rappresentatività almeno di 1 giorno alla settimana 2 punti - fino a 6 prodotti con rappresentatività almeno di 1 giorno la settimana 3 punti	3	3	3	3,00	3,00

Offerta 2

		pasta, prodotti lattiero caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati. Indicare l'ave tipologie e quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menu stagionali e con il numero dei pasti da offrire.	max 4 punti - fino a 4 prodotti con rappresentatività almeno 1 giorno la settimana 2 punti - fino a 5 prodotti con rappresentatività di almeno 1 giorno al settimana 3 punti fino a 6 prodotti con rappresentatività almeno 1 giorno la settimana 4 punti	4	4	4	4	4,00	4,00
	b)								
6)		Certificazioni - certificazione UNI EN ISO 45001 - certificazione UNI EN ISO 22000 - certificazione UNI EN ISO 14001	Max 3 punti	3	3	3	3	3,00	3,00
7)		Centri di cottura (propri o gestiti per conto terzi) a disposizione ed utilizzabili in caso di indisponibilità del Centro di Cottura di Tovo San Giacomo. Indicare la sede alternativa disponibile in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano l'utilizzo del Centro di cottura di Tovo San Giacomo. Detta disponibilità dovrà essere comprovata da autorizzazione sanitaria rilasciata dalla competente ASL e da autocertificazione attestante la disponibilità del centro. In caso il centro di cottura sia stato concesso in uso ad altro Ente dovrà prodursi autorizzazione per l'intera durata dell'appalto.	Max 3 punti : 3 punti fino a 10 Km di distanza - 1 punto da 10,1 a 20 km di distanza	3	3	3	3	3,00	3,00
8)		Modalità di interazione tra le figure chiave della struttura organizzativa dell'operatore economico e l'utenza (Ente committente, ASL, Istituti scolastici, bambini e loro familiari) MAX 2 punti	2	1	1	1	1	1,00	2,00
II)		Migliorie e innovazioni							
1)		Descrizione di proposte ed interventi migliorativi e/o aggiuntivi attinenti con il servizio oggetto dell'appalto senza oneri per il Comune	5	1	1	1	1	1,00	5,00
2)		Migliore del centro di cottura : indicare le attrezzature, gli arredi che si intende integrare e/o sostituire e relativo valore	Max 12 punti: 2 punti per ogni attrezzatura/arredo del valore almeno di € 500,00 - 6 punti per ogni attrezzatura/arredo del valore almeno di € 1.500,00	12	12	12	12	12,00	12,00

[illegible]

Ritenuto	40,00
Metodologie operative - modalità organizzativa del servizio	
Migliorie e innovazioni	30,00
Totale	70,00

PROSPETTO CALCOLO OFFERTA TECNICA – OPERATORE ECONOMICO DUSSMANN SRL CORRENTE IN VIA PAPA GIOVANNI XXIII N.4 - CAPPRIATE SAN GERVASIO (BG)									
prog.	lett.		PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE	PUNTEGGI ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE			PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO PER SUB CRITERI	
				VALORE DA 0 A 1	PRESIDENTE DOTT.SSA MORABITO	COMMISSARIO DOTT. BUSSO	COMMISSARIO DOTT.SSA BACCINI		
1)		Metodologie operative - modalità organizzativa del servizio Modalità organizzative del servizio con indicazione dello svolgimento del servizio, modalità di approvvigionamento delle derrate e del personale impiegato coerentemente con le richieste e le prescrizioni del capitolato	9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,90	8,10
2)		Gestione imprevisti, emergenze ed incidenti: piano di intervento e soluzioni volte a garantire la regolarità dei servizi	2	0,9	0,9	0,9	0,9	0,90	1,80
3)		Piano di formazione ed aggiornamento professionale annuale per il personale ulteriore rispetto alla formazione obbligatoria HACCP e sicurezza sul lavoro. In particolare, per la seguente formazione: - per addetti alla sala mensa e cucina: porzionatura dei pasti attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette, schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò per prevenire gli sprechi alimentari; - per addetti alla cucina: tecniche di cottura per conservare i parametri originali di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, procedure per la minimizzazione dei consumi dell'acqua e di energia nella prepreparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento; - altra formazione	Max. 3- fino da un punto per ogni corso di aggiornamento di almeno 4 ore	3	3	3	3	3,00	3,00
4)		Utilizzo di prodotti biologici. Numero giorni della settimana con menù biologico (pranzo e merenda).	Max 11 punti: due giorni alla settimana 4 punti - tre giorni alla settimana 8 punti - quattro giorni alla settimana 11 punti	11	11	11	11	11,00	11,00

Offerta 1

		utilizzo di prodotti conferiti sulla base della sottoscrizione di accordi di fornitura con le forme organizzate di produzione locale (filiera corta) e Km 0 (max 70 Km); a) ortaggi, frutta, legumi, cereali; indicare la/lle specie e el quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni del menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire	Max 3 punti: fino a 4 prodotti con rappresentatività almeno di 1 giorno alla settimana 1 punto fino a 5 prodotti con rappresentatività almeno di 1 giorno alla settimana 2 punti - fino a 6 prodotti con rappresentatività almeno di 1 giorno la settimana 3 punti max 4 punti - fino a 4 prodotti con rappresentatività almeno 1 giorno la settimana 2 punti - fino a 5 prodotti con rappresentatività di almeno 1 giorno al settimana 3 punti fino a 6 prodotti con rappresentatività almeno 1 giorno la settimana 4 punti	3	3	3	3,00	3,00
5)	a)	pasto, prodotti lattiero caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati. Indicare la/lle tipologie e quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.		3	3	3	3,00	3,00
	b)			4	4	4	4,00	4,00
6)		Certificazioni - certificazione UNI EN ISO 45001 - certificazione UNI EN ISO 22000 - certificazione UNI EN ISO 14001	Max 3 punti	3	3	3	3,00	3,00
7)		Centri di cottura (propri o gestiti per conto terzi) a disposizione ed utilizzabili in caso di indisponibilità del Centro di Cottura di Tovo San Giacomo . Indicare la sede alternativa disponibile in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano l'utilizzo del Centro di cottura di Tovo San Giacomo. Detta disponibilità dovrà essere comprovata da autorizzazione sanitaria rilasciata dalla competente ASL e da autocertificazione attestante la disponibilità del centro. In caso il centro di cottura sia stato concesso in uso ad altro Ente dovrà prodursi autorizzazione per l'intera durata dell'appalto.	Max 3 punti : 3 punti fino a 10 Km di distanza - 1 punto da 10,1 a 20 km di distanza	3	3	3	3,00	3,00

Offerta 1

8)	Modalità di interazione tra le figure chiave della struttura organizzativa dell'operatore economico e l'utenza (Ente committente, ASL, Istituti scolastici, bambini e loro familiari) MAX 2 punti	2	1	1	1	1	1,00	2,00
II)	Migliorie e innovazioni							
1)	Descrizione di proposte ed interventi migliorativi e/o aggiuntivi attinenti con il servizio oggetto dell'appalto senza oneri per il Comune	5	0,9	0,9	0,9	0,9	0,90	4,50
2)	Migliorie del centro di cottura : indicare le attrezzature, gli arredi che si intende integrare e/o sostituire e relativo valore	Max 12 punti: 2 punti per ogni attrezzatura/arredo del valore almeno di € 500,00 - 6 punti per ogni attrezzatura/arredo del valore almeno di € 1.500,00	12	12	12	12	12,00	12,00
3)	Pasti consumanti dal personale dei gestori dei seguenti servizi senza onere per il Comune: 1 educatore sezione primavera (circa 8 mesi - 5 giorni alla settimana) 2 educatori scuola integrata (8 mesi - 3 giorni alla settimana) - 4 educatori Camposolare (2 mesi - 5 giorni alla settimana)	Max 3 punti : 1 punto per produzione pasti senza oneri per il Comune per ogni servizio nelle modalità indicate : sezione primavera - scuola integrata - campo solare	3	3	3	3	3,00	3,00
4)	Iniziative di educazione alimentare proposte per le scuole : - indicare tipologia attività con particolare attenzione allo sviluppo della dieta mediterranea - ordine scolastico al quale è rivolta l'iniziativa - tempi e modalità di svolgimento attività	Max 5 punti : 1 punto per ogni iniziativa proposta	5	5	5	5	5,00	5,00
5)	procedure per ridurre lo spreco alimentare e procedure di recupero dei pasti non somministrati	5	1	1	1	1	1,00	5,00
TOTALE		70						

Riepilogo

Metodologie operative - modalità organizzativa del servizio	38,90
Migliorie e innovazioni	29,50
Totale	68,40