



UNIONE MONTANA
VALLE MAIRA

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

GARA
N. 07/2016

**VERBALE DI GARA MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA
PER L'AFFIDAMENTO DEL**

**“SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI
2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019 SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA
DEL COMUNE DI VILLAR SAN COSTANZO
CPV 55523100-3 - CIG 6779097FCD**

VERBALE UNICO

1^ SEDUTA – ORE 9,30

L'anno duemilasedici addì due del mese di settembre alle ore 9,30 nella sede dell'Unione Montana Valle Maira sita in San Damiano Macra Via Torretta n.9, si è riunita la Commissione di gara di cui all'art.77 del D.Lgs 50/2016, composta dai Sig.ri Aimar Piergiorgio, Olivero Roberto e Missenti Tiziana, presieduta dal Sig. Aimar Piergiorgio, alla presenza della Sig.ra Abello Valeria in qualità di segretario verbalizzante.

PREMESSO

- Che in data 15.10.2015 è stata sottoscritta tra l'Unione Montana Valle Maira ed il Comune di Villar San Costanzo la Convenzione per la costituzione di una centrale unica di committenza per l'acquisizione di lavori, servizi e forniture;
- Che con Determinazione del Responsabile del Servizio del Comune di Villar San Costanzo n. 60 del 26.07.2016, veniva assunta la determinazione a contrarre per l'aggiudicazione del “SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER IL COMUNE DI VILLAR SAN COSTANZO – A.S. 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019”, dell'importo complessivo di € 88.200,00 di cui € 87.150,00 soggetti a ribasso e € 1.050 per oneri della sicurezza, fissando le modalità di scelta dell'affidatario mediante offerta economicamente più vantaggiosa ed approvando i relativi criteri di valutazione delle offerte;
- Che con Determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza dell'Unione Montana Valle Maira n. 17/CUC del 09/08/2016 veniva indetta gara informale per l'affidamento del servizio sopra citato mediante procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera b) del D.Lgs 50/2016 con invito esteso ad almeno cinque concorrenti ed aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs 50/2016, valutabile in base agli elementi specificati nel bando.
- Atteso che, a seguito di ciò, in accordo con l'Amministrazione comunale ai sensi dell'art. 9 del Regolamento per il funzionamento della Centrale Unica di Committenza, sono state invitate alla gara mediante procedura negoziata le seguenti Ditte:

- 1 CIR FOOD – Coop. Italiana di ristorazione – Area Nord Ovest - Via Sauli n. 39/4 – 16121 GENOVA
- 2 MARKAS SRL - Via Macello n. 73 – 39100 BOLZANO

[Handwritten signatures and initials in blue ink]

- 3 ELIOR RISTORAZIONE - Corso Giulio Cesare n. 268 – 10154 TORINO
- 4 GE.S.A.C. ACLI CUNEO - Via Carlo Massimiliano Roero 11 – 12100 CUNEO
- 5 CAMST SOC. COOP. A.R.L. - Via Tosarelli n. 318 Frazione Villanova – 40055 CASTENASO (BO)

- Che con Determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza dell'Unione Montana Valle Maira n. 19 del 26.08.2016, stante la mancanza di offerte e la coincidenza con il periodo di ferie estive, è stato prorogato il termine per la presentazione delle offerte, fissando la nuova scadenza alle ore 12:00 del giorno 01.09.2016 e l'apertura delle offerte il giorno 02.09.2016 alle ore 9:30;
- Rilevato che entro il termine stabilito nella lettera di invito è pervenuta una sola offerta da parte della ditta:
 - CAMST SOC. COOP. A.R.L. - Via Tosarelli n. 318 Frazione Villanova – 40055 CASTENASO (BO)
- Ricordato che con Determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza n.21 del 01/09/2016 è stata nominata, ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs 50/2006, la commissione giudicatrice;

TUTTO CIO' PREMESSO

Si è dato corso alle operazioni inerenti la procedura negoziata come sopra indicata.

Il Presidente, preso atto che non è presente nessun rappresentante delle ditte offerenti, procede all'esame del plico pervenuto e all'ammissione del soggetto offerente alla gara, verificando l'integrità e la regolare chiusura e sigillatura del plico e pronunciandosi in merito all'ammissione o meno alla gara.

Il Presidente, verificata la regolarità dell'unico plico pervenuto, procede alla sua apertura ai fini dell'accertamento della regolarità dei documenti presentati dalle ditte concorrenti, ovvero:

BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

- Istanza di partecipazione
- Dichiarazione sostitutiva
- Deposito cauzionale provvisorio, completo della dichiarazione di un fideiussore contenente l'impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto
- Attestazione PassOE rilasciato dall'ANAC
- Fotocopia della carta d'identità dei sottoscrittori.
- Eventuale documentazione di avvalimento

BUSTA B – OFFERTA TECNICA

BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA

Verificata la sussistenza e regolarità della documentazione prodotta, previa autentica con sottoscrizione, il Presidente dichiara l'ammissibilità della stessa al prosieguo della gara.

La Commissione procede quindi, sempre in seduta pubblica, con l'apertura della busta "B – Offerta Tecnica" per un controllo formale della documentazione allegata dalla ditta.

Quindi verificata la sussistenza e regolarità della documentazione prodotta, previa autentica con sottoscrizione, il Presidente dichiara l'ammissibilità della ditta offerente al prosieguo della gara.

La Commissione procede quindi i lavori in seduta riservata. Nell'ultima seduta, in forma pubblica, che in ragione dell'urgenza di individuare il soggetto affidatario, prosegue senza interruzioni nella data odierna, salvo rettifiche che saranno tempestivamente comunicate via PEC ai concorrenti offerenti, si darà lettura del punteggio attribuito all'offerta tecnica e si procederà all'apertura della busta "C – Offerta Economica", all'attribuzione del relativo punteggio e alla redazione della graduatoria definitiva.

2^ SEDUTA – ORE 10,00

La Commissione giudicatrice procede quindi, in seduta riservata, alla valutazione degli elementi tecnici dell'unica offerta pervenuta (Busta B).

Dato atto che il disciplinare di gara prevede a favore dei concorrenti l'attribuzione del punteggio secondo i seguenti elementi e criteri:

Offerta tecnica	max 60 punti
Offerta economica	max 40 punti
	max 100 punti

Qualora le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, sarà dichiarato miglior offerente il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio per l'offerta tecnica.

A) Offerta tecnica

L'offerta tecnica (**max 60 punti**) sarà valutata tenendo conto dei seguenti criteri:

		Punteggio Parziale	Punteggio Totale
B.1	Personale		
	Organigramma e funzionigramma del servizio di cui al presente appalto: organico dedicato e livelli di professionalità degli addetti, con indicazione del numero, mansioni e monte ore lavoro giornaliero, addestramento; curricula, formazione e aggiornamento del personale.		Max punti 20/100
B.2	Organizzazione del servizio e forniture		Max punti 30/100
	Utilizzo di frutta e verdura biologiche, comprensivo di dettaglio dei fornitori e delle certificazioni biologiche	Max punti 3	
	Utilizzo di altri prodotti biologici (es. pasta, riso)	Max punti 3	
	Utilizzo di carne bovina di razza piemontese proveniente da allevamenti locali (Cuneese)	Max punti 4	
	Utilizzo materie prime locali (Cuneese) con dettaglio dei fornitori	Max punti 4	
	Utilizzo di prodotti DOP o IGP (specificare)	Max punti 3	
	Organizzazione del servizio proposto e relativi controlli (Approvvigionamento e conservazione dei prodotti deperibili e non deperibili presso il centro cottura in relazione allo spazio utile disponibile, preparazione pasti presso la cucina, organizzazione oraria, mezzi impiegati, ecc.)	Max punti 10	
	Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio	Max punti 3	
B.3	Migliorie		Max punti 10/100
	Progetto di riorganizzazione degli spazi assegnati (sostituzione e/o integrazione delle attrezzature/arredi esistenti)	Max punti 7	
	Proposta di menù alternativo rispetto a quello proposto, redatto conformemente alle linee guida ASL (valutato l'arricchimento in qualità e varietà rispetto all'attuale)	Max punti 3	

B) Offerta economica

Il punteggio massimo pari a **40 punti** per l'offerta economica, formulata secondo le indicazioni esplicitate al successivo punto 10 del presente disciplinare, verrà assegnato alla ditta che avrà offerto il prezzo più basso; per le altre offerte il punteggio sarà determinato in misura inversamente proporzionale al prezzo secondo la seguente formula:

$$P(\text{prezzo})_n = 40 \times (R_{\text{max}} / R_i)$$

dove:

40 = punteggio massimo da attribuire all'offerta di minor importo (offerta economica più bassa)

R_{max} = importo dell'offerta più bassa (ovvero con ribasso massimo formulato)

Alcun *Roberto* *Al* *OH.* *Ac*

Ri = importo dell'offerta in esame

la Commissione giudicatrice procede con l'esame della documentazione e con l'assegnazione dei punteggi come di seguito riportato:

		Punteggio Parziale Massimo	Punteggio Totale Massimo	Punteggio Assegnato
B.1	Personale			
	Organigramma e funzionigramma del servizio di cui al presente appalto: organico dedicato e livelli di professionalità degli addetti, con indicazione del numero, mansioni e monte ore lavoro giornaliero, addestramento; curricula, formazione e aggiornamento del personale.		20/100	18
B.2	Organizzazione del servizio e forniture		30/100	
	Utilizzo di frutta e verdura biologiche, comprensivo di dettaglio dei fornitori e delle certificazioni biologiche	3		3
	Utilizzo di altri prodotti biologici (es. pasta, riso)	3		1
	Utilizzo di carne bovina di razza piemontese proveniente da allevamenti locali (Cuneese)	4		4
	Utilizzo materie prime locali (Cuneese) con dettaglio dei fornitori	4		2
	Utilizzo di prodotti DOP o IGP (specificare)	3		2
	Organizzazione del servizio proposto e relativi controlli (Approvvigionamento e conservazione dei prodotti deperibili e non deperibili presso il centro cottura in relazione allo spazio utile disponibile, preparazione pasti presso la cucina, organizzazione oraria, mezzi impiegati, ecc.)	10		8
	Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio	3		3
B.3	Migliorie		10/100	
	Progetto di riorganizzazione degli spazi assegnati (sostituzione e/o integrazione delle attrezzature/arredi esistenti)	7		5
	Proposta di menù alternativo rispetto a quello proposto, redatto conformemente alle linee guida ASL (valutato l'arricchimento in qualità e varietà rispetto all'attuale)	3		/
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA			46/100

assegnando alla proposta tecnica della ditta CAMST SOC. COOP. A.R.L. il totale di 46 punti su un massimo di 60 assegnabili.

In merito alla valutazione della proposta di menù alternativo rispetto a quello proposto dal Comune, facendo un confronto con i menù originali, la commissione rileva delle incongruenze sulle tabelle riassuntive formulate dalla ditta, per cui ritiene di non assegnare alcun punteggio. In ogni caso la proposta della ditta potrà essere sottoposta al vaglio del competente Settore dell'ASL per la sua adozione in alternativa a quello già autorizzato.

Il Presidente scioglie la seduta riservata e la Commissione procederà in seduta pubblica alla lettura del punteggio attribuito all'offerta tecnica e all'apertura della busta "C – Offerta Economica", con l'attribuzione del relativo punteggio e la redazione della graduatoria definitiva.

3^ SEDUTA - ORE 10,45

La Commissione giudicatrice procede quindi, in seduta pubblica, all'apertura della busta contenente l'offerta economica, dandone lettura ad alta voce:

1) CAMST SOC. COOP. A.R.L.

Ribasso offerto - 0,2%

procedendo nella determinazione del punteggio secondo il criterio stabilito dal bando di gara, ovvero mediante applicazione della formula $P(\text{prezzo}) = 40 \times (R_{\text{max}} / R_i)$, si assegna il seguente punteggio: Tot. punti 40

Di conseguenza aggiornando il prospetto dei punteggi parziali, si ottengono i seguenti risultati finali:

Ditta	Punti Offerta Tecnica	Punti Offerta Economica	Punteggio Totale
CAMST SOC. COOP. A.R.L.	46/60	40/40	86/100

La Commissione Giudicatrice

Propone pertanto l'aggiudicazione provvisoria del "SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER IL COMUNE DI VILLAR SAN COSTANZO – A.S. 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019", con il **punteggio complessivo di 86/100**, fatte salve le successive determinazioni del Responsabile del Servizio, in favore della **CAMST SOC. COOP. A.R.L. - Via Tosarelli n. 318 Frazione Villanova – 40055 CASTENASO (BO)**, che ha offerto un **ribasso dello 0,2%**, cui corrisponde un **importo di contratto pari a € 88.025,70** di cui € 1.050,00 per oneri della sicurezza non assoggettati a ribasso, oltre all'IVA nella misura di legge.

La stazione appaltante provvederà a verificare nei confronti dell'aggiudicatario il possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara, acquisendo per il tramite del sistema AVCPass o delle amministrazioni competenti la relativa documentazione.

Dopo la formale aggiudicazione e la regolare pubblicazione degli esiti di gara, come dichiarato nel bando di gara, il Comune di Villar San Costanzo procederà alla stipulazione del contratto, secondo la normativa vigente.

L'aggiudicazione è provvisoria ed è immediatamente vincolante per l'aggiudicatario, mentre vincolerà il Comune di Villar San Costanzo solo ad avvenuta stipulazione del relativo contratto.

I componenti della Commissione giudicatrice, sottoscrivendo il presente verbale, confermano quanto già separatamente dichiarato circa l'inesistenza di cause di incompatibilità tra gli stessi e i soggetti concorrenti all'appalto in oggetto.

Letto confermato e sottoscritto.

San Damiano Macra, li 02.09.2016

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

