

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. 3 del 05.10.2018

OGGETTO: Affidamento del servizio mensa a favore degli alunni della scuola media, materna ed elementare di ARITZO, Anno Scolastico 2018/2019. Codice CIG n. 762497151F.

PROCEDURA DI GARA: aperta con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa e basata sul miglior rapporto qualità-prezzo (art. 95, comma 3 del d. lgs. n. 50/2016).

IMPORTO A BASE D'ASTA: €. 89.475,96 (ottantanovemilaquattrocentosettantacinque/96) oltre (I.V.A 4%).

L'anno duemiladiciotto, il giorno cinque del mese di ottobre, alle ore 10.00, nella sala consiliare del Comune di Aritzo, in seduta non aperta al pubblico per la valutazione delle offerte tecniche, si è riunita la commissione comunale per l'esame delle istanze presentate per la partecipazione alla gara di cui all'oggetto;

Visto il verbale della commissione in oggetto, n. 1 del 02.10.2018 dove veniva accertata la regolarità delle tre buste presentate dalle ditte partecipanti:

1. Cooperativa progetto h di Macomer –offerta pervenuta in data 01.10.2018 alle ore 11,33, prot. n. 5303;
2. Ditta Ramada srl di Fonni – offerta pervenuta in data 01.10.2018 ore 11.42, prot. 5304;
3. Hotel Edera di Cadau Marianna di Belvi’-offerta pervenuta in data 01.10.2018 alla ore 11,49, prot. n. 5305;

Accertata la regolarità della documentazione amministrativa in esse contenute, come previsto dal bando di gara.

Visto il verbale n. 2 del del 3.10.2018 dal quale risulta che l'offerta tecnica della ditta n. 1 , **progetto h di Macomer**, ha ottenuto il punteggio totale **di 51,80/70** attribuito secondo i criteri stabiliti dal disciplinare di gara ed è ammessa alla valutazione dell'offerta economica;

Il Presidente dichiara quindi di procedere all'apertura della della busta **B (plico n.2)** della ditta **Ramada srl di Fonni**, contenente la documentazione tecnica:

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	Punteggio attribuito
Mameli Gualtiero	Organizzazione generale	10	7,33
	Servizi innovativi e integrativi e soluzioni volte al risparmio energetico	3	2,2
Locci Gianna	Gestione diete speciali	3	2,4
Piludu Marco	Utilizzo e formazione del personale	3	1,8
	Piano di disinfezione e di pulizia dei locali e delle attrezzature	1	0,73
Totale punteggio			14,47 (almeno 12 punti)

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	Punteggio corrispondente
Mameli Gualtiero	Proposta di un menù per ogni stagione	5	3
Locci Gianna	Proposta di un menù per ogni stagione	5	4
Piludu Marco	Proposta di un menù per ogni stagione	5	4
Totale punteggio			11 (almeno 9 punti)

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	Punteggio corrispondente
Mameli Gualtiero	<i>Indicazione delle marche dei generi alimentari proposti e dei fornitori.</i>	5	3
Locci Gianna	<i>Indicazione delle marche dei generi alimentari proposti e dei fornitori.</i>	5	3
Piludu Marco	<i>Indicazione delle marche dei generi alimentari proposti e dei fornitori.</i>	5	3
Totale punteggio			9 (almeno 9 punti)

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
- Gestione qualità ISO 9001:2000
- primo soccorso
- Prima formazione sicurezza lavoratori

- RSPP
- Antincendio

TOTALE PRIMO GRUPPO:.....4,67

SECONDO GRUPPO TITOLI

- Alimentazione diete speciali ecc.

TOTALE SECONDO GRUPPO:.....1,33

TERZO GRUPPO TITOLI

- Esperienza pluriennale ristorazione collettiva

TOTALE TERZO GRUPPO:.....5

Il totale assegnato ai titoli è quindi = 11,00

Il totale del punteggio assegnato all’offerta tecnica della Ditta 2 “ Ramada srl di Fonni” è pertanto pari a 45,47/70 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 Ramada srl di Fonni è ammessa alla valutazione dell’offerta economica.**

Il Presidente dichiara quindi di procedere all’apertura della della busta **B (plico n.3)** della ditta **Hotel Edera di Cadau Marianna di Belvi**, contenente la documentazione tecnica:

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	Punteggio attribuito
Mameli Gualtiero	Organizzazione generale	10	6,67
	Servizi innovativi e integrativi e soluzioni volte al risparmio energetico	3	3,0
Locci Gianna	Gestione diete speciali	3	2,2
Piludu Marco	Utilizzo e formazione del personale	3	1,8
	Piano di disinfezione e di pulizia dei locali e delle attrezzature	1	0,6
Totale punteggio			14,27 (almeno 12 punti)

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	Punteggio corrispondente
Mameli Gualtiero	Proposta di un menù per ogni stagione	5	4
Locci Gianna	Proposta di un menù per ogni stagione	5	4
Piludu Marco	Proposta di un menù per ogni stagione	5	4
Totale punteggio			12 (almeno 9 punti)

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	Punteggio corrispondente
Mameli Gualtiero	<i>Indicazione delle marche dei generi alimentari proposti e dei fornitori.</i>	5	4
Locci Gianna	<i>Indicazione delle marche dei generi alimentari proposti e dei fornitori.</i>	5	4
Piludu Marco	<i>Indicazione delle marche dei generi alimentari proposti e dei fornitori.</i>	5	3
Totale punteggio			11 (almeno 9 punti)

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
- Gestione qualità ISO 9001:2000
- primo soccorso
- Prima formazione sicurezza lavoratori
- RSPP
- Antincendio

TOTALE PRIMO GRUPPO:.....4,67

SECONDO GRUPPO TITOLI

- Alimentazione diete speciali ecc.

TOTALE SECONDO GRUPPO:.....1,33

TERZO GRUPPO TITOLI

- Esperienza pluriennale ristorazione collettiva

TOTALE TERZO GRUPPO:.....5

Il totale assegnato ai titoli è quindi = 11,00

Il totale del punteggio assegnato all'offerta tecnica della Ditta 3 " Hotel Edera di Cadau Marianna di Belvi" è pertanto pari a 48,27/70 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 di Cadau Marianna di Belvi è ammessa alla valutazione dell'offerta economica.**

Il Presidente, dopo verifica di quanto dichiarato in premessa, alle ore **16.00** dichiara chiusa la seduta ed aggiorna i lavori al giorno 09.10.2018 alle ore 09.00 dove si procederà all'apertura delle buste **C (offerta economica)** delle tre ditte partecipanti .

Si dispone che i punteggi attribuiti alle offerte tecniche e l'orario di apertura delle buste contenenti le offerte economiche, in seduta pubblica, vengano comunicati via pec alle ditte partecipanti,

Del che si è redatto il presente verbale che, letto e confermato, viene sottoscritto come segue:

F.TO

IL PRESIDENTE

Rag. Mameli Gualtiero

IL SEGRETARIO

sig. Manca Albino

COMMISSARIO

Sig.ra Locci Gianna

COMMISSARIO

dr. Piludu Marco