



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.S. “S. DE LILLA”

SEDE I.P.S.S.E.O.A. Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677

SEDE I.P.S.S. “DE LILLA” Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: bais07300n@istruzione.it PEC: bais07300n@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl

Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



pon
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO - FESR

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento” 2014/2020. Asse II – Infrastrutture per l'istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) – Obiettivo specifico – 10.8 – “Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci innovativi” – Azione 10.8.1 Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l'apprendimento delle competenze chiave.

Lettera invito per la presentazione di proposte progettuali per la realizzazione di laboratori per lo sviluppo delle competenze di base e di laboratori professionalizzanti in chiave digitale – prot. n. AOODGEFID / 37944 del 12/12/2017 – sotto-azione 10.8.1.B2 – Laboratori professionalizzanti.

Oggetto: Procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D.lgs. 50/2016 per l'affidamento della fornitura e l'installazione di apparecchiature e attrezzature di laboratorio di Cucina per la realizzazione del progetto codice 10.8.1.B2 FESR PON PU 2018 – 9 Titolo progetto “chi osa... Vola” – modulo “La Cucina del Futuro”.

Codice CUP: **H27D18000040007**

CIG: **ZEE261A965**

L'anno 2019, il giorno 15 del mese di gennaio alle ore 10,00, presso l'Ufficio del Dirigente Scolastico dell'I.I.S.S. IPSSEOA – IPSS “De Lilla” in presenza del Responsabile del Procedimento Prof.ssa Manghisi Margherita – Presidente di gara – alla presenza dei componenti la Commissione di gara all'uopo nominata, composta da:

- Prof. TALENTI Domenico, Docente di Laboratorio di Sala e Vendita;
- Sig. GIANNINI Giuseppe con funzione di componente della Commissione Giudicatrice e segretario verbalizzante;

si riprendono i lavori della gara in oggetto

PREMESSO

1. Che la precedente seduta della Commissione Giudicatrice del giorno 28 dicembre 2018 è stata sospesa alle ore 14,30 dopo la verifica dell'offerta tecnica ed in attesa di ricevere i chiarimenti richiesti ad integrazione;
2. Che in data 09/01/2019 attraverso posta elettronica certificata (PEC) sono pervenuti chiarimenti richiesti dalla ditta MATARRESE SRL di Alberobello e dalla ditta ANNA LOMUSCIO HOTELLERIE SAS di Monopoli, acquisiti agli atti della scuola rispettivamente con prot. n. 154/06 e prot. n. 155/06

TUTTO CIO' PREMESSO

si procede alla verifica dei chiarimenti inviati partendo dalla ditta MATARRESE SRL di Alberobello. Dopo attenta analisi delle caratteristiche tecniche esplicitate dalla ditta in parola, le stesse vengono giudicate conformi rispetto al capitolato tecnico. Si procede quindi alla verifica dei chiarimenti dell'offerta tecnica inviati dalla ditta ANNA LOMUSCIO HOTELLERIE SAS di Monopoli. Dopo attenta analisi delle caratteristiche tecniche esplicitate, le stesse vengono giudicate conformi rispetto al capitolato tecnico. Si procede quindi alla valutazione complessiva dell'offerta tecnica tenendo conto degli elementi migliorativi oltre alle specifiche mini richieste sia della ditta MATARRESE SRL sia della ditta ANNA LOMUSCIO HOTELLERIE SAS.

Si procede quindi all'apertura della busta "C" – Offerta Economica di entrambe le ditte e alla attribuzione del relativo punteggio. A seguito di ponderazione tra i punteggi assegnati, di cui al prospetto comparativo, che fa parte integrante del presente verbale in relazione ai diversi criteri stabiliti nella lettera di invito, all'offerta tecnica e ribasso, risultano attribuiti i seguenti punteggi complessivi:

1. **Anna Lomuscio Hotellerie Sas** punti **85** di cui **60** per l'offerta tecnica e punti **25** per l'offerta economica
2. **Matarrese srl di Alberobello** punti **82,13** di cui **60** per l'offerta tecnica e punti **22,13** per l'offerta economica.

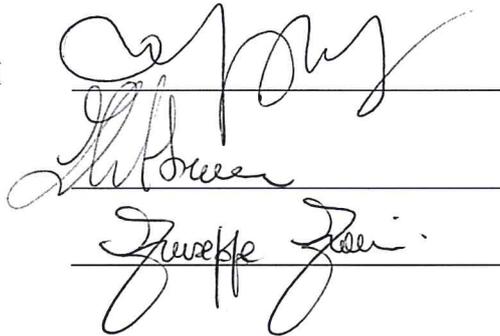
Si allega prospetto comparativo delle offerte.

Letto, Confermato e sottoscritto

IL PRESIDENTE DI GARA
Prof.ssa Margherita MANGHISI

I COMPONENTI DI GARA
Prof. TALENTI Domenico

Sig. GIANNINI Giuseppe



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
Sig. GIANNINI Giuseppe



LA DIRIGENTE SCOLASTICA
Prof.^{ssa} Margherita MANGHISI



REQUISITO	PUNTEGGIO MASSIMO	PUNTEGGIO AZIENDA I	PUNTEGGIO AZIENDA 2
Qualità dell'offerta tecnica			
a) Offerta di elementi migliorativi oltre alle specifiche minime richieste, in base ai punteggi specificati nell'allegato A - Capitolato Tecnico. Dettagliare nell'offerta tecnica una tabella riportante tutti gli elementi migliorativi offerti in base a quanto richiesto nel capitolato tecnico, ed i relativi punteggi di cui si chiede l'assegnazione. Le offerte contenenti specifiche tecniche al di sotto delle minime richieste anche per un solo elemento verranno escluse e non valutate economicamente.	75 punti così suddivisi: Da 0 a 40 punti	MATARRESE SRL 35	LOMUSCIO HOTELLERIE 40
b) Elenco forniture pari oggetto negli ultimi tre anni fiscali. (Art. 95 comma 6 Codice Appalti)	5 punti oltre 5 esperienze sino a 15 10 punti oltre 15 esperienze	5	0
c) Capacità tecnico professionale – Personale tecnico per installazione e assistenza tecnica almeno 1 unità se dipendente da dimostrarsi tramite il modello UNILAY oppure tramite avalimento	5 Punti se almeno 1 Tecnico per installare	5	5
d) Estensione garanzia oltre 24 mesi	5 Punti per 12 mesi aggiuntivi	0	0
e) Assistenza tecnica migliorativa (Massimo 10 punti)	5Punti per ogni anno oltre i 3 per garanzia interventi e sostituzione pezzi di ricambio (Max 10 punti)	10	10
f) Formazione all'uso corretto delle attrezzature fornite migliorativa	5 Punti se maggiore o uguale a 8 ore di formazione.	5	5
Totale punteggio tecnico	75 punti	60	60
Punteggio offerta economica P_{MAX} =	25 punti	22,13	25
TOTALE PUNTEGGIO COMPLESSIVO	100 punti	82,13	85

1° CLASSIFICATO • Anna Lomuscio Hotellerie Sas	MOTIVO DELLA SCELTA: Offerta Economicamente più vantaggiosa
2° CLASSIFICATO • Matarrese srl	

Polignano a Mare, 15/01/2019



La Commissione Giudicatrice

Prof.ssa Margherita MANGHISI

Prof. Domenico TALENTI

Sig. Giuseppe GIANNINI

LA DIRIGENTE SCOLASTICA
 Prof.ssa Margherita Manghisi