



COMUNE DI VILLABATE
Provincia di Palermo

**VERBALE DI GARA PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI REFZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE ED ASILO NIDO PER IL
PERIODO GENNAIO/GIUGNO 2012**

Procedura aperta da esperirsi ai sensi dell’art. 55 del D.Lgs. n°163/2006 e s.m.i., con a favore dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art. 83 del D. Lgs. 163/2006,

Codice Identificativo Gara n. 3646860C10

Importo a base d’asta € 102.300,00 oltre IVA al 4%.

L’anno **DUEMILAUNDICI** il giorno **ventinove** del mese di Dicembre alle ore **11,40** in Villabate, nella sede municipale, nell’ufficio del Responsabile del Settore, aperto al pubblico, si è riunita la commissione di gara nominata con determinazione n.339 del 28.12.2011, composta dai Sigg. :

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| Signor Lorenzo Carandino | Presidente |
| Signora Greta Garbo | Componente |
| Sig. Alaimo Girolamo | Componente |
| Signor Castello Francesco | Segretario verbalizzante |

per procedere alla celebrazione della gara per l’affidamento del servizio in oggetto, indetta con determinazione del Responsabile del Servizio, n.317 del 01.12.2011.

Constatando che la Commissione di gara è formalmente costituita, il Presidente dichiara aperta la seduta, dando atto che è presente alle operazioni, il Sig.:

- Drago Marcello nato a Palermo il 27/03/1983 rappresentante della Ditta C.O.T. soc. coop. ristorazione, giusta delega del 29/12/2011 agli atti.

Il Presidente inizia le operazioni e preliminarmente dà lettura degli atti di gara, approvati con la sopraccitata determinazione, come di seguito identificati:

- bando di gara,
- disciplinare di gara;
- capitolato speciale d’appalto;
- domanda di partecipazione e dichiarazione sostitutiva (allegato A)
- dichiarazione sostitutiva altri soggetti (allegato B)
- dichiarazione soggetti cessati (allegato B1)
- dichiarazione per regolarità contributiva (allegato C)
- dichiarazione protocollo legalità (allegato D)

Indi si sofferma a precisare:

- che il termine ultimo di presentazione delle offerte è stato fissato per il giorno 27 dicembre 2011 alle ore 12,00.

- che il bando di gara è stato pubblicato sul sito Internet, all’ Albo Pretorio del Comune e pubblicato per estratto sulla GURS n. 49 del 09.12.2011.

La Commissione accerta che il bando prevede l’aggiudicazione mediante il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 83 del “ **Codice** ”, che sarà valutata sia dal punto di vista economico sia dal punto di vista della qualità e dell’organizzazione del servizio,

riservando al prezzo un coefficiente massimo di 40/100 ed alla qualità un coefficiente massimo di 60/100, secondo la seguente assegnazione dei punteggi:

| | | |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <p>B1)</p> | <p>Caratteristiche metodologiche e organizzative per l'esecuzione del servizio. <i>Ciascun concorrente dovrà presentare un progetto di servizio che, sulla base della realtà del Comune di Villabate descriva la metodologia e l'organizzazione del servizio con particolare riferimento a:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio e sanificazione fino a punti 6</i> • <i>Trasporto (modalità, tempi e mezzi utilizzati, tempi di consegna) fino a punti 8</i> • <i>Varianti migliorative al servizio ad integrazione di quanto previsto nel capitolato fino a punti 4</i> • <i>Localizzazione punto cottura in Km rispetto al Comune di Villabate: fino a punti 6 punti così suddivisi:</i> <i>Fino a 20 km punti 6</i> <i>Da 21 a 40 km punti 4</i> <i>Da 41 a 50 km punti 2</i> • <i>Analisi punti di cottura e agibilità/fruibilità degli stessi: fino a punti 6</i> | <p>PUNTI MAX 30</p> |
| <p>B2)</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Alimenti e menù • <i>Qualità delle materie prime utilizzate, con particolare riferimento alla ristorazione scolastica, all'utilizzo di prodotti biologici o derivati da colture alla lotta integrata, prodotti DOC, DOP., IGP. fino a punti 5</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Gestione delle diete speciali fino a punti 3</i> • <i>Elenco dei fornitori delle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti e certificazione di qualità e rintracciabilità degli alimenti fino a punti 5</i> • <i>Validità del piano di controllo di qualità del servizio, applicazione del sistema di autocontrollo, programma di verifica e campionamento con indicazione dei laboratori di analisi utilizzati, modalità di verifica della soddisfazione degli utenti. Fino a punti 3</i> • <i>I corsi di educazione alimentare ed al gusto gratuiti per alunni e genitori con indicazione della durata, delle tematiche e dei destinatari in collaborazione con esperti dell'ASL di appartenenza o professionisti previa intesa con l'autorità scol. E Amm.n, per promuovere stili alimentari corretti : fino a punti 5</i> • <i>L'offerta di distribuzione di dolci tipici per le festività natalizie, pasquali e di carnevale, specificando la grammatura (ad es. panettoncini, uova di cioccolato, chiacchiere, ciambelle): 2 punti ad evento fino a punti 6</i> | <p>PUNTI MAX 27</p> |
| <p>B3)</p> | <p>Organizzazione del personale nella distribuzione dei pasti</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Numero del personale impiegato, oltre quello previsto dal capitolato, mansioni e loro formazione fino a punti 3</i> | <p>PUNTI MAX</p> |

| | | |
|--|-------------------------------------------------------|-----------------|
| | | 3 |
| | TOTALE PUNTEGGIO “OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA” | 60 PUNTI |

Indi, il Presidente depone sul tavolo i plichi pervenuti precisando gli estremi identificativi dei soggetti partecipanti nonché il numero e la data di protocollo al fine di rilevarne la tempestiva ricezione:

- Prot. N. 26948 del 27/12/2011 Plico della Ditta Nuova Cucina Siciliana soc. coop. C/da Ponte Rosso Piana degli Albanesi (Palermo)
- Prot. 26974 del 27/12/2011 Plico della Ditta C.O.T. Soc. coop. via Prospero Favier n 7 Palermo)

Indi, il Presidente procede all’apertura dei suddetti plichi e all’apertura delle buste A (Documentazione) nonché alla verifica della conformità dei documenti presentati rispetto a quanto richiesto dal bando e dal disciplinare di gara.

La Commissione, a seguito dell’analisi della documentazione prodotta, dichiara:

La Ditta **Nuova Cucina Siciliana Soc. coop.** - **Ammessa**

La Ditta **C.O.T. soc. coop.** - **Ammessa**

Alle ore 12,10, accertato che si sono concluse le operazioni in seduta aperta al pubblico, la Commissione fa allontanare il pubblico presente e procede in seduta riservata alla **valutazione della documentazione contenuta nella busta “B” (offerta tecnica)**

Indi procede all’apertura delle buste contenenti l’offerta tecnica dei concorrenti ammessi alla gara, da cui emerge il seguente risultato:

Ditta Nuova Cucina con sede in Piana degli Albanesi (PA)

| Valore ponderale | Esplicitazione analisi | Punteggio parziale | Punteggio assegnato |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------|
| Caratteristiche metodologiche e organizzative x l’esecuzione del servizio | Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione ecc. | 6 | 18.00 |
| | Trasporto | 8 | |
| | Varianti migliorative al servizio | 0 | |
| | Localizzazione punto cottura | 4 | |
| Alimenti e menù | Analisi punti di cottura | 0 | 22.00 |
| | Qualità materie prime utilizzate ecc. | 5 | |
| | Gestione diete speciali | 3 | |
| | Elenco fornitori materie prime ecc. | 0 | |
| | Validità piano di controllo ecc | 3 | |
| | Corsi di ed. alimentare ecc. | 5 | |
| | Offerta distribuzione dolci tipici | 6 | |
| Organizzazione del personale nella distribuzione dei pasti | Numero del personale impiegato, oltre quello previsto | 0 | 0 |
| Punteggio complessivo assegnato | | | 40.00 |

DITTA COT con sede in Piano degli Albanesi (PA)

| Valore ponderale | Esplicitazione analisi | Punteggio parziale | Punteggio assegnato |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------|---------------------|
| Caratteristiche metodologiche e | Descrizione delle procedure di approvvigionamento, | 6 | 26.00 |

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---|--------------|
| organizzative x l'esecuzione del servizio | conservazione, preparazione, cottura, distribuzione ecc. | | |
| | Trasporto | 8 | |
| | Varianti migliorative al servizio | 0 | |
| | Localizzazione punto cottura | 6 | |
| | Analisi punti di cottura | 6 | |
| Alimenti e menù | Qualità materie prime utilizzate ecc. | 5 | |
| | Gestione diete speciali | 3 | |
| | Elenco fornitori materie prime ecc. | 5 | |
| | Validità piano di controllo ecc | 3 | |
| | Corsi di ed. alimentare ecc. | 5 | |
| | Offerta distribuzione dolci tipici | 6 | 27,00 |
| Organizzazione del personale nella distribuzione dei pasti | Numero del personale impiegato, oltre quello previsto | 3 | 3,00 |
| Punteggio complessivo assegnato | | | 56.00 |

Alle ore 13,00 il Presidente dichiara concluse le operazioni relative all'analisi della documentazione tecnica, e pertanto, riprende le operazioni in seduta pubblica per l'apertura delle buste "C" contenente l'offerta economica.

Seduta pubblica per la dichiarazione dei punteggi assegnati alle offerte tecniche e l'apertura delle offerte economiche

Il Presidente riepiloga il punteggio ottenuto dalle offerte tecniche:

| soggetto concorrente | Punteggio offerta tecnica |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Ditta Nuova Cucina Siciliana soc.coop Con sede in Piana degli Albanesi C.da Ponte Rosso | 40 |
| Ditta Ditta C.O.T. Soc. Coop .Con sede in Via Prospero Favier,7 Palermo | 56 |

Il Presidente procede all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica e legge ad alta voce i ribassi proposti:

| soggetto concorrente | offerta economica (ribasso%) |
|----------------------------------------------|-------------------------------------|
| Ditta Nuova Cucina Siciliana soc.coop | 15,23% |
| Ditta Ditta C.O.T. Soc. Coop | 17,13% |

Al ribasso maggiore vengono assegnati 40 punti e all'altro ribasso viene assegnato il punteggio determinato mediante la seguente proporzionalità :

$$X = (40 \times B) : A \quad A : 40 = B : X$$

Dove X = punteggio attribuito al singolo ribasso

A = ribasso maggiore;

