



COMUNE DI

NURAMINIS

PROV. SUD SARDEGNA

Piazza Municipio, 1

CAP. 09024

P.I. 01043690922

C.F. 82002130928

☎ 070/7574705

sito web: www.comune.nuraminis.ca.it

email: protocollo@comune.nuraminis.ca.it

PEC protocollo.nuraminis@legalmail.it

Verbale di gara PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELLE SCUOLE STATALI DELL’INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI NURAMINIS - a.s. 2022/2023

CIG: 9358386070

SEDUTA RISERVATA

Data 13.09.2022 – Ore 10:30

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

nominata con determinazione n. 89 in data 12.09.2022 del Responsabile dell’Area 1 e composta dai signori:

1. **Dr.ssa Monica Frau** (Responsabile dell’Area 4 - Sociale) - **Presidente**
2. **Ing. Michele Melis** (Istr. Direttivo Tecnico Area 3 –tecnica – componente esperto) – **Commissario**
3. **Simone Podda** (Istr. Tecnico Area 3 –tecnica – componente esperto) – **Commissario e segretario verbalizzante**

si è riunita presso il Palazzo Municipale per procedere alla 2^a fase della gara del servizio indicato in epigrafe.

- ❖ richiama, in tutto il suo contenuto, il verbale n. 1 relativo alla seduta del 13.09.2022, riguardante l’esame della documentazione amministrativa e l’apertura della busta “B - Documentazione tecnica”;
- ❖ dà atto che in esito a tale seduta pubblica sono state ammesse alla fase successiva della gara le offerte presentate dai seguenti concorrenti:

| N. | Impresa concorrente | Sede |
|----|------------------------------|------------------|
| 1 | CONVIVIUM | GUSPINI |
| 2 | YOUR WAY CATERING SRL | SELARGIUS |

Rilevato che:

- le modalità di svolgimento della gara sono state stabilite nel Disciplinare di gara e nel capitolato d’appalto;
- per la valutazione delle offerte qualitative si applicheranno i criteri e i punteggi di cui all’art. 13 del Disciplinare di gara;

TUTTO CIÒ PREMESSO

e ritenuto parte integrante e sostanziale del presente Verbale, la Commissione, come sopra nominata, constatata la regolarità della propria costituzione e alla presenza di tutti i suoi componenti, in seduta riservata, , procede per ciascun concorrente alle operazioni relative alla valutazione delle offerte qualitative contenute nella busta recante la dicitura “ **B - OFFERTA TECNICA**” ed all’esame della documentazione ad essa specificamente afferente.

In esito alle operazioni predette, i punteggi attribuiti dalla Commissione alle offerte risultano i seguenti:

1^ concorrente

Ditta CONVIVIUM

Offerta tecnica e progettuale max punti 95 su 100

| Progetto di gestione: L'elaborato, per un massimo di n. 15 facciate formato A4 (Al Massimo 50 righe per facciata), esclusi eventuali allegati, dovrà contenere il progetto analitico di programmazione, l'organizzazione gestionale del servizio oggetto dell'Appalto nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione del servizio richiesto. La predetta relazione dovrà essere articolata seguendo ed evidenziando esplicitamente l'ordine redatto dei sotto capitoli di natura qualitativa di seguito riportati e precisamente: | | | | | |
|---|---|---|--|----------------------------------|-----------------|
| | Criteri di valutazione | Sub-criteri di valutazione | Giudizio | Punti a disposizione Sub-criteri | Punti assegnati |
| 1) | Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio (tot. max punti 30) | <p style="text-align: center;">1a)</p> <p><input type="checkbox"/> Numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio con indicazione delle rispettive mansioni, dell'inquadramento e del numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, le modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ect.;</p> <p><input type="checkbox"/> Organizzazione del servizio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - approvvigionamento derrate; - produzione dei pasti; - trasporto-utilizzo automezzo; - distribuzione agli utenti; - soluzioni atte a garantire il servizio anche in caso di guasti tecnici nel corso contrattuale; - gestione dei rifiuti; - utilizzo di un bio compost all'esterno; - raccolta differenziata dei rifiuti; - raccolta olio esausto; - utilizzo delle stoviglie bio degradabili; - operazioni di pulizia degli ambienti; - ecc. <p style="text-align: center;">(max punti 15)</p> | <p>Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.</p> | 0 | |
| | | | <p>Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.</p> | 5 | |
| | | | <p>Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.</p> | 9 | 9 |
| | | | <p>Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.</p> | 15 | |

| | | | | | |
|----|---|---|--|----|---|
| | | <p>1b) Modalità e tempi di attuazione del piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza (max punti 5)</p> | <p>Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.</p> | 0 | |
| | | | <p>Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.</p> | 2 | |
| | | | <p>Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.</p> | 3 | 3 |
| | | | <p>Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio</p> | 5 | |
| | | <p>1c) Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura (max punti 10)</p> | <p>Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.</p> | 0 | |
| | | | <p>Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.</p> | 3 | |
| | | | <p>Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.</p> | 7 | 7 |
| | | | <p>Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio</p> | 10 | |
| 2) | <p>Modalità di acquisto degli alimenti (tot. max punti 40)</p> | <p>2a) Piano di qualità dei generi alimentari con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e qualità degli alimenti (es. sistemi di approvvigionamento, sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori) (max punti 15)</p> | <p>Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.</p> | 0 | |
| | | | <p>Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.</p> | 5 | 5 |
| | | | <p>Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.</p> | 9 | |
| | | | <p>Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio</p> | 15 | |
| | | <p>2b) Fornitura di prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali e biodiversità, locali e a filiera corta oltre la percentuale minima da garantire del 20% (indicare la percentuale di incremento offerta). La ditta deve specificare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali, locali e a</p> | <p>Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.</p> | 0 | |
| | | | <p>Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.</p> | 5 | |

| | | | | | |
|--|--|--|---|----|----|
| | | filiera corta che utilizzerà per la preparazione dei menu allegati al capitolato (max punti 15) | Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità. | 9 | |
| | | | Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio | 15 | 15 |
| | | 2c) Fornitura di ulteriori prodotti biologici, oltre la percentuale minima da garantire del 50% (indicare la percentuale di incremento offerta). La ditta deve specificare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti biologici che utilizzerà per la preparazione dei menu allegati al capitolato (max punti 10) | Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile. | 0 | |
| | | | Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio. | 3 | |
| | | | Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità. | 7 | 7 |
| | | | Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio | 10 | |
| 3) Azioni innovative e migliorative del servizio (tot. max punti 25) | 3a) Iniziative di coinvolgimento dell'utente e progetti di educazione alimentare a favore degli utenti e delle famiglie di questi (max punti 5) | Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile. | 0 | | |
| | | Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio. | 2 | | |
| | | Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità. | 3 | | |
| | | Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio | 5 | 5 | |
| | 3b) Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi (max punti 10) | Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile. | 0 | | |
| | | Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio. | 3 | | |
| | | Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità. | 7 | 7 | |
| | | Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio | 10 | | |
| | 3c) Modalità operative che comportino sensibili migliorie del servizio | Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile. | 0 | | |

| | | | | |
|---|--|---|----|-----------|
| | derivanti da beni o servizi aggiuntivi non richiesti dal capitolato (max punti 10) | Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio. | 3 | |
| | | Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità. | 7 | |
| | | Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio | 10 | 10 |
| Punteggio complessivo conseguito | | | | 68 |

2^ concorrente

Ditta: YOUR WAY CATERING SRL

Offerta tecnica e progettuale max punti 95 su 100

Progetto di gestione: L'elaborato, per un massimo di n. 15 facciate formato A4 (Al Massimo 50 righe per facciata), esclusi eventuali allegati, dovrà contenere il progetto analitico di programmazione, l'organizzazione gestionale del servizio oggetto dell'Appalto nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione del servizio richiesto. La predetta relazione dovrà essere articolata seguendo ed evidenziando esplicitamente l'ordine redatto dei sotto capitoli di natura qualitativa di seguito riportati e precisamente:

| Criteri di valutazione | Sub-criteri di valutazione | Giudizio | Punti a disposizione Sub-criteri | Punti assegnati |
|------------------------|--|---|----------------------------------|-----------------|
| 1) | <p style="text-align: center;">Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio (tot. max punti 30)</p> <p style="text-align: center;">1a)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio con indicazione delle rispettive mansioni, dell'inquadramento e del numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, le modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ect.; <input type="checkbox"/> Organizzazione del servizio: <ul style="list-style-type: none"> - approvvigionamento derrate; - produzione dei pasti; - trasporto-utilizzo automezzo; - distribuzione agli utenti; - soluzioni atte a garantire il servizio anche in caso di guasti tecnici nel corso contrattuale; - gestione dei rifiuti; - utilizzo di un bio compost all'esterno; | Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile. | 0 | |
| | | Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio. | 5 | 5 |
| | | Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità. | 9 | |

| | | | | | |
|----|--|--|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - raccolta differenziata dei rifiuti; - raccolta olio esausto; - utilizzo delle stoviglie bio degradabili; - operazioni di pulizia degli ambienti; - ecc. <p style="text-align: center;">(max punti 15)</p> | <p>Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.</p> | 15 | |
| | | <p style="text-align: center;">1b)</p> <p>Modalità e tempi di attuazione del piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza</p> <p style="text-align: center;">(max punti 5)</p> | <p>Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.</p> | 0 | |
| | | | <p>Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.</p> | 2 | |
| | | | <p>Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.</p> | 3 | 3 |
| | | | <p>Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio</p> | 5 | |
| | | <p style="text-align: center;">1c)</p> <p>Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura</p> <p style="text-align: center;">(max punti 10)</p> | <p>Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.</p> | 0 | |
| | | | <p>Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.</p> | 3 | 3 |
| | | | <p>Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.</p> | 7 | |
| | | | <p>Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio</p> | 10 | |
| 2) | <p>Modalità di acquisto degli alimenti (tot. max punti 40)</p> | <p style="text-align: center;">2a)</p> <p>Piano di qualità dei generi alimentari con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e qualità degli alimenti (es. sistemi di approvvigionamento, sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori)</p> <p style="text-align: center;">(max punti 15)</p> | <p>Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.</p> | 0 | |
| | | | <p>Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.</p> | 5 | |
| | | | <p>Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.</p> | 9 | 9 |
| | | | <p>Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio</p> | 15 | |
| | | | | <p style="text-align: center;">2b)</p> <p>Fornitura di prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali e biodiversità, locali e a filiera corta oltre la percentuale</p> | <p>Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.</p> |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|--|
| | | <p>minima da garantire del 20% (indicare la percentuale di incremento offerta). La ditta deve specificare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta che utilizzerà per la preparazione dei menu allegati al capitolato (max punti 15)</p> | <p>Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.</p> | 5 | | | |
| | | | <p>Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.</p> | 9 | 9 | | |
| | | | <p>Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio</p> | 15 | | | |
| | | <p>2c) Fornitura di ulteriori prodotti biologici, oltre la percentuale minima da garantire del 50% (indicare la percentuale di incremento offerta). La ditta deve specificare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti biologici che utilizzerà per la preparazione dei menu allegati al capitolato (max punti 10)</p> | <p>Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.</p> | 0 | | | |
| | | | <p>Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.</p> | 3 | 3 | | |
| | | | <p>Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.</p> | 7 | | | |
| | | | <p>Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio</p> | 10 | | | |
| | | 3) | <p>Azioni innovative e migliorative del servizio (tot. max punti 25)</p> | <p>3a) Iniziative di coinvolgimento dell'utente e progetti di educazione alimentare a favore degli utenti e delle famiglie di questi (max punti 5)</p> | <p>Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.</p> | 0 | |
| | | | | | <p>Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.</p> | 2 | |
| | | | | | <p>Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.</p> | 3 | |
| <p>Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio</p> | 5 | | | | 5 | | |
| <p>Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.</p> | 0 | | | | | | |
| <p>3b) Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi (max punti 10)</p> | <p>Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.</p> | | | 3 | | | |
| | <p>Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.</p> | | | 7 | 7 | | |
| | <p>Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità,</p> | | | 10 | | | |

| | | | | | |
|--|--|---|---|----|-----------|
| | | | valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio | | |
| | | 3c) Modalità operative che comportino sensibili migliorie del servizio derivanti da beni o servizi aggiuntivi non richiesti dal capitolato (max punti 10) | Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile. | 0 | |
| | | | Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio. | 3 | |
| | | | Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità. | 7 | 7 |
| | | | Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio | 10 | |
| | | Punteggio complessivo conseguito | | | 51 |

In relazione a quanto precede i punteggi complessivamente attribuiti per l'offerta qualitativa ai concorrenti ammessi risultano, in ordine decrescente, i seguenti:

| N. | Impresa concorrente | Sede | punti |
|----|-----------------------|-----------|-------|
| 1 | CONVIVIAM | GUSPINI | 68 |
| 2 | YOUR WAY CATERING SRL | SELARGIUS | 51 |

Per quanto precede la Commissione, ritenuto di aver completato le proprie valutazioni dichiara chiusa la presente fase della gara e si riconvoca per il giorno 13.09.2022, alle ore 13:00 per procedere in seduta pubblica alla valutazione dei parametri oggettivi costituenti l'offerta economica contenuti nelle buste virtuali "C – OFFERTA ECONOMICA", tutt'ora sigillate.

La Commissione di gara all'UNANIMITA' approva e contestualmente delega il Presidente all'invio alle ditte di apposita comunicazione, mediante PEC o tramite la Piattaforma Sardegna Cat, della data e ora della seconda Seduta pubblica, durante la quale si procederà alla lettura dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche e per ciascuna concorrente rimasto in gara, all'apertura delle buste recanti la dicitura "C - OFFERTA ECONOMICA" tutt'ora sigillate.

Di quanto precede è redatto il presente Verbale, come sottoscritto dalla Commissione giudicatrice, la quale dispone che lo stesso verbale sia pubblicato sulla piattaforma Sardegna Cat, anche ai fini dell'adempimento di cui all'art. 76 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. e che di tale pubblicazione sia data comunicazione ai concorrenti.

Il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata ed aggiorna la Commissione per il 13.09.2022 ore 13:00 per il proseguo delle operazioni di gara in seduta pubblica.

La Commissione di gara:

Dr.ssa Monica Frau - Presidente _____

Ing. Michele Melis - Componente _____

Ing. Simone Podda – Componente _____