



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

*Alba – Barbaresco – Castagnito – Castellinaldo d’Alba - Corneliano d’Alba – Govone -
Guarene – Mango – Magliano Alfieri – Montaldo Roero - Montelupo Albese - Neive –
Neviglie – Pocapaglia – Priocca - Roddi – Rodello - S. Stefano Roero - Treiso – Verduno*

VERBALE DI GARA n. 2

**Procedura aperta ai sensi dell'art. 71
del Decreto Legislativo n. 36 del 2023**

SESSIONE RISERVATA Documentazione Tecnica

Oggetto	APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE RIVOLTO ALLE SCUOLE DEL COMUNE DI ALBA, SELF SERVICE E ASILO NIDO (LOTTO 1) E UTENZE DEL CONSORZIO SOCIO ASSISTENZIALE ALBA LANGHE E ROERO (LOTTO 2) PER IL PERIODO 01/09/2025 - 31/08/2026 CON OPZIONE DI RINNOVO DI UN ANNO.
CIG	CIG LOTTO 1: B70F0A3812 CIG LOTTO 2: B70F0A48E5
Importo a base d’asta	€ 1.672.230,91 IVA esclusa, complessivi per entrambi i lotti, su base annua (€ 4.180.577,28 IVA esclusa, complessivi per entrambi i lotti, come valore massimo dell’appalto comprensivo di opzioni e rinnovi)
Scelta del contraente	Procedura Aperta art. 71 del D.lgs. 36/2023
Struttura proponente	Appalto congiunto tra • COMUNE DI ALBA • CONSORZIO SOCIO ASSISTENZIALE ALBA LANGHE E ROERO
Modalità	TELEMATICA

PREMESSO:

Che è costituita, ai sensi dell’art. 62 del Codice dei Contratti (D.lgs. 36/2023) e s.m.i. la Centrale Unica di Committenza tra i Comuni di: Alba – Barbaresco - Castagnito – Castellinaldo d’Alba - Corneliano d’Alba – Govone - Guarene – Magliano Alfieri – Mango – Montaldo Roero - Montelupo Albese - Neive – Neviglie – Pocapaglia – Priocca - Roddi – Rodello - S. Stefano Roero - Treiso – Verduno, con sede presso il Comune di Alba – Ente capofila;

Vista la Convenzione dell’Accordo Consortile tra i suddetti comuni, sottoscritta dai Sindaci aderenti, Reg. n. 1236 del 03/07/2025;

Richiamato l’Accordo tra il Comune di Alba e il Consorzio Socio Assistenziale Alba Langhe e



Roero Reg. n. 1185 del 27/02/2025, per l'avvio di una procedura ad evidenza pubblica, sotto forma di appalto congiunto occasionale, per l'affidamento del servizio di ristorazione rivolto delle utenze del Comune di Alba, tra cui le scuole, e del Consorzio stesso;

Che con Determinazione a contrattare della Dirigente della Ripartizione Socio Educativa e Culturale del Comune di Alba (ora Ripartizione Servizi alla Persona) n. 1362 del 20/05/2025 si decideva di avviare tramite la C.U.C. una procedura per individuare, a partire dal 01/09/2025, il nuovo appaltatore del servizio di ristorazione di cui sopra, ricorrendo alla procedura aperta ai sensi dell'art. 71 D.lgs. 36/2023, per la durata di un anno scolastico (01/09/2025 - 31/08/2026) rinnovabile di anni uno, con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 108 e 130 del D.lgs. 36/2023;

Con Determinazione del Responsabile della C.U.C. di Alba n. 1428 del 28/05/2025, è stata disposta l'attivazione della procedura di gara;

Che ai sensi dell'art. 25 del D. lgs.36/2023, si disponeva di svolgere la predetta procedura interamente tramite il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto (di seguito "Piattaforma") accessibile all'indirizzo <https://cucalba.traspare.com> e conforme al D.P.C.P. n. 148/2021.

Che in data 28/05/2025 è stato pubblicato il Bando e la relativa documentazione di gara;

Che, entro il termine fissato per la presentazione delle offerte, stabilito dal Bando delle ore 12:00 del giorno 01/07/2025, sono pervenute tramite piattaforma <https://cucalba.traspare.com> **n. 3 offerte**, e precisamente quelle delle imprese a seguire:

Partecipante	C.F. / P.IVA	Indirizzo	Data e ora
SODEXO ITALIA SPA	00805980158	VIA FRATELLI GRACCHI N. 36, Cinisello Balsamo (MI), 20092	30/06/2025 17:03
DUSSMANN SERVICE SRL	00124140211	via S. Gregorio, 55, Milano (MI), 20124	30/06/2025 17:20
CIRFOOD S.C.	00464110352	VIA NOBEL 19 42124 REGGIO EMILIA, Reggio nell'Emilia (RE), 42124	01/07/2025 10:40

Che tutte le sedute pubbliche di gara si svolgono in modalità STREAMING sulla piattaforma meet.jit.si messa a disposizione da TRASPARE, con accesso al link preventivamente comunicato agli operatori economici interessati;

Che il Seggio di Gara per l'apertura delle "BUSTE AMMINISTRATIVE", convocato in data 01/07/2025 in seduta pubblica, ha **effettuato la verifica documentale di quanto richiesto, ammettendo come da Verbale tutte e tre le imprese alla prosecuzione della gara;**



QUANTO SOPRA, PREMESSO E CONSIDERATO:

L'anno duemila venticinque, addì otto del mese di luglio, dalle ore 15.00, presso la Sala Giunta del Comune di Alba, sede della Centrale Unica di Committenza, in Piazza Risorgimento n. 1, si è riunita la Commissione Giudicatrice, nominata con determinazione del Dirigente competente n. 1751 del 05/07/2025, per l'apertura delle BUSTE TECNICHE.

La Commissione, nominata ai sensi dell'art. 93 del D.lgs. 36/2023, è così composta:

- Dott.ssa Cristina CARMILLA – Dirigente della Ripartizione Servizi alla Persona del Comune di Alba – Presidente di Commissione;
- Avv. Massimo NARDI - Dirigente della Ripartizione Servizi Generali e di Staff e Segretario del Comune di Alba – Componente esperto;
- Dott. Fabio SMAREGLIA – Dirigente presso la Ripartizione Servizi alla Persona del Comune di Bra – Componente esperto;
- Dott.ssa Sabrina Belgero – Istruttore Ufficio Contratti e della Centrale di Committenza, con funzioni di segretario verbalizzante e assistenza ai lavori della Commissione;

Si dà atto che i Commissari e il Seggio di gara, prima dell'avvio dei lavori, hanno dichiarato la loro compatibilità e assenza di conflitti di interesse con i partecipanti;

Si dà inizio alla consultazione della documentazione tecnica, prendendo atto che il punteggio totale si compone come segue:

<i>Punteggio massimo valutazione tecnico - qualitativa (PT)</i>	<i>70 punti</i>
<i>Punteggio massimo valutazione economica (PE)</i>	<i>30 punti</i>
<i>Punteggio Totale</i>	<i>100 punti</i>

e che l'offerta deve essere valutata in base ai sotto riportati criteri.

Come da Disciplinare e successivi chiarimenti di gara, veniva richiesta la presentazione di:

- Una **Relazione contenente una proposta tecnico-organizzativa che illustri il servizio proposto**, con riferimento ai 12 criteri di valutazione indicati;
- Un **Piano sintetico relativo all'assorbimento del personale dell'impresa uscente** nell'ambito dell'esecuzione dell'appalto, anche contenuto all'interno della Relazione (all'interno della sezione relativa all'ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE)

Dato atto che la valutazione dell'offerta tecnica viene fatta sulla base dei seguenti criteri tecnici e con i calcoli illustrati a seguire:



1.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

n.	Descrizione	Punteggi fissi e predefiniti	Criterio motivazionale	Punteggio massimo (D)	Punteggio massimo (T)
1	DIREZIONE DEL SERVIZIO		La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti criteri motivazionali: titoli ed esperienze maturate	2	
	Valutazione del curriculum del direttore del servizio (<i>Il concorrente dovrà allegare il curriculum</i>)				
2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE		La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti criteri motivazionali:	4	
	Numero, qualifica, funzione/i e monte ore settimanale di tutti gli addetti e le modalità di sostituzione del personale a garanzia di continuità del servizio				
	<i>Il concorrente deve allegare una relazione di max 4 facciate A4 carattere Calibri 12</i>				
3	FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO		La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti criteri motivazionali:	4	
	Piano di formazione e aggiornamento (dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali)				



	<i>Il concorrente deve allegare una relazione di max 2 facciate A4 carattere Calibri 12</i>				
4	PIANO DI AUTOCONTROLLO		La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti criteri motivazionali: • efficacia della proposta • qualità quantità degli interventi proposti	3	
	Illustrazione del piano di autocontrollo				
	<i>Il concorrente deve allegare una relazione di max 2 facciate A4 carattere Calibri 12</i>				
5	ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI Valutazione dell'organizzazione dei servizi proposta e relativi controlli con particolare riferimento alla modalità di selezione dei fornitori, di approvvigionamento e gestione delle derrate alimentari, fasi preparazione del pasto e somministrazione, gestione diete speciali		La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti criteri motivazionali: • efficacia della proposta • qualità quantità degli interventi proposti	15	
	<i>Il concorrente deve allegare una relazione di max 8 facciate A4 carattere Calibri 12</i>				
6	GESTIONE DELLA COMUNICAZIONE		La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti criteri motivazionali: • efficacia della proposta		
	Organizzazione e gestione della comunicazione				



	<i>customer satisfaction</i>: indicazione delle iniziative di comunicazione, per alunni e famiglie, che pongano in essere un sistema di <i>customer satisfaction</i> <i>Il concorrente deve allegare una relazione di max 3 facciate A4 carattere Calibri 12</i>		• qualità - quantità degli interventi proposti	4	
7	PULIZIA E SANIFICAZIONE Descrizione del Piano di pulizia ordinaria e straordinaria di tutte le superfici, infissi e arredi e sanificazione dei locali e delle attrezzature con specifica dei prodotti utilizzati. <i>Il concorrente deve allegare una relazione di max 2 facciate A4 carattere Calibri 12</i>		La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti criteri motivazionali: • efficacia della proposta • qualità - quantità degli interventi proposti	3	
8	PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE Valutazione di progetto di educazione alimentare		La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti criteri motivazionali: • efficacia della proposta • qualità - quantità degli interventi proposti	4	



	<i>Il concorrente deve allegare una relazione di max 3 facciate A4 carattere Calibri 12</i>				
9	QUALITA' ALIMENTI Impiego di alimenti non previsti dal Capitolato	Riso, Farro, Orzo bio 100%: <u>punti 1</u>			10
	<i>In caso di impiego di alimenti di qualità superiore il concorrente deve allegare max 1 facciata A4 carattere Calibri 12 che illustri il possesso del criterio.</i>	Carne bovina certificata di razza piemontese 100%: <u>punti 3</u>			
		Carne avicola bio 100%: <u>punti 3</u>			
		Latte UHT e Yogurt bio 100% <u>punti 1</u>			
		Olio bio 100%: <u>punti 2</u>			
10	GESTIONE DELLE EMERGENZE E IMPREVISTI		La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti criteri motivazionali: la valutazione sarà effettuata con riferimento all'efficacia, prontezza, alle tempistiche	4	
	Il concorrente deve descrivere le modalità di gestione delle emergenze che possono verificarsi durante l'espletamento del servizio				
	<i>Il concorrente deve allegare una relazione di max 2 facciate A4 carattere Calibri 12</i>				
11	PROGETTO DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI		La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti criteri motivazionali: • efficacia della proposta • qualità quantità deg	5	
	Progetto di recupero delle diverse tipologie di eccedenza alimentare secondo le previsioni contenute nei CAM - criteri				



	C.a.3 con indicazione delle modalità con cui la Ditta si impegna a recuperare il cibo non servito e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell’art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari.		interventi proposti		
	<i>Il concorrente deve allegare una relazione di max 3 facciate A4 carattere Calibri 12</i>				
12	PROPOSTE MIGLIORATIVE E ULTERIORI RISPETTO ALLE CONDIZIONI PREVISTE DAL CAPITOLATO SENZA ONERI AGGIUNTIVI PER L’AMMINISTRAZIONE		La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti criteri motivazionali: • efficacia della proposta • qualità e quantità degli interventi proposti • interesse per l'utenza	12	
	Il concorrente dovrà descrivere proposte in relazione al miglioramento e all’implementazione del servizio rispetto a quanto previsto dal Capitolato				
	<i>Il concorrente deve allegare una relazione di max 4 facciate A4 carattere Calibri 12</i>				
TOTALE PUNTEGGI CRITERI DISCREZIONALI				60	
TOTALE PUNTEGGI CRITERI TABELLARI					10
TOTALE PUNTEGGI				70	



1.2 METODO DI CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

Dato atto che l'assegnazione del punteggio relativamente ai criteri di natura discrezionale, indicati nella colonna "D" della tabella, deve avvenire mediante l'attribuzione da parte di ogni Commissario di un giudizio variabile tra 0 e 1, senza giudizi intermedi.

Giudizio	Valutazione
1,00	Ottimo: piena rispondenza agli elementi richiesti
0,80	Buono: buona rispondenza agli elementi richiesti
0,50	Discreto: mediamente rispondente agli elementi richiesti
0,30	Sufficiente: sufficientemente rispondente agli elementi richiesti
0,00	Insufficiente: rispondenza non adeguata

Per ogni criterio, il Seggio di gara provvede al calcolo della **media dei giudizi** assegnati dai Commissari, e procede a trasformare la media dei giudizi attribuiti a ogni criterio in coefficienti definitivi, riportando le medie in proporzione al *fattore ponderante* di ogni criterio (pari al rispettivo punteggio massimo del criterio). Si procede poi per ogni criterio discrezionale, alla riparametrazione dei coefficienti definitivi (RP) al fine di ottenere, per ogni operatore economico, il punteggio tecnico di ogni criterio, sulla base del seguente calcolo:

$$RP = (\text{Coefficiente definitivo concorrente } i\text{-esimo} * \text{fattore ponderante}) / \text{coefficiente def. max}$$

L'assegnazione del punteggio relativamente al criterio di natura tabellare (n. 9 della Tabella) avviene invece come segue:

- in caso l'operatore non offra alcun elemento qualitativo aggiuntivo rispetto al Capitolato, ogni Commissario attribuirà un giudizio pari a 0, con uguale media dei giudizi;
- in caso di riscontro positivo di uno o più elementi del criterio, verranno di fatto attribuiti da ciascun commissario i punteggi ottenuti in maniera tabellare in base agli elementi presenti, con uguale media dei giudizi;



I punteggi totale e parziali attribuiti ai concorrenti sono espressi in cifre fino a tre decimali. In caso di valori con più di tre cifre decimali, il Seggio di gara procede all'arrotondamento alla terza cifra decimale, come da Disciplinare.

La somma dei punteggi riparametrati di tutti i criteri di valutazione determina poi il punteggio tecnico complessivo di ciascun concorrente (PC).

DATO ATTO

- Che **i lavori della Commissione Giudicatrice si sono svolti, in forma riservata, in più sedute**, nelle seguenti date:

- 08/07/2025 h 15-17
- 09/07/2025 h 15-18
- 15/07/2025 h 10-13
- 22/07/2025 h 16-18

al fine di consentire ai commissari un'ampia analisi della documentazione tecnica pervenuta dai partecipanti;

- Che il Disciplinare di gara prevedeva che il punteggio tecnico complessivo di ciascun operatore economico avrebbe dovuto essere successivamente ancora riparametrato, al fine di proporzionare i punteggi complessivi tecnici degli operatori economici rispetto al punteggio tecnico complessivo massimo conseguito, utilizzando la formula:

$$(PT) \text{ Punteggio tecnico definitivo riparametrato} = (PC / PC \text{ max}) * 70$$

Di seguito si riportano i punteggi tecnici complessivi e i punteggi tecnici definitivi riparametrati conseguiti dai partecipanti:

TOTALI OFFERTA TECNICA			
	SODEXO ITALIA SPA	DUSSMANN SERVICE SRL	CIRFOOD S.C.
CRITERIO 1	2,000	1,000	1,600
CRITERIO 2	2,000	4,000	3,200
CRITERIO 3	2,400	4,000	3,200



CRITERIO 4	2,400	3,000	1,800
CRITERIO 5	15,000	13,846	12,115
CRITERIO 6	4,000	4,000	4,000
CRITERIO 7	3,000	2,571	2,571
CRITERIO 8	4,000	3,200	3,200
CRITERIO 9	10,000	10,000	10,000
CRITERIO 10	4,000	4,000	2,000
CRITERIO 11	5,000	4,667	3,000
CRITERIO 12	12,000	8,400	7,200
Punteggi tecnici complessivi	65,800	62,684	53,887
MAX punteggio tecnico complessivo	65,800		
PUNTEGGI TECNICI DEFINITIVI RIPARAMETRATI	70	66,685	57,326

Nel Disciplinare di gara era inoltre prevista una soglia minima di sbarramento, ossia 40 punti, equivalenti al punteggio tecnico definitivo riparametrato minimo che ogni concorrente deve raggiungere per proseguire, pena l'esclusione dalla gara.

Sì dà atto che, a seguito della riparametrazione, **tutti i concorrenti hanno riportato un punteggio tecnico definitivo riparametrato superiore alla soglia di sbarramento di 40/70 punti, pertanto sono tutti ammessi alla successiva apertura della Busta Economica.**

Alle ore 18:00 del giorno 22/07/2025, la Presidente dichiara concluse le operazioni di valutazione delle offerte tecniche e rimanda a successiva seduta la prosecuzione dei lavori.

Letto, confermato e sottoscritto.

La Presidente
Dott.ssa CARMILLA Cristina

Il Componente
Dott. SMAREGLIA Fabio



Il Componente

Avv. NARDI Massimo

**Il Segretario
verbalizzante**

Dott.ssa BELGERO Sabrina