

UNIONE DEI COMUNI "VALLE DEL PATRI"
CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA



Comune di Castoreale



Comune di Fondachelli Fantina



Comune di Rodi Milici



Comune di Terme Vigliatore

Ente appaltante Comune di TERME VIGLIATORE (ME)

PROCEDURA NEGOZIATA SENZA PREVIA PUBBLICAZIONE DEL BANDO DI GARA AI SENSI DELL'ART. 36, COMMA 2 LETT. B) DEL D.LGS. 50/2016, SECONDO IL CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA PREVISTO DALL'ART. 95 COMMA 3 DELLO STESSO D.LGS. 50/2016. PER L'AFFIDAMENTO DEL "SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA DELL'INFANZIA ISTITUTO COMPRENSIVO DI TERME VIGLIATORE ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - CIG: 7212473102.

SEDUTA RISERVATA DEL 17.10.2017
VERBALE DI GARA N. 2 - IN SEDUTA RISERVATA

Il giorno 17 (**diciassette**) del mese di **Ottobre** dell'anno **duemiladiciassette** ore **12:30** presso la Centrale Unica di Committenza dell'Unione dei Comuni "Valle del Patri", con sede presso il Comune di Terme Vigliatore Via Del Mare, n. 69, si è riunito il seggio di gara, idoneo e richiesto ai sensi di legge per l'affidamento del servizio in epigrafe, presieduto dal Geom. Torre Filippo, Responsabile della CUC, e composto composto dal Dr. Giuseppe Imbesi, laureato in giurisprudenza, componente CUC e dalla Sig.ra Michela Citraro, istruttore amministrativo del Comune di Terme Vigliatore, componente CUC, regolarmente costituito giusta Determina di nomina del Responsabile CUC n. 24 del 17/10/2017. Le funzioni di segretario verbalizzante vengono assolve dal Geom. Sebastiano Fugazzotto, componente della Centrale Unica di Committenza. Le funzioni di segretario verbalizzante vengono assolve dal Geom. Sebastiano Fugazzotto, componente della Centrale Unica di Committenza.

Assiste alle operazioni di gara la Dr.ssa Tindara Materia, quale RUP e Responsabile dell'Area Amministrativa e Socio Culturale del Comune di Terme Vigliatore.

La Commissione di gara, dopo che il Presidente ha richiamato in via ricognitoria il verbale di seduta pubblica n. 1 di oggi 17/10/2017, svolge alcune attività propedeutiche alla valutazione tecnica dell'offerta, avuto riguardo alle procedure da adottare, sulla base delle vigenti disposizioni di legge in materia, alle disposizioni degli atti di gara, in merito alla valutazione dell'offerta, agli elementi (criteri e sub criteri) stabiliti ai fini della valutazione, che per chiarezza e conferma si ritiene opportuno riportare nel seguente prospetto:

1	Organizzazione e Gestione del Servizio	Punteggio Unitario	Max Punti 30
a	Modalità organizzative e di realizzazione dell'attività progettuali finalizzate a garantire un servizio di elevata qualità, affidabilità e sicurezza.	10	
b	Piano trasporto e mezzi utilizzati.	5	
c	Presenza di un centro principale di stoccaggio e cottura e delle relative attrezzature destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, e da utilizzare anche per la refezione scolastica ad una distanza non superiore a 30 minuti da Terme Vigliatore.	5	
d	Gestione del sistema di autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP ai sensi del D.Lgs. n. 155/97.	5	
e	Possesso certificazione UNI EN ISO 9001:2008 al servizio ristorazione.	5	
2	Organizzazione del Personale		Max Punti 15
a	Numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di	6	

UNIONE DEI COMUNI "VALLE DEL PATRI"
CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA



Comune di Castoreale



Comune di Fondachelli Fantina



Comune di Rodi Milici



Comune di Terme Vigliatore

	preparazione, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali adibiti a refettorio.		
b	Rapporto numerico personale di servizio utenti distribuito per plessi scolastici.	9	
3	Menù		Max Punti 5
a	Menù per ricorrenze particolari.	3	
b	Giornate alimentari a tema.	2	
4	Percentuale di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P.		Max Punti 15
a	Utilizzo di prodotti biologici da 0% al 40%	5	
b	Utilizzo di prodotti biologici da 41% al 60%	10	
c	Utilizzo di prodotti biologici da 61% al 100%	15	
5	Servizi migliorativi ed aggiuntivi		Max Punti 15
a	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenti in caso di guasti ed impianti.	5	
b	Interventi di carattere didattico – formativo, proposte ed educazione alimentare, ecc.	5	
c	Altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti nel capitolato (numero pasti gratuiti per casi segnalati dai servizi sociali).	5	
	Totale punteggio offerta tecnica		80
	Punteggio Offerta economica		20
	Totale punteggio		100

La valutazione, da esperire in ordine alle proposte progettuali dei concorrenti, così come riportato nella lettera d'invito, sarà effettuata tenendo conto:

- Della corrispondenza quantitativa e qualitativa delle proposte con le richieste previste nella tabella di valutazione;
- Completezza e chiarezza espositiva delle singole proposte;
- Pertinenza delle proposte rispetto agli obiettivi prefissati nella tabella di valutazione.

Un punteggio complessivo dell'offerta tecnica di organizzazione e di gestione del servizio inferiore a 45 punti comporterà l'esclusione dalla gara.

CRITERI E SUB CRITERI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELEMENTI QUALITATIVI

1	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO	
	Modalità organizzative e di realizzazione dell'attività progettuali finalizzate a garantire un servizio di elevata qualità, affidabilità e sicurezza.	
a	Giudizio	Peso
	poco adeguata	0,3
	adeguata	0,5
	buona	0,7
	ottima	1
b	Piano trasporto e mezzi utilizzati	
	Giudizio	Peso
	poco adeguata	0,3
	adeguata	0,5
	buona	0,7
	ottima	1
c	Presenza di un centro principale di stoccaggio e cottura e delle relative attrezzature destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, e da utilizzare anche per la refezione scolastica ad una distanza non superiore a 30	

UNIONE DEI COMUNI "VALLE DEL PATRI"
CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA



Comune di Castoreale



Comune di Fondachelli Fantina



Comune di Rodi Milici



Comune di Terme Vigliatore

	minuti da Terme Vigliatore	
	Presenza	Non Presenza
	1	0
d	Gestione del sistema di autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP ai sensi del D.Lgs. n. 155/97	
	Presenza	Non Presenza
	1	0
e	Possesso certificazione UNI EN ISO 9001:2008 al servizio ristorazione	
	Presenza	Non Presenza
	1	0
2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	
a	Numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali adibiti a refettorio.	
	N. = 2	0.5
	N. ≤ 3	1
b	Rapporto numerico personale di servizio/utenti distribuito per plessi scolastici	
	N. ≤ 2/50	0.5
	N. ≤ 3/50	1
3	MENÙ	
a	Menù per ricorrenze particolari	
	No	Si
	0	1
b	Giornate alimentari a tema	
	No	Si
	0	1
4	PERCENTUALE DI PRODOTTI BIOLOGICI MARCHIO I.G.P. E D.O.P.	
a	Utilizzo di prodotti biologici da 0% al 40%	0.35
b	Utilizzo di prodotti biologici da 41% al 60%	0.67
c	Utilizzo di prodotti biologici da 61% al 100%	1
5	SERVIZI MIGLIORATIVI ED AGGIUNTIVI	
a	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenti in caso di guasti ed impianti	
	Giudizio	Peso
	poco adeguata	0.3
	adeguata	0.5
	Buona	0.7
	Ottima	1
b	Interventi di carattere didattico - formativo, proposte di educazione alimentare, etc...	
	Giudizio	Peso
	poco adeguata	0.3
	adeguata	0.5
	buona	0.7
	Ottima	1
c	Altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti nel capitolato (numero pasti gratuiti per casi segnalati dai servizi sociali)	
	Giudizio	Peso
	poco adeguata	0.3
	adeguata	0.5
	buona	0.7
	Ottima	1

UNIONE DEI COMUNI "VALLE DEL PATRI"
CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA



Comune di Castoreale



Comune di Fondachelli Fantina



Comune di Rodi Milici



Comune di Terme Vigliatore

Per quanto attiene questa fase relativa alla modalità di valutazione dell'offerta tecnica si precisa che, stante l'unica offerta ammessa, così come previsto dalla lettera d'invito, la valutazione verte esclusivamente nel calcolare il punteggio complessivo dell'offerta tecnica di organizzazione e di gestione del servizio, che qualora risultasse inferiore a 45 punti ne comporterà, in ogni caso, l'esclusione dalla gara.

Pertanto, stante la presenza di una sola offerta, non dovendosi tener conto dei rapporti, stabiliti nella lettera d'invito, tra i pesi dei criteri di valutazione di natura qualitativa (offerta tecnica) e quelli di natura quantitativa (Offerta economica), per l'individuazione dell'offerta migliore e quindi fare ricorso alla riparametrizzazione dei punteggi assegnati, la commissione all'unanimità decide di procedere ad un esame congiunto dell'offerta tecnica prodotta, pur nella più completa autonomia di giudizio di ciascun commissario.

L'unico concorrente ammesso risulta:

ROMANO GIACOMO VIA PORTOSALVO, 67 VALDINA (ME)

Alla luce dei suddetti presupposti si dà avvio all'attività di esame dell'offerta tecnica e la Commissione segna sulla matrice all'uopo predisposta, che di seguito viene riportata, i punteggi assegnati unanimemente all'unico concorrente in relazione alle singole componenti.

Dopo aver concluso la valutazione dell'unica offerta tecnica ammessa alla gara, ed attribuito il punteggio relativo a ciascun degli elementi di valutazione, si procede al calcolo del punteggio afferente all'intera offerta tecnica presentata dal concorrente, come da prospetto che segue:

"BUSTA B" - OFFERTA TECNICA

1	Organizzazione e Gestione del Servizio	Punteggio max Unitario	Peso Assegnato	Punteggio
a	Modalità organizzative	10	0,7	7
b	Piano Trasporto	5	1	5
c	Presenza Centro Principale..	5	1	5
d	HACCP	5	1	5
e	UNI EN ISO 9001:2008	5	1	5
TOTALE				27

2	Organizzazione del personale	Punteggio max Unitario	Peso Assegnato	Punteggio
a	Numero Addetti	6	1	6
b	Rapporto personale/utenti	9	0,5	4,5
TOTALE				10,5

3	Menù	Punteggio max Unitario	Peso Assegnato	Punteggio
a	Menù per ricorrenze	3	1	3
b	Giornate alimentari a tema	2	0	0
TOTALE				3

UNIONE DEI COMUNI "VALLE DEL PATRI"
CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA



Comune di Castroreale



Comune di Fondachelli Fantina



Comune di Rodi Milici



Comune di Terme Vigliatore

4	Percentuale di prodotti biologici IGP DOP	Punteggio max Unitario	Peso Assegnato	Punteggio
a	DA 0% AL 40%	5	0,35	1,75
b	DA 51% AL 60	10	0	0
c	DA 61% A 100%	15	0	0

TOTALE 1,75

5	SERVIZI MIGLIORATIVI ED AGGIUNTIVI	Punteggio max Unitario	Peso Assegnato	Punteggio
a	Modalità gestione imprevisti ed emergenze	5	0,7	3,5
b	Interventi di carattere didattico, ecc.	5	0	0
c	Altre proposte integrative e migliorative...	5	0	0

TOTALE 3,5

TOTALE OFFERTA TECNICA 45,75

Terminate le operazioni di valutazione dell'offerta tecnica, si è constatato che la stessa ha ottenuto un punteggio > di 45 e pertanto risulta idonea allo svolgimento del servizio oggetto della presente gara.

Il Presidente, alle ore 13.00 dichiara chiusa la seduta riservata e convoca una nuova seduta, che si svolgerà in forma pubblica, per le ore 13.10, precisando che nel corso della stessa verrà aperta la busta contenente l'offerta economica dell'unico concorrente ammesso, attribuito il relativo punteggio si procederà alla sommatoria del punteggio dell'offerta tecnica e quello dell'offerta economica e quindi l'ottenimento del punteggio massimo.

Il presente verbale sarà pubblicato all'Albo Pretorio on-line del Comune di Terme Vigliatore e sul sito istituzionale della Stazione Appaltante www.comune.termevigliatore.me.it e su quello dell'Unione dei Comuni "Valle del Patri" www.unionevalledelpatri.it.

Di quanto sopra si è redatto il presente verbale, in duplice originale, costituito da n° 5 fascie dattiloscritte che, previa lettura e conferma, viene come in appresso sottoscritto.

Presidente di Gara
(Geom. *Enrico Torre*)

I Componenti della Commissione
(Dr. *Giuseppe Imbesi*)



Il Segretario Verbalizzante
(Geom. *Sebastiano Fugazzotto*)

(Sig.ra *Michela Citraro*)

Michela Citraro