



STAZIONE UNICA APPALTANTE (S.U.A)

Via Forte Marghera n. 191 - 30173, Venezia - Mestre

PEC: contratti.cittametropolitana.ve@pecveneto.it

Procedura negoziata per l'affidamento del servizio di "ristorazione collettiva - scuola infanzia, primaria e serv. Pasti a domicilio - aa.ss dal 2016/2017 al 2018/2019" del Comune di Ceggia. CIG 67660408D5.

Importo stimato complessivo a base di gara: € 616.200.00 (I.V.A esclusa).

VERBALE n. 2 del 06/09/2016

l'anno duemilasedici, il giorno sei del mese di settembre alle ore nove e quindici minuti

(06/09/2016 ore 9:15)

presso la medesima sede, si è riunita in seduta riservata la Commissione Giudicatrice, nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione dell'offerta con determinazione n. 2631 del 01/09/2016 e così composta:

Presidente	dott. Angelo Brugnerotto, dirigente della stazione unica appaltante della Città metropolitana di Venezia
Commissari	1) sig. Marino Concon, istruttore di cucina presso il CFP di Chioggia della Città metropolitana di Venezia; 2) avv. Katia Maretto, funzionario dell'Avvocatura della Città metropolitana di Venezia
Segretario verbalizzante	sig. Emiliano Gasparini, istruttore amministrativo del Servizio gestione procedure contrattuali della Città metropolitana di Venezia

Richiamato il verbale n. 1 del 2 settembre 2016;

IL PRESIDENTE

alla continua presenza degli altri membri della Commissione e del segretario verbalizzante, dichiara aperta la seduta riservata dedicata all'esame e valutazione dell'offerta tecnica e ricorda che i punteggi che i commissari attribuiranno sono quelli previsti nella Parte II art. 8 della lettera d'invito, come di seguito riportato:

OFFERTA TECNICA max punti 60 come di seguito attribuiti:

Requisito premiato	Punteggio Max	Formula punteggio e punti attribuiti
1) GESTIONE INFORMATIZZATA DELLA RILEVAZIONE DEI PASTI: Possibilità per gli utenti di verificare on-line la situazione relativa ai pasti e del credito residuo.	4	Offerto = 4 punti Non offerto = 0 punti
2) NUMERO DI PASTI GRATUITI OFFERTI: Pasti gratuiti forniti giornalmente per ogni ordine di scuola	10	n.1 pasto offerto = 1 Punto n.2 pasti offerti = 3 Punti

Mano

AP

M

Bu¹



Città metropolitana di Venezia

(scuola dell'infanzia e primaria) non contabilizzati destinati dal Comune a favore di minori segnalati dai Servizi Sociali del Comune.		n.3 pasti offerti = 5 Punti n.4 pasti offerti = 7 Punti n.5 pasti offerti = 8 Punti oltre n.6 pasti offerti = 10 Punti
3) DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 30 KM DALLA SEDE MUNICIPALE Allegare documentazione della disponibilità (a titolo di possesso, contratto di affitto o autorizzazione di terzi) con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e comprova della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio. Esso deve possedere i requisiti richiesti e descritti all'art. 28 del D.P.R. 327/1980 ed essere debitamente autorizzato dall'Autorità Sanitaria Locale ai sensi della L. n.283/1962.	3	Meno di 10 km = 3 Punti Da 10 km a meno di 20 km = 2 Punti Da 20 km a meno di 30 km = 1 Punti Pari a 30 km o superiore = 0 Punti
4) MIGLIORIE CENTRO COTTURA (esempio installazione zanzariere/persiane, sostituzione attrezzatura) Criterio motivazionale: Pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e migliorative con le finalità del servizio, l'interesse degli utenti ed il contesto organizzativo. Valutazione classe energetica. Allegare relazione max 1 facciata	10	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 10$ dove mc è la media dei coefficienti variabili tra 0 e 1 attribuiti dalla commissione giudicatrice*
5) MIGLIORIE REFETTORI SCUOLE INTERESSATE (esempio sostituzione boiler, arredi, elettrodomestici – sostituzione ed integrazione attrezzatura comunale – Somministrazione: Proposta gestione doppio turno) Criterio motivazionale: Pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e migliorative con le finalità del servizio, l'interesse degli utenti ed il contesto organizzativo. Valutazione classe energetica. Allegare relazione max 1 facciata.	10	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 10$ dove mc è la media dei coefficienti variabili tra 0 e 1 attribuiti dalla commissione giudicatrice*
6) POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) Allegare documentazione a comprova	1	Posseduto = 1 punto Non posseduto = 0 punti
7) POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE ALIMENTARI) Allegare documentazione a comprova	1	Posseduto = 1 punto Non posseduto = 0 punti
8) UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI DOP E IGP INDICATI A FIANCO (oltre a quelli indicati sul capitolato speciale) Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare per ciascuna categoria di prodotto la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori	4	Nessun prodotto utilizzato = 0 punti Pelati – biologici = 1 punto Uova – biologiche = 1 punto Formaggi, latte e derivati, salumi – biologici, DOP o IGP = 1 punto Farine e olio extravergine di oliva biologici, DOP o IGP = 1 punto
9) UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE INDICATI A FIANCO (oltre a quelli indicati sul capitolato speciale) Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare per ciascuna categoria di prodotto la	5	Nessun prodotto utilizzato = 0 punti Pasta, farine = 1 punto Formaggi, latte e derivati = 1 punto Carne e salumi = 1 punto Verdura e legumi freschi patate e pelati =



Città metropolitana
di Venezia

qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori		1 punto Frutta (escluse, banane, agrumi e mele) = 1 punto
10) CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI Allegare copia della carta di circolazione del/i mezzo/i con le caratteristiche offerte	2	Euro 4 = 0 punti Euro 5 = 1 punto Euro 6 = 2 punti
11) ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELL'APPALTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA Presentazione di un progetto di massima da proporre all'Amm. Comunale e alle scuole interessate dal servizio precisando le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc. Allegare progetto max 2 facciate formato A4	3	Offerto = 3 punti Non offerto = 0 punti
12) DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO Presentazione di una relazione/progetto con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende eventualmente distribuire il cibo non somministrato a favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con il Comune e senza costi aggiuntivi. Criterio motivazionale: Funzionalità, accessibilità, collegamento con il territorio Allegare relazione max 1 facciata	3	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 3$ dove mc è la media dei coefficienti variabili tra 0 e 1 attribuiti dalla commissione giudicatrice*
13) SERVIZI AGGIUNTIVI Il punteggio a disposizione verrà attribuito qualora i servizi offerti risultino concretamente migliorativi per l'ente e siano prestati senza oneri aggiuntivi rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale (es. attività di somministrazione pomeridiana delle merende presso la scuola dell'infanzia, etc.) Criterio motivazionale: Pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e migliorative con le finalità del servizio, l'interesse degli utenti ed il contesto organizzativo. Allegare relazione max 1 facciata	4	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 4$ dove mc è la media dei coefficienti variabili tra 0 e 1 attribuiti dalla commissione giudicatrice*

N.B.: dovrà essere presentato un elaborato progettuale relativo ai punti 4, 5, 12 e 13 della lunghezza massima in facciate indicata ai vari punti. Le facciate di testo devono essere numerate, in formato A4, scrittura Arial, altezza carattere 11, interlinea 1 e massimo 50 righe. Le pagine eccedenti non verranno valutate.

Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle facciate massime consentite.

* Ogni Commissario provvederà, in base ai criteri motivazionali sopra indicati, ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

insufficiente: coefficiente pari a 0



Città metropolitana di Venezia

sufficiente: coefficiente pari a 0,3

buono: coefficiente pari a 0,5

distinto: coefficiente pari a 0,7

ottimo: coefficiente pari a 1

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

In base ai singoli coefficienti attribuiti discrezionalmente da ciascun commissario, per ogni elemento di valutazione e per ogni offerta tecnica presentata, verrà poi calcolata la media (mc) al fine di poter calcolare i punteggi provvisori "P" secondo le formule sopra riportate.

Terminata la procedura di attribuzione dei punteggi ad ogni singolo elemento tecnico, si procederà a trasformare i punteggi provvisori in punteggi definitivi mediante applicazione della formula che segue:

$$R = P_{max} X R_i / R_{max}$$

R = singolo punteggio riparametrato

R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente

R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione

P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto al requisito in esame.

LA COMMISSIONE

Decide di procedere attraverso il seguente metodo:

valutare per ognuno degli operatori economici ammessi, cominciando da quello identificato con il plico n. 1, ciascuno dei predetti elementi componenti l'offerta tecnica, a partire da quello individuato con in numero 1) e quindi procedere, sempre nel riferito ordine di numerazione dei plichi, all'esame dei successivi elementi di natura qualitativa.

La valutazione dell'elemento 1) *GESTIONE INFORMATIZZATA DELLA RILEVAZIONE DEI PASTI* porta al seguente risultato e conseguenti punteggi:

A1) GESTIONE INFORMATIZZATA DELLA RILEVAZIONE DEI PASTI	PROGETTO TECNICO	PUNTI
CIR FOOD s.c.	Requisito offerto: SI	4
CAMST Soc. Coop a r.l	Requisito offerto: SI	4
RISTORAZIONE OTTAVIAN S.p.a.	Requisito offerto: SI	4
S.I.A.R.C. S.p.a.	Requisito offerto: SI	4

La valutazione dell'elemento 2) *NUMERO DI PASTI GRATUITI OFFERTI* porta al seguente risultato e conseguenti punteggi:

2) NUMERO DI PASTI GRATUITI OFFERTI	PROGETTO TECNICO	PUNTI
CIR FOOD s.c.	Oltre 6 pasti	10
CAMST Soc. Coop a r.l	Oltre 6 pasti	10
RISTORAZIONE OTTAVIAN S.p.a.	Oltre 6 pasti	10
S.I.A.R.C. S.p.a.	Oltre 6 pasti	10

La valutazione dell'elemento 3) *DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 30 KM DALLA SEDE MUNICIPALE* porta al seguente risultato e conseguenti punteggi:

3) DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE	PROGETTO TECNICO	PUNTI
---	------------------	-------



Città metropolitana
di Venezia

ENTRO 30 KM DALLA SEDE MUNICIPALE		
CIR FOOD s.c.	Da 20 km a meno di 30 km	1
CAMST Soc. Coop a r.l	Da 10 km a meno di 20 km	2
RISTORAZIONE OTTAVIAN S.p.a.	Da 10 km a meno di 20 km	2
S.I.A.R.C. S.p.a.	Da 20 km a meno di 30 km	1

L'operatore economico S.I.A.R.C. S.p.a. ha dichiarato la disponibilità di centro cottura ad una distanza "Da 10 km a meno di 20 km" senza peraltro precisare il numero civico di partenza, mentre dalla verifica effettuata in sede di gara con il medesimo strumento utilizzato dall'operatore, è risultato che la distanza dal centro di cottura ubicato in "Via Virgilio n.26 a Torre di Fine Eraclea" alla sede comunale ubicata in "Piazza XIII Martiri n.1 a Ceggia", **misura 20 km**. L'operazione è stata ripetuta con un diverso strumento di misurazione ed ha dato una distanza di 20,2 km. L'operazione di verifica è stata effettuata anche nei confronti degli altri operatori economici partecipanti, ed ha confermato quanto dichiarato dagli stessi.

La valutazione dell'elemento 4) *MIGLIORIE CENTRO COTTURA* porta ai seguenti giudizi e conseguenti punteggi:

4) MIGLIORIE CENTRO COTTURA	COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Brugnerotto	Concon	Maretto		
CIR FOOD s.c.	1	1	1	1,000	10,000
CAMST Soc. Coop a r.l	0,3	0,5	0,3	0,367	3,667
RISTORAZIONE OTTAVIAN S.p.a.	0,3	0,5	0,3	0,367	3,667
S.I.A.R.C. S.p.a.	0,5	0,7	0,5	0,567	5,667

La valutazione dell'elemento 5) *MIGLIORIE REFETTORI SCUOLE INTERESSATE* porta ai seguenti giudizi e conseguenti punteggi:

5) MIGLIORIE REFETTORI SCUOLE INTERESSATE	COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Brugnerotto	Concon	Maretto		
CIR FOOD s.c.	0,7	0,5	1	0,733	7,333
CAMST Soc. Coop a r.l	0,5	0,5	0,5	0,500	5,000
RISTORAZIONE OTTAVIAN S.p.a.	0,3	0,3	0,3	0,300	3,000
S.I.A.R.C. S.p.a.	0,7	0,7	0,7	0,700	7,000

La valutazione dell'elemento 6) *POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O 22000:2005* porta al seguente risultato e conseguenti punteggi:

6) POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O 22000:2005	PROGETTO TECNICO	PUNTI
CIR FOOD s.c.	SI	1
CAMST Soc. Coop a r.l	SI	1
RISTORAZIONE OTTAVIAN S.p.a.	SI	1
S.I.A.R.C. S.p.a.	SI	1

La valutazione dell'elemento 7) *POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O 22005:2008* porta al seguente risultato e conseguenti punteggi:

[Handwritten signatures and initials]
5



7) POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O 22005:2008	PROGETTO TECNICO	PUNTI
CIR FOOD s.c.	SI	1
CAMST Soc. Coop a r.l	SI	1
RISTORAZIONE OTTAVIAN S.p.a.	SI	1
S.I.A.R.C. S.p.a.	SI	1

La valutazione dell'elemento 8) *UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI DOP E IGP* porta al seguente risultato e conseguenti punteggi:

8) UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI DOP E IGP	PROGETTO TECNICO	PUNTI
CIR FOOD s.c.	Offerto il 100% delle categorie ed il 100% dei prodotti delle categorie	4
CAMST Soc. Coop a r.l	Offerto il 100% delle categorie ed il 100% dei prodotti delle categorie	4
RISTORAZIONE OTTAVIAN S.p.a.	Offerto il 100% delle categorie ed il 100% dei prodotti delle categorie	4
S.I.A.R.C. S.p.a.	Offerto il 100% delle categorie ed il 100% dei prodotti delle categorie	4

La valutazione dell'elemento 9) *UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE* porta al seguente risultato e conseguenti punteggi:

9) UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE	PROGETTO TECNICO	PUNTI
CIR FOOD s.c.	Offerto il 100% di prodotti di origine regionale	5
CAMST Soc. Coop a r.l	Offerto il 100% di prodotti di origine regionale	5
RISTORAZIONE OTTAVIAN S.p.a.	Offerto il 100% di prodotti di origine regionale	5
S.I.A.R.C. S.p.a.	Offerto il 100% di prodotti di origine regionale	5

La valutazione dell'elemento 10) *CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI* porta al seguente risultato e conseguenti punteggi:

10) CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI	PROGETTO TECNICO	PUNTI
CIR FOOD s.c.	EURO 6	2
CAMST Soc. Coop a r.l	EURO 6	2
RISTORAZIONE OTTAVIAN S.p.a.	EURO 6	2
S.I.A.R.C. S.p.a.	EURO 5	1

L'operatore economico S.I.A.R.C. S.p.a. ha dichiarato di utilizzare per il suddetto trasporto due automezzi in classe ecologica EURO 6, allegando copia dei libretti di circolazione. Dalla verifica della documentazione è emerso che gli stessi mezzi rientrano invece in classe EURO 5, sulla base delle specifiche riportate sui libretti di circolazione (RISP REG 2015/45 (EURO 5B) CON DISPOSITIVO ANTIPARTICOLATO), e su quanto emerso interrogando on line il portale di servizi di e-government del



Dipartimento Trasporti del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti.

La valutazione dell'elemento 11) *ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELL'APPALTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA* porta al seguente risultato e conseguenti punteggi:

11) ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELL'APPALTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA	PROGETTO TECNICO	PUNTI
CIR FOOD s.c.	Progetto offerto: SI	3
CAMST Soc. Coop a r.l	Progetto offerto: SI	3
RISTORAZIONE OTTAVIAN S.p.a.	Progetto offerto: SI	3
S.I.A.R.C. S.p.a.	Progetto offerto: SI	3

La valutazione dell'elemento 12) *DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO* porta ai seguenti giudizi e conseguenti punteggi

12) DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO	COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Brugnerotto	Concon	Maretto		
CIR FOOD s.c.	0,7	1	1	0,900	2,700
CAMST Soc. Coop a r.l	0,5	0,5	0,5	0,500	1,500
RISTORAZIONE OTTAVIAN S.p.a.	0,3	0,3	0,3	0,300	0,900
S.I.A.R.C. S.p.a.	0,5	0,5	0,5	0,500	1,500

La valutazione dell'elemento 13) *SERVIZI AGGIUNTIVI* porta ai seguenti giudizi e conseguenti punteggi

13) SERVIZI AGGIUNTIVI	COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Brugnerotto	Concon	Maretto		
CIR FOOD s.c.	0,7	0,7	0,7	0,700	2,800
CAMST Soc. Coop a r.l	0,5	0,5	0,5	0,500	2,000
RISTORAZIONE OTTAVIAN S.p.a.	0,3	0,3	0,3	0,300	1,200
S.I.A.R.C. S.p.a.	1	0,7	1	0,900	3,600

Al termine delle operazioni sopra indicate, considerati i punteggi attribuiti ed i giudizi espressi secondo quanto previsto nel disciplinare di gara e sopra richiamato, si ottengono i punteggi provvisori riportati nell'ALLEGATO 1) che costituisce parte integrante del presente verbale.

Si procede quindi alla riparametrazione, attribuendo all'offerta che ha conseguito il maggior punteggio provvisorio per ciascun requisito, il punteggio massimo previsto per lo stesso, utilizzando la formula $R = \frac{P_{max} X R_i}{R_{max}}$. I punteggi così rideterminati risultano quelli riportati nell'ALLEGATO 2) che costituisce parte integrante del presente verbale.

IL PRESIDENTE

alle ore 13.05 dichiara conclusa la seduta riservata, dispone l'immediata convocazione della seduta pubblica

[Handwritten signatures and initials]



Città metropolitana di Venezia

per l'esame dell'offerta economica, e che, come stabilito dal disciplinare di gara, tale data sia resa nota attraverso la pubblicazione di un apposito avviso, nella sezione "Bandi SUA" sul sito web [.www.cittametropolitana.ve.it](http://www.cittametropolitana.ve.it)

La documentazione di gara viene custodita in un armadio cassaforte sottratto al pubblico accesso, ubicato presso il Servizio gestione procedure contrattuali. Il rag Emiliano Gasparini viene designato custode della documentazione

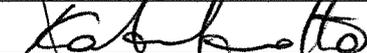
IL PRESIDENTE (dr. Angelo Brugnerotto)



IL COMPONENTE (sig. Marino Concon)

Marino Concon

IL COMPONENTE (avv. Katia Maretto)



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE (sig. Emiliano Gasparini)



Allegato 1) al verbale n.2 del 06.09.2016

OPERATORI ECONOMICI	Req. 1	Req. 2	Req. 3	Req. 4	Req. 5	Req. 6	Req. 7	Req. 8	Req. 9	Req. 10	Req. 11	Req. 12	Req. 13	Totale
1) CIR FOOD	4	10	1	10,000	7,333	1	1	4	5	2	3	2,700	2,800	53,833
2) CAMST	4	10	2	3,667	5,000	1	1	4	5	2	3	1,500	2,000	44,167
3) RISTORAZIONE OTTAVIAN	4	10	2	3,667	3,000	1	1	4	5	2	3	0,900	1,200	40,767
4) S.I.A.R.C.	4	10	1	5,667	7,000	1	1	4	5	1	3	1,500	3,600	47,767


 per
 per


Allegato 2) al verbale n.2 del 06.09.2016

OPERATORI ECONOMICI	Req. 1	Req. 2	Req. 3	Req. 4	Req. 5	Req. 6	Req. 7	Req. 8	Req. 9	Req. 10	Req. 11	Req. 12	Req. 13	Totale
1) CIR FOOD	4	10	1,500	10,000	10,000	1	1	4	5	2	3	3,000	3,111	57,611
2) CAMST	4	10	3,000	3,667	6,818	1	1	4	5	2	3	1,667	2,222	47,374
3) RISTORAZIONE OTTAVIAN	4	10	3,000	3,667	4,091	1	1	4	5	2	3	1,000	1,333	43,091
4) S.I.A.R.C.	4	10	1,500	5,667	9,545	1	1	4	5	1	3	1,667	4,000	51,379



 per
 puaa Mo