

COMUNE DI TADASUNI – Provincia di Oristano

Via S. Michele Tel. 0785/50047 Fax 0785/50176

Settore AMMINISTRATIVO

VERBALE n°2/2017

Gara per l'affidamento in concessione del ristorante-pizzeria e annesso parco di proprietà comunale. CIG XEC19558C5.

L'anno 2017 addì trentuno del mese di ottobre, alle ore 12.15 nella sede del comune

CONSIDERATO

- che con determinazioni n°26 del 11.08.2017 e n°28 del 20.09.2017 rispettivamente venivano approvati gli atti relativi alla procedura di gara per la concessione dei locali del ristorante-pizzeria e annesso parco comunale e veniva indetta la relativa procedura e rettificata la scadenza per la presentazione delle offerte alle ore 12:00 del 19 ottobre 2017 e la prima seduta della commissione, per l'apertura delle offerte, alle ore 10:00 del 25 ottobre 2017;
- che l'avviso è stato pubblicato all'Albo Pretorio on line del Comune e sul sito della Regione Sardegna secondo le prescrizioni di legge e che alla gara è stata data la massima pubblicità;
- che con determinazione n°36 del 24.10.2017 è stata nominata la Commissione di gara, come di seguito dettagliata, e che i componenti hanno provveduto a dichiarare l'assenza di cause di incompatibilità:
 - Antonella Deiana responsabile del settore Servizi sociali, cultura, studio, sport e amministrativo, presidente;
 - Francesca Meloni responsabile del settore Tecnico, componente;
 - Graziano Piras istruttore del settore Tecnico, componente;
- che entro il termine delle ore 12.00 del giorno 19.10.2017 sono pervenute le seguenti offerte:
La Locanda di Via Padre Sotgiu srl Via Padre Sotgiu, 25 Ghilarza (prot. 1792 del 18.10.2017);
- che in data 25.10.2017 la Commissione di gara si è riunita e, come da verbale n°1/2017 ha stabilito di richiedere all'unica ditta concorrente una dichiarazione integrativa, ai sensi e per gli effetti dell'art. 83 comma 9 del decreto legislativo 50/2016, contenente alcuni elementi non dichiarati o erroneamente dichiarati;
- che tale documentazione è stata richiesta con nota protocollo 1835 del 25.10.2017 e che la ditta ha provveduto all'invio della documentazione, con nota del 27.10.2017, entro i termini fissati;

QUANTO SOPRA PREMESSO E CONSIDERATO

La commissione procede pertanto al controllo della documentazione trasmessa, acquisita al protocollo dell'ente con il numero 1862 del 30.10.2017, la stessa viene ritenuta valida in quanto conforme a quanto richiesto e pertanto ammette la ditta concorrente alla gara.

La Commissione, alle ore 12:15, in seduta riservata procede alla valutazione dell'offerta tecnica. A seguito della lettura si procede all'attribuzione dei punteggi secondo quanto previsto dal bando di gara, e qui di seguito riportato:



VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA	
ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTI
A) Definizione dell'organizzazione - erogazione del servizio con particolare riferimento a periodi, giorni, orari e modalità di apertura al pubblico; - caratteristiche del servizio che si intende offrire e relativo personale che si intende utilizzare; - piano di sanificazione, pulizia e igiene dei locali;	Massimo 26 - Mediocre: da 0 a 6 punti - Sufficiente: da 6,1 a 15 punti - Buono: da 15,1 a 20 punti - Ottimo: da 20,1 a 26 punti
B) Organizzazione di manifestazioni ed eventi Iniziative di carattere turistico, culturale, di intrattenimento che il concorrente si impegna ad organizzare nell'arco del periodo di concessione, volte all'allargamento dell'utenza potenziale e alla valorizzazione del sito.	Massimo 17 - Mediocre: da 0 a 4 punti - Sufficiente: da 4,1 a 8 punti - Buono: da 8,1 a 12 punti - Ottimo: da 12,1 a 17 punti
C) Esperienza maturata nella gestione Sarà valutata l'esperienza maturata, ad esclusione di quella minima prevista per la partecipazione al bando	Massimo 15 - Mediocre: da 0 a 4 punti - Sufficiente: da 4,1 a 6 punti - Buono: da 6,1 a 10 punti - Ottimo: da 10,1 a 15 punti
D) Manutenzione del Parco Proposte aggiuntive rispetto a quelle previste nel capitolato, ritenute coerenti e adeguate rispetto al progetto complessivo.	Massimo 12 - Mediocre: da 0 a 3 punti - Sufficiente: da 3,1 a 6 punti - Buono: da 6,1 a 9 punti - Ottimo: da 9,1 a 12 punti
E) Coerenza e sostenibilità del progetto presentato la commissione valuta nel complesso il progetto presentato rispetto ai seguenti elementi: - coerenza del progetto; - sostenibilità del progetto (realizzabilità in relazione alle risorse umane, logistiche, strumentali disponibili)	Massimo 10 Incoerenza punti 0 - Sufficiente coerenza da 0,1 a 2 punti - Media coerenza da 2,1 a 4 punti - Piena coerenza da 4,1 a 5 punti - Insostenibilità punti 0 - Grado di sostenibilità incerto punti da 0,1 a 2 - Grado di sostenibilità evidente da 2,1 a 5 punti

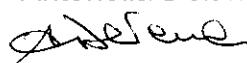
Criteri	Valutazione	Punteggio
A) Definizione dell'organizzazione	Descrizione dettagliata del servizio che si intende erogare, con indicazione di orari, giorni e personale; non dettagliato il piano di sanificazione, si rimanda alle norme in vigore. La proposta viene valutata complessivamente sufficiente.	15
B) Organizzazione di manifestazioni ed eventi	Progetto sufficiente, non particolarmente sviluppato nel dettaglio, si indicano le modalità di pubblicizzazione e attività aderenti coerenti con quanto descritto nella definizione dell'organizzazione.	7
C) Esperienza maturata nella gestione	Si indica genericamente l'esperienza ventennale nel campo della ristorazione, precisando le mansioni e alcune volte i luoghi, ma non i periodi.	5.5
D) Manutenzione del Parco	Si propone un orto biologico e uno aromatico.	6
E) Coerenza e sostenibilità del progetto presentato	La commissione valuta nel complesso il progetto presentato pienamente coerente e sostenibile	10
TOTALE		43.5

La commissione viene riaggiornata in data odierna, alle ore 13:00, in seduta pubblica per la valutazione dell'offerta economica.

Letto, firmato e sottoscritto.

PRESIDENTE

Antonella Deiana



COMPONENTE

Francesca Meloni



COMPONENTE

Graziano Piras

