



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 NEGOZIATA, AI SENSI DELL'ART.50, COMMA 1, LETT. E) DEL D.LGS.36/2023

SESSIONE RISERVATA Documentazione Tecnica

Oggetto	COMUNE DI MAGLIANO ALFIERI – PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DELLA FRAZIONE S. ANTONIO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028, CON POSSIBILITA' DI RINNOVO PER ULTERIORI DUE ANNI SCOLASTICI 2028/2029 – 2029/2030
CIG	CIG: B7CED73EE5
Importo a base d'asta	€ 307.800,00 IVA esclusa su base triennale € 513.000,00 IVA esclusa come valore massimo dell'appalto comprensivo di opzioni e rinnovi
Scelta del contraente	Procedura Negoziata, ai sensi dell'art.50, comma 1, lett. e), del D.lgs. 36/2023
Struttura proponente	Comune di Magliano Alfieri
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 dei Servizi Generali del Comune di Magliano Alfieri n. 56 del 25/07/2025 è stata disposta l'indizione di una gara a procedura negoziata per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria della



Frazione S. Antonio per gli anni scolastici 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028, con possibilità di rinnovo per ulteriori due anni scolastici 2028/2029 – 2029/2030;

Che con Determinazione del Responsabile della Ripartizione Servizi Generali e di Staff n.1929 del 29/07/2025 è stata attivata la procedura di gara in oggetto;

Che con l'affidamento in oggetto avverrà mediante procedura negoziata, con l'invito a cinque operatori economici individuati dalla stazione appaltante, ai sensi dell'art. 50, comma 1 lett. e), del d.lgs. n. 36/2023, con aggiudicazione di un unico lotto utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi degli artt. 108 e 130 dello stesso Decreto e secondo quanto previsto dalle norme e condizioni contenute nella documentazione di gara e nel Capitolato Speciale d'Appalto;

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 29/07/2025 è stata pubblicata la Lettera d'Invito 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 27/08/2025, è pervenuta sulla piattaforma <https://cucalba.traspare.com> n. **UNA** offerta e precisamente quella dell'impresa a seguire:

Partecipante	C.F. / P.IVA	Indirizzo	Data e ora
SCAMAR SRL	02459910796	Via Basilio Sposato, Lamezia Terme (CZ)	26/08/2025 17:50

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 27/08/2025 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	C.F. / P.IVA	OFFERTA
SCAMAR SRL	02459910796	AMMESSA



QUANTO SOPRA, PREMESSO E CONSIDERATO:

L'anno duemila venticinque, addì tre del mese di settembre, 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. 2166 del 29/08/2025, per l'apertura delle BUSTE TECNICHE.

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

- **Dott.ssa Francesca SAGLIA** – Responsabile dell'Ufficio Servizio Finanziario del Comune di Magliano Alfieri – Presidente di Commissione;
- **Geom. Fabrizio MASSARONE** – Dipendente del Comune di Magliano Alfieri – Componente esperto;
- **Dott.ssa Monica FARINASSO** – Dipendente, con contratto interinale, del Comune di Magliano Alfieri – 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 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>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 massimo (D)	Punteggio massimo (T)
CRITERIO 1 – QUALITA' DEI GENERI ALIMENTARI – MASSIMO 20 PUNTI			
1.1	Utilizzo di frutta e verdura biologica oppure prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale e utilizzo di sole uova		• Dal 5 al 10%: 10 punti • Oltre il 10%: 20



	biologiche		punti
CRITERIO 2 – RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI AMBIENTALI IN MATERIA DI ECONOMIA SOSTENIBILE – MASSIMO 30 PUNTI			
2.1	Organizzazione e miglioramento del risparmio energetico mediante la sostituzione di almeno 2 attrezzature, tra quelle elencate nell'Allegato "Elenco attrezzature centro di cottura", in classe energetica superiore a quelle esistenti, da concordare con l'Amministrazione.	Max punti 15	
2.2	<u>Piano di educazione alimentare</u> : il piano deve essere rivolto all'informazione di genitori, alunni ed insegnanti, circa norme di educazione alimentare e dello stretto rapporto della corretta alimentazione con la salute e la qualità della vita e deve essere sviluppato con costanza nell'arco dell'intero anno scolastico con il supporto di un nutrizionista/dietista e di materiale informativo, con la previsione di incontri per l'educazione alimentare.	Max punti 10	
2.3	Piano di riduzione dei rifiuti: la ditta deve indicare come intende contenere la riduzione dei rifiuti.	Max punti 5	
CRITERIO 3 – QUALITA' DELLA FORMAZIONE DEGLI OPERATORI – GESTIONE IMPREVISTI – MASSIMO 20 PUNTI			
3.1	Schema organizzativo e funzionale che la ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio: dovranno essere evidenziati il numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, l'indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento, attestati di formazione in possesso e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate.	Max punti 10	
	Gestione delle assenze non		



3.2	programmate: la ditta dovrà dettagliare le modalità di intervento e in caso di assenze improvvisate del personale.	Max punti 10	
CRITERIO 4 – MIGLIORIE – MASSIMO 10 PUNTI			
4.1	Fornitura di nuove dotazioni al centro di cottura comunale: - n.3 punti per un nuovo scaldavivande; - n.1 punto per ogni altra nuova dotazione proposta, fino a un massimo di 5.		Max 5 punti
4.2	Fornitura di pasti gratuiti a favore di utenti con comprovata situazione di difficoltà familiare, mediante impegno ad assicurare la somministrazione di pasti gratuiti da utilizzare a discrezione dell'Amministrazione committente sia per alunni che per soggetti esterni con difficoltà economiche, documentate da apposita relazione dei servizi sociali o di altri organismi competenti. L'offerente dovrà indicare il numero di pasti giornalieri che si impegna a offrire per tutta la durata del servizio: - n. 1 punto per ogni pasto giornaliero offerto.		Max 5 punti

METODO DI CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

L'assegnazione del punteggio relativamente ai criteri di natura discrezionale, indicati nella colonna "D" della tabella, avverrà mediante l'attribuzione da parte di ogni componente della Commissione di un giudizio variabile tra 0 e 1, sulla base delle valutazioni attribuite ad ogni criterio e sulla scorta della seguente graduazione:

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 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:

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

Per i criteri tabellari 1.1 – 4.1 – 4.2 i punteggi verranno calcolati 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 8 i sub 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 70 (pari al punteggio massimo attribuibile alla componente tecnica dell'offerta), sulla base della seguente formula:

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

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



TOTALE OFFERTA TECNICA	
	SCAMAR S.R.L.
CRITERIO 1.1	20,000
CRITERIO 2.1	15,000
CRITERIO 2.2	10,000
CRITERIO 2.3	0,000
CRITERIO 3.1	10,000
CRITERIO 3.2	10,000
CRITERIO 4.1	5,000
CRITERIO 4.2	2,000
Punteggio tecnico complessivo	72,000
PUNTEGGIO TECNICO COMPLESSIVO RIPARAMETRATO	80,000

Alle ore 09:25 del giorno 03/09/2025, 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

Dott.ssa Francesca SAGLIA
f.to in originale

Il Componente

Geom. Fabrizio MASSARONE
f.to in originale

Il Componente

Dott.ssa Monica FARINASSO
f.to in originale

Il Segretario verbalizzante

Dott.ssa Sarotto Francesca
f.to in originale