



COMUNE DI SEDILO

Provincia di Oristano

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

☎ 0785560031 - 📠 0785560043 - ✉ serviziociali@comuneseديو.gov.it serviziociali@pec.comune.sedilo.or.it

Appalto per l'affidamento del servizio mensa per la scuola d'infanzia e la scuola secondaria di primo grado (CIG 66112418A8) *verbale di insediamento ed esame delle offerte*

Ai fini del presente atto:

per «CODICE DEI CONTRATTI» si intende il «Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture», emanato con D.Lgs. 12.04.2006, n. 163 e successive modificazioni;

per «LEGGE REGIONALE» si intende la “Legge della Regione Autonoma della Sardegna 7 agosto 2007, n. 5”).

L'anno duemilasedici il giorno quattro del mese di aprile, alle ore nove e seguenti nel Municipio del Comune intestato, si è insediata la Commissione giudicatrice per l'esame delle offerte pervenute per l'appalto per l'affidamento del servizio mensa per la scuola d'infanzia e la scuola secondaria di primo grado (CIG 66112418A8), nominata con determinazione del responsabile del servizio n° 34 in data 1° aprile 2016, nelle persone dei Signori:

1. Mariantonietta Gallittu – Responsabile dell'area Servizi alla persona di Sedilo – Presidente;
2. Mario Uda – Responsabile dell'Area Tecnica nel Comune di Sedilo – componente;
3. Daniele Carrau – Istruttore Amministrativo ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Sedilo – Componente;

Le funzioni di segretario della commissione sono svolte dal sig. Giuseppe Desogus – Istruttore amministrativo del Comune di Sedilo.

LA COMMISSIONE

In seduta segreta, accertata la regolarità della sua costituzione e convocazione, alla presenza di tutti i suoi componenti e con l'assistenza del segretario:

PREMESSO CHE:

- con propria determinazione n. 29 del 09/03/2016 è stato approvato il bando di gara per l'affidamento della gestione del servizio anzi detto;
- la gara è stata indetta con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 83 del Codice dei contratti);

VISTO che sono state presentate le offerte elencate nel seguente prospetto:

#	ditta concorrente	prot.	comune sede
1	Ramada srl	1673	Fonni (NU)
2	Consorzio Territoriale Network Etico Italia Soc. Coop. Sociale Onlus	1733	Cagliari (CA)
3	Nuraghes Società Cooperativa Sociale a.r.l.	1738	Esporlatu (SS)
4	Elior Ristorazione spa	1739	Milano (MI)
5	Società Cooperativa Progetto H	1745	Macomer (NU)

ACCERTATA l'integrità dei sigilli delle buste consegnate;

CONSIDERATO che, per la valutazione delle proposte debbono trovare applicazione i criteri, i pesi, i punteggi e relative specificazioni indicati nel bando di gara;

DOPO avere accertato e dichiarato, presa attenta visione dell'elenco dei concorrenti ammessi, che non sussistono situazioni di incompatibilità fra i componenti la commissione ed i concorrenti, procede all'attento esame dei documenti consegnati e più precisamente:

- la lettera di invito;
- del disciplinare di gara.

IN SEDUTA PUBBLICA

Alla presenza dei seguenti rappresentanti delle ditte appresso indicate:

#	nominativo	ditta concorrente
1	Ramada srl	-
2	Consorzio Territoriale Network Etico Italia Soc. Cooperativa Onlus	Soc. Federico Cheri - Mario Fara
3	Nuraghes Società Cooperativa Sociale a.r.l.	-
4	Elior Ristorazione spa	Giampaolo Pintus
5	Società Cooperativa Progetto H	-

Si procede all'apertura dei plichi verificando la presenza delle buste interne:

busta 1 - "Documentazione Amministrativa",

busta 2 - "Offerta Tecnica",

busta 3 - "Offerta Economica";

tutte debitamente sigillate e controfirmate nei lembi di chiusura;

#	ditta concorrente	esito
1	Ramada srl	Le buste riportano tutte le indicazioni richieste: mittente, contenuto e oggetto di gara. la stampa PASSOE è presente
2	Consorzio Territoriale Network Etico Italia Soc. Cooperativa Onlus	Le buste riportano tutte le indicazioni richieste: mittente, contenuto e oggetto di gara. la stampa PASSOE è presente
3	Nuraghes Società Cooperativa Sociale a.r.l.	Le buste riportano tutte le indicazioni richieste: mittente, contenuto e oggetto di gara. la stampa PASSOE è presente
4	Elior Ristorazione spa	Le buste riportano tutte le indicazioni richieste: mittente, contenuto e oggetto di gara. la stampa PASSOE è presente
5	Società Cooperativa Progetto H	Le buste riportano tutte le indicazioni richieste: mittente, contenuto e oggetto di gara. la stampa PASSOE è presente

Si apre la busta 1 contenente la documentazione amministrativa, accertando che la documentazione contenuta sia completa dei documenti richiesti nella lettera di invito e dalle norme generali di gara, con il seguente esito:

#	ditta concorrente	esito
1	Ramada srl	document. amm. regolare
2	Consorzio Territoriale Network Etico Italia Soc. Cooperativa Onlus	document. amm. regolare
3	Nuraghes Società Cooperativa Sociale a.r.l.	document. amm. regolare

#	ditta concorrente	esito
4	Elior Ristorazione spa	document. amm. regolare
5	Società Cooperativa Progetto H	document. amm. regolare

Si procede quindi per ciascun offerente alla verifica dei PASSOE sul sito dell'ANAC, e alla fase di acquisizione e ammissione del partecipante sul medesimo sistema informativo nella sezione dedicata del sistema AVCPASS.

Controllata ed accertata la sussistenza della suddetta documentazione amministrativa per ciascuna ditta offerente, sono dichiarate ammesse le ditte concorrenti di seguito indicate:

#	ditta
1	Ramada srl
2	Consorzio Territoriale Network Etico Italia Soc. Coop. Sociale Onlus
3	Nuraghes Società Cooperativa Sociale a.r.l.
4	Elior Ristorazione spa
5	Società Cooperativa Progetto H

Con la presenza di tutti i suoi componenti, assistita dal segretario, in prosecuzione dei lavori iniziati alle ore 9:10 la Commissione prosegue nei lavori dando corso all'apertura del plico 2) "Offerta progettuale" e convenendo che contiene la documentazione prevista nella lettera di invito.

Successivamente

IN SEDUTA SEGRETA

la commissione procede alla lettura e valutazione dell'offerta progettuale (busta 2), sospendendo la seduta alle ore 18.00 e riprendendo alle ore 09.00 del 5 aprile 2016, esprimendo per ciascuna ditta le seguenti valutazioni:

1) Ramada srl

#	criterio di valutazione	punti
a)	Descrizione delle modalità organizzative per l'erogazione del servizio in riferimento alla gestione delle risorse umane (team operativo proposto, funzionalità organizzativa e di coordinamento: unità di personale utilizzate giornalmente, distinte per qualifica e numero di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate; aggiornamento del personale (max 25 punti)	0
b)	Modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare (max 25 punti)	0
b1)	Redazione di un piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento, al controllo della qualità di quanto somministrato e al sistema di rintracciabilità delle materie prime utilizzate. Tra le modalità di approvvigionamento proposte saranno premiate quelle che prevedono un numero ridotto di passaggi tra produttore e consumatore finale	0
b2)	Utilizzo ulteriore, rispetto a quanto previsto nel capitolato, di prodotti biologici, (specificando l'elenco dei fornitori per ciascun prodotto e periodicità di somministrazione): <ul style="list-style-type: none"> • Sufficiente: 5 % in più rispetto al Capitolato; • Buono: 10% in più rispetto al capitolato; • Ottimo: dal 15% in più rispetto al Capitolato. 	0

#	criterio di valutazione	punti
b3)	Utilizzo ulteriore, rispetto a quanto previsto nel capitolato, di prodotti, DOP e IGP (specificando l'elenco dei fornitori per ciascun prodotto e periodicità di somministrazione): <ul style="list-style-type: none"> • Sufficiente: 5 % in più rispetto al Capitolato; • Buono: 10% in più rispetto al capitolato; • Ottimo: dal 15% in più rispetto al Capitolato. 	0
c)	Illustrazione delle proposte di innovazione e miglioramento gestionale e funzionale del servizio, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione (max 25 punti)	5
c1)	Iniziative di educazione alimentare: progetti realizzati con l'ausilio di enti preposti e approcci pedagogici, anche in relazione allo studio e alla proposta del menù; comunicazione con l'utenza;	5
c2)	Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi, piano di sanificazione locali a basso impatto.	0
c3)	Migliorie delle attrezzature destinate al servizio oltre a quelle già presenti (indicare tipologia, descrizione, quantità) L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base alla rispondenza delle migliorie alle esigenze del servizio.	0
d)	Descrizione di sistemi di qualità interni riferiti al servizio oggetto dell'appalto (max 5 punti)	0
	totale	5

La commissione esprime le seguenti motivazioni:

si riscontra che nell'elaborato progettuale non è stato rispettato l'indice degli argomenti come previsto dal bando (art. 11), pertanto l'esposizione risulta confusa, poco chiara e carente.

a) descrizione delle modalità organizzative in riferimento alla gestione delle risorse umane

L'azienda non ha indicato il team operativo specifico per la gestione del servizio, né le funzionalità organizzativa e di coordinamento: unità di personale utilizzate giornalmente, distinte per qualifica e numero di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate; aggiornamento del personale.

b) modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare

b1. È assente un piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento, al controllo della qualità di quanto somministrato e al sistema di rintracciabilità delle materie prime utilizzate. È presente solo un'elencazione di principi.

b2 e b3. Viene indicato un aumento generico del 10% del biologico e del 20% di prodotti DOP e IGP senza specificare l'elenco dei fornitori e la periodicità di somministrazione rendendo pertanto impossibile la valutazione.

c) Illustrazione delle proposte di innovazione e miglioramento gestionale e funzionale del servizio

c1. Le iniziative di educazione alimentare sono descritte in modo sufficiente. Non c'è distinzione tra l'offerta educativa per i ragazzi della scuola secondaria di primo grado e per la scuola d'infanzia.

c2. La proposta di utilizzo delle eccedenze alimentari è in contrasto con il capitolato. Sono presenti proposte per la riduzione degli sprechi alimentari ma non si fa riferimento al piano di sanificazione e alla riduzione degli imballaggi.

c3. Non è presente alcuna proposta per il miglioramento delle attrezzature presenti.

d) Descrizione di sistemi di qualità interni

Assente descrizione dei sistemi di qualità interni. Sono elencati solo principi.

La ditta "Ramada srl" totalizza 5 punti per l'offerta tecnica.

2) Consorzio Territoriale Network Etico Italia Soc. Coop. Sociale Onlus

#	criterio di valutazione	punti
a)	Descrizione delle modalità organizzative per l'erogazione del servizio in riferimento alla gestione delle risorse umane (team operativo proposto, funzionalità organizzativa e di coordinamento: unità di personale utilizzate giornalmente, distinte per qualifica e numero di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate; aggiornamento del personale (max 25 punti)	20
b)	Modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare (max 25 punti)	13
b1)	Redazione di un piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento, al controllo della qualità di quanto somministrato e al sistema di rintracciabilità delle materie prime utilizzate. Tra le modalità di approvvigionamento proposte saranno premiate quelle che prevedono un numero ridotto di passaggi tra produttore e consumatore finale	11
b2)	Utilizzo ulteriore, rispetto a quanto previsto nel capitolato, di prodotti biologici, (specificando l'elenco dei fornitori per ciascun prodotto e periodicità di somministrazione): <ul style="list-style-type: none"> • Sufficiente: 5 % in più rispetto al Capitolato; • Buono: 10% in più rispetto al capitolato; • Ottimo: dal 15% in più rispetto al Capitolato. 	1
b3)	Utilizzo ulteriore, rispetto a quanto previsto nel capitolato, di prodotti, DOP e IGP (specificando l'elenco dei fornitori per ciascun prodotto e periodicità di somministrazione): <ul style="list-style-type: none"> • Sufficiente: 5 % in più rispetto al Capitolato; • Buono: 10% in più rispetto al capitolato; • Ottimo: dal 15% in più rispetto al Capitolato. 	1
c)	Illustrazione delle proposte di innovazione e miglioramento gestionale e funzionale del servizio, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione (max 25 punti)	21
c1)	Iniziative di educazione alimentare: progetti realizzati con l'ausilio di enti preposti e approcci pedagogici, anche in relazione allo studio e alla proposta del menù; comunicazione con l'utenza;	10
c2)	Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi, piano di sanificazione locali a basso impatto.	4
c3)	Migliorie delle attrezzature destinate al servizio oltre a quelle già presenti (indicare tipologia, descrizione, quantità) L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base alla rispondenza delle migliorie alle esigenze del servizio.	7
d)	Descrizione di sistemi di qualità interni riferiti al servizio oggetto dell'appalto (max 5 punti)	3
totale		57

La commissione esprime le seguenti motivazioni:

a) descrizione delle modalità organizzative in riferimento alla gestione delle risorse umane

Puntuale descrizione delle modalità organizzative e del team proposto, nonché del piano di formazione e del ciclo di preparazione e somministrazione dei pasti.

b) modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare

b1. Ottima la verifica proposta rispetto alla sicurezza e igiene alimentare. È contemplato e apprezzato dalla commissione il sistema di analisi dei residui che consente un'analisi e valutazione rispetto alle migliorie o interventi educativi da proporre.

b2: la ditta non ha fornito la percentuale generale di biologico in aggiunta al minimo previsto dal capitolato. Invece è indicata soltanto la percentuale di specifici prodotti: 15% di formaggio, olio e frutta e verdura. La commissione ritiene di valutare l'aggiunta come sufficiente.

b3. la ditta non ha fornito la percentuale generale di IGP e DOP in aggiunta al minimo previsto dal capitolato. Invece è indicata soltanto la percentuale di specifici prodotti: 15% di pane e carne. La commissione ritiene di valutare l'aggiunta come sufficiente.

c) Illustrazione delle proposte di innovazione e miglioramento gestionale e funzionale del servizio

c1: il progetto educativo è molto vario, ricco e risulta calato nella realtà e nella cultura locale.

c2. gran parte delle proposte sono già previste di base nel capitolato. Si apprezza la proposta di installare un impianto termico solare.

c3 la Commissione apprezza la proposta di acquisto di n. 2 lavatrici e n. 1 pannello solare termico.

d) Descrizione di sistemi di qualità interni

I sistemi di qualità adottati sono tutti certificati e quindi riferiti a procedure standardizzate.

La ditta "Consorzio Territoriale Network Etico Italia Soc. Coop. Sociale Onlus" totalizza 57 punti per l'offerta tecnica.

3) Nuraghes Società Cooperativa Sociale a.r.l.

#	criterio di valutazione	punti
a)	Descrizione delle modalità organizzative per l'erogazione del servizio in riferimento alla gestione delle risorse umane (team operativo proposto, funzionalità organizzativa e di coordinamento: unità di personale utilizzate giornalmente, distinte per qualifica e numero di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate; aggiornamento del personale (max 25 punti)	11
b)	Modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare (max 25 punti)	8
b1)	Redazione di un piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento, al controllo della qualità di quanto somministrato e al sistema di rintracciabilità delle materie prime utilizzate. Tra le modalità di approvvigionamento proposte saranno premiate quelle che prevedono un numero ridotto di passaggi tra produttore e consumatore finale	6
b2)	Utilizzo ulteriore, rispetto a quanto previsto nel capitolato, di prodotti biologici, (specificando l'elenco dei fornitori per ciascun prodotto e periodicità di somministrazione): <ul style="list-style-type: none"> • Sufficiente: 5 % in più rispetto al Capitolato; • Buono: 10% in più rispetto al capitolato; • Ottimo: dal 15% in più rispetto al Capitolato. 	1

#	criterio di valutazione	punti
b3)	Utilizzo ulteriore, rispetto a quanto previsto nel capitolato, di prodotti, DOP e IGP (specificando l'elenco dei fornitori per ciascun prodotto e periodicità di somministrazione): <ul style="list-style-type: none"> • Sufficiente: 5 % in più rispetto al Capitolato; • Buono: 10% in più rispetto al capitolato; • Ottimo: dal 15% in più rispetto al Capitolato. 	1
c)	Illustrazione delle proposte di innovazione e miglioramento gestionale e funzionale del servizio, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione (max 25 punti)	9
c1)	Iniziative di educazione alimentare: progetti realizzati con l'ausilio di enti preposti e approcci pedagogici, anche in relazione allo studio e alla proposta del menù; comunicazione con l'utenza;	4
c2)	Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi, piano di sanificazione locali a basso impatto.	2
c3)	Migliorie delle attrezzature destinate al servizio oltre a quelle già presenti (indicare tipologia, descrizione, quantità) L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base alla rispondenza delle migliorie alle esigenze del servizio.	3
d)	Descrizione di sistemi di qualità interni riferiti al servizio oggetto dell'appalto (max 5 punti)	3
	totale	31

La commissione esprime le seguenti motivazioni:

a) descrizione delle modalità organizzative in riferimento alla gestione delle risorse umane

Soddisfacente descrizione delle modalità organizzative e del team proposto, nonché del piano di formazione e del ciclo di preparazione e somministrazione dei pasti.

b) modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare

b1: L'enunciazione in gran parte richiama quanto previsto nel capitolato senza una descrizione dettagliata delle modalità di approvvigionamento e del controllo di qualità.

b2: La ditta offre il 7% in più di biologico rispetto al minimo previsto dal capitolato.

b3. La ditta offre il 10% in più di carne fresca e pane, ma che da una valutazione generale risulta palesemente non costituire il 40% dei prodotti.

c) Illustrazione delle proposte di innovazione e miglioramento gestionale e funzionale del servizio

c1. Nell'offerta educativa proposta i percorsi e gli incontri non sono differenziati per fasce di età e non sono indicate le figure professionali preposte (tranne il percorso biologico, per il quale manca però un educatore).

c2. Generica descrizione senza particolari proposte.

c3. Sufficiente proposta relativa alle attrezzature.

d) Descrizione di sistemi di qualità interni

I sistemi di qualità adottati sono tutti certificati e quindi riferiti a procedure standardizzate.

La ditta "Nuraghes Società Cooperativa Sociale a.r.l." totalizza 31 punti per l'offerta tecnica.

4) *Elior Ristorazione spa*

#	criterio di valutazione	punti
a)	Descrizione delle modalità organizzative per l'erogazione del servizio in riferimento alla gestione delle risorse umane (team operativo proposto, funzionalità organizzativa e di coordinamento: unità di personale utilizzate giornalmente, distinte per qualifica e numero di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate; aggiornamento del personale (max 25 punti)	25
b)	Modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare (max 25 punti)	22
b1)	Redazione di un piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento, al controllo della qualità di quanto somministrato e al sistema di rintracciabilità delle materie prime utilizzate. Tra le modalità di approvvigionamento proposte saranno premiate quelle che prevedono un numero ridotto di passaggi tra produttore e consumatore finale	13
b2)	Utilizzo ulteriore, rispetto a quanto previsto nel capitolato, di prodotti biologici, (specificando l'elenco dei fornitori per ciascun prodotto e periodicità di somministrazione): <ul style="list-style-type: none"> • Sufficiente: 5 % in più rispetto al Capitolato; • Buono: 10% in più rispetto al capitolato; • Ottimo: dal 15% in più rispetto al Capitolato. 	5
b3)	Utilizzo ulteriore, rispetto a quanto previsto nel capitolato, di prodotti, DOP e IGP (specificando l'elenco dei fornitori per ciascun prodotto e periodicità di somministrazione): <ul style="list-style-type: none"> • Sufficiente: 5 % in più rispetto al Capitolato; • Buono: 10% in più rispetto al capitolato; • Ottimo: dal 15% in più rispetto al Capitolato. 	4
c)	Illustrazione delle proposte di innovazione e miglioramento gestionale e funzionale del servizio, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione (max 25 punti)	20
c1)	Iniziative di educazione alimentare: progetti realizzati con l'ausilio di enti preposti e approcci pedagogici, anche in relazione allo studio e alla proposta del menù; comunicazione con l'utenza;	10
c2)	Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi, piano di sanificazione locali a basso impatto.	7
c3)	Migliorie delle attrezzature destinate al servizio oltre a quelle già presenti (indicare tipologia, descrizione, quantità) L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base alla rispondenza delle migliorie alle esigenze del servizio.	3
d)	Descrizione di sistemi di qualità interni riferiti al servizio oggetto dell'appalto (max 5 punti)	3
totale		70

La commissione esprime le seguenti motivazioni:

a) descrizione delle modalità organizzative in riferimento alla gestione delle risorse umane

Prevede un team estremamente ampio e sono dettagliati in modo minuzioso: il piano di emergenza, il piano di formazione, la funzionalità organizzativa.

b) modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare

b1. È descritto con precisione il sistema di approvvigionamento, che risulta estremamente accurato. Sono previsti controlli approfonditi di sicurezza alimentare sulle materie prime e

sul cibo preparato. Si rileva la proposta di diversi prodotti che non essendo di produzione locale, richiedono un trasporto marittimo/aereo prima di arrivare al consumatore finale (es. formaggi di altre regioni quando la Sardegna vanta dei prodotti che la caratterizzano fortemente dal punto di vista enogastronomico).

b2. la ditta offre il 21% in più di prodotti biologici rispetto a quanto previsto dal capitolato. La commissione giudica l'aumento come eccellente.

b3. la ditta offre il 35% in più di prodotti IGP e BIO rispetto a quanto previsto dal capitolato. La commissione giudica l'aumento come ottimo.

c) Illustrazione delle proposte di innovazione e miglioramento gestionale e funzionale del servizio

c1. Offerta molto ampia. La commissione ha valutato positivamente l'attenzione alla comunicazione con l'utenza.

c2. Soluzioni dettagliate per il risparmio energetico e la riduzione dei rifiuti.

c3. Sufficiente proposta relativa alle attrezzature.

d) Descrizione di sistemi di qualità interni

I sistemi di qualità adottati sono tutti certificati e quindi riferiti a procedure standardizzate.

La ditta "Elior Ristorazione spa" totalizza 70 punti per l'offerta tecnica.

5) Società Cooperativa Progetto H

#	criterio di valutazione	punti
a)	Descrizione delle modalità organizzative per l'erogazione del servizio in riferimento alla gestione delle risorse umane (team operativo proposto, funzionalità organizzativa e di coordinamento: unità di personale utilizzate giornalmente, distinte per qualifica e numero di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate; aggiornamento del personale (max 25 punti)	18
b)	Modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare (max 25 punti)	20
b1)	Redazione di un piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento, al controllo della qualità di quanto somministrato e al sistema di rintracciabilità delle materie prime utilizzate. Tra le modalità di approvvigionamento proposte saranno premiate quelle che prevedono un numero ridotto di passaggi tra produttore e consumatore finale	11
b2)	Utilizzo ulteriore, rispetto a quanto previsto nel capitolato, di prodotti biologici, (specificando l'elenco dei fornitori per ciascun prodotto e periodicità di somministrazione): <ul style="list-style-type: none"> • Sufficiente: 5 % in più rispetto al Capitolato; • Buono: 10% in più rispetto al capitolato; • Ottimo: dal 15% in più rispetto al Capitolato. 	4
b3)	Utilizzo ulteriore, rispetto a quanto previsto nel capitolato, di prodotti, DOP e IGP (specificando l'elenco dei fornitori per ciascun prodotto e periodicità di somministrazione): <ul style="list-style-type: none"> • Sufficiente: 5 % in più rispetto al Capitolato; • Buono: 10% in più rispetto al capitolato; • Ottimo: dal 15% in più rispetto al Capitolato. 	5
c)	Illustrazione delle proposte di innovazione e miglioramento gestionale e funzionale del servizio, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione (max 25 punti)	13

#	criterio di valutazione	punti
c1)	Iniziative di educazione alimentare: progetti realizzati con l'ausilio di enti preposti e approcci pedagogici, anche in relazione allo studio e alla proposta del menù; comunicazione con l'utenza;	7
c2)	Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi, piano di sanificazione locali a basso impatto.	3
c3)	Migliorie delle attrezzature destinate al servizio oltre a quelle già presenti (indicare tipologia, descrizione, quantità) L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base alla rispondenza delle migliorie alle esigenze del servizio.	3
d)	Descrizione di sistemi di qualità interni riferiti al servizio oggetto dell'appalto (max 5 punti)	3
	totale	54

La commissione esprime le seguenti motivazioni:

a) descrizione delle modalità organizzative in riferimento alla gestione delle risorse umane

Discreta descrizione delle modalità organizzative e del team proposto, nonché del piano di formazione e del ciclo di preparazione e somministrazione dei pasti.

b) modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare

b1: Discreta la descrizione della selezione dei fornitori e del controllo merci e verifica degli standard di qualità richiesti. Si apprezza la presenza di un ricercatore, in collaborazione con l'Università di Cagliari, che si occupa di sviluppare le tematiche relative al legame cibo-territorio e contatto diretto e personale dei fornitori per la costruzione di un legame di fiducia con essi.

b2: la ditta offre il 16% in più di prodotti biologici rispetto a quanto previsto dal capitolato. La commissione giudica l'aumento l'aumento come ottimo.

b3. la ditta offre il 43% in più di prodotti IGP e BIO rispetto a quanto previsto dal capitolato. La commissione giudica l'aumento l'aumento come eccellente.

c) Illustrazione delle proposte di innovazione e miglioramento gestionale e funzionale del servizio

c1: buona descrizione delle proposte educative e di comunicazione.

c2. Soddisfacente descrizione senza particolari proposte

c3. Sufficiente proposta relativa alle attrezzature.

d) Descrizione di sistemi di qualità interni

I sistemi di qualità adottati sono tutti certificati e quindi riferiti a procedure standardizzate.

La ditta "Società Cooperativa Progetto H" totalizza 54 punti per l'offerta tecnica.

La commissione fissa l'apertura delle offerte economiche per giovedì 7 aprile 2016 alle ore 12.30, e invia comunicazione alle ditte offerenti agli indirizzi di posta elettronica certificata da loro indicati nella domanda per le comunicazioni inerenti la gara.

IN SEDUTA PUBBLICA

prosegue i lavori procedendo ai sensi dell'art. 48 d.lgs. 163/2006 al sorteggio pubblico pari al 10% dei concorrenti ammessi, arrotondati all'unità superiore, per cui verrà sorteggiato n. 1

concorrente.

Il sorteggio viene effettuato mediante l'inserimento in un contenitore di tante schede quante sono i concorrenti ammessi con i relativi numeri d'ordine sopra riportati.

Il Sig. Giampaolo Pintus – estrae la scheda con il n. 4 corrispondente alla ditta Elior.

Si procede successivamente all'apertura della busta n. 3 contenente le offerte economiche.

La commissione esclude le offerte delle ditte Nuraghes Società Cooperativa Sociale a.r.l. e Società Cooperativa Progetto H, in quanto prive degli oneri di sicurezza aziendali (sentenza del Consiglio di Stato n. 3/2015 e 5873/2015).

In particolare la seconda sentenza sancisce che negli appalti di lavori, servizi e forniture la mancata indicazione, all'interno dell'offerta economica, dei costi e degli oneri per la sicurezza aziendale è causa di esclusione dell'impresa dalla gara, senza attivazione del soccorso istruttorio e anche in caso di silenzio del bando di gara sul punto.

#	ditta concorrente	ribasso	prezzo	punti
1	Ramada srl	non giudicabile	—	0
2	Consorzio Territoriale Network Etico Italia Soc. Coop. Sociale Onlus	1,25%	€ 5,4313	20
3	Nuraghes Società Cooperativa Sociale a.r.l.	4,18%	€ 5,27	esclusa
4	Elior Ristorazione spa	1,45%	€ 5,4200	19,96
5	Società Cooperativa Progetto H	3,50%	€ 5,3075	esclusa

La commissione provvede a sommare i punteggi dell'offerta tecnica (busta 2), con i punteggi dell'offerta economica (Busta 3). Risulta il seguente punteggio complessivo:

#	ditta concorrente	punti tec. max. 80	punti econ. max. 20	totale
1	Ramada srl	5	esclusa	—
2	Consorzio Territoriale Network Etico Italia Soc. Coop. Sociale Onlus	57	19,96	76,96
3	Nuraghes Società Cooperativa Sociale a.r.l.	31	esclusa	—
4	Elior Ristorazione spa	70	20	90
5	Società Cooperativa Progetto H	54	esclusa	—

Ai sensi dell'art. 86 comma 2 del D.lgs. 163/2006, la commissione verifica che le seguenti offerte hanno ottenuto un punteggio che richiede la valutazione della congruità dell'offerta:

- Elior s.p.a.

Per tali offerte si procede alla valutazione della congruità delle offerte ai sensi dell'art. 86 comma 3 del D.lgs. 163/2006.

Con la presenza di tutti i suoi componenti e preso atto della somma dei punteggi, la Commissione dichiara provvisoriamente aggiudicataria la ditta Elior s.p.a..

I commissari

Ing. Mario Uda

Daniele Carrau

Il Segretario
Giuseppe Desogus

Il Presidente

dott.ssa A.S. Mariantonietta Gallitu
