

COMUNE DI ARITZO

(Provincia di Nuoro)

Corso Umberto I° ☎ 0784/627225/ 62721 ☎ 0784/629293 - P.IVA 00160010914.

www.comune.aritzo.nu.it -pec= protocollo@pec.comune.aritzo.nu.it e-mail:

aritzo.protocollo@tiscali.it o info@comune.aritzo.nu.it

Verbale n. 1 del 09.10.2017

OGGETTO: Affidamento del servizio mensa a favore degli alunni della scuola media, materna ed elementare di ARITZO, Anno Scolastico 2017/2018. Codice CIG. 7192422E62;

PROCEDURA DI GARA: aperta con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa e basata sul miglior rapporto qualità-prezzo.

IMPORTO A BASE D'ASTA: € 89.475,95 (ottantanovemilaquattrocentosettantacinque/95) oltre (I.V.A 4%).

L'anno duemiladiciasette, il giorno 9 del mese di ottobre, alle ore 09.00, nell'Ufficio Istruzione del comune di ARITZO;

PREMESSO

Che con delibera della G.M. n. 20 del 19.06.2017 sono stati approvati i criteri generali e gli indirizzi al Responsabile del Servizio Amministrativo per l'adozione degli atti relativi al servizio di ristorazione scolastica per la mensa della scuola media, materna ed elementare di Aritzo, A.S. 2017/2018;

PREMESSO che con determinazione n. 257 del 21.09.2017 è stato indetto il bando di gara per l'affidamento della concessione del servizio pubblico di ristorazione scolastica del comune di Aritzo per l'A.S. 2017/2018, ai sensi del d.lgs. 50/2016;

Che con Determina n. 274 del 06.10.2017 del Responsabile del Servizio amministrativo è stata nominata, ai sensi dell'art. 77 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 la *Commissione giudicatrice nel caso di aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa e basata sul miglior rapporto qualità.prezzo* nelle persone dei sotto indicati signori:

- ❖ Sig.or Mameli Gualtierio, Sindaco e Responsabile del Servizio amministrativo - Presidente;
- ❖ Dr.ssa Bassu Maria Francesca, categoria c, addetta al Servizio di polizia municipale del Comune - componente;
- ❖ Dr.ssa Vacca Sabrina, cat.d, addetta del servizio stato civile del Comune , componente;
- ❖ Segretario verbalizzante della Commissione sig. Manca Albino, dipendente del comune di Aritzo, Responsabile del Procedimento del Servizio Scolastico;

Ciò **PREMESSO**

Il sig. Mameli Gualtierio, assistito dal segretario di gara, sig. Manca Albino, alla presenza continua dei commissari dr.ssa Bassu Maria Francesca e Dr.ssa Vacca Sabrina, constatata che al momento dell'apertura della seduta non è presente pubblico e dopo aver ricordato l'oggetto, le modalità e l'importo dell'appalto, da' lettura delle generalità delle ditte che hanno presentato le offerte , entro i termini stabiliti dal bando (ore 11.00 del 06.10.2016), così come acquisite al protocollo dell'Ente e nelle specifico:

1. Una offerta presentata dalla Ditta Cooperativa progetto h di Macomer – offerta pervenuta in data 02.10.2017 alle ore 11,04, prot. n. 5107;

Preso atto che il bando di gara all'art. 18 prevede la validità della procedura anche in caso di presentazione di una sola offerta purchè risulti congrua con quanto previsto dal bando e dal capitolato di gara;

Prende, quindi, in esame il plico pervenuto nei termini stabiliti, verifica la sigillatura dello stesso, la firma sui lembi di chiusura e la presenza all'esterno della dicitura richiesta. Apre quindi il plico ricevuto, per

riscontrare l'esistenza al suo interno delle buste contenenti rispettivamente la documentazione amministrativa, la documentazione tecnica e l'offerta economica e verifica la rispondenza a quanto richiesto nel bando di gara e relative norme. Il plico risulta pertanto regolare in quanto, così come prevede il disciplinare di gara, contiene al suo interno tre buste così denominate:

Busta A – Documentazione amministrativa”

Busta B – Documentazione Tecnica”

Busta C – Offerta Economica

Il presidente procede quindi all'apertura della busta **A** contenente la documentazione amministrativa dell'Impresa partecipante, contrassegnata dal **nr. 1** e riscontra che essa contiene la documentazione prevista dal Disciplinare e precisamente:

- ALL. A ISTANZA;
- CAPITOLATO FIRMATO E TIMBRATO IN TUTTE LE PAGINE;
- POLIZZA FIDEJUSSORIA, COMPAGNIA ASSICURATIVA ZURICH INSURANCE PLC;
- DICHIARAZIONE CAPACITA' FINANZIARIA DEL BANCO DI Sardegna - Macomer;
- DICHIARAZIONE CAPACITA' FINANZIARIA DELLA BANCA PROSSIMA DI SASSARI;
- VISURA E CERTIFICATO DELLA CAMERA COMMERCIO;
- DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI: Pintus Alessia – Irranca Maria Luisa – Sedda Sara;

Il Presidente, dopo che la Commissione ha verificato che la suddetta Ditta possiede i requisiti previsti dal Bando e dal Disciplinare di gara dichiara di procedere per all'apertura del Plico B – Offerta Tecnica.

Ciò PREMESSO

Poiché ne ricorrono le condizioni di legge (l'importo da porre a base d'appalto risulta inferiore alla soglia comunitaria UE di cui all'art. 35, comma 1, lett. b), del D. Lgs. 50/2016) per la scelta del contraente si è stabilito di applicare la procedura aperta (gara ad evidenza pubblica previa pubblicazione del bando di gara), disciplinata dal D. Lgs. 50/2016 (in particolare ai sensi degli artt. 59, 60 e 140 del D. Lgs. 50/2016) e con migliore offerta selezionata con il "criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa e basata sul miglior rapporto qualità-prezzo" come disciplinato dall'art. 95, comma 3 del D. Lgs. 50/2016, sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico/gestionali e qualitativi (Offerta tecnica), sino ad un massimo di 70 punti su 100 ed elementi economici (prezzo) (Offerta economica) dell'offerta, sino ad un massimo di 30 punti su 100 come di seguito riportato e come meglio disciplinato e descritto nel Disciplinare di gara:

A) OFFERTA TECNICA

Fattore ponderale totale **70/100**, determinato dalla concorrenza dei seguenti sottoelementi:

- 1) Proposta progettuale di gestione della mensa** contenente lo schema organizzativo e il piano operativo del servizio di ristorazione scolastica **max 20 punti** da ripartire come segue:
 - **max 10 punti** per l'organizzazione generale
 - **max 3 punti** per i servizi innovativi e integrativi e le soluzioni volte al risparmio energetico
 - **max 3 punti** per la gestione delle diete speciali
 - **max 3 punti** per l'utilizzo e la formazione del personale
 - **max 1 punto** per il piano di disinfezione e di pulizia dei locali e delle attrezzature.
 -

La valutazione dell'offerta economica avverrà solo se il punteggio attribuito per la proposta progettuale di gestione della mensa sia pari o superiore a 12 punti .

- 2) Proposta di un menù per ogni stagione**, con riferimento alle tabelle dietetiche ed alle grammature proposte dal Sian e con l'impiego degli alimenti aventi le caratteristiche tecniche riportate nelle tabelle merceologiche di Laore, **max 15 punti**.

*La valutazione dell'offerta economica avverrà solo se il punteggio attribuito per la **proposta di menù** sia pari o superiore a **9 punti**.*

Verrà effettuata una comparazione fra le proposte di menù delle ditte offerenti e sarà attribuito un punteggio maggiore ai menù che garantiscano l'alternanza dei piatti, la genuinità nella cottura e nel contempo l'elaborazione dei secondi piatti.

- 3) Indicazione delle marche dei generi alimentari proposti e dei fornitori**. **Max 15 punti**. In relazione ai generi da fornire si precisa che l'indicazione delle marche dei prodotti diventerà vincolante per l'aggiudicatario del servizio. Inoltre, l'indicazione di marche di maggiore e riconosciuta qualità e genuinità comporterà l'attribuzione di un punteggio maggiore all'offerta. L'indicazione dei fornitori, che dovranno di norma essere individuati tra ditte locali al fine di rispettare l'obbligo dei prodotti a chilometro zero, diventerà vincolante per l'aggiudicatario. Inoltre, l'indicazione di fornitori locali, con la conseguente e più costante possibilità di approvvigionarsi di prodotti freschi, comporterà l'attribuzione di un punteggio maggiore all'offerta.

*La valutazione dell'offerta economica avverrà solo se il punteggio attribuito per il prospetto indicante le **marche dei generi alimentari proposti e dei fornitori** sia pari o superiore a **9 punti**.*

- 4) Capacità e professionalità dell'Impresa**. **Max 20 punti** da ripartire nel modo seguente:

- **Max 10 punti** per attestati e corsi di formazione inerenti la ristorazione collettiva, le procedure di autocontrollo, la sicurezza, l'antincendio etc., con un punteggio variabile da 0,2 a 2 per ogni corso frequentato o attestato conseguito in ragione dell'importanza del corso. Saranno valutati soltanto i corsi e gli attestati attinenti al servizio.
- **Max 5 punti** per attestati e corsi di formazione inerenti la gestione delle diete speciali, le intolleranze e le allergie alimentari, con un punteggio variabile da 1 a 2,5 per ogni corso frequentato o attestato conseguito in ragione dell'importanza del corso. Saranno valutati soltanto i corsi e gli attestati attinenti al servizio.
- **Max 5 punti** per l'esperienza specifica nel settore della ristorazione collettiva (mense scolastiche, mense collettive e simili), con punteggio variabile da 0,4 a max 1 punto per il servizio prestato per ogni anno scolastico in ragione del numero di pasti erogati e della complessità dell'organizzazione, stabilità in base all'apprestamento o meno dei seguenti servizi: preparazione dei pasti, somministrazione, eventuale trasporto e gestione degli acquisti.

Si precisa che la commissione prende atto, quindi, dei criteri di formulazione delle offerte tecniche e di valutazione delle stesse riportate all'art. 22 del Capitolato Speciale d'Appalto, che sono riferiti rispettivamente al piano di gestione, alla formulazione di una proposta di menù ed all'indicazione delle marche e dei fornitori dei prodotti da utilizzare oltre che alla professionalità dell'Impresa da dimostrare attraverso attestati professionali e l'esperienza specifica maturata nel settore.

Il presidente ricorda che, giusta quanto prevede il Disciplinare, la commissione deve provvedere all'istruttoria dei progetti tenendo conto dei criteri di valutazione di seguito elencati, esprimendo per ciascun elemento specifico di valutazione, un giudizio sintetico corrispondente a uno fra i 6 giudizi predeterminati. A ciascuno di tali giudizi corrisponderà, in via automatica, un determinato coefficiente matematico espresso in termini di frazione, da utilizzarsi per la concreta attribuzione dei punteggi. Tali giudizi sintetici e i relativi coefficienti vengono esposti nella sotto elencata tabella.

Giudizio	Coefficiente
Completamente inadeguato e non valutabile	0/5- 0
Molto inadeguato	1/5 = 0,2

Insufficiente	2/5 = 0,4
Sufficiente	3/5 = 0,6
Buono	4/5 = 0,8
Ottimo	5/5 = 1

Più esattamente, i punti che verranno attribuiti in ragione di ciascun indicatore risulteranno quale prodotto tra il coefficiente assegnato dalla Commissione (da 0/5 a 5/5), come da tabella su riportata, e il massimo punteggio attribuibile per ciascun indicatore di valutazione sotto indicati. Es. giudizio Commissione, dato da 3 valutazioni soggettive (es. 2/5+2/5+3/5) = 7/5 finale che darà poi luogo alle seguenti ulteriori operazioni: $7:5= 1,400$ diviso il numero dei componenti la commissione (per es. 3) = 0.466 coefficiente da moltiplicare per il punteggio massimo attribuibile a ciascun indicatore (Es. punti max 6 per indicatore darà luogo all'assegnazione di punti 2,796 (0,466x6) su 6.

Il Presidente Signor Mameli Gualtiero, assistito dal segretario di gara, signor Manca Albino, alla presenza continua dei commissari dr.ssa Bassu Maria Francesca e Dr.ssa Vacca Sabrina, apre la busta n. 2 contenente l'offerta tecnica prodotta dalla Ditta partecipante:

In merito alla **Proposta progettuale di gestione della mensa**, la commissione ha attribuito nel dettaglio il punteggio secondo il prospetto di seguito riportato:

Commissari	Parametro	Punteggio massimo	Coefficiente	Punteggio corrispondente
Mameli Gualtiero Bassu M.Francesca Vacca Sabrina	Organizzazione generale	10	12/5	8
	Servizi innovativi e integrativi e soluzioni volte al risparmio energetico	3	13/5	2,58
	Gestione diete speciali	3	13/5	2,58
	Utilizzo e formazione del personale	3	9/5	1,8
	Piano di disinfezione e di pulizia dei locali e delle attrezzature	1	11/5	0,73
Totale punteggio				15,69

Si passa quindi ad esaminare la **proposta di un menù per ogni stagione**, con riferimento alle tabelle dietetiche ed alle grammature proposte dal Sian e con l'impiego degli alimenti aventi le caratteristiche tecniche riportate nelle tabelle merceologiche di Laore.

Dopo aver letto attentamente la proposta di menù della Ditta si da atto che vengono pertanto attribuiti i seguenti punteggi.

Commissario	Parametro	Punteggio massimo	Coefficiente	Punteggio corrispondente
Mameli Gualtiero	Proposta di un menù per ogni stagione	5	4/5	4
Bassu M.Francesca	Proposta di un menù per ogni stagione	5	4/5	4
Vacca Sabrina	Proposta di un menù per ogni stagione	5	4/5	4
Totale punteggio				12

In relazione all'**Indicazione delle marche dei generi alimentari proposti e dei fornitori**, la Commissione in seguito alla visione del prospetto predisposto dalla Ditta attribuisce un punteggio così articolato:

Commissario	Parametro	Punteggio massimo	Coefficiente	Punteggio corrispondente
Mameli Gualtiero	Indicazione delle marche dei generi alimentari proposti e dei fornitori.	5	3/5	3
Bassu M.Francesca	Indicazione delle marche dei generi alimentari proposti e dei fornitori.	5	3/5	3
Vacca Sabrina	Indicazione delle marche dei generi alimentari proposti e dei fornitori.	5	3/5	3
Totale punteggio				9

Infine in relazione alla **Capacità e professionalità dell'Impresa** vengono valutati i titoli, gli attestati e le referenze professionali, alla luce dei criteri stabiliti dal Capitolato. il titolare ed i dipendenti indicati nell'apposito prospetto della relazione risultano essere in possesso dei seguenti attestati relativi a corsi di formazione inerenti la ristorazione collettiva, le procedure di autocontrollo, la sicurezza, l'antincendio:

PRIMO GRUPPO TITOLI

- Haccp da 4 ore.....1 x 2 corsi.....2
- Haccp da 3 ore.....(n.15 dipendenti).1
- Haccp da 8 ore.....(n.3 dipendenti)...1
- Gestione qualità ISO 9001:2000.....2
- Primo soccorso 0,5 x 2..... 1
- Prima formazione sicurezza..... 0,5 x 2 1
lavoratori
- RSPP.....1 x 1..... 1
- Antincendio (rischio medio).....11

TOTALE PRIMO GRUPPO:.....10

SECONDO GRUPPO TITOLI

- Alimentazione diete speciali..... 1

TOTALE SECONDO GRUPPO:.....1

TERZO GRUPPO TITOLI

- Esperienza pluriennale ristorazione collettiva
0,4 per ogni anno.....5

TOTALE TERZO GRUPPO:.....5

Il totale assegnato ai titoli è quindi 10 + 1 + 5 = 16.

Il totale del punteggio assegnato all'offerta tecnica della Ditta 1 "Progetto H" è pertanto pari a 52,69 punti.

La Commissione dà atto altresì che ai sensi di quanto stabilito dall'**art. 22** del Capitolato Speciale la Ditta concorrente ha superato la valutazione minima prevista per ogni categoria perchè possa avvenire la

valutazione dell'offerta economica. Conseguentemente la ditta Progetto H è ammessa alla valutazione dell'offerta economica.

PREMESSO CHE il Presidente, ai sensi dell'art. 22 del CSA, valuterà i punteggi per l'offerta economica come segue:

Fattore ponderale totale **(30/100)**.

Sarà attribuito il punteggio massimo all'offerta con il prezzo più basso, il suddetto prezzo costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte.

Pertanto, nel caso in cui pervenga all'Amministrazione un numero di offerte valide superiore a 2 (due), la Commissione attribuirà a ciascuna offerta economica un punteggio proporzionale a tutte le offerte, calcolandolo mediante l'applicazione della seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_o}$$

Ove:

X = Coefficiente totale attribuito al concorrente;

P_i = Prezzo più basso

C = fattore ponderale (30)

P_o = prezzo offerto.

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'I.V.A.

Ciò **PREMESSO**

Il Presidente ha provveduto all'apertura della busta contenente l'offerta economica e legge l'importo ed il ribasso offerti che risultano così come segue:

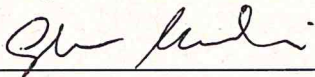
- 1) ditta 1 "Progetto H":
prezzo offerto per ogni pasto € 4,51, con un ribasso del 6% sull'importo a base di gara di € 4,80, IVA esclusa.

Alla luce del punteggio precedentemente attribuito per l'offerta tecnica e vista l'offerta economica il presidente dichiara che viene provvisoriamente aggiudicato l'appalto di che trattasi alla Ditta "Progetto H" di Macomer.

Alle ore 13.55, dichiara chiusa la seduta. Del che si è redatto il presente verbale che, letto e confermato, viene sottoscritto come segue:

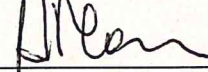
IL PRESIDENTE

Sig. Mameli Gualtiero



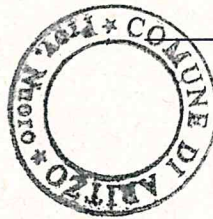
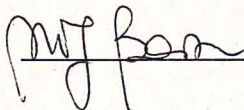
IL SEGRETARIO

sig. Manca Albino



COMMISSARIO

Dr.ssa Bassu Maria Francesca



COMMISSARIO

dr.ssa Vacca Sabrina

