Servizi al Cittadino

PUBBLICO INCANTO PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ANNI 2015/2016 E 2016/2017 ED ALTRI SERVIZI DI MENSA, CON POSSIBILITA' DI RINNOVO PER ALTRI DUE ANNI SCOLASTICI

L'anno duemilaquindici addì ventiquattro del mese di giugno, alle ore 10,30, nella Sede comunale, si è riunita la Commissione di gara di cui all'oggetto, nominata e convocata con determinazione del Servizio Servizi al Cittadino n° 518 del 23/6/2015, nelle persone dei Signori:

Dott. Marco Socciarelli	- Presidente
Dott. Emanuele Cosmi	- Componente
Dott. Leonardo Mazzini	- Componente
Sig.ra Donatella Toppi	- Segretario

PREMESSO

- che con deliberazione della Giunta Comunale n. 155 del 12/05/2015 è stato stabilito di procedere all'affidamento in appalto del servizio di mensa per gli anni scolastici 2015/2016 e 2016/2017, con possibilità di rinnovo per altri due anni scolastici, attraverso l'espletamento di una gara di pubblico incanto, procedura aperta, tenendo conto dell'obbligatorietà del D. Lgs 163/06 limitatamente alle disposizioni di cui agli articoli 68, 65 e 225 del D. Lgs. 163/06, con aggiudicazione ai sensi dell'art. 83 del richiamato decreto, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, mediante la valutazione dei seguenti criteri:
  a) capacità tecnico organizzativa. Il punteggio massimo attribuibile è di 70/100;
  b) prezzo. Il punteggio massimo attribuibile è di 30/100.
- che con Determinazione del Servizio Servizi al Cittadino n. 367 del 13/05/2015, esecutiva a norma di Legge, è stato approvato il Bando di gara, il Disciplinare di gara, il Capitolato Speciale di appalto, i modelli di offerta;
- che la procedura di gara è effettuata in modalità telematica sulla piattaforma START della Regione Toscana regolamentata dalle "Norme tecniche di funzionamento del Sistema Telematico di Acquisto di Regione Toscana" e pertanto tutte le offerte devono essere formulate dagli operatori economici e ricevute dalla stazione appaltante esclusivamente per mezzo del Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana-Altri Enti Pubblici RTRT, accessibile all'indirizzo: https://start.e.toscana.it/rtrt/.

- che il Bando di gara è stato pubblicato:

a) all'Albo Pretorio online del Comune;
b) sul sito Internet www.comune.chiusi.siena.it sezione bandi di gara;
c) sul bollettino ufficiale della Regione Toscana (B.U.R.T.) n. 20 del 20/5/2015;
d) sulla piattaforma START della Regione Toscana;

CHIUSI
la terra di Porsenna
Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

CIO' PREMESSO

La commissione verifica che sono state presentate sulla piattaforma START le seguenti offerte telematiche:

CIR Food s.c. , cod. fisc. 00464110352, con sede in Reggio Emilia, Via Nobel n. 19;

le offerte sono state presentate con la procedura telematica entro il termine del 22/6/2015, ore 12:00;

Alla seduta di gara è presente il Sig. Giovanni Fanfano in rappresentanza della Ditta Cir Food s. c..

La Commissione prende atto che il Disciplinare di gara all'art. 9 stabilisce che è possibile procedere alla aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente ai sensi dell'art. 86, comma 3, del Codice.

La Commissione procede all'esame della busta amministrativa dell'offerta, sulla base di quanto indicato dal Disciplinare di gara ed in particolare l'art.11 e di quanto richiesto dalla procedura telematica, mediante la funzione "Esame delle offerte", "Apertura busta amministrativa" .

La Ditta Cir Food s. c. ha presentato la seguente documentazione amministrativa:

a) Domanda e scheda firmati digitalmente;
b) DUVRI firmato digitalmente;
c) Capitolato speciale e relativi allegati firmati digitalmente;
d) Documento/i di riconoscimento;
e) Modello G - Conflitto di interessi firmato digitalmente;
f) Attestazione versamento contributo di euro 140,00 a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (A.N.AC.);
g) Attestato di avvenuto sopralluogo;
h) Dichiarazioni bancarie (n. 3);
i) Certificazione UNI EN ISO 9001;
j) Modello F - Requisiti di capacità economica e finanziaria e tecnico professionale firmato digitalmente;
k) Cauzione provvisoria e impegno fideiussore al rilascio della cauzione definitiva di euro 5.726,97 (ridotta del 50% in quanto in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008);
l) Dichiarazione ai sensi dell'art. 38, comma 1, lettera b), c), m-ter) del D. Lgs. 163/2006 Modello B firmato digitalmente.
m) Documentazione aggiuntiva trasmessa: Procura speciale al Sig. Senesi Giorgio; altra documentazione contenente dichiarazioni già presenti nella documentazione di gara trasmessa dal concorrente.

La Commissione verifica la correttezza della documentazione presentata.
La Commissione ammette alla gara la Cir Food s. c.

CHIUSI
la terra di Porsenna
Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

Completata la valutazione della documentazione amministrativa, la commissione procede al sorteggio delle ditte per il controllo sul possesso dei requisiti di capacità tecnico professionale, prendendo atto che il controllo è effettuato sull'unico concorrente Ditta Cir Food s. c. .

Come previsto dall'art. 16 del Disciplinare, ai sensi dell'art. 38 della L. R. 38/2007, il controllo sul sorteggiato sarà effettuato a conclusione della procedura di gara, prima dell'aggiudicazione definitiva.

La Commissione procede successivamente alla apertura della busta virtuale contenente l'offerta tecnica del concorrente, che risulta firmata in modo digitale, al fine di verificarne sommariamente il contenuto.

Il Presidente, successivamente comunica che la Commissione proseguirà i lavori in seduta riservata per la valutazione dell' offerta tecnica, come previsto dall'art. 15 del Disciplinare, e al termine della valutazione sarà data comunicazione della data e ora della seduta pubblica della Commissione l'apertura dell'offerta economica. Al concorrente sarà data comunicazione mediante la procedura START.

Il Presidente dà lettura dei criteri individuati all'art. 14 del disciplinare.

Valutazione della capacità tecnico-organizzativa
Concerne la valutazione del progetto organizzativo, sulla base delle disposizioni del capitolato speciale, e dell'affidabilità del soggetto rispetto alla prestazione oggetto dell'appalto.
Il punteggio è assegnato in base ad una valutazione comparativa dell'offerta.
Il punteggio massimo attribuibile è di punti 70 su 100.
Ne costituiscono indicatori i seguenti elementi:

a) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO. Punti 14 su 100:
   - DESCRIZIONE DELLE PROCEDURE DI APPROVVIGIONAMENTO, CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, COTTURA, DISTRIBUZIONE, LAVAGGIO E SANIFICAZIONE, MODALITÀ DI CONSEGNA PASTI E SOMMINISTRAZIONE. Il punteggio è attribuito in base alla valutazione dell'organizzazione del servizio che dovrà essere puntualmente indicata nella relazione relativa all'offerta tecnica. Punti da 0 a 10;
   - NUMERO DI CONTROLLI EFFETTUATI DA SOCIETÀ SPECIALIZZATE ESTERNE. Verranno valutati il numero dei seguenti controlli effettuati da società esterne specializzate: tamponi microbiologici sulle superfici di lavoro, analisi sui prodotti finiti crudi, sul prodotto finito cotto e sul semilavorato, controllo potabilità dell'acqua di deposito. Ciò verrà valutato alla luce della relazione e delle indicazioni prodotte dall'offerente. Per tali controlli è previsto l'obbligo di comunicazione al comune. Punti da 0 a 4;

b) ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE, RELATIVA QUALIFICA E PROFESSIONALITÀ, CON IL QUALE SI INTENDE GESTIRE IL SERVIZIO. Punti 24 su 100:
   - monte ore netto effettivo del personale materialmente e stabilmente addetto al centro di cottura (escluso ferie ed altre previsioni contrattuali, etc.). Ciò verrà desunto dalle indicazioni fornite nella relazione in merito alla presenza di addetti ed al numero di ore che gli stessi prestano per il servizio, in assenza di indicazioni sull'orario non verranno valutati i soggetti a questo fine. Con tale previsione si intende comprendere il totale degli addetti al servizio, senza conteggiare il personale impiegatizio, quello dei servizi generali o amministrativi dell'impresa o quello addetto ai trasporti delle merci in ingresso, delle consulenze e servizi direzionali o di controllo ovvero di

CHIUSI
la terra di Porsenna
Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

personale con funzioni meramente di coordinamento o consulenza del centro di cottura. Si considereranno, a titolo di esempio, gli addetti alla cucina, alla pulizia, ai servizi ausiliari della cucina, gli autisti per il trasporto dei pasti. Punti da 0 a 10;

- monte ore netto effettivo del personale materialmente e stabilmente addetto al servizio di sporzionamento nei singoli refettori (escluso ferie ed altre previsioni contrattuali, etc.). Ciò verrà desunto dalle indicazioni fornite nella relazione in merito alla presenza di addetti ed al numero di ore che gli stessi prestano per il servizio, in assenza di indicazioni sull'orario non verranno valutati i soggetti a questo fine. Si terrà conto esclusivamente del personale addetto all'apparecchiamento, allo sparecchiamento, allo sporzionamento, lavaggio e pulizia dei locali e alla altre mansioni inerenti alle attività nei refettori, Punti da 0 a 6;
- grado di professionalità desunto valutando gli anni di anzianità nel settore della ristorazione scolastica (verranno valutati i periodi lavorativi superiori ad un mese per come indicati nella relazione, in assenza di indicazioni non si procederà all'attribuzione di punteggio). Punti da 0 a 4
- grado di professionalità degli addetti stabili, desunto dal curriculum professionale indicato nella relazione. In assenza di indicazioni non si procederà all'attribuzione di punteggio. Punti da 0 a 2;
- numero di addetti alle sostituzioni. In assenza di indicazioni non si procederà all'attribuzione di punteggio Punti da 0 a 2;

c) MIGLIORIE E POTENZIAMENTO DEL SERVIZIO. Punti 8 su 100; Verranno valutate le migliorie delle attrezzature e/o arredi della cucina e dei refettori e gli impianti, rispetto alla attuale dotazione di attrezzature, di impianti e di arredi (come da sopralluogo obbligatorio e da allegato 3).

d) PROPOSTE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI, GENITORI ED INSEGNANTI. Punti 10 su 100

e) STRUTTURA DI SERVIZIO DI COTTURA DI EMERGENZA, punti da 2 a 8. Per struttura di emergenza si intende una cucina operativa a disposizione del concorrente, non distante oltre 35 chilometri dal centro di cottura di Via Arunte, per affrontare situazioni di emergenza in caso di chiusura della cucina comunale ovvero altre situazioni che rendessero necessario l'utilizzo di un altro centro di cottura. Il punteggio è attribuito in base alla distanza chilometrica della struttura di emergenza dalla cucina centralizzata comunale, alla luce della dichiarazione prestata dal concorrente, secondo la seguente tabella di valutazione:

Distanza in Km	**Punteggio**
Da 0 a 10 Km	Punti 8
Da 10, 01 a 20 Km	Punti 6
Da 20,01 a 30 Km	Punti 4
Da 30.01 a 35 Km	Punti 2

e) CURRICULUM AZIENDALE. Punti 6 su 100:

- POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE PER LA GESTIONE DI SISTEMI DI GESTIONE AMBIENTALI CONFORME ALLA NORMA UNI EN ISO 14001. Punti 2
- POSESSO DELLA CERTIFICAZIONE PER LA RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI CONFORME ALLA NORMA UNI EN ISO 22005. Punti 2
- FATTURATO MEDIO DEGLI ULTIMI DUE ESERCIZI NEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA IN APPALTO CON ENTI PUBBLICI. Punti da 0 a 2. Il punteggio massimo è attribuito al fatturato uguale o superiore a 2.000.000,00 di euro e in maniera proporzionale al fatturato inferiore a 2.000.000,00 di euro.

CHIUSI
la terra di Porsenna
Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

L'intera offerta qualitativa dovrà essere contenuta in una relazione illustrativa di massimo 25 pagine complessive, scritta con carattere times new roman di corpo 12, interlinea 1. Ulteriori pagine non saranno prese in considerazione ai fini della valutazione.
Le proposte migliorative saranno prese in considerazione esclusivamente se non comportano aumenti di prezzo e sono immediatamente operative.

L'attribuzione del punteggio ai singoli subcriteri avverrà assegnando un coefficiente compreso tra 0 e 1, espresso in valori centesimali. Il coefficiente di valutazione sarà pari a zero in corrispondenza della prestazione minima ed a uno in corrispondenza della prestazione massima, come specificato nel seguente schema:

Ottimo	1,00
Distinto	0,90
Buono	0,80
Più che sufficiente	0,70
Sufficiente	0,60
Non completamente adeguato	0,50
Molto limitato	0,30
Minimo	0,20
Non valutabile	0,00

Tale schema di coefficienti sarà applicato ai parametri e subcriteri sopra riportati, ad eccezione dei casi in cui il punteggio è attribuito in modo proporzionale - lettera b) primo, secondo e quinto alinea e nei casi in cui il criterio di attribuzione è automatico - lettera e) e f); .
Il punteggio sarà assegnato moltiplicando il coefficiente di valutazione attribuito all'offerta progettuale per il parametro o subcriterio di riferimento.

Saranno escluse dalla gara le proposte per le quali sia stati assegnato un punteggio per l'offerta tecnica inferiore a 30 punti.

La commissione procede alla valutazione della capacità tecnico-organizzativa del concorrente:

a) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO. Punti 14 su 100:
   - DESCRIZIONE DELLE PROCEDURE DI APPROVVIGIONAMENTO, CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, COTTURA, DISTRIBUZIONE, LAVAGGIO E SANIFICAZIONE, MODALITÀ DI CONSEGNA PASTI E SOMMINISTRAZIONE. *Il Punti da 0 a 10;*

Il progetto affronta in maniera esaustiva le fasi di approvvigionamento, di preparazione e somministrazione dei pasti, indica un solo mezzo per il trasporto dei pasti dalla cucina ai refettori e gli orari di consegna pasti risultano sufficientemente congrui, si evidenzia che nella scuola primaria è introdotto l'uso delle stoviglie di coccio e delle stoviglie in acciaio e del relativo lavoro di lavaggio;.

La Commissione valuta l'offerta **buona** e applicando il coefficiente corrispondente **0,80** predeterminato nel disciplinare assegna punti **8**;

CHIUSI
la terra di Porsenna
Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

– NUMERO DI CONTROLLI EFFETTUATI DA SOCIETÀ SPECIALIZZATE ESTERNE.
Punti da 0 a 4;

La ditta offre annualmente n° 6 analisi microbiologiche sui prodotti crudi, semilavorato, finiti, n°2 verifiche microbiologiche dell'acqua, n° 4 tamponi ambientali su superfici e attrezzature. I controlli sono effettuati nella cucina.

La Commissione valuta l'offerta **più che sufficiente** e applicando il coefficiente corrispondente **0,70** predeterminato nel bando di gara assegna punti **2,8**;

b) ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE, RELATIVA QUALIFICA E PROFESSIONALITÀ, CON IL QUALE SI INTENDE GESTIRE IL SERVIZIO. Punti 24 su 100:

- Monte ore netto effettivo del personale materialmente e stabilmente addetto al centro di cottura (escluso ferie ed altre previsioni contrattuali, etc.). Ciò verrà desunto dalle indicazioni fornite nella relazione in merito alla presenza di addetti ed al numero di ore che gli stessi prestano per il servizio, in assenza di indicazioni sull'orario non verranno valutati i soggetti a questo fine. Con tale previsione si intende comprendere il totale degli addetti al servizio, senza conteggiare il personale impiegatizio, quello dei servizi generali o amministrativi dell'impresa o quello addetto ai trasporti delle merci in ingresso, delle consulenze e servizi direzionali o di controllo ovvero di personale con funzioni meramente di coordinamento o consulenza del centro di cottura. Si considereranno, a titolo di esempio, gli addetti alla cucina, alla pulizia, ai servizi ausiliari della cucina, gli autisti per il trasporto dei pasti. Punti da 0 a 10;

La ditta offre complessivamente un monte ore settimanale pari a 90 così distinto: ore 40 cuoca, ore 35 aiuto cuoca, ore 15 addetto servizio mensa.

Come stabilito dal disciplinare il punteggio è assegnato in modo proporzionale ed essendo l'unica offerta la Commissione assegna il punteggio massimo, **punti 10;**

- Monte ore netto effettivo del personale materialmente e stabilmente addetto al servizio di sporzionamento nei singoli refettori (escluso ferie ed altre previsioni contrattuali, etc.). Ciò verrà desunto dalle indicazioni fornite nella relazione in merito alla presenza di addetti ed al numero di ore che gli stessi prestano per il servizio, in assenza di indicazioni sull'orario non verranno valutati i soggetti a questo fine. Si terrà conto esclusivamente del personale addetto all'apparecchiamento, allo sparecchiamento, allo sporzionamento, lavaggio e pulizia dei locali e alla altre mansioni inerenti alle attività nei refettori, Punti da 0 a 6;

La ditta offre complessivamente un monte ore settimanale pari a 115 ore per gli addetti servizio mensa.

Come stabilito dal disciplinare il punteggio è assegnato in modo proporzionale ed essendo l'unica offerta la Commissione assegna il punteggio massimo, **punti 6;**

CHIUSI
la terra di Porsenna
Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

- Grado di professionalità desunto valutando gli anni di anzianità nel settore della ristorazione scolastica (verranno valutati i periodi lavorativi superiori ad un mese per come indicati nella relazione, in assenza di indicazioni non si procederà all'attribuzione di punteggio). Punti da 0 a 4

La ditta offre un team di collaboratori che hanno complessivamente 984 mesi di anzianità nel settore della ristorazione scolastica.

La commissione valuta l'offerta **Buona** e applicando il coefficiente corrispondente **0,80** predeterminato nel disciplinare assegna **punti 3,2**;

- grado di professionalità degli addetti stabili, desunto dal curriculum professionale indicato nella relazione. In assenza di indicazioni non si procederà all'attribuzione di punteggio. Punti da 0 a 2;

La ditta offre personale che complessivamente ha un più che sufficiente grado di professionalità, solo un dipendente ha un titolo di studio di scuola alberghiera, gran parte del personale ha passate esperienze nel settore della ristorazione, tutto il personale ha svolto regolarmente i corsi di formazione HACCP e sicurezza.

La Commissione valuta l'offerta **più che sufficiente** e applicando il coefficiente corrispondente **0,70** predeterminato nel bando di gara assegna **punti 1,4**;

- Numero di addetti alle sostituzioni. In assenza di indicazioni non si procederà all'attribuzione di punteggio Punti da 0 a 2;

L'offerta prevede n. 20 addetti alle sostituzioni: n.4 cuochi, n. 4 aiuto cuochi, n. 12 addetti ai servizi mensa.

Come stabilito dal disciplinare il punteggio è assegnato in modo proporzionale ed essendo l'unica offerta la Commissione assegna il punteggio massimo, **punti 2;**

c) MIGLIORIE E POTENZIAMENTO DEL SERVIZIO. Punti 8 su 100; Verranno valutate le migliorie delle attrezzature e/o arredi della cucina e dei refettori e gli impianti, rispetto alla attuale dotazione di attrezzature, di impianti e di arredi (come da sopralluogo obbligatorio e da allegato 3).

Come indicato nel punto relativo alla organizzazione del servizio, l'offerta prevede la parziale sostituzione del materiale monouso utilizzato nei refettori, con stoviglie in coccio e posate in acciaio. Conseguentemente l'offerta prevede la dotazione di una lavastoviglie al refettorio della scuola primaria di Chiusi Scalo con i relativi accessori. L'offerta prevede inoltre n. 2 frigo 670 L., 1 porta, -2/+10° C, verticali, per la cucina.

La commissione valuta l'offerta **Buona** e applicando il coefficiente corrispondente **0,80** predeterminato nel disciplinare assegna punti **6,4**;

d) PROPOSTE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI, GENITORI ED INSEGNANTI. Punti 10 su 100

CHIUSI
la terra di Porsenna
Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

L'offerta prevede: un corso di formazione per gli insegnanti; un progetto di educazione alimentare per gli alunni di circa 2 ore per ogni anno scolastico dal tema "Nutrirsi è un bisogno", che si articola in tre iniziative: Famiglie a colazione, Il cuoco pasticcione, Tavolozza di colori; Attività con le famiglie (Sportello Informativo; Sportello dietetico); Visita della cucina; Che bolle in pentola? (corso di cucina/degustazione/informazione per genitori e insegnanti articolato in 5 incontri).

La commissione valuta l'offerta **Buona** e applicando il coefficiente corrispondente **0,80** predeterminato nel disciplinare assegna punti **8**;

e) STRUTTURA DI SERVIZIO DI COTTURA DI EMERGENZA, punti da 2 a 8. Per struttura di emergenza si intende una cucina operativa a disposizione del concorrente, non distante oltre 35 chilometri dal centro di cottura di Via Arunte, per affrontare situazioni di emergenza in caso di chiusura della cucina comunale ovvero altre situazioni che rendessero necessario l'utilizzo di un altro centro di cottura. Il punteggio è attribuito in base alla distanza chilometrica della struttura di emergenza dalla cucina centralizzata comunale, alla luce della dichiarazione prestata dal concorrente, secondo la seguente tabella di valutazione:

Distanza in Km	**Punteggio**
Da 0 a 10 Km	Punti 8
Da 10, 01 a 20 Km	Punti 6
Da 20,01 a 30 Km	Punti 4
Da 30.01 a 35 Km	Punti 2

L'offerta prevede una cucina d'emergenza presso la Casa di Riposo di Sarteano che dista 12 Km dal centro cottura di Chiusi;

la Commissione assegna **punti 6**.

f) CURRICULUM AZIENDALE. Punti 6 su 100:
   - POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE PER LA GESTIONE DI SISTEMI DI GESTIONE AMBIENTALI CONFORME ALLA NORMA UNI EN ISO 14001. Punti 2

La ditta è in possesso della certificazione UNI EN ISO 14001;

La Commissione assegna **punti 2**.

   - POSESSO DELLA CERTIFICAZIONE PER LA RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI CONFORME ALLA NORMA UNI EN ISO 22005. Punti 2

La ditta è in possesso della certificazione UNI EN ISO 22005
La Commissione assegna **punti 2**.

CHIUSI
la terra di Porsenna
Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

- FATTURATO MEDIO DEGLI ULTIMI DUE ESERCIZI NEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA IN APPALTO CON ENTI PUBBLICI. Punti da 0 a 2. Il punteggio massimo è attribuito al fatturato uguale o superiore a 2.000.000,00 di euro e in maniera proporzionale al fatturato inferiore a 2.000.000,00 di euro.

Il fatturato medio della ditta è pari ad € 64.146.275,00;

Essendo l'unica offerta ed il punteggio assegnato in modo proporzionale la Commissione assegna **punti 2**.

Tabella riepilogativa della valutazione dell'offerta tecnica.

	CIR FOOD Soc. Coop .
Art. 14, lettera a)	10,80/14
Art. 14, lettera b)	22,60/24
Art. 14, lettera c)	6,40/8
Art. 14, lettera d)	8/10
Art. 14, lettera e)	6/8
Art. 14, lettera f)	6/6
Totale	**59,80/70**

La Commissione sospende i lavori alle ore 14:00 e si riconvoca il giorno 26/6/2015, alle ore 12,00, in seduta pubblica per l'apertura delle buste contenente l'offerta economica.
La Commissione in data 26/6/2015 alle ore 13:10 riprende i lavori in seduta pubblica per procedere alla apertura delle buste contenenti le offerte economiche.

All'impresa è stata data comunicazione della seduta odierna attraverso la piattaforma START.

Preliminarmente il Presidente della commissione procede alla approvazione della documentazione Offerta tecnica inviata dalla Ditta CIR FOOD S. C., che è stata oggetto di valutazione da parte della Commissione, nella piattaforma START e ha provveduto ad inserire il punteggio nella piattaforma START medesima.

Successivamente da lettura dei criteri di valutazione dell'offerta economica.

Valutazione del prezzo

Il punteggio massimo attribuibile è di 30 su100.

L'offerta deve essere presentata in ribasso in termini percentuali rispetto alla base d'asta. Il punteggio sarà attribuito in modo automatico dal sistema telematico START sulla base della seguente formula:
Pi = Pmax * (Ri/Rmax)

Dove:
Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo;
Pmax = punteggio massimo attribuibile all'offerta economica (30)
Ri = ribasso percentuale offerto dal concorrente i-esimo

CHIUSI
la terra di Porsenna
Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

Rmax = ribasso percentuale dell'offerta più conveniente

Il prezzo unitario a base d'asta per ogni pasto prodotto incluso il servizio di somministrazione è stabilito in euro 4,90 (quattroeuro/novatacentesimi), IVA esclusa, di cui euro 0,02 per oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso.

Come stabilito dall'art. 3 del Disciplinare di gara, il prezzo unitario a base d'asta per ogni pasto prodotto per le scuole in cui non è richiesto il servizio di somministrazione è pari ad euro 3,90, (treeuro/novantacentesimi) IVA esclusa. Il costo unitario del pasto senza somministrazione è determinato applicando al base d'asta la stessa percentuale di ribasso offerta dalla ditta per il prezzo unitario del pasto incluso il servizio di somministrazione.

La Commissione procede alla apertura della busta telematica contenente l'offerta economica.

Oltre all'offerta economica il concorrente ha presentato il Modello H Dettaglio offerta economica firmato in modo digitale.

L'offerta economica della ditta CIR FOOD s.c. in termini di ribasso percentuale è pari a 10,29 % ed il prezzo a pasto incluso il servizio di somministrazione è paria a euro 4,398 (esclusa IVA).

In applicazione dell'art. 3 del Disciplinare di gara il prezzo a pasto senza servizio di somministrazione è determinato applicando al base d'asta di euro 3,90 la percentuale di ribasso offerta per il prezzo unitario incluso il servizio di somministrazione, pari a 10,29%, e pertanto il prezzo di aggiudicazione per il pasto senza servizio di somministrazione è pari a euro 3,499 (IVA esclusa).

la Commissione approva i modelli di offerta sulla piattaforma START.

Relativamente al modello H Dettaglio dell'offerta economica, la Commissione rileva che nei due modelli di offerta è stato indicato la stessa percentuale di ribasso e gli stessi costi della sicurezza afferenti all'impresa. Nel modello H nella tabella di scomposizione del prezzo offerto la somma delle singole voci di costo è inferiore al prezzo risultante dall'applicazione del ribasso alla base d'asta. Si demanda al responsabile del procedimento la richiesta di chiarimento in merito.

Il punteggio della offerta economica è attribuito automaticamente dalla piattaforma START ed è pari a **punti 30.**

La Commissione verifica che alla luce di quanto richiesto dal Disciplinare di gara e dall'art. 86 del D. Lgs. 163/2006 l'offerta è da assoggettare alla verifica di congruità per gli elementi numerici della stessa , in quanto sia la somma del punteggio attribuito nella valutazione dell'offerta tecnica, sia il punteggio attribuito nella valutazione dell'offerta economica, sono superiori ai 4/5 del punteggio massimo attribuibile.
La Commissione rileva che il modello H di Dettaglio dell'offerta economica (modello predisposto dalla stazione appaltante per verificare la congruità dell'offerta) esplicita le varie componenti di costo dell'offerta economica, riporta una breve relazione descrittiva della tabella di scomposizione del prezzo offerto, redatta

CHIUSI
la terra di Porsenna
Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it

ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 87, comma 2, del D. Lgs. 163/2006, evidenziando la congruità dell'offerta medesima.

Il punteggio complessivamente attribuito alla ditta CIR Food s. c. è pari a 89,80/100 (punteggio offerta tecnica: 59,80/70; punteggio offerta economica 30,00/30,00).

Aggiudicataria del servizio risulta essere la Ditta CIR Food s.c. , cod. fisc. 00464110352, con sede in Reggio Emilia, Via Nobel n. 19, con il punteggio di 89,80/100 ed al prezzo di euro 4,398 (oltre IVA di legge) a pasto incluso il servizio di somministrazione e il prezzo di euro 3,499 (oltre IVA di legge) a pasto senza il servizio di somministrazione.

La verifica del possesso dei requisiti tecnico professionali per la Ditta sorteggiata è effettuata dal R.U.P.

La Commissione termina la seduta alle ore 14:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Presidente	I Membri	Il Segretario della Comm.
F.to Marco Socciarelli	F.to Emanuele Cosmi	F.to Donatella Toppi
	F.to Leonardo Mazzini	

CHIUSI
la terra di Porsenna
Piazza XX Settembre, 1 - 53043 Chiusi (Siena)
Tel. 0578 22361 - Fax 0578 227864
www.comune.chiusi.siena.it