



**COMUNE DI SELARGIUS**  
Provincia di Cagliari

Area 4 - Affari Generali – Appalti e Contratti

VERBALE DI GARA N. 1 DEL 26/04/2019

**Procedura negoziata, mediante richiesta di invito (RdO) sulla piattaforma Sardegna Cat, per l'affidamento del servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2019/20 e 2020/21 - CIG 7853206E97.**

L'anno duemiladiciannove, addì ventisei del mese di aprile alle ore 11:30, presso i locali siti al 1° Piano – Area 4 Affari Generali – Appalti e Contratti della sede Municipale, la Dott.ssa Maria Vittone – Direttore dell'Area 4 Affari Generali – Appalti e Contratti, in qualità di Responsabile della procedura di gara e quale punto ordinante all'interno del Mercato Elettronico, assume la presidenza del seggio di gara assistita dal segretario verbalizzante Sig.ra M. Lucia Melis - Istruttore Direttivo Amministrativo dell'Area 4.

**Premesso che:**

- con determinazione a contrarre del Direttore d'Area 1 n. 262 del 14/03/2019 è stata avviata la procedura di gara per l'affidamento in appalto del servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2019/20 e 2020/21, per un importo a base d'asta fissato in € 4,00 oltre IVA per ciascun pasto somministrato ad alunni ed insegnanti, e per un importo complessivo dell'appalto quantificato in via presunta in ragione di € 748.000,00 oltre IVA, pari ad € 374.000,00 oltre IVA per ciascun anno scolastico, da esperirsi, ex art. 36, comma 2, lett. b), dell'art. 144, comma 1, e dell'allegato IX del D. Lgs. n. 50/2016, mediante procedura negoziata di acquisizione di servizi sotto soglia, con invio di richiesta d'offerta (RdO) sulla piattaforma Sardegna CAT (Centrale Regionale di Committenza della Regione Autonoma della Sardegna), rivolta agli operatori economici ivi iscritti ed abilitati che ne hanno formulato richiesta e siano stati estratti, e aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ex art 95, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016, e sono stati approvati il progetto del servizio il capitolato speciale d'appalto e relativi allegati, lo schema di contratto ed il D.U.V.R.I.;
- in data 26/02/2019, è stato pubblicato sul Sito Istituzionale dell'Ente un avviso pubblico di manifestazione di interesse, con il quale le Ditte presenti e abilitate sulla piattaforma Sardegna CAT, sono state invitate a presentare richiesta di ammissione alla procedura di gara;
- entro il termine indicato nel predetto avviso, 14/03/2019, sono pervenute le manifestazioni di interesse da parte delle seguenti ditte:

N.	PROT.	DATA	OPERATORE ECONOMICO	SEDE
1	9950	06/03/2019	SERIST, SERVIZI RISTORAZIONE S.R.L.	CINISELLO BALSAMO - MI
2	10749	12/03/2019	COCKTAIL SERVICE S.R.L	QUARTU SANT'ELENA - CA
3	11117	13/03/2019	E.P. S.P.A.	ROMA - RM
4	11166	13/03/2019	ALTEA CLAUDINA	SELARGIUS - CA
5	11168	13/03/2019	VIVENDA S.P.A.	ROMA - RM

- con determinazione del Direttore d'Area 4 n. 298 del 29/03/2019 è stata indetta la procedura di gara e sono stati approvati il disciplinare di gara e la documentazione complementare costituita da: Allegato A - Istanza di partecipazione e dichiarazione, Allegato B - DGUE, Allegato B bis – Modello dichiarazione integrativa al DGUE, Allegato C - Modello offerta economica;
- in data 29/03/2019, la richiesta di offerta (RdO) è stata inviata, tramite il mercato elettronico, alle suddette Ditte;
- entro i termini fissati nella RdO a sistema (13/04/2019 ore 13:00 ) sono state presentate sulla piattaforma Sardegna Cat n. 2 (due) offerte da parte delle seguenti ditte:

N.	PROT.	DATA	OPERATORE ECONOMICO	SEDE
1	9950	06/03/2019	SERIST, SERVIZI RISTORAZIONE S.R.L.	CINISELLO BALSAMO - MI
2	11117	13/03/2019	E.P. S.P.A.	ROMA - RM

**Tutto ciò premesso**

Si da atto che il Presidente e il segretario, esaminato l'elenco delle ditte concorrenti, hanno dichiarato di non trovarsi in condizioni di incompatibilità o di conflitto di interessi, neanche potenziale, sulla base della vigente normativa in materia di prevenzione della corruzione, di garanzia della trasparenza e del codice di comportamento.

Il Presidente procede, quindi, all'apertura della busta di qualifica, all'esame della documentazione amministrativa ivi contenuta ed alla verifica della regolarità e della completezza della stessa nonché del possesso dei requisiti prescritti in capo alle seguenti ditte:

1. SERIST, SERVIZI RISTORAZIONE S.R.L e dichiara la regolarità e completezza della documentazione esaminata;
2. E.P. S.P.A. e dichiara la regolarità e completezza della documentazione esaminata;

Quindi, dichiara ammesse alla successiva fase di gara entrambe le Ditte concorrenti.

Il Presidente, completati i lavori, chiude la seduta alla ore 13:20.

**Letto, approvato e sottoscritto.**

Il Presidente del seggio di gara  
(f.to Dott.ssa Maria Vittone)  
Il Segretario Verbalizzante  
(f.to Signora M. Lucia Melis)



## COMUNE DI SELARGIUS

Provincia di Cagliari

Area 4 - Affari Generali – Appalti e Contratti

VERBALE DI GARA N. 2 DEL 13/06/2019

**Procedura negoziata, mediante richiesta di invito (RdO) sulla piattaforma Sardegna Cat, per l'affidamento del servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2019/20 e 2020/21 - CIG 7853206E97.**

L'anno duemiladiciannove, addì tredici del mese di giugno alle ore 18:10, presso i locali siti al 1° Piano – Area 4 Affari Generali – Appalti e Contratti della sede Municipale, la Dott.ssa Maria Vittone – Direttore dell'Area 4 Affari Generali – Appalti e Contratti, in qualità di Responsabile della procedura di gara e quale punto ordinante all'interno del Mercato Elettronico, assume la presidenza del seggio di gara assistita dal segretario verbalizzante Sig.ra M. Lucia Melis - Istruttore Direttivo Amministrativo dell'Area 4.

Il Presidente, riaperti i lavori del seggio di gara, procede all'apertura delle offerte tecniche presentate dalle due ditte concorrenti sulla piattaforma Sardegna Cat e alla verifica della documentazione ivi contenuta e, accerta:

- la conformità e completezza della documentazione prodotta dalla Ditta E.P. S.P.A.;
- la conformità e completezza della documentazione prodotta dalla Ditta SERIST S.R.L.

Quindi, Il Presidente, accertata la conformità della documentazione prodotta dalle ditte concorrenti, provvede alla stampa delle offerte tecniche dalle stesse formulate per la consegna alla Commissione Giudicatrice,

Il Presidente, completati i lavori, chiude la seduta alla ore 18:25.

**Letto, approvato e sottoscritto.**

Il Presidente del seggio di gara  
(f.to Dott.ssa Maria Vittone)  
Il Segretario Verbalizzante  
(f.to Signora M. Lucia Melis)



**COMUNE DI SELARGIUS**  
Provincia di Cagliari

Area 4 - Affari Generali – Appalti e Contratti

VERBALE DI GARA N. 3 DEL 14/06/2019

**Procedura negoziata, mediante richiesta di invito (RdO) sulla piattaforma Sardegna Cat, per l'affidamento del servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2019/20 e 2020/21 - CIG 7853206E97.**

L'anno duemiladiciannove, addì quattordici del mese di giugno, alle ore 09:30, presso i locali siti al 1° Piano – Area 4, Affari Generali Appalti e Contratti della sede Municipale, si è riunita la Commissione di gara, costituita ai sensi dell'art. 216, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016, nelle persone dei Signori:

Dott.ssa Maria Vittone, Direttore Area 4	<b>Presidente;</b>
Dott.ssa Annalisa Grillo, Assistente Sociale	<b>Componente;</b>
Signora Maria Pina Murgia, Istruttore Direttivo Amministrativo Area 4	<b>Componente;</b>

Assiste in qualità di Segretario la Signora Maria Lucia Melis, Istruttore Direttivo Amministrativo dell'Area 4. Affari Generali, Appalti e Contratti.

Si da atto che, in ottemperanza alla vigente normativa in materia di prevenzione della corruzione, di garanzia della trasparenza e del rispetto del codice di comportamento, i componenti della Commissione, esaminato l'elenco delle ditte concorrenti, hanno sottoscritto apposite dichiarazioni in ordine all'assenza di condizioni di incompatibilità o di conflitto di interessi, dichiarazioni che seppur non allegate costituiscono parte integrante e sostanziale del presente verbale.

**La Commissione constatato che:**

- con determinazione a contrarre del Direttore d'Area 1 n. 262 del 14/03/2019 è stata avviata la procedura di gara per l'affidamento in appalto del servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2019/20 e 2020/21, per un importo a base d'asta fissato in € 4,00 oltre IVA per ciascun pasto somministrato ad alunni ed insegnanti, e per un importo complessivo dell'appalto quantificato in via presunta in ragione di € 748.000,00 oltre IVA, pari ad € 374.000,00 oltre IVA per ciascun anno scolastico, da esperirsi, ex art. 36, comma 2, lett. b), dell'art. 144, comma 1, e dell'allegato IX del D. Lgs. n. 50/2016, mediante procedura negoziata di acquisizione di servizi sotto soglia, con invio di richiesta d'offerta (RdO) sulla piattaforma Sardegna CAT (Centrale Regionale di Committenza della Regione Autonoma della Sardegna), rivolta agli operatori economici ivi iscritti ed abilitati che ne hanno formulato richiesta e siano stati estratti, e aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ex art 95, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016, e sono stati approvati il progetto del servizio il capitolato speciale d'appalto e relativi allegati, lo schema di contratto ed il D.U.V.R.I.;

- in data 26/02/2019, è stato pubblicato sul Sito Istituzionale dell'Ente un avviso pubblico di manifestazione di interesse, con il quale le Ditte presenti e abilitate sulla piattaforma Sardegna CAT, sono state invitate a presentare richiesta di ammissione alla procedura di gara;

- entro il termine indicato nel predetto avviso, 14/03/2019, sono pervenute le manifestazioni di interesse da parte delle seguenti ditte: SERIST, SERVIZI RISTORAZIONE S.R.L con sede legale in CINISELLO BALSAMO – MI, COCKTAIL SERVICE S.R.L con sede legale in QUARTU SANT'ELENA – CA, E.P. S.P.A. con sede legale in ROMA – RM, ALTEA CLAUDINA con sede legale in SELARGIUS – CA, VIVENDA S.P.A. con sede legale in ROMA - RM ,
- con determinazione del Direttore d'Area 4 n. 298 del 29/03/2019 è stata indetta la procedura di gara e sono stati approvati il disciplinare di gara e la documentazione complementare;
- in data 29/03/2019, la richiesta di offerta (RdO) è stata inviata, tramite il mercato elettronico, alle 5 Ditte iscritte ed abilitate sulla piattaforma Sardegna Cat che hanno formulato richiesta, in possesso dei requisiti richiesti;
- entro i termini fissati nella RdO a sistema (13/04/2019 ore 13:00 ) sono state presentate sulla piattaforma Sardegna Cat n. 2 (due) offerte da parte delle seguenti ditte: E.P. S.P.A. con sede legale in ROMA – RM, SERIST, SERVIZI RISTORAZIONE S.R.L con sede legale in CINISELLO BALSAMO – MI;
- in data 26/04/2019 il seggio di gara, presieduto dal Responsabile della procedura di gara, ha espletato le seguenti operazioni: apertura della busta di qualifica delle ditte concorrenti ed esame della documentazione amministrativa ivi contenuta, verifica della regolarità e della completezza della stessa nonché del possesso dei requisiti prescritti in capo alle medesime, e, accertata la regolarità e completezza della stessa, **ammissione alla gara di tutte le ditte concorrenti**, come risulta dal verbale n. 1 del 26/04/2019),
- in data 13/06/2019, il seggio di gara, presieduto dal Responsabile della procedura di gara, ha espletato le seguenti operazioni: apertura della busta tecnica e verifica della documentazione ivi contenuta e, accertata la conformità della documentazione prodotta da tutte le ditte concorrenti, stampa delle offerte tecniche dalle stesse formulate per la consegna alla Commissione Giudicatrice, come risulta dal verbale n. 2 del 13/06/2019),

Quindi la Commissione esaminata la documentazione di gara ed in particolare il capitolato ed il disciplinare della RdO, prende atto di quanto previsto nel disciplinare in merito ai criteri ed ai punteggi da attribuire per la valutazione delle offerte tecniche ed economiche, quali di seguito riportati:

Il punteggio massimo riservato alla valutazione delle offerte tecnica ed economica è costituita da **100 Punt** suddivisi tra gli elementi di valutazione e fattori ponderali di seguito indicati:

<b>A. OFFERTA TECNICA</b>	<b>MAX 70 PUNTI</b>
<b>B. OFFERTA ECONOMICA</b>	<b>MAX 30 PUNTI</b>

#### **A. OFFERTA TECNICA**

**Max punti 70**

Il punteggio dell'offerta tecnica, da redigere in elaborato formato A4, composto al massimo di n. 20 pagine, con l'utilizzo del carattere Times New Roman 12, sarà attribuito in base ai seguenti criteri:

<b>1. Organizzazione del servizio</b>	Punteggio max 33
<b>2. Maggiori quote percentuali sul peso totale rispetto a quelle previste nell'art. 3/bis del Capitolato Speciale d'Appalto in applicazione dei Criteri Ambientali Minimi approvati con D.M. 25/07/2011</b>	Punteggio max 25
<b>3. Presenza di un programma di formazione e/o aggiornamenti.</b>	Punteggio max 7

<b>4. Possesso di certificazioni di qualità in aggiunta alle obbligatorie certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 e UNI EN ISO 14001:2004</b>	Punteggio max 5
---	-----------------

<b>1. Organizzazione del servizio</b>	<b>Punteggio max 33</b>
<p>Saranno valutate le tecniche, le modalità di realizzazione del servizio, relativamente allo schema organizzativo e funzionale che l'Impresa intende predisporre nella prestazione del servizio. A tal fine dovranno essere evidenziati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Unità di personale utilizzate giornalmente, distinte per qualifica, e numero di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate;</li> <li>- Piano trasporto e distribuzione pasti;</li> <li>- Gestione diete speciali per alunni con particolari patologie connesse ad assunzione di alimenti (morbo celiaco, allergie alimentari, etc.) e per esigenze etiche, etniche e religiose.</li> </ul>	max 11 punti
<p>Aspetti igienico-sanitari, pulizie e smaltimento rifiuti.</p> <p>L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base al numero e alla tipologia dei controlli igienico-sanitario programmati durante ogni anno scolastico (es. analisi microbiologiche e chimiche) sulle derrate e sulle attrezzature (all'interno del centro di cottura) e relativi accessori ed in base alla concretezza ed efficacia del piano di sanificazione dei locali e di smaltimento dei rifiuti</p>	max 11 punti
<p>Redazione di un piano di qualità con particolare riferimento al controllo della qualità degli alimenti e al sistema di selezione e controllo adottato nei confronti dei fornitori.</p>	max 11 punti

<b>2. Maggiori quote percentuali sul peso totale rispetto a quelle previste nell'art. 3/bis del Capitolato Speciale d'Appalto in applicazione dei Criteri Ambientali Minimi approvati con D.M. 25/07/2011</b>	<b>Punteggio max 25</b>
<p><b>Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) provenienti da produzione biologica per almeno il 40% sul peso totale fornito;</li> <li>b) provenienti da sistemi di produzione integrata, da prodotti IGP, DOP, STG e da prodotti tipici e tradizionali per almeno il 20% sul peso totale fornito;</li> </ul> <p>La maggiorazione delle predette percentuali minime, fino al raggiungimento della restante quota del 40% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,3 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 12 punti. Dovrà essere distintamente indicata la percentuale d'incremento delle voci a) e b).</p>	max 12 punti
<p><b>Carne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>c) proveniente da produzione biologica per almeno il 15% sul peso totale fornito;</li> <li>d) proveniente da prodotti IGP, DOP e da prodotti tipici e tradizionali per almeno il 25% sul peso totale fornito;</li> </ul> <p>La maggiorazione delle predette percentuali minime, fino al raggiungimento della</p>	max 9 punti

<p>restante quota del 60% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,15 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 6 punti. Dovrà essere distintamente indicata la percentuale d'incremento delle voci c) e d).</p> <p><b>Pesce:</b> e) proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile per almeno il 20% sul peso totale fornito;</p> <p>La maggiorazione della predetta percentuale minima, fino al raggiungimento della restante quota dell'80% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,05 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 4 punti.</p>	max 4 punti
--	-------------

<b>3. Presenza di un programma di formazione e/o aggiornamenti.</b>	<b>Punteggio max 7</b>
Verrà attribuito un punto per ogni corso di almeno 6 ore di formazione/qualificazione (fino ad un massimo di 7 punti) cui il personale addetto alla preparazione, conservazione e trasporto dei pasti, ha partecipato nel triennio 2016/2018.	

<b>4. Possesso di certificazioni di qualità in aggiunta alle obbligatorie certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 e UNI EN ISO 14001:2004</b>	<b>Punteggio max 5</b>
certificazione di qualità UNI EN ISO 22000:2005 sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	5 punti

Il punteggio finale relativo alla offerta tecnica è dato dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli elementi sopra indicati.

Qualora la valutazione degli elementi tecnici non totalizzi almeno 35 punti su un massimo di 70, la stessa sarà ritenuta insufficiente e pertanto non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

I. A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale, **Parametro 1**, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo di attribuzione discrezionale del coefficiente variabile da zero ad uno.

I coefficienti relativi agli elementi di valutazione di detto parametro sono determinati ciascuno come media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, seguendo le seguenti linee guida:

- per ogni sub criterio e per ogni offerta ciascun commissario attribuisce un coefficiente discrezionale compreso fra 0 e 1, utilizzando la seguente griglia di valutazione:

<b>Elementi forniti per la valutazione del requisito</b>	<b>Coeff</b>
Nessun elemento fornito	0
Non significativi	0,1
Eccessivamente scarsi	0,2
Carenti o frammentari	0,3
Incompleti e superficiali	0,4
Presenti ma insufficienti o non adeguati	0,5
Presenti in misura sufficiente	0,6
Presenti in misura più che sufficiente ed adeguata	0,7
Completi ed adeguati	0,8
Completi ed adeguati con caratteristiche particolarmente	0,9
Con caratteristiche di eccellenza	1

- i coefficienti discrezionali associati ai diversi sub criteri hanno lo scopo di permettere una più dettagliata articolazione della valutazione da parte del commissario, che è chiamato ad esprimere un unico coefficiente discrezionale per ogni sub criterio,

II. Agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare, **Parametri 2, 3 e 4**, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi discrezionali e l'attribuzione dei punteggi tabellari agli altri elementi qualitativi, si procederà, in relazione a ciascuna offerta tecnica all'attribuzione del punteggio definitivo.

**Riparametrazione:** una volta individuata la migliore offerta tecnica, se nessuna **Offerta Tecnica** ottiene come punteggio complessivo il valore massimo della somma dei pesi previsti dal bando di gara per tutti gli elementi della medesima Offerta Tecnica si procede alla riparametrazione al fine di garantire il necessario rispetto del rapporto tra peso dell'offerta economica e peso dell'offerta tecnica. Detta **riparametrazione non influisce sulla determinazione della soglia di anomalia.**

#### A. Offerta economica

**Max punti 30**

Il punteggio per l'offerta economica sarà attribuito sulla base della seguente formula:

$$P_x = P_{max} \times R_x / R_{max}$$

dove:  $P_x$  è il punteggio da attribuire al concorrente  $x$ ,  $P_{max}$  è il massimo punteggio attribuibile;  $R_x$  il ribasso offerto dal concorrente  $x$ ;  $R_{max}$  il ribasso più elevato tra quelli offerti in gara.

Il punteggio finale relativo alle offerte tecnica ed economica è dato dalla somma dei punteggi attribuiti alle stesse.

La Commissione, dato atto che sono state acquisite le offerte tecniche formulate dalle due ditte concorrenti ammesse, procede all'esame dell'offerta tecnica presentata dalla Ditta EP S.P.A., attribuendo ai sotto elencati parametri i coefficienti, le medie e i punteggi a fianco di ciascuno indicati:

Numero d'ordine	Parametro	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	Media
	1.1 Saranno valutate le tecniche, le modalità di realizzazione del servizio, relativamente allo schema organizzativo e funzionale che l'Impresa intende predisporre nella prestazione del servizio. A tal fine dovranno essere evidenziati: - Unità di personale utilizzate giornalmente, distinte per qualifica, e numero di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate; - Piano trasporto e distribuzione pasti; - Gestione diete speciali per alunni con particolari patologie connesse ad assunzione di alimenti (morbo celiaco, allergie alimentari, etc.) e per esigenze etiche, etniche e religiose.	0,6	0,6	0,6	0,600
	1.2 Aspetti igienico-sanitari, pulizie e smaltimento				



<b>1. Organizzazione del servizio</b>	rifiuti. L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base al numero e alla tipologia dei controlli igienico-sanitario programmati durante ogni anno scolastico (es. analisi microbiologiche e chimiche) sulle derrate e sulle attrezzature (all'interno del centro di cottura) e relativi accessori ed in base alla concretezza ed efficacia del piano di sanificazione dei locali e di smaltimento dei rifiuti	0,8	0,8	0,8	0,800
	1.3 Redazione di un piano di qualità con particolare riferimento al controllo della qualità degli alimenti e al sistema di selezione e controllo adottato nei confronti dei fornitori.	0,8	0,8	0,8	0,800

<b>Numero d'ordine</b>	<b>Parametro</b>	<b>Punteggio Tabellare</b>
<b>2. Maggiori quote percentuali sul peso totale rispetto a quelle previste nell'art. 3/bis del Capitolato Speciale d'Appalto in applicazione dei Criteri Ambientali Minimi approvati con D.M. 25/07/2011</b>	<p align="center"><b>2.1</b></p> <p><b>Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine:</b></p> <p>f) provenienti da produzione biologica per almeno il 40% sul peso totale fornito;</p> <p>g) provenienti da sistemi di produzione integrata, da prodotti IGP, DOP, STG e da prodotti tipici e tradizionali per almeno il 20% sul peso totale fornito;</p> <p>La maggiorazione delle predette percentuali minime, fino al raggiungimento della restante quota del 40% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,3 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 12 punti. Dovrà essere distintamente indicata la percentuale d'incremento delle voci a) e b).</p>	<b>6</b>
	<p align="center"><b>2.2</b></p> <p><b>Carne:</b></p> <p>h) proveniente da produzione biologica per almeno il 15% sul peso totale fornito;</p> <p>i) proveniente da prodotti IGP, DOP e da prodotti tipici e tradizionali per almeno il 25% sul peso totale fornito;</p> <p>La maggiorazione delle predette percentuali minime, fino al raggiungimento della restante quota del 60% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,15 punti per ogni punto percentuale di</p>	<b>6</b>

	incremento, fino ad un max di 6 punti. Dovrà essere distintamente indicata la percentuale d'incremento delle voci c) e d).	
	<p style="text-align: center;"><b>2.3</b></p> <p><b>Pesce:</b> j) proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile per almeno il 20% sul peso totale fornito;</p> <p>La maggiorazione della predetta percentuale minima, fino al raggiungimento della restante quota dell'80% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,05 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 4 punti.</p>	<b>3</b>
<b>3.</b> <b>Presenza di un programma di formazione e/o aggiornamenti.</b>	<b>3.1</b> Verrà attribuito un punto per ogni corso di almeno 6 ore di formazione/qualificazione (fino ad un massimo di 7 punti) cui il personale addetto alla preparazione, conservazione e trasporto dei pasti, ha partecipato nel triennio 2016/2018.	<b>7</b>
<b>4.</b> <b>Possesso di certificazioni di qualità in aggiunta alle obbligatorie certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 e UNI EN ISO 14001:2004</b>	<b>4.1</b> certificazione di qualità UNI EN ISO 22000:2005 sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	<b>5</b>

La Commissione, quindi, prosegue i lavori con l'esame dell'offerta tecnica presentata dalla Ditta SERIST S.R.L., attribuendo ai sotto elencati parametri i coefficienti, le medie e i punteggi a fianco di ciascuno indicati:

Numero d'ordine	Parametro	Commisario 1	Commisario 2	Commisario 3	Media
	<p style="text-align: center;">1.1</p> <p>Saranno valutate le tecniche, le modalità di realizzazione del servizio, relativamente allo schema organizzativo e funzionale che l'Impresa intende predisporre nella prestazione del servizio. A tal fine dovranno essere</p>				

<b>1. Organizzazione del servizio</b>	evidenziati: - Unità di personale utilizzate giornalmente, distinte per qualifica, e numero di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate; - Piano trasporto e distribuzione pasti; - Gestione diete speciali per alunni con particolari patologie connesse ad assunzione di alimenti (morbo celiaco, allergie alimentari, etc.) e per esigenze etiche, etniche e religiose.	0,7	0,7	0,7	0,700
	1.2 Aspetti igienico-sanitari, pulizie e smaltimento rifiuti. L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base al numero e alla tipologia dei controlli igienico-sanitario programmati durante ogni anno scolastico (es. analisi microbiologiche e chimiche) sulle derrate e sulle attrezzature (all'interno del centro di cottura) e relativi accessori ed in base alla concretezza ed efficacia del piano di sanificazione dei locali e di smaltimento dei rifiuti	0,8	0,8	0,8	0,800
	1.3 Redazione di un piano di qualità con particolare riferimento al controllo della qualità degli alimenti e al sistema di selezione e controllo adottato nei confronti dei fornitori.	0,9	0,9	0,9	0,900

Numero d'ordine	Parametro	Punteggio Tabellare
<b>2. Maggiori quote percentuali sul peso totale rispetto a quelle previste nell'art. 3/bis del Capitolato Speciale d'Appalto in applicazione dei Criteri</b>	<b>2.1</b> <b>Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine:</b> k) provenienti da produzione biologica per almeno il 40% sul peso totale fornito; l) provenienti da sistemi di produzione integrata, da prodotti IGP, DOP, STG e da prodotti tipici e tradizionali per almeno il 20% sul peso totale fornito;  La maggiorazione delle predette percentuali minime, fino al raggiungimento della restante quota del 40% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,3 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 12 punti. Dovrà essere distintamente indicata la percentuale d'incremento delle voci a) e b).	<b>12</b>

<b>Ambientali Minimi approvati con D.M. 25/07/2011</b>		
	<p style="text-align: center;"><b>2.2</b></p> <p><b>Carne:</b> m) proveniente da produzione biologica per almeno il 15% sul peso totale fornito; n) proveniente da prodotti IGP, DOP e da prodotti tipici e tradizionali per almeno il 25% sul peso totale fornito;</p> <p>La maggiorazione delle predette percentuali minime, fino al raggiungimento della restante quota del 60% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,15 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 6 punti. Dovrà essere distintamente indicata la percentuale d'incremento delle voci c) e d).</p>	<b>6</b>
	<p style="text-align: center;"><b>2.3</b></p> <p><b>Pesce:</b> o) proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile per almeno il 20% sul peso totale fornito;</p> <p>La maggiorazione della predetta percentuale minima, fino al raggiungimento della restante quota dell'80% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,05 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 4 punti.</p>	<b>4</b>
<p style="text-align: center;"><b>3.</b> <b>Presenza di un programma di formazione e/o aggiornamenti.</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>3.1</b></p> <p>Verrà attribuito un punto per ogni corso di almeno 6 ore di formazione/qualificazione (fino ad un massimo di 7 punti) cui il personale addetto alla preparazione, conservazione e trasporto dei pasti, ha partecipato nel triennio 2016/2018.</p>	<b>7</b>
<p style="text-align: center;"><b>4.</b> <b>Possesso di certificazioni di qualità in aggiunta alle obbligatorie certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 e UNI EN ISO 14001:2004</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>4.1</b></p> <p>certificazione di qualità UNI EN ISO 22000:2005 sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare</p>	<b>5</b>

La Commissione accerta che Le offerte tecniche prodotte dalle due ditte concorrenti hanno superato la soglia di sbarramento prevista dal disciplinare di gara, (35 punti).

La Commissione, quindi, procede alle operazioni di riparametrazione previste dal disciplinare di gara come risulta dalla **Tabella 1** allegata al presente verbale.

Completati i lavori di valutazione delle offerte tecniche, la Commissione stabilisce di aggiornare i lavori per l'esame delle offerte economiche al giorno lunedì 17/06/2019 alle ore 11:00.

La seduta viene chiusa alle ore 12:40.

**Letto, approvato e sottoscritto.**

Il Presidente

f.to Dott.ssa Maria Vittone

I Componenti

f.to Dott.ssa Annalisa Grillo

f.to Signora Maria Pina Murgia

Il Segretario

f.to Signora Maria Lucia Melis

**Tabella 1: Punteggi complessivi precedenti alle operazioni di riparametrazione**

	Parametro	1,1			1,2			1,3			TOTALI
	EP S.P.A.	Coefficienti	0,6	0,6	0,6	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
Media		0,600			0,800			0,800			
Punteggio		6,600			8,800			8,800			
Parametro		1,1			1,2			1,3			
SERIST S.R.L	Coefficienti	0,7	0,7	0,7	0,8	0,8	0,8	0,9	0,9	0,9	26,400
	Media	0,700			0,800			0,900			
	Punteggio	7,700			8,800			9,900			
	Parametro	1,1			1,2			1,3			

Tabella 1: Punteggi riparamentrati

2.1 - Calcoli di riparamentrazione

	1,1	% su max	Riparam.	1,2	% su max	Riparam.	1,3	% su max	Riparam.	TOTALE
EP S.P.A.	6,600	0,85714286	9,429	8,800	1	11,000	8,800	0,888889	9,778	30,207
SERIST S.R.L.	7,700	1	11,000	8,800	1	11,000	9,900	1	11,000	33
	Media max	7,700		Media max	8,800		Media max	9,900		
	Parametro	11		Parametro	11		Parametro	11		

	2,1	2,2	2,3	3	4	TOTALE
EP S.P.A.	6	6	3	7	5	27
SERIST S.R.L.	12	6	4	7	5	34

2.2 - Totali punteggi offerta tecnica e 2a riparamentrazione

	Somma 1	SOMMA2-4	Totale	% su max	Punteggio
EP S.P.A.	30,207	27,000	57,207	0,853836	48,845
SERIST S.R.L.	33,000	34,000	67,000	1	70,000



**COMUNE DI SELARGIUS**  
Provincia di Cagliari

Area 4 - Affari Generali – Appalti e Contratti

VERBALE DI GARA N. 4 DEL 17/06/2019

**Procedura negoziata, mediante richiesta di invito (RdO) sulla piattaforma Sardegna Cat, per l'affidamento del servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2019/20 e 2020/21 - CIG 7853206E97.**

L'anno duemiladiciannove, addì diciassette del mese di giugno alle ore 11:04, presso i locali siti al 1° Piano – Area 4 Affari Generali – Appalti e Contratti della sede Municipale, la Dott.ssa Maria Vittone – Direttore dell'Area 4 Affari Generali – Appalti e Contratti, in qualità di Responsabile della procedura di gara e quale punto ordinante all'interno del Mercato Elettronico, assume la presidenza del seggio di gara assistita dal segretario verbalizzante Sig.ra M. Lucia Melis - Istruttore Direttivo Amministrativo dell'Area 4 .

Il Presidente, riaperti i lavori del seggio di gara, procede all'apertura delle offerte economiche presentate dalle due ditte concorrenti sulla piattaforma Sardegna Cat e alla verifica della documentazione ivi contenuta e, accerta:

- la conformità e completezza della documentazione prodotta dalla Ditta E.P. S.P.A.;
- la conformità e completezza della documentazione prodotta dalla Ditta SERIST S.R.L.

Quindi, Il Presidente, accertata la conformità della documentazione prodotta dalle ditte concorrenti, provvede alla stampa delle offerte economiche dalle stesse formulate per la consegna alla Commissione Giudicatrice,

Il Presidente, completati i lavori, chiude la seduta alla ore 11:10.

**Letto, approvato e sottoscritto.**

Il Presidente del seggio di gara  
(f.to Dott.ssa Maria Vittone)  
Il Segretario Verbalizzante  
(f.to Signora M. Lucia Melis)





**COMUNE DI SELARGIUS**  
Provincia di Cagliari

Area 4 - Affari Generali – Appalti e Contratti

VERBALE DI GARA N. 5 DEL 17/06/2019

**PROCEDURA NEGOZIATA, MEDIANTE RICHIESTA DI INVITO (RDO) SULLA PIATTAFORMA SARDEGNA CAT, PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2019/20 E 2020/21 - CIG 7853206E97.**

L’anno duemiladiciannove, addi diciassette del mese di giugno, alle ore 11:20, presso i locali siti al 1° Piano – Area 4 Affari Generali – Appalti e Contratti della sede Municipale, si è riunita la Commissione di gara, costituita ai sensi dell’art. 216, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016, nelle persone dei Signori:

Dott.ssa Maria Vittone, Direttore Area 4	<b>Presidente;</b>
Dott.ssa Annalisa Grillo, Assistente Sociale	<b>Componente;</b>
Signora Maria Pina Murgia, Istruttore Direttivo Amministrativo Area 4	<b>Componente;</b>

Assiste in qualità di Segretario la Signora Maria Lucia Melis, Istruttore Direttivo Amministrativo dell’Area 4. Affari Generali, Appalti e Contratti.

Aperta la seduta, si da atto che la Commissione Giudicatrice, nella seduta riservata tenutasi in data 14/06/2019, ha esaminato e valutato le offerte tecniche presentate dalle 2 ditte concorrenti alle quali è stato attribuito il punteggio indicato nel seguente prospetto riepilogativo:

N.	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO DEFINITIVO OFFERTA TECNICA
1	EP S.P.A	48,845/70
2	SERIST S.R.L.,	70/70

Quindi acquisite le offerte economiche presentate dalle ditte concorrenti sulla piattaforma Sardegna Cat, e completata la lettura delle stesse se ne da atto nel seguente prospetto,

N.	OPERATORE ECONOMICO	Ribasso percentuale	Importo unitario
1	EP S.P.A	10,10%	€ 3,60
2	SERIST S.R.L.,	2,5%	€ 3,90

Successivamente si procede all’attribuzione del punteggio alle offerte economiche (Tabella 3), quale risulta dal seguente prospetto riepilogativo:

N.	OPERATORE ECONOMICO	Punteggio definitivo offerta economica
1	EP S.P.A	30/30
2	SERIST S.R.L.,	7,43/30

Viene, infine, predisposto il riepilogo del punteggio complessivo attribuito alle ditte partecipanti (Tabella 3), quale risulta dal seguente prospetto riepilogativo:

N.	OPERATORE ECONOMICO	Punteggio Offerta tecnica	Punteggio Offerta economica	Punteggio complessivo
1	EP S.P.A	48,845/70	30/30	78,845/100
2	SERIST S.R.L.,	70/70	7,43/30	77,430/100

Quindi, sulla base delle risultanze di gara sopra esposte, la Commissione predispone la seguente graduatoria:

N.	OPERATORE ECONOMICO	Punteggio definitivo
1	EP S.P.A	78,845/100
2	SERIST S.R.L.,	77,430/100

Si da atto che non si è proceduto alla verifica della anomalia, ex art 97, comma 4, del Codice dei Contratti, in quanto il numero delle offerte ammesse è inferiore a tre.

Completati i lavori la Commissione chiude la seduta alle ore 11:45.

Letto, approvato e sottoscritto

Il Presidente

f.to Dott.ssa Maria Vittone

I Componenti

f.to Dott.ssa Annalisa Grillo

f.to Signora Maria Pina Murgia

Il Segretario

f.to Signora Maria Lucia Melis

**Tabella 2: Punteggio offerta economica**

	Ribasso offerto	Punteggio		
EP S.P.A.	10,10%	30		
SERIST S.R.L.	2,50%	7,43		

**Tabella 3: Punteggio finale**

Pos.	Concorrente	Offerta tecnica	Offerta economica	Totale
1	EP S.P.A.	48,845	30,000	78,845
2	SERIST S.R.L.	70,000	7,430	77,430