



COMUNE DI DECIMOPUTZU

PIAZZA MUNICIPIO 1 - 09010 DECIMOPUTZU
TEL. 070 96329200 - FAX 070 9633052
C.F. 80005740925 - Part. Iva 01062780927

AREA SERVIVI CULTURALI DEMOGRAFICI E PATRIMONIO

“AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A FAVORE DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO DELL’ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE ANTONIO GRAMSCI DI DECIMOPUTZU PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/2023 E 2023/2024 CON OPZIONE DI RINNOVO PER L’ANNO SCOLASTICO 2024/2025” - CIG: 9369431B0C

VERBALE N. 5 DEL 10/10/2022

SEDUTA RISERVATA - ESAME DOCUMENTAZIONE TECNICA -

L’anno 2022 il mese di ottobre, il giorno 10 alle ore 08.30, nell’Aula Consiliare del Comune di Decimoputzu, si è riunita in seduta riservata la Commissione Giudicatrice nominata con determinazione del Responsabile dell’Area Servizi Culturali Demografici e Patrimonio, n. 82 reg. gen. 605 del 05/10/2022 per il proseguo della valutazione delle offerte tecniche pervenute in merito alla procedura di gara sopra indicata.

Sono presenti i signori:

- Dott. Sanna Annalisa - Presidente di Commissione;
- Dott. Spanu Roberto – Commissario
- Ing. Oro Michela – Commissario
- Dott.ssa Marzia Emanuela Littera - Rup e Segretario Verbalizzante

La commissione giudicatrice prosegue i lavori con la valutazione dell’offerta tecnica presentata dalla ditta MARKAS, attribuendo il punteggio totale prima della riparametrazione pari a **65,84**, così come riportato nell’allegato A al presente verbale per farne parte integrante e sostanziale.

La Commissione, constatato che le offerte tecniche presentate dalle ditte:

1. Camst soc.coop. A r.l.
2. Ditta Individuale Da Taty di Franca Caddeu
3. Dussmann Service SRL
4. Markas s.r.l.

hanno superato la soglia di sbarramento pari a n. 40 punti prevista dall’art. 23.1 del Disciplinare di gara, prosegue con la riparametrazione dei punteggi.

Il risultato conclusivo della riparametrazione dei punteggi dell'offerta tecnica è riportato nel prospetto allegato B al presente verbale per farne parte integrante e sostanziale.

Di seguito si riporta il totale per ciascuna ditta:

1. Camst soc.coop. A r.l. punteggio riparametrato: 55,48
2. Ditta Individuale Da Taty di Franca Caddeu punteggio riparametrato: 44,03
3. Dussmann Service SRL punteggio riparametrato: 76,75
4. Markas s.r.l. punteggio riparametrato: 72,05

I punteggi riparametrati vengono riportati nella specifica sezione del portale SardegnaCat e la busta viene congelata alle ore 14.21.

Il presidente chiude la seduta riservata alle ore 14.22.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente

Annalisa Sanna

I Commissari:

Michela Oro

Roberto Spanu

Segretario verbalizzante: *Marzia Emanuela Littera*

Marzia Emanuela Littera

Decimoputzu 10/10/2022



Ditta

Ditta		MARKAS																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
-------	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Handwritten signatures in blue ink, including a large stylized signature and several smaller ones, likely representing the officials involved in the evaluation process.

n.	criteri di valutazione	punti max	0,804*15	sub-criteri di valutazione	punti D max	Media dei coefficienti				Valore più alto	Coefficienti riparmetrizzati				Punteggio finale				
						CAMST	DA TATY	DUSS MANN	MARK AS		CAMST	DA TATY	DUSS MANN	MARK AS	DA TATY	DUSS MANN			
1	Schema organizzativo / piano operativo del servizio	30	15	1.a	Organizzazione del personale. Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. 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, ecc.	0,6133	0,3330	0,8887	0,9443	0,9443	0,6495	0,3526	0,9411	1,0000	9,74	5,29	14,12	15,00	
				1.b	Piano di formazione del personale. Modalità e tempi di attuazione del Piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del Personale impiegato oltre a quanto previsto all'art. 22 del Capitolato speciale d'appalto.	0,7787	0,5000	0,7787	1,0000	1,0000	0,7787	0,5000	0,7787	1,0000	3,89	2,50	3,89	5,00	
				1.c	Attrezzature fornite in appalto. Tipologia, descrizione, quantità e ottimizzazione delle attrezzature destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura e oltre quelle obbligatorie da capitolato di gara per il completamento della cucina. Integrazione e/o sostituzione di attrezzature e/o apparecchiature e/o arredi da documentare con apposite schede tecniche e materiale descrittivo, volti a migliorare il servizio oggetto di appalto.	0,2773	0,5010	1,0000	0,9443	1,0000	0,2773	0,5010	1,0000	0,9443	1,39	2,51	5,00	4,72	
				1.d	Monitoraggio sul campo di soddisfazione dell'utente. Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utente e adozione di eventuali azioni correttive.	0,4457	0,5000	0,8343	0,7777	0,8343	0,5342	0,5993	1,0000	0,9321	2,67	3,00	5,00	4,66	
				2.a	Acquisto derrate. 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).	0,7787	0,6677	0,8330	0,8343	0,8343	0,9333	0,8002	0,9984	1,0000	9,33	8,00	9,98	10,00	
2	Modalità di acquisto degli alimenti	40	15		Prodotti a km 0/ottanta km. Si valuterà con maggior favore il progetto che preveda una maggiore percentuale di prodotti a Km 0/ottanta tra le seguenti categorie: ortaggi, frutta, legumi, cereali con indicazione delle specie e delle quantità. La quantità deve coprire l'intera esigenza della cucina. I prodotti dovranno essere contrattati con le indicazioni fornite dagli agricoltori della zona di origine. I prodotti dovranno essere contrattati con i prodotti stagionali della zona. I prodotti dovranno essere contrattati con i prodotti come: derivati della carne, uova, olio, prodotti ittici e prodotti di mare, prodotti trasformati con indicazione delle specie e delle quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrate indicate, sia di essere coerente con le indicazioni dei menu stagionali e con il numero dei pasti da offrire.	0,6133	0,5000	0,9443	0,8330	0,9443	0,6495	0,5295	1,0000	0,8821	9,74	7,94	15,00	13,23	
				2.c	Prodotti biologici locali. Fornitura di ulteriori prodotti biologici certificati, rispetto alla percentuale minima richiesta all'art. 8 del capitolato per ciascuna categoria di alimenti. Si valuterà con maggior favore il progetto che preveda una maggiore percentuale di prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o a filiera integrata certificata rispetto al totale dei prodotti da fornire.	0,5567	0,5000	1,0000	0,4443	1,0000	0,5567	0,5000	1,0000	0,4443	5,57	5,00	10,00	4,44	
				2.d	Prodotti tradizionali. Fornitura di prodotti tradizionali di cui all'elenco nazionale dei prodotti agro alimentari tradizionali della Regione Sardegna aggiornato al 28/03/2022. Indicazione dei prodotti forniti e quantità.	0,7787	0,5000	0,7787	0,7787	0,7787	1,0000	0,6421	1,0000	1,0000	5,00	3,21	5,00	5,00	
				3.a	Risparmio energetico. Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi. Laboratori di educazione ambientale con particolare attenzione a quelli finalizzati alla sensibilizzazione sullo spreco e laboratori didattici (tipologia progetto, tipologia dei destinatari, tematica, modalità e strumenti di attuazione).	0,7243	0,5000	0,7243	0,8900	0,8900	0,8139	0,5618	0,8139	1,0000	4,07	2,81	4,07	5,00	
				3.b	Promozione della cultura alimentare. Realizzazione del piano di educazione alimentare previsto dal capitolato con la previsione del percorso educativo finalizzato alla promozione di modelli alimentari corretti, attraverso il coinvolgimento di figure professionali specifiche all'interno del contesto scolastico oltre che la collaborazione attiva con la Scuola.	0,7243	0,6700	0,8330	0,8887	0,8887	0,8151	0,7539	0,9374	1,0000	4,08	3,77	4,69	5,00	
		TOTALE	80			0,7243	0,6700	0,8330	0,8887	0,8887	0,8151	0,7539	0,9374	1,0000	4,08	3,77	4,69	5,00	
															55,48	44,03	76,75	72,05	

Il Presidente
Il Commissario
Il segretario verbalizzante

