

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. 2 del 03.10.2018

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 tre del mese di ottobre, alle ore 09.30, nella sala consiliare del Comune di Aritzo, in seduta non aperta al pubblico (per la valutazione dell'offerta tecnica), 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.

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 dichiara quindi di procedere all'apertura della della busta **B (plico n.1)** della ditta Progetto h di <macomer, 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	8
	Servizi innovativi e integrativi e soluzioni volte al risparmio energetico	3	1,8
Locci Gianna	Gestione diete speciali	3	2,2
Piludu Marco	Utilizzo e formazione del personale	3	2,2
	Piano di disinfezione e di pulizia dei locali e delle attrezzature	1	0,6
Totale punteggio			14,8 (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	4
Totale punteggio			10 (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:.....**6**

SECONDO GRUPPO TITOLI

- Alimentazione diete speciali ecc.

TOTALE SECONDO GRUPPO:.....**5**

TERZO GRUPPO TITOLI

- Esperienza pluriennale ristorazione collettiva

TOTALE TERZO GRUPPO:.....**5**

Il totale assegnato ai titoli è quindi = 16.

Il totale del punteggio assegnato all'offerta tecnica della Ditta 1 "Progetto H" è pertanto pari a 51,80/70 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 Progetto H è ammessa alla valutazione dell'offerta economica.

Il Presidente, dopo verifica di quanto dichiarato in premessa, alle ore **12.00** dichiara chiusa la seduta ed aggiorna i lavori al giorno 05.10.2018 alle ore 09.30 dove si procederà all'apertura delle buste **b** delle altre due ditte partecipanti, contenenti la documentazione tecnica .

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

F.TO

IL PRESIDENTE

Rag. Mamei Gualtiero

IL SEGRETARIO

sig. Manca Albino

COMMISSARIO

Sig.ra Locci Gianna

COMMISSARIO

dr. Piludu Marco
