

## **VERBALE DI GARA N°2 SEDUTA RISERVATA**

OGGETTO: Verbale di gara procedura aperta per l'affidamento del servizio "Soggiorno estivo per la terza età sul Lago di Garda e dintorni anno 2018" " CIG: [7439983432] .

L'anno duemiladiciotto addì dieci del mese di maggio alle ore 11,00 presso la Sede Comunale in via Vittorio Veneto, Ufficio del Dirigente del Settore Politiche Sociali, aperto al pubblico, si è riunita la commissione di gara, così come nominata con Determinazioni del Dirigente del Settore Servizi Sociali, n° 227 del 08-05-2018, nelle persone dei Signori:

- a) Dott.ssa Rosa Farina Dirigente Settore Politiche Sociali Presidente;
- b) Sig.ra Marcella Madau Assistente Sociale Membro;
- c) Sig.ra Scodino Francesca Collaboratore Amministrativo Membro

Presenti: Tutti

Assiste ai lavori della Commissione, in qualità di Segretario verbalizzante il Sig. Lorenzo Dongu – Capo Servizio Settore Servizi Sociali.

### PREMESSO:

Che in 1º seduta pubblica del 08-05-2018 la Commissione Giudicatrice ha provveduto a verificare la correttezza formale della documentazione pervenuta, all'esame delle domande di ammissione, delle dichiarazioni e dei documenti allegati, stabilendo l'ammissione del n.01 concorrente partecipante:

N°	Concorrente
1	T.G.A. s.r.l. Socio unico - Via 4 Novembre, 6/C – 35010 – Limena – (PD) P.IVA 04636990287 –

- Che nella medesima seduta si stabiliva di proseguire i lavori, in seduta riservata, per la valutazione dell'offerta in data da stabilirsi;
- Che, la Commissione giudicatrice è stata convocata per il giorno 10-05-2018 alle ore 11:00;

## Quanto sopra premesso

### IL PRESIDENTE

Sulla scorta del bando di gara, procede ad evidenziare gli aspetti afferenti la procedura di valutazione dell'offerta tecnica. A tal proposito rileva che l'offerta tecnica oggetto di valutazione è costituita dal Progetto di Gestione redatto secondo le seguenti modalità:

"La Busta contenente l'offerta tecnica deve essere chiusa, idoneamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura e recare sulla parte esterna la dicitura: **BUSTA "n°2" - Offerta Tecnica**.

Nella busta "N.2" deve essere contenuta, a pena di esclusione, idonea documentazione progettuale riferita agli elementi individuati per la valutazione del progetto-offerta secondo le specifiche di cui al Capitolato d'Oneri. La documentazione progettuale deve riportare l'ordine degli elementi di valutazione indicati nella Tabella sottostante.

L'Offerta Tecnica – a pena di esclusione - dovrà assicurare i requisiti minimi descritti nel Capitolato speciale d'appalto, essere formulata in modo da fornire tutti gli elementi necessari ad una valutazione completa ed approfondita in merito al contenuto ed alla qualità del servizio proposto, e consistere in una relazione descrittiva, articolata sulla base delle indicazioni di seguito fornite – ai fini della corretta attribuzione del punteggio ai sotto elementi di seguito individuati .



PROVINCIA DI SASSARI

Nell'offerta tecnica dovrà, altresì, essere dettagliato il programma della giornata secondo il programma di massima indicato all'art.1 lett. d) del Capitolato Speciale d'appalto (day after day), individuando orari, percorsi, numero di guide e quanto altro ritenuto opportuno comunicare.

Eventuali servizi e/o prestazioni aggiuntive/migliorative offerte dai concorrenti non dovranno comportare alcun onere aggiuntivo a carico della Stazione Appaltante e dovranno essere attinenti alle prestazioni oggetto della presente gara.

### L'Offerta Tecnica deve:

- essere redatto, a pena di esclusione, in lingua italiana;
- essere sottoscritto, a pena di esclusione, con firma per esteso dalla persona che riveste la legale rappresentanza dell'operatore economico (nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito: dal legale rappresentante di tutti i soggetti facenti parte del Raggruppamento; nel caso di raggruppamento già costituito: dal legale rappresentante dell'impresa mandataria; in caso di consorzio: dal legale rappresentante del consorzio);
- essere presentato su singoli fogli in formato A4, non in bollo, con una numerazione progressiva ed univoca della pagine;
- essere contenuto in un massimo di 20 cartelle scritte su fronte unico ovvero in un massimo di 10 cartelle scritte fronte/retro (le cartelle dattiloscritte di circa 40 righe per ciascun fronte con carattere Times New Roman – dimensione 12 con interlinea 1.5), ad esclusione dell'indice e eventuali allegati. Le eventuali pagine eccedenti alla prescritte 20 o 10 cartelle non saranno prese in considerazione in sede di valutazione;
- non dovrà riportare alcun riferimento o menzione, anche indiretti, alle condizioni economiche.

Nel caso di partecipazione di operatori economici sotto forma di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituiti, l'Offerta tecnica deve essere, a pena di esclusione dalla gara, sottoscritta dal legale rappresentante di ciascun operatore economico che costituirà il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario di concorrenti. L'Offerta tecnica può essere sottoscritta anche da un procuratore dell'operatore economico ed in tal caso va allegata, a pena di esclusione dalla gara, la relativa procura.

All'Offerta Tecnica viene attribuito il punteggio massimo complessivo di 70/100.

Nella valutazione delle offerta tecnica, si procederà quindi secondo i seguenti criteri di valutazione e relativi punteggi massimi attribuibili a ciascun criterio come sotto specificato.

L'Offerta Tecnica dovrà essenzialmente contenere i seguenti dati:

	STRUTTURA ALBERGHIERA	Punteggio max 38 PUNTI
	CARATTERISTICHE STRUTTURA ALBERGHIERA - LOCALIZZAZIONE	
1.	struttura offerta classificata 3 stelle	nessun punteggio
2.	struttura offerta classificata 4 stelle	15 punti
3.	Struttura dotata di piscina esterna attrezzata con sdraio e lettini	3 punti
4.	Accesso spiaggia o molo privato attrezzati con sdraio, lettini e ombrelloni	1 punto
5.	Struttura dotata di giardino/parco alberato e attrezzato intorno all'albergo	4 punti
6.	WI-FI gratuito	1 punto
7.	pranzo e cena a buffet con ampia varietà e scelta di piatti della cucina italiana ed internazionale	10 punti
1.	Posizione dell'albergo ad una distanza fino 800 metri dal centro storico (Castello Scaligero)	4 punti



# CITTÀ DI OZIERI

#### PROVINCIA DI SASSARI

2.	Posizione dell'albergo ad una distanza da 801 metri a 1.600 dal centro storico (Castello Scaligero)	2 punti
3.	Posizione dell'albergo ad una distanza oltre i 1.601 metri dal centro storico (Castello Scaligero)	nessun punteggio
	PROGETTO RELATIVO AL SERVIZIO PROPOSTO	Punteggio max 4 PUNTI
90	ATTIVITÀ DI ACCOGLIENZA, RICREATIVE E CULTURALI	es is steens
1.	Brindisi di benvenuto con aperitivo, cocktail, patatine e stuzzichini vari e di arrivederci con musica ballo e cena tipica. (in occasione della Serata dovranno essere serviti pietanze, dolci e bevande tipiche del posto).	1 punti
2.	Animazione e/o serata danzante con musica dal vivo in hotel	
	2.1 Festa di arrivederci (dinner gala). In occasione della serata dovranno essere serviti pietanze, dolci e bevande tipiche del posto e musica dal vivo	02 punti
	2.2 Una o più serate danzanti con musica dal vivo	01 punti
	VALUTAZIONE QUALITATIVA DEL FORNITORE	Punteggio max 4 PUNTI
1.	saranno attributi punti 1, sino ad un massimo di 4, per ogni soggiorno per anziani realizzato, oltre a quelli previsti dal bando come requisito minimo nell'ultimo triennio (2015-2016-2017) di durata non inferiore a giorni 10 per un minimo di 30 partecipanti ciascuno, eseguiti in modo regolare e soddisfacente, nel pieno rispetto di tutte le clausole contrattuali.	4 punti
OFF	PROPOSTE AGGIUNTIVE E/O MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO	Punteggio max 24 PUNTI
1.	n.01 ulteriore escursione di mezza giornata con guida turistica con bus GT oltre a quelle previste nel capitolato	06 punti
2.	n.02 ulteriori escursioni di mezza giornata con guida turistica con bus GT oltre a quelle previste nel capitolato	12 punti
3.	Volo A/R Olbia/Verona diretto	5 punti
4.	Volo andata Olbia/Verona diretto e volo ritorno Verona /Olbia con 1 scalo	1 punto
5.	Volo andata Olbia/Verona con 1 scalo e volo ritorno Verona/Olbia con 1 scalo	nessun punteggio
6.	Soggiorno effettuato nel periodo dal 07-09-2018 al 16-09-2018	3 punti
7.	Soggiorno effettuato in date successive al 07-09-2018	nessun punteggio
riter	Altro . I punti relativi al punto 8) saranno attribuiti solo se, ad insindacabile giudizio della Commissione, sarà nuto un reale "valore aggiunto" usufruibile dai partecipanti rispetto al servizio minimo richiesto come indicato Capitolato Speciale)	04 punti

Ai fini della determinazione delle distanze dal centro, sarà considerato il percorso carrabile/pedonale più corto: la distanza di detto percorso **verrà verificata tramite Google Maps.** 

Si fa presente che secondo l'Ente di Promozione Turistica del Comune di Sirmione per "centro storico" di Sirmione si intende il Castello Scaligero di Sirmione detto "la Rocca Scaligera" sito nella parte iniziale della punta della penisola

Si fa presente che le ditte che offriranno una struttura alberghiera distante oltre 1.601 metri dal centro di Sirmione, data la configurazione della cittadina che si estende lungo una stretta penisola lunga circa quatto Km, non verranno escluse dalla gara. Si potranno offrire strutture alberghiere dalla punta nord della penisola di Sirmione sino alla località di Colombare di Sirmione.

Alle stesse, come riportato nella suddetta tabella , non verrà assegnato alcun punteggio. Verranno invece escluse dalla gara quelle Ditte che offriranno strutture alberghiere site in altre località vicino a Sirmione (per es. Fossa Lojera, Santa Maria di Lugana, Rovizza, Taffella etc.).



# CITTÀ DI OZIERI

## PROVINCIA DI SASSARI

Si precisa che non verrà presa in considerazione come "escursione aggiuntiva di mezza giornata" la visita a Sirmione in quanto sede del soggiorno.

<u>CLAUSOLA DI SBARRAMENTO</u>: Le offerte qualitative che a seguito di valutazione non raggiungeranno un punteggio minimo di **25/100** rispetto al punteggio massimo attribuibile di 70/100 saranno **automaticamente escluse dalla gara**, in quanto non coerenti con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'Amministrazione appaltante.

Saranno pertanto aperte dalla Commissione di gara le sole buste relative all'offerta economica dei concorrenti che abbiano conseguito la soglia minima di punteggio sopra fissata."

Ciò fatto, la Commissione Giudicatrice procede all'esame e valutazione del progetto tecnico prodotto dal concorrente, addivenendo all'attribuzione del punteggio per tutti i parametri riferiti alla qualità del progetto secondo il seguente prospetto:

	STRUTTURA ALBERGHIERA	Punteggio max 38 PUNTI	Ditta TGA s.r.l. a Socio Unico Limena (PD)
	CARATTERISTICHE STRUTTURA ALBERGHIERA - LOCALIZZAZIONE	NUTRAL CONTRACTOR OF THE PARTY	
8.	struttura offerta classificata 3 stelle	nessun punteggio	Hotel Serenella Sirmione 3 ***
9.	struttura offerta classificata 4 stelle	15 punti	1
10.	Struttura dotata di piscina esterna attrezzata con sdraio e lettini	3 punti	3
11.	Accesso spiaggia o molo privato attrezzati con sdraio, lettini e ombrelloni	1 punto	1
12.	Struttura dotata di giardino/parco alberato e attrezzato intorno all'albergo	4 punti	4
13.	WI-FI gratuito	1 punto	1
14.	pranzo e cena a buffet con ampia varietà e scelta di piatti della cucina italiana ed internazionale	10 punti	10
4.	Posizione dell'albergo ad una distanza fino 800 metri dal centro storico (Castello Scaligero)	4 punti	4
5.	Posizione dell'albergo ad una distanza da 801 metri a 1.600 dal centro storico (Castello Scaligero)	2 punti	/
6.	Posizione dell'albergo ad una distanza oltre i 1.601 metri dal centro storico (Castello Scaligero)	nessun punteggio	/
	PROGETTO RELATIVO AL SERVIZIO PROPOSTO	Punteggio max 4 PUNTI	
	ATTIVITÀ DI ACCOGLIENZA, RICREATIVE E CULTURALI		Armining and in
3.	Brindisi di benvenuto con aperitivo, cocktail, patatine e stuzzichini vari	1 punti	1
4.	Animazione e/o serata danzante con musica dal vivo in hotel		
	2.1 Festa di arrivederci (dinner gala). In occasione della serata dovranno essere serviti pietanze, dolci e bevande tipiche del posto e musica dal vivo	02 punti	2
	2.2 Una o più serate danzanti con musica dal vivo	01 punti	1
	VALUTAZIONE QUALITATIVA DEL FORNITORE	Punteggio max 4 PUNTI	
2.	saranno attributi punti 1, sino ad un massimo di 4, per ogni soggiorno per anziani realizzato, oltre a quelli previsti dal bando come requisito minimo nell'ultimo triennio (2015-2016-2017) di durata non inferiore a giorni 10 per un minimo di 30 partecipanti ciascuno, eseguiti in modo regolare e soddisfacente, nel pieno rispetto di tutte le clausole contrattuali.	4 punti	4



# CITTÀ DI OZIERI

# PROVINCIA DI SASSARI

Delta della			
	PROPOSTE AGGIUNTIVE E/O MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO	Punteggio max 24 PUNTI	
OIL	11 ulteriore escursione di mezza giornata con guida turistica con bus GT re a quelle previste nel capitolato	06 punti	/
10. n.0	2 ulteriori escursioni di mezza giornata con guida turistica con bus GT re a quelle previste nel capitolato	12 punti	12
11. Vol	o A/R Olbia/Verona diretto	5 punti	/
	o andata Olbia/Verona diretto e volo ritorno Verona /Olbia con 1 scalo	1 punto	/
13. Vol	o andata Olbia/Verona con 1 scalo e volo ritorno Verona/Olbia con 1 lo	nessun punteggio	/
14. Sog	giorno effettuato nel periodo dal 07-09-2018 al 16-09-2018	3 punti	3
	giorno effettuato in date successive al 07-09-2018	nessun punteggio	/
della Col	inti relativi al punto 8) saranno attribuiti solo se, ad insindacabile giudizio mmissione, sarà ritenuto un reale "valore aggiunto" usufruibile dai nti rispetto al servizio minimo richiesto come indicato nel Canitolato	04 punti	4
		Totale €	49

In relazione alla valutazione dei parametri dell'offerta tecnica vengono quindi attribuiti i seguenti punteggi totali:

N.	Concorrente	TOTALE OFFERTA TECNICA
1	T.G.A. s.r.l. Socio unico - Via 4 Novembre, 6/C – 35010 – Limena – (PD) P.IVA 04636990287 –	49

Le suddette operazioni di gara, in seduta riservata, si concludono alle ore 11:30 e la Commissione decide di autoconvocarsi, in seduta pubblica, alle ore 18:15 del giorno 10 maggio 2018 per l'apertura della busta contenente l'offerta economica.

Della suddetta convocazione sarà data comunicazione scritta a mezzo PEC alla Ditta concorrente.

Il Presidente della Commissione Giudicatrice dispone la conservazione dei plichi e della documentazione di gara in un apposito armadio del proprio ufficio, debitamente chiuso a chiave, di cui esso ne detiene l'unica copia.

Letto, confermato e sottoscritto

Il Presidente

Dott.ssa Rosa Farina

I Componenti:

Marcella Madau

Francesca Scodino

Il Segretario verbalizzante

Lorenzo Dongu