



Comune di Reano

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

VERBALE DI GARA N. 3 IN DATA 30/11/2018 Seduta riservata

OGGETTO: Procedura di gara tramite portale telematico M.E.P.A. per l'affidamento del Servizio di Refezione Scolastica a ridotto impatto ambientale per l'anno scolastico 2018/2019 (periodo gennaio-giugno 2019) e gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021, mediante procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b), del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 e art. 144 del D.Lgs. 50/2016

CIG: 7601458993 - CPV: 55523100-3.

IMPORTO A BASE DI GARA: € 172.500,00 (oltre IVA 4%)

ONERI PER LA SICUREZZA non soggetti a ribasso: € 1725,00

VALORE TOTALE DELL'APPALTO: € 174.225,00 (oltre IVA4%)

L'anno 2018, addì trenta (trenta) del mese di novembre, alle ore 11,45 presso il Comune di Reano, nell'Ufficio Segreteria si riunisce in seduta riservata la Commissione Giudicatrice, nominata con determinazione del responsabile del servizio area amministrativa n.156 del 15.11.2018, nelle persone dei sig.ri:

BERNARDO dr. Arnaldo (Segretario comunale)

BRUSCHETTA dr.ssa Monica, Istruttore Direttivo, Cat. D1, (Responsabile del Servizio Economico Finanziario)

BERTRAND geom. BRUNO, Istruttore Direttivo, Cat. D1, (Responsabile del Servizio Tecnico e Tecnico manutentivo)

Per la valutazione delle offerte tecniche relative alla procedura di gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica.

Assiste alla seduta con funzioni di segretario verbalizzante la sig.ra Emiliana Tappo, Istruttore Direttivo, Cat. D1, (Responsabile del Servizio Amministrativo), Responsabile Unico del Procedimento.

VISTO il verbale di gara n.1 in data 16/11/2018 redatto dal R.U.P. nella persona della sig. Emiliana Tappo il quale attesta che:

- entro il termine perentorio per la presentazione delle offerte, fissato per le ore 12:00 del giorno 13/11/2018, sono pervenute alla Stazione Appaltante le offerte delle seguenti n. 3 (tre) Società:

1. DITTA CIR FOOD S.C. con sede legale in Via Nobel, n. 19 – CAP 42124 REGGIO EMILIA (RE);
2. DITTA LADISA S.R.L. con sede legale in Via G. Lindemann, n.5/3 5/4 – 70132 BARI (BA);
3. DITTA G.M.I. SERVIZI S.R.L. con sede legale in Via Regione Amerique, n. 9 – CAP 11020 QUART (AO);

- che oltre l'orario fissato delle ore 12:00 del giorno 13/11/2018 **NON SONO** pervenute altre offerte.
- che, a seguito della verifica della regolarità della documentazione contenuta nella "Busta A – Documentazione amministrativa", sono state ammesse alla fase successiva le seguenti ditte:

1. **DITTA CIR FOOD S.C. con sede in Reggio Emilia**
2. **DITTA LADISA S.R.L. con sede in Bari**
3. **DITTA G.M.I. SERVIZI S.R.L. con sede in Quart (AO)**

VISTO il verbale di gara n.2 in data 30/11/2018 redatto dalla Commissione di gara la quale attesta che:

- la documentazione contenuta nelle buste "B" – Documentazione amministrativa" è conforme alle prescrizioni della lettera di invito; pertanto sono ammesse alla fase successiva di valutazione delle offerte tecniche le imprese di seguito elencate:

1. **Ditta CIR FOOD S.C.;**
2. **Ditta LADISA S.R.L.;**
3. **Ditta G.M.I. SERVIZI S.R.L.**

**CIÒ PREMESSO, IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE SI COLLEGA AL PORTALE
TELEMATICO
E DICHIARA APERTA LA SEDUTA RISERVATA.**

Comunica quindi che le imprese partecipanti alla fase di valutazione delle offerte tecniche risultano essere n.3 (tre).

La commissione procede quindi alla valutazione delle offerte tecniche secondo quanto previsto dalla lettera di invito, prot.1503 del 19.10.2018, che individua tra l'altro:

AGGIUDICAZIONE

| | |
|--------------------------|------------------|
| OFFERTA TECNICA | MAX PUNTI 70 |
| OFFERTA ECONOMICA | MAX PUNTI 30 |
| TOTALE | MAX PUNTI 100 |

L'aggiudicazione avverrà all'offerta economicamente più vantaggiosa determinata da una commissione giudicatrice ex art. 77 del d.lgs. 19/04/2016 n. 50 e sulla base dei criteri e pesi sopra riportati.

Si procederà con la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

- C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);
n = numero totale dei sub-criteri;
W_i = peso attribuito al sub-criterio (i);
V(a)_i = coefficiente di prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito i, compreso tra zero e uno;
Σ_n = sommatoria.

Nella tabella che segue sono indicati, per quanto riguarda l'elemento tecnico-organizzativo, i coefficienti V(a)i di prestazione dell'offerta, il relativo peso Wi e la caratteristica che deve essere offerta dal Concorrente (valore soglia) per l'attribuzione del relativo punteggio.

Ciascun commissario attribuisce discrezionalmente un coefficiente variabile tra 0 ed 1 a ciascun criterio di valutazione dell'offerta. Una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun criterio di valutazione, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti e viene attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato. Vengono di conseguenza riportati all'unità tutti gli altri coefficienti.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

| Giudizio | Criterio motivazionale | Coefficiente |
|-----------------|---|---------------------|
| ECCELLENTE | Contenuto dell'offerta pienamente rispondente alle esigenze dell'amministrazione | 1,00 |
| OTTIMO | Contenuto dell'offerta ben strutturato che sviluppa in modo chiaro, preciso ed approfondito l'argomento | Da 0,81 a 0,99 |
| DISTINTO | Contenuto dell'offerta strutturato che sviluppa l'argomento con alcuni approfondimenti | Da 0,61 a 0,80 |
| BUONO | Contenuto dell'offerta adeguato che sviluppa l'argomento senza particolari approfondimenti | Da 0,41 a 0,60 |
| SUFFICIENTE | Contenuto dell'offerta accettabile ma poco strutturato e poco sviluppato | Da 0,21 a 0,40 |
| SCARSO | Contenuto dell'offerta mediocre e non sufficientemente sviluppato | Da 0,01 a 0,20 |
| INSUFFICIENTE | Contenuto dell'offerta carente, generica ed inadeguato | 0,00 |

L'Amministrazione non farà ricorso all'istituto della riparametrazione.

Il punteggio massimo di 70 punti per il progetto verrà assegnato in base ai seguenti parametri:

Nella colonna identificata con la lettera "D" vengono indicati i "punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera “T” vengono indicati i “punteggi tabellari”, vale a dire i punteggi fissi e definiti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell’offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

TABELLA “A” DEI CRITERI TABELLARI (T) E DISCREZIONALI (D) DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA

| N. | CRITERI DI VALUTAZIONE | PUNTI | | | T | D |
|----|---|-------|-----|--|-------------|-------------|
| 1 | Interventi di manutenzione dei locali adibiti al servizio (refettorio, locale scodellamento) | 13 | 1.1 | Tinteggiatura annuale pareti (mq.250 ca) a partire dall’anno scolastico 2019/2020 | 10 | |
| | | | 1.2 | Fornitura annuale tovaglie cerate lavabili per copertura tavoli loc. mensa (mq.45 ca) | 3 | |
| 2 | Progetto di educazione e comunicazione alimentare | 15 | 2.1 | Introduzione forme di comunicazione mediante distruzione di materiale informativo sul servizio di refezione scolastica con sistema di rilevazione del gradimento così valutati: - modalità di realizzazione (max punti 2) - strumenti di informazione utilizzati (max punti 2); - strumenti di verifica della soddisfazione degli utenti (max punti 2). | | 6 |
| | | | 2.2 | Valorizzazione del locale refettorio con stampe e poster sul tema dell’alimentazione per attrarre l’attenzione dell’utenza sull’importanza della consumazione del pasto | 1 | |
| | | | 2.3 | Progetto di “laboratorio alimentare” rivolto ai piccoli utenti per favorire l’educazione alimentare, il corretto consumo degli alimenti, i loro aspetti nutrizionali, la stagionalità nei consumi, la filiera “dal produttore al consumatore”, la piramide alimentare, i 5 sensi nell’alimentazione (con periodicità annuale). | | Max 8 punti |
| 3 | Azioni di implementazione del servizio | 23 | 3.1 | Valorizzazione dei prodotti tipici locali “Il paniere della provincia di Torino” con somministrazione mensile di: “Grissini del paniere” (punti 2) “Torcetto di Lanzo” (punti 1) “Canestrelli del canavese” (punti 1) | Max 4 Punti | |
| | | | 3.2 | Somministrazione di banane provenienti dal mercato equo -solidale almeno un volta al mese | 3 | |
| | | | 3.3 | Introduzione di una percentuale pari al 20% di prodotti ittici da pesca sostenibile | 5 | |
| | | | 3.4 | Introduzione di menù “a tema” per le principali festività ed occasioni quali: Halloween, Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno scolastico. | 3 | |
| | | | 3.5 | Utilizzo di tutte verdure non di stagione surgelate di tipo biologico | 4 | |
| | | | 3.6 | Proposta di menù giornalieri periodici rispondenti al modello nutrizionale denominato “dieta mediterranea” ai sensi dell’art.4 c.5 quater del D.Lgs. 104/2013 | Max 4 punti | |

| | | | | | | |
|---|---|-----------|-----|---|-------------------|-------------------|
| | | | | Da 1 a 3 menù giornalieri offerti per ogni anno scolastico: p. 2 Da 4 a 6 menù giornalieri offerti per ogni anno scolastico: p.3 Da 7 a 9 menù giornalieri offerti per ogni anno scolastico: p. 4 | | |
| 4 | Livello di qualità dell'organizzazione e del personale impiegato | 8 | 4.1 | Possesso della certificazione OHSAS 18001-tutela dei lavoratori | 1 | |
| | | | 4.2 | Possesso della certificazione UNI EN ISO 22005 - rintracciabilità dei prodotti agroalimentari | 1 | |
| | | | 4.3 | Possesso della certificazione SA 8000 - Sistema per la responsabilità sociale | 1 | |
| | | | 4.4 | Possesso della certificazione UNI ISO 50001:2011 - sistema di gestione dell'energia | 1 | |
| | | | 4.5 | Formazione ed aggiornamento del personale interno inerente l'oggetto dell'affidamento dell'incarico che la ditta ha effettuato negli ultimi tre anni (2015/2017): 0,25 per ogni attività formativa della durata minima di una giornata lavorativa (6 ore) da documentare con attestati di partecipazione o dichiarazione del legale rappresentante | Max 4 punti | |
| 5 | Migliorie | 11 | 5.1 | Proposte di migliorie legate all'organizzazione, preparazione e distribuzione dei pasti | | Max 5 punti |
| | | | 5.2 | Ulteriori giornate di sportello presso il Comune rispetto a quanto richiesto nel capitolato: 2 punti per una ulteriore giornata di 3 ore 4 punti per due ulteriori giornate di 3 ore ciascuna 6 punti per tre ulteriori giornate di 3 ore ciascuna | Max 6 punti | |
| | TOTALE | 70 | | | 51 | 19 |

Ai sensi dell'art. 95 co. 8 del d.lgs. 50/2016 è prevista una **soglia minima di sbarramento pari a 35 punti**. Il concorrente che consegue un punteggio tecnico inferiore a tale soglia sarà escluso dalla gara.

TUTTO CIO' PREMESSO

La commissione inizia la valutazione delle offerte tecniche e concorda nello stabilire che procederà in primo luogo all'esame dei criteri di valutazione il cui punteggio è tabellare ed in un secondo tempo all'esame dei criteri di valutazione il cui punteggio è discrezionale. Dalle valutazioni effettuate, alle ditte concorrenti vengono assegnati i punteggi come da prospetto sotto riportato:

TABELLA "A" DEI CRITERI DI VALUTAZIONE TABELLARI (T)

| Punti attribuiti | | | Punti | CIR FOOD | LADISA | G.M.I. SERVIZI |
|---|-----|---|-------|----------|--------|----------------|
| CRITERI DI VALUTAZIONE | | | | | | |
| Interventi di manutenzione dei locali adibiti al servizio (refettorio, locale scodella) | 1.1 | Tinteggiatura annuale pareti (mq.250 ca) a partire dall'anno scolastico 2019/2020 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| | 1.2 | Fornitura annuale tovaglie cerate lavabili per copertura tavoli loc. mensa (mq.45 ca) | 3 | 3 | 3 | 3 |

| | | | | | | |
|---|-----|--|----------|-------------|-------------|-------------|
| Progetto di educazione e comunicazione alimentare | 2.2 | Valorizzazione del locale refettorio con stampe e poster sul tema dell'alimentazione per attrarre l'attenzione dell'utenza sull'importanza della consumazione del pasto | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Azioni di implementazione del servizio | 3.1 | Valorizzazione dei prodotti tipici locali "Il paniere della provincia di Torino" con somministrazione mensile di: "Grissini del paniere" (punti 2) "Torcetto di Lanzo" (punti 1) "Canestrelli del canavese" (punti 1) | MAX 4 | 2 1 1 | 2 1 1 | 2 1 1 |
| | 3.2 | Somministrazione di banane provenienti dal mercato equo solidale almeno una volta al mese | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 3.3 | Introduzione di una percentuale pari al 20% di prodotti ittici da pesca sostenibile | 5 | 5 | 5 | 5 |
| | 3.4 | Introduzione di menù "a tema" per le principali festività ed occasioni quali: Halloween, Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno scolastico. | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 3.5 | Utilizzo di tutte verdure non di stagione surgelate di tipo biologico | 4 | 4 | 4 | 4 |
| | 3.6 | Proposta di menù giornalieri periodici rispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea" ai sensi dell'art.4 c.5 quater del D.Lgs. 104/2013 Da 1 a 3 menù giornalieri offerti per ogni anno scolastico: p. 2 Da 4 a 6 menù giornalieri offerti per ogni anno scolastico: p.3 Da 7 a 9 menù giornalieri offerti per ogni anno scolastico: p. 4 | MAX 4 | 4 | 4 | 4 |
| Livello di qualità dell'organizzazione e del personale impiegato | 4.1 | Possesso della certificazione OHSAS 18001- tutela dei lavoratori | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | 4.2 | Possesso della certificazione UNI EN ISO 22005 - rintracciabilità dei prodotti agroalimentari | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | 4.3 | Possesso della certificazione SA 8000 - Sistema per la responsabilità sociale | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | 4.4 | Possesso della certificazione UNI ISO 50001:2011 - sistema di gestione dell'energia | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | 4.5 | Formazione ed aggiornamento del personale interno inerente l'oggetto dell'affidamento dell'incarico che la ditta ha effettuato negli ultimi tre anni (2015/2017): 0,25 per ogni attività formativa della durata minima di una giornata lavorativa (6 ore) da documentare con | MAX 4 | 4 | 4 | 4 |

| | | | | | | |
|------------------|-----|---|----------|----|----|----|
| | | attestati di partecipazione o dichiarazione del legale rappresentante | | | | |
| Migliorie | 5.2 | Ulteriori giornate di sportello presso il Comune rispetto a quanto richiesto nel capitolato: 2 punti per una ulteriore giornata di 3 ore 4 punti per due ulteriori giornate di 3 ore ciascuna 6 punti per tre ulteriori giornate di 3 ore ciascuna | MAX 6 | | | |
| | | | | 6 | 6 | 6 |
| TOTALE | | | 51 | 51 | 51 | 51 |

Successivamente la commissione procede all'esame dei criteri di valutazione il cui punteggio è discrezionale ed attribuisce i seguenti giudizi:

TABELLA "A" CRITERI DISCREZIONALI (D) DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA – DITTA CIR FOOD

| CRITERI DI VALUTAZIONE | | Punti D | COM. 1 | COM. 2 | COM. 3 | TOT. | VALORI MEDI DISCREZIONALI |
|--|---|-------------------|---------------|---------------|---------------|-------------|----------------------------------|
| Progetto di educazione e comunicazione alimentare | 2.1 Introduzione forme di comunicazione mediante distruzione di materiale informativo sul servizio di refezione scolastica con sistema di rilevazione del gradimento così valutati: - modalità di realizzazione (max punti 2) | 6 | 1 | 0,98 | 0,98 | 2,96 | 2,96/3= 0,986 |
| | - strumenti di informazione utilizzati (max punti 2); | | 1 | 0,98 | 0,99 | 2,97 | 2,97/3= 0,990 |
| | - strumenti di verifica della soddisfazione degli utenti (max punti 2). | | 1 | 0,99 | 0,97 | 2,96 | 2,96/3= 0,986 |
| Progetto di educazione e comunicazione alimentare | 2.3 Progetto di "laboratorio alimentare" rivolto ai piccoli utenti per favorire l'educazione alimentare, il corretto consumo degli alimenti, i loro aspetti nutrizionali, la stagionalità nei consumi, la filiera "dal produttore al consumatore", la piramide alimentare, i 5 sensi nell'alimentazione (con periodicità annuale). | MAX 8 PUNTI | 0,98 | 1 | 1 | 2,98 | 2,98/3= 0,993 |
| Migliorie | 5.1 Proposte di migliorie legate all'organizzazione, preparazione e distribuzione dei pasti | MAX 5 PUNTI | 0,95 | 0,96 | 0,95 | 2,86 | 2,86/3= 0,953 |

TABELLA “A” CRITERI DISCREZIONALI (D) DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA – DITTA LADISA

| CRITERI DI VALUTAZIONE | | Punti D | COM. 1 | COM. 2 | COM. 3 | TOT. | VALORI MEDI DISCREZIONALI |
|--|---|----------------|---------------|---------------|---------------|-------------|----------------------------------|
| Progetto di educazione e comunicazione alimentare | 2.1 Introduzione forme di comunicazione mediante distruzione di materiale informativo sul servizio di refezione scolastica con sistema di rilevazione del gradimento così valutati: - modalità di realizzazione (max punti 2) | 6 | 0,95 | 0,97 | 0,96 | 2,88 | 2,88/3= 0,960 |
| | - strumenti di informazione utilizzati (max punti 2); | | 0,99 | 0,97 | 0,96 | 2,92 | 2,92/3= 0,973 |
| | - strumenti di verifica della soddisfazione degli utenti (max punti 2). | | 0,98 | 0,97 | 0,97 | 2,92 | 2,92/3= 0,973 |
| Progetto di educazione e comunicazione alimentare | 2.3 Progetto di “laboratorio alimentare” rivolto ai piccoli utenti per favorire l’educazione alimentare, il corretto consumo degli alimenti, i loro aspetti nutrizionali, la stagionalità nei consumi, la filiera “dal produttore al consumatore”, la piramide alimentare, i 5 sensi nell’alimentazione (con periodicità annuale). | MAX 8 PUNTI | 0,97 | 0,97 | 0,98 | 2,92 | 2,92/3= 0,973 |
| Migliorie | 5.1 Proposte di migliorie legate all’organizzazione, preparazione e distribuzione dei pasti | MAX 5 PUNTI | 0,98 | 0,98 | 0,98 | 2,94 | 2,94/3= 0,980 |

TABELLA “A” CRITERI DISCREZIONALI (D) DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA – DITTA G.M.I. SERVIZI

| CRITERI DI VALUTAZIONE | | Punti D | COM. 1 | COM. 2 | COM. 3 | TOT. | VALORI MEDI DISCREZIONALI |
|--|---|-------------|--------|--------|--------|------|---------------------------|
| Progetto di educazione e comunicazione alimentare | 2.1 Introduzione forme di comunicazione mediante distruzione di materiale informativo sul servizio di refezione scolastica con sistema di rilevazione del gradimento così valutati: - modalità di realizzazione (max punti 2) | 6 | 0,99 | 0,97 | 0,96 | 2,92 | $2,92/3 = 0,973$ |
| | - strumenti di informazione utilizzati (max punti 2); | | 1 | 0,97 | 1 | 2,97 | $2,97/3 = 0,990$ |
| | - strumenti di verifica della soddisfazione degli utenti (max punti 2). | | 1 | 0,97 | 1 | 2,97 | $2,97/3 = 0,990$ |
| Progetto di educazione e comunicazione alimentare | 2.3 Progetto di “laboratorio alimentare” rivolto ai piccoli utenti per favorire l’educazione alimentare, il corretto consumo degli alimenti, i loro aspetti nutrizionali, la stagionalità nei consumi, la filiera “dal produttore al consumatore”, la piramide alimentare, i 5 sensi nell’alimentazione (con periodicità annuale). | MAX 8 PUNTI | 1 | 1 | 0,98 | 2,98 | $2,98/3 = 0,993$ |
| Migliorie | 5.1 Proposte di migliorie legate all’organizzazione, preparazione e distribuzione dei pasti | MAX 5 PUNTI | 1 | 1 | 1 | 3 | $3/3 = 1$ |

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuita ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

| | PESO REQUISITO TECNICO 2.1 | | | PESO REQUISITO TECNICO 2.3 – Peso 8 | PESO REQUISITO TECNICO 5.1 Peso 5 | Punteggio totale offerta tecnica |
|----------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| | Mod. realizz. Peso 2 | Strum. Inf. Ut. Peso 2 | Verif. Sodd. Ut. Peso 2 | | | |
| DITTA CIR FOOD | 0,986/0,986*2,000 =2,000 | 0,990/0,990*2,000 =2,000 | 0,986/0,990*2,000 =1,991 | 0,993/0,993*8,000 =8,000 | 0,953/1,000*5 =4,765 | 18,756 |
| DITTA LADISA | 0,960/0,986*2,000 =1,947 | 0,973/0,990*2,000 =1,965 | 0,973/0,990*2,000 =1,965 | 0,973/0,993*8,000 =7,838 | 0,980/1,000*5,000 =4,900 | 18,615 |
| DITTA G.M.I. SERVIZI | 0,973/0,986*2,000 =1,973 | 0,990/0,990*2,000 =2,000 | 0,990/0,990*2,000 =2,000 | 0,993/0,993*8,000 =8,000 | 1,000/1,000*5,000 =5,000 | 18,973 |

Dalla valutazione complessiva delle offerte pervenute emerge l'attribuzione dei seguenti punteggi:

| | Totale punti tabellari | Totale punti discrezionali | Totale punti offerta tecnica |
|-----------------------------|------------------------|----------------------------|------------------------------|
| DITTA CIR FOOD | 51 | 18,756 | 69,756 |
| DITTA LADISA | 51 | 18,615 | 69,615 |
| DITTA G.M.I. SERVIZI | 51 | 18,973 | 69,973 |

Essendo state concluse tutte le fasi previste dalla lettera di invito, alle ore 17,05 si dispone la chiusura della seduta riservata.

Il presidente pertanto, accedendo al portale M.E.PA, riporta nell'apposita sezione tecnica le risultanze in termini di punteggi delle valutazioni dell'offerta tecnica dei singoli concorrenti nonché la comunicazione del giorno di apertura dell'offerta economica che è fissata per le **ore 10,30 del giorno di VENERDI' 7 DICEMBRE 2018, in seduta pubblica.**

Si accompagna tale comunicazione con apposita PEC indirizzata ai concorrenti.

Il presente verbale, letto e approvato, viene sottoscritto come segue e sarà pubblicato sul profilo internet del Comune di Reano, nella sezione “*Amministrazione trasparente – Bandi di gara e contratti*” ai sensi degli artt. 23 del D.Lgs. n. 33/2013 e 29 del D.Lgs. n. 50/2016.

Reano, li 30.11.2018

Il Presidente della Commissione
BERNARDO dott. Arnaldo
(Segretario comunale)
F.to Bernardo Arnaldo

I Commissari:

BERTRAND geom. BRUNO
(Responsabile del Servizio tecnico e tecnico manutentivo)
F.to Bruno Bertrand

BRUSCHETTA dr.ssa MONICA
(Responsabile del Servizio Economico Finanziario)
F.to Monica Bruschetta

Il segretario verbalizzante
TAPPO Emiliana
(Responsabile del Servizio Amministrativo- R.U.P.)
F.to Emiliana Tappo

ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE IN AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE

Il presente atto viene pubblicato sul sito istituzionale, nell'apposita sezione di “*Amministrazione trasparente – Bandi di gara e contratti*” ai sensi dell'art. 29 D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, come modificato dal D.Lgs. 19 aprile 2017, n. 56.

Reano, li 04/12/2018

Il Funzionario responsabile
F.to Emiliana Tappo