



COMUNE DI SCAFA

Piazza Matteotti, 5
Cap.65027 – SCAFA (Pescara)
P.IVA 00208610683 - Cod. Fiscale 81000070680
Tel. 085/8541226 - Fax 085/8543155

VERBALE N. 2
PROCEDURA NEGOZIATA PER CONTRATTO DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI
REFEZIONE (PREPARAZIONE, COTTURA, TRASPORTO, PORZIONAMENTO E
DISTRIBUZIONE DEI PASTI) PER GLI ALUNNI, IL PERSONALE DOCENTE E IL
PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E
MEDIA INFERIORE (TEMPO PROLUNGATO) DEL COMUNE DI SCAFA PER L'ANNO
SCOLASTICO 2017-2018 (da Gennaio 2018), 2018-2019, 2019-2020.

In data tre (03) gennaio 2018 – Ore 16:00

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

nominata con determina 13/CUC in data 12.12.2017 del responsabile della Centrale Unica di Committenza e composta dai signori:

- Presidente e segretario verbalizzante: dott.ssa Marzia D'Incecco – Segretario Comunale;
- Commissario: dott. Massimiliano Spadaccini – componente esterno esperto;
- Commissario: dott.ssa Catia Di Costanzo – componente esterno esperto;

si è riunita presso i locali comunali per proseguire i lavori interrotti il giorno 15 dicembre 2017 per espletare la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83 comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016. Si dà atto che la comunicazione della data della riunione è stata notificata via pec alle ditte partecipanti in data 28.12.2017.

Sono presenti: il sig. Rocco Ruggiero, su delega, per la ditta EP spa; il sig. Domenico Ortolano, su delega, per la ditta Agri Service.

Dapprima si dà atto che in data 16.12.2017 con nota prot.n. 7939 i dipendenti addetti al protocollo sig.ri Lucio Di Biase e Nilde Ceccomancini, hanno reso dichiarazione circa la precisazione dell'orario di arrivo delle buste pervenute il giorno di scadenza della presentazione delle stesse, per cui si dà atto che, come da dichiarazione allegata, nei termini previsti dalla lettera di invito, sono pervenute le seguenti offerte:

N.	Impresa concorrente	Sede	Ricezione		Prot. n.
			Data	Ora	
1	EP s.p.a.	Via G. Palumbo n. 26 in Roma	6.12.2017	/	7742
2	Blu Line soc. coop.	Via Pescara n. 32 in Atessa	7.12.2017	/	7755
3	Agri Service s.r.l.	Via dello Sport in Ortona	11.12.2017	9.30	7784
4	Runas di Ciamponi Donato	Via Bologna n. 4 in Scafa	11.12.2017	11.35	7790

ep

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Relativamente all'applicazione del soccorso istruttorio di cui all'art. 83 comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016, per cui è stato assegnato termine fino al giorno 22 dicembre per la produzione del PassOE e del relativo contributo all'ANAC, da parte delle ditte Agri Service e Runas, si dà atto che nel termine suddetto è stata presentata la seguente integrazione documentale:

- PassOE della ditta Agri Service s.r.l. protocollato al n. 7941 del 16.12.2017;
- Pagamento Anac del 16.12.2017 protocollato al n. 7941 del 16.12.2017;

mentre la ditta Runas non ha fatto pervenire nessuna documentazione.

La commissione pertanto dà atto che le ditte ammesse, attesa la produzione documentale di cui alla busta "1", e l'integrazione documentale di cui al soccorso istruttorio, sono:

1	EP s.p.a.	Via G. Palumbo n. 26 in Roma
2	Blu Line soc. coop.	Via Pescara n. 32 in Atessa
3	Agri Service s.r.l.	Via dello Sport in Ortona

E dà atto che dunque, a causa della incompletezza della documentazione di cui alla busta "1" e della mancata integrazione documentale nei termini assegnati con la procedura di soccorso istruttorio, risulta esclusa la seguente ditta:

Runas di Ciamponi Donato	Via Bologna n. 4 in Scafa
--------------------------	---------------------------

TUTTO CIO' PREMESSO

la Commissione procede all'apertura della busta "2" in seduta pubblica.

Si verifica l'integrità dei plichi di ciascuna ditta ammessa; il presidente dispone di procedere all'apertura delle buste "B".

1. **Blu Line soc. coop.:** viene verificata la produzione del modello allegato "D" offerta tecnica, sottoscritto dal legale rappresentante.
2. **Agri Service s.r.l.:** viene verificata la produzione del modello allegato "D" offerta tecnica, sottoscritto dal legale rappresentante.
3. **EP s.p.a.:** viene verificata la produzione del modello allegato "D" offerta tecnica, sottoscritto dal legale rappresentante.

A questo punto, verificata la completezza della documentazione, alle ore 16:34, il presidente dichiara chiusa la seduta e dispone procedersi senza interruzione, in seduta riservata, alla valutazione dell'offerta tecnica. Rinvia alle 18:00 per lo svolgimento della seduta pubblica dell'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

Dunque, senza soluzione di continuità, si procede in seduta riservata alla valutazione dell'offerta tecnica.

Come indicato nel capitolato di appalto, art. 9, sono assegnati max 70 punti per l'offerta tecnica, sommando i punti attribuiti come da seguente tabella:

ELEMENTI QUALITATIVI E GESTIONALI	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO (Spazio riservato alle ditte)	PUNTEGGIO ATTRIBUITO (Spazio riservato all'amministrazione)
	— 4 punti = numero complessivo dell'organigramma aziendale)	

1. SISTEMA ORGANIZZATIVO DI FORNITURA DEL SERVIZIO Max punti 10	- 3 punti = presenza fissa giornaliera di persona dotata di esperienza pregressa come cuoco almeno quinquennale; - 3 punti = disponibilità di nutrizionista o dietologo	_____
2. QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI Max punti 28	- 0 punti = assenza di documentazione dalla quale si possa rilevare la qualità delle derrate alimentari - 9 punti = utilizzo verdure e legumi freschi di stagione; - 7 punti = carne marchigiana dop; - 5 punti = pane a lievitazione naturale; - 3 punti = olio extravergine d'oliva (1 punto per ogni prodotto alimentare acquistato da ditte ubicate nel territorio di Scafa, fino ad un massimo di punti 4)	_____
3. GIORNATA DEL BIOLOGICO Max punti 10	- 10 punti = 1 volta alla settimana con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati; - 5 punti = 1 volta ogni due settimane con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati; - 2 punti = 1 volta al mese con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati; - 0 punti = assenza di giornata	_____
4. PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE RIVOLTO AGLI ALUNNI, FAMIGLIE E DOCENTI Max punti 12	- 6 punti = incontro con alunni, famiglie e docenti trimestrale; - 6 punti = valutazione progetto integrativo di educazione alimentare da rivolgere agli alunni e ai docenti con personale specializzato;	_____
5. EFFETTUAZIONE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE, CHIMICHE SULLE MATERIE PRIME, SUI PASTI CUCINATI CON INDICAZIONE COMUNQUE DEL LABORATORIO PRESSO CUI LA DITTA INTENDE EFFETTUARE LE ANALISI Max punti 10	- 10 punti = effettuazioni mensili - 5 punti = effettuazioni trimestrali - 2 punti = effettuazioni semestrali	_____

La Commissione

Esaminata nel dettaglio la tabella relativa all'offerta tecnica, e considerata l'importanza assoluta e la rilevanza relativa di ciascuno degli elementi di valutazione in essa contenuta, stabilisce di graduare ulteriormente i punteggi secondo quanto di seguito precisato:

1. SISTEMA ORGANIZZATIVO DI FORNITURA DEL SERVIZIO Max punti 10	4 punti = numero complessivo dell'organigramma aziendale	Il modello di offerta al punto n. 1) prevede: "organigramma complessivo aziendale" precisando "personale adibito al servizio alla data di sottoscrizione dell'offerta": il punteggio è relativo dunque al personale complessivamente adibito al servizio di ristorazione svolto alla data di presentazione dell'offerta. Viene dunque attribuito il maggior punteggio (n. 4 punti) al candidato dotato della maggiore struttura organizzativa, e proporzionalmente alle altre ditte utilizzando la seguente formula:
---	--	--

QAR

		punteggio = $4 \times \frac{\text{dimensione ditta}}{\text{dimensione massima}}$
4. PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE RIVOLTO AGLI ALUNNI, FAMIGLIE E DOCENTI Max punti 12	6 punti = valutazione progetto integrativo di educazione alimentare da rivolgere agli alunni e ai docenti con personale specializzato.	per la valutazione del progetto si tengono in considerazione i seguenti sotto-criteri: <ul style="list-style-type: none"> - Max Punti n. 2 per la strutturazione del progetto; - Max Punti n. 3 per la durata complessiva degli incontri; - Max 1 punti per le modalità di informazione

la Commissione

procede alla valutazione delle offerte tecniche, assegnando a ciascun concorrente i punteggi come da schede allegate (scheda all. 1 / 2 / 3). Conclusa tale prima fase, il Presidente

dichiara

il seguente punteggio complessivo riportato da ciascuna ditta ammessa alla gara, relativamente all'offerta tecnica:

CONCORRENTE	Punteggio
EP s.p.a.	66/70
Blu Line soc. coop.	63,83/70
Agri Service s.r.l.	63/70

Quindi alle ore 20:55 il presidente dichiara chiusa la seduta riservata e dispone procedersi, in seduta pubblica, alla valutazione dell'offerta economica. Dà lettura del punteggio assegnato a ciascuna ditta ai presenti.

Il Presidente dispone di procedere all'apertura delle buste contraddistinte dalla indicazione "Busta 3 - Offerta Economica".

Il Presidente dà lettura dell'offerta economica presentata dalle ditte:

CONCORRENTE	Prezzo/pasto	punti
Blu Line soc. coop.	€ 4,09	28,09
Agri Service s.r.l.	€ 3,83	30
EP s.p.a.	€ 4,33	26,53

I punteggi conseguiti da ciascun concorrente sono quindi i seguenti

CONCORRENTE	Punteggio offerta tecnica	Punteggio offerta economica	Totale
Blu Line soc. coop.	63,83	28,09	91,92
Agri Service s.r.l.	63	30	93
EP s.p.a.	66	26,53	92,53

La commissione dunque redige la seguente graduatoria:

CONCORRENTE	Punteggio offerta tecnica	Punteggio offerta economica	Totale
Agri Service s.r.l.	63	30	93

EP s.p.a.	66	26,53	92,53
Blu Line soc. coop.	63,83	28,09	91,92

e infine formula la seguente proposta di aggiudicazione alla ditta: **Agri Service s.r.l.** che ha riportato il seguente punteggio complessivo: **93/100**.

I lavori della commissione si concludono alle ore 21:15.

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene sottoscritto come segue.

dott.ssa Marzia D'Incecco – Presidente



dott. Massimiliano Spadaccini – componente esterno.



dott.ssa Catia Di Costanzo - componente esterno





COMUNE DI SCAFA

P.I. 00208610683

Provincia di Pescara

C.F. 81000070680

Piazza Matteotti, 5 - 65027 Scafa
Tel. 085 - 8541218 - 8541226 - FAX 085 - 8543155

PROT. N° 7939

SCAFA, Li 16.12.2017

AL RESPONSABILE DELLA
CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
SCAFA - TURRIVALIGNANI
PIAZZA G. MATTEOTTI, 5
65027 S C A F A (PE)

OGGETTO: DICHIARAZIONE.

I sottoscritti DI BIASE Lucio e CECCOMANCINI Nilda, dipendenti di ruolo del Comune di Scafa, addetti al servizio del Protocollo, in merito alla presentazione delle offerte, per la gara di appalto della refezione scolastica 2017/2020, la cui data di scadenza era prevista per il giorno 11/12/2017 alle ore 12:00

DICHIARANO

che sono state consegnate a brevi manu, dalle seguenti ditte, il plico per la gara in argomento, in data 11.12.2017 nell'ora a fianco di ciascuna indicata:

- 1) Ditta AGRI SERVICE SRL alle ore 9:30 circa e protocollata successivamente, dopo la protocollazione di altri documenti;
- 2) Ditta RUNAS alle ore 11:35 circa e protocollata successivamente dal sottoscritto DI BIASE Lucio atteso che, la collega CECCOMANCINI Nilda ha abbandonato il servizio alle ore 12:20 circa per usufruire di un permesso ai sensi della Legge 104.

La presente dichiarazione viene resa per i lavori della commissione di gara dell'appalto in argomento.

Distinti saluti.

DI BIASE Lucio



CECCOMANCINI Nilda

		scuola dell'infanzia, 45 ore per scuola primaria e secondaria, e 35 ore per docenti/genitori punti 1 per le modalità di informazione: prevede l'utilizzo di un totem informativo, di fornitura di opuscoli informativi
		Totale punti n. 12
5. EFFETTUAZIONE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE, CHIMICHE SULLE MATERIE PRIME, SUI PASTI CUCINATI CON INDICAZIONE COMUNQUE DEL LABORATORIO PRESSO CUI LA DITTA INTENDE EFFETTUARE LE ANALISI Max punti 10	<ul style="list-style-type: none"> - 10 punti = effettuazioni mensili - 5 punti = effettuazioni trimestrali - 2 punti = effettuazioni semestrali 	Punti n. 10
		Totale punti n. 66/70

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

Blu Line soc. coop.		Via Pescara n. 32 in Atesa
ELEMENTI QUALITATIVI E GESTIONALI	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO (Spazio riservato alle ditte)	PUNTEGGIO ATTRIBUITO (Spazio riservato all'amministrazione)
1. SISTEMA ORGANIZZATIVO DI FORNITURA DEL SERVIZIO Max punti 10	<p>_ 4 punti = numero complessivo dell'organigramma aziendale)</p> <p>_ 3 punti = presenza fissa giornaliera di persona dotata di esperienza pregressa come cuoco almeno quinquennale;</p> <p>_ 3 punti = disponibilità di nutrizionista o dietologo</p>	<p>punteggio = $\frac{4 \times 19}{57} = 1,33$</p> <p>Punti 3: è prevista la presenza fissa di un cuoco (ed inoltre viene indicato anche un aiuto cuoco) con esperienza almeno quinquennale</p> <p>Punti 3: è prevista la disponibilità di un dietista</p> <p>Totale punti n. 7,33</p>
2. QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI Max punti 28	<p>_ 0 punti = assenza di documentazione dalla quale si possa rilevare la qualità delle derrate alimentari</p> <p>_ 9 punti = utilizzo verdure e legumi freschi di stagione;</p> <p>_ 7 punti = carne marchigiana dop;</p> <p>_ 5 punti = pane a lievitazione naturale;</p> <p>_ 3 punti = olio extravergine d'oliva</p> <p>(1 punto per ogni prodotto alimentare acquistato da ditte ubicate nel territorio di Scafa, fino ad un max punti 4)</p>	<p>Punti 9</p> <p>Punti 7</p> <p>Punti 5</p> <p>Punti 3</p> <p>Punti 4: n. 4 prodotti acquistati da ditte locali (olio, frutta, pane, verdure)</p> <p>Totale punti 28</p>
3. GIORNATA DEL BIOLOGICO Max punti 10	<p>_ 10 punti = 1 volta alla settimana con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</p> <p>_ 5 punti = 1 volta ogni due settimane con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</p> <p>_ 2 punti = 1 volta al mese con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</p> <p>_ 0 punti = assenza di giornata</p>	<p>Punti n. 10</p>
4. PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE RIVOLTO AGLI ALUNNI, FAMIGLIE E DOCENTI Max punti 12	<p>_ 6 punti = incontro con alunni, famiglie e docenti trimestrale;</p> <p>_ 6 punti = valutazione progetto integrativo di educazione alimentare da rivolgere agli alunni e ai docenti con personale specializzato;</p>	<p>Punti n. 6</p> <p>in considerazione dei sotto-criteri: Punti n. 1 per la strutturazione del progetto: prevede n. 11 corsi di formazione per alunni, docenti e genitori: non viene modulata l'offerta formativa in base alle fasce di età degli alunni considerando la differenziazione tra scuola dell'infanzia, primaria, e secondaria di primo grado Punti n. 1 per la durata complessiva degli incontri: annualmente 26 ore per scuola tutti gli utenti: il numero di ore previste è di sole 26 ore in tutto l'anno per tutti gli utenti punti 0,5 per le modalità di informazione: prevede l'utilizzo di pannelli colorati nel refettorio ed esposizione di menù, dunque informazione diretta ai soli alunni</p> <p>Totale punti 8,5</p>

Agri Service s.r.l.		Via dello Sport in Ortona
ELEMENTI QUALITATIVI E GESTIONALI	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO (Spazio riservato alle ditte)	PUNTEGGIO ATTRIBUITO (Spazio riservato all'amministrazione)
1. SISTEMA ORGANIZZATIVO DI FORNITURA DEL SERVIZIO Max punti 10	<p>_ 4 punti = numero complessivo dell'organigramma aziendale)</p> <p>_ 3 punti = presenza fissa giornaliera di persona dotata di esperienza pregressa come cuoco almeno quinquennale;</p> <p>_ 3 punti = disponibilità di nutrizionista o dietologo</p>	<p>Punti 4: presenta l'organigramma aziendale di maggiore dimensione</p> <p>Punti 0: non indica i periodi di lavoro effettuati dal personale "cuoco" per cui non è possibile accertare la richiesta esperienza pregressa almeno quinquennale maturata nel settore</p> <p>Punti 3: indica la disponibilità di nutrizionista/dietologo</p>
		Totale punti 7
2. QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI Max punti 28	<p>_ 0 punti = assenza di documentazione dalla quale si possa rilevare la qualità delle derrate alimentari</p> <p>_ 9 punti = utilizzo verdure e legumi freschi di stagione;</p> <p>_ 7 punti = carne marchigiana dop;</p> <p>_ 5 punti = pane a lievitazione naturale;</p> <p>_ 3 punti = olio extravergine d'oliva</p> <p>(1 punto per ogni prodotto alimentare acquistato da ditte ubicate nel territorio di Scafa, fino ad un massimo di punti 4)</p>	<p>Punti 9</p> <p>Punti 7</p> <p>Punti 5</p> <p>Punti 3</p> <p>Punti 4: n. 5 prodotti acquistati da ditte locali (pane, frutta, carne, verdura, latticini)</p>
		Totale punti 28
3. GIORNATA DEL BIOLOGICO Max punti 10	<p>_ 10 punti = 1 volta alla settimana con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</p> <p>_ 5 punti = 1 volta ogni due settimane con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</p> <p>_ 2 punti = 1 volta al mese con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</p> <p>_ 0 punti = assenza di giornata</p>	Punti 10
4. PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE RIVOLTO AGLI ALUNNI, FAMIGLIE E DOCENTI Max punti 12	<p>_ 6 punti = incontro con alunni, famiglie e docenti trimestrale;</p> <p>_ 6 punti = valutazione progetto integrativo di educazione alimentare da rivolgere agli alunni e ai docenti con personale specializzato;</p>	<p>punti 6</p> <p>in considerazione dei sotto-criteri: Punti n. 0,5 per la strutturazione del progetto: prevede n. 6 moduli-progetti su tre anni distinti per target di utenza e ripartiti per classi: la previsione formativa su base triennale, e non invece su base annua, non consente l'accesso alla formazione a tutti gli utenti considerati Punti n. 0,5 per la durata complessiva degli incontri: nel triennio sono previste complessivamente n. 2 ore di formazione per classi per ciascun modulo, ma alcuni moduli sono dedicati a sole alcune fasce di età, per cui la durata complessiva proposta risulta bassa</p>

[Handwritten signatures and initials on the right margin]

		punti 1 per le modalità di informazione: prevede un servizio di feedback sul sito e pieghevoli informativi con accesso a tutte le categorie di utenti
		Totale punti 8
5. EFFETTUAZIONE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE, CHIMICHE SULLE MATERIE PRIME, SUI PASTI CUCINATI CON INDICAZIONE COMUNQUE DEL LABORATORIO PRESSO CUI LA DITTA INTENDE EFFETTUARE LE ANALISI Max punti 10	<ul style="list-style-type: none"> - 10 punti = effettuazioni mensili - 5 punti = effettuazioni trimestrali - 2 punti = effettuazioni semestrali 	Punti 10
		Totale punti 63/70