

L'anno 2009 addì 13 del mese di luglio alle ore 17,30 in Bagno a Ripoli, nella sede di questo Istituto Tecnico Commerciale, ha avuto luogo una seduta congiunta del Consiglio d'Istituto dell'ITC Volta e del Liceo Scientifico Gobetti per discutere i seguenti punti posti all'ordine del giorno:

1) Bando per il servizio bar: esame delle offerte e del ricorso della ditta Ballerini

Sono presenti :

Il Presidente, sig. Mauro Fabbri, il D.S. prof. Clara Pistolesi, i docenti Valerio Del Nero, Silvia Gori, Rosanna Pelatti, Manuela Taddei , i Sigg. Ornella Modafferi Cappelli, Francesca Pieri Riillo, i non docenti Tiziana Guerrini, Sauro Galli.

Sono assenti: i proff. Maddalena Frascati, Marice Massai, Roberta Pinzauti, i genitori Vanna Vieri Marranci, gli alunni Giulio Aprin, Leonardo Bongi, Tommaso Coppolaro, Valentina Vieri.

Constatato il raggiungimento del numero legale in entrambi i consigli, si decide di affidare la Presidenza della riunione al Presidente del Consiglio di Istituto dell'I.T.C. Volta che chiarisce la necessità di pervenire ad una deliberazione comune dato che l'argomento all'o.d.g è di competenza di entrambi e dichiara aperta la seduta.

Punto 1)Bando per il servizio bar: esame delle offerte e del ricorso della ditta Ballerini

Il Presidente invita la Dirigente Scolastica del Liceo Gobetti, prof.ssa Clara Pistolesi a relazionare ai Consigli. In sintesi la prof.ssa Pistolesi illustra quanto segue:

- Il giorno 08/06/09 alle ore 12,00 scadeva il termine ultimo per la presentazione delle offerte. Lo stesso giorno alle ore 14,45 si è riunita la Commissione costituita dai due Istituti per l'apertura delle buste, il verbale di tale operazione è stato acquisito agli atti dell'ITC Volta con nr.di protocollo 2644 .
- Risultavano regolarmente presentate n. 3 offerte.Come prescritto dal bando la Commissione ha aperto, per ciascuna offerta, solo la busta n. 1, quella relativa ai dati amministrativi per la verifica dei requisiti necessari per l'ammissibilità delle offerte ed ha rinviato ad altra Commissione l'apertura delle altre 2 buste e l'esame delle offerte economica e tecnica.
- Una delle 3 offerte, quella della Ditta F.lli Ballerini s.n.c., è risultata non ammissibile in quanto la dichiarazione di cui alla lettera g) del punto 2. Ammissione alla gara, del bando, riportava che la ditta stessa aveva avuto sanzioni da parte delle autorità competenti in materia igienico sanitaria.
- la Commissione tecnica costituita dai due Istituti per l'esame e la valutazione delle due offerte ammesse si è riunita in data 11/06/09 e il verbale della riunione, comprensivo della scheda di comparazione delle offerte viene di seguito riportato integralmente :

Verbale della commissione relativo ai lavori BANDO GARA BAR VOLTA-GOBETTI

In data 11.06.09 alle ore 09.00 si è riunita la commissione composta dal Preside dell'ITC VOLTA Ivan Gottlieb, il DSGA Giovanni Bernacchioni il Prof.Marco Mancini, il preside del Liceo Gobetti Clara Pistolesi, il DSGA del Liceo Gobetti, Anna Maria Del Mastio, per procedere all'analisi delle offerte relative alla gara BAR.

È stata esaminata accuratamente la documentazione prodotta dalle ditte offerenti, come previsto dal Bando di gara.

Viene brevemente riportata l'analisi del lavoro svolto dalla commissione e l'attribuzione del punteggio.

COMPARAZIONE OFFERTA TECNICA

La commissione esamina accuratamente la documentazione fornita dai partecipanti alla gara, dopo la regolare apertura delle buste delle offerte dichiarate in regola con la documentazione amministrativa.

Per ciascuno dei punti esaminati viene proposto un punteggio:

1 – Progetto max 5 punti	ACR CATERING	punt	VIOLA CHEF	Punt
- Chiarezza e completezza della presentazione (descrizione, pianta, disegni); funzionalità in relazione agli spazi interni ed esterni ed all'utenza, aspetto estetico. Max 2 punti	Viene fornita una descrizione letterale della disposizione dei vari locali	1	Sono stati presentati due progetti grafici ben dettagliati con proposte interessanti	2
- numero, qualità, stato e caratteristiche tecniche di macchinari, attrezzature, arredi interni ed esterni e materiali Max 3 punti	Viene allegata una lista descrittiva delle attrezzature di lavoro Sono tutti materiali NUOVI	3	Viene allegata una lista descrittiva delle attrezzature di lavoro Sono tutti materiali NUOVI	3
Subtotale		4		5

2 - Organizzazione del personale e del servizio max 10 punti	ACR CATERING	punt	VIOLA CHEF	Punt
numero addetti; ore presenza sul totale; divisione del lavoro Max 4 punti	3/ 4 addetti per una presenza complessiva di 26 ore 2 full time 2 part time	3	Suddivisione in due settori, produzione e preparazione/somministrazione n.3 persone per la preparazione n.6 persone per la somministrazione per complessive 53 ore anche se non descritto in modo evidente, la	4

			preparazione viene fatta in altra sede (New Food)	
organizzazione specifica per gli orari di maggior affluenza Max 4 punti	All'apertura 2 addetti All'orario di massima affluenza 4 addetti	3	Stesso numero di persone anche negli orari di maggiore affluenza	4
disponibilità a fornire un servizio di catering per conto ed all'interno dell'istituto Max 2 punti	Disponibilità al servizio Interno	2	Disponibilità al servizio Interno	2
Subtotale		8		10

3 - Piano di sanificazione max 10 punti	ACR CATERING	punt	VIOLA CHEF	Punt
frequenza del riordino e delle pulizie distinte per livello e tipologia (con riferimento alle superfici, ai pavimenti, ai macchinari ecc.) max 4 punti	le frequenze di riordino (ogni 15') delle attrezzature dopo ogni uso	4	Tutte le operazioni richieste sono state accuratamente descritte	4
tempi medi delle pulizie distinte per livello e tipologia max 4 punti	Vengono fornite delle tabelle standard con le pulizie giornaliere settimanali mensili annuali	4	Tutte le operazioni richieste sono state accuratamente descritte	4
movimentazione, confezionamento, conservazione degli alimenti e manipolazione del denaro max 2 punti	- movimentazione con mezzi adatti - confezionamento con materiale monouso - conservazione in celle frigo Allegata Tabella temperature - Manipolazione denaro 1 addetto esclusivo	2	- movimentazione del flusso del bar con relativa descrizione Confezionamento con mezzi adatti, carta per alimenti certificata - conservazione in celle frigo - Manipolazione denaro 1 addetto esclusivo	2
Subtotale		10		10

4 - Curriculum aziendale max 10 punti	ACR CATERING	punt	VIOLA CHEF	Punt
- organizzazione aziendale e sistema di approvvigionamenti max 2 punti	Comprende un titolare e 2-3 dipendenti Approvvigionamento effettuato con fornitori giornalieri e settimanali	2	Cenni Paola è amministratore di Viola Chef azienda di recente costituzione. È anche amministratore di New Food (che vanta 10 anni di esperienza nel settore della ristorazione) L'organizzazione aziendale non viene	1

			descritta. L'approvvigionamento avviene all'interno della propria struttura.	
- elenco delle precedenti esperienze con enti della PA, e con istituti scolastici (con indicazione per ciascuna esperienza dell'ente, delle date di inizio e termine del rapporto, della causa di risoluzione, delle caratteristiche del servizio) max 7 punti	Personale ha numerosi anni di esperienza Manca elenco delle referenze Dal 01.09.09 servizio al Peano	2	Le esperienze allegate sono della New Food ma essendo lo stesso amministratore si ritengono valide. Liceo Galilei Liceo Castelnuovo Istituto Saffi Istituto d'Arte, Liceo Agnoletti Istituto Calamandrei Istituto Cellini Non ci sono date precise	4
- certificazione di qualità max 1 punti	Manca certificazione	0	Manca certificazione	0
Subtotale		4		5

5 - Altre informazioni max 15 punti	ACR CATERING	punt	VIOLA CHEF	Punt
- caratteristiche delle materie prime (vedi Nota 1) max 12 punti	Caffetteria, bevande salumi ed altri prodotti di cui sono allegate schede tecniche sono prodotti genuini presenza di alimenti per Celiaci e prodotti Biologici	12	Possibilità di produzione presso New Food (se il laboratorio della scuola è troppo piccolo) con assicurazione di alimenti di primissima qualità La grammatura non corrisponde con quella richiesta dal paniere	9
presenza prodotti commercio equo e solidale max 3 punti	Si (Caffe Mocariko ha la certificazione SA8000)	3	Non sono presenti	0
Subtotale		15		9

La somma dei punteggi dell'offerta tecnica pertanto risulta:

TOTALE OFFERTA TECNICA	ACR CATERING	punt	VIOLA CHEF	Punt
		41		39

COMPARAZIONE OFFERTA ECONOMICA

Si passa all'esame dell'offerta economica esaminando il paniere offerto e il contributo annuo offerto.

	ACR CATERING	VIOLA CHEF
PANIERE	199,45	182,15
CONTRIBUTO ANNUO	8.500 €	10.000 €

In base alla regola riportata sul bando di gara vengono attribuiti i punteggi:

	ACR CATERING	VIOLA CHEF
Attribuzione punteggio X	30,47	40,00
Attribuzione punteggio Y	8,50	10,00
Somma X+Y	38,97	50,00

RISULTATO DELLE COMPARAZIONI:

il risultato complessivo scaturisce dalla somma dei punteggi dell'offerta tecnica e dell'offerta economica:

	ACR CATERING	VIOLA CHEF
Totale offerta tecnica	41,00	39,00
Totale offerta economica	38,97	50,00
TOTALE COMPLESSIVO	79,97	89,00

La graduatoria delle ditte offerenti risulta pertanto:

- | | |
|---|-------|
| 1- VIOLA CHEF con punteggio complessivo | 89,00 |
| 2- ACR CATERING con punteggio complessivo | 79,97 |
- Alle ore 13.00 la commissione chiude i lavori.

Il segretario
Prof. Marco Mancini

il preside I. Gottlieb

il preside C. Pistolesi

- Successivamente la Ditta F.lli Ballerini S.n.c. ha fatto pervenire, attraverso i propri legali, ai due Istituti, Volta e Gobetti, una diffida e contestuale istanza di accesso agli atti, acquisita agli atti dell'ITC Volta con nr. di protocollo nr. 2758 del 18.6.09 con la quale contestava la legittimità della clausola del bando relativa alla richiesta della dichiarazione di non aver subito sanzioni da parte delle autorità competenti in materia igienico sanitaria, come requisito per l'ammissibilità alla gara, e chiedeva di revocare il provvedimento di esclusione dalla gara della Ditta Ballerini.
- Sentito il parere dell'Avvocatura Distrettuale dello Stato, nella persona dell'avvocato Raugei, i dirigenti dei due Istituti hanno ritenuto di dover procedere con le operazioni previste dal bando, in quanto la clausola suddetta rappresenta comunque una misura del tutto legittima posta a tutela della salute, in particolar modo importante in una scuola, dove l'interesse preminente da salvaguardare è la salute degli studenti.
- Successivamente i legali della Ditta F.lli Ballerini S.n.c. hanno presentato, in data 3 luglio 2009, ricorso al T.A.R. per la Toscana, avverso il bando di gara di cui all'oggetto, acquisito agli atti dell'ITC Volta con nr. di prot. 3025 del 6-7-09, al fine di ottenere l'annullamento della clausola suddetta e la riammissione della Ditta F.lli Ballerini S.n.c. alla gara. Copia del ricorso è stata notificata ai due Istituti, oltrechè all'Ufficio Scolastico Provinciale di Firenze e all'Avvocatura Distrettuale dello Stato di Firenze
- Interpellato in merito dai due Dirigenti, l'avvocato Raugei ha confermato che, a suo avviso, non vi sono motivi validi per sospendere la procedura di aggiudicazione, considerato anche il fatto che congiuntamente al ricorso non è stata chiesta al T.A.R. la sospensiva, per cui i tempi di una sentenza di merito saranno sicuramente lunghi.

I CONSIGLI DI ISTITUTO

- ❑ **SENTITO** quanto riferito dalla Dirigente Scolastica prof.ssa Clara Pistolesi;
- ❑ **PRESO ATTO** di quanto riguarda il parere dell'Avvocatura dello Stato;
- ❑ **VALUTATO OPPORTUNO** procedere con le operazioni di affidamento del servizio di ristoro interno
- ❑ **VISTA** la relazione della Commissione Tecnica riportata nelle premesse

Dopo ampia e serena discussione sulla base della documentazione fornita dalla commissione tecnica da cui emerge che la ditta Viola Chef ha realizzato il maggior punteggio;

all'unanimità

DELIBERANO

- 1) di non accogliere la richiesta della Ditta Fr.lli Ballerini di sospensione degli effetti della gara
- 2) di affidare il servizio di ristoro interno all'ITC Volta e al Liceo Gobetti alla ditta Viola Chef, dando mandato ai Dirigenti Scolastici di dare esecutività alla presente delibera, chiedendo alla ditta Viola Chef la documentazione prevista dal bando nei termini stabiliti.

Dalla data di pubblicazione all'albo della presente delibera decorrono i tempi per l'eventuale ricorso al TAR (60 gg) o al Capo dello Stato (120 gg.)

Alle ore 19, 00, esauriti i punti all'ordine del giorno, la seduta è tolta.

Il Segretario

Silvia Gori

Il Presidente

Mauro Fabbri