



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

Valutazione Documentazione Tecnica SEDUTA RISERVATA

Oggetto	COMUNE DI RODDI - PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI RIGUARDANTI LE ATTIVITA’ CULTURALI E PROMOZIONALI CONNESSE ALLA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E DELLA SCUOLA DI CUCINA DI ECCELLENZA PER TURISTI, CON CORRELATA ATTIVITA’ DIDATTICA, DA SVOLGERSI PRESSO IL COMPLESSO STORICO DEL CASTELLO DI RODDI, PER LA DURATA DI ANNI OTTO A PARTIRE DAL 01/01/2026
CIG	B7CE20B53F
Importo a base d’asta	€ 920.000,00 IVA esclusa per la durata di 8 anni € 1.092.500,00 IVA esclusa come valore massimo dell’appalto comprensivo di opzioni e rinnovi
Scelta del contraente	Procedura Aperta ai sensi dell’art.71 del D.lgs. 36/2023
Struttura proponente	Comune di Roddi
Modalità	TELEMATICA

PREMESSO:

Che con Verbale n. 1 del 16/09/2025 relativo all’apertura della Buste Amministrative si ammetteva alle fasi successive di gara l’impresa partecipante:

Partecipante	C.F. / P.IVA	Indirizzo	Data e ora
ENTE FIERA DI ALBA	02945590046	Piazza Medford 3, Alba (CN)	15/09/2025 18:53

Che con Determinazione dirigenziale n. 2595 del 22/10/2025 è stata nominata, ai sensi dell’art. 93 del D.lgs. 36/2023, la Commissione giudicatrice di gara, così composta:

- Dott. Rag. Paolo ZOCCOLA – Commercialista, Presidente di Commissione e componente esperto;



• Dott. Filippo GHISI – Presidente e direttore operativo dell'Associazione Turismo in Langa – Componente esperto;

• Arch. Giorgio SORIA – Responsabile del servizio OOPP e ambiente del Comune di Roddi – Componente esperto;

con l'assistenza dell'addetta dell'Ufficio Contratti e della Centrale di Committenza, con funzioni di segretario verbalizzante, Dott.ssa Belgero Sabrina;

Che i suddetti Commissari hanno dichiarato la loro estraneità ed assenza di incompatibilità o di conflitti di interesse con la partecipante alla gara;

QUANTO SOPRA, PREMESSO E CONSIDERATO:

L'anno 2025 il giorno 19 del mese di novembre alle ore 9.00, l'Arch. Giorgio Soria – Presidente di Commissione dichiara aperta la seduta riservata, dando atto che l'offerta verrà valutata in base ai sotto riportati criteri, e che il punteggio totale si compone come segue:

Punteggio Massimo	
Offerta Tecnica	75
Offerta Economica	25
Totale	100

1.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

VALORE TECNICO DELLE SOLUZIONI MIGLIORATIVE E INTEGRAZIONI TECNICHE MAX 60 PUNTI		
Sub criterio	Descrizione	Punteggio
1.1	Piano organizzativo, didattico e promozionale della Scuola di cucina. <i>Nella relazione denominata Progetto Offerta il candidato deve illustrare il piano organizzativo, didattico e promozionale della Scuola di cucina, indicando la destinazione del personale qualificato impiegato, il numero degli addetti e relative qualifiche, professionalità e competenze, che verrà utilizzato stabilmente per tutta la durata della concessione, in ottemperanza a quanto richiesto all'art. 7 del Capitolato.</i> <i>Si tenga conto che per gli orari e i periodi di apertura ritenuti minimi non si attribuirà punteggio.-</i>	10
1.2	Diversificazione, originalità e completezza delle attività di valorizzazione proposte (ulteriori rispetto alla	5



	scuola di cucina) da sviluppare per il territorio.	
1.3	Grado di coerenza delle attività proposte con le finalità del Capitolato.	20
1.4	Grado di integrazione/interazione con gli Enti del Territorio.	20
1.5 (tabellare)	Eventuali Certificazioni legate alla capacità gestionale, alla sostenibilità ambientale, socioeconomica degli eventi ecc. (ISO, ESG, ecc.) <i>Il punteggio è attribuito pari a 2 punti per ogni certificato in corso di validità, cumulabili, fino a un massimo di 5 punti.</i>	5
VALORE DELL'ESPERIENZA GESTIONALE E CURRICULA MAX 15 PUNTI		
2.1	Curriculum del proponente <i>Per il conseguimento del punteggio del presente sub criterio, il concorrente deve poter dimostrare una consolidata esperienza negli ambiti tematici inerenti ai servizi che si intendono realizzare. A tal fine la Commissione giudicatrice valuterà per ciascun operatore l'attività pregressa dichiarata (c.d. servizi analoghi) prendendo in esame come curriculum di riferimento l'elenco cronologico dell'esperienza gestionale in attività di gestione di strutture promozionali per il territorio, corredato da documentazione a comprova (es. - certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, descrizione dei servizi e del periodo di esecuzione; - contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, oppure attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, descrizione dei servizi e del periodo di esecuzione) Nell'attribuzione dei giudizi, i Commissari terranno conto della durata effettiva degli stessi. Solo gli operatori economici che abbiano effettuato i suddetti servizi per un periodo complessivo di almeno tre anni potranno ricevere il giudizio massimo pari a 1.</i>	15

1.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

Ai sub criteri discrezionali 1.1-1.2-1.3-1.4 e 2.1 della Tabella, viene attribuito da ciascun commissario un **coefficiente variabile tra 0 e 1** sulla base dei giudizi motivazionali e sulla scorta della seguente graduazione:



Giudizio	Coefficienti
Ottimo: l'offerta è giudicata pienamente aderente alle aspettative dell'Ente, qualificante ed esaustiva	1
Buono: l'offerta è giudicata significativa, con buona rispondenza alle esigenze dell'Ente	0,75
Discreto: l'offerta è giudicata discretamente adeguata con discreta corrispondenza alle esigenze dell'Ente	0,50
Sufficiente: l'offerta è giudicata poco pertinente, di scarsa rilevanza rispetto le esigenze dell'Ente	0,25
Insufficiente: l'offerta è giudicata priva di elementi apprezzabili, non in linea con le esigenze dell'Ente	0,00

Per ogni sub criterio 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 sub criterio in coefficienti definitivi riportando le medie in proporzione al fattore ponderante di ogni sub criterio (pari al rispettivo punteggio massimo). Per il sub criterio tabellare 1.5 il punteggio verrà calcolato invece come indicato in Tabella.

La Commissione apre i lavori e dà atto che, in merito al sub criterio 1.1, non essendo effettivamente stati indicati nel Capitolato degli orari e periodi minimi di apertura della struttura oggetto della concessione, la valutazione del Piano organizzativo, didattico e promozionale della Scuola di cucina verrà effettuata indipendentemente da qualsiasi indicazione dell'offerente in merito agli orari/giorni di apertura.

Inoltre si dà atto che nella Busta Tecnica non sono state inserite Certificazioni di Qualità necessarie per l'assegnazione del punteggio tabellare di cui al sub criterio 1.5, che pertanto sarà pari a zero (come espressamente indicato nel Disciplinare, l'omissione da parte del concorrente di tali documenti all'interno della Busta Tecnica non consente l'attribuzione del punteggio, anche qualora tali Certificazioni siano possedute, richiamate o allegate altrove -es. all'interno della documentazione amministrativa-. "È esclusa in ogni caso la possibilità di ricorso al soccorso istruttorio").

Di seguito si riportano i punteggi assegnati per le offerte tecniche:



CRITERI OFFERTA TECNICA - MAX 75 PUNTI							
1.1 Piano organizzativo, didattico e promozionale della Scuola di cucina. Nella relazione denominata Progetto Offerta il candidato deve illustrare il piano organizzativo, didattico e promozionale della Scuola di cucina, indicando la destinazione del personale qualificato impiegato, il numero degli addetti e relative qualifiche, professionalità e competenze, che verrà utilizzato stabilmente per tutta la durata della concessione, in ottemperanza a quanto richiesto all'art. 7 del Capitolato. Si tenga conto che per gli orari e i periodi di apertura ritenuti minimi non si attribuirà punteggio.	Valutazione commissari			Media dei giudizi assegnati dai Commissari	Fattore Ponderante	Coefficienti definitivi	Riparametrazione
	a	b	c				
1 ENTE FIERA	0,75	1,00	0,75	0,833	10	8,333	10,000
				Coefficiente definitivo MAX		8,333	
1.2 Diversificazione, originalità e completezza delle attività di valorizzazione proposte (ulteriori rispetto alla scuola di cucina) da sviluppare per il territorio.	Valutazione commissari			Media dei giudizi assegnati dai Commissari	Fattore Ponderante	Coefficienti definitivi	Riparametrazione
	a	b	c				
1 ENTE FIERA	0,75	0,75	0,75	0,750	5	3,750	5,000
				Coefficiente definitivo MAX		3,750	
1.3 Grado di coerenza delle attività proposte con le finalità del Capitolato	Valutazione commissari			Media dei giudizi assegnati dai Commissari	Fattore Ponderante	Coefficienti definitivi	Riparametrazione
	a	b	c				
1 ENTE FIERA	1,00	1,00	1,00	1,000	20	20,000	20,000
				Coefficiente definitivo MAX		20,000	
1.4 Grado di integrazione/interazione con gli Enti del Territorio	Valutazione commissari			Media dei giudizi assegnati dai Commissari	Fattore Ponderante	Coefficienti definitivi	Riparametrazione
	a	b	c				
1 ENTE FIERA	0,75	0,50	0,50	0,583	20	11,667	20,000
				Coefficiente definitivo MAX		11,667	
1.5 (TABELLARE) Eventuali Certificazioni legate alla capacità gestionale, alla sostenibilità ambientale, socioeconomica degli eventi ecc. (ISO, ESG, ecc.) Il punteggio è attribuito pari a 2 punti per ogni certificato in corso di validità, cumulabili, fino a un massimo di 5 punti	Valutazione commissari			Media dei giudizi assegnati dai Commissari	Fattore Ponderante	PUNTEGGIO COMPLESSIVO	
	a	b	c				
1 ENTE FIERA				0,000	5	0,000	
				Coefficiente definitivo MAX			
2.1 Curriculum del proponente Per il conseguimento del punteggio del presente sub criterio, il concorrente deve poter dimostrare una consolidata esperienza negli ambiti tematici inerenti ai servizi che si intendono realizzare. A tal fine la Commissione giudicatrice valuterà per ciascun operatore l'attività pregressa dichiarata (c.d. servizi analoghi) prendendo in esame come curriculum di riferimento l'elenco cronologico dell'esperienza gestionale in attività di gestione di strutture promozionali per il territorio, corredato da documentazione a comprova (es. - certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, descrizione dei servizi e del periodo di esecuzione; - contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, oppure attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, descrizione dei servizi e del periodo di esecuzione) Nell'attribuzione dei giudizi, i Commissari terranno conto della durata effettiva degli stessi. Solo gli operatori economici che abbiano effettuato i suddetti servizi per un periodo complessivo di almeno tre anni potranno ricevere il giudizio massimo pari a 1.	Valutazione commissari			Media dei giudizi assegnati dai Commissari	Fattore Ponderante	Coefficienti definitivi	Riparametrazione
	a	b	c				
1 ENTE FIERA	1,00	1,00	1,00	1,000	15	15,000	15,000
				Coefficiente definitivo MAX		15,000	



Di seguito si riportano i punteggi tecnici complessivi riparametrati:

Totale offerta tecnica		Punteggi dei criteri						Punteggio complessivo tecnico i-esimo	Punteggio definitivo riparametrato
DITTE		1	2	3	4	5	6		
1	ENTE FIERA	10,000	5,000	20,000	20,000	0,000	15,000	70,000	75,000
								MAX punteggio tecnico complessivo	70,000

Si dà atto che, come richiesto nel Disciplinare, il Punteggio complessivo tecnico riparametrato conseguito dall'operatore economico supera la soglia di sbarramento fissata a 50/75 punti.

Per tutto quanto sopra, l'esito della valutazione dell'offerta tecnica è il seguente:

Partecipante	C.F. / P.IVA	OFFERTA
ENTE FIERA DI ALBA	02945590046	AMMESSA

Alle ore 9:55 del giorno 19/11/2025 il Presidente dichiara concluse le operazioni di valutazione delle offerte tecniche.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente

Firmato digitalmente da: Zoccola Paolo
Data: 21/11/2025 10:05:54

Dott. Rag. Zoccola Paolo

f.to digitalmente

Ghisi Filippo
21.11.2025
10:26:12
GMT+01:00



Il Componente esperto

Dott. Ghisi Filippo

f.to digitalmente

GIORGIO
SORIA
20.11.2025
17:57:00
GMT+01:00



Il Componente esperto

Arch. Soria Giorgio



f.to digitalmente

Il Segretario
verbalizzante
Dott.ssa Belgero Sabrina
f.to in originale