



COMUNE DI GRAVELLONA LOMELLINA (Prov. di PAVIA)

Procedura negoziata senza previa pubblicazione del bando di gara ai sensi dell'art 50 comma 1 lettera e) del D.Lgs. n. 36/2023 per l'affidamento del servizio di mensa scolastica dal 01.01.2026 al 30.06.2030. CIG: B8916FF03C.

Verbale di esame dell'offerta tecnica.

SEDUTA RISERVATA

Data 02.12.2025 – Ore 14.22

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

nominata con determinazione n. 127 in data 20.11.2025 del responsabile del servizio Natale Dott.ssa Angela Maria – Segretario Comunale - e composta dai signori:

1. Dott.ssa Natale Angela Maria – Segretario Comunale - Presidente
2. Sig.ra Negri Giovanna – Responsabile del Servizio Finanziario del comune di Gambolò - commissario ;
3. Dott.ssa Casali Barbara – Vicesegretario Comunale del comune di Robbio – commissario

si è riunita presso l'ufficio di segreteria per procedere all'aggiudicazione dell'appalto del servizio indicato in epigrafe.

Si prende altresì atto che con la suddetta determinazione è stato incaricato alla funzione di segretario verbalizzante il Sig. Trevisan Andrea – Istruttore amministrativo del comune di Gravellona Lomellina ;

Si richiama, in tutto il suo contenuto, il verbale di gara riguardante l'esame della documentazione amministrativa ed il report di gara della piattaforma di intermediazione di Regione Lombardia "Aria" di Sintel in data 25.11.2025.

La Commissione, inizia in seduta riservata le operazioni di gara ed in particolare procede con l'apertura della busta tecnica telematica al fini di procedere con la valutazione della documentazione tecnica del concorrente ammesso.

La Commissione, conformemente ai criteri ed alle modalità di aggiudicazione, prende atto delle modalità procedurali e valutative, stabilite nella lettera di invito di gara a cui si atterrà per la formazione dei giudizi e l'attribuzione dei punteggi dell' offerta pervenuta, relativamente ai fattori ponderali soggetti a valutazione tecnico-discrezionale.

In particolare, la Commissione procede alla lettura della relazione dell' imprese offerente.

La Commissione procede ad un'approfondita, puntuale e dettagliata analisi del contenuto della relazione e su di essa viene sviluppata un'attenta discussione tra i componenti della commissione al termine della quale gli stessi unanimemente esprimono la valutazione e l'attribuzione del giudizio.

Per quanto riguarda gli elementi qualitativi **che richiedono una valutazione discrezionale "D"**, i coefficienti saranno determinati attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno; attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari secondo i valori di seguito indicati.

Ciascun commissario attribuisce un coefficiente variabile tra 0 ed 1 a ciascun criterio di valutazione dell'offerta, secondo la scala di misurazione riportata nella tabella seguente:

Giudizio sintetico	Valutazione	Descrizione
Ottimo	1,0	Il requisito è trattato in misura pienamente esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde pienamente a quanto richiesto.
Buono	0,75	Il requisito è trattato in misura pienamente più che esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera più che soddisfacente a quanto richiesto.
Sufficiente	0,50	Il requisito è trattato in misura appena esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera appena soddisfacente a quanto richiesto.
Scarso	0,25	Il requisito è trattato in misura non del tutto esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera non del tutto soddisfacente a quanto richiesto
Insufficiente	0,00	Il requisito non è <i>offerto</i> o non è stato trattato o la soluzione Proposta risponde in Maniera del tutto insoddisfacente a quanto richiesto.

Il Disciplinare prevede che: "Una volta che ciascun commissario avrà attribuito il coefficiente a ciascun criterio di valutazione, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate."

La Commissione considerato che è presente una sola offerta decide di non procedere alla riparametrazione, non riportando ad uno i coefficienti, ma lasciando come punteggio la media dei coefficienti attribuiti.

Quanto agli elementi cui è assegnato un **punteggio tabellare "T"** della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Quanto agli elementi quantitativi "**Q**" il punteggio sarà calcolato secondo il metodo della proporzionalità diretta

Nell'allegata tabella il Presidente di Gara viene abbreviato con "P" , il commissario Casali con con "A" ed il commissario Negri con "B" .

La Commissione prende atto di aver concluso la valutazione di tutti i parametri costituenti l'offerta tecnica contenuti nella busta "B" presentata dalla ditta offerente, pertanto inserisce in Piattaforma Sintel il punteggio tecnico attribuito pari a 70 punti su 85 attribuibili alla Ditta Sodexo Italia Spa.

Alle ore 16.03 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata ed aggiorna la Commissione per il medesimo giorno alle ore 16.04 per il proseguo delle operazioni di gara in seduta pubblica.

Il Presidente

Natale D.ssa Angela Maria

I Commissari

Sig.ra Negri Giovanna

D.ssa Casali Barbara

Barbara Casali

Il Verbalizzante

Sig. Trevisan Andrea

Andrea Trevisan

		COMM P	COMM A	COMM B	TOTALE	MEDIA	PUNTEGGIO
A	a. Elementi tecnici, gestionali e qualitativi dell'offerta	Attribuzione di un punteggio massimo 85/100					
	a.1 Elementi tecnici/gestionali relativi al servizio.	Attribuzione di un punteggio massimo 45/100					
	a.1.1. organizzazione del servizio	Punti 22					
a.1.1.1	a.1.1.1 modalità operative per la conservazione delle materie prime, la preparazione, la cottura, la distribuzione, il lavaggio e la sanificazione. Verranno prese in considerazione con particolare attenzione le indicazioni pratico operative evidenziate – punti 8 D	Punti 8	0,75	0,75	0,75	2,25	0,75
a.1.1.2	a.1.1.2. descrizione del centro cottura dedicato al servizio e tipologia di pasti prodotti – punti 8 D	Punti 8	0,75	0,75	0,75	2,25	0,75
a.1.1.3	a.1.1.3 gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio (modalità di sostituzione del personale, emergenze legate all'approvvigionamento delle materie prime, alla fornitura di luce, acqua, gas, al malfunzionamento delle attrezzature, alla perdita dei pasti, al malfunzionamento dei sistemi di gestione informatizzata, alla salubrità degli alimenti) - punti 6 D	Punti 6	0,75	1,00	1,00	2,75	0,92
	a.1.2. organizzazione del personale	Punti 17					
a.1.2.1	a.1.2.1.pianoorganizzativo del personale led a impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale – punti 7 Q	Punti 7	0,50	0,50	0,50	1,50	0,50
a.1.2.2	a.1.2.2. piano di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio per l'interadurata dell'appalto – punti 6 D	Punti 6	0,75	1,00	0,75	2,50	0,83
a.1.2.3	a.1.2.3 numero totale di personale impiegato presso i singoli refettori – punti 4 Q	Punti 4	0,50	0,50	0,50	1,50	0,50
							10,50

CD

SD

a.1.3	a.1.3 descrizione e pianificazione sistemi di controllo qualità e sicurezza D	Punti 6	1,00	1,00	3,00	1,00	6,00	6,00
	a.2. Elementi qualitativi relativi al servizio.							
	a.2.1. qualità delle derrate alimentari	Punti 14						
a.2.1.1	a.2.1.1. modalità di selezione e controllo dei fornitori. La proposta dovrà evidenziare: i criteri di selezione e valutazione dei fornitori impiegati, le modalità di gestione dei reclami e delle non conformità di prodotto/processo, con relative azioni preventive/corrective, il rapporto che intercorre con i fornitori (rapporto diretto, piattaforma di proprietà esterna, ecc.) e i sistemi di controllo delle forniture – punti 3 D	Punti 3	0,75	1,00	1,00	2,75	0,92	2,75
a.2.1.2	a.2.1.2. presenza di fornitori certificati – punti 4 Q	Punti 4	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	4,00
a.2.1.3	a.2.1.3 frequenza degli approvvigionamenti – punti 3 Q	Punti 3	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	3,00
a.2.1.4	a.2.1.4 impegno a fornire prodotti biologici delle seguenti categorie: A) ortaggi, frutta, legumi, cereali – max punti 4 T di cui: - da 50% a 60% punti 2 - da 61% a 80% punti 3 - maggiore di 80% punti 4	Punti 4						
	a.2.2. migliorie	Punti 18						
a.2.2.1	a.2.2.1. proposte idonee a rilevare e migliorare il gradimento del servizio – punti 5 D	Punti 5	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	5,00
a.2.2.2	a.2.2.2. igiene e comfort degli ambienti – punti 3 D	Punti 3	0,75	1,00	1,00	2,75	0,92	2,75

a.2.2.3	a.2.2.3 presentazione di un progetto per la verifica annuale del grado di soddisfazione dell'utenza (Customer Satisfaction) – punti 4 D	Punti 4	0,75	0,75	0,75	2,25	0,75	3,00
a.2.2.4	a.2.2.4 menù per utenze e ricorrenze particolari: proposta giornate alimentari a tema, menù regionali, ecc. per scuola dell'infanzia e scuola primaria. punti 2 T (da 5 giornate e oltre per anno scolastico: 2 punti da 1 a 4 giornate per anno scolastico: 1 punto)	Punti 2					2,00	
a.2.2.5	a.2.2.5 disponibilità a organizzare giornate di formazione per alunni scuola primaria su classi proposte dai docenti – punti 2 D	Punti 2	0,75	0,75	0,75	2,25	0,75	1,50
a.2.2.6	a.2.2.6 possesso della certificazione per la parità di genere ai sensi della UNI PDR del 2022 – punti 2 T	Punti 2					2,00	16,25
a.2.3. piano di educazione alimentare		Punti 8						
a.2.3.1	a.2.3.1. iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione delle modalità coinvolgimento dell'utenza – punti 4 D	Punti 4	0,75	1,00	1,00	2,75	0,92	3,67
a.2.3.2	a.2.3.2. strumenti di informazione rivolti agli utenti – punti 4 D	Punti 4	0,50	0,75	0,50	1,75	0,58	2,33
TOTALE		70,00						





