COMUNE DI FOIANO DELLA CHIANA
(Provincia di Arezzo)

AREA "SERVIZI ALLA PERSONA"

SERVIZIO "SCOLASTICO/EDUCATIVO/DIRITTO ALLO STUDIO"

DETERMINAZIONE N° 731 DEL 23.7.2015

OGGETTO: **GARA A EVIDENZA PUBBLICA PER L'AFFIDAMENTO QUINQUENNALE IN APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA PRESSO LA RESIDENZA SOCIO-ASSISTENZIALE E LE STRUTTURE SCOLASTICHE (C.I.G. 62258169E2) - PRESA D'ATTO AGGIUDICAZIONE PROVVISORIA.**

IL RESPONSABILE D'AREA

Tenuto presente che con decreto del Sindaco n° 13 del 25.6.2015 al sottoscritto sono state attribuite le funzioni di cui all'articolo 107, 2° e 3° comma, del decreto legislativo 18.8.2000, n° 267, relativamente all'area d'organizzazione "Servizi alla persona", comprendente il servizio intestato, a decorrere dal 1° luglio 2015 e sino al 31 dicembre 2015;

Che - ai sensi del 2° comma dell'articolo 107 sopra richiamato - tali funzioni includono l'adozione degli atti e dei provvedimenti amministrativi, compresi tutti gli atti che impegnano l'Amministrazione verso l'esterno, nonché la gestione finanziaria, tecnica ed amministrativa, mediante autonomi poteri di spesa, di organizzazione delle risorse umane, strumentali e di controllo;

Ritenuta, pertanto, la propria competenza in merito all'assunzione del provvedimento, ai sensi:

- dell'articolo 107 suddetto;
- degli articoli 5 e 8 del "Regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi del Comune di Foiano della Chiana", approvato con deliberazione della Giunta n° 70 del 6.6.2000, esecutiva, e successive modifiche ed integrazioni;
- degli articoli 35 e 36 dello Statuto del Comune;

Richiamata la propria precedente determinazione n° 394 del 21.4.2015, con la quale è stata indetta la gara mediante procedura aperta ai sensi degli articoli 3, comma 37, e 55, comma 5, del decreto legislativo 12.4.2006, n° 163, e successive modifiche e integrazioni, per l'affidamento quinquennale in appalto del servizio di mensa presso la Residenza Socio-Assistenziale e le strutture scolastiche, da esperirsi col criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa previsto dall'articolo 83 del medesimo decreto legislativo;

Richiamata, altresì, la propria precedente determinazione n° 645 del 30.6.2015, con la quale è stata disposta la nomina della Commissione giudicatrice;

Ricordato che il Documento Unificato ha previsto:

- la scadenza per la presentazione delle offerte per le ore 12,00 del giorno 29.6.2015;
- lo svolgimento di due sedute pubbliche, la prima già fissata per il 1.7.2015 e la seconda svoltasi il 23.7.2015 su decisione della Commissione, rispettivamente per la verifica amministrativa, l'ammissione dei concorrenti alla gara e il riscontro del contenuto delle buste

contenenti le proposte tecnico-qualitative (la prima) e per l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica (la seconda);

- lo svolgimento di più sedute riservate per la valutazione delle proposte tecnico-qualitative;

Dato atto che:

✓ in esecuzione di quanto sopra, nei giorni stabiliti sono state svolte le previste sedute pubbliche;

✓ la Commissione giudicatrice, riunitasi in sedute riservate nei giorni 9.7.2015, 14.7.2015 e 16.7.2015, ha proceduto all'esame e alla valutazioni delle proposte tecnico-qualitative;

✓ di tutte le operazioni di gara sono stati redatti appositi verbali;

✓ per effetto della valutazione delle offerte economiche, effettuata nella seduta pubblica del 23.7.2015 – e per la quale è stato pure stilato apposito verbale – risulta la seguente classificazione delle imprese partecipanti:

1) SERVIZI RE s.r.l.: punti 76;
2) CAMST Soc. Coop. a r.l.: punti 74,10;

Ritenuto, quindi, di dover procedere alla presa d'atto dei verbali in questione, precisando che in caso di non veridicità delle autocertificazioni si procederà a termini delle disposizioni del Documento Unificato di invito;

D E T E R M I N A

Per i motivi, tutti, in premessa meglio specificati, e che qui sono da intendere integralmente riprodotti e trascritti, di prendere atto degli acclusi verbali delle sedute di gara per l'affidamento quinquennale in appalto del servizio di mensa presso la Residenza Socio-Assistenziale e le strutture scolastiche, rimessi dall'apposita Commissione giudicatrice;

Di prendere atto, altresì e conseguentemente, dell'aggiudicazione provvisoria in favore della ditta SERVIZI RE s.r.l., con sede legale a Cortona (Arezzo), lungo Via le Contesse, n° 1;

Di pubblicare il presente provvedimento all'Albo pretorio on line del Comune.

Foiano della Chiana, li 23.7.2015

IL RESPONSABILE DELL'AREA
"SERVIZI ALLA PERSONA"
f.to Dr. Franco Del Santo
(firma sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'articolo 3,
comma 2, del decreto legislativo n° 39/1993

COMUNE DI FOIANO DELLA CHIANA
(Provincia di Arezzo)

OGGETTO: **GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA, AI SENSI DEGLI ARTICOLI 3, COMMA 37, E 55, COMMA 5, DEL DECRETO LEGISLATIVO 12.4.2006, N° 163, E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI, PER L'AFFIDAMENTO QUINQUENNALE IN APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA PRESSO LA RESIDENZA SOCIO-ASSISTENZIALE E LE STRUTTURE SCOLASTICHE - C.I.G. 62258169E2.**

Verbale n° 1 – Seduta pubblica

Oggi, 1° luglio 2015, alle ore 9,15, a Foiano della Chiana, provincia di Arezzo, in Municipio, Piazza Cavour, n° 1, presso la Sala delle adunanze del Consiglio Comunale, si è riunita la Commissione incaricata dell'espletamento della gara in oggetto.

La Commissione – costituita con determinazioni del responsabile dell'area d'organizzazione "Servizi alla Persona" n° 645 e n° 650 entrambe in data 30.6.2015 - è così composta:

1. Franco Del Santo, dipendente a tempo indeterminato del Comune nel profilo professionale di "Funzionario", categoria d'accesso D3, posizione economica D4, responsabile dell'area d'organizzazione "Servizi alla Persona", con funzioni di Presidente;
2. Luca Mazzi, dipendente a tempo indeterminato del Comune nel profilo professionale di "Istruttore Direttivo", categoria d'accesso D1, posizione economica D2, responsabile dell'area d'organizzazione "Ragioneria e Tributi", con funzioni di membro;
3. Cinzia Cardinali, dipendente a tempo indeterminato del Comune nel profilo professionale di "Istruttore direttivo dei servizi archivistici e culturali", categoria d'accesso D1, posizione economica D1, con funzioni di membro;
4. Manuela Noli, dipendente a tempo indeterminato del Comune nel profilo professionale di "Istruttore amministrativo", categoria d'accesso C, posizione economica C3, con funzioni di membro;
5. Andrea Vignini, dipendente a tempo indeterminato del Comune nel profilo professionale di "Istruttore direttivo", categoria d'accesso D1, posizione economica D2, con funzioni di membro;
6. Fabio Lammioni, dipendente a tempo indeterminato del Comune nel profilo professionale di "Geometra", categoria d'accesso C, posizione economica C1, con funzioni di segretario verbalizzante e, dunque, senza diritto di voto.

Tutti i membri della Commissione sono presenti.

Ricordato che, con determinazione del ripetuto responsabile n° 394 del 21.4.2015, è stata indetta una gara mediante procedura aperta, ai sensi degli articoli 3, comma 37, e 55, comma 5, del decreto legislativo n° 163/2006, e successive modifiche e integrazioni, per l'affidamento in appalto del servizio di mensa presso la Residenza Socio-Assistenziale e le strutture scolastiche, per un periodo di cinque anni, da affidare secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ex articolo 83 del decreto legislativo suddetto;

Che, per effetto di detto provvedimento, sono stati approvati i seguenti atti e documenti:

1. Documento Unificato di invito;
2. MOD. 1- Istanza di partecipazione alla gara e documentazione allegata;
3. MOD. 2- Dichiarazioni sostitutive;
4. MOD. 3 - Offerta economica;
5. Ulteriori dichiarazioni;

6. Modello G.A.P.;
7. Capitolato d'appalto e relativi allegati:
A-Tabelle merceologiche;
B-Menu "Casa Famiglia";
C-Grammature "Casa Famiglia";
D-Menù invernale, grammature e ricettario Nidi d'Infanzia, Scuole d'Infanzia, Scuole primarie e Scuola Secondaria di 1° grado;
E-Menù estivo e grammature Nidi d'Infanzia e Scuola d'Infanzia Comunali;
F-Menù estivo, grammature e ricettario Scuola d'Infanzia Statale, Scuole primarie e Scuola Secondaria di 1° grado;
G-Planimetria locali cucina "Casa Famiglia";
H-Planimetria locali cucina "Castellare;
I-Elenco-Inventario;
L-D.U.V.R.I.;

Che la relativa documentazione è stata pubblicata

- all'Albo Pretorio on line del Comune (n° pubblicazione 146);
- sul sito internet del Comune (quanto ai soli Modelli 1, 2, 3, Ulteriori dichiarazioni e G.A.P.);
- sul sito dell'Osservatorio regionale sui contratti pubblici, a norma dell'articolo 10, 1° comma, della Legge Regionale Toscana 13.7.2007, n° 38,

per complessivi 54 giorni, a partire dal 7 maggio 2015 e, dunque, sino al 29 giugno 2015;

Che all'Albo Pretorio on line del Comune sono stati altresì pubblicati n° tre chiarimenti in data 17.6.2015 (n° pubblicazione 194), e un quarto chiarimento il 22.6.2015 (n° pubblicazione 203);

Che a un quinto quesito acquisito al protocollo del Comune il giorno 26.6.2015, col n° 9555, non è stato possibile rendere il chiarimento richiesto per il non funzionamento del sito internet del Comune in detta giornata, praticamente l'ultima possibile per una simile precisazione;

Che le offerte avrebbero dovuto essere presentate, a pena di esclusione, entro le ore 12,00 del giorno 29 giugno 2015;

Che le operazioni di gara avrebbero avuto inizio in questo stesso locale alle ore 9,00 di oggi;

LA COMMISSIONE

Dati per letti tutti i documenti sopra elencati, dà inizio, in seduta pubblica, alle operazioni di gara finalizzate all'affidamento in appalto del ripetuto servizio.

Viene innanzitutto accertato che sono presenti, in rappresentanza delle diverse ditte concorrenti, i signori indicati di seguito:

- Umberto Gedeone, nato a Cosenza il 16.10.1972 e residente a Cortona, N. A le Contesse, n° 1. identificato a mezzo carta di identità rilasciata dal Comune di Cortona n° AR6536860, per conto della ditta SERVIZI RE s.r.l. con sede legale a Cortona (Arezzo), lungo Via le Contesse, n° 1, in qualità di legale rappresentante della stessa;
- Camilla Brutti, nata a Spoleto il 4.1.1989 e ivi residente in via Macedonio Milloni n° 16 identificata a mezzo carta di identità rilasciata dal Comune di Spoleto, n° 36930134A, per conto

della ditta CAMST Soc. Coop. a r.l, con sede legale a Castenaso (Bologna), frazione Villanova, lungo Via Tosarelli, n° 318, giusta atto di delega rilasciato dal consigliere delegato dell'impresa.

Tutta la documentazione esibita dai rappresentanti delle imprese concorrenti è acquisita agli atti della Commissione (in originale per quanto attiene l'atto di delega e in copia per quanto concerne i documenti di identità dei delegati).

La Commissione dà atto che entro il termine di scadenza di cui sopra sono pervenute le seguenti due offerte:

1. SERVIZI RE s.r.l., con sede legale a Cortona (Arezzo), lungo Via le Contesse, n° 1 (protocollo in arrivo del Comune n° 9658 del 29.6.2015, ore 11,37);
2. CAMST Soc. Coop. a r.l, con sede legale a Castenaso (Bologna), frazione Villanova, lungo Via Tosarelli, n° 318 (protocollo in arrivo del Comune n° 9659 del 29.6.2015, ore 11,48).

Nessuna offerta è pervenuta oltre il termine di scadenza.

In relazione al disposto dell'articolo 282, 3° comma, del D.P.R. 5.10.2010, n° 207, i componenti la Commissione danno atto dell'inesistenza di cause di incompatibilità e/o di astensione di cui all'articolo 84, commi 4, 5 e 7, del decreto legislativo n° 163/2006 nei riguardi di ciascuna delle ditte partecipanti alla gara.

LA COMMISSIONE

Depositati i plichi pervenuti sopra una scrivania, procede in successione all'apertura degli stessi, sulla base dell'ordine temporale di presentazione, dopo averli contrassegnati singolarmente, in virtù dello stesso criterio, con numeri progressivi da 1 a 2 e aver fatto constare che ciascun plico – in applicazione delle prescrizioni dell'articolo 9 del Documento Unificato d'invito – risulta integro, ovvero idoneamente sigillato e controfirmato su tutti i lembi di chiusura compresi quelli già predisposti chiusi dal fabbricante. A termini del citato articolo 9, per sigillo si ritiene valido l'uso della ceralacca e timbro a caldo; l'apposizione del timbro dell'impresa ad inchiostro indelebile e la firma del legale rappresentante sui lembi di chiusura del plico; la firma del rappresentante legale dell'impresa sovrastata da nastro adesivo trasparente e comunque ogni altro sistema che garantisca l'inviolabilità dei plichi e la certezza della provenienza degli stessi. Ciascun plico inoltre reca all'esterno - oltre al recapito del destinatario, l'intestazione del mittente, l'indirizzo dello stesso – l'indicazione "Istanza di partecipazione e offerta per l'affidamento quinquennale del servizio di mensa presso la Residenza socio-assistenziale e le strutture scolastiche in Foiano della Chiana (AR)."

Mano a mano che si procede all'apertura dei singoli plichi, il numero ivi apposto viene riprodotto su ciascuna delle buste contenute al suo interno.

Il primo plico aperto, alle ore 9,30, è quello contraddistinto col numero 1 e corrispondente all'offerta presentata dalla ditta SERVIZI RE s.r.l.

Esso contiene al suo interno tre buste, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente:

- " Plico A - Istanza di partecipazione e documentazione amministrativa".
- " Plico B - Offerta-Parte tecnico-qualitativa".
- " Plico C - Offerta-Parte economica".

Ciascuna busta risulta sigillata secondo le modalità prescritte per il plico esterno e di sopra trascritte.

La Commissione precisa che ogni decisione presa nel corso dell'esecuzione degli adempimenti a suo carico deve intendersi assunta "ad unanimità", ovvero col voto consenziente di tutti i componenti, a meno di diversa indicazione in proposito espressa nei verbali di gara.

A termini dell'articolo 15 del citato Documento Unificato d'invito, si procede per il momento all'apertura della sola busta o plico A. La documentazione in essa inclusa risulta regolare, atteso che contiene tutti gli atti e dichiarazioni richiesti, ovvero:

- l'istanza di partecipazione (Modello 1);
- le dichiarazioni del possesso dei requisiti per la partecipazione alla gara (Modelli 2, 2.1 e 2.2.);
- la fotocopia semplice di un documento d'identità in corso di validità di ogni singolo sottoscrittore;
- avvenuto versamento del contributo obbligatorio a favore dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture nella misura di Euro 140,00;
- cauzione provvisoria di Euro 22.554,92, rilasciata da Groupama Assicurazioni, agenzia di Castiglion Fiorentino;
- certificazioni di qualità UNI EN ISO;
- dichiarazione attestante l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva per l'esecuzione del contratto di cui all'articolo 113 del Codice, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario (contenuta all'interno della documentazione di cui al punto precedente);
- due dichiarazioni rilasciate da istituti bancari o intermediari autorizzati, rispettivamente Monte dei Paschi di Siena in data 17.6.2015 e Banco Popolare di Arezzo in data 18.6.2015;
- Modello G.A.P.;
- Attestati di servizio;
- Certificato della Camera di commercio di Arezzo, peraltro non espressamente previsto nella documentazione di gara.

La ditta SERVIZI RE s.r.l. viene quindi ammessa alle successive operazioni di gara.

Il secondo plico aperto, alle ore 10,00, è quello contraddistinto col numero 2 e corrispondente all'offerta presentata dalla ditta CAMST Soc. Coop. a r. l.

Anch'esso contiene al suo interno tre buste, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente:

- " Plico A - Istanza di partecipazione e documentazione amministrativa".
- " Plico B - Offerta-Parte tecnico-qualitativa".
- " Plico C - Offerta-Parte economica".

Ciascuna busta risulta sigillata secondo le modalità prescritte per il plico esterno e di sopra trascritte.

A termini dell'articolo 15 del menzionato Documento Unificato d'invito, si procede per il momento all'apertura della sola busta o plico A. La documentazione in essa inclusa risulta regolare, atteso che contiene tutti gli atti e dichiarazioni richiesti, ovvero:

- l'istanza di partecipazione (Modello 1);
- le dichiarazioni del possesso dei requisiti per la partecipazione alla gara (Modelli 2, 2.1 e 2.2.);

- dichiarazione di iscrizione allo Schedario Generale della Cooperazione;
- dichiarazione di assenza nell'organizzazione aziendale della figura del Direttore Tecnico;
- la fotocopia semplice di un documento d'identità in corso di validità di ogni singolo sottoscrittore;
- avvenuto versamento del contributo obbligatorio a favore dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture nella misura di Euro 140,00;
- cauzione provvisoria di Euro 27.542,66, rilasciata da Monte dei Paschi di Siena, sede di Bologna;
- copia certificato di qualità ISO 9001:2008;
- dichiarazione attestante l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva per l'esecuzione del contratto di cui all'articolo 113 del Codice, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario (contenuta all'interno della documentazione di cui al punto precedente);
- due dichiarazioni rilasciate da istituti bancari o intermediari autorizzati, rispettivamente Cassa di risparmio di Bologna S.p.a. in data 5.6.2015 e Banca Etruria, filiale di Sesto Fiorentino, in data 8.6.2015;
- Modello G.A.P. (n° 1);
- Dichiarazione circa l'utilizzo dell'istituto del subappalto;
- D.U.R.C. (peraltro non richiesto espressamente dal bando di gara);
- Copia verbale Consiglio di Amministrazione del 12.9.2014 relativo alle nuove competenze attribuite al consigliere Barbara Sassoli.

La ditta CAMST Soc. Coop. a r.l. viene quindi ammessa alle successive operazioni di gara.

La Commissione procede successivamente all'apertura della busta recante la dicitura "Offerta - Parte tecnico-qualitativa", presentata dalla ditta SERVIZI RE s.r.l. e riscontra che nella stessa è contenuta la proposta richiesta oltre ad una serie di allegati.

La Commissione procede quindi all'apertura della busta recante la dicitura "Offerta - Parte tecnico-qualitativa", presentata dalla ditta CAMST Soc. Coop. a r.l. e riscontra che nella stessa è contenuta la proposta richiesta oltre ad una serie di allegati.

La Commissione a questo punto informa i rappresentanti delle ditte concorrenti che in una o più sedute successive, non aperte al pubblico, provvederà alla verifica delle proposte e/o offerte tecniche pervenute e ad attribuire i relativi punteggi.

L'apertura delle buste contenenti l'offerta economica avverrà invece in seduta pubblica, da tenersi in data che sarà tempestivamente resa nota via fax agli interessati.

La Commissione dà atto che il materiale relativo alla presente procedura di gara sarà conservato presso l'Area d'organizzazione "Servizi alla persona", con sistema idoneo a garantirne l'assoluta integrità, per tutta la durata delle operazioni.

I rappresentanti delle ditte partecipanti presenti alla seduta comunicano di non aver nessuna dichiarazione da rendere.

E' verbale.

Letto, confermato e sottoscritto.

F.to Franco Del Santo

F.to Luca Mazzi

F.to Cinzia Cardinali

F.to Manuela Noli

F.to Andrea Vignini

F.to Fabio Lammioni

COMUNE DI FOIANO DELLA CHIANA
(Provincia di Arezzo)

OGGETTO: **GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA, AI SENSI DEGLI ARTICOLI 3, COMMA 37, E 55, COMMA 5, DEL DECRETO LEGISLATIVO 12.4.2006, N° 163, E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI, PER L'AFFIDAMENTO QUINQUENNALE IN APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA PRESSO LA RESIDENZA SOCIO-ASSISTENZIALE E LE STRUTTURE SCOLASTICHE - C.I.G. 62258169E2.**

Verbale n° 2 – Seduta riservata

Oggi, 9 luglio 2015, alle ore 9,15, a Foiano della Chiana, provincia di Arezzo, presso l'Ufficio del Responsabile dell'Area d'organizzazione "Servizi alla Persona" (Piazza Cavour, n° 7), si è riunita in seduta riservata – a seguito di accordi informali raggiunti tra i componenti - la Commissione incaricata dell'espletamento della gara in oggetto.

Tutti i membri della Commissione sono presenti, ad eccezione del Segretario Fabio Lammioni. Le relative funzioni vengono disimpegnate dal Presidente.

Ricordato che – a seguito dell'esame della documentazione contenuta nella Busta A "Istanza di partecipazione e documentazione amministrativa", effettuato nel corso della seduta dell'1.7.2015 (cfr. verbale n° 1) – sono state ammesse alle successive operazioni di gara tutte le ditte concorrenti, ovvero:
1) SERVIZI RE s.r.l., con sede legale a Cortona (Arezzo), lungo Via le Contesse, n° 1;
2) CAMST Soc. Coop. a r.l, con sede legale a Castenaso (Bologna), frazione Villanova, lungo Via Tosarelli, n° 318;

Che a questo punto deve darsi inizio all'esame della documentazione contenuta all'interno della Busta B "Offerta-Parte tecnico-qualitativa";

Che l'articolo 11 (Presentazione dell'offerta) del Documento Unificato di invito, testualmente recita al riguardo:
Busta B)
Nella seconda Busta, su cui sarà apposta la dicitura "OFFERTA – PARTE TECNICO-QUALITATIVA", dovrà essere contenuto il progetto riportante l'indicazione dettagliata della soluzione tecnico/organizzativa, redatta secondo criteri di sinteticità ed esaustività (di consistenza massima di 30 pagine, da non intendersi fronte retro, composte ciascuna da max 40 righe formato A4, carattere "Times New Roman", dimensione "12", interlinea "Singola", allineamento "Giustificato", livello struttura "Corpo del Testo", rientri a destra e sinistra "0", speciale "nessuno", spaziatura prima e dopo "0 p.t.") proposta per l'esecuzione dei servizi, in relazione alle norme e precisazioni contenute nel presente Documento Unificato di invito e nel Capitolato d'appalto, proponendo soluzioni autonomamente elaborate, ma non difformi dalle indicazioni minime stabilite. Il progetto presentato dall'impresa, completo ed esauriente per ogni servizio, dovrà rispettare, tra l'altro, l'ordine di tutti gli elementi di cui al successivo articolo 16.
Le pagine che compongono l'offerta tecnico-qualitativa dovranno essere numerate progressivamente.
Nel limite sopraindicato non saranno peraltro conteggiate le schede tecniche dei prodotti e/o macchinari eventualmente specificate nell'allegato Capitolato d'appalto.
In sede di esposizione progettuale, il concorrente dovrà riepilogare in apposita tabella il personale che impiegherà nell'esecuzione dei servizi, distinguendolo per singole attività e

qualifiche professionali e indicando per ciascuna l'impegno orario settimanale. Dovrà anche essere data indicazione del personale incaricato del controllo di qualità e di supervisione dei servizi.
Nella stesura del progetto non dovranno essere contenuti riferimenti economici.
Le elaborazioni tecnico/organizzative proposte per i servizi da erogarsi sono da ritenersi vincolanti ed impegnative per l'aggiudicatario.
L'offerta tecnico-qualitativa dovrà essere firmata dal titolare o legale rappresentante dell'impresa se trattasi di soggetto singolo. In caso di A.T.I. e Consorzi di imprese, essa deve essere firmata dai titolari o legali rappresentanti di tutte le imprese temporaneamente raggruppate/consorziate adibite all'esecuzione della prestazione nonché dal Consorzio stesso.

LA COMMISSIONE

Procede alla lettura dell'offerta tecnico-qualitativa contenuta nel plico n° 1 relativo alla ditta SERVIZI RE s.r.l., risultante compilata e redatta secondo le modalità sopra descritte nonché all'esame dei relativi allegati, che sono i seguenti:

- *Curricula* figure specialistiche (n° 5);
- *Curriculum* aziendale;
- Schede tecniche (n° 7).

Completato l'esame della documentazione suddetta, la Commissione aggiorna i propri lavori alle ore 9,00 del 14 luglio 2015.

E' verbale.

Letto, confermato e sottoscritto.

F.to Franco Del Santo

F.to Luca Mazzi

F.to Cinzia Cardinali

F.to Manuela Noli

F.to Andrea Vignini

COMUNE DI FOIANO DELLA CHIANA
(Provincia di Arezzo)

OGGETTO: **GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA, AI SENSI DEGLI ARTICOLI 3, COMMA 37, E 55, COMMA 5, DEL DECRETO LEGISLATIVO 12.4.2006, N° 163, E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI, PER L'AFFIDAMENTO QUINQUENNALE IN APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA PRESSO LA RESIDENZA SOCIO-ASSISTENZIALE E LE STRUTTURE SCOLASTICHE - C.I.G. 62258169E2.**

Verbale n° 3 – Seduta riservata

Oggi, 14 luglio 2015, alle ore 9,15, a Foiano della Chiana, provincia di Arezzo, presso l'Ufficio del Responsabile dell'Area d'organizzazione "Servizi alla Persona" (Piazza Cavour, n° 7), è tornata a riunirsi in seduta riservata - secondo quanto già deciso nella precedente seduta del 9.7.2015 (cfr. verbale n° 2) - la Commissione incaricata dell'espletamento della gara in oggetto.

Tutti i membri della Commissione sono presenti, ad eccezione del Segretario Fabio Lammioni. Le relative funzioni vengono disimpegnate dal Presidente.

LA COMMISSIONE

Procede alla lettura dell'offerta tecnico-qualitativa contenuta nel plico n° 2 relativo alla ditta CAMST Soc. Coop. a r.l, risultante compilata e redatta secondo le modalità descritte nel Documento Unificato di invito nonché all'esame dei relativi allegati, che sono i seguenti:

- Allegato 1 – Lettera di presentazione;
- Allegato 2 – Curriculum;
- Allegato 3 – Scheda tecnica Automezzo;
- Allegato 4 – Schede tecniche contenitori;
- Allegato 5 – Schede tecniche prodotti per la sanificazione;
- Allegato 6 – Schede tecniche prodotti per la sanificazione delle brocche;
- Allegato 7 – Scheda tecnica lavapavimenti;
- Allegato 8 – Carta dei servizi;
- Allegato 9 – Ecoguida Electrolux;
- Allegato 10 – Layout e schede tecniche attrezzature e arredi migliorativi.

All'interno della busta è anche contenuta la dichiarazione relativa al diniego alla consultazione ed estrazione di copia dei documenti specificati nella dichiarazione stessa.

Completato l'esame della documentazione suddetta, la Commissione aggiorna i propri lavori alle ore 9,00 del 16 luglio 2015.

E' verbale.

Letto, confermato e sottoscritto.

F.to Franco Del Santo

F.to Luca Mazzi

F.to Cinzia Cardinali

F.to Manuela Noli

F.to Andrea Vignini

COMUNE DI FOIANO DELLA CHIANA
(Provincia di Arezzo)

OGGETTO: **GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA, AI SENSI DEGLI ARTICOLI 3, COMMA 37, E 55, COMMA 5, DEL DECRETO LEGISLATIVO 12.4.2006, N° 163, E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI, PER L'AFFIDAMENTO QUINQUENNALE IN APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA PRESSO LA RESIDENZA SOCIO-ASSISTENZIALE E LE STRUTTURE SCOLASTICHE - C.I.G. 62258169E2.**

Verbale n° 4 – Seduta riservata

Oggi, 16 luglio 2015, alle ore 9,15, a Foiano della Chiana, provincia di Arezzo, presso l'Ufficio del Responsabile dell'Area d'organizzazione "Servizi alla Persona" (Piazza Cavour, n° 7), è tornata a riunirsi in seduta riservata - secondo quanto già deciso nella precedente seduta del 14.7.2015 (cfr. verbale n° 3) - la Commissione incaricata dell'espletamento della gara in oggetto.

Tutti i membri della Commissione sono presenti, ad eccezione del Segretario Fabio Lammioni. Le relative funzioni vengono disimpegnate dal Presidente.

LA COMMISSIONE

Ricordato che nella seduta riservata del 9.7.2015 (cfr. verbale n° 2) è stato provveduto alla lettura dell'offerta tecnico-qualitativa presentata dalla ditta SERVIZI RE s.r.l. ed all'esame dei relativi allegati;

Che nella seduta riservata del 14.7.2015 (cfr. verbale n° 3) è stato provveduto alla lettura dell'offerta tecnico-qualitativa presentata dalla ditta CAMST Soc. Coop. a r.l. ed all'esame dei relativi allegati;

Dopo aver proceduto ad un riesame generale di tutta la documentazione esibita dalle singole ditte concorrenti e alla comparazione tra le medesime, attribuisce i punteggi sulla base dei parametri e dei "pesi" indicati nell'articolo 16 del Documento Unificato di invito come segue:

SERVIZI RE S.R.L.

Organizzazione del servizio Relazione dettagliata che illustri l'organizzazione generale dei servizi oggetto della presente gara, dalla quale si possano evincere: ❖ il numero, la qualifica, la funzione (o funzioni, se plurime) e monte orario settimanale di tutti gli addetti ai servizi, distinti tra: ✓ personale impegnato presso il centro cottura della "Casa Famiglia"; ✓ personale impegnato presso il centro cottura di Via del Castellare; ✓ personale impegnato in tutte le attività residue (trasporto e somministrazione pasti distintamente presso ogni plesso delle Scuole interessate); ❖ indicazione delle figure specialistiche presenti nella dotazione organica della ditta concorrente (es. dietista; dietologo; direttore del servizio, ecc.), corredata dall'esibizione dei relativi *curricula* professionali; ❖ indicazione delle modalità con le quali s'intende organizzare il trasporto dei pasti dal centro cottura della "Casa Famiglia" ai luoghi dove saranno serviti all'utenza scolastica (es. numero di mezzi impiegati; tipologia di contenitori di cui dovrà essere allegata scheda tecnica).	Punti da 0 a 16 **Punteggio assegnato: 9**
Piano di pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti e	Punti da 0 a 3

delle attrezzature.	**Punteggio assegnato: 2**
Modalità di selezione e controllo adottati nei confronti dei propri fornitori. Valutazione modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori, elenco fornitori, metodologie di verifica, certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature.	Punti da 0 a 3 **Punteggio assegnato: 2**
Piano di formazione del personale impegnato nei servizi. Dovrà essere indicato il numero dei corsi, il numero delle ore e il programma previsti per ogni singolo corso e le figure professionali interessate. Il tutto con riferimento ad ogni singolo anno, con esso intendendo – in relazione alla presumibile durata dell'appalto – i dodici mesi compresi tra il 1° settembre di un anno e il 31 agosto dell'anno successivo. L'effettivo svolgimento dei corsi programmati dovrà essere comunicato annualmente al Comune.	Punti da 0 a 3 **Punteggio assegnato: 2,5**
Somministrazione di prodotti biologici. Debbono essere elencati quali e quanti prodotti biologici provenienti da agricoltura locale (intendasi l'ambito della provincia di Arezzo) s'intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono presenti nel menù di riferimento. Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti C.E. n° 834/2007 e n° 889/2008 e devono quindi essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. In particolare, le categorie dei prodotti biologici cui fare riferimento sono le seguenti: o carne; o pasta e riso; o uova, latte e latticini; o legumi; o frutta e verdura.	Punti da 0 a 8 **Punteggio assegnato: 5**
Somministrazione di prodotti DOP e ICP certificati. Debbono essere elencati quali e quanti prodotti DOP e ICP s'intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono presenti nel menù di riferimento	Punti da 0 a 7 **Punteggio assegnato: 5,5**
Somministrazione di alimenti a filiera corta. Debbono essere elencati quali e quanti prodotti provenienti da agricoltura locale (intendasi l'ambito territoriale della Valdichiana Aretina, anche in prospettiva della costituzione di un apposito logo) s'intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono previsti nel menù di riferimento.	Punti da 0 a 7 **Punteggio assegnato: 5,5**
Piano informativo degli utenti. Il piano deve consentire agli utenti l'accesso ad ogni informazione sul ricettario, sul menù e sulle derrate alimentari utilizzate e deve prevedere la disponibilità di un dietista per eventuali consulenze e spiegazioni. Al fine di stabilire oggettivi criteri di raffronto e quindi una corretta individuazione del miglior "piano informativo", ogni singola proposta in programma, dovrà indicare in modo esplicito e sintetico: • tempi e modi di attuazione del piano; • frequenza degli interventi;	Punti da 0 a 5

• la programmazione ovvero la non programmazione di informazioni generalizzate e costanti a tutta l'utenza; • la programmazione ovvero la non programmazione di un servizio informativo su esplicita richiesta; • la corretta e puntuale pubblicazione dei menù e dei ricettari, presso ogni refettorio scolastico servito e presso la "Casa Famiglia" e il costante aggiornamento e controllo che il materiale pubblicato permanga a disposizione dell'utenza.	**Punteggio assegnato: 3**
Realizzazione di corsi di formazione, di campagne di comunicazione e informazione alimentare. Voce di punteggio attribuibile all'utenza scolastica. Formazione inerente l'educazione alimentare rivolta al personale insegnante, previo consenso del dirigente dell'Istituto Omnicomprensivo di Foiano della Chiana (ore di formazione, tipologia corsi).	Punti da 0 a 3 **Punteggio assegnato: 1,5**
Realizzazione di corsi di formazione, di campagne di comunicazione e informazione alimentare. Voce di punteggio attribuibile all'utenza scolastica. Realizzazione opuscoli divulgativi rivolti a bambini e famiglie (tipologia e argomenti delle pubblicazioni, eventuale contributo economico finalizzato).	Punti da 0 a 3 **Punteggio assegnato: 0,5**
Migliorie ai servizi. Proposta di miglioramento organizzativo della distribuzione e del consumo dei pasti nelle Scuole (esempio: aspetti logistici ed estetici; stoviglieria per gli utenti), con indicazione delle tempistiche di realizzazione nell'arco di vigenza del contratto.	Punti da 0 a 4 **Punteggio assegnato: 3**
Migliorie tecniche e strumentali. Proposta di interventi strutturali nei centri cottura e nei refettori delle Scuole.	Punti da 0 a 4 **Punteggio assegnato: 3,5**
Migliorie tecniche e strumentali. Potenziamento, miglioramento attrezzature e arredi nei centri cottura e nei refettori delle Scuole.	Punti da 0 a 4 **Punteggio assegnato: 3**

CAMST SOC. COOP. A R. L.

Organizzazione del servizio Relazione dettagliata che illustri l'organizzazione generale dei servizi oggetto della presente gara, dalla quale si possano evincere: ❖ il numero, la qualifica, la funzione (o funzioni, se plurime) e monte orario settimanale di tutti gli addetti ai servizi, distinti tra: ✓ personale impegnato presso il centro cottura della "Casa Famiglia"; ✓ personale impegnato presso il centro cottura di Via del Castellare; ✓ personale impegnato in tutte le attività residue (trasporto e somministrazione pasti distintamente presso ogni plesso delle Scuole interessate); ❖ indicazione delle figure specialistiche presenti nella dotazione organica della ditta concorrente (es. dietista; dietologo; direttore del servizio, ecc.), corredata dall'esibizione dei relativi *curricula* professionali; ❖ indicazione delle modalità con le quali s'intende organizzare il trasporto dei pasti dal centro cottura della "Casa Famiglia" ai luoghi dove saranno serviti all'utenza scolastica (es. numero di mezzi impiegati; tipologia di contenitori di cui dovrà essere allegata scheda tecnica).	Punti da 0 a 16 **Punteggio assegnato: 8,5**
Piano di pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.	Punti da 0 a 3

	Punteggio assegnato: 2
Modalità di selezione e controllo adottati nei confronti dei propri fornitori. Valutazione modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori, elenco fornitori, metodologie di verifica, certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature.	Punti da 0 a 3 **Punteggio assegnato: 2**
Piano di formazione del personale impegnato nei servizi. Dovrà essere indicato il numero dei corsi, il numero delle ore e il programma previsti per ogni singolo corso e le figure professionali interessate. Il tutto con riferimento ad ogni singolo anno, con esso intendendo – in relazione alla presumibile durata dell'appalto – i dodici mesi compresi tra il 1° settembre di un anno e il 31 agosto dell'anno successivo. L'effettivo svolgimento dei corsi programmati dovrà essere comunicato annualmente al Comune.	Punti da 0 a 3 **Punteggio assegnato: 1**
Somministrazione di prodotti biologici. Debbono essere elencati quali e quanti prodotti biologici provenienti da agricoltura locale (intendasi l'ambito della provincia di Arezzo) s'intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono presenti nel menù di riferimento. Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti C.E. n° 834/2007 e n° 889/2008 e devono quindi essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. In particolare, le categorie dei prodotti biologici cui fare riferimento sono le seguenti: o carne; o pasta e riso; o uova, latte e latticini; o legumi; o frutta e verdura.	Punti da 0 a 8 **Punteggio assegnato: 6**
Somministrazione di prodotti DOP e ICP certificati. Debbono essere elencati quali e quanti prodotti DOP e ICP s'intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono presenti nel menù di riferimento	Punti da 0 a 7 **Punteggio assegnato: 5**
Somministrazione di alimenti a filiera corta. Debbono essere elencati quali e quanti prodotti provenienti da agricoltura locale (intendasi l'ambito territoriale della Valdichiana Aretina, anche in prospettiva della costituzione di un apposito logo) s'intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono previsti nel menù di riferimento.	Punti da 0 a 7 **Punteggio assegnato: 4,5**
Piano informativo degli utenti. Il piano deve consentire agli utenti l'accesso ad ogni informazione sul ricettario, sul menù e sulle derrate alimentari utilizzate e deve prevedere la disponibilità di un dietista per eventuali consulenze e spiegazioni. Al fine di stabilire oggettivi criteri di raffronto e quindi una corretta individuazione del miglior "piano informativo", ogni singola proposta in programma, dovrà indicare in modo esplicito e sintetico: • tempi e modi di attuazione del piano; • frequenza degli interventi; • la programmazione ovvero la non programmazione di informazioni generalizzate e costanti a tutta l'utenza; • la programmazione ovvero la non programmazione di un servizio	Punti da 0 a 5

informativo su esplicita richiesta; • la corretta e puntuale pubblicazione dei menù e dei ricettari, presso ogni refettorio scolastico servito e presso la "Casa Famiglia" e il costante aggiornamento e controllo che il materiale pubblicato permanga a disposizione dell'utenza.	**Punteggio assegnato: 3**
Realizzazione di corsi di formazione, di campagne di comunicazione e informazione alimentare. Voce di punteggio attribuibile all'utenza scolastica. Formazione inerente l'educazione alimentare rivolta al personale insegnante, previo consenso del dirigente dell'Istituto Omnicomprensivo di Foiano della Chiana (ore di formazione, tipologia corsi).	Punti da 0 a 3 **Punteggio assegnato: 2**
Realizzazione di corsi di formazione, di campagne di comunicazione e informazione alimentare. Voce di punteggio attribuibile all'utenza scolastica. Realizzazione opuscoli divulgativi rivolti a bambini e famiglie (tipologia e argomenti delle pubblicazioni, eventuale contributo economico finalizzato).	Punti da 0 a 3 **Punteggio assegnato: 2**
Migliorie ai servizi. Proposta di miglioramento organizzativo della distribuzione e del consumo dei pasti nelle Scuole (esempio: aspetti logistici ed estetici; stoviglieria per gli utenti), con indicazione delle tempistiche di realizzazione nell'arco di vigenza del contratto.	Punti da 0 a 4 **Punteggio assegnato: 3**
Migliorie tecniche e strumentali. Proposta di interventi strutturali nei centri cottura e nei refettori delle Scuole.	Punti da 0 a 4 **Punteggio assegnato: 3**
Migliorie tecniche e strumentali. Potenziamento, miglioramento attrezzature e arredi nei centri cottura e nei refettori delle Scuole.	Punti da 0 a 4 **Punteggio assegnato: 3**

In virtù di quanto sopra, la Commissione assegna i seguenti punteggi complessivi alla proposta tecnico-qualitativa presentata dalle ditte concorrenti:

- SERVIZI RE s. r. l.: punti 46;
- CAMST Soc. Coop. a r. l.: punti 45.

Ai sensi dell'articolo 16 del Documento Unificato di invito, la Commissione dà atto che la proposta tecnico-qualitativa di ciascuna impresa concorrente alla procedura di gara ha conseguito la soglia minima fissata in punti 36/70, per cui procederà all'apertura di tutte le buste contenenti l'offerta economica.

La Commissione viene riconvocata alle ore 9,00 del giorno 23 luglio 2015 per l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

E' verbale.

Letto, confermato e sottoscritto.

F.to Franco Del Santo

F.to Luca Mazzi

F.to Cinzia Cardinali

F.to Manuela Noli

F.to Andrea Vignini

COMUNE DI FOIANO DELLA CHIANA
(Provincia di Arezzo)

OGGETTO: **GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA, AI SENSI DEGLI ARTICOLI 3, COMMA 37, E 55, COMMA 5, DEL DECRETO LEGISLATIVO 12.4.2006, N° 163, E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI, PER L'AFFIDAMENTO QUINQUENNALE IN APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA PRESSO LA RESIDENZA SOCIO-ASSISTENZIALE E LE STRUTTURE SCOLASTICHE - C.I.G. 62258169E2.**

Verbale n° 5 – Seduta pubblica

Oggi, 23 luglio 2015, alle ore 9,15, a Foiano della Chiana, provincia di Arezzo, in Municipio, Piazza Cavour, n° 1, presso la Sala delle adunanze del Consiglio Comunale, si è riunita in seduta pubblica – secondo quanto già deciso nella precedente seduta del 16.7.2015 (cfr. verbale n° 4) - la Commissione incaricata dell'espletamento della gara in oggetto.

Tutti i membri della Commissione sono presenti.

Ricordato che con avviso pubblicato all'Albo Pretorio on-line il giorno 16.7.2015 (n° pubblicazione 249) è stata comunicata la data dell'odierna seduta pubblica di apertura delle buste contenenti l'offerta economica riferita alla presente procedura di appalto;

Che con protocolli nn° 10824 e 10825, entrambi in data 17.7.2015, è stata pure comunicata, a norma dell'articolo 15 del Documento Unificato di invito e via fax, la data dell'odierna seduta pubblica di apertura delle buste contenenti l'offerta economica alle ditte concorrenti;

LA COMMISSIONE

Dà inizio alle operazioni di gara finalizzate all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica contenuta nella Busta C della documentazione di gara.

Viene innanzitutto accertato che è presente, in rappresentanza della ditta CAMST Soc. Coop. a r.l., la signorina Camilla Brutti, già identificata nel corso della seduta dell'1.7.2015 (cfr. verbale n° 1).

Il Presidente procede alla lettura dei punteggi attribuiti alle singole proposte tecnico-qualitative presentate dalle ditte concorrenti nel corso della seduta riservata del 16.7.2015 (cfr. verbale n° 4) come segue:

SERVIZI RE S.R.L.

Organizzazione del servizio Relazione dettagliata che illustri l'organizzazione generale dei servizi oggetto della presente gara, dalla quale si possano evincere: ❖ il numero, la qualifica, la funzione (o funzioni, se plurime) e monte orario settimanale di tutti gli addetti ai servizi, distinti tra: ✓ personale impegnato presso il centro cottura della "Casa Famiglia"; ✓ personale impegnato presso il centro cottura di Via del Castellare; ✓ personale impegnato in tutte le attività residue (trasporto e somministrazione pasti distintamente presso ogni plesso delle Scuole interessate);	Punti da 0 a 16

❖ indicazione delle figure specialistiche presenti nella dotazione organica della ditta concorrente (es. dietista; dietologo; direttore del servizio, ecc.), corredata dall'esibizione dei relativi *curricula* professionali; ❖ indicazione delle modalità con le quali s'intende organizzare il trasporto dei pasti dal centro cottura della "Casa Famiglia" ai luoghi dove saranno serviti all'utenza scolastica (es. numero di mezzi impiegati; tipologia di contenitori di cui dovrà essere allegata scheda tecnica).	**Punteggio assegnato: 9**
Piano di pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.	Punti da 0 a 3 **Punteggio assegnato: 2**
Modalità di selezione e controllo adottati nei confronti dei propri fornitori. Valutazione modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori, elenco fornitori, metodologie di verifica, certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature.	Punti da 0 a 3 **Punteggio assegnato: 2**
Piano di formazione del personale impegnato nei servizi. Dovrà essere indicato il numero dei corsi, il numero delle ore e il programma previsti per ogni singolo corso e le figure professionali interessate. Il tutto con riferimento ad ogni singolo anno, con esso intendendo – in relazione alla presumibile durata dell'appalto – i dodici mesi compresi tra il 1° settembre di un anno e il 31 agosto dell'anno successivo. L'effettivo svolgimento dei corsi programmati dovrà essere comunicato annualmente al Comune.	Punti da 0 a 3 **Punteggio assegnato: 2,5**
Somministrazione di prodotti biologici. Debbono essere elencati quali e quanti prodotti biologici provenienti da agricoltura locale (intendasi l'ambito della provincia di Arezzo) s'intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono presenti nel menù di riferimento. Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti C.E. n° 834/2007 e n° 889/2008 e devono quindi essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. In particolare, le categorie dei prodotti biologici cui fare riferimento sono le seguenti: o carne; o pasta e riso; o uova, latte e latticini; o legumi; o frutta e verdura.	Punti da 0 a 8 **Punteggio assegnato: 5**
Somministrazione di prodotti DOP e ICP certificati. Debbono essere elencati quali e quanti prodotti DOP e ICP s'intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono presenti nel menù di riferimento	Punti da 0 a 7 **Punteggio assegnato: 5,5**
Somministrazione di alimenti a filiera corta. Debbono essere elencati quali e quanti prodotti provenienti da agricoltura locale (intendasi l'ambito territoriale della Valdichiana Aretina, anche in prospettiva della costituzione di un apposito logo) s'intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono previsti nel menù di riferimento.	Punti da 0 a 7 **Punteggio assegnato: 5,5**
Piano informativo degli utenti.	Punti da 0 a 5

Il piano deve consentire agli utenti l'accesso ad ogni informazione sul ricettario, sul menù e sulle derrate alimentari utilizzate e deve prevedere la disponibilità di un dietista per eventuali consulenze e spiegazioni. Al fine di stabilire oggettivi criteri di raffronto e quindi una corretta individuazione del miglior "piano informativo", ogni singola proposta in programma, dovrà indicare in modo esplicito e sintetico: • tempi e modi di attuazione del piano; • frequenza degli interventi; • la programmazione ovvero la non programmazione di informazioni generalizzate e costanti a tutta l'utenza; • la programmazione ovvero la non programmazione di un servizio informativo su esplicita richiesta; • la corretta e puntuale pubblicazione dei menù e dei ricettari, presso ogni refettorio scolastico servito e presso la "Casa Famiglia" e il costante aggiornamento e controllo che il materiale pubblicato permanga a disposizione dell'utenza.	**Punteggio assegnato: 3**
Realizzazione di corsi di formazione, di campagne di comunicazione e informazione alimentare. Voce di punteggio attribuibile all'utenza scolastica. Formazione inerente l'educazione alimentare rivolta al personale insegnante, previo consenso del dirigente dell'Istituto Omnicomprensivo di Foiano della Chiana (ore di formazione, tipologia corsi).	Punti da 0 a 3 **Punteggio assegnato: 1,5**
Realizzazione di corsi di formazione, di campagne di comunicazione e informazione alimentare. Voce di punteggio attribuibile all'utenza scolastica. Realizzazione opuscoli divulgativi rivolti a bambini e famiglie (tipologia e argomenti delle pubblicazioni, eventuale contributo economico finalizzato).	Punti da 0 a 3 **Punteggio assegnato: 0,5**
Migliorie ai servizi. Proposta di miglioramento organizzativo della distribuzione e del consumo dei pasti nelle Scuole (esempio: aspetti logistici ed estetici; stoviglieria per gli utenti), con indicazione delle tempistiche di realizzazione nell'arco di vigenza del contratto.	Punti da 0 a 4 **Punteggio assegnato: 3**
Migliorie tecniche e strumentali. Proposta di interventi strutturali nei centri cottura e nei refettori delle Scuole.	Punti da 0 a 4 **Punteggio assegnato: 3,5**
Migliorie tecniche e strumentali. Potenziamento, miglioramento attrezzature e arredi nei centri cottura e nei refettori delle Scuole.	Punti da 0 a 4 **Punteggio assegnato: 3**

CAMST SOC. COOP. A R. L.

Organizzazione del servizio Relazione dettagliata che illustri l'organizzazione generale dei servizi oggetto della presente gara, dalla quale si possano evincere: ❖ il numero, la qualifica, la funzione (o funzioni, se plurime) e monte orario settimanale di tutti gli addetti ai servizi, distinti tra: ✓ personale impegnato presso il centro cottura della "Casa Famiglia"; ✓ personale impegnato presso il centro cottura di Via del Castellare; ✓ personale impegnato in tutte le attività residue (trasporto e somministrazione pasti distintamente presso ogni plesso delle Scuole interessate); ❖ indicazione delle figure specialistiche presenti nella dotazione organica della ditta concorrente (es. dietista; dietologo; direttore del servizio, ecc.), corredata dall'esibizione dei relativi *curricula* professionali; ❖ indicazione delle modalità con le quali s'intende organizzare il trasporto	Punti da 0 a 16

dei pasti dal centro cottura della "Casa Famiglia" ai luoghi dove saranno serviti all'utenza scolastica (es. numero di mezzi impiegati; tipologia di contenitori di cui dovrà essere allegata scheda tecnica).	**Punteggio assegnato: 8,5**
Piano di pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.	Punti da 0 a 3 **Punteggio assegnato: 2**
Modalità di selezione e controllo adottati nei confronti dei propri fornitori. Valutazione modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori, elenco fornitori, metodologie di verifica, certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature.	Punti da 0 a 3 **Punteggio assegnato: 2**
Piano di formazione del personale impegnato nei servizi. Dovrà essere indicato il numero dei corsi, il numero delle ore e il programma previsti per ogni singolo corso e le figure professionali interessate. Il tutto con riferimento ad ogni singolo anno, con esso intendendo – in relazione alla presumibile durata dell'appalto – i dodici mesi compresi tra il 1° settembre di un anno e il 31 agosto dell'anno successivo. L'effettivo svolgimento dei corsi programmati dovrà essere comunicato annualmente al Comune.	Punti da 0 a 3 **Punteggio assegnato: 1**
Somministrazione di prodotti biologici. Debbono essere elencati quali e quanti prodotti biologici provenienti da agricoltura locale (intendasi l'ambito della provincia di Arezzo) s'intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono presenti nel menù di riferimento. Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti C.E. n° 834/2007 e n° 889/2008 e devono quindi essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. In particolare, le categorie dei prodotti biologici cui fare riferimento sono le seguenti: o carne; o pasta e riso; o uova, latte e latticini; o legumi; o frutta e verdura.	Punti da 0 a 8 **Punteggio assegnato: 6**
Somministrazione di prodotti DOP e ICP certificati. Debbono essere elencati quali e quanti prodotti DOP e ICP s'intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono presenti nel menù di riferimento	Punti da 0 a 7 **Punteggio assegnato: 5**
Somministrazione di alimenti a filiera corta. Debbono essere elencati quali e quanti prodotti provenienti da agricoltura locale (intendasi l'ambito territoriale della Valdichiana Aretina, anche in prospettiva della costituzione di un apposito logo) s'intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono previsti nel menù di riferimento.	Punti da 0 a 7 **Punteggio assegnato: 4,5**
Piano informativo degli utenti. Il piano deve consentire agli utenti l'accesso ad ogni informazione sul ricettario, sul menù e sulle derrate alimentari utilizzate e deve prevedere la disponibilità di un dietista per eventuali consulenze e spiegazioni.	Punti da 0 a 5

Al fine di stabilire oggettivi criteri di raffronto e quindi una corretta individuazione del miglior "piano informativo", ogni singola proposta in programma, dovrà indicare in modo esplicito e sintetico: • tempi e modi di attuazione del piano; • frequenza degli interventi; • la programmazione ovvero la non programmazione di informazioni generalizzate e costanti a tutta l'utenza; • la programmazione ovvero la non programmazione di un servizio informativo su esplicita richiesta; • la corretta e puntuale pubblicazione dei menù e dei ricettari, presso ogni refettorio scolastico servito e presso la "Casa Famiglia" e il costante aggiornamento e controllo che il materiale pubblicato permanga a disposizione dell'utenza.	**Punteggio assegnato: 3**
Realizzazione di corsi di formazione, di campagne di comunicazione e informazione alimentare. Voce di punteggio attribuibile all'utenza scolastica. Formazione inerente l'educazione alimentare rivolta al personale insegnante, previo consenso del dirigente dell'Istituto Omnicomprensivo di Foiano della Chiana (ore di formazione, tipologia corsi).	Punti da 0 a 3 **Punteggio assegnato: 2**
Realizzazione di corsi di formazione, di campagne di comunicazione e informazione alimentare. Voce di punteggio attribuibile all'utenza scolastica. Realizzazione opuscoli divulgativi rivolti a bambini e famiglie (tipologia e argomenti delle pubblicazioni, eventuale contributo economico finalizzato).	Punti da 0 a 3 **Punteggio assegnato: 2**
Migliorie ai servizi. Proposta di miglioramento organizzativo della distribuzione e del consumo dei pasti nelle Scuole (esempio: aspetti logistici ed estetici; stoviglieria per gli utenti), con indicazione delle tempistiche di realizzazione nell'arco di vigenza del contratto.	Punti da 0 a 4 **Punteggio assegnato: 3**
Migliorie tecniche e strumentali. Proposta di interventi strutturali nei centri cottura e nei refettori delle Scuole.	Punti da 0 a 4 **Punteggio assegnato: 3**
Migliorie tecniche e strumentali. Potenziamento, miglioramento attrezzature e arredi nei centri cottura e nei refettori delle Scuole.	Punti da 0 a 4 **Punteggio assegnato: 3**

In virtù di quanto sopra, i punteggi complessivi assegnati dalla Commissione alla proposta tecnico-qualitativa presentata dalle ditte concorrenti sono i seguenti:

- SERVIZI RE s. r. l.: punti 46.
- CAMST Soc. Coop. a r. l.: punti 45;

Sempre in dipendenza di quanto sopra, come da precedente verbale n° 4, avendo ogni impresa concorrente conseguito la soglia minima fissata in punti 36/70 per la valutazione della proposta tecnico-qualitativa, si procederà all'apertura di tutte le buste contenenti l'offerta economica, secondo le disposizioni dell'articolo 16 del Documento Unificato di invito.

La Commissione procede all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica ed all'assegnazione del relativo punteggio – secondo la formula indicata al ripetuto articolo 16 del Documento Unificato di invito - che di seguito si ritrascrive:

B) OFFERTA ECONOMICA (Busta C)

All'offerta con prezzo più basso espresso in valore assoluto saranno attribuiti punti 30.

Alle rimanenti offerte si assegnerà il punteggio attraverso l'utilizzo della seguente formula:

$$p = \frac{a}{b} \times 30$$

dove:
p = punteggio assegnato
a = prezzo più basso
b = prezzo preso in considerazione
30 = punteggio massimo attribuibile all'elemento "Offerta economica".

Alle ore 9,25 entra in Sala il signor Umberto Gedeone, in rappresentanza della ditta Servizi Re r.s.l. già identificato nel corso della seduta dell'1.7.2015 (cfr. verbale n° 1);

E dopo aver dato atto che tutte le offerte economiche sono state redatte conformemente alle disposizioni del Documento Unificato di invito, che di seguito si ritrascrivono:
Articolo 11 - Presentazione dell'offerta
Busta C)
Nella terza busta, recante all'esterno la dicitura "OFFERTA – PARTE ECONOMICA", sarà contenuta l'offerta economica sottoscritta per esteso e con firma leggibile dal legale rappresentante dell'impresa concorrente (in caso di costituenda associazione temporanea o consorzio, l'offerta dovrà essere firmata dai titolari o legali rappresentanti di tutte le imprese temporaneamente raggruppate/consorziate adibite all'esecuzione della prestazione nonché dal Consorzio stesso).
E' obbligatorio presentare l'offerta economica utilizzando lo schema di Modello allegato al presente Documento Unificato d'invito, che deve essere compilato in ogni sua parte.
Il concorrente dovrà indicare il ribasso percentuale sull'importo a base di gara che dovrà essere espresso in cifre ed in lettere. In caso di discordanza tra il ribasso espresso in cifre e quello espresso in lettere, sarà considerato valido quello più vantaggioso per il Comune, ai sensi dell'articolo 72 del R.D. 23.5.1924, n° 827.
Il ribasso offerto potrà essere espresso con un numero massimo di due decimali. Qualora gli stessi fossero in numero maggiore si procederà ad arrotondare per eccesso o per difetto al 2° decimale.
Non sono ammesse offerte contenenti un ribasso uguale a 0 (zero) o in aumento.
ALLEGATO 3) (in calce)
Timbro e firma del/i legale/i rappresentante/i;
Allegare copia fotostatica non autenticata di un documento d'identità valido del/i sottoscrittore/i.

Il risultato ottenuto è il seguente:

- SERVIZI RE s. r. l.: ribasso 3,20%; applicazione del ribasso percentuale offerto all'importo posto a base di gara: Euro 2.254.265,40; Euro 2.182.128,91;
- CAMST Soc. Coop. a r. l.: ribasso 0,18%%; applicazione del ribasso percentuale offerto all'importo posto a base di gara: Euro 2.254.265,40; Euro 2.250.207,72.

La Commissione procede successivamente all'attribuzione del punteggio complessivo ed all'approvazione della graduatoria finale di merito come segue:

- SERVIZI RE s.r.l.: punti 76;
- CAMST Soc. Coop. a r.l.: punti 74,10.

La Commissione, pertanto, aggiudica provvisoriamente la gara in oggetto alla ditta SERVIZI RE s.r.l., con sede legale a Cortona (Arezzo), lungo Via le Contesse, n° 1.

La Commissione dà atto che, in ragione del punteggio complessivo conseguito, nessuna offerta si connota come anormalmente bassa, ai sensi del comma 2 dell'articolo 86 del decreto legislativo n° 163/2006 e successive modifiche e integrazioni, per cui nei confronti di nessuna impresa concorrente saranno effettuati verifiche o accertamenti.

Resta in ogni caso ferma, la facoltà per la stazione appaltante di procedere a norma del successivo comma 3 dell'articolo suddetto.

I rappresentanti delle ditte concorrenti presenti alla seduta comunicano di non aver nessuna dichiarazione da rendere.

E' verbale.

Letto, confermato e sottoscritto.

F.to Franco Del Santo

F.to Luca Mazzi

F.to Cinzia Cardinali

F.to Manuela Noli

F.to Andrea Vignini

F.to Fabio Lammioni

E' copia conforme all'originale
Foiano della Chiana, 23 luglio 2015

IL RESPONSABILE DELL'AREA
"SERVIZI ALLA PERSONA"
f.to Dr. Franco Del Santo
(firma sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'articolo 3,
comma 2, del decreto legislativo n° 39/1993