



# COMUNE DI ITTIRI

VIA SAN FRANCESCO N. 1 - C.A.P. 07044 - PROVINCIA DI SASSARI  
TEL. : 079/445200 - FAX : 079/445240 - C.F. o P. IVA : 00367560901

## VERBALE DI GARA N. 2 Valutazione Tecnica - Seduta riservata

**OGGETTO: GARA DEL 30-07-2014 ORE 10,00 PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA STATALI DI ITTIRI - TRIENNIO 2014/15-2015/16-2016/17.**

L'anno Duemilaquattordici, addì Undici(11) del mese di agosto alle ore 09,10 nella sede comunale,

### PREMESSO

- Che con Determinazione del **Responsabile dei Servizi Socio Assistenziali n° 240 del 20.06.2014**, esecutiva a norma di legge, è stata indetta gara d'appalto mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 55, comma 5 del D. Lgs 163/2006, per il servizio di refezione scolastica alle scuole dell'infanzia e primaria statali con sede in Ittiri, per la durata del triennio scolastico 2014/15-2015/16-2016/17, con il criterio di cui all'art. 83 del D. lgs 163/2006 e s.m.i., a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, e venivano approvati tutti gli atti di gara ed in particolare:

- a) Bando di Gara;
- b) Disciplinare di Gara e relativi allegati;
- c) Capitolato speciale d'appalto e relativi allegati;

- Che sono stati assolti nei termini gli obblighi di pubblicazione della documentazione di gara su GUCE, GURI, due testate giornalistiche a tiratura nazionale (Il Fatto quotidiano e Il Manifesto) e due a tiratura regionale ( Il Corriere dello Sport – Edizione Sardegna e L'Unione Sarda), sul sito della Regione e sul sito della Stazione appaltante;

- Che le modalità di gara sono state stabilite nel sopraindicato disciplinare di gara e relativi allegati;

- Che entro le ore 12,00 del 29 Luglio 2014, termine ultimo fissato per la presentazione delle offerte, sono pervenuti due(2) plichi sigillati contenenti le offerte a nome dei seguenti operatori economici:

- 1) Elior Ristorazione S.p.a.;
- 2) Società Cooperativa Progetto H - Cooperativa Sociale Onlus;

- Che con Determinazione del **Responsabile del Settore Socio Assistenziali, P.I., Sport e Tributi n° 280 del 29.07.2014**, esecutiva a norma di legge, veniva nominata, ai sensi dell'art. 84 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i., apposita commissione di gara.

- Che in data 30 Luglio 2014, come da verbale n. 1, si è proceduto all'apertura dei plichi riscontrandone la completezza e regolarità della documentazione presentata dagli operatori economici partecipanti alla gara;

- Che in applicazione dell'art. 48 del D. Lgs 163/06 si è proceduto a sorteggiare la Cooperativa Progetto H - Cooperativa Sociale Onlus, quale operatore economico che compri il possesso dei

*Carlo*  
*Maria Selva Dell'...*

requisiti di capacità economica-finanziaria e tecnico-organizzativa richiesti per la partecipazione alla gara in oggetto;

- Che con Determinazione del **Responsabile del Settore Socio Assistenziali, P.I., Sport e Tributi n° 302 del 07.08.2014**, adottata a seguito dell'esito positivo sulla verifica delle dichiarazioni fatte in sede di gara dalla **Società Cooperativa Progetto H - Cooperativa Sociale Onlus**, è stata disposta l'ammissione definitiva dei n.° 2 operatori economici alle successive fasi di gara: **Valutazione offerta tecnica e Valutazione offerta economica**;

### TUTTO CIO' PREMESSO E CONSIDERATO

Il Sig. **Sanna Dr. Francesco**, Segretario Comunale del Comune di Ittiri, assume la presidenza della Commissione giudicatrice dell'appalto in oggetto, riunita in seduta riservata, composta dai seguenti membri nominati con determinazione del Responsabile del Settore Socio-Assistenziale, P.I., Sport e Tributi n° 280/2014:

- a) Presidente: Segretario comunale del Comune di Ittiri ;
- b) Commissario esperto: Dott.ssa. Anna Casiddu, Pedagogista presso il Settore Socio-Assistenziali del Comune;
- c) Commissario esperto: Sig.ra, Maria Delogu Istruttore Amministrativo presso il Settore Pubblica Istruzione del Comune di Ittiri,
- d) Segretario verbalizzante: Rag. Gavino Carta Istruttore Direttivo Responsabile del Settore Socio-Assistenziale, P.I., Sport, Spettacolo e Tributi;

Alla predetta Commissione sono attribuiti i seguenti compiti:

- Per i soggetti ammessi, si procederà, in una o più sedute riservate, all'esame dell'offerta tecnica contenuta nella busta "B", da parte della Commissione all'uopo nominata, e all'assegnazione dei relativi punteggi.
- Successivamente, in seduta pubblica, (la cui data sarà comunicata ai concorrenti ammessi mediante fax all'indirizzo dalle stesse indicato in sede di offerta) la Commissione darà lettura dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche, procederà all'apertura della busta "C" contenente le offerte economiche e, dopo la lettura delle percentuali di ribasso offerte, determinerà l'offerta economicamente più vantaggiosa, riservandosi infine la verifica della relazione economica contenuta nella stessa busta.

### IL PRESIDENTE

**DA ATTO**, preliminarmente, che sono state verificate positivamente le dichiarazioni fatte in sede di gara dalla **Società Cooperativa Progetto H - Cooperativa Sociale Onlus** (operatore economico sorteggiato ai sensi dell'art. 48 del D Lgs 163/2006) come da Determinazione del Responsabile del Settore Socio-Assistenziale, P.I., Sport e Tributi n.° 302/2014.

### LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

**DISPONE** dunque di dare inizio alla procedura di valutazione delle offerte tecniche pervenute, dando atto che l'aggiudicazione della gara sarà definita dall'Amministrazione Comunale sulla base dei risultati dell'analisi delle offerte stesse, eseguita dalla medesima Commissione giudicatrice, che opererà sulla base degli elementi di valutazione indicati nel disciplinare di gara di seguito indicati, per ciascuno dei quali sono riportati i punteggi massimi, intendendosi che il punteggio minimo possibile è posto uguale a zero:



<b>1. Offerta Tecnica</b>	<b>Punteggio massimo 70</b>
---------------------------	-----------------------------

<b>2. Offerta economica</b>	<b>Punteggio massimo 30</b>
-----------------------------	-----------------------------

Così suddiviso:

a)	<b>Organizzazione del Servizio</b>	<i>max punti</i>	<b>20</b>
b)	<b>Modalità di approvvigionamento e qualità dei prodotti alimentari</b>	<i>Max punti</i>	<b>30</b>
c)	<b>Interventi innovativi e migliorativi del servizio</b>	<i>max punti</i>	<b>20</b>

Per il valore tecnico delle proposte è prevista l'assegnazione di un punteggio, dal minimo (0) al massimo sopraindicato attribuito dalla Commissione di gara secondo i criteri appresso riportati:

**a) Organizzazione del Servizio** **punti (Max 20)**

I punteggi saranno attribuiti così come segue:

<b>a.1. Organico dedicato:</b> dovranno essere indicati il livello di professionalità degli addetti, con l'indicazione del numero, mansioni e monte ore di lavoro giornaliero, modalità di gestione del personale;	<b>Punti Max 3</b>
<b>a.1. Piano di formazione:</b> dovrà essere strettamente attinente all'oggetto del servizio e al suo espletamento e sarà valutato in funzione delle materie di insegnamento, del numero di operatori che effettueranno la formazione, del numero di ore destinato alla formazione, dei tempi di realizzazione;	<b>Punti Max 2</b>
<b>a.2. Implementazione di un sistema informatizzato di prenotazione e pagamento dei pasti:</b> il punteggio sarà attribuito in funzione dell'offerta di un sistema finalizzato alla gestione del processo di rilevazione delle presenze e di prenotazione dei pasti nonché di un sistema di pagamento dei pasti che consenta al soggetto gestore di incamerare direttamente dall'utenza il costo del singolo pasto;	<b>Punti Max 15</b>

**b) Modalità di approvvigionamento e qualità dei prodotti alimentari** **punti (Max 30)**

I punteggi saranno attribuiti così come segue:

<b>b.1. Modalità di approvvigionamento:</b> redazione di un piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento degli alimenti, da cui si evinca in maniera chiara il rispetto delle caratteristiche delle derrate alimentari indicate nel capitolato d'appalto, la presenza di alimenti locali (territorio regionale), a filiera corta (cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano ridotto al minimo i passaggi commerciali tra produttori e consumatori) oltre che eventuale presenza di prodotti biologici, IGP, DOP o STG;	<b>Punti Max 10</b>
<b>b.2.1. Utilizzo prodotti biologici:</b> l'operatore economico dovrà specificare il prodotto e la frequenza su 4 settimane, precisando, se utilizzato come ingrediente, in quale pietanze sarà utilizzato facendo espresso riferimento al menù allegato al presente disciplinare I punteggi saranno attribuiti come di seguito indicato: Assenza di prodotti biologici → punti 0 Offerta che contempla il maggior numero di prodotti biologici, proponibili nel menù allegato al disciplinare → punti 6	<b>Punti Max 6</b>

Car. del Mare Feb 2011

*Handwritten signature*

<p>Agli altri verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula:  <math>P = (Odv \times Pmax) : Opc</math>  P = punteggio da assegnare  Odv = offerta da valutare  Pmax = punteggio massimo attribuibile  Opc= offerta più conveniente</p>	
<p><b>b.2.2. Utilizzo prodotti IGP, DOP o STG:</b> l'operatore economico dovrà specificare il prodotto e la frequenza su 4 settimane, precisando, se utilizzato come ingrediente, in quale pietanze sarà utilizzato facendo espresso riferimento al menù allegato al presente disciplinare.  I punteggi saranno attribuiti come di seguito indicato:  Assenza di prodotti biologici → punti 0  Offerta che contempla il maggior numero di prodotti biologici, proponibili nel menù allegato al disciplinare → punti 6  Agli altri verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula:  <math>P = (Odv \times Pmax) : Opc</math>  P = punteggio da assegnare  Odv = offerta da valutare  Pmax = punteggio massimo attribuibile  Opc= offerta più conveniente</p>	<b>Punti Max 6</b>
<p><b>b.2.3. Utilizzo di prodotti locali e a filiera corta:</b> l'operatore economico dovrà specificare il prodotto, il fornitore (ragione sociale e ubicazione) e la frequenza su 4 settimane, precisando, se utilizzato come ingrediente, in quale pietanze sarà utilizzato facendo espresso riferimento al menù allegato al presente disciplinare.  I punteggi saranno attribuiti come di seguito indicato: assenza di prodotti locali e a filiera corta (ambito Regionale) → punti 0 offerta che contempla il maggior numero di prodotti locali e/o a filiera corta proponibili nel menù allegato al presente disciplinare → punti 8  Agli altri verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula:  <math>P = (Odv \times Pmax) : Opc</math>  P = punteggio da assegnare  Odv = offerta da valutare  Pmax = punteggio massimo attribuibile  Opc= offerta più conveniente</p>	<b>Punti Max 8</b>

*Carlo*  
*Morici*  
*Feb 8 - 2024*

**c) Interventi innovativi e migliorativi del servizio**

**Punti (Max 20)**

I punteggi saranno attribuiti così come segue:

<p><b>c.1. Qualità</b> del piano di recupero del cibo non somministrato da destinare a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari ovvero la consegna dei pasti solo in parte consumati dagli utenti, da destinare al consumo animale o a compostaggio</p>	<b>Punti Max 5</b>
---	--------------------

*Giuseppe*

<b>c.2. Fornitura</b> , anche temporanea limitata al tempo di gestione del servizio, di macchinari quali lavastoviglie, sterilizzatori, frigo....	<b>Punti Max 5</b>
<b>c.3. Qualità</b> del progetto relativo alle modalità di informazione dell'utenza rispetto alle novità sulle modalità di pagamento dei pasti; sulle caratteristiche delle materie prime utilizzate, sui pasti e diete speciali, sugli orari e l'organizzazione generale del servizio mensa.	<b>Punti Max 3</b>
<b>c.4.</b> Qualità del progetto di educazione alimentare	<b>Punti Max 2</b>
<b>c.5.</b> Gestione delle emergenze e modalità di erogazione del servizio nei casi di disfunzioni non imputabili all'impresa	<b>Punti Max 5</b>

In via del tutto preliminare, la commissione dà atto che l'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa verrà effettuata con il metodo aggregativo compensatore, e sarà effettuata secondo i criteri e le formule di seguito indicate

**Formula generale per l'applicazione del metodo aggregativo compensatore per l'attribuzione del punteggio relativo all'offerta tecnica**

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

Dove

$P_i$  = punteggio concorrente i;

$C_{ai}$  = coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;

$C_{bi}$  = coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;

.....

$C_{ni}$  = coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;

$P_a$  = peso criterio di valutazione a;

$P_b$  = peso criterio di valutazione b;

.....

$P_n$  = peso criterio di valutazione n.

**Formula "lineare" per l'attribuzione del punteggio relativo all'offerta economica**

$$C_i = (P_b - P_i) / (P_b - P_m)$$

dove:

$C_i$  = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

$P_b$  = prezzo a base di gara

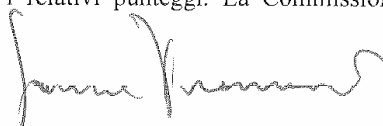
$P_i$  = prezzo offerto dal concorrente i-esimo

$P_m$  = prezzo minimo offerto dai concorrenti

Si dà atto, inoltre, che i singoli Commissari attribuiranno il punteggio arrotondando le cifre sino alla 2<sup>a</sup> cifra decimale. Nel calcolo dei valori medi le cifre verranno arrotondate fino alla 2<sup>a</sup> cifra decimale, così come il coefficiente "C(a)" e la relativa sommatoria.

**CIO' PREMESSO**, la Commissione alle ore 09,30 procede con la fase di valutazione con inizio dall'offerta tecnica presentata dalla **Elior Ristorazione Spa**;

**VERIFICATA** la regolarità e la corrispondenza dei documenti contenuti nell'offerta tecnica a quanto richiesto dal Disciplinare di Gara, esaminati sotto il profilo formale tutti gli atti di cui si compone l'offerta medesima, la Commissione procede dunque alla lettura, all'esame dell'offerta tecnica ed alla analisi dei paragrafi relativi ai punti "a" e "c" specificati nella scheda di attribuzione di punteggi sopra riportata, attribuendone i relativi punteggi. La Commissione dà



con BB dove solo con BB

successivamente atto che la valutazione relativa al punto "b" della scheda (**Modalità di approvvigionamento e qualità dei prodotti alimentari**) deve essere fatta contemporaneamente con la seconda offerta pervenuta, in quanto l'attribuzione del punteggio prevede l'applicazione di una formula di comparazione tra tutte le offerte pervenute.

**PROCEDE** dunque, ed allo stesso modo, con le operazioni di valutazione della seconda offerta tecnica presentata dalla Cooperativa **Società Cooperativa Progetto H Cooperativa Sociale Onlus**, verificandone la regolarità formale e a seguito dell'esame dell'offerta attribuisce i punteggi relativamente ai punti "a" e "c" della scheda.

Successivamente la Commissione prende in esame gli elementi di valutazione, indicati al punto "b" della scheda di attribuzione punteggi, e procede a fare la comparazione tra le due offerte, applicando la formula prevista.

Concluse le operazioni di valutazione, la Commissione procede con l'assegnazione dei relativi punteggi come risultanti nelle schede di valutazione che si allegano, sotto le lettere "A" e "B" al presente verbale per farne parte integrante e sostanziale.

Esaurite le operazioni suddette, La Commissione, per quanto precede,

**DISPONE**

**DI APPROVARE** le schede di valutazione "A e B, allegate al presente verbale per farne parte integrale e sostanziale – contenente la valutazione e relativi punteggi attribuiti, rispettivamente, all'offerta tecnica presentata dalla Società **Elior Ristorazione Spa** e dalla **Società Cooperativa Progetto H Cooperativa Sociale Onlus**.

La Commissione dispone di convocare per il giorno 11 Agosto 2014 alle ore 17,30 la seduta pubblica per la comunicazione delle risultanze delle valutazioni dell'offerta tecnica, valutazione dell'offerta economica e per la formazione della graduatoria.

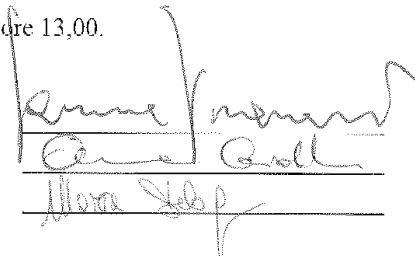
Si dà atto che le operazioni di gara si concludono alle ore 13,00.

**LETTO, APPROVATO E SOTTOSCRITTO.**

Il Presidente (Dr. Francesco Sanna)

Il Commissario (Dott.ssa Anna Casiddu)

Il Commissario (Sig.ra Maria Delogu)



Il Sottoscritto Segretario di Commissione certifica la veridicità del contenuto del presente verbale rispetto allo svolgimento delle operazioni di gara e attesta l'avvenuta osservanza delle vigenti disposizioni di legge in materia e del vigente regolamento per la disciplina dei contratti.

Ittiri, 11 Agosto 2014

**IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE**  
(Rag. Gavino Carta)



PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2014/2017

Cooperativa Progetto H

	Punti	Sanna	Casiddu	Delogu	V(a)	Ci
<b>Valore tecnico programmazione del servizio- Elementi di valutazione</b>	<b>70</b>					
<b>a ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO - il progetto dovrà dettagliare il piano di lavoro previsto per garantire una puntuale erogazione del servizio secondo quanto specificato nel capitolato d'appalto, nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione delle attività richieste.</b>	<b>20</b>					<b>15,50</b>
a.1 Organico dedicato: dovranno essere indicati il livello di professionalità degli addetti, con l'indicazione del numero, mansioni e monte ore di lavoro giornaliero, modalità di gestione del personale	3	1,00	1,00	0,90	0,967	2,90
a.1 Piano di formazione: dovrà essere strettamente attinente all'oggetto del servizio e al suo espletamento e sarà valutato in funzione delle materie di insegnamento, del numero di operatori che effettueranno la formazione, del numero di ore destinato alla formazione, dei tempi di realizzazione;	2	0,80	0,80	0,80	0,800	1,60
a.2 Implementazione di un sistema informatizzato di prenotazione e pagamento dei pasti: il punteggio sarà attribuito in funzione dell'offerta di un sistema finalizzato alla gestione del processo di rilevazione delle presenze e di prenotazione dei pasti nonché di un sistema di pagamento dei pasti che consenta al soggetto gestore di incamerare direttamente dall'utenza il costo del singolo pasto;	15	0,70	0,70	0,80	0,733	11,00
<b>b MODALITÀ DI APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	<b>30</b>					<b>28,14</b>
b.1 Modalità di approvvigionamento: redazione di un piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento degli alimenti, da cui si evince in maniera chiara il rispetto delle caratteristiche delle derrate alimentari indicate nel capitolato d'appalto, la presenza di alimenti locali (territorio regionale), a filiera corta (cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano ridotto al minimo i passaggi commerciali tra produttori e consumatori) oltre che eventuale presenza di prodotti biologici, IGP, DOP o STG.	10	0,90	0,90	0,90	0,900	9,00
b.2.1 Utilizzo prodotti biologici	6	0,85	0,86	0,86	0,857	5,14
b.2.2 Utilizzo prodotti IGP, DOP o STG	6	1,00	1,00	1,00	1,000	6,00
b.2.3 Utilizzo di prodotti locali e a filiera corta	8	1,00	1,00	1,00	1,000	8,00
<b>c INTERVENTI INNOVATIVI E MIGLIORATIVI DEL SERVIZIO</b>	<b>20</b>					<b>8,83</b>
c.1 Qualità del piano di recupero del cibo non somministrato da destinare a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari ovvero la consegna dei pasti solo in parte consumati dagli utenti, da destinare al consumo animale o a compostaggio	5	0,20	0,20	0,20	0,200	1,00
c.2 Fornitura, anche temporanea limitata al tempo di gestione del servizio, di macchinari quali lavastoviglie, sterilizzatori, frigo....	5	0,50	0,50	0,50	0,500	2,50
c.3 Qualità del progetto relativo alle modalità di informazione dell'utenza rispetto alle novità sulle modalità di pagamento dei pasti; sulle caratteristiche e delle materie prime utilizzate, sui pasti e diete speciali, sugli orari e l'organizzazione generale del servizio mensa	3	0,80	0,80	0,80	0,800	2,40
c.4 Qualità del progetto di educazione alimentare	2	1,00	1,00	0,90	0,967	1,93
c.5 Gestione delle emergenze e modalità di erogazione del servizio nei casi di disfunzioni non imputabili all'impresa	5	0,20	0,20	0,20	0,200	1,00
<b>TOTALE PUNTEGGIO VALORE TECNICO</b>	<b>70</b>					<b>52,47</b>

ALLEGATO "B" AL VERBALE DI GARA N. 2 DEL 11 Agosto 2014

IL PRESIDENTE (DR. FRANCESCO SANNA)

IL COMMISSARIO (ANNA CASIDDU)

IL COMMISSARIO (MARIA DELOGU)

IL SEGRETARIO (RAG. GAVINO CARTA)



*Francesco Sanna*  
*Anna Casiddu*  
*Maria DeLogu*  
*Gavino Carta*

PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2014/2017

Elior Ristorazione Spa

	Punti	Sanna	Casiddu	Delogu	V(a)	Ci
<b>Valore tecnico programmazione del servizio- Elementi di valutazione</b>	<b>70</b>					
<b>a ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO - il progetto dovrà dettagliare il piano di lavoro previsto per garantire una puntuale erogazione del servizio secondo quanto specificato nel capitolato d'appalto, nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione delle attività richieste.</b>	<b>20</b>					<b>18,10</b>
a.1 Organico dedicato: dovranno essere indicati il livello di professionalità degli addetti, con l'indicazione del numero, mansioni e monte ore di lavoro giornaliero, modalità di gestione del personale	3	0,80	0,85	0,85	0,833	2,50
a.1 Piano di formazione: dovrà essere strettamente attinente all'oggetto del servizio e al suo espletamento e sarà valutato in funzione delle materie di insegnamento, del numero di operatori che effettueranno la formazione, del numero di ore destinato alla formazione, dei tempi di realizzazione;	2	0,80	0,80	0,80	0,800	1,60
a.2 Implementazione di un sistema informatizzato di prenotazione e pagamento dei pasti: Il punteggio sarà attribuito in funzione dell'offerta di un sistema finalizzato alla gestione del processo, di rilevazione delle presenze e di prenotazione dei pasti nonché di un sistema di pagamento dei pasti che consenta al soggetto gestore di incamerare direttamente dall'utenza il costo del singolo pasto;	15	1,00	0,90	0,90	0,933	14,00
<b>b MODALITÀ DI APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	<b>30</b>					<b>25,33</b>
b.1 Modalità di approvvigionamento: redazione di un piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento degli alimenti, da cui si evinca in maniera chiara il rispetto delle caratteristiche delle derrate alimentari indicate nel capitolato d'appalto, la presenza di alimenti locali (territorio regionale), a filiera corta (cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano ridotto al minimo i passaggi commerciali tra produttori e consumatori) oltre che eventuale presenza di prodotti biologici, IGP, DOP o STG	10	0,90	0,80	0,80	0,833	8,33
b.2.1 Utilizzo prodotti biologici	6	1,00	1,00	1,00	1,000	6,00
b.2.2 Utilizzo prodotti IGP, DOP o STG	6	0,50	0,50	0,50	0,500	3,00
b.2.3 Utilizzo di prodotti locali e a filiera corta	8	1,00	1,00	1,00	1,000	8,00
<b>c INTERVENTI INNOVATIVI E MIGLIORATIVI DEL SERVIZIO</b>	<b>20</b>					<b>7,53</b>
c.1 Qualità del piano di recupero del cibo non somministrato da destinare a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari ovvero la consegna dei pasti solo in parte consumati dagli utenti, da destinare al consumo animale o a compostaggio	5	0,10	0,10	0,10	0,100	0,50
c.2 Fornitura, anche temporanea limitata al tempo di gestione del servizio, di macchinari quali lavastoviglie, sterilizzatori, frigo....	5	0,10	0,10	0,10	0,100	0,50
c.3 Qualità del progetto relativo alle modalità di informazione dell'utenza rispetto alle novità sulle modalità di pagamento dei pasti; sulle caratteristiche delle materie prime utilizzate, sui pasti e diete speciali, sugli orari e l'organizzazione generale del servizio mensa	3	0,50	0,50	0,50	0,500	1,50
c.4 Qualità del progetto di educazione alimentare	2	0,20	0,30	0,30	0,267	0,53
c.5 Gestione delle emergenze e modalità di erogazione del servizio nei casi di disfunzioni non imputabili all'impresa	5	0,50	0,90	0,90	0,900	4,50
<b>TOTALE PUNTEGGIO VALORE TECNICO</b>	<b>70</b>					<b>50,97</b>

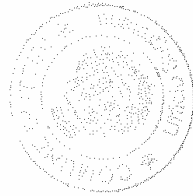
ALLEGATO "A" AL VERBALE DI GARA N. 2 DEL 11 Agosto 2014

IL PRESIDENTE (DR. FRANCESCO SANNA)

IL COMMISSARIO (ANNA CASIDDU)

IL COMMISSARIO (MARIA DELOGU)

IL SEGRETARIO (RAG. GAVINO CARTA)



*Francesco Sanna*  
*Anna Casiddu*  
*Maria DeLogu*  
*Gavino Carta*