



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 art. 71
del Decreto Legislativo n. 36 del 2023**

**Valutazione Documentazione Tecnica
SEDUTA RISERVATA**

Oggetto	COMUNE DI SANTO STEFANO ROERO – APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA RIVOLTA AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028
CIG	B7F7131A83
Importo a base d’asta	€ 75.365,40 (IVA esclusa) importo presunto su base triennale € 102.999,38 (IVA esclusa) valore massimo presunto dell’appalto, comprensivo di proroghe e rinnovi
Scelta del contraente	Procedura Aperta art. 71 del D.lgs. 36/2023
Struttura proponente	Comune di Santo Stefano 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;

Che per l’affidamento in oggetto del servizio triennale di ristorazione scolastica del Comune convenzionato alla C.U.C. di Santo Stefano Roero si ricorre alla procedura aperta ai sensi dell’art 71 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i., 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 il Seggio di Gara, convocato in data 11/09/2025 in seduta pubblica, ha già effettuato l'apertura della Busta Amministrativa, come da Verbale n. 1, con il seguente esito:

Partecipante	C.F. / P.IVA	OFFERTA
SCAMAR SRL	02459910796	AMMESSA

QUANTO SOPRA, PREMESSO E CONSIDERATO:

L'anno duemila venticinque, addì diciassette del mese di settembre, dalle ore 14.30 presso il 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. 2291 del 13/09/2025, per l'apertura delle BUSTE TECNICHE.

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

- Dott.ssa Beatrice SARTORE – Dipendente del Comune di Santo Stefano Roero – Presidente di Commissione;
- Avv. Massimo NARDI – Segretario Generale del Comune di Alba – Componente esperto;
- Dott.ssa Elvira NARNI MANCINELLI – Istruttore Ufficio Legale del Comune di Alba – 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 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

Descrizione CRITERI	(T)	(D)
	CRITERIO TABELLARE: PUNTEGGIO MAX	CRITERIO DISCREZIONALE : PUNTEGGIO MAX



A. Esperienza nel servizio di ristorazione scolastica - max punti 5/100		
Azienda che ha prestato servizio di ristorazione scolastica negli ultimi 3 anni contemporaneamente in più enti/istituzioni pubbliche e private di almeno 2000 abitanti		
Punti 0,50 per ogni ente / istituzione		
	5	
B. Azienda dotata di certificazioni - max punti 8/100		
B.1 Certificazioni qualità, sicurezza alimentare e tracciabilità <u>max punti 3/100</u>		
(punti 1 per ogni certificazione)		
• UNI EN ISO 9001:2015		
• UNI EN ISO 22000:2018		
• UNI EN ISO 22005:2008	3	
B.2 Certificazioni per il sistema di gestione ambientale e dell'energia <u>max punti 3/100</u>		
(punti 1 per ogni certificazione)		
• UNI EN ISO 14001:2015		
• UNI EN ISO 50001:2011	3	
B.3 Certificazioni sicurezza sul lavoro e responsabilità sociale <u>max punti 2/100</u>		
(punti 1 per ogni certificazione)		
• BS OHSAS 18001:2007		
• SA 8000:2014	2	
	8	



C. Utilizzo di ulteriori prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da filiera corta e/o biologici la cui provenienza è comprovabile con certificato del prodotto - max punti 22/100		
• offerta di 10 prodotti filiera corta e/o biologici max punti 10/100		
(punti 1 per ogni certificazione)	10	
• offerta di 8 prodotti filiera corta e/o biologici max punti 8/100		
(punti 1 per ogni certificazione)	8	
• offerta di 4 prodotti filiera corta e/o biologici max punti 4/100		
(punti 1 per ogni certificazione)	4	
	22	
D. Qualità del progetto di gestione (modalità di svolgimento, personale impiegato, attività didattiche, attività promozionali, modalità gestionali improntate al contenimento energetico e recupero dei prodotti, utilizzo di processi informatizzati per rilevazione pasti e comunicazioni con il Comune, programmi di emergenza che la ditta si impegna ad attuare ai fini della continuità del servizio, piano di campionamento per i controlli analitici sugli alimenti e sugli ambienti di lavoro al fine di verificare l'idoneità igienica del centro di cottura destinato a fornire il servizio, iniziative di coinvolgimento dell'utente e progetti di educazione alimentare, indagini del servizio) - max punti 30/100		
		30
E. Proposte migliorative / innovative rispetto ai requisiti minimi previsti dal Capitolato, senza oneri aggiuntivi per l'amministrazione - max punti 15/100		



		15
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		80

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:

VALUTAZIONE	COEFFICIENTE DI GIUDIZIO
Non valutabile	0
Appena valutabile	0,1
Minimo	0,2
Molto limitato	0,3
Limitato	0,4
Non completamente adeguato	0,5
Sufficiente	0,6
Discreto	0,7
Buono	0,8
Ottimo	0,9
Eccellente	1

Per ognuno dei due criteri di tipo discrezionale, 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 i suddetti criteri discrezionali, alla riparametrazione dei coefficienti definitivi (RP) al fine di ottenere, per ogni operatore economico, il punteggio tecnico di ogni criterio, utilizzando il seguente calcolo:

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

Invece, per l'assegnazione dei criteri e sub criteri di natura tabellare (A, B1, B2, B3, C) si procederà al conteggio progressivo dei punti in base all'effettiva presenza dei titoli



(autocertificazione servizi e Certificati di qualità) che danno diritto a punteggio.

La somma dei punteggi ottenuti dalla valutazione dell'offerta tecnica come sopra illustrato, determina il punteggio tecnico complessivo per ciascun concorrente (PC). Il punteggio tecnico complessivo (PC) viene successivamente ancora riparametrato al fine di proporzionare tutti i punteggi complessivi tecnici degli operatori economici rispetto al punteggio tecnico complessivo massimo conseguito (PC max). Detta riparametrazione, eseguita su base 80, è calcolata con la formula:

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

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

TOTALE OFFERTA TECNICA	
	SCAMAR S.R.L.
CRITERIO 1	5
CRITERIO 2	3
CRITERIO 3	1,5
CRITERIO 4	2
CRITERIO 5	22
CRITERIO 6	30
CRITERIO 7	15
Punteggio tecnico complessivo	78,5
Max punteggio tecnico complessivo	78,5
PUNTEGGIO TECNICO COMPLESSIVO RIPARAMETRATO	80,000

Alle ore 14.55 del giorno 17/09/2025, 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 Sartore Beatrice
f.to in originale

Il Componente

Avv. Nardi Massimo
f.to in originale

Il Componente

Dott.ssa Narni Mancinelli Elvira
f.to in originale



Il Segretario verbalizzante

Dott.ssa Belgero Sabrina
f.to in originale