



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. 3

**PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL’ART. 71 DEL DECRETO LEGISLATIVO N.
36/2023**

**SESSIONE RISERVATA
Documentazione Tecnica**

Oggetto	COMUNE DI PRIOCCA - AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO ED ASSISTENZA SU SCUOLABUS PER LA SCUOLA DELL’INFANZIA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028
CIG	CIG: B7A761BE8D
Importo a base d’asta	€ 328.350,00 (IVA esclusa) per il triennio
Scelta del contraente	Procedura Aperta art. 71 del D.lgs. 36/2023
Struttura proponente	Comune di Priocca
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;

Che con Determinazione a contrattare del Responsabile del Servizio Scolastico Culturale del Comune di Priocca n. 13 del 15/07/2025 è stata disposta l’indizione di una gara a procedura aperta, ai sensi dell’art.71 del D. Lgs.36/2023, per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica delle scuole dell’Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado ed assistenza su scuolabus per la scuola dell’Infanzia per gli anni scolastici 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028, con aggiudicazione di un unico lotto utilizzando il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell’art. 108 dello



stesso Decreto;

Con Determinazione del Responsabile della C.U.C. di Alba n. 1826 del 15/07/2025, 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 16/07/2025 è stato pubblicato il Bando e la relativa documentazione di gara;

Che, entro il termine fissato per la presentazione delle offerte, stabilito dalla lettera d'invito delle ore 09:00 del giorno 18/08/2025, sono pervenute tramite piattaforma <https://cucalba.traspare.com> **n. 2 offerte**, e precisamente quelle delle imprese:

Partecipante	C.F. / P.IVA	Indirizzo	Data e ora
SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	C.F./P.IVA: 00748940160	Via Roma 29, Azzano San Paolo (BG), 24052	08/08/2025 12:11
C.M. SERVICE S.R.L.	C.F./P.IVA: 08766390010	Via Chiaverano 49, Cascinette d'Ivrea (TO), 10010	11/08/2025 18:14

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, convocato in data 18/08/2025 in seduta pubblica, ha proceduto con l'apertura della busta "A" contenente la documentazione amministrativa ed alla verifica della correttezza formale della documentazione in essa contenuta per accertare il possesso dei requisiti generali e speciali dei concorrenti al fine dell'ammissione alla gara, sulla base delle dichiarazioni presentate, delle certificazioni prodotte, con il seguente esito:

Partecipante	Valutazione
SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L. C.F./P.IVA: 00748940160	AMMESSA CON RISERVA Motivazione: mancata presentazione della documentazione richiesta al paragrafo 20.9 del Disciplinare di Gara, firmato digitalmente in data utile.
C.M. SERVICE S.R.L. C.F./P.IVA: 08766390010	AMMESSA CON RISERVA Motivazione: mancato inserimento della documentazione a comprova dei requisiti economico-finanziari e tecnico-



	professionali, come richiesto agli artt. 10.2 e 10.3 del Disciplinare di Gara.
--	--

Come riportato nel verbale della prima seduta pubblica di gara del 18/08/2025, le attività di gara sono state sospese per consentire l'avvio del soccorso istruttorio, resosi necessario per integrare la documentazione amministrativa degli operatori economici:

- SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L. (mancata presentazione della documentazione richiesta al paragrafo 20.9 del Disciplinare di Gara, firmato digitalmente in data utile);
- C.M. SERVICE S.R.L. (mancato inserimento della documentazione a comprova dei requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali, come richiesto agli artt. 10.2 e 10.3 del Disciplinare di Gara).

In data 26/08/2025 alle ore 14:00, in seguito alla scadenza del termine stabilito per la presentazione della documentazione integrativa di cui sopra, si è proceduto quindi all'apertura delle buste integrative per i concorrenti ammessi con riserva.

Si dà atto che:

- la ditta SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L. ha allegato, in risposta al soccorso istruttorio, la documentazione integrativa non sottoscritta entro il termine di scadenza della presentazione delle offerte, come previsto dal paragrafo 20.9 del Disciplinare di Gara. La presentazione di tale documentazione non può essere accettata in quanto viola il principio della par condicio tra i partecipanti. Pertanto, l'operatore economico non è ammesso alla prosecuzione della gara;
- la ditta C.M. SERVICE S.R.L. ha allegato, in risposta al soccorso istruttorio, la documentazione integrativa corretta, come previsto dai paragrafi 10.2 e 10.3 del Disciplinare di Gara. Pertanto, l'operatore economico è stato ammesso alla prosecuzione della gara.

QUANTO SOPRA, PREMESSO E CONSIDERATO:

L'anno duemila venticinque, addì ventisette del mese di agosto, dalle ore 09.00, 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. 2034 del 06/08/2025, per l'apertura delle BUSTE TECNICHE.

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

- Avv. Massimo NARDI – Segretario Generale del Comune di Alba – Presidente di Commissione;



- Dott.ssa Francesca CASTA – Dipendente dell’Ufficio Segreteria del Comune di Priocca – Componente esperto;
- Geom. Carmine CATALANO – Dipendente della Ripartizione Opere Pubbliche del Comune di Alba – Componente esperto;
- Dott.ssa Francesca Sarotto – 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 il partecipante;

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>80 punti</i>
<i>Punteggio massimo valutazione economica (PE)</i>	<i>20 punti</i>
<i>Punteggio Totale</i>	<i>100 punti</i>

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

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA

CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
Organigramma e funzionigramma organico dedicato del centro cottura (cucina comunale). Si chiede di indicare in maniera sintetica in una tabella: numero, qualifica, funzione (o funzioni se plurime) e monte ore settimanali di tutti gli addetti e le modalità di sostituzione del personale a garanzia di continuità del servizio.	MAX PUNTI 15
Piano di formazione e addestramento Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali e le tematiche dell’addestramento.	MAX PUNTI 10
Organizzazione e gestione della comunicazione e customer satisfaction L’offerente dovrà descrivere in dettaglio le iniziative di comunicazione efficaci (per minori e genitori) per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio e per incentivare corrette abitudini alimentari, prevedendo un sistema di customer satisfaction	MAX PUNTI 5
Sistema di tracciabilità delle derrate alimentari e dei materiali usati per il confezionamento	MAX PUNTI 9
Impegno ad assumere personale femminile, under 36 e in situazione di svantaggio, aggiuntive rispetto a quelle oggetto della clausola sociale e/o con professionalità e qualifica differente rispetto a quelle presenti nell’elenco del	MAX PUNTI 3



personale del gestore uscente da impiegare nell'esecuzione dell'appalto.	
QUALITA' DEL SERVIZIO	
Inserimento nei menù di prodotti biologici per il 70% della fornitura <ul style="list-style-type: none"> • Per carni avicole/suine • Per carni bovine • Per prodotti dell'ortofrutta, legumi e prodotti con pomodori lavorati 	MAX PUNTI 15 5 punti 5 punti 5 punti
Progetto di preparazione e somministrazione dei pasti che migliori l'appetibilità ed il servizio di somministrazione dei pasti	MAX PUNTI 10
Progetto per recupero del cibo avanzato in sistemi di compostaggio di prossimità (se presenti in zone limitrofe) o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. Tali progetti dovranno prevedere: caratteristiche del servizio, aspetti di metodo (ad esempio: controllo delle effettive quantità non distribuite, modalità di gestione delle eccedenze quotidiane senza escludere alcun refettorio), strumenti/attrezzature necessarie al progetto e delle quali l'offerente si fa carico per tutta la durata del servizio, tempistiche di attuazione del sistema, metodo e tempistiche di rendicontazione periodica al Committente, personale referente e responsabilità	MAX PUNTI 10
Diminuzione degli impatti ambientali della logistica: soluzioni collettive per deposito e trasporto merci	MAX PUNTI 3

METODO DI CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascun criterio indicato nella tabella precedente è attribuito da ciascun commissario un coefficiente variabile tra 0 e 1 sulla base dei giudizi motivazionali e sulla scorta della seguente graduazione:

COEFFICIENTE	GIUDIZIO	DESCRIZIONE
0,00	NULLO	Proposta non ritenuta migliorativa rispetto al progetto esecutivo posto a base di gara.
0,30	LIMITATA	Proposta incompleta o di ridotto o nullo valore migliorativo rispetto al progetto esecutivo posto a base di gara.
0,50	SUFFICIENTE	Proposta completa ma di limitato valore migliorativo e limitato valore aggiunto rispetto al progetto esecutivo posto a base di gara
0,80	BUONO	Proposta completa e di discreto valore migliorativo e aggiunto rispetto al progetto esecutivo posto a base di gara
1,00	OTTIMO	Proposta completa e di elevato valore migliorativo e aggiunto rispetto al progetto esecutivo a base di gara e contenete elementi unici ed innovativi.



Per ogni criterio, il Seggio di gara provvederà al calcolo della **media dei giudizi assegnati** dai Commissari, e procederà 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 procederà 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:

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

Per il criterio tabellare 6 il punteggio verrà calcolato come indicato in Tabella (senza l'attribuzione di coefficienti di giudizio).

I punteggi totale e parziali attribuiti ai concorrenti verranno espressi in cifre fino a tre decimali. In caso di valori con più di tre cifre decimali, gli stessi verranno sempre arrotondati alla terza cifra decimale. Se il quarto decimale avrà un valore compreso tra zero e quattro, l'arrotondamento sarà per difetto (ossia non si terrà conto della quarta cifra decimale); se invece il quarto decimale avrà un valore compreso tra 5 e 9 l'arrotondamento sarà per eccesso (ossia la terza cifra decimale passerà all'unità superiore).

La somma dei punteggi riparametrati di tutti e 9 i criteri di valutazione determina il **punteggio tecnico complessivo per ciascun concorrente (PC)**.

Il punteggio tecnico complessivo di ciascun operatore economico verrà **successivamente ancora riparametrato al fine di proporzionare i punteggi complessivi tecnici degli operatori economici rispetto al punteggio tecnico complessivo massimo conseguito**.

Detta riparametrazione verrà eseguita su base 80 (pari al punteggio massimo attribuibile alla componente tecnica dell'offerta), sulla base della seguente formula:

$$\text{Punteggio tecnico definitivo riparametrato} = (PC / PC \text{ max}) * 80$$

Di seguito si riporta il punteggio tecnico complessivo e il punteggio tecnico definitivo riparametrato conseguito dall'unico offerente ammesso:

TOTALE OFFERTA TECNICA	
	C.M. SERVICE S.R.L.
CRITERIO 1	15,000
CRITERIO 2	10,000



CRITERIO 3	5,000
CRITERIO 4	9,000
CRITERIO 5	3,000
CRITERIO 6	15,000
CRITERIO 7	10,000
CRITERIO 8	10,000
CRITERIO 9	3,000
Punteggio tecnico complessivo	80,000
Max punteggio tecnico complessivo	80,000
PUNTEGGIO TECNICO COMPLESSIVO RIPARAMETRATO	80,000

Alle ore 09:40 del giorno 27/08/2025, il Presidente dichiara concluse le operazioni di valutazione delle offerte tecniche e rimanda a successiva seduta la prosecuzione dei lavori.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente

Avv. Massimo NARDI
f.to in originale

Il Componente

Sig.ra Francesca CASTA
f.to in originale

Il Componente

Geom. Carmine CATALANO
f.to in originale

Il Segretario verbalizzante

Dott.ssa Sarotto Francesca
f.to in originale