



COMUNE DI SELARGIUS

Area 4 - Affari Generali – Appalti e Contratti

VERBALE DI GARA N. 1 DEL 24/06/2021

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 2021/2022 E 2022/2023 – CIG 8756894189

L’anno duemilaventuno, addì ventiquattro del mese di giugno alle ore 14,00, 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 Sardegna CAT, assume la presidenza del seggio di gara.

Premesso che:

- con determinazione a contrarre del Direttore d’Area 1 n. 524 del 17/05/2021 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 2021/22 e 2022/23, per un importo a base d’asta di € 4,50 oltre IVA per ciascun pasto somministrato ad alunni ed insegnanti
- L’importo complessivo dell’appalto è stato quantificato, in via presunta, in € 749.970,00 oltre IVA, pari ad € 374.985,00, oltre IVA, per ciascun anno scolastico
- la selezione dell’operatore economico viene effettuata, ex art. 36, comma 2, lett. b), e 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 hanno formulato richiesta e sono stati sorteggiati nella seduta pubblica del 7/06/2021, di seguito indicati:
 - 1) GEMEAZ ELIOR SPA
 - 2) CAMST SOC. COOP. ARL
 - 3) LADISA SRL
 - 4) CATERING PIU'
 - 5) SCAMAR SRL
- con la suddetta determinazione del Direttore dell’Area 1 n° 524 del 17/05/2021 sono stati approvati: il capitolato speciale d’appalto, comprensivo del menù stagionale e delle tabelle merceologiche, il D.U.V.R.I., il progetto del servizio e lo schema del contratto
- con la stessa determinazione del Direttore dell’Area 1 n° 524 del 17/05/2021 sono stati, altresì, approvati i criteri di valutazione dell’offerta tecnica e i requisiti di idoneità professionale, capacità economica e finanziaria e capacità tecnica e professionale
- con determinazione del Direttore d’Area 4 n° 588 del 08/06/2021 è stata indetta la procedura di gara di cui trattasi e sono stati approvati il disciplinare di gara e la documentazione complementare
- in data 08/06/2021 la gara è stata pubblicata sulla piattaforma Sardegna CAT
- entro i termini fissati a sistema (23/06/2021 ore 13:00), sono state presentate sulla piattaforma Sardegna CAT, n. 2 (due) offerte da parte delle seguenti ditte:

N.	Ditta	Sede Legale	Partita I.V.A.
1	GEMEAZ ELIOR SPA	MILANO	05351490965
2	LADISA SRL	BARI	05282230720

Tutto ciò premesso

Il Presidente, esaminato l'elenco delle ditte concorrenti, dichiara 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.

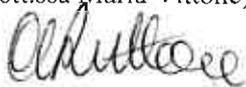
Il Presidente, quindi, procede all'apertura delle buste di qualifica delle ditte partecipanti per procedere all'esame della documentazione amministrativa nelle stesse contenuta ed alla verifica della regolarità e della completezza della stessa, nonché del possesso dei requisiti prescritti.

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

Il Presidente, completati i lavori, chiude la seduta alla ore 14,00.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Presidente del seggio di gara
(Dott.ssa Maria Vittone)





COMUNE DI SELARGIUS

Area 4 - Affari Generali – Appalti e Contratti

VERBALE DI GARA N. 2 DEL 14/07/2021

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 2021/2022 E 2022/2023 – CIG 8756894189

L'anno duemilaventuno, addì quattordici del mese di luglio, alle ore 9,30, nella sede comunale, 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 Regina Vittone
- Rag. Pierluigi Maxia
- Sig.ra Giuseppina Argiolas

PRESIDENTE
COMMISSARIO ESPERTO
COMMISSARIO ESPERTO

Assume le funzioni di verbalizzatore lo stesso presidente, Dott.ssa Maria Regina Vittone.

Si da atto che, in ottemperanza alla vigente normativa in materia di prevenzione della corruzione, di garanzia della trasparenza e 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 prende atto che:

- con determinazione a contrarre del Direttore d'Area 1 n. 524 del 17/05/2021 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 2021/22 e 2022/23, per un importo a base d'asta di € 4,50 oltre IVA per ciascun pasto somministrato ad alunni ed insegnanti
- L'importo complessivo dell'appalto è stato quantificato, in via presunta, in € 749.970,00 oltre IVA, pari ad € 374.985,00, oltre IVA, per ciascun anno scolastico
- la selezione dell'operatore economico viene effettuata, ex art. 36, comma 2, lett. b), e 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 hanno formulato richiesta e sono stati sorteggiati nella seduta pubblica del 7/06/2021, di seguito indicati:
 - 1) GEMEAZ ELIOR SPA
 - 2) CAMST SOC. COOP. ARL
 - 3) LADISA SRL
 - 4) CATERING PIU'
 - 5) SCAMAR SRL

- con la suddetta determinazione del Direttore dell'Area 1 n° 524 del 17/05/2021 sono stati approvati: il capitolato speciale d'appalto, comprensivo del menù stagionale e delle tabelle merceologiche, il D.U.V.R.I., il progetto del servizio e lo schema del contratto
- con la stessa determinazione del Direttore dell'Area 1 n° 524 del 17/05/2021 sono stati, altresì, approvati i criteri di valutazione dell'offerta tecnica e i requisiti di idoneità professionale, capacità economica e finanziaria e capacità tecnica e professionale
- con determinazione del Direttore d'Area 4 n° 588 del 08/06/2021 è stata indetta la procedura di gara di cui trattasi e sono stati approvati il disciplinare di gara e la documentazione complementare
- in data 08/06/2021 la gara è stata pubblicata sulla piattaforma Sardegna CAT
- entro i termini fissati a sistema (23/06/2021 ore 13:00), sono state presentate sulla piattaforma Sardegna CAT, n. 2 (due) offerte da parte delle seguenti ditte:

N.	Ditta	Sede Legale	Partita I.V.A.
1	GEMEAZ ELIOR SPA	MILANO	05351490965
2	LADISA SRL	BARI	05282230720

- con determinazione del Direttore d'Area 4 n° 716 del 9/07/2021 è stata nominata la Commissione;

La Commissione prende atto dei verbali del Seggio di gara n. 1 del 24/06/2021.

La Commissione, procede all'esame della documentazione di gara, ed in particolare del capitolato e del disciplinare, e di quanto previsto nel disciplinare in merito ai criteri ed ai punteggi da attribuire per la valutazione della sola offerta tecnica, sulla base dei criteri elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Punteggio max 100 da attribuire in base ai seguenti criteri:

1. Organizzazione del servizio	Punteggio max 42
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. 10/03/2020	Punteggio max 30,6
3. Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta, come definiti nel D.M. 10/03/2020	Punteggio max 17
4. Possesso di certificazioni di qualità in aggiunta alle obbligatorie certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 e UNI EN ISO 14001:2004	Punteggio max 2,4
5. Comunicazione	Punteggio max 8

1. Organizzazione del servizio	Punteggio max 42
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.	max 14 punti
Aspetti igienico-sanitari, pulizie e smaltimento rifiuti. L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base al numero e alla tipologia dei	max 14 punti

Del

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	
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.	max 14 punti

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. 10/03/2020	Punteggio max 30,6
<p>Frutta, ortaggi, legumi, cereali: provenienti da produzione biologica per almeno il 50% sul peso totale fornito. Un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti; La maggiorazione della predetta percentuale minima, fino al raggiungimento della restante quota del 50% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,22 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 11 punti.</p>	max 11 punti
<p>carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»; La maggiorazione della predetta percentuale minima del 50%, fino al raggiungimento della restante quota del 40% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,14 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 7 punti.</p>	max 7 punti
<p>carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi; La maggiorazione della predetta percentuale minima del 10%, fino al raggiungimento della restante quota del 90% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,06 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 5,4 punti.</p>	max 5,4 punti
<p>carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le</p>	max 7,2 punti


 3
 Dip
 SAs

<p>seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (<i>free range</i>) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.</p> <p>La maggiorazione della predetta percentuale minima del 20%, fino al raggiungimento della restante quota dell'80% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,09 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 7,2 punti.</p>	
--	--

3. Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta, come definiti nel D.M. 10/03/2020	Punteggio max 17
<p>Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie di cui al precedente punto 2:</p>	
<p>Frutta, ortaggi, legumi, cereali: verranno attribuiti 0,06 punti per ogni punto percentuale sul peso complessivo dei soli prodotti biologici, fino ad un massimo di 6 punti per il 100% del peso complessivo;</p>	max 6 punti
<p>Carne bovina: verranno attribuiti 0,04 punti per ogni punto percentuale sul peso complessivo dei soli prodotti biologici, fino ad un massimo di 4 punti per il 100% del peso complessivo;</p>	max 4 punti
<p>carne suina: verranno attribuiti 0,03 punti per ogni punto percentuale sul peso complessivo dei soli prodotti biologici, fino ad un massimo di 3 punti per il 100% del peso complessivo;</p>	max 3 punti
<p>carne avicola: verranno attribuiti 0,04 punti per ogni punto percentuale sul peso complessivo dei soli prodotti biologici, fino ad un massimo di 4 punti per il 100% del peso complessivo;</p>	max 4 punti
<p>Definizioni: Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0) (5).</p>	
<p>Per «chilometro zero» (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile») si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km (o di 150 km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell'ambito del decreto-legge 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche») e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (<i>ex art. 11, comma 2, lett. b</i>), della legge 6 ottobre 2017, n. 158 «Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni»). Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un</p>	

Handwritten signatures and initials in blue ink.

<p>raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.</p> <p>Nelle isole maggiori (Sicilia e Sardegna), si considerano provenienti da chilometro zero le derrate provenienti dall'intero territorio regionale; per le altre isole la distanza è da calcolarsi in relazione alla terraferma pertanto al netto di quella occupata dal mare.</p>	
--	--

4. Possesso di certificazioni di qualità in aggiunta alle obbligatorie certificazioni UNI EN ISO 9001:2015 e UNI EN ISO 14001:2015	Punteggio max 2,4
certificazione di qualità UNI EN ISO 22000:2018 sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	2,4 punti

5. Comunicazione	Punteggio max 8
Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che descriva dettagliatamente le iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto dell'idoneità dei messaggi proposti e dell'efficacia delle relative modalità operative..	max 8 punti

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

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **50 punti**.

Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

Il punteggio finale è dato dalla somma dei punteggi attribuiti ai vari elementi dell'offerta tecnica.

A parità di punteggio fra due o più ditte si procederà mediante sorteggio pubblico.

Il Presidente della Commissione di gara acquisisce le offerte tecniche presentate dagli operatori economici sulla piattaforma Cat Sardegna e le mette a disposizione degli altri membri della Commissione.

Quindi la Commissione procede all'esame dell'offerta tecnica presentata dall'operatore economico GEMEAZ ELIOR attribuendo i punteggi di seguito indicati:

Numero d'ordine	Parametro	C1	C2	C3	Media	Punteggio
	1.1 Saranno valutate le tecniche, le modalità di realizzazione del servizio, relativamente allo schema organizzativo e funzionale che	1	1	1	1	14

Handwritten signatures in blue ink:
 [Signature]
 [Signature]
 [Signature]

1. Organizzazione del servizio	<p>L'Impresa intende predisporre nella prestazione del servizio. A tal fine dovranno essere evidenziati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 						
	1.2	<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>	1	1	1	1	14
	1.3	<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>	1	1	1	1	14

Numero d'ordine	Parametro	Punteggio Tabellare
2. Maggiori quote percentuali sul peso totale rispetto a quelle previste nell'art. 3/bis del Capitolato	<p style="text-align: center;">2.1</p> <p>Frutta, ortaggi, legumi, cereali: provenienti da produzione biologica per almeno il 50% sul peso totale fornito. Un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti;</p> <p>La maggiorazione della predetta percentuale minima, fino al raggiungimento della restante quota del 50% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,22 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 11 punti.</p>	11



Speciale d'Appalto in applicazione dei Criteri Ambientali Minimi approvati con D.M. 10/03/2020	<p style="text-align: center;">2.2</p> <p>carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;</p> <p>La maggiorazione della predetta percentuale minima del 50%, fino al raggiungimento della restante quota del 40% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,14 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 7 punti.</p>	7
	<p style="text-align: center;">2.3</p> <p>carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;</p> <p>La maggiorazione della predetta percentuale minima del 10%, fino al raggiungimento della restante quota del 90% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,06 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 5,4 punti.</p>	5,4
	<p style="text-align: center;">2.4</p> <p>carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (<i>free range</i>) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.</p> <p>La maggiorazione della predetta percentuale minima del 20%, fino al raggiungimento della restante quota dell'80% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,09 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 7,2 punti</p>	7,2
3. Fornitura di prodotti biologici da	<p style="text-align: center;">3.1</p> <p>Frutta, ortaggi, legumi, cereali: verranno attribuiti 0,06 punti per ogni punto percentuale sul peso complessivo dei soli prodotti biologici, fino ad un massimo di 6 punti per il 100% del peso complessivo</p>	6



chilometro zero e filiera corta, come definiti nel D.M. 10/03/2020	3.2	4
	Carne bovina: verranno attribuiti 0,04 punti per ogni punto percentuale sul peso complessivo dei soli prodotti biologici, fino ad un massimo di 4 punti per il 100% del peso complessivo	
	3.3	
	carne suina: verranno attribuiti 0,03 punti per ogni punto percentuale sul peso complessivo dei soli prodotti biologici, fino ad un massimo di 3 punti per il 100% del peso complessivo	3
	3.4	4
carne avicola: verranno attribuiti 0,04 punti per ogni punto percentuale sul peso complessivo dei soli prodotti biologici, fino ad un massimo di 4 punti per il 100% del peso complessivo		
4. Possesso di certificazioni di qualità in aggiunta alle obbligatorie certificazioni UNI EN ISO 9001:2015 e UNI EN ISO 14001:2015	4.1 certificazione di qualità UNI EN ISO 22000:2018 sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	2,4

Numero d'ordine	Parametro	C 1	C 2	C 3	Media	Punteggio
5. Comunicazione	Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che descriva dettagliatamente le iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto dell'idoneità dei messaggi proposti e dell'efficacia delle relative modalità operative..	1	1	1	1	8

La Commissione prosegue con l'esame dell'offerta tecnica presentata dall'operatore economico LADISA SRL attribuendo i punteggi di seguito indicati:

Numero d'ordine	Parametro	C 1	C 2	C 3	Media	Punteggio
-----------------	-----------	-----	-----	-----	-------	-----------

1. Organizzazione del servizio	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	1	1	1	1	14
	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	1	1	1	1	14
	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.	1	1	1	1	14

Numero d'ordine	Parametro	Punteggio Tabellare
2. Maggiori quote percentuali sul peso totale rispetto a quelle previste nell'art. 3/bis del Capitolato	2.1 Frutta, ortaggi, legumi, cereali: provenienti da produzione biologica per almeno il 50% sul peso totale fornito. Un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti; La maggiorazione della predetta percentuale minima, fino al raggiungimento della restante quota del 50% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,22 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 11 punti.	11



Speciale d'Appalto in applicazione dei Criteri Ambientali Minimi approvati con D.M. 10/03/2020	<p style="text-align: center;">2.2</p> <p>carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;</p> <p>La maggiorazione della predetta percentuale minima del 50%, fino al raggiungimento della restante quota del 40% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,14 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 7 punti.</p>	7
	<p style="text-align: center;">2.3</p> <p>carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;</p> <p>La maggiorazione della predetta percentuale minima del 10%, fino al raggiungimento della restante quota del 90% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,06 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 5,4 punti.</p>	5,4
	<p style="text-align: center;">2.4</p> <p>carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (<i>free range</i>) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.</p> <p>La maggiorazione della predetta percentuale minima del 20%, fino al raggiungimento della restante quota dell'80% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,09 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 7,2 punti</p>	7,2
3. Fornitura di prodotti biologici da	<p style="text-align: center;">3.1</p> <p>Frutta, ortaggi, legumi, cereali: verranno attribuiti 0,06 punti per ogni punto percentuale sul peso complessivo dei soli prodotti biologici, fino ad un massimo di 6 punti per il 100% del peso complessivo</p>	6

chilometro zero e filiera corta, come definiti nel D.M. 10/03/2020	3.2	Carne bovina: verranno attribuiti 0,04 punti per ogni punto percentuale sul peso complessivo dei soli prodotti biologici, fino ad un massimo di 4 punti per il 100% del peso complessivo	4
	3.3	carne suina: verranno attribuiti 0,03 punti per ogni punto percentuale sul peso complessivo dei soli prodotti biologici, fino ad un massimo di 3 punti per il 100% del peso complessivo	3
	3.4	carne avicola: verranno attribuiti 0,04 punti per ogni punto percentuale sul peso complessivo dei soli prodotti biologici, fino ad un massimo di 4 punti per il 100% del peso complessivo	4
4. Possesso di certificazioni di qualità in aggiunta alle obbligatorie certificazioni UNI EN ISO 9001:2015 e UNI EN ISO 14001:2015	4.1	certificazione di qualità UNI EN ISO 22000:2018 sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	2,4

Numero d'ordine	Parametro	C 1	C 2	C 3	Media	Punteggio
5. Comunicazione	Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che descriva dettagliatamente le iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto dell'idoneità dei messaggi proposti e dell'efficacia delle relative modalità operative..	0,7	0,6	0,8	0,7	5,6

Terminato l'esame delle offerte tecniche da parte della Commissione il Presidente da atto del punteggio conseguito dagli operatori economici partecipanti alla gara nel prospetto che segue:

N.	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO DEFINITIVO OFFERTA TECNICA
1	GEMEAZ ELIOR	100/100
2	LADISA SRL	97,60/100


 11


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

N.	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO DEFINITIVO OFFERTA TECNICA
1	GEMEAZ ELIOR	100/100
2	LADISA SRL	97,60/100

Completati i lavori la Commissione chiude la seduta alle ore 13.00.

Letto, approvato e sottoscritto

Il Presidente

Dott.ssa Maria Regina Vittone



I Commissari Esperti:

Sig.ra Giuseppina Argiolas



Rag. Pierluigi Maxia

