



COMUNE DI SALE DELLE LANGHE

Sede: Via Roma, 55 - 12070 - SALE DELLE LANGHE (CN)

- pec: sale.delle.langhe@cert.ruparpiemonte.it

Tel. 0174.75015 - Fax 0174.75346

VERBALE DI GARA N. 3

Procedura Aperta ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36

Valutazione Offerta Tecnica

SEDUTA RISERVATA

Oggetto	SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA RIVOLTA AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 (DAL 01/01/2026) - 2026/2027, CON OPZIONE DI RINNOVO PER UN ULTERIORE ANNO SCOLASTICO
CIG	B918E93E2F
CUP	
Importo di gara	60.062,80
Scelta del contraente	Procedura Aperta
Modalità	TELEMATICA

PREMESSO E CONSIDERATO

- che con determina a contrarre n. 154 del 13/11/2025, per l'affidamento dei servizi in questione, è stata indetta la Procedura Aperta ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36
- che nel bando/disciplinare è stato indicato per la firma e la marcatura delle buste contenenti l'offerta il termine alle ore 12:00 del giorno 19.12.2025, e per la presentazione delle buste contenenti la documentazione amministrativa e quella tecnica l'arco temporale dalle ore del giorno alle ore 12:00 del giorno 19.12.2025;
- che entro il termine stabilito risultano pervenute n. 2 buste amministrative:

Partecipante	Indirizzo	Data e ora di arrivo	Protocollo

Ristorante lo scoiattolo soc.coop.ar.l. Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	via municipio 12, Pimonte (NA), 80050	18/12/2025 15:44	n.3766 del 18/12/2025
ESSEGI DI SIBILLA GIANLUCA Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	VIA SAN GIACOMO N14, Frabosa Sottana (CN), 12083	18/12/2025 17:22	n.3767 del 18/12/2025

- che il seggio di gara, convocato in data 19/12/2025, in seduta pubblica, come risulta dal Verbale n. 1, ha proceduto all'apertura delle buste "A" contenenti la documentazione amministrativa ed alla verifica della correttezza formale della documentazione contenuta nelle stesse per accertare il possesso dei requisiti generali e speciali dei concorrenti al fine dell'ammissione alla gara, sulla base delle dichiarazioni presentate e delle certificazioni prodotte, con il seguente esito:

Partecipante	Informazioni busta amministrativa	Offerta
Ristorante lo scoiattolo soc.coop.ar.l. - P.IVA:05554211218 Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Nome file: DOC AMM.zip.p7m Dimensione file: 15.26 MB Impronta MD5: 24d752b7169215aaaef2c272f997dc 6e	AMMESSA
ESSEGI DI SIBILLA GIANLUCA - P.IVA:03301200048 Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Nome file: A) BUSTA AMMINISTRATIVA.zip.p7m Dimensione file: 9.29 MB Impronta MD5: 5dd73d22da77ef31c83595c15275cc dc	AMMESSA

- che il seggio di gara nella medesima data del 19/12/2025 alle ore 13.55, come risulta dal Verbale di gara n. 2, ha provveduto all'apertura delle buste tecniche esclusivamente al fine di verificare la presenza e correttezza del contenuto, constatando la regolarità di entrambe i plichi presentati;

QUANTO SOPRA, PREMESSO E CONSIDERATO:

L'anno 2025 il giorno 30 del mese di dicembre alle ore 15.00, presso la sede del Comune di Sale delle Langhe, si è riunita la Commissione Giudicatrice, nominata con Determinazione del Responsabile del Servizio Finanziario n. 192 del 24/12/2025, per la valutazione delle offerte tecniche.

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

- Marinella Vadda – Responsabile del progetto e del procedimento - Presidente di Commissione;
- Ada Rosso – Dipendente di altra P.A. con incarico di supporto all'Ufficio Tecnico di questo Ente ai sensi dell'art. 1, comma 557 Legge 311/2004 – Componente esperto;
- Vincenzo Tomatis - Responsabile del Servizio Finanziario del Comune di Ceva in quiescenza, Revisore dei conti in EE.LL. - Componente esperto;
- Marco Gioannini – Istruttore del Servizio tecnico del Comune di Sale delle Langhe segretario verbalizzante e assistenza ai lavori della Commissione;

Si dà atto che i Commissari, prima dell'avvio dei lavori, hanno dichiarato la loro compatibilità e assenza di conflitti di interesse con i partecipanti alla procedura.

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

Punteggio massimo valutazione tecnico-qualitativa (PT) 70 punti

Punteggio massimo valutazione economica (PE) 30 punti

Punteggio Totale 100 punti

e che le offerte tecniche devono essere valutate in base ai sotto riportati criteri:

	Descrizione	Punteggio massimo D	Punteggio massimo T
1	Utilizzo di prodotti provenienti da sistemi di filiera corta, al fine di supportare la comunità locale e da operatori dell'agricoltura sociale	15	
2	Organizzazione e miglioramento del risparmio energetico mediante la sostituzione di almeno 2 attrezzature in classe energetica superiore A quelle esistenti.	5	

3	<p>Piano di educazione alimentare</p> <p>- 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. La proposta offerta sarà valutata nei termini dei seguenti "criteri motivazionali": Adeguatezza delle soluzioni proposte.</p>	15	
4	<p>Piano di riduzione dei rifiuti</p> <p>La ditta deve indicare come intende contenere la riduzione dei rifiuti. La proposta offerta sarà valutata nei termini dei seguenti "criteri motivazionali": adeguatezza e messa in atto delle soluzioni proposte.</p>	5	
5	<p>Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento, attestati di formazione in possesso e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate</p>	10	
6	<p>Gestione delle assenze non programmate. La ditta dovrà dettagliare le modalità di intervento e in caso di assenze improvvise del personale. La proposta offerta sarà valutata nei termini dei seguenti "criteri motivazionali": adeguatezza e tempestività di sostituzione del personale.</p>	10	
7	<p>Proposte migliorative rispetto alle condizioni previste dal Capitolato senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione. Il concorrente dovrà descrivere proposte in relazione al miglioramento e all'implementazione del servizio</p>	2	
8	<p>Struttura organizzativa del servizio: valutazione del curriculum del direttore del servizio (Il concorrente dovrà allegare il curriculum).</p> <p>ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO sulla base dei seguenti criteri motivazionali: anni ed esperienze maturate.</p>	2	

9	Struttura organizzativa del servizio: 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. ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO sulla base dell'efficacia della proposta, della qualità e quantità degli interventi proposti.	3	
10	Qualità del servizio: Impiego di alimenti biologici non previsti dal capitolato. ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO: Riso, Farro, Orzo bio 100%: punti 0,60 Carne bovina bio 100%: punti 0,60 Carne avicola bio 100%: punti 0,60 Parmigiano bio 100%: punti 0,60 Olio bio 100%: punti 0,60		3
TOTALE PUNTEGGI CRITERI DISCREZIONALI		67	
TOTALE PUNTEGGI CRITERI TABELLARI			3
TOTALE PUNTEGGI			70

METODO DI CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

L'assegnazione del punteggio relativamente agli elementi di natura discrezionale, indicati nella colonna "D" della tabella, avverrà mediante l'attribuzione da parte di ogni componente della Commissione di un coefficiente 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

Non verranno ammessi giudizi intermedi.

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).

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:

$$RP = \frac{Coeffiente\ definitivo\ concorrente\ i-esimo * fattore\ ponderante}{Coefficiente\ def.max}$$

Per il criterio tabellare 10 i punteggi verranno calcolati come indicato in Tabella sommando i punteggi in base a quanto offerto (senza l'attribuzione di coefficienti di giudizio e riparametrazione).

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 10 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 70 (pari al punteggio massimo attribuibile alla componente tecnica dell'offerta), sulla base della seguente formula:

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

Si riportano, in allegato i punteggi attribuiti ad ogni offerta tecnica e le successive riparametrazioni.

A seguito delle suddette operazioni il punteggio tecnico complessivo definitivo riparametrato conseguito dai concorrenti, risulta il seguente:

CONCORRENTE	PUNTEGGIO OTTENUTO
RISTORANTE LO SCOIATTOLO SOC.COOP.AR.L. - P.IVA:05554211218	70
ESSEGI DI SIBILLA GIANLUCA - P.IVA:03301200048	50,993

Le operazioni della commissione si concludono alle ore 18.00.

Letto, confermato e sottoscritto.

Dott.ssa Marinella VADDA

Il componente:
Ada geom. Rosso

Il componente:
Vincenzo Rag. Tomatis

Il segretario verbalizzante
Marco geom. Gioannini