



COMUNE DI NURAMINIS

Provincia Sud Sardegna

DETERMINAZIONE

Area 1 - Amministrativa

Servizio PUBBLICA ISTRUZIONE

N. 131 del 03-10-2019

**OGGETTO: MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA
E CLASSE I[^] DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI
NURAMINIS - aa.ss. 2019/2020 2020/2021 2021/2022 - CIG:
7992954A4B Aggiudicazione e dichiarazione efficacia**

IL RESPONSABILE

Area 1 - Amministrativa

Richiamati:

- la delibera C.C. n. 8 del 11.03.2019 recante la “NOTA DI AGGIORNAMENTO AL DOCUMENTO UNICO DI PROGRAMMAZIONE (DUP) - PERIODO 2019/2021 (ART. 170, COMMA 1, DEL D.LGS. N. 267/2000). PRESENTAZIONE;
- la deliberazione del Consiglio Comunale n. 9 del 11.03.2019 con cui si è approvato il Bilancio di previsione finanziario e relativi allegati per gli esercizi 2019-2021 (art. 151 D.Lgs 267/2000 e art. 10 del D.lgs 118/2011);
- la delibera di Giunta n. 57 del 25.09.2018 con la quale è stato approvato il PEG organicamente unificato al Piano degli obiettivi e della Performance 2018/2020;
- l’atto G.C. n. 3 del 10.01.2019 “Assegnazione provvisoria ai Responsabili delle risorse finanziarie per l’esercizio 2019”;
- l’atto G.C. n. 65 del 08.08.2019 “Approvazione Piano dettagliato Obiettivi Performance Individuale ed Organizzativa per l’anno 2019”;;
- il Decreto del Sindaco n. 3 del 20/05/2019, con il quale la sottoscritta è stata nominata Responsabile del Servizio Area 1 – Amministrativa;

RICHIAMATA la propria Determinazione n. 85 del 25.06.2019 *”Procedura negoziata di importo inferiore alla soglia comunitaria (art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.) per l’affidamento del servizio Mensa scolastica per la Scuola dell’Infanzia Statale e Primaria del Comune di Nuraminis aa.ss. 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022 attraverso lo strumento della RDO sul portale SardegnaCat - Manifestazione di interesse”;*

Dato atto:

- ❖ **CHE** alla data di scadenza per la presentazione delle candidature all’indagine di mercato sopra specificata sono pervenute n° 8 manifestazioni di interesse:
SODEXO con sede in VIA F.LLi GRACCHI, 36 – CINISELLO BALSAMO
RAMADA SRL SOC UNIPERSONALE con sede in VIA SASSARI, 163 - FONNI
GUASILA MULTI SERVICES con sede in VIA PINTURICCHIO, 3 – GUASILA E.P. S.p.A. con sede in VIA GIUSEPPE PALUMBO, 26 - ROMA
CO.RISAR. S.A.S. con sede in VIA SEGRE’ Z.I. CACIP, - CAGLIARI
SERIST S.R. con sede in VIA GOZZANO, 14 – CINISELLO BALSAMO
CONVIVIUM SRL con sede in VIA FERRACCIU, 5 – GUSPINI
BEGIALMA SERVIZI S.R.L. con sede in VIALE UMBRIA, 72 - MILANO
- ❖ **CHE**, con determinazione n° 101 del 31.07.2019, avente ad oggetto: *“Servizio di mensa scolastica per Scuole Statali dell’Infanzia e Primaria del Comune di Nuraminis per gli a.ss. 2019/2020 2020/2021 2021/2022 - Avvio procedura negoziata (art. 36, comma 2 lett. b) D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.) previo avviso di gara di importo inferiore alla soglia comunitaria ed inserimento RDO nel portale della centrale di committenza regionale Sardegna Cat C.I.G. 7992954A4B”* è stata indetta la gara d’appalto, nonché approvati tutti i documenti di gara;
- ❖ **CHE** tramite la piattaforma Sardegna Cat sono state invitate a partecipare alla presente procedura negoziata (RdO: rfq: _341135) le seguenti imprese:
SODEXO con sede in VIA F.LLi GRACCHI, 36 – CINISELLO BALSAMO
RAMADA SRL SOC UNIPERSONALE con sede in VIA SASSARI, 163 - FONNI
GUASILA MULTI SERVICES con sede in VIA PINTURICCHIO, 3 – GUASILA E.P. S.p.A. con sede in VIA GIUSEPPE PALUMBO, 26 - ROMA

CO.RI.SAR. S.A.S.
SERIST S.R.
CONVIVIUM SRL

con sede in VIA SEGRE' Z.I. CACIP, - CAGLIARI
con sede in VIA GOZZANO, 14 – CINISELLO BALSAMO
con sede in VIA FERRACCIU, 5 – GUSPINI

- ❖ **CHE** la ditta Begialma Servizi S.R.L. con sede in VIALE UMBRIA, 72 - MILANO risultava non regolarmente iscritta nella piattaforma Sardegna Cat e pertanto non invitabile;
- ❖ **CHE** con nota prot. N. 5834 del 12.08.2019, trasmessa via PEC, la ditta Begialma Servizi ne è stata informata;
- ❖ **CHE** l'appalto è da aggiudicare utilizzando il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 95 comma 3, lett. a) del Decreto Legislativo n. 50/2016, ovvero mediante l'assegnazione di punteggio per l'offerta tecnica e per l'offerta economica;
- ❖ **CHE** l'offerta e la documentazione prescritta per l'ammissione alla gara, dovevano essere inserite nel sistema telematico di Sardegna Cat entro le ore 13:00 del giorno 02/09/2019;

Visti i seguenti verbali delle operazioni di gara:

N.	Data	Contenuto
1	03.09.2019	Esame della documentazione amministrativa
2	03.09.2019	Esame dell'offerta tecnica
3	03.09.2019	Esame dell'offerta economica

allegati sotto la lettera A) alla presente determinazione per costituirne parte integrante e sostanziale, dai quali risulta che la Commissione ha formulato la graduatoria finale da cui risulta che la miglior offerta è quella presentata dall'impresa Convivium Srl, con sede in Guspini che ha conseguito un punteggio complessivo di 91/100 e offerto un ribasso del 2% pari ad un importo unitario a pasto di euro 5,10 oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e IVA ai sensi di legge per un importo complessivo presunto dell'appalto di € 208.263,60 (5,10 x n. 40.836 pasti) oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e IVA ai sensi di legge IVA.

Visto l'esito positivo del procedimento di verifica delle offerte anomale;

Dato atto che, nei confronti della ditta aggiudicataria si è proceduto alla verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, economico-finanziari e tecnico-organizzativi, dichiarati in sede di gara ai sensi dell'art. 36, comma 6, primo periodo del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 s.m.i. attraverso la Banca dati degli operatori economici di cui all'art. 81 del D.lgs. n. 50/2016 e mediante acquisizione diretta con esito positivo;

Preso atto della regolarità contributiva dell'operatore economico affidatario così come desumibile dal DURC allegato (prot. INAIL_17376734 – scadenza validità 08.11.2019);

Dato atto che

- ⌚ ai sensi dell'art. 32 commi 7 e 8 del D. Lgs. 50/2016, in esito ai controlli effettuati in relazione al possesso, da parte dell'impresa aggiudicataria, dei requisiti auto dichiarati in sede di gara, è possibile disporre l'efficacia dell'aggiudicazione;
- ⌚ in applicazione dell'art. 32 comma 10 lett. b) del D. Lgs. 50/2016 ai fini della stipula del contratto non si applica il termine dilatorio di 35 (trentacinque) giorni, c.d. *stand still period*, in quanto affidamento effettuato ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b);

⌚ ai sensi dell'art. 32, comma 14, il relativo contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa o mediante scrittura privata, previa presentazione da parte dell'aggiudicatario della necessaria documentazione;

Verificato che ai fini della tracciabilità finanziaria di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i. al succitato servizio è stato assegnato il seguente C.I.G. **7992954A4B**

Ritenuta la propria competenza sull'adozione dell'atto di cui all'oggetto in quanto trattasi di atto di natura gestionale attribuito dalla normativa vigente al Responsabile del Servizio;

Visto il PTPCT 2017/2019, il Codice di Comportamento, il Regolamento Incarichi extraistituzionali, approvati con atto di G.C. n. 2 del 31.01.2017;

Visto l'atto G.C. n. 8/2019 di "Approvazione del Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e Trasparenza 2019/2021 – Aggiornamento";

Dato atto che ai sensi degli artt. 6 e 6 bis della L. n. 241/90 la sottoscritta Responsabile Unica del Procedimento dichiara, unitamente alla presente, che non sussistono motivi, anche potenziali, di conflitto di interesse nel presente procedimento;

Dato atto che sono stati resi, preventivamente, i seguenti pareri:

Parere di regolarità tecnica amministrativa (ai sensi dell'art. 3 del Regolamento per la disciplina della regolarità amministrativa approvato con Del. C.C. n. 1 del 1.02.2013 e degli artt. 49 e 147 del TUEL, come modificati dal D.L. n° 174/2012, convertito in L. n° 213/2012):

Il Responsabile dell'Area 1 – Amministrativa, giusto Decreto Sindacale n. 3/2019, esprime parere favorevole sulla presente Determinazione attestandone la correttezza, la regolarità e la legittimità perché conforme alla normativa di settore e alle norme generali di buona amministrazione. Assicura, inoltre, la convenienza e l'idoneità dell'atto a perseguire gli obiettivi generali dell'Ente e quelli specifici di competenza assegnati.

Il Responsabile dell'Area 1
Anna Maria Simbula

Parere di regolarità contabile e attestazione di copertura finanziaria (ai sensi degli artt. 5 e 6 del Regolamento Comunale di Contabilità come modificato dalla Del. CC n. 1 del 1.02.2013 e degli artt. 49 e 147 del TUEL, come modificati dal D.L. n° 174/2012, convertito in L. n° 213/2012):

Il Responsabile dell'Area 2 Economico – Finanziaria Dott.ssa Valeria Serci, giusto Decreto Sindacale n. 3/2019, esprime parere favorevole sulla presente Determinazione attestandone la regolarità e il rispetto dell'ordinamento contabile, delle norme di finanza pubblica, del regolamento di contabilità, la corretta imputazione, la disponibilità delle risorse, il presupposto giuridico, la conformità alle norme fiscali, l'assenza di riflessi diretti e/o indiretti pregiudizievoli finanziari, patrimoniali e di equilibrio di bilancio.

Il Responsabile dell'Area 2
Dott.ssa Valeria Serci

VISTI:

- lo Statuto Comunale;
- il Regolamento Comunale sull'ordinamento degli uffici e dei servizi;
- il Regolamento di Contabilità dell'Ente;
- l'art. 107 del T.U. degli Enti Locali, in merito alle competenze dei dirigenti e dei responsabili dei servizi;
- gli artt. 183 e 184 del T.U. degli Enti Locali in merito alle procedure di assunzione delle prenotazioni e degli impegni di spesa e alle liquidazioni;
- l'art. 191 riguardante le regole per l'assunzione di impegni e per l'effettuazione di spese;
- il D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 s.m.i.;

DETERMINA

1. **di approvare** le premesse della presente determinazione;
2. **di approvare** i verbali delle operazioni di gara, allegati sotto la lettera A) alla presente determinazione per costituirne parte integrante e sostanziale;
3. **di aggiudicare** l'appalto del servizio in oggetto all'impresa CONVIVIUM Srl con sede in via VIA FERRACCIU, 5 - GUSPINI – C.F./P.IVA 03557200759 che ha conseguito un punteggio complessivo di 91/100 e offerto un ribasso del 2% pari ad un importo unitario a pasto di euro 5,10 oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e IVA ai sensi di legge per un importo complessivo presunto dell'appalto di € 208.263,60 (5,10 x n. 40.836 pasti) oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e IVA ai sensi di legge IVA;
4. **di impegnare**, ai sensi dell'articolo 183 del D.Lgs. n 267/2000 e del principio contabile applicato all. 4/2 al d.Lgs. n. 118/2011, le seguenti somme corrispondenti ad obbligazioni giuridicamente perfezionate, con imputazione agli esercizi in cui le stesse sono esigibili:

Anno 2019

Cap./Art.	1340/2	Descrizione	SPESE GESTIONE MENSA SCUOLA MATERNA		
Intervento		Miss./Progr.		PdC finanziario	04.06-1.03.02.15.006
Centro di costo	1	Compet. Econ.		Spesa non ricorr.	
SIOPE		CIG	7992954A4B	CUP	
Creditore	CONVIVIUM Srl con sede in via VIA FERRACCIU, 5 - GUSPINI – C.F./P.IVA 03557200759				
Causale	Servizio mensa scolastica a.s. 2019/2020				
Modalità finan	fondi comunali e utenza				
N.Impegno		Importo	€ 26.272,80	Frazionabile in 12	NO

- € 45.000,00 sul capitolo 1340/2 - esigibilità 2020 dando atto che per la differenza pari ad € 27.688,08 troverà copertura nel prossimo Bilancio di previsione 2020/2022
- € 45.000,00 sul capitolo 1340/2 - esigibilità 2020 dando atto che per la differenza pari ad € 27.688,08 troverà copertura nel prossimo Bilancio di previsione 2021/2023
- € 46.415,28 sul capitolo 1340/2 - esigibilità 2022

3. **di evidenziare** che sono state positivamente effettuate le verifiche del possesso dei prescritti requisiti di ordine generale, tecnico-professionale ed economico e finanziario, auto dichiarati in sede di gara, dalla Ditta aggiudicataria CONVIVIUM Srl con sede in via VIA FERRACCIU, 5 - GUSPINI – C.F./P.IVA 03557200759 come da documentazione e/o certificazione acquisita e specificata in narrativa;

4. **di dare atto che**, a seguito delle verifiche effettuate e descritte in premessa, è accertata l'efficacia, ai sensi dell'art. 32, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016, dell'aggiudicazione del servizio in oggetto;
5. **di dare atto che** in applicazione dell'art. 32 comma 10 lett. b) del D. Lgs. 50/2016 ai fini della stipula del contratto non si applica il termine dilatorio di 35 (trentacinque) giorni, c.d. *stand still period*, in quanto affidamento effettuato ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b);
6. **di stabilire** che, ai sensi dell'art. 32, comma 14, il relativo contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa o mediante scrittura privata, previa presentazione da parte dell'aggiudicatario della necessaria documentazione;
7. **di precisare**, altresì, che saranno rispettati gli obblighi informativi verso l'Autorità Nazionale Anticorruzione (A.N.A.C.), di cui all'articolo 213, D.Lgs. N. 50/2016;
8. **di dare atto che** ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. che il Responsabile Unico del Procedimento è Anna Maria Marcella Simbula il quale curerà tutti gli adempimenti propedeutici alla stipula del contratto d'appalto;
9. **di pubblicare** il presente provvedimento all'Albo Pretorio on line e nell'apposita sezione di Amministrazione Trasparente.

IL Responsabile Area 1
f.to ANNA MARIA SIMBULA

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA

(art. 147 - bis, comma 1, del vigente Decreto Legislativo n ° 267/2000)

Si attesta la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa sul presente atto.

Data 03-10-2019

*Il Responsabile del Servizio
f.to ANNA MARIA SIMBULA*

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE

(art. 151, comma 4, 147 bis, comma 1 del vigente Decreto Legislativo n ° 267/2000)

Il Responsabile del Servizio Finanziario attesta la Regolarità Contabile del presente atto.

Data 03-10-2019

*Il Responsabile del Servizio
f.to D.ssa Valeria Serci*

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

** Ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. n. 267/2000

APPONE
il visto di regolarità contabile

** Ai sensi dell'art. 153, comma 5 dello stesso D.Lgs. n. 267/2000

ATTESTA
la copertura finanziaria.

Gli impegni contabili sono stati registrati in corrispondenza degli interventi/capitoli sopra descritti.

Nuraminis, li 03-10-2019

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO
D.ssa Valeria Serci

Certifico che la presente determinazione viene pubblicata all'albo pretorio on line nel sito comunale per quindici giorni dal 04-10-2019 al 19-10-2019.

IL Responsabile Area 1

Area 1 - Amministrativa n.131 del 03-10-2019 COMUNE DI NURAMINIS

f.to ANNA MARIA SIMBULA

E' COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE, IN CARTA SEMPLICE, PER USO AMMINISTRATIVO

Nuraminis, 04-10-2019

IL Responsabile Area 1
ANNA MARIA SIMBULA



COMUNE DI

NURAMINIS

PROV. SUD SARDEGNA

Piazza Municipio, 1	CAP. 09024	P.I. 01043690922	C.F. 82002130928
☎ 070/7574705			
sito web: www.comune.nuraminis.ca.it		email: protocollo@comune.nuraminis.ca.it	
PEC protocollo.nuraminis@legalmail.it			

Verbale di gara procedura negoziata previo avviso di gara avviso di gara di importo inferiore alla soglia comunitaria per l'affidamento del servizio di

MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA E CLASSE I^ DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI NURAMINIS - aa.ss. 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022

(art. 36, c. 2 lett. b e art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016)

CIG: 7992954A4B

1° SEDUTA PUBBLICA

Data 03.09.2019 - Ore 9:00



LA COMMISSIONE DI GARA

nominata con determinazione n. 114 in data 03.09.2019 del Responsabile dell'Area 1 - e composta dai signori:

Dr.ssa Monica Frau (Responsabile dell'Area 4 - Sociale) - **Presidente**;

Ing. Michele Melis (Responsabile dell'Area 3 - Tecnica - componente esperto) - **Commissario**;

Dr.ssa Valeria Serci (Responsabile dell'Area 2 - Economica Finanziaria - componente esperto) - **Commissario e segretario verbalizzante**

si è riunita presso il Palazzo Municipale per procedere alla 1^ fase della gara del servizio indicato in epigrafe.

DA ATTO

che nell'odierna seduta pubblica, sono presenti i seguenti soggetti:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Sig. MAURIZIO MELIS | <input checked="" type="checkbox"/> delegato | <input type="checkbox"/> rappresentate della ditta |
| <input type="checkbox"/> Sig. E.N. SPA P.IVA 0557471005 | <input type="checkbox"/> delegato | <input type="checkbox"/> rappresentate della ditta |
| <input type="checkbox"/> Sig. | <input type="checkbox"/> delegato | <input type="checkbox"/> rappresentate della ditta |

oppure

nell'odierna seduta pubblica, non è presente alcun rappresentante delle ditte partecipanti.



Monica Frau
Upe
Luigi

PREMESSO

che a seguito della Determinazione n. 85 del 25.06.2019 " *Procedura negoziata di importo inferiore alla soglia comunitaria (art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.) per l'affidamento del servizio Mensa scolastica per la Scuola dell'Infanzia Statale e Primaria del Comune di Nuraminis aa.ss. 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022 attraverso lo strumento della RDO sul portale SardegnaCat - Manifestazione di interesse*";, in data 25.06.2019 si è proceduto alla pubblicazione dell'Avviso per Manifestazione d'Interesse all'Albo Pretorio on line del Comune, sul profilo del committente della Stazione appaltante e sul sito della R.A.S. nell'apposita sezione Bandi e gare finalizzato all'individuazione degli operatori economici da invitare alla successiva procedura negoziata sopra specificata

Dato atto:

- ❖ **CHE** alla data di scadenza per la presentazione delle candidature all'indagine di mercato sopra specificata sono pervenute n° 8 manifestazioni di interesse:
SODEXO con sede in VIA F.LLi GRACCHI, 36 – CINISELLO BALSAMO
RAMADA SRL SOC UNIPERSONALE con sede in VIA SASSARI, 163 - FONNI
GUASILA MULTI SERVICES con sede in VIA PINTURICCHIO, 3 – GUASILA
E.P. S.p.A. con sede in VIA GIUSEPPE PALUMBO, 26 - ROMA
CO.RI.SAR. S.A.S. con sede in VIA SEGRE' Z.I. CACIP, - CAGLIARI
SERIST S.R. con sede in VIA GOZZANO, 14 – CINISELLO BALSAMO
CONVIVIUM SRL con sede in VIA FERRACCIU, 5 – GUSPINI
BEGIALMA SERVIZI S.R.L. con sede in VIALE UMBRIA, 72 - MILANO
- ❖ **CHE**, con determinazione n° 101 del 31.07.2019, avente ad oggetto: " *Servizio di mensa scolastica per Scuole Statali dell'Infanzia e Primaria del Comune di Nuraminis per gli a.ss. 2019/2020 2020/2021 2021/2022 - Avvio procedura negoziata (art. 36, comma 2 lett. b) D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.) previo avviso di gara di importo inferiore alla soglia comunitaria ed inserimento RDO nel portale della centrale di committenza regionale Sardegna Cat C.I.G. 7992954A4B*" è stata indetta la gara d'appalto, nonché approvati tutti i documenti di gara;
- ❖ **CHE** la gara è stata indetta con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.95, comma 3 lett. a) del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 s.m.i. ;
- ❖ **CHE** tramite la piattaforma Sardegna Cat sono state invitate a partecipare alla presente procedura negoziata le seguenti imprese:
SODEXO con sede in VIA F.LLi GRACCHI, 36 – CINISELLO BALSAMO
RAMADA SRL SOC UNIPERSONALE con sede in VIA SASSARI, 163 - FONNI
GUASILA MULTI SERVICES con sede in VIA PINTURICCHIO, 3 – GUASILA
E.P. S.p.A. con sede in VIA GIUSEPPE PALUMBO, 26 - ROMA
CO.RI.SAR. S.A.S. con sede in VIA SEGRE' Z.I. CACIP, - CAGLIARI
SERIST S.R. con sede in VIA GOZZANO, 14 – CINISELLO BALSAMO
CONVIVIUM SRL con sede in VIA FERRACCIU, 5 – GUSPINI
- ❖ **CHE** la ditta Begialma Servizi S.R.L. con sede in VIALE UMBRIA, 72 - MILANO risultava non regolarmente iscritta nella piattaforma Sardegna Cat e pertanto non invitabile;
- ❖ **CHE** con nota prot. N. 5834 del 12.08.2019, trasmessa via PEC, la ditta Begialma Servizi ne è stata informata;



Rilevato che nei termini previsti dalla lettera d'invito, per la gara in epigrafe, sono pervenute le seguenti offerte (elencate in ordine cronologico):

E.P. SPA	30.08.2019 ORE 17:10.49
CONVIVUM S.R.L.	01.09.2019 ORE 14:40.57

TUTTO CIO' PREMESSO

Rese le dichiarazioni di assenza di cause di incompatibilità dei componenti la Commissione che si allegano al presente Verbale per costituirne parte integrante e sostanziale;

La Commissione di gara dispone di procedere all'apertura dei plichi presentati nei termini previsti dalla lettera d'invito e di procedere all'apertura delle buste contraddistinte dall'indicazione "Busta di qualifica - documentazione amministrativa", contenenti la documentazione prevista nella lettera d'invito.

Conclusa tale prima verifica la Commissione di gara

DICHIARA

escluse le seguenti imprese concorrenti per carenze non sanabili:

N.	Impresa concorrente	Causa di escluse

DICHIARA

che le seguenti imprese concorrenti sono assoggettate ai sensi dell'art. 83 comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. al soccorso istruttorio per le seguenti motivazioni:

N.D.	IMPRESA CONCORRENTE	MOTIVAZIONI

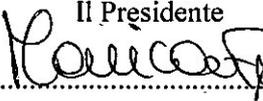
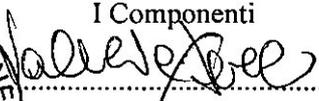
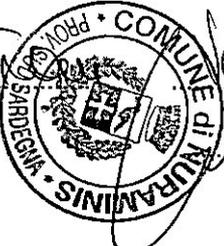
[Handwritten signature]



[Handwritten signature]

Ai concorrenti di cui sopra sarà assegnato un termine di 10 giorni per procedere alla presentazione delle dichiarazioni necessarie per regolarizzazione della documentazione presentata.

Quindi alle ore 10.12..... il Presidente dichiara chiusa la seduta e dispone di dare comunicazione al Responsabile del Procedimento, che procederà alla richiesta di integrazioni alle ditte sopra indicate.

Il Presidente  I Componenti 

DICHIARA

che, complessivamente, risultano ammesse alle successive fasi della gara le seguenti imprese concorrenti, le quali hanno presentato la documentazione regolare e pienamente conforme a quanto prescritto dalla lettera d'invito:

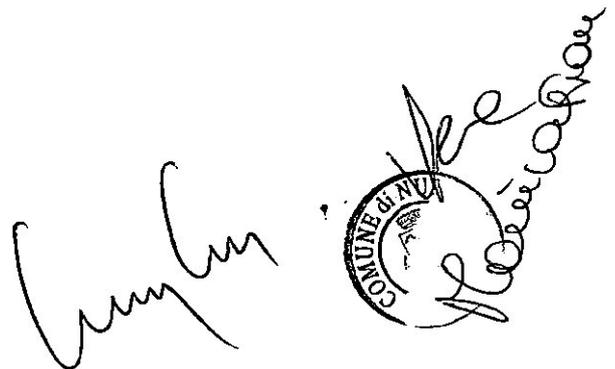
N.	Impresa concorrente
1	E.P. SPA
2	CONVIVUM SRL
3	
4	
5	
6	
7	

La Commissione di gara procede sempre in seduta pubblica, all'apertura della "Busta tecnica" contenente l'offerta tecnica delle ditte ammesse al fine del solo controllo formale del corredo documentale prescritto dalla lettera d'invito che risultano essere:

CONCORRENTE n° 1
DOCUMENTAZIONE TECNICA PRESENTATA:
Elaborato progettuale

CONCORRENTE n° 2
DOCUMENTAZIONE TECNICA PRESENTATA:
Elaborato progettuale

CONCORRENTE n° 3
DOCUMENTAZIONE TECNICA PRESENTATA:



Elaborato progettuale

CONCORRENTE n° 4

DOCUMENTAZIONE TECNICA PRESENTATA:

Elaborato progettuale

CONCORRENTE n° 5

DOCUMENTAZIONE TECNICA PRESENTATA:

Elaborato progettuale

CONCORRENTE n° 6

DOCUMENTAZIONE TECNICA PRESENTATA:

Elaborato progettuale

CONCORRENTE n° 7

DOCUMENTAZIONE TECNICA PRESENTATA:

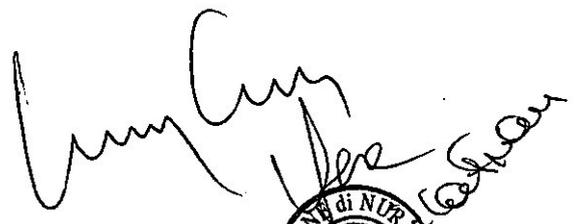
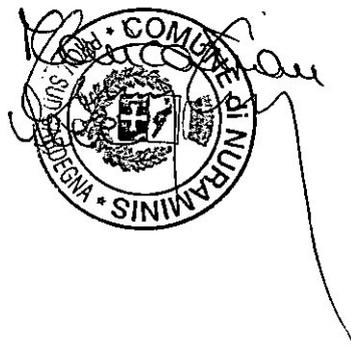
Elaborato progettuale

Quindi la Commissione di gara dichiara chiusa la seduta pubblica e comunica che alla valutazione delle offerte tecniche procederà in seduta riservata.

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene sottoscritto come segue.

La Commissione di gara:

Dr.ssa Monica Frau
Ing. Michele Melis
Dr.ssa Valeria Serci





COMUNE DI

NURAMINIS

PROV. SUD SARDEGNA

Piazza Municipio, 1

CAP. 09024

P.I. 01043690922

C.F. 82002130928

☎ 070/7574705

sito web: www.comune.nuraminis.ca.it

email: protocollo@comune.nuraminis.ca.it

PEC protocollo.nuraminis@legalmail.it

Verbale di gara procedura negoziata previo avviso di gara avviso di gara di importo inferiore alla soglia comunitaria per l'affidamento del servizio di

MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA E CLASSE I^A DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI NURAMINIS - aa.ss. 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022

(art. 36, c. 2 lett. b e art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016)

CIG: 7992954A4B

SEDUTA RISERVATA

Data 03.09.2019 - Ore 10:30

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

nominata con determinazione n. 114 in data 03.09.2019 del Responsabile dell'Area 1 - e composta dai signori:

Dr.ssa Monica Frau (Responsabile dell'Area 4 - Sociale) - **Presidente**;

Ing. Michele Melis (Responsabile dell'Area 3 - Tecnica - componente esperto) - **Commissario**;

Dr.ssa Valeria Serci (Responsabile dell'Area 2 - Economica Finanziaria - componente esperto) - **Commissario e segretario verbalizzante**

si è riunita presso il Palazzo Municipale per procedere alla 2^a fase della gara del servizio indicato in epigrafe.

- ❖ richiama, in tutto il suo contenuto, il verbale n. 1 relativo alla seduta in data 03.09.2019, riguardante l'esame della documentazione amministrativa e l'apertura della busta "B - Documentazione tecnica";
- ❖ dà atto che in esito a tale seduta pubblica sono state ammesse alla fase successiva della gara le offerte presentate dai seguenti concorrenti:

N.	Impresa concorrente	Sede
1	E.P SPA	ROMA
2	CONVIVIAM SRL	CUSPINI
3		
4		



Uscire
Commissione

Comune

Rilevato che:

- le modalità di svolgimento della gara sono state stabilite nella lettera di invito e nel capitolato d'appalto;
- per la valutazione delle offerte qualitative si applicheranno i criteri e i punteggi di cui all'art. 15 della lettera di invito e che, per la valutazione di cui al successivo art. 19 è sufficiente la valutazione mediante attribuzione del solo punteggio numerico in considerazione del fatto che, come da orientamento della giurisprudenza sul punto, i predetti criteri sono specificatamente e puntualmente predeterminati in modo chiaro ed esaustivo nella lettera di invito.

TUTTO CIÒ PREMESSO

e ritenuto parte integrante e sostanziale del presente Verbale, la Commissione, come sopra nominata, constatata la regolarità della propria costituzione e alla presenza di tutti i suoi componenti, procede, in seduta riservata per ciascun concorrente alle operazioni relative alla valutazione delle offerte qualitative, procedendo alla valutazione del contenuto della busta recante la dicitura " **B - OFFERTA TECNICA** " ed all'esame della documentazione ad essa specificamente afferente.

In esito alle operazioni predette, i punteggi attribuiti dalla Commissione alle offerte risultano i seguenti:

1) E.P SPA

Offerta tecnica e progettuale max punti 75

Progetto di gestione: L'elaborato, per un massimo di n. 10 facciate formato A4 (Al Massimo 50 righe per facciata) , esclusi eventuali allegati, dovrà contenere il progetto analitico di programmazione, l'organizzazione gestionale del servizio oggetto dell'Appalto nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione del servizio richiesto. La predetta relazione dovrà essere articolata seguendo ed evidenziando esplicitamente l'ordine redatto dei sotto capitoli di natura qualitativa di seguito riportati e precisamente:	Giudizio	Punteggio max.	Punti assegnati
1) Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio (max punti 15) <ul style="list-style-type: none">▪ numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio con indicazione delle rispettive mansioni, dell'inquadramento e del numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, le modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ect.;▪ Organizzazione del servizio:<ul style="list-style-type: none">- approvvigionamento derrate;- produzione dei pasti;- trasporto-utilizzo automezzo;- distribuzione agli utenti;- soluzioni atte a garantire il servizio anche in caso di guasti tecnici nel corso contrattuale;- gestione dei rifiuti;	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
	Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	5	
	Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	9	X

Handwritten signature: The... (illegible)



Handwritten signature: Um...

	<ul style="list-style-type: none"> - utilizzo di un bio compost all'esterno; - raccolta differenziata dei rifiuti; - raccolta olio esausto; - utilizzo delle stoviglie bio degradabili; - operazioni di pulizia degli ambienti; - ecc. 	Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	15	
2)	Modalità e tempi di attuazione del piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza. (max punti 5)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	3	X
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	5	
3)	Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura. (max punti 12)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	5	X
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	8	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	12	
4)	Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza. (max punti 5)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	3	X
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	5	
5)	Iniziative di coinvolgimento dell'utente e progetti di educazione alimentare a favore degli utenti e delle famiglie di questi. (max punti 5)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	X
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	3	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	5	
6)	Piano di qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori di agricoltura sociale (es. sistemi di approvvigionamento, sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori);	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	3	X

Lun 14/05/2014



	(max punti 7)	Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	5	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	7	
7)	Fornitura di ulteriori prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta oltre la percentuale minima da garantire del 40% (indicare la percentuale di incremento offerta). La ditta deve specificare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta che utilizzerà per la preparazione dei menu allegati al capitolato; (max punti 6)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	4	X
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	6	
8)	Fornitura di ulteriori prodotti biologici, oltre la percentuale minima da garantire del 30% (indicare la percentuale di incremento offerta). La ditta deve specificare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti biologici che utilizzerà per la preparazione dei menu allegati al capitolato; (max punti 6)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	4	X
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	6	
9)	Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi; (max punti 4)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	3	X
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	4	
10)	Fornitura pasti gratuiti per gli alunni e/o soggetti segnalati dal Comune (max punti 10)	Massimo 10 punti. Punti 0 = Assenza di pasti forniti. Punti 10 = assegnati all'offerta che contempla il maggior numero di pasti offerti. Agli altri verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula: $P = (Odv \times Pmax) : Opc$ P = punteggio da assegnare Odv = offerta da valutare Pmax = punteggio massimo attribuibile Opc = offerta più conveniente	10	

TOTALE PUNTEGGIO ATTRIBUITO ALL'OFFERTA TECNICA		
Presentata da <u>AG E.P SPA</u>		46

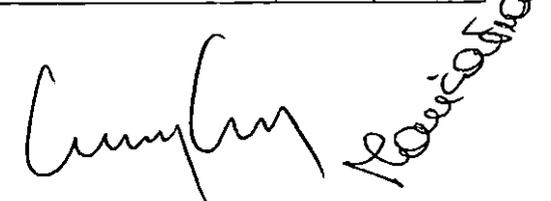


Ure
Caricatore
Amministratore

2) CONVIVIA SRL

Offerta tecnica e progettuale max punti 75

Progetto di gestione: L'elaborato, per un massimo di n. 10 facciate formato A4 (Al Massimo 50 righe per facciata) , esclusi eventuali allegati, dovrà contenere il progetto analitico di programmazione, l'organizzazione gestionale del servizio oggetto dell'Appalto nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione del servizio richiesto. La predetta relazione dovrà essere articolata seguendo ed evidenziando esplicitamente l'ordine redatto dei sotto capitoli di natura qualitativa di seguito riportati e precisamente:		Giudizio	Punteggio max.	Punti assegnati
1)	<p>Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio (max punti 15)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio con indicazione delle rispettive mansioni, dell'inquadramento e del numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, le modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ect.; ▪ Organizzazione del servizio: <ul style="list-style-type: none"> .- approvvigionamento derrate; .- produzione dei pasti; .- trasporto-utilizzo automezzo; .- distribuzione agli utenti; .- soluzioni atte a garantire il servizio anche in caso di guasti tecnici nel corso contrattuale; .- gestione dei rifiuti; .- utilizzo di un bio compost all'esterno; .- raccolta differenziata dei rifiuti; .- raccolta olio esausto; .- utilizzo delle stoviglie bio degradabili; .- operazioni di pulizia degli ambienti; - ecc. 	<p>Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.</p>	0	
		<p>Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.</p>	5	
		<p>Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.</p>	9	
		<p>Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.</p>	15	X
2)	<p>Modalità e tempi di attuazione del piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza. (max punti 5)</p>	<p>Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.</p>	0	
		<p>Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.</p>	2	
		<p>Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.</p>	3	X
		<p>Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.</p>	5	
3)	<p>Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura. (max punti 12)</p>	<p>Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.</p>	0	
		<p>Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.</p>	5	
		<p>Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.</p>	8	X
		<p>Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.</p>	12	
4)	<p>Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza. (max punti 5)</p>	<p>Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.</p>	0	

		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	3	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	5	X
5)	Iniziative di coinvolgimento dell'utente e progetti di educazione alimentare a favore degli utenti e delle famiglie di questi. (max punti 5)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	3	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	5	X
6)	Piano di qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori di agricoltura sociale (es. sistemi di approvvigionamento, sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori); (max punti 7)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	3	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	5	X
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	7	
7)	Fornitura di ulteriori prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta oltre la percentuale minima da garantire del 40% (indicare la percentuale di incremento offerta). La ditta deve specificare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta che utilizzerà per la preparazione dei menu allegati al capitolato; (max punti 6)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	4	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	6	X
8)	Fornitura di ulteriori prodotti biologici, oltre la percentuale minima da garantire del 30% (indicare la percentuale di incremento offerta). La ditta deve specificare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti biologici che utilizzerà per la preparazione dei menu allegati al capitolato; (max punti 6)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	4	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	6	X
9)	Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi; (max	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

punti 4)	Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
	Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	3	X
	Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	4	
10)	Fornitura pasti gratuiti per gli alunni e/o soggetti segnalati dal Comune (max punti 10)	<p>Massimo 10 punti. Punti 0 = Assenza di pasti forniti. Punti 10 = assegnati all'offerta che contempla il maggior numero di pasti offerti. Agli altri verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula: $P = (Odv \times Pmax) : Opc$ P = punteggio da assegnare Odv = offerta da valutare Pmax = punteggio massimo attribuibile Opc = offerta più conveniente</p>	10

TOTALE PUNTEGGIO ATTRIBUITO ALL'OFFERTA TECNICA Presentata da <u>CONVIVUM SRL</u>	66
---	----

3) _____

Offerta tecnica e progettuale max punti 75

Progetto di gestione: L'elaborato, per un massimo di n. 10 facciate formato A4 (Al Massimo 50 righe per facciata), esclusi eventuali allegati, dovrà contenere il progetto analitico di programmazione, l'organizzazione gestionale del servizio oggetto dell'Appalto nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione del servizio richiesto. La predetta relazione dovrà essere articolata seguendo ed evidenziando esplicitamente l'ordine redatto dei sotto capitoli di natura qualitativa di seguito riportati e precisamente:		Giudizio	Punteggio max.	Punti assegnati
1)	Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio (max punti 15)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio con indicazione delle rispettive mansioni, dell'inquadramento e del numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, le modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ect.; ▪ Organizzazione del servizio: <ul style="list-style-type: none"> - approvvigionamento derrate; - produzione dei pasti; - trasporto-utilizzo automezzo; - distribuzione agli utenti; - soluzioni atte a garantire il servizio anche in caso di guasti tecnici nel corso contrattuale; - gestione dei rifiuti; 	Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	5	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	9	



Ufero

Convivum
Flavia Frau

	<ul style="list-style-type: none"> .- utilizzo di un bio compost all'esterno; .- raccolta differenziata dei rifiuti; .- raccolta olio esausto; .- utilizzo delle stoviglie bio degradabili; .- operazioni di pulizia degli ambienti; - ecc. 	Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	15	
2)	Modalità e tempi di attuazione del piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza. (max punti 5)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	3	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	5	
3)	Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura. (max punti 12)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	5	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	8	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	12	
4)	Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza. (max punti 5)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	3	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	5	
5)	Iniziative di coinvolgimento dell'utente e progetti di educazione alimentare a favore degli utenti e delle famiglie di questi. (max punti 5)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	3	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	5	
6)	Piano di qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori di agricoltura sociale (es. sistemi di approvvigionamento, sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori);	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	3	



Handwritten signature and notes:
 See
 Longm...
 Revisione

	(max punti 7)	Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	5	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	7	
7)	Fornitura di ulteriori prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta oltre la percentuale minima da garantire del 40% (indicare la percentuale di incremento offerta). La ditta deve specificare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta che utilizzerà per la preparazione dei menu allegati al capitolato; (max punti 6)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	4	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	6	
8)	Fornitura di ulteriori prodotti biologici, oltre la percentuale minima da garantire del 30% (indicare la percentuale di incremento offerta). La ditta deve specificare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti biologici che utilizzerà per la preparazione dei menu allegati al capitolato; (max punti 6)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	4	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	6	
9)	Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi; (max punti 4)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	3	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	4	
10)	Fornitura pasti gratuiti per gli alunni e/o soggetti segnalati dal Comune (max punti 10)	Massimo 10 punti. Punti 0 = Assenza di pasti forniti. Punti 10 = assegnati all'offerta che contempla il maggior numero di pasti offerti. Agli altri verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula: $P = (Odv \times Pmax) : Opc$ P = punteggio da assegnare Odv = offerta da valutare Pmax = punteggio massimo attribuibile Opc = offerta più conveniente		

TOTALE PUNTEGGIO ATTRIBUITO ALL'OFFERTA TECNICA

Presentata da _____



[Handwritten signature]

4)

Offerta tecnica e progettuale max punti 75

<p>Progetto di gestione: L'elaborato, per un massimo di n. 10 facciate formato A4 (Al Massimo 50 righe per facciata) , esclusi eventuali allegati, dovrà contenere il progetto analitico di programmazione, l'organizzazione gestionale del servizio oggetto dell'Appalto nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione del servizio richiesto.</p> <p>La predetta relazione dovrà essere articolata seguendo ed evidenziando esplicitamente l'ordine redatto dei sotto capitoli di natura qualitativa di seguito riportati e precisamente:</p>		Giudizio	Punteggio max.	Punti assegnati
1)	<p>Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio (max punti 15)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio con indicazione delle rispettive mansioni, dell'inquadramento e del numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, le modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ect.; ▪ Organizzazione del servizio: <ul style="list-style-type: none"> .- approvvigionamento derrate; .- produzione dei pasti; .- trasporto-utilizzo automezzo; .- distribuzione agli utenti; .- soluzioni atte a garantire il servizio anche in caso di guasti tecnici nel corso contrattuale; .- gestione dei rifiuti; .- utilizzo di un bio compost all'esterno; .- raccolta differenziata dei rifiuti; .- raccolta olio esausto; .- utilizzo delle stoviglie bio degradabili; .- operazioni di pulizia degli ambienti; - ecc. 	<p>Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.</p>	0	
		<p>Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.</p>	5	
		<p>Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.</p>	9	
		<p>Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.</p>	15	
2)	<p>Modalità e tempi di attuazione del piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza. (max punti 5)</p>	<p>Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.</p>	0	
		<p>Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.</p>	2	
		<p>Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.</p>	3	
		<p>Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.</p>	5	
3)	<p>Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura. (max punti 12)</p>	<p>Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.</p>	0	
		<p>Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.</p>	5	
		<p>Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.</p>	8	
		<p>Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.</p>	12	
4)	<p>Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza. (max punti 5)</p>	<p>Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.</p>	0	



Ravicagnoni

V. P.

L. P.

		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	3	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	5	
5)	Iniziative di coinvolgimento dell'utente e progetti di educazione alimentare a favore degli utenti e delle famiglie di questi. (max punti 5)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	3	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	5	
6)	Piano di qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori di agricoltura sociale (es. sistemi di approvvigionamento, sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori); (max punti 7)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	3	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	5	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	7	
7)	Fornitura di ulteriori prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta oltre la percentuale minima da garantire del 40% (indicare la percentuale di incremento offerta). La ditta deve specificare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta che utilizzerà per la preparazione dei menu allegati al capitolato; (max punti 6)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	4	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	6	
8)	Fornitura di ulteriori prodotti biologici, oltre la percentuale minima da garantire del 30% (indicare la percentuale di incremento offerta). La ditta deve specificare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti biologici che utilizzerà per la preparazione dei menu allegati al capitolato; (max punti 6)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	4	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	6	
9)	Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi; (max	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	

Handwritten signatures and stamps:
 - A large signature on the left.
 - A circular stamp in the center with text: "BIRMANIA" and "PROV. SU".
 - Another signature on the right.



	punti 4)	Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	3
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	4
10)	Fornitura pasti gratuiti per gli alunni e/o soggetti segnalati dal Comune (max punti 10)	Massimo 10 punti. Punti 0 = Assenza di pasti forniti. Punti 10 = assegnati all'offerta che contempla il maggior numero di pasti offerti. Agli altri verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula: $P = (Odv \times Pmax) : Opc$ P = punteggio da assegnare Odv = offerta da valutare Pmax = punteggio massimo attribuibile Opc = offerta più conveniente	

TOTALE PUNTEGGIO ATTRIBUITO ALL'OFFERTA TECNICA

Presentata da _____

In relazione a quanto precede i punteggi complessivamente attribuiti per l'offerta qualitativa ai concorrenti ammessi risultano, in ordine decrescente, i seguenti:

N.	Impresa concorrente	Sede	punti
1	CONVIVIUM SRL	GIUSPINI	66
2	E.P SPA	ROMA	66
3			
4			

Per quanto precede la Commissione, ritenuto di aver completato le proprie valutazioni dichiara chiusa la presente fase della gara e, sentite telefonicamente le ditte partecipanti, si riconvoca per il giorno 03.09.2019, alle ore 17,15 presso lo stesso Palazzo Municipale per la riapertura della seconda fase pubblica della gara in cui, alla presenza dei concorrenti, cui è stata comunicata la data e orario mediante PEC Prot. n. 6190 del 03.09.2019 e comunicazione mediante la Piattaforma SardegnaCat, verrà data lettura dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche e si procederà all'apertura, per ciascuna concorrente rimasto in gara, all'apertura delle buste recanti la dicitura "C - OFFERTA ECONOMICA" tutt'ora sigillate.

Di quanto precede è redatto il presente Verbale, come sottoscritto dalla Commissione giudicatrice, la quale dispone che lo stesso verbale sia pubblicato sulla piattaforma Sardegna Cat, anche ai fini dell'adempimento di cui all'art. 76 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. e che di tale pubblicazione sia data comunicazione ai concorrenti.



[Handwritten signatures and notes]
Valore Pmax

Il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata ed aggiorna la Commissione per il 03.09.2019 ore 17,15 per il proseguo delle operazioni di gara in seduta pubblica.

La Commissione di gara:

Dr.ssa Monica Frau - Presidente
Ing. Michele Melis - Componente
Dr.ssa Valeria Serci - Componente





COMUNE DI

NURAMINIS

PROV. SUD SARDEGNA

Piazza Municipio, 1 CAP. 09024

P.I. 01043690922

C.F. 82002130928

☎ 070/7574705

sito web: www.comune.nuraminis.ca.it

email: protocollo@comune.nuraminis.ca.it

PEC protocollo.nuraminis@legalmail.it

Verbale di gara procedura negoziata previo avviso di gara avviso di gara di importo inferiore alla soglia comunitaria per l'affidamento del servizio di
MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA E CLASSE I^
DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI NURAMINIS - aa.ss. 2019/2020 -
2020/2021 - 2021/2022

(art. 36, c. 2 lett. b e art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016)

CIG: 7992954A4B

2° SEDUTA-PUBBLICA

Data 03.09.2019 - Ore 17,15

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

nominata con determinazione n. 114 in data 03.09.2019 del Responsabile dell'Area 1 - e composta dai signori:

Dr.ssa Monica Frau (Responsabile dell'Area 4 - Sociale) - **Presidente;**

Ing. Michele Melis (Responsabile dell'Area 3 - Tecnica - componente esperto) - **Commissario;**

Dr.ssa Valeria Serci (Responsabile dell'Area 2 - Economica Finanziaria - componente esperto) - **Commissario e segretario verbalizzante**

si è riunita presso il Palazzo Municipale per procedere alla 2^ fase della gara del servizio indicato in epigrafe.

Si aprono i lavori della seduta pubblica inerenti le offerte economiche dell'affidamento in oggetto:

il Presidente dà atto che all'apertura delle buste in seduta pubblica, è presente:
il Sig. Maurizio Melis delegato della ditta E.P. S.P.A. - P.I. 05577471005

Si richiamano, in tutto il loro contenuto, i seguenti precedenti verbali:

N.	Data	Contenuto
1	03.09.2019	Esame della documentazione amministrativa
2	03.09.2019	Esame dell'offerta tecnica

La Commissione



Monica Frau
Valeria Serci

Premesso

- ☐ Che tutti i concorrenti erano a conoscenza della data, ora e luogo per la seconda seduta pubblica in quanto sentiti per vie brevi telefonicamente e comunicata mediante PEC Prot. n. 6190 del 03.09.2019 e comunicazione mediante la Piattaforma SardegnaCat a tutti i concorrenti in gara;
- ☐ Che il servizio verrà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa alla ditta concorrente che conseguirà il maggior punteggio;

Il Presidente procede a dare lettura ai presenti dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche contenute nella busta "B" con il risultato che segue:

N.	Impresa concorrente	Sede	Punteggio complessivo assegnato
1	CONVIVIUM SRL	GUSPINI	66
2	E.P. S.P.A.	ROMA	46

Quindi si procede all'apertura delle buste telematiche, relativamente ai concorrenti ammessi, contraddistinte dall'indicazione "Busta n. C – offerta economica" contenenti la documentazione prevista dal disciplinare di gara.

Dall'apertura delle buste e a seguito della attribuzione dei punteggi secondo la formula prescritta dal disciplinare di gara, risulta il seguente esito:

N.	Impresa concorrente	Prezzo totale offerto	% di ribasso offerto	Punteggio attribuito
1	CONVIVIUM SRL	€ 5,10	2 %	25/100
2	E.P. S.P.A.	€ 5,15	1 %	24,757/100

FORMULA

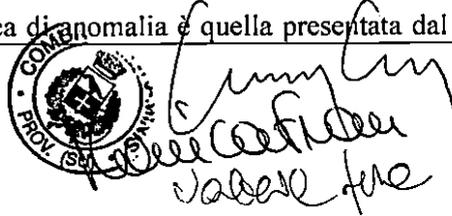
la graduatoria degli operatori partecipanti con il risultato che segue:

	Impresa concorrente	punti offerta tecnica	punti offerta economica	totale punti complessivi
1° classificato	CONVIVIUM SRL	66	25	91
2° classificato	E.P. S.P.A.	46	24,757	70,757

Si procede pertanto ad individuare le offerte anormalmente basse ai sensi dell'articolo 97, comma 3 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 s.m.i..

Dall'esame effettuato risulta che è necessario procedere alla valutazione della congruità delle offerte presentata dal concorrente: CONVIVIUM, in quanto sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, sono pari o superiori ai quattro quinti del corrispondenti punti massimi previsti dalla lettera d'invito.

Da ciò emerge che l'offerta da sottoporre alla verifica di anomalia è quella presentata dal seguente



concorrente:

- CONVIVIVUM SRL

Quindi il Presidente dichiara chiusa la seduta e dispone di dare comunicazione al Responsabile del Procedimento, che procederà alla verifica dell'anomalia delle offerte sopra riportate.

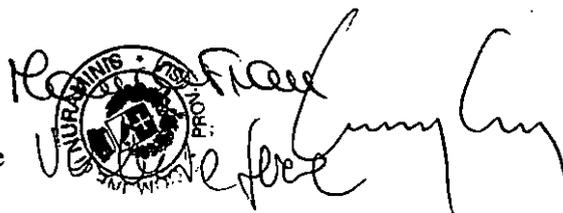
Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene sottoscritto come segue.

La Commissione di gara:

Dr.ssa Monica Frau - Presidente

Ing. Michele Melis - Componente

Dr.ssa Valeria Serci - Componente

The image shows three handwritten signatures in black ink. To the left of the signatures is a circular official stamp. The stamp contains the text 'COMMISSIONE DI GARA' at the top, 'CANTIERI COMUNALI' on the left, and 'CANTIERI COMUNALI' on the right. In the center of the stamp is a small emblem featuring a shield with a cross and a crown. The signatures are written over and around the stamp.