

POLITECNICO DI MILANO



Decreto Rep. n° Prot. n° 818/2015 9.243
Data.. 27.12.2015.....
Titolo.....X.....Classe..4...
UOR.....

AGGIUDICAZIONE DELLA PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PASTI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL NIDO D’INFANZIA DEL POLITECNICO DI MILANO PER IL CAMPUS LEONARDO ED IL CAMPUS BOVISA CIG 6008241D4F

Visto il Decreto Legislativo n. 163/06 art. 20 e 27

Visto il Decreto Direttoriale n. 3983/2014 Prot. n. 52324 del 12/11/2014 col quale viene indetta procedura negoziata

Oggetto: FORNITURA DI PASTI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL NIDO D’INFANZIA DEL POLITECNICO DI MILANO PER IL CAMPUS LEONARDO ED IL CAMPUS BOVISA

Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa

Importo a base d’asta: € 247.000,00 oltre i.v.a.

Durata: 52 mesi

Struttura proponente: AGIS

RUP: Dott. Cristian Borrello

Considerato che alla procedura sono state invitate le seguenti ditte:

Chef service Ristorazione srl
cooperativa barano soc.coop. arl
ELIOR RISTORAZIONE SpA
EURORISTORAZIONE SRL
JD Service Italia s.r.l.
La. Ser. scoetà cooperativa per azioni
LADISA S.p.A.
MARKAS S.R.L.
Milano Ristorazione S.p.A.
Sodexo Italia SpA
VIVENDA SPA

Considerato che permangono i presupposti previsti dal decreto

Preso atto che da verbale risulta:

Che, entro i termini previsti è pervenuta la documentazione necessaria per essere ammessi a partecipare alla procedura da parte dei seguenti concorrenti:

Chef service Ristorazione srl

Considerato:

- che la commissione ha attribuito i seguenti punteggi tecnici:

VT tot riparametro assegnato	a.1 Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura (8.0 punti)	a.2 Caratteristiche delle materie prime (derrate alimentari) (8.0 punti)	a.3 Menù per l'utenza (6.0 punti)	a.4 Trasporto (modi, tempi e mezzi impiegati per il servizio di consegna pasti) (4.0 punti)	a.5 Definizione del centro di cottura (disposizione degli spazi e aree funzionali) (4.0 punti)	a.6 Distanza del centro di cottura (4.0 punti)	a.7 Riduzione del tempo richiesto tra ordine e consegna (4.0 punti)	a.8 Gestione delle diete speciali (4.0 punti)	a.9 Certificazioni di qualità e autocontrollo (4.0 punti)	a.10 Modalità organizzative per rispettare la continuità del servizio nei casi definiti di emergenza? nel capitolato di gara (3.0 punti)	a.11 Personale impiegato, mansioni e formazione (3.0 punti)	a.12 Destinazione del cibo non somministrato (2.0 punti)	a.13 Misure di risparmio energetico (2.0 punti)	a.14 Gestione raccolta differenziata (2.0 punti)	a.15 Migliorie proposte sui servizi a capitolato (2.0 punti)
58,00 / 60,00	R : 8,00 (A : 6,33)	R : 8,00 (A : 3,00)	R : 6,00 (A : 3,67)	R : 4,00 (A : 2,00)	R : 4,00 (A : 4,00)	R : 4,00 (A : 2,20)	R : 4,00 (A : 4,00)	R : 4,00 (A : 4,00)	R : 4,00 (A : 2,00)	R : 3,00 (A : 2,75)	R : 3,00 (A : 1,00)	R : 2,00 (A : 2,00)	R : 0,00 (A : 0,00)	R : 2,00 (A : 1,00)	R : 2,00 (A : 0,50)
38,45 / 60,00	R : 8,00 (A : 6,33)	R : 8,00 (A : 3,00)	R : 6,00 (A : 3,67)	R : 4,00 (A : 2,00)	R : 4,00 (A : 4,00)	R : 4,00 (A : 2,20)	R : 4,00 (A : 4,00)	R : 4,00 (A : 4,00)	R : 4,00 (A : 2,00)	R : 3,00 (A : 2,75)	R : 3,00 (A : 1,00)	R : 2,00 (A : 2,00)	R : 0,00 (A : 0,00)	R : 2,00 (A : 1,00)	R : 2,00 (A : 0,50)
Chef service Ristorazione srl	58,00/60,00	58,00/60,00	58,00/60,00	40,00/40,00	40,00/40,00	196.776,66	20,33	Punteggio totale	98,00/100,00						

Il giorno 10/02/2015 alle ore 14:00 è stata pubblicata la seguente graduatoria definitiva:

VT	VE	Prezzo €	Ribasso (%)	Punteggio totale	
Chef service Ristorazione srl	58,00/60,00	40,00/40,00	196.776,66	20,33	98,00/100,00

Il calcolo dei punteggi economici è stato effettuato sul ribasso rispetto al base d'asta.

- che lo sconto offerto dalla ditta prima in graduatoria risulta pari al 20,33%.

I

DETERMINA

di aggiudicare definitivamente la procedura alla ditta **Chef service Ristorazione srl.**

Il Direttore Generale
Ing. Graziano Dragoni