

# COMUNE DI ARITZO

(Provincia di Nuoro)

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

[www.comune.aritzo.nu.it](http://www.comune.aritzo.nu.it) -pec= [protocollo@pec.comune.aritzo.nu.it](mailto:protocollo@pec.comune.aritzo.nu.it) e-mail:  
[aritzo.protocollo@tiscali.it](mailto:aritzo.protocollo@tiscali.it) o [info@comune.aritzo.nu.it](mailto:info@comune.aritzo.nu.it)

Verbale n. 3 del 11 .10.2016

**OGGETTO:** Affidamento del servizio mensa a favore degli alunni della scuola media, materna ed elementare di ARITZO, Anno Scolastico 2016/2017. Codice CIG 680913217C;

**PROCEDURA DI GARA:** aperta con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa.

**IMPORTO A BASE D'ASTA:** € 89.332,79 ( ottantanovemilatrecentotrentadue/79 ) oltre (I.V.A 4% ).

L'anno duemilasedici, il giorno undici del mese di ottobre, alle ore 15.30, nell'Ufficio Istruzione del comune di ARITZO;

**PREMESSO**

**Che** con delibera della G.M. n. 26 del 16.08.2016 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 2016/2017;

**VISTA** la delibera della G.M. n. 31 del 29.08.2016 con la quale sono state attribuite al responsabile del servizio amministrativo le relative risorse per l'adozione degli atti relativi al servizio di ristorazione scolastica per la mensa della scuola media, materna ed elementare di Aritzo, A.S 2016/2017;

**PREMESSO** che con determinazione n. 228 del 22.09.2016 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. 2016/2017, ai sensi del d.lgs. 50/2016;

**Che** con Determina n. 232 del 04.10.2016 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* nelle persone dei sotto indicati signori:

- ❖ Sig.or Mameli Gualtiero, Sindaco e Responsabile del Servizio amministrativo - Presidente;
- ❖ Sig,ra Locci Gianna, categoria D, addetta ai Servizi Sociali del Comune - componente;
- ❖ Dr. Paba Claudio, categoria D, responsabile ufficio tecnico del comune , componente;
- ❖ Segretario verbalizzante della Commissione sig. Manca Albino, dipendente del comune di Aritzo, Responsabile del Procedimento del Servizio Scolastico;

Verificato che hanno presentato offerta le seguenti ditte, nello specifico:

1. Cooperativa progetto h di Macomer – offerta pervenuta in data 03.10.2016 alle ore 10,58, prot. n. 4573;
2. Hotel Edera di Cadau Marianna di Belvi' - offerta pervenuta in data 03.10.2016 alla ore 11,32, prot. n. 4575;
3. Ditta Inventa sas di Marcis Silvana - offerta pervenuta in data 03.10.2016 alle ore 11,57, prot. n. 4578.

**Che** in data 04.10.2016, con inizio alle ore 15,00 si è tenuta la prima seduta di gara durante la quale si è proceduto all'apertura del plico ed alla verifica della documentazione amministrativa presentata dalle

ditte partecipanti rilevando la mancanza di dichiarazione di avvenuto sopralluogo nei locali mensa, come prescritto dall'art. 10 del capitolato, da parte delle ditte indicate con il n. 1 e 2;

**Che** si è proceduto a consultare lo studio legale dell'avv. Rossi e associati di Cagliari sulla procedura da adottare nella casistica del caso ed il quale avvocato ha consigliato, vista la attuale normativa in materia di appalti pubblici, di applicare il "soccorso istruttorio" previsto all'art. 13 del bando di gara che riprende l'art. 83 del d. lgs. 50/2016 al fine di chiedere alle ditte n. 1 e 2 di " sanare la carenza formale in questione" attraverso dichiarazione dettagliata sull'avvenuto sopralluogo, **senza irrogazione di sanzione trattandosi di irregolarità formale;**

**Che** in data 10.10.2016 alle ore 13.00 si è tenuta la seconda seduta di gara durante la quale la commissione ha deciso di ricorrere al " soccorso istruttorio" per la fattispecie in premessa;

**Che** si è proceduto a chiedere alle ditte indicate con il n.1 e n. 2 dichiarazione sull'avvenuto sopralluogo nei locali mensa;

**Visto** che in data 11.10.2016, acquisite al protocollo n. 4757 e n. 4758, le ditte indicate con il n. 1 e n. 2 hanno presentato apposita dichiarazione comprovante l'avvenuto sopralluogo nei locali mensa, come richiesto con nota prot. 4717 del 10.10.2016 a seguito di "soccorso istruttorio" , come richiesto con verbale n. 2 citato e quindi la commissione decide di ammettere le tre offerte pervenute e procede nei lavori per il completamento della procedura di gara, procedendo all'apertura delle buste n. 2 che contengono la documentazione 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 applicherà 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" 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 alla 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. Si precisa inoltre che la commissione ha provveduto all'apertura delle buste relative alle offerte tecniche e alla loro valutazione riunendosi i giorni 11.10.2016 dalle ore 15.30 alle ore 17.00, il 12.10.2016 dalle ore 9.30 alle ore 12.00 e il 13.10.2016 dalle ore 9.30 alle ore 12.00.

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 sig.ra Locci Gianna e Dr. Paba Claudio, apre la busta n. 2 contenente l'offerta tecnica prodotta dalla Ditta:

- 1) **Cooperativa Progetto h di Macomer** – offerta pervenuta in data 03.10.2016 alle ore 10,58, prot. n. 4573

specificando che la stessa presenta la documentazione richiesta dal bando.

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	Giudizio	Coefficiente	Punteggio corrispondente
Mameli Gualtiero Locci Gianna Paba Claudio	Organizzazione generale	10	buono	4/5	<b>8</b>
	Servizi innovativi e integrativi e soluzioni volte al risparmio energetico	3	buono	4/5	<b>2,4</b>
	Gestione diete speciali	3	ottimo buono buono	13/5	<b>2,6</b>
	Utilizzo e formazione del personale	3	ottimo Buono Ottimo	14/5	<b>2,8</b>
	Piano di disinfezione e di pulizia dei locali e delle attrezzature	1	Ottimo Buono Buono	14/5	<b>0,93</b>
Totale punteggio					<b>16,73</b>

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	Giudizio	Coefficiente	Punteggio corrispondente
Mameli Gualtiero	Proposta di un menù per ogni stagione	5	ottimo	5/5	<b>5</b>
Locci Gianna	Proposta di un menù per ogni stagione	5	ottimo	5/5	<b>5</b>
Paba Claudio	Proposta di un menù per ogni stagione	5	ottimo	5/5	<b>5</b>
Totale punteggio					<b>15</b>

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:



Il Presidente Signor Mameli Gualtiero, sempre assistito dal segretario di gara, signor Manca Albino, alla presenza continua dei commissari sig.ra Locci Gianna e Dr. Paba Claudio, apre la busta n. 2 contenente l'offerta tecnica prodotta dalla Ditta:

2) **Hotel Edera di Belvì** – offerta pervenuta in data 03.10.2016 alle ore 11,32, prot. n. 4575 specificando che la stessa presenta la documentazione richiesta dal bando.

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	Giudizio	Coefficiente	Punteggio corrispondente
Mameli Gualtiero Locci Gianna Paba Claudio	Organizzazione generale	10	buono	4/5	<b>8</b>
	Servizi innovativi e integrativi e soluzioni volte al risparmio energetico	3	ottimo Buono Ottimo	14/5	<b>2,8</b>
	Gestione diete speciali	3	ottimo buono buono	13/5	<b>2,6</b>
	Utilizzo e formazione del personale	3	buono	4/5	<b>2,4</b>
	Piano di disinfezione e di pulizia dei locali e delle attrezzature	1	Buono Buono Sufficiente	11/5	<b>0,73</b>
Totale punteggio					<b>16,53</b>

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	Giudizio	Coefficiente	Punteggio corrispondente
Mameli Gualtiero	Proposta di un menù per ogni stagione	5	buono	4/5	<b>4</b>
Locci Gianna	Proposta di un menù per ogni stagione	5	buono	4/5	<b>4</b>
Paba Claudio	Proposta di un menù per ogni stagione	5	buono	4/5	<b>4</b>
Totale punteggio					<b>12</b>

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	Giudizio	Coefficiente	Punteggio corrispondente
Mameli Gualtiero	<i>Indicazione delle marche dei generi alimentari proposti e dei fornitori.</i>	5	Buono	4/5	<b>4</b>
Locci Gianna	<i>Indicazione delle marche dei generi alimentari proposti e dei fornitori.</i>	5	Buono	4/5	<b>4</b>
Paba Claudio	<i>Indicazione delle marche dei generi alimentari proposti e dei fornitori.</i>	5	Buono	4/5	<b>4</b>
Totale punteggio					<b>12</b>

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	0,7 =	<b>0,7</b>
- Primo soccorso	0,8 =	<b>0,8</b>
- Antincendio	0,5 =	<b>0,5</b>
- Certificati TripAdvisor	0,2 =	<b>0,2</b>
- Certificato Locanda Amica	0,2 =	<b>0,2</b>
- Certificato Ristorante tipico	0,2 =	<b>0,2</b>

TOTALE PRIMO GRUPPO: **2,6**

#### **SECONDO GRUPPO TITOLI**

Non vengono presentati titoli relativi.

TOTALE SECONDO GRUPPO: **0**

#### **TERZO GRUPPO TITOLI**

- Esperienza pluriennale ristorazione collettiva		
	0,4 per ogni anno	<b>5</b>

TOTALE TERZO GRUPPO: **5**

Il totale assegnato ai titoli è quindi  $2,6 + 5 = 7,6$ .

Il totale del punteggio assegnato all'offerta tecnica della Ditta 2 "Hotel Edera" è pertanto pari a **48,13 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 Hotel Edera è ammessa alla valutazione dell'offerta economica che avverrà in seduta pubblica dopo aver dato preavviso telefonico al responsabile dell'Impresa partecipante.

Il Presidente Signor Mameli Gualtiero, sempre assistito dal segretario di gara, signor Manca Albino, alla presenza continua dei commissari sig.ra Locci Gianna e Dr. Paba Claudio, apre la busta n. 2 contenente l'offerta tecnica prodotta dalla Ditta:

3) **Inventa s.a.s.** – offerta pervenuta in data 03.10.2016 alle ore 11,57, prot. n. 4578 specificando che la stessa presenta la documentazione richiesta dal bando.

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	Giudizio	Coefficiente	Punteggio corrispondente
Mameli Gualtiero Locci Gianna Paba Claudio	Organizzazione generale	10	buono	4/5	<b>8</b>
	Servizi innovativi e integrativi e soluzioni volte al risparmio energetico	3	ottimo buono buono	13/5	<b>2,6</b>
	Gestione diete speciali	3	ottimo buono buono	13/5	<b>2,6</b>
	Utilizzo e formazione del personale	3	buono	4/5	<b>2,4</b>
	Piano di disinfezione e di pulizia dei locali e delle attrezzature	1	buono	4/5	<b>0,8</b>
Totale punteggio					<b>16,4</b>

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	Giudizio	Coefficiente	Punteggio corrispondente
Mameli Gualtiero	Proposta di un menù per ogni stagione	5	buono	4/5	<b>4</b>
Locci Gianna	Proposta di un menù per ogni stagione	5	buono	4/5	<b>4</b>
Paba Claudio	Proposta di un menù per ogni stagione	5	buono	4/5	<b>4</b>
Totale punteggio					<b>12</b>

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	Giudizio	Coefficiente	Punteggio corrispondente
Mameli Gualtiero	<i>Indicazione delle marche dei generi alimentari proposti e dei fornitori.</i>	5	Buono	4/5	<b>4</b>
Locci Gianna	<i>Indicazione delle marche dei generi alimentari proposti e dei fornitori.</i>	5	Buono	4/5	<b>4</b>
Paba Claudio	<i>Indicazione delle marche dei generi alimentari proposti e dei fornitori.</i>	5	Buono	4/5	<b>4</b>
Totale punteggio					<b>12</b>

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	0,7 =	<b>0,7</b>
- Haccp da 16 ore	1,4 =	<b>1,4</b>
- Primo soccorso	1,6 =	<b>1,6</b>
- RSPP	1,4 =	<b>1,4</b>
- Licenza esercizio	0,2 =	<b>0,2</b>
- Corso aiuto cuoco	0,2 =	<b>0,2</b>
- Attestato operatori ristorazione	0,2 =	<b>0,2</b>
- Attestato operatori ristorazione	0,2 =	<b>0,2</b>

TOTALE PRIMO GRUPPO: **5,9**

#### **SECONDO GRUPPO TITOLI**

- Alimentazione soggetti allergici	1 x 3 corsi =	<b>3</b>
------------------------------------	---------------	----------

TOTALE SECONDO GRUPPO: **3**

#### **TERZO GRUPPO TITOLI**

- Esperienza pluriennale ristorazione collettiva	0,4 per ogni anno quindi 0,4 x 6 =	<b>2,4</b>
--	---------------------------------------	------------

TOTALE TERZO GRUPPO: **2,4**

Il totale assegnato ai titoli è quindi  $5,9 + 3 + 2,4 = \mathbf{11,3}$ .

Il totale del punteggio assegnato all'offerta tecnica della Ditta 3 "Inventa s.a.s." è pertanto pari a **51,7 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 Inventa s.a.s. è ammessa alla valutazione dell'offerta economica che avverrà in seduta pubblica dopo aver dato preavviso telefonico al responsabile dell'Impresa partecipante.

Il presidente dichiara chiusa la seduta alle **ore 12,00 del giorno 13.10.2016**. La seduta pubblica per la comunicazione dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e per l'apertura delle offerte economiche si terra in serata alle ore **17,30**.

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

Sig.ra Locci Gianna

---

COMMISSARIO

dr. Paba Claudio

---