



COMUNE DI LESSOLO

CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

OGGETTO: Servizio di refezione scolastica a favore degli alunni della scuola primaria, della scuola secondaria di 1° grado e dei dipendenti del comune di Lessolo per il periodo 1° settembre 2025 – 31 agosto 2026 - – Affidamento diretto del servizio mediante RDO evoluta su MEPA, con offerta economicamente più vantaggiosa

VERBALE DI APERTURA BUSTE

L'anno **duemilaventicinque** il giorno **due** del mese di **agosto** alle ore **09.00** presso l'Ufficio Amministrativo si è riunita la commissione per l'esame della documentazione amministrativa e delle offerte, relative alla gara in oggetto, nominata con determinazione del responsabile del Responsabile del Settore Amministrativo-Economico Finanziario-Tributi n. 83 del 02.08.2025, nelle persone di:

Dott. Eugenio Viterbo	Segretario comunale	PRESIDENTE
Dott.ssa Sandra Clemente	Responsabile servizio finanziario	COMPONENTE
Dott.ssa Jelena Frolcova	Istruttore Amministrativo	COMPONENTE

Funge da segretario verbalizzante la Dott.ssa Jelena Frolcova, Istruttore Amministrativo

PREMESSO CHE

- con deliberazione della Giunta Comunale n. 24 del 16.06.2025 sono stati dati indirizzi per l'affidamento del servizio di refezione scolastica a favore degli alunni della scuola primaria, della scuola secondaria di 1° grado e dei dipendenti del comune di Lessolo per il periodo 1° settembre 2025– 31 agosto 2026;
- con determinazione del Responsabile del Settore Amministrativo-Economico Finanziario-Tributi n. 72 del 23.06.2025 si è stabilito di espletare una procedura negoziata mediante richiesta di offerta (R.D.O.) tramite la piattaforma elettronica MEPA, per procedere all'affidamento diretto, ai sensi dell'art. 50 comma 1 lett b) del D. Lgs. n. 36/2023, del servizio del servizio di refezione scolastica a favore degli alunni della scuola primaria, della scuola secondaria di 1° grado e dei dipendenti del comune di Lessolo per il periodo 1° settembre 2025 – 31 agosto 2026 con un importo base di gara di € 5,81 a pasto, comprensivo di € 0,12 per oneri per la sicurezza, e complessivo di € 81.340,00 al netto di IVA e/o altre imposte e contributi di legge e si è approvata la seguente documentazione di gara:

allegato A – avviso di manifestazione interesse
allegato B – capitolato speciale, integrato con:
allegato B.1 – planimetria locali

allegato B.2 – menù autunnale, invernale e primaverile
allegato B.3 – ricettario
allegato B.4 – variazione in peso degli alimenti con la cottura
allegato B.5 – D.U.V.R.I;
allegato C - disciplinare di gara
allegato D - patto di integrità

previa pubblicazione di avviso di manifestazione interesse:

- dal 23.06.2025 al 04.07.2025 è stato affisso all'albo pretorio on line l'attivo di manifestazione interesse, che tra le altre cose prevedeva, quale termine ultimo per la presentazione delle richieste di invito, le ore 12.00 del 04.07.2025;

- Nel termine suddetto hanno richiesto di essere invitate le seguenti ditte:

- 1) Ristorante Lo Scoiattolo Società Coopeartiva a.r.l. con sede in Pimonte (NA), Via Municipio n. 12 – partita IVA 05554211218 (ns. prot. n. 3961 del 30.06.2025)
- 2) Osteria dei Sapori Snc con sede in Lessolo (TO), via Vittorio Veneto n. 210 – partita IVA 12219320012 (ns. prot. n. 3994 del 01.07.2025)
- 3) Gestione Servizi Integrati – GSI, con sede in Colletterto Giacosa (TO), via Adriano Olivetti n. 8 – partita IVA 099429900012 (ns. prot. n. 3948 del 28.06.2025)
- 4) VOLA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE ONLUS con sede in Polla (SA), via dell'Elogium snc – partita IVA 05229650659 (ns. prot. n. 4054 del 03.07.2025);
- 5) C.M. Service S.r.l. con sede in Cascinette d'Ivrea (TO), Via Chiaverano n. 49 – partita IVA 08766390010 (ns. prot. n. 4068 del 04.07.2025)
- 6) SCAMAR S.r.l., con sede in Lamezia Terme (CZ), Via Basilio Sposato n. 35 – partita IVA 02459910796 (ns. prot. n. 4084 del 04.07.2025)

- in data 18.07.2025 è stata creata RDO evoluta (identificativo RDO 5510095) su MEPA e sono state invitate a presentare offerta le ditte sopra indicate;

- con la determinazione del responsabile del Settore Amministrativo-Economico Finanziario-Tributi n. 83 del 02.08.2025 n. 83 del 02.08.2024 si è proceduto alla nomina della commissione, come sopra indicata.

- nel termine massimo per la presentazione delle offerte (ore 12.00 del 01.08.2025) sono pervenute due offerte ovvero quella del Ristorante Lo Scoiattolo Società Coopeartiva a.r.l. con sede in Pimonte (NA) e quella dell'Osteria dei Sapori Snc con sede in Lessolo (TO);

Tutto quanto sopra premesso, alle ore 09.00 si procede al collegamento con il portale MEPA. Prima di procedere all'esecuzione delle formalità di apertura delle buste, il Presidente ricorda che si opera secondo quanto stabilito negli allegati alla determinazione a contrarre e alla RDO evoluta. Si procede, quindi, all'esame della documentazione amministrativa e considerata la stessa conforme a quanto richiesto, ammette le ditte.

Alle ore 09.05 si procedere all'esame delle offerte tecniche specificando che la gara viene aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108, comma 2, del D. Lgs. n 36/2023, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo la seguente ripartizione del punteggio:

offerta tecnica: punti 80 - offerta economica: punti 20

Con riferimento alle offerte tecniche, l'attribuzione dei relativi punteggi avverrà sulla base dei coefficienti medi, dati dalla somma dei coefficienti espressi dai singoli commissari diviso il n. dei commissari, saranno moltiplicati per i rispettivi punteggi. Il risultato ottenuto determinerà il punteggio complessivo attribuito per singolo elemento di valutazione tecnico – qualitativa.

A) Oggetto	B) Sub criteri – max punteggi	C) Criteri – max punteggi
MENU ALTERNATIVI	- Menù per ricorrenze particolari: <i>punti 4</i> - Giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, ecc.: <i>punti 4</i>	8
MIGLIORAMENTO QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI Elenco dei prodotti da introdurre, che siano coltivati e/o prodotti entro un raggio di 100 km dal luogo di somministrazione (cd. Prodotto locale) - prodotti individuati come prodotti "DOP" (denominazione di origine protetta) – IGP e prodotti della tradizione locale. N.B. È considerato prodotto locale anche quello proveniente da Comuni anche solamente in parte, o con parte del territorio, ricadente nel raggio di 100 km. Dovrà essere prodotta autocertificazione con indicazione dei singoli prodotti e del luogo di provenienza/coltivazione.	- Inserimento oltre 5 prodotti: <i>punti 15</i> - Inserimento fino 4 prodotti: <i>punti 10</i> - Inserimento fino a 2 prodotti: <i>punti 5</i> - Inserimento meno 2 prodotti: <i>punti 0</i>	15
FORMAZIONE DEL PERSONALE Elenco corsi di formazione, oltre a quelli già previsti obbligatoriamente nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale. Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto e le tematiche di addestramento	- Oltre 10 ore corsi/anno: <i>punti 10</i> - Da 9 a 5 ore corsi/anno: <i>punti 5</i> - Meno di 4 ore corsi/anno: <i>punti 0</i>	10
PROGETTO DI COMUNICAZIONE Predisposizione di materiale tipo "Carta dei servizi", da distribuire alle famiglie all'inizio dell'anno scolastico	- Buona quantità e valore del materiale: <i>punti 10</i> - Media quantità e	10

	valore del materiale <i>punti 5</i> - Scarsa quantità e valore del materiale: <i>punti 0</i>	
MIGLIORAMENTO ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO Fornitura materiale/attrezzature per il miglioramento del servizio. Nel caso in cui le soluzioni migliorative riguardino macchinari e attrezzature deve essere indicato il modello e le relative specifiche tecniche che devono risultare coerenti con gli impianti esistenti presso il centro cottura. Le soluzioni che il concorrente intende eventualmente proporre devono risultare esplicitate in un apposito elenco, da allegare all'offerta tecnica. Nell'elenco devono risultare chiare ed evidenti le migliorie offerte	- Consegna tipo/quantità/qualità di attrezzature nel corso del primo anno: <i>punti 5</i> - Consegna tipo/quantità/qualità di attrezzature nel corso del secondo anno: <i>punti 0</i>	5
PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE Percorsi educativi destinati agli alunni, che coinvolgano il personale docente, previa autorizzazione da richiedere all'Istituto comprensivo, sulle corrette abitudini alimentari e prevenzione dello spreco	- Buona quantità e valore dei progetti <i>punti 10</i> - Media quantità e valore dei progetti <i>punti 5</i> - Scarsa quantità e valore dei progetti <i>punti 0</i>	10
RATING DI LEGALITÀ	- 3 stelline: <i>punti 3</i> - 2 stelline: <i>punti 2</i> - 1 stellina: <i>punti 1</i>	3
CERTIFICAZIONE AGGIUNTIVE	- ISO 14001: <i>punti 3</i> - ISO 22000: <i>punti 3</i> - ISO 22005: <i>punti 3</i>	9
PIANO ALIMENTARE - Valutazione modalità di approvvigionamento, selezione e accreditamento fornitori ù - elenco fornitori - metodologie di verifica - certificazioni - scadenze	- Buona quantità e valore del piano: <i>punti 10</i> - Media quantità e valore del piano: <i>punti 5</i>	10

- provenienze etichettatura - gestione delle non conformità	- Scarsa quantità e valore del piano: <i>punti 0</i>	
--	--	--

Per l'attribuzione dei sub punteggi (colonna B) la commissione procederà applicando al punteggio massimo previsto un coefficiente compreso tra 0 e 1 ove:

0	Non valutabile
0,1	Appena valutabile
0,2	minimo
0,3	Molto limitato
0,4	limitato
0,5	Non completamento adeguato
0,6	sufficiente
0,7	Più che sufficiente
0,8	buono
0,9	Molto buono
1	ottimo

I coefficienti medi, dati dalla somma dei coefficienti espressi dai singoli commissari diviso il n. dei commissari, saranno moltiplicati per i rispettivi punteggi. Il risultato ottenuto determinerà il punteggio complessivo attribuito per singolo elemento di valutazione tecnico – qualitativa.

La commissione, in seduta riservata, procede, quindi all'apertura della busta contenente l'offerta tecnica dell'**Osteria dei Sapori Snc con sede in Lessolo (TO), via Vittorio Veneto n. 210 – partita IVA 12219320012**

Il punteggio viene così attribuito:

A) Oggetto	B) Sub criteri – max punteggi	C) Criteri – max punteggi
MENU ALTERNATIVI	- Menù per ricorrenze particolari: <i>punti 4</i> - Giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, ecc.: <i>punti 4</i>	0
MIGLIORAMENTO QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI Elenco dei prodotti da introdurre, che siano coltivati e/o prodotti entro un raggio di 100 km dal luogo di somministrazione (cd. Prodotto locale) - prodotti individuati come prodotti "DOP" (denominazione di origine protetta) – IGP e prodotti della tradizione locale. N.B. È considerato prodotto locale anche quello proveniente da Comuni anche solamente in parte, o con parte del territorio, ricadente nel	- Inserimento oltre 5 prodotti: <i>punti 15</i> - Inserimento fino 4 prodotti: <i>punti 10</i> - Inserimento fino a 2 prodotti: <i>punti 5</i> - Inserimento meno 2 prodotti: <i>punti 0</i>	0

raggio di 100 km. Dovrà essere prodotta autocertificazione con indicazione dei singoli prodotti e del luogo di provenienza/coltivazione.		
FORMAZIONE DEL PERSONALE Elenco corsi di formazione, oltre a quelli già previsti obbligatoriamente nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale. Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto e le tematiche di addestramento	- Oltre 10 ore corsi/anno: <i>punti 10</i> - Da 9 a 5 ore corsi/anno: <i>punti 5</i> - Meno di 4 ore corsi/anno: <i>punti 0</i>	0
PROGETTO DI COMUNICAZIONE Predisposizione di materiale tipo "Carta dei servizi", da distribuire alle famiglie all'inizio dell'anno scolastico	- Buona quantità e valore del materiale: <i>punti 10</i> - Media quantità e valore del materiale <i>punti 5</i> - Scarsa quantità e valore del materiale: <i>punti 0</i>	0
MIGLIORAMENTO ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO Fornitura materiale/attrezzature per il miglioramento del servizio. Nel caso in cui le soluzioni migliorative riguardino macchinari e attrezzature deve essere indicato il modello e le relative specifiche tecniche che devono risultare coerenti con gli impianti esistenti presso il centro cottura. Le soluzioni che il concorrente intende eventualmente proporre devono risultare esplicitate in un apposito elenco, da allegare all'offerta tecnica. Nell'elenco devono risultare chiare ed evidenti le migliori offerte	- Consegna tipo/quantità/qualità di attrezzature nel corso del primo anno: <i>punti 5</i> - Consegna tipo/quantità/qualità di attrezzature nel corso del secondo anno: <i>punti 0</i>	2
PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE Percorsi educativi destinati agli alunni, che coinvolgano il personale docente, previa autorizzazione da richiedere all'Istituto comprensivo, sulle corrette abitudini alimentari e prevenzione dello spreco	- Buona quantità e valore dei progetti <i>punti 10</i> - Media quantità e valore dei progetti <i>punti 5</i> - Scarsa quantità e valore dei progetti <i>punti 0</i>	0
RATING DI LEGALITÀ	- 3 stelline: <i>punti 3</i>	0

	- 2 stelline: <i>punti 2</i> - 1 stellina: <i>punti 1</i>	
CERTIFICAZIONE AGGIUNTIVE	- ISO 14001: <i>punti 3</i> - ISO 22000: <i>punti 3</i> - ISO 22005: <i>punti 3</i>	0
PIANO ALIMENTARE - Valutazione modalità di approvvigionamento, selezione e accreditamento fornitori - elenco fornitori - metodologie di verifica - certificazioni - scadenze - provenienze etichettatura - gestione delle non conformità	- Buona quantità e valore del piano: <i>punti 10</i> - Media quantità e valore del piano: <i>punti 5</i> - Scarsa quantità e valore del piano: <i>punti 0</i>	5

Totale offerta tecnica: 7/80 punti

La commissione, in seduta riservata, procede, quindi all'apertura della busta contenente l'offerta tecnica del **Ristorante Lo Scoiattolo Società Coopeartiva a.r.l. con sede in Pimonte (NA) - partita IVA 05554211218**

Il punteggio viene così attribuito:

A) Oggetto	B) Sub criteri – max punteggi	C) Criteri – max punteggi
MENU ALTERNATIVI	- Menù per ricorrenze particolari: <i>punti 4</i> - Giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, ecc.: <i>punti 4</i>	8
MIGLIORAMENTO QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI Elenco dei prodotti da introdurre, che siano coltivati e/o prodotti entro un raggio di 100 km dal luogo di somministrazione (cd. Prodotto locale) - prodotti individuati come prodotti "DOP" (denominazione di origine protetta) – IGP e prodotti della tradizione locale. N.B. È considerato prodotto locale anche quello proveniente da Comuni anche solamente in parte, o con parte del territorio, ricadente nel raggio di 100 km. Dovrà essere prodotta	- Inserimento oltre 5 prodotti: <i>punti 15</i> - Inserimento fino 4 prodotti: <i>punti 10</i> - Inserimento fino a 2 prodotti: <i>punti 5</i> - Inserimento meno 2 prodotti: <i>punti 0</i>	15

autocertificazione con indicazione dei singoli prodotti e del luogo di provenienza/coltivazione.		
FORMAZIONE DEL PERSONALE Elenco corsi di formazione, oltre a quelli già previsti obbligatoriamente nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale. Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto e le tematiche di addestramento	- Oltre 10 ore corsi/anno: <i>punti 10</i> - Da 9 a 5 ore corsi/anno: <i>punti 5</i> - Meno di 4 ore corsi/anno: <i>punti 0</i>	10
PROGETTO DI COMUNICAZIONE Predisposizione di materiale tipo "Carta dei servizi", da distribuire alle famiglie all'inizio dell'anno scolastico	- Buona quantità e valore del materiale: <i>punti 10</i> - Media quantità e valore del materiale <i>punti 5</i> - Scarsa quantità e valore del materiale: <i>punti 0</i>	10
MIGLIORAMENTO ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO Fornitura materiale/attrezzature per il miglioramento del servizio. Nel caso in cui le soluzioni migliorative riguardino macchinari e attrezzature deve essere indicato il modello e le relative specifiche tecniche che devono risultare coerenti con gli impianti esistenti presso il centro cottura. Le soluzioni che il concorrente intende eventualmente proporre devono risultare esplicitate in un apposito elenco, da allegare all'offerta tecnica. Nell'elenco devono risultare chiare ed evidenti le migliori offerte	- Consegna tipo/quantità/qualità di attrezzature nel corso del primo anno: <i>punti 5</i> - Consegna tipo/quantità/qualità di attrezzature nel corso del secondo anno: <i>punti 0</i>	5
PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE Percorsi educativi destinati agli alunni, che coinvolgano il personale docente, previa autorizzazione da richiedere all'Istituto comprensivo, sulle corrette abitudini alimentari e prevenzione dello spreco	- Buona quantità e valore dei progetti <i>punti 10</i> - Media quantità e valore dei progetti <i>punti 5</i> - Scarsa quantità e valore dei progetti <i>punti 0</i>	10
RATING DI LEGALITÀ	- 3 stelline: <i>punti 3</i> - 2 stelline: <i>punti 2</i>	3

	- 1 stellina: <i>punti 1</i>	
CERTIFICAZIONE AGGIUNTIVE	- ISO 14001: <i>punti 3</i> - ISO 22000: <i>punti 3</i> - ISO 22005: <i>punti 3</i>	9
PIANO ALIMENTARE - Valutazione modalità di approvvigionamento, selezione e accreditamento fornitori - elenco fornitori - metodologie di verifica - certificazioni - scadenze - provenienze etichettatura - gestione delle non conformità	- Buona quantità e valore del piano: <i>punti 10</i> - Media quantità e valore del piano: <i>punti 5</i> - Scarsa quantità e valore del piano: <i>punti 0</i>	10

Totale offerta tecnica: 80/80 punti

Alle ore 10.00 si procede :

- all'apertura dell'offerta economica dell'**Osteria dei Sapori Snc con sede in Lessolo (TO), via Vittorio Veneto n. 210 – partita IVA 12219320012** da cui risulta offerta una somma di € 5,68 a pasto oltre IVA e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso (€ 0,12)
- all'apertura dell'offerta economica del **Ristorante Lo Scoiattolo Società Coopeartiva a.r.l. con sede in Pimonte (NA) - partita IVA 05554211218** da cui risulta offerta una somma di € 5,62 a pasto oltre IVA e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso (€ 0,12)

L'attribuzione dei punteggi viene calcolata attraverso la seguente formula, assegnando all'offerta economica più conveniente, il massimo punteggio disponibile (20):

$X = (P_i/P_o) \times C$, dove:

X = punteggio concorrente in esame

P_i = prezzo minimo offerto in sede di gara

C = punteggio massimo attribuibile

P_o = prezzo offerto dal concorrente in esame.

Attribuzione punteggio offerta economica dell'**Osteria dei Sapori Snc con sede in Lessolo (TO), via Vittorio Veneto n. 210 – partita IVA 12219320012**

Punteggio offerta economica = $(5,62 / 5,68) \times 20 = 19,80$

Attribuzione punteggio offerta economica del **Ristorante Lo Scoiattolo Società Coopeartiva a.r.l. con sede in Pimonte (NA) - partita IVA 05554211218**

Punteggio offerta economica = $(5,68 / 5,68) * 20 = 20,00$

I punteggi finali risultano quindi essere i seguenti :

Denominazione	Punteggio offerta tecnica	Punteggio offerta economica	Punteggio totale
Osteria dei Sapori Snc con sede in Lessolo (TO), via Vittorio Veneto n. 210 – partita IVA 12219320012	7/80	19,80/20	26,80/100
Ristorante Lo Scoiattolo Società Coopeartiva a.r.l. con sede in Pimonte (NA) - partita IVA 05554211218	80/80	20/20	100/100

Si propone l'aggiudicazione del servizio al **Ristorante Lo Scoiattolo Società Coopeartiva a.r.l. con sede in Pimonte (NA) - partita IVA 05554211218** e si trasmette il tutto al RUP per il seguito di competenza

Il Presidente dichiara chiusa la seduta di gara alle ore 11.30

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Presidente
f.to Dott. Eugenio Viterbo

Commissario
f.to Dott.ssa Frolcova Jelena

Commissario
f.to Dott.ssa Sandra Clemente

Il Segretario Verbalizzante
f.to Dott.ssa Frolcova Jelena