



COMUNE DI SAN QUIRINO

PROVINCIA DI PORDENONE

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LE SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI SAN QUIRINO PER UN QUADRIENNIO CON DECORRENZA DAL 01/09/2026 CON FACOLTÀ DI RINNOVO PER UN ULTERIORE TRIENNIO - CIG. N. BB9ABE5112.

VERBALE n. 1

PREMESSO:

- che con verbale del seggio di gara di data 18/06/2022 è stata aperta la Busta Amministrativa della ditta MARKAS SRL di Bolzano e accertato che la documentazione ivi contenuta è regolare;
- che il RUP ha stabilito che la commissione di gara si riunisca il giorno 22 giugno 2026 alle ore 9.30 per procedere all'apertura della Busta tecnica e all'esame della documentazione ivi contenuta.

Il giorno 22 giugno 2026 alle ore 9.30 presso la sede comunale – Ufficio gare e contratti si è riunita la Commissione di Gara nominata con determina n. 681 di data 17/06/2026 nei seguenti componenti:

- PRESIDENTE: AVV. GIUDITTA ROMBOLA' – Istruttore Direttivo Responsabile dell'area Amm.va e Servizi alla Persona del comune di San Quirino,
- COMPONENTE Dott.ssa VALENTINA MARSON – Istruttore Amministrativo presso l'area Amm.va e Servizi alla Persona del comune di San Quirino',
- COMPONENTE: Dott.ssa CLAUDIA MANIAS – Istruttore Amministrativo presso l'area Amm.va e Servizi alla Persona del Comune di San Quirino,
- VERBALIZZANTE: sig.ra CINZIA DE LORENZI - Istruttore Amministrativo presso l'area Amm.va e Servizi alla Persona del comune di San Quirino',



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

La Commissione procede all'apertura della busta tecnica ed accerta che la stessa contiene le seguenti schede, compilate e sottoscritte digitalmente dal Procuratore della ditta MARKAS SRL:

- 1) Scheda 1 - DM 10 marzo 2020 (CAM Ristorazione)CRITERIO PREMIANTE 1 - chilometro zero e filiera corta
- 2) Scheda 2 - DM 10 marzo 2020 (CAM Ristorazione)CRITERIO PREMIANTE 2 - attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica;
- 3) Scheda 3 - DM 10 marzo 2020 (CAM Ristorazione)CRITERIO PREMIANTE 2 – distanza del centro cottura dai refettori,
- 4) Scheda 4 - DM 10 marzo 2020 (CAM Ristorazione) CRITERIO PREMIANTE 3 comunicazione : Progetti di educazione alimentare,
- 5) Scheda 5 - DM 10 marzo 2020 (CAM Ristorazione)CRITERIO PREMIANTE 4 : Progetti di lotta allo spreco alimentare
- 6) Scheda 6 - Progetto "Giornate Speciali : "Giornate del Gusto, dell'Etica e della Solidarietà",
- 7) Scheda 7 - formazione del personale: "Competenze per una Ristorazione Sostenibile e Consapevole",
- 8) Scheda 8 - Contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti,
- 9) Scheda 9 – Migliorie,
- 10) in caso di avvalimento premiale, contratto di avvalimento;

La Commissione procede all'apertura delle schede, alla lettura delle stesse ed all'assegnazione dei punteggi relativi all'Offerta tecnica come evidenziato nella seguente tabella:

Numero di Riga	Parametro	Descrizione	Valore	Punteggio Massimo	Punteggio Suggerito	Commento	Punteggio Attuale
2.1.1	PARAMETRO 1 - SCHEDA N. 1	* L'O.E. dovrà predisporre una relazione dalla quale emerga la percentuale di prodotti a chilometro zero / biologici / a filiera corta offerti in più rispetto alla quota necessaria per la domanda di contributo regionale.	Scheda 1.pdf,p7m	10	8	Molto buona la percentuale migliorativa offerta dalla ditta di prodotti a Km Zero rispetto a quanto richiesto da capitolato.	8



2.2.1	PARAMETRO N. 2 - SCHEDA N. 2	* DM 10 marzo 2020 (CAM Ristorazione)CRITERIO PREMIANTE 2 - attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica: Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale. L'offerente impegna una flotta veicolare (per il trasporto pasti dal centro cottura alle scuole) composta da mezzi a trazione elettrica, ibrida, a idrogeno, o alimentati a biometano/GPL (dovranno essere allegate le schede tecniche dei mezzi)	Scheda 2.pdf.p7m	6	6	L'O.E. ha presentato un'ottima offerta mettendo a disposizione di 2 mezzi 100% elettrici	6
2.3.1	PARAMETRO N. 3 - SCHEDA N. 3	* DM 10 marzo 2020 (CAM Ristorazione)CRITERIO PREMIANTE 2 – distanza del centro cottura dai refettori. (Scheda 3 busta tecnica)	Scheda 3.pdf.p7m	6	6	L'O.E. dichiara che la distanza del centro cottura (ubicato presso il Centro Commerciale Meduna a Pordenone) dalla sede delle mense scolastiche è inferiore a 14 Km. Allega lo screen shot dei percorsi.	6
2.4.1	PARAMETRO 4 - SCHEDA N. 4	Comunicazione : Progetti Di Educazione Alimentare * L'O.E. dovrà presentare un piano di iniziative di comunicazione rivolte agli utenti e genitori, orientate alla divulgazione del contenuto e dei principi ispiratori dell'appalto. In conformità a quanto previsto al punto 3 dei criteri premianti, CAM le iniziative di comunicazione dovranno essere volte anche a veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto.	Scheda 4.pdf.p7m	12	10	Ottime le proposte comunicative offerte dalla ditta per incentivare la sostenibilità ambientale, le corrette abitudini alimentari, la lotta agli sprechi e menù multiculturali.	10



[Handwritten signature]

2.5.1	PARAMETRO N. 5 - SCHEDA N. 5	* Progetto per la Riduzione degli Sprechi e Gestione delle Eccedenze (Rif. CAM C.b.4)	Scheda 5.pdf.p7m	10	10	L'O.E. presenta una dettagliata relazione in cui affronta tutte le tematiche previste dalla scheda 5.	10
2.6.1	PARAMETRO N. 6 - SCHEDA N. 6	Progetto Giornate Speciali. * L'O.E. dovrà presentare relazione descrittiva che illustri: 1. La tipologia delle giornate dedicate a: A. Menu delle Tradizioni (Regionali/Locali) B. Menu Etnici e dell'Integrazione C. Menu da Agricoltura Sociale (Il vero valore aggiunto)	Scheda 6.pdf.p7m	12	12	L'O.E. ha presentato una relazione dettagliata che rispetta tutti i punti previsti dalla scheda. La relazione prevede la realizzazione di n. 20 menu a tema ed allega le relative schede tecniche complete di fac simili delle locandine informative, ricettari, e tutte le indicazioni richieste dal disciplinare, dedicate agli utenti del servizio.	12
2.7.1	PARAMETRO N. 7 - SCHEDA N. 7	PERSONALE IMPIEGATO E FORMAZIONE	Scheda 7.pdf.p7m	8	4	Ben descritto l'iter formativo e apprezzato lo strumento di formazione "Markas Accademy". Non viene dettagliato il piano di formazione dedicato al personale impiegato nell'appalto.	4
2.8.1	PARAMETRO N. 8 - SCHEDA N. 8	* Contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti.	Scheda 8.pdf.p7m	4	4	L'O.E. dichiara di utilizzare nel trasporto dei pasti dal centro di cottura alle mense scolastiche contenitori attivi elettrici. Allega le relative schede tecniche.	4






4

2.9.1	PARAMETRO N. 9 - SCHEDA N. 9	MIGLIORE: * L'offerente dovrà descrivere nel dettaglio: - le migliori idonee ad aumentare il livello qualitativo del servizio anche attraverso la proposta di attrezzature e apparecchiature, con caratteristiche corrispondenti ai CAM (DM 65/2020) da collocare presso le mense scolastiche. - le proposte migliorative relative al benessere e il comfort dei refettori con riferimento a: - organizzazione degli spazi interni; - arredi quali tavoli e sedie; - criteri ergonomici; - miglioramento microclima; ecc.)	Scheda 9.pdf.p7m	12	12	Molto apprezzate dalla commissione le migliori proposte, adeguate al servizio ed alle esigenze della stazione appaltante.	12
2.10.1	CONTRATTO DI AVVALIMENTO	Sezione in cui inserire il contratto di avvalimento in caso di avvalimento premiale. Qualora l'O.E. non utilizzi l'avvalimento premiale dovrà allegare una dichiarazione in tal senso.		0	0	L'O.E. ha dichiarato di presentare offerta come imprenditore singolo e di non usufruire di avvalimento.	0
TOTALE PUNTEGGIO				80	72		72

La Commissione, a seguito dell'esame della documentazione tecnica presentata dalla ditta MARKAS S.R.L. di Bolzano assegna alla voce A: Valutazione tecnica (qualità) un totale di 72 punti.

Il Presidente della Commissione decide di comunicare, tramite l'area messaggi della RDO il totale dei punteggi assegnati e di comunicare a tutti che alle ore 16.00 del giorno 22/06/2026 la Commissione procederà all'apertura della Busta economica, all'assegnazione dei relativi punteggi ed alla proposta di aggiudicazione della gara.

Alle ore 12.59 si chiude la Valutazione Tecnica dell'offerta.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE:

Avv. Giuditta Roripolà






5


I COMPONENTI:

Dott.ssa Valentina Marson

Val Marson

Dott.ssa Claudia Manias

Claudia Manias

Il Verbalizzante: Cinzia De Lorenzi

Cinzia De Lorenzi



h