



**Comune di Serrenti**  
Provincia del Sud Sardegna

GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, FORNITURA E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI MENSA SCOLASTICA SCUOLE PUBBLICHE DELL'INFANZIA E PRIMARIA ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026, MEDIANTE PROCEDURA APERTA SU SARDEGNA CAT - CIG: 9031107143

**VERBALE N° 1**  
**SEDUTA DELLA COMMISSIONE DI GARA PUBBLICA**

Alle ore 9:10 del giorno **22 Febbraio 2022** presso la casa comunale e negli uffici del Servizio Sociale, si è riunita in seduta pubblica la Commissione esaminatrice delle Offerte Tecniche relative alla procedura aperta specificata in oggetto.

**PREMESSO**

- che con delibera del Deliberazione G.M. n. 106 del 02.12.2021 di approvazione progetto per l'affidamento del servizio di preparazione, fornitura e somministrazione di pasti mensa scolastica scuole pubbliche dell'infanzia e primaria anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026, mediante procedura aperta su sardegna cat e il relativo quadro economico di spesa;
- che, con atto del Responsabile del Servizio Sociale n. 155/551 del 17/12/2021, è stata assunta determinazione a contrarre, stabilendo quale sistema di gara la procedura aperta di cui all'art 60 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm., e, quale criterio di aggiudicazione, l'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 2 del medesimo decreto legislativo;
- che, si è proceduto a pubblicare uno specifico bando di gara per procedura aperta a tutti i soggetti qualificati secondo i criteri stabiliti dal bando nella centrale di committenza della Regione Sardegna Cat, nonché sul sito del MIT;
- che la gara si svolge per via telematica mediante l'utilizzo del portale della centrale di committenza regionale denominata **Sardegna CAT, ai sensi dell'art. 37, comma 4, lettera a) del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.;**
- che, scaduto il termine per la presentazione delle offerte, il RUP, ai sensi dell'art. 77 comma 7 D.Lgs. 50/2016, ha provveduto con Determinazione N. 17/57 del 07/02/2022, alla nomina della Commissione giudicatrice, costituita dai seguenti componenti:
  - ✓ Atzeni Alberto – Responsabile dei servizi Tecnici – Ctg D5 - Presidente
  - ✓ Spada Maria Clotilde - Assistente Sociale - Ctg. D2 - Componente
  - ✓ Fenu Daniela - Istr. Amm.vo - Ctg C1- Componente

Dando atto che:

- Per i Commissari summenzionati il RUP ha provveduto ad accertare l'insussistenza delle cause ostative alla nomina a componente della Commissione giudicatrice ai sensi dei commi 4, 5 e 6 dell'art. 77 del D.lgs 50/2016;
- Ai sensi degli articoli 6 e 7 del Codice di comportamento dei Dipendenti del Comune di Serrenti è stato accertato che non sussistono, in relazione alla presente procedura di gara, situazioni di conflitto anche potenziale con interessi personali;
- Le funzioni di segretario verbalizzante saranno svolte all'interno della Commissione da un componente della stessa Commissione, nella persona di Fenu Daniela, Istruttore Amministrativo.



Visti i verbali del RUP n. 1, n. 2 e n. 3 nei quali si è proceduto alla verifica delle Buste di Qualifica contenenti la documentazione amministrativa per l'ammissione alle fasi di gara successiva le Ditte concorrenti.

Vista la Determinazione del Responsabile del Servizio Sociale n° 28/98 del 21/02/2022, in cui si dispone l'ammissione dei seguenti operatori economici alle fasi successive della gara:

N.	CONCORRENTE	DATA/ORA DI PRESENTAZIONE
1	CAMST SOC. COOP. A R.L.	AMMESSA
2	COCKTAIL SERVICE SRL	AMMESSA
3	CONVIVIUM SRL	AMMESSA
4	ELIOR RISTORAZIONE SPA	AMMESSA
5	GUASILA MULTI SERVICES	AMMESSA
6	RAMADA SRL	AMMESSA
7	SERENISSIMA RISTORAZIONE SRL	AMMESSA

Tutto ciò premesso:

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DICHIARA APERTA LA SEDUTA

e dà avvio all'apertura e alla verifica delle Buste Tecniche seguendo l'ordine proposto dal sistema:

N.	CONCORRENTE	ESITO VERIFICA
1	CAMST SOC. COOP. A R.L.	L'apertura della Busta Tecnica avviene alle ore 9:15:50. Il progetto risulta sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante della Ditta concorrente ed è corredato dalla fotocopia del documento di identità. Il progetto rispetta i criteri formali stabiliti nel Disciplinare. Fra gli allegati sono presenti: La scheda qualità degli alimenti e gli accordi con i fornitori. Tutti i documenti sono firmati digitalmente.
2	COCKTAIL SERVICE SRL	L'apertura della Busta Tecnica avviene alle ore 9:19:02. Il progetto risulta sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante della Ditta concorrente. Il progetto rispetta i criteri formali stabiliti nel Disciplinare. Fra gli allegati sono presenti: La scheda qualità degli alimenti; gli accordi con i fornitori; Allegato 1 Educazione alimentare 1; Allegato 2 Sistema informatico; Allegato 3 Progetto Serrenti; Allegato 4 Formazione Personale; Allegato 5 Migliorie e Allegato 6 Piano educazione alimentare. Tutti i documenti sono firmati digitalmente.
3	CONVIVIUM SRL	L'apertura della Busta Tecnica avviene alle ore 9:26:22. Il progetto risulta sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante della Ditta concorrente ed è corredato dalla fotocopia del documento di identità. Il progetto rispetta i criteri formali stabiliti nel Disciplinare. Fra gli allegati sono presenti: La scheda qualità degli alimenti, gli accordi con i fornitori; la scheda di sicurezza ALCOR; la scheda Deornet Clor e il questionario di gradimento. Il progetto, la scheda qualità e gli accordi sono firmati digitalmente.



4	ELIOR RISTORAZIONE SPA	L'apertura della Busta Tecnica avviene alle ore 9:29:45. Il progetto risulta sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante della Ditta concorrente ed è corredato dalla fotocopia del documento di identità. Il progetto rispetta i criteri formali stabiliti nel Disciplinare. AL progetto sono allegati: Allegato 1 Descrizione software SchoolNet; Allegato 2 Progetto LMM di monitoraggio degli scarti; Allegato 3 Prospetto disinfezione Covid-19 e Allegato 4 Piano di formazione Elior. Sono presenti anche la scheda qualità degli alimenti e gli accordi con i fornitori. Tutti i documenti sono firmati digitalmente.
5	GUASILA MULTI SERVICES	L'apertura della Busta Tecnica avviene alle ore 9:33:18. Il progetto risulta sottoscritto con firma digitale della titolare. Il progetto rispetta i criteri formali stabiliti nel Disciplinare. Fra gli allegati sono presenti: scheda qualità degli alimenti; accordi con i fornitori; documento d'identità; Protocollo anti covid-19; Scheda valutazione gradimento menu; Manuale di autocontrollo. Tutti gli allegati sono firmati digitalmente ad eccezione del Manuale di autocontrollo.
6	RAMADA SRL	L'apertura della Busta Tecnica avviene alle ore 9:36:41. Il progetto risulta sottoscritto con firma digitale del legale rappresentante della Ditta concorrente. Il progetto rispetta i criteri formali stabiliti nel Disciplinare. Fra gli allegati sono presenti: la scheda qualità degli alimenti; accordi con i fornitori; Modello standard tipizzato per la trasmissione del contratto di rete al registro delle Imprese. Tutti gli allegati sono firmati digitalmente.
7	SERENISSIMA RISTORAZIONE SRL	L'apertura della Busta Tecnica avviene alle ore 9:39:01. Il progetto risulta sottoscritto con firma digitale del legale rappresentante della Ditta concorrente. Il progetto rispetta i criteri formali stabiliti nel Disciplinare. Fra gli allegati sono presenti: la scheda qualità degli alimenti; gli accordi con i fornitori; Allegato 1 Protocolli sottoscritti per il recupero dei pasti; Allegato 2 Protocollo aziendale di gestione Sars-Cov2 e Dichiarazione dei segreti tecnici. Tutti gli allegati sono firmati digitalmente.

Dopo aver concluso i controlli formali delle Buste Tecniche e appurato la presenza degli elementi richiesti nel Disciplinare, la seduta termina alle ore 9:44 e si aggiorna a data successiva da stabilirsi, per la valutazione dei progetti in seduta riservata.

Letto, approvato e sottoscritto:

Il Presidente \_\_\_\_\_

La Commissaria \_\_\_\_\_

La Commissaria/Segretaria Verbalizzante \_\_\_\_\_

