



# COMUNE DI SAN SPERATE

Provincia Sud Sardegna  
Via Sassari n. 12 P. IVA C.F. 01423040920

**VERBALE N. 3 (VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE) DELLA GARA PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A.S. 2019/2020 E 2020/2021- CIG 7787402F69**

**Importo a base di gara euro 450.560,00 + IVA**

**Data 07.05.2019 Ore 10:00**

## LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

nominata con determinazione Area 1 Amministrativa, Servizi Generali ed alla Persona n. 53 in data 25.03.2019 del Responsabile dell'Area Amministrativa e Servizi alla Persona composta dai signori:

1. Atzori Iride Presidente
2. Simbula Iose Componente
3. Mossa Viviana Componente e Segretario verbalizzante

per procedere all'aggiudicazione dell'appalto del servizio indicato in epigrafe.

## PREMESSO

che non sussistono condizioni di incompatibilità tra i componenti della Commissione Giudicatrice e i partecipanti alla procedura di gara come da dichiarazioni depositate agli atti dell'ufficio

**RICHIAMATI** i seguenti verbali della Commissione Giudicatrice:

- N. 1 del 29.03.2019 di apertura della documentazione amministrativa presentate dalle seguenti ditte partecipanti alla procedura aperta di cui in oggetto:

N.	Impresa concorrente	Sede	Ricezione	
			Data	Ora
1	E.P. Spa	Via Giuseppe Palumbo n. 26 00195 ROMA - Partita IVA 05577471005	15.03.2019	11:52:49
2	Serenissima Ristorazione Spa	Viale della Scienza n. 26 36100 Vicenza - Partita IVA 01617950249	15.03.2019	15:14:28
3	Società Cooperativa Progetto H Coop. Soc. Onlus	Via E. Lussu n. 3 08015 Macomer - Partita IVA 00614780914	15.03.2019	16:25:27



4	Ramada Srl	Via Sassari n. 163 08023 Fonni - Partita IVA 01198950915	16.03.2019	11:46:04
5	Esperienze 84 Soc. Coop. Arl	Via F. Petrarca n. 4 02037 Poggio Moiano - Partita IVA 00686040577	16.03.2019	22:55:14
6	Guasila Multiservices di Ballicu Cinzia	Via Pinturicchio n. 3 09049 Villasimius - Partita IVA 02831510926	17.03.2019	12:34:48
7	CO.RI.SAR. Sas	Via Segré Snc Z.I. CACIP 09122 Cagliari - Partita IVA 01110510920	18.03.2019	09:12:50
8	Markas Srl	Via Macello n. 61 39100 Bolzano - Partita IVA 01174800217	18.03.2019	09:30:18
9	Serist Srl – cessionaria per conferimento della Serist Servizi Ristorazione Srl	Via Gozano n. 14 20092 Cinisello Balsamo - Partita IVA 9671780964	18.03.2019	10:12:32
10	Sercol Srl	Viale Adua n. 4 07100 Sassari - Partita IVA 02312910900	18.03.2019	10:16:28
11	Consorzio La Sorgente – Consorzio della Cooperazione di solidarietà sociale – Società Cooperativa	Via P. Marginesu n. 30 07100 Sassari Partita - IVA 01563240900	18.03.2019	10:48:11
12	Sodexo Italia Spa	Via Fratelli Gracchi n. 36 20092 Cinisello Balsamo - Partita IVA 00805980158	18.03.2019	11:20:46
13	Elior Ristorazione Spa	Via Venezia Giulia n. 5/A 20157 Milano - Partita IVA 08746440018	18.03.2019	11:32:46

- n. 2 del 15.04.2019 Verifica della integrazione documentazione amministrativa e apertura della documentazione tecnica della gara per il servizio mensa scolastica a.s. 2019/2020 e 2020/2021 – CIG 7787402F69;

**RILEVATO CHE**, come si evince dal verbale n. 2 del 15.04.2019, si è provveduto, dopo le verifiche relative alla documentazione amministrativa presentata in sede di gara dalle ditte ad effettuare e lo scioglimento della riserva ed ammissione alla fase successiva delle ditte ammesse con riserva alla apertura della documentazione amministrativa, risultando pertanto ammesse alla apertura delle offerte tecniche tutte e 13 le ditte partecipanti;

La Commissione Giudicatrice procede, in seduta riservata, alla valutazione della offerta tecnica delle ditte partecipanti attribuendo il punteggio indicato in corrispondenza di ciascun criterio di valutazione previsto dal bando e dal disciplinare di gara e secondo la valutazione comparata dell'offerta presentata di cui all'art. 14 del disciplinare di gara, riproporzionato per ogni punto soggetto a valutazione;

**PARTECIPANTE 1:**

E.P. SPA				
CRITERI DI VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE	PUNTEGGIO ATTRIBUITO



<p>1. Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio</p> <p>(punteggio massimo attribuibile 20)</p>	<p>Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ect</p>	SCARSO	0	12,00
		MEDIOCRE	4	
		SUFFICIENTE	8	
		BUONO	12	
		DISTINTO	16	
		OTTIMO	20	
<p>2. Modalità e tempi di attuazione del Piano di formazione e di aggiornamento, art. 21 del capitolato, da attuare nei confronti del Personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza</p> <p>(punteggio massimo attribuibile 5)</p>	<p>Descrizione delle modalità della formazione del personale coinvolto nel servizio</p>	SCARSO	0	3,00
		MEDIOCRE	1	
		SUFFICIENTE	2	
		BUONO	3	
		DISTINTO	4	
		OTTIMO	5	
<p>3 Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale certificati a filiera corta, di qualità (Dop e Igp), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale oltre la percentuale già prevista del 40% del capitolato</p> <p>(punteggio massimo attribuibile 5)</p>	<p>Indicare la percentuale di prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta) che si intende offrire</p>	SCARSO	0	5,00
		MEDIOCRE	1	
		SUFFICIENTE	2	
		BUONO	3	
		DISTINTO	4	
		OTTIMO	5	
<p>4. Fornitura di ulteriori prodotti biologici locali certificati, rispetto alla percentuale del 40% richiesti nel Capitolato)</p> <p>(punteggio massimo attribuibile 5)</p>	<p>Indicare la percentuale di prodotti ottenuti ed etichettati secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni</p>	SCARSO	0	5,00
		MEDIOCRE	1	
		SUFFICIENTE	3	
		BUONO	3	
		DISTINTO	4	
		OTTIMO	5	



5. Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura e nei refettori  (punteggio massimo attribuibile 10)	Descrizione del sistema di monitoraggio, autovalutazione e valutazione delle attività, al fine di accertare l'efficacia ed il miglioramento concreto del servizio nei confronti degli utenti trattati	SCARSO	0	4,00
		MEDIOCRE	2	
		SUFFICIENTE	4	
		BUONO	6	
		DISTINTO	8	
		OTTIMO	10	
6. Pasti gratuiti per gli alunni segnalati dal Comune  (Punteggio massimo attribuibile 10)	Indicazione dei pasti annui disposti a fornire	SCARSO	0	10,00
		MEDIOCRE	2	
		SUFFICIENTE	4	
		BUONO	6	
		DISTINTO	8	
		OTTIMO	10	
7. Modalità e strumenti di monitoraggio e valutazione delle attività e del grado di soddisfazione dell'utenza.  (Punteggio massimo attribuibile 5)	Descrizione del sistema di monitoraggio, autovalutazione e valutazione delle attività, al fine di accertare l'efficacia ed il miglioramento concreto del servizio nei confronti degli utenti trattati	SCARSO	0	4,33
		MEDIOCRE	1	
		SUFFICIENTE	2	
		BUONO	3	
		DISTINTO	4	
		OTTIMO	5	
8. Proposte aggiuntive e migliorative dei servizi.  (Punteggio massimo attribuibile 20)	Descrizione, in termini di offerta e di servizi o beni aggiuntivi rispetto a quanto richiesto nel capitolato, di proposte in favore degli utenti, per ciascuno dei servizi oggetto dell'appalto, senza oneri aggiuntivi per gli stessi, specificando per ciascuno dei due servizi le quantità, le modalità e le condizioni di attivazione. Le proposte non dovranno modificare le modalità di svolgimento di ciascuno dei due servizi previsti nel capitolato, ma integrarle, proponendo soluzioni diversificate e prevedendo obiettivi, soluzioni organizzative e gestionali.	SCARSO	0	12,00
		MEDIOCRE	4	
		SUFFICIENTE	8	
		BUONO	12	
		DISTINTO	16	



		OTTIMO	20	
--	--	--------	----	--

<b>TOTALE PUNTEGGIO ATTRIBUITO ALL'OFFERTA TECNICA</b> <b>DITTA 1</b> <b>E.P. SPA</b>	<b>55,33/80</b>
---	-----------------

La Commissione Giudicatrice **DICHIARA AMMESSA** alla fase successiva la **Ditta E.P. SPA** con il punteggio offerta tecnica di **55,33/80**;

**PARTECIPANTE 2:**

SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA				
CRITERI DI VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
1. Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio  (punteggio massimo attribuibile 20)	Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ect	SCARSO	0	14,67
		MEDIOCRE	4	
		SUFFICIENTE	8	
		BUONO	12	
		DISTINTO	16	
		OTTIMO	20	
2. Modalità e tempi di attuazione del Piano di formazione e di aggiornamento, art. 21 del capitolato, da attuare nei confronti del Personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza  (punteggio massimo attribuibile 5)	Descrizione delle modalità della formazione del personale coinvolto nel servizio	SCARSO	0	4,00
		MEDIOCRE	1	
		SUFFICIENTE	2	
		BUONO	3	
		DISTINTO	4	
		OTTIMO	5	
3 Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale certificati a filiera corta, di qualità (Dop e Igp), tradizionali e biodiversità	Indicare la percentuale di prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta) che si intende offrire	SCARSO	0	4,00
		MEDIOCRE	1	
		SUFFICIENTE	2	





nell'ambito regionale oltre la percentuale già prevista del 40% del capitolato  (punteggio massimo attribuibile 5)		BUONO	3	
		DISTINTO	4	
		OTTIMO	5	
4. Fornitura di ulteriori prodotti biologici locali certificati, rispetto alla percentuale del 40% richiesti nel Capitolato)  (punteggio massimo attribuibile 5)	Indicare la percentuale di prodotti ottenuti ed etichettati secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni	SCARSO	0	5,00
		MEDIOCRE	1	
		SUFFICIENTE	3	
		BUONO	3	
		DISTINTO	4	
		OTTIMO	5	
5. Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura e nei refettori  (punteggio massimo attribuibile 10)	Descrizione del sistema di monitoraggio, autovalutazione e valutazione delle attività, al fine di accertare l'efficacia ed il miglioramento concreto del servizio nei confronti degli utenti trattati	SCARSO	0	6,00
		MEDIOCRE	2	
		SUFFICIENTE	4	
		BUONO	6	
		DISTINTO	8	
		OTTIMO	10	
6. Pasti gratuiti per gli alunni segnalati dal Comune  (Punteggio massimo attribuibile 10)	Indicazione dei pasti annui disposti a fornire	SCARSO	0	8,00
		MEDIOCRE	2	
		SUFFICIENTE	4	
		BUONO	6	
		DISTINTO	8	
		OTTIMO	10	
7. Modalità e strumenti di monitoraggio e valutazione delle	Descrizione del sistema di monitoraggio, autovalutazione e valutazione delle attività, al fine di accertare l'efficacia ed il	SCARSO	0	1,67
		MEDIOCRE	1	



attività e del grado di soddisfazione dell'utenza.  (Punteggio massimo attribuibile 5)	miglioramento concreto del servizio nei confronti degli utenti trattati	SUFFICIENTE	2	
		BUONO	3	
		DISTINTO	4	
		OTTIMO	5	
8. Proposte aggiuntive e migliorative dei servizi.  (Punteggio massimo attribuibile 20)	Descrizione, in termini di offerta e di servizi o beni aggiuntivi rispetto a quanto richiesto nel capitolato, di proposte in favore degli utenti, per ciascuno dei servizi oggetto dell'appalto, senza oneri aggiuntivi per gli stessi, specificando per ciascuno dei due servizi le quantità, le modalità e le condizioni di attivazione. Le proposte non dovranno modificare le modalità di svolgimento di ciascuno dei due servizi previsti nel capitolato, ma integrarle, proponendo soluzioni diversificate e prevedendo obiettivi, soluzioni organizzative e gestionali.	SCARSO	0	8,00
		MEDIOCRE	4	
		SUFFICIENTE	8	
		BUONO	12	
		DISTINTO	16	
OTTIMO	20			

<b>TOTALE PUNTEGGIO ATTRIBUITO ALL'OFFERTA TECNICA DITTA 2 SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA</b>	<b>51,34/80</b>
---	-----------------

La Commissione Giudicatrice **DICHIARA AMMESSA** alla fase successiva la Ditta **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** con il punteggio offerta tecnica di **51,34/80**

Alle **ore 13:20** il Presidente dichiara chiusa la seduta e tutta la documentazione ricevuta viene consegnata al Segretario, si sospendono i lavori e vengono aggiornati alle **ore 09:30 del 08.05.2019** per il proseguo della valutazione tecnica della seconda ditta partecipante.

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene sottoscritto come segue.

Il Presidente  
Adriano Adria



Il Segretario  
Vincenzo Ussio

I componenti  
[Signature]

Vincenzo Ussio