



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° 3
SEDUTA DELLA COMMISSIONE DI GARA RISERVATA

Alle ore **8:30** del giorno **23 maggio 2022** presso la casa comunale e negli uffici del Servizio Sociale, si è riunita in seduta riservata 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

Visto il verbale n. 1 del 22 Febbraio 2022 della commissione di gara che ha proceduto all'apertura e alla verifica delle Buste Tecniche appurando per ciascuna ditta concorrente la presenza degli elementi richiesti nel Disciplinare.

Visto il verbale n. 2 del 05/05/2022 della Commissione di Gara che ha proceduto alla valutazione delle offerte tecniche presentate dalle Ditte CAMST SOC. COOP. ARL e COCKTAIL SERVICE SRL;

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DICHIARA APERTA LA SEDUTA e

Rammenta che le procedure da seguire per l'espletamento della gara sono quelle codificate all'art. 4, dal punto 4.1 al punto 4.2 del disciplinare di gara.

Il PRESIDENTE, ricorda che l'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei seguenti parametri, indicati nell'art. 4.2 del Disciplinare che si riportano qui di seguito:

Criterio	Valore Massimo
Merito tecnico	80
Prezzo	20
Totale	100

MERITO TECNICO (INCIDENZA 80%)

Il progetto di gestione del servizio dovrà essere redatto secondo le indicazioni contenute nel Capitolato speciale d'appalto nonché conformemente alle seguenti indicazioni.

Il progetto/offerta tecnica, composto da non più di 20 pagine (no fronte/retro) esclusi indice e copertina e redatto su pagine formato A4, carattere Arial 11, interlinea non superiore a 1,5 e margini (superiore, inferiore, destro e sinistro) non inferiori a cm 1,5; dovrà rispondere alle caratteristiche della specifica tipologia del servizio richiesto "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".

Il progetto illustra i profili organizzativi e gestionali del servizio, con riferimento agli elementi assunti a valutazione secondo quanto previsto dal presente articolo.

La ditta potrà presentare documentazione dimostrativa di quanto illustrato nel progetto.

Il progetto di gestione del servizio deve contenere proposte innovative e/o migliorative.



Il progetto gestionale dovrà essere redatto in modo tale da consentire alla Commissione giudicatrice l'attribuzione dei punteggi.

Nel caso di raggruppamenti di imprese, sia costituiti che costituendi, la relazione tecnica e il progetto gestionale dovranno essere presentati dalla sola Impresa capogruppo e sottoscritta da tutte le Imprese raggruppate o raggruppande.

Il progetto, in questo caso, dovrà specificare le parti di servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici e contenere tutte le informazioni richieste riferite al complesso delle Imprese raggruppate o raggruppande; le informazioni stesse dovranno essere indicate in modo disgiunto per ciascuna delle Imprese medesime.

L'elaborato relativo all'offerta tecnica dovrà essere sottoscritto, pena l'esclusione, con firma digitale, dal legale rappresentante o dal titolare o da procuratore della Ditta concorrente e dovrà essere accompagnata dalla fotocopia in carta semplice, di un documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore.

Nessun elemento riconducibile all'offerta economica potrà essere indicato nell'offerta tecnica, pena l'esclusione.

Il progetto tecnico proposto dall'operatore economico dovrà rispettare gli standard minimi previsti nel Capitolato e le proposte migliorative e/o innovative dovranno avere carattere meramente integrativo delle modalità di effettuazione del servizio stabilite in Capitolato, senza che da ciò possa derivare alcun onere aggiuntivo per il Comune.

L'impegno eventualmente assunto si intende vincolante per il concorrente, per cui sarà indicato nel contratto e, nel caso di inadempimento, si procederà ad applicare le sanzioni ai sensi del Capitolato Speciale d'appalto.

L'elaborato dovrà essere impostato e articolato secondo l'ordine dei parametri e criteri sotto indicati e riportare un indice riassuntivo. Le informazioni dovranno essere espresse in maniera chiara, dettagliata e utile per consentire l'attribuzione dei punteggi sulla base dei criteri sottoelencati:

VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA – VALORE MASSIMO 80/100

ELEMENTO	PUNTEGGIO MASSIMO
1. Organizzazione del Servizio	40
2. Piano di qualità degli alimenti	24
3. Organizzazione del Personale	11
4. Miglioramento e innovazione	5
TOTALE	80

Ciascun elemento è suddiviso in sub-elementi e a ciascuno di essi è attribuito un punteggio massimo come sintetizzato nel seguente schema riepilogativo:

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		
Criteri di valutazione	criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio	PUNTEGGIO MASSIMO
1.1 Piano gestionale tecnico-organizzativo (modalità organizzative, operative e di controllo dei processi di produzione)	Relazione sulla gestione del servizio, modalità organizzative che si intendono attuare. Max p. 6 Indicazione delle modalità di gestione delle diete speciali, intendendosi la gestione dell'intera procedura a partire dalla richiesta da parte dell'utente, corretto trattamento del cibo, preparazione/cottura, sino all'impiattamento onde evitare qualsivoglia contaminazione nociva e/o qualsivoglia forma di discriminazione. Max p. 3 La Ditta dovrà indicare: le modalità di realizzazione della pagina nei social network "Mensa scolastica Comune di Serrenti", l'aggiornamento costante, i dati e	21



	<p>le informazioni relative al servizio, con particolare cura dell'informazione relativa alla provenienza territoriale e stagionalità degli alimenti e alle caratteristiche dei prodotti alimentari impiegati nel servizio, nonché ulteriori informazioni rilevanti da concordare col Servizio Pubblica Istruzione; Max p. 5</p> <p>Modalità di riduzione degli sprechi alimentari, dei rifiuti e/o imballaggi. Max p. 4</p> <p>Misure adottate per la riduzione dell'impatto ambientale. Max p. 3</p>	
<p>1.2</p> <p>Continuità dell'erogazione del servizio in casi eccezionali e misure per la risoluzione di problematiche specifiche</p>	<p>Interventi diversi finalizzati alla continuità dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di emergenza (soluzioni adottate in caso di mancata erogazione di acqua, energia elettrica, eventi metereologici e altre circostanze straordinarie). Max p. 5</p> <p>Individuazione di problematiche specifiche che possono insorgere nella fase organizzativo/gestionale e nei rapporti con i fruitori del servizio e adeguate misure di prevenzione, risoluzione e/o contenimento delle medesime. Max p. 5</p>	10
<p>1.3</p> <p>Processo di igienizzazione e sanificazione dei locali e delle attrezzature</p>	<p>La valutazione sarà effettuata sulla base del Piano HCCP presentato, il quale dovrà tenere conto dei protocolli anticovid e in maniera dettagliata il piano di igienizzazione e sanificazione, distanziamento sociale degli alunni e, qualora necessario, la predisposizione dei doppi turni.</p> <p>Descrizione delle soluzioni da adottare in materia di pulizia e sanificazione del centro di cottura, delle sale mensa e delle attrezzature. Max p. 3</p> <p>Descrizione delle soluzioni da adottare in materia di Piano operativo delle misure adottate per rispettare le vigenti linee guida Covid, sia nella prospettiva della prevenzione e contenimento del contagio. Max p. 3</p>	6
<p>1.4</p> <p>Monitoraggio e valutazione del servizio</p>	<p>Metodologia che la Ditta si impegna ad adottare per il controllo e la verifica della qualità del servizio e la rilevazione del grado di soddisfazione degli utenti.</p>	3
TOTALE ELEMENTO 1 ORGANIZZAZIONE		40
PIANO DI QUALITÀ DEGLI ALIMENTI		
<p>2.1.</p> <p>Controllo dei fornitori</p>	<p>Indicazione e descrizione delle modalità di approvvigionamento, qualità degli alimenti e sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori.</p>	8
<p>2.2.</p>	<p>Fornitura di ulteriori prodotti di qualità</p>	16



Qualità degli alimenti offerti	<p>certificata DOP/IGP, tradizionali della Regione Sardegna e a filiera corta, oltre alla percentuale minima del 40% già prevista nel Capitolato. Devono peraltro essere, obbligatoriamente, indicati i fornitori e allegati i contratti/accordi di fornitura, debitamente firmati, delle merci offerte che devono coprire necessariamente tutto il periodo del contratto. Max punti 8</p> <p>Fornitura di ulteriori prodotti di qualità certificata biologici, oltre alla percentuale minima del 40% già prevista nel Capitolato. Devono peraltro essere, obbligatoriamente, indicati i fornitori e allegati i contratti/accordi di fornitura, debitamente firmati, delle merci offerte che devono coprire necessariamente tutto il periodo del contratto. Max punti 8</p> <p>La Ditta deve allegare la scheda qualità (Allegato 10) inserendo la tipologia dell'alimento e la tipologia qualitativa in riferimento alla tabella dietetica allegata al capitolato.</p>	
TOTALE ELEMENTO 2 ALIMENTI		24
ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE		
Criteri di valutazione	criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio	PUNTEGGIO MASSIMO
3.1. Risorse umane – organico	<p>Numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti.</p> <p>Indicazione, delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattia, infortunio, etc.</p>	6
3.2. Piano di formazione e aggiornamento del personale.	<p>Modalità e tempi di attuazione del piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del personale impiegato ad esclusione di quanto previsto per legge in materia di sicurezza.</p> <p>Modalità organizzative del personale ispirate ai criteri di efficacia e di efficienza del servizio, strumenti di qualificazione, piano di formazione e informazione del personale.</p>	5
TOTALE ELEMENTO 3 PERSONALE		11
PROPOSTE MIGLIORATIVE E INNOVATIVE		
Criteri di valutazione	criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio	PUNTEGGIO MASSIMO
4.1 Migliorie e innovazioni	<p>Descrizione degli interventi migliorativi e innovativi. Verranno prese in considerazione esclusivamente le proposte aventi caratteristiche coerenti con tutto quanto prescritto nel Capitolato speciale d'appalto e che effettivamente rispondano alle reali necessità dell'Amministrazione.</p>	5



TOTALE ELEMENTO 4	5
TOTALE VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA	80

Con l'attribuzione del punteggio si intende espresso il giudizio della Commissione sulla singola voce, senza necessità di alcuna specificazione o motivazione.

Ai fini dell'offerta non sono presi in considerazione eventuali contenuti della proposta progettuale che non si traducono in impegni contrattuali precisi e verificabili in corso d'opera.

Le eventuali proposte innovative e migliorative non dovranno modificare le modalità di effettuazione del servizio previste nel Capitolato speciale, ma soltanto integrarlo, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per la stazione appaltante.

In sede di valutazione delle offerte tecniche ciascun commissario assegnerà per ciascun elemento dell'offerta tecnica un giudizio, attribuito discrezionalmente, tradotto in coefficienti da 0 a 1, utilizzando i seguenti coefficienti:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE
ECCELLENTE	1,00
OTTIMO	Da 0,90 a 0,99
DISTINTO	Da 0,80 a 0,89
BUONO	Da 0,70 a 0,79
DISCRETO	Da 0,60 a 0,69
PIÙ CHE SUFFICIENTE	Da 0,50 a 0,59
SUFFICIENTE	Da 0,40 a 0,49
INSUFFICIENTE	Da 0,30 a 0,39
SCARSO	Da 0,20 a 0,29
INADEGUATO	Da 0,10 a 0,19

Tutto ciò premesso,

La COMMISSIONE dà prosecuzione ai lavori di valutazione delle offerte tecniche provvedendo alla valutazione dei progetti nell'ordine di seguito indicato:

Viene esaminata l'offerta tecnica del CONVIVIUM SRL;

Uno dei commissari legge ad alta voce il progetto e si procede all'esame congiunto;

Al termine il Presidente della Commissione di gara consegna la scheda di valutazione relativa agli elementi da 1 a 4 e i Commissari provvedono ad attribuire i punteggi con valutazione indipendente.

Al termine il Presidente raccoglie le schede compilate da ciascun Commissario e le allega al presente verbale per farne parte integrante e sostanziale.

La valutazione ha prodotto i seguenti risultati:



1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

SUB ELEM	PUNTEG. MAX ATTRIB.LE	COEFF. ATTRIB. DAI COMM.RI			TOT PUNTI
		Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	
1.1	21				10,84
1.1 a	6	0,60	0,54	0,67	3,62
1.1 b	3	0,40	0,40	0,40	1,20
1.1 c	5	0,40	0,30	0,35	1,75
1.1 d	4	0,70	0,76	0,77	2,97
1.1 e	3	0,45	0,41	0,44	1,30
1.2	10				6,42
1.2 a	5	0,65	0,60	0,70	3,25
1.2 b	5	0,60	0,60	0,70	3,17
1.3	6				3,55
1.3 a	3	0,65	0,68	0,70	2,03
1.2 b	3	0,50	0,50	0,52	1,52
1.4	3	0,60	0,59	0,60	1,79
TOTALI	40				22,60

2. PIANO DI QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

SUB ELEM	PUNTEG. MAX ATTRIB.LE	COEFF. ATTRIB. DAI COMM.RI			TOT PUNTI
		Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	
2.1	8	0,60	0,59	0,60	4,77
2.2	16				11,07
2.2 a	8	0,85	0,88	0,88	6,96
2.2 b	8	0,50	0,51	0,53	4,11
TOTALI	24				15,84

3. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

SUB ELEM	PUNTEG. MAX ATTRIB.LE	COEFF. ATTRIB. DAI COMM.RI			TOT PUNTI
		Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	
3.1	6	0,50	0,40	0,45	2,70
3.2	5	0,60	0,61	0,60	3,02
TOTALI	11				5,72

4. PROPOSTE MIGLIORATIVE E INNOVATIVE

SUB ELEM	PUNTEG. MAX ATTRIB.LE	COEFF. ATTRIB. DAI COMM.RI			TOT PUNTI
		Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	
4.1	5	0,55	0,52	0,52	2,65



TOTALI	5				2,65

TOTALE VALUTAZIONE TECNICA DITTA

N.	ELEMENTO	PUNTEGGIO MASSIMO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	40	22,60
2	PIANO DI QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	24	15,84
3	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	11	5,72
4	PROPOSTE MIGLIORATIVE E INNOVATIVE	5	2,65
TOTALI		80	46,81

Al termine della valutazione del progetto tecnico della Ditta CONVIVIUM SRL il punteggio complessivo attribuito risulta essere pari a **punti 46,81**.

Successivamente, la Commissione di gara esamina l'offerta tecnica della Ditta ELIOR RISTORAZIONE SPA;

Uno dei commissari legge ad alta voce il progetto e si procede all'esame congiunto;

Al termine il Presidente della Commissione di gara consegna la scheda di valutazione relativa agli elementi da 1 a 4 e i Commissari provvedono ad attribuire i punteggi con valutazione indipendente.

Al termine il Presidente raccoglie le schede compilate da ciascun Commissario e le allega al presente verbale per farne parte integrante e sostanziale.

La valutazione ha prodotto i seguenti risultati:

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

SUB ELEM	PUNTEG. MAX ATTRIB.LE	COEFF. ATTRIB. DAI COMM.RI			TOT PUNTI
		Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	
1.1	21				15,45
1.1 a	6	0,70	0,76	0,50	3,92
1.1 b	3	0,85	0,85	0,86	2,56
1.1 c	5	0,70	0,73	0,75	3,63
1.1 d	4	0,80	0,86	0,84	3,33
1.1 e	3	0,65	0,69	0,67	2,01
1.2	10				8,34
1.2 a	5	0,80	0,86	0,84	4,17
1.2 b	5	0,80	0,86	0,84	4,17
1.3	6				3,36
1.3 a	3	0,70	0,69	0,70	2,09
1.3 b	3	0,45	0,40	0,42	1,27
1.4	3	0,65	0,64	0,64	1,93



Handwritten signature in blue ink.

TOTALI	40				29,08
--------	----	--	--	--	-------

2. PIANO DI QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

SUB ELEM	PUNTEG. MAX ATTRIB.LE	COEFF. ATTRIB. DAI COMM.RI			TOT PUNTI
		Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	
2.1	8	0,85	0,90	0,90	7,07
2.2	16				10,85
2.2 a	8	0,70	0,71	0,72	5,68
2.2 b	8	0,65	0,64	0,65	5,17
TOTALI	24				17,92

3. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

SUB ELEM	PUNTEG. MAX ATTRIB.LE	COEFF. ATTRIB. DAI COMM.RI			TOT PUNTI
		Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	
3.1	6	0,90	0,92	0,91	5,46
3.2	5	0,80	0,80	0,80	4,00
TOTALI	11				9,46

4. PROPOSTE MIGLIORATIVE E INNOVATIVE

SUB ELEM	PUNTEG. MAX ATTRIB.LE	COEFF. ATTRIB. DAI COMM.RI			TOT PUNTI
		Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	
4.1	5	0,60	0,58	0,58	2,93
TOTALI	5				2,93

TOTALE VALUTAZIONE TECNICA DITTA

N.	ELEMENTO	PUNTEGGIO MASSIMO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	40	29,08
2	PIANO DI QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	24	17,92
3	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	11	9,46
4	PROPOSTE MIGLIORATIVE E INNOVATIVE	5	2,93
TOTALI		80	59,39



Al termine della valutazione del progetto tecnico della Ditta ELIOR RISTORAZIONE SPA il punteggio complessivo attribuito risulta essere pari a **punti 59,39**.

La COMMISSIONE interrompe i lavori alle ore 13:00 e dà atto che la valutazione dei rimanenti progetti avverrà in successiva seduta, da programmare in base alle esigenze di servizio.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Presidente _____

La Commissaria _____

La Commissaria/Segretaria Verbalizzante _____

