



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**

<b>Oggetto</b>	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
<b>CIG</b>	B888762CC8
<b>Importo di gara</b>	€ 325.458,00
<b>Scelta del contraente</b>	Procedura Aperta
<b>Struttura proponente</b>	Ufficio Affari Generali del comune di Tovo San Giacomo
<b>Modalità</b>	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

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

#### 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

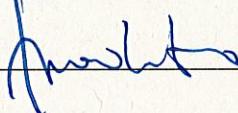
Concluse le operazioni sopra riportate, acquisita la disponibilità da parte degli altri componenti, il Presidente comunica loro che avviserà i concorrenti, come previsto negli atti di gara, della data della seduta pubblica per la valutazione dell'offerta economica.

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

Letto, confermato e sottoscritto.

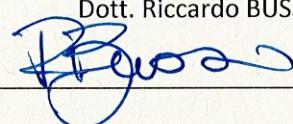
Il Presidente

Dott.ssa Federica MORABITO



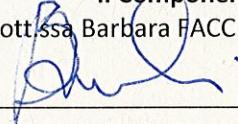
Il Componente

Dott. Riccardo BUSSO



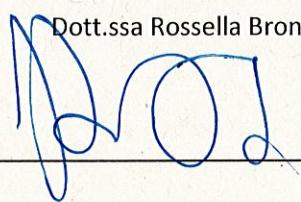
Il Componente

Dott.ssa Barbara FACCINI



Il segretario verbalizzante

Dott.ssa Rossella Bronda



prog. Lett		PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE	PUNTEGGIO DEFINITIVO PER SUBCRITERI		
			VALORE DA 0 A 1	PUNTEGGI ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	PUNTEGGIO MEDIO
1)	<b>Metodologie operative - modalità organizzativa del servizio</b> Modalità organizzativa del servizio con indicazione dello sviluppo del servizio, modalità di approvvigionamento delle derrate e del personale impiegato coerentemente con le richieste e le prescrizioni del capitolo		PRESIDENTE DOTT.SSA MORABITO	COMMISSARI O DOTT. BUSSO	COMMISSARIO DOTT.SSA BACCINI
1)	Gestione imprevisti, emergenze ed incidenti: piano di intervento e soluzioni volte a garantire la regolarità dei servizi	9	1	1	1.00
2)	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 e 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 preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento. - altra formazione	2	1	1	1.00
3)	Utilizzo di prodotti biologici. Numero giorni della settimana con menu biologico ( pranzo e merenda ).		Max. 3- fino da un punto per ogni corso di aggiornamento di almeno 4 ore	3	3
4)	Max 11 punti:due giorni alla settimana 4 punti - tre giorni alla settimana 8 punti quattro giorni alla settimana 11 punti	11	11	11	3.00
5)	utilizzo di prodotti confezati 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 le/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menu 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	3.00



Riepilogo	
Metodologie operative - modalità organizzativa del servizio	40.000
Migliorie e innovazioni	30.000
Totale	70.000

PROSPETTO CALCOLO OFFERTA TECNICA – OPERATORE ECONOMICO DUSSMANN SRL CORRENTE IN VIA PAPA GIOVANNI XXIII N.4 - CAPRIATE SAN GERVASIO (BG)		PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE	PUNTEGGI ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO PER SUB CRITERI	
prog.	Lett.		VALORE DA 0 A 1			
1)		<b>Metodologie operative - modalità organizzativa del servizio</b> 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 capitolo	PRESIDENTE DOTT-SSA MORABITO	COMMISSARIO DOTT. BUSSO	COMMISSARIO DOTT-SSA BACCINI	
1)	*		9	0,9	0,9	0,90
2)	*	Gestione imprevisti, emergenze ed incidenti: piano di intervento e soluzioni volte a garantire la regolarità dei servizi	2	0,9	0,9	0,90
3)		Piano di formazione ed aggiornamento professionale annuale per il personale ulteriore rispetto alla formazione obbligatoria HACCP sicurezza sul lavoro. In particolare, per la seguente formazione: - per addetti alla sala mensa e cucina: porzioneatura dei pasti attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali i 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 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	3,00	
4)		Utilizzo di prodotti biologici. Numero giorni della settimana con menu 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	3	3	3,00
				11	11	11,00





		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					
8)	*			2	1	1	1,00
		<b>Migliorie e innovazioni</b>					
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	0,90
2)		Migliorie del centro di cotture : indicare le attrezzature, gli arredi che si intende integrare e/o sostituire e relativo valore					
3)		Pasti consumati 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 Campsolare ( 2 mesi - 5 giorni alla settimana )					
4)		iniziativa 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					
5)	*	procedura per ridurre lo spreco alimentare e procedure di recupero dei pasti non somministrati		5	1	1	1,00
		<b>TOTALE</b>		70			5,00

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