



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. 3 del 05/10/2022

SEDUTA RISERVATA - ESAME DOCUMENTAZIONE TECNICA -

L'anno 2022 il mese di ottobre, il giorno 05 alle ore 17.40, 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 la 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 avvia la seduta con la lettura dei criteri di valutazione di cui al disciplinare di gara. Si stabilisce che verrà valutato inizialmente il progetto presentato dall'operatore economico Camst, a seguire in ordine Ditta Individuale Da Taty, Dussmann Service S.r.l. e Markas S.r.l.

La commissione procede con la valutazione del progetto tecnico presentato dalla ditta CAMST, attribuendo il punteggio totale prima della riparametrazione pari a **50,40** così come riportato nell'allegato A al presente verbale per farne parte integrante e sostanziale.

Alle ore 19.05 la Commissione chiude la seduta riservata rinviando il proseguo delle operazioni di gara alle ore 15:00 del giorno 07/10/2022.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente

Annalisa Sanna

I Commissari:

Michela Oro

Roberto Spanu



Segretario verbalizzante: Marzia Emanuela Littera

Decimoputzu 05/10/2022

Ditta		CAMST				punti D max	somma giudizio commissione	media = somma giudizio commissione/3	Punteggio ai fini della soglia di sbarramento e della soglia di anomalia		
n.	criteri di valutazione		sub-criteri di valutazione		COMMISSARIO 1					Commissario 2	Commissario3
1	Schema organizzativo / piano operativo del servizio	30	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, malattia, infortuni, ecc.	15						
			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.	5	0,500	0,670	0,670	1,84	0,6133333333	9,20
			1.c	Attrezzature fornite in seguito. Tipologia, descrizione, quantità e ottimizzazione delle attrezzature destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura e oltre quelle obbligate dal 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.	5	0,833	0,670	0,833	2,336	0,7786666667	3,89
			1.d	Monitoraggio del grado di soddisfazione degli utenti. Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza e adozione di eventuali azioni correttive.	5	0,166	0,333	0,333	0,832	0,2773333333	1,39
2	Modalità di acquisto degli alimenti	40	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). Prodotti a Km. Offerta locale. Si valuterà con maggior favore il progetto che preveda una maggiore percentuale di prodotti a Km. Offerta corta tra le seguenti categorie: ortaggi, frutta, legumi, cereali con indicazione delle specie e delle quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire; pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati con indicazione delle specie e delle quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.	10	0,833	0,833	0,670	2,336	0,7786666667	7,79
			2.b		15						
			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 lotta integrata certificati rispetto al totale dei prodotti da fornire.	10	0,500	0,670	0,500	1,67	0,5566666667	5,57
3	Interventi innovativi e migliorativi del servizio	10	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.	5	0,833	0,833	0,670	2,336	0,7786666667	3,89
			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).	5						
			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.	5	0,833	0,670	0,670	2,173	0,7243333333	3,62
			TOTALE	80		0,833	0,670	0,670	2,173	0,7243333333	3,62
											50,40

[Handwritten signatures and stamps]

[Circular stamp: COMUNE DI DESI, 02120 DESI (PR), 02120 DESI (PR)]