



COMUNE DI DORGALI
PROVINCIA DI NUORO
AREA AMMINISTRATIVA- SETTORE PUBBLICA ISTRUZIONE

**OGGETTO: Procedura di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica di qualità e a ridotto impatto ambientale per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado , A.S.2019/2020 - 2020/2021- 2021/2022.
CIG: 8007863997 – CPV: 55524000-9**

VERBALE DI GARA N. TRE

L'anno duemila diciannove, addì ventisette del mese di settembre in Dorgali, alle ore 10:00 nella Casa Comunale, si è costituita la Commissione di gara nelle persone di:

- Dott. Gianni Sini , Responsabile dell'Area Amministrativa , presidente;
- Geom. Fabio Cucca , Istruttore Tecnico dell'Area tecnica del Comune di Dorgali, commissario;
- Geom. Laura Cosseddu , Istruttore Tecnico dell'Area tecnica del Comune di Dorgali, commissario;
- Sig.ra Caterina Cucca , Istruttore Amministrativo dell'Area Amministrativa del Comune di Dorgali, segretario verbalizzante.

PREMESSO CHE:

- La presente seduta riservata è stata convocata in data 27.09.2019 , come da verbale n. due, al fine di procedere alla valutazione dell'offerta tecnica e alla attribuzione dei relativi punteggi;
- La Commissione evidenzia preliminarmente che, rispetto a quanto indicato nel Disciplinare di Gara, le figure professionali del cuoco e dell'aiuto cuoco risultano essere inquadrare rispettivamente al IV e al V livello;
- La Commissione rileva inoltre che nel Disciplinare di Gara la somma dei punteggi nelle voci 1. a.1 (punti 15) + 1. a. 2 (punti 10) + 1. a. 3 (punti 6) + 1. a. 4 (punti 3) risulta essere pari a 34 , pertanto inferiore rispetto al punteggio massimo di 36 indicato nella voce A1: Organizzazione del personale ;
- Richiamato il Disciplinare di Gara e i criteri indicati per la valutazione dell'offerta tecnica , e visti altresì i chiarimenti forniti in data 18 /09/2019 ai soggetti economici partecipanti, la Commissione dà atto che il punteggio da attribuire all' offerta indicata alla voce A1 (1.a.1.- 1.a.2.-1.a.3) è stato definito con riferimento a un solo punto cottura rispetto ai sei previsti e indicati nel Disciplinare di Gara .
Pertanto la Commissione, visto il contenuto del chiarimento sopracitato nel quale si richiede di dettagliare, per ciascun punto cottura, le ore di lavoro prestate dal personale adibito dalla ditta al servizio (cuoco, aiuto cuoco , personale inserviente), decide di moltiplicare il numero di ore riportate nei parametri della voce A1 (1.a.1.- 1.a.2.-1.a.3) per il numero dei punti cottura (pari a sei) come da seguente tabella :



[Handwritten signatures and initials]

Schema organizzativo/piano operativo del servizio	Parametri previsti dal disciplinare di gara	Parametri adeguati dalla commissione
Organizzazione del personale		
1.a.1 – Presenza della figura Cuoco IV livello – ore settimanali prestate	< 10 ore = punti 2	< 60 ore = punti 2
	Da 11 a 15 ore= punti 5	Da 66 a 90 ore= punti 5
	Da 16 a 19 ore= punti 8	Da 96 a 114 ore= punti 8
	Da 20 a 34 ore= punti 13	Da 120 a 204 ore= punti 13
	Da 35 ore e oltre= punti 15	Da 210 ore e oltre = punti 15
1.a.2 – Presenza figura Aiuto Cuoco V livello – ore lavoro settimanali prestate	< 10 ore = punti 2	< 60 ore = punti 2
	Da 11 a 17 ore= punti 5	Da 66 a 102 ore= punti 5
	Da 18 a 24 ore= punti 6	Da 108 a 144 ore= punti 6
	Da 25 a 29 ore= punti 8	Da 150 a 174 ore= punti 8
	Da 30 ore e oltre= punti 10	Da 180 ore e oltre = punti 10
1.a.3 – Personale inserviente - ore lavoro settimanali prestate	< 20 ore = punti 2	< 120 ore = punti 2
	Da 21 a 27 ore= punti 4	Da 126 a 162 ore= punti 4
	Da 28 ore e oltre= punti 6	Da 168 ore e oltre= punti 6

Inoltre, visti i parametri adottati, la Commissione stabilisce che nell'eventualità di monte orari ricadenti nei seguenti intervalli, si procederà per arrotondamento come indicato nella tabella seguente:

Schema organizzativo/piano operativo del servizio	Parametri adeguati dalla commissione
Organizzazione del personale	
1.a.1 – Presenza della figura Cuoco IV livello – ore settimanali prestate	Da 60,01 a 62,59 ore = punti 2
	Da 63,00 a 65,59 ore = punti 5
	Da 90,01 a 92,59 ore = punti 5
	Da 93,00 a 95,59 ore = punti 8
	Da 114,01 a 116,59 ore = punti 8
	Da 117,00 a 119,59 ore = punti 13
	Da 204,01 a 206,59 ore = punti 13
	Da 207,00 a 209,59 ore = punti 15
1.a.2 – Presenza figura Aiuto Cuoco V livello – ore lavoro settimanali prestate	Da 60,01 a 62,59 ore = punti 2
	Da 63,00 a 65,59 ore = punti 5
	Da 102,01 a 104,59 ore= punti 5
	Da 105,00 a 107,59 ore = punti 6
	Da 144,01 a 146,59 ore = punti 6
	Da 147,00 a 149,59 ore = punti 8
	Da 174,01 a 176,59 ore = punti 8
	Da 177,00 a 179,59 ore = punti 10
1.a.3 – Personale inserviente - ore lavoro settimanali prestate	Da 120,01 a 122,59 ore = punti 2
	Da 123,00 a 125,59 ore = punti 4
	Da 162,01 a 164,59 ore = punti 4
	Da 165,00 a 167,59 ore = punti 6



TUTTO CIO' PREMESSO:

La Commissione procede all'esame della documentazione tecnica dando lettura della relazione tecnica e dei relativi allegati presentati dalla prima ditta partecipante :

Ditta Convivium srl

La Commissione sospende la seduta riservata alle ore 14:30 e aggiorna la ripresa dei lavori per il 30/09/2019 alle ore 08:30 per il proseguo della valutazione tecnica delle altre ditte partecipanti .

La Commissione riprende la seduta riservata in data 30/09/2019 alle ore 08:30 per il proseguo dei lavori di valutazione dell'offerta tecnica .

La Commissione passa quindi all'esame delle offerte tecniche dando lettura della relazione tecnica e dei relativi allegati presentata e dalla Ditta E.P. spa. e successivamente della Ditta Elior srl.

Terminate le suddette operazioni, la Commissione sospende la seduta riservata alle ore 14:30 per la pausa pranzo e aggiorna la ripresa dei lavori per le ore 16:00 .

La Commissione riprende la seduta riservata alle ore 16:00 e procede all'esame della documentazione presentata dalla Ditta Ramada srl , e successivamente a quella presentata dalla Ditta SerCol srl.

I componenti della Commissione, vista la documentazione prodotta dagli operatori economici che hanno partecipato alla procedura, confermano di non trovarsi in una delle condizioni previste dall'art. 77, commi 4, 5 6 del D.Lgs. 50/2016 o in altri casi di incompatibilità.

Alle ore 20:50 la Commissione dichiara chiusa la seduta , si sospendono i lavori che vengono aggiornati alle ore 08:00 del 03/10/2019 per la valutazione delle offerte.

La Commissione riprende la seduta riservata in data 03/10/2019 alle ore 08:30 per la valutazione delle offerte tecniche come stabilito da disciplinare di Gara e come dettagliato dalla medesima in data 27/09/2019.

Si procede pertanto ad attribuire i punteggi come riportato nella seguente tabella:

<i>Schema organizzativo/piano operativo del servizio</i>	Convivium srl	E.P.spa	Elior spa	Ramada srl	SerCol srl
A1 Organizzazione del personale					
1.a.1 – Presenza della figura Cuoco IV livello – ore settimanali prestate	13	8	13	15	13
1.a.2 – Presenza figura Aiuto Cuoco V livello – ore lavoro settimanali prestate	5	5	6	8	6
1.a.3 – Personale inserviente - ore lavoro settimanali prestate	4	2	4	6	4
1.a.4 – Presenza di personale in ogni locale che provveda a dispensare i pasti agli alunni e al riordino dei suddetti locali (rapporto fra numero addetti alla somministrazione pasti e utenti superiore a 1/30	2	0	2	3	3
A2 Piano di formazione del personale					
Adeguate piano di formazione teorico – pratica per il personale da impiegare nel servizio ore di formazione aggiuntive rispetto a quelle obbligatorie	2	4	4	4	4



3
R

	Convivium srl	E.P.spa	Elior spa	Ramada srl	SerCol srl
B1)Acquisto derrate: max punti 10					
Redazione di un Piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e alla qualità degli alimenti (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori)	7	7	7	4	7
B2 Prodotti Dop e Igp e certificati biologici					
Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento a filiera corta, di qualità (Dop e Igp), certificati biologici oltre la percentuale prevista del 20%	15	15	15	15	15
B3)Prodotti locali regionali e a filiera corta					
Fornitura di ulteriori prodotti certificati locali tradizionali regionali e a filiera corta rispetto alla percentuale del 60% richiesta nel Capitolato.	0	15	10	15	15
C1)Risparmio energetico					
Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi. Proposta di percorsi di educazione ambientale con particolare	3	3	3	2	3
C2)Promozione della cultura alimentare					
Qualità del Piano di educazione alimentare previsto dal capitolato. Organizzazione di percorsi didattici a "tema" sulla preparazione di cibi tipici del territorio regionale. Incontri presso fattorie didattiche	3	3	3	2	3

La Commissione procede poi a totalizzare i punteggi che si riportano nella seguente tabella:

		Convivium srl	E.P.spa	Elior spa	Ramada srl	SerCol srl
A	Schema organizzativo / Piano operativo del servizio PUNTEGGIO MASSIMO 38	26	19	29	36	30
B	Modalità di acquisto degli alimenti PUNTEGGIO MASSIMO 40	22	37	32	34	37
C	Interventi innovativi e migliorativi del servizio. PUNTEGGIO MASSIMO 10	6	6	6	4	6
	PUNTEGGIO TOTALE	54	62	67	74	73

Handwritten signatures and a blue circular stamp of the Commission.

La Commissione , vista la clausola di sbarramento prevista dal Disciplinare di Gara pari a 60, dichiara la ditta Convivium srl non ammessa alla fase successiva .

Terminate le precedenti operazioni, alle ore 19:30 il Presidente dichiara conclusa la seduta e comunica che i lavori della Commissione proseguiranno in seduta pubblica, previa comunicazione tramite il portale SardegnaCAT, alle ore 09:30 del giorno 04/10/2019 , per la lettura dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche e l'apertura delle offerte economiche.

Letto, approvato e sottoscritto

La Commissione di gara:

Dott. Gianni Sini

Geom. Fabio Cucca

Geom. Laura Cosseddu

Sig.ra Caterina Cucca



Gianni Sini

Fabio Cucca

Laura Cosseddu

Caterina Cucca
