



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

**VERBALE N. 5**  
**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 ventitrè (23) 2018 alle Ore 16:30

**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;

Sono presenti: il sig. De Matteis Amleto, su delega della ditta EP spa; il sig. Domenico Ortolano, su delega, per la ditta Agri Service.

La commissione riprende i lavori, interrotti in data 26.01.2018 "al fine di effettuare le opportune verifiche sulla formulazione dell'offerta economica, in ordine al disposto di cui all'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016".

Si prende atto che in data 14.02.2018 con nota prot. n. 1121 diretta alla ditta Agri Service, e con nota prot. n. 1120, diretta alla ditta E.P. s.p.a., è stato richiesto ad entrambe le ditte di riscontrare in merito a quanto segue, allegando una tabella riepilogativa dei dati richiesti:

*"tenuto conto dell'indicazione del personale impiegato nello svolgimento del servizio in oggetto come contenuta nella Vostra offerta tecnica,*

*Vi chiedo di comunicare:*

- *l'organizzazione del personale che verrà impiegato per lo svolgimento del servizio in oggetto;*
- *Il CCNL di settore applicato al personale che verrà impiegato per lo svolgimento del servizio in oggetto;*
- *l'inquadramento giuridico ed economico, rispetto al CCNL applicato, del personale impegnato per il servizio, e il periodo/orario lavorativo previsto per l'esecuzione del servizio in oggetto".*

Si esaminano quindi le note di risposta:

- ditta agri Service s.r.l. protocollata al n. 1201 del 17.02.2018.

- ditta E.P. s.p.a. protocollata al n. 1336 del 22.02.2018.

1) in ordine alla ditta Agri Service s.r.l., si riscontra quanto segue:

la ditta dichiara di applicare il CCNL "Turismo".

Dichiara la seguente organizzazione del personale: 1 cuoco e 2 ASM

Si osserva che detta strutturazione del personale non corrisponde a quella indicata in sede di presentazione dell'offerta tecnica, avendo in tale sede dichiarato la seguente organizzazione del "personale adibito al servizio in appalto": n. 1 Cuoca/persona dotata di esperienza almeno quinquennale - n. 1 Cuoca/persona dotata di esperienza almeno ultraquinquennale; n. 2 unità Nutrizionista o dietologo.

Risulta quindi da quanto successivamente dichiarato dalla ditta, una differente articolazione della struttura del personale adibito all'appalto, sia numericamente che per qualificazione delle figure professionali.

È da rilevare che la ditta ha conseguito uno specifico punteggio in sede di valutazione dell'offerta tecnica proprio in ragione dell'organizzazione e tipologia di personale adibito al servizio, in particolare:

- 3 punti per la "presenza fissa giornaliera di persona dotata di esperienza pregressa come cuoco almeno quinquennale";
- 3 punti per la "disponibilità di nutrizionista o dietologo", personale che viene dapprima indicato in numero di n. 2 unità, il cui costo invece successivamente non viene quantificato;
- 4 punti per "organigramma complessivo aziendale" ovvero per il personale complessivamente adibito al servizio di ristorazione svolto alla data di presentazione dell'offerta; la ditta ha conseguito il maggior punteggio (n. 4 punti) in quanto dotata della maggiore struttura organizzativa, con ciò condizionando anche l'attribuzione del punteggio alle altre ditte, che è stato attribuito proporzionalmente sulla base di tale massimo punteggio conseguito.

La struttura organizzativa proposta infatti non risulta poi quella presentata al momento dell'articolazione del dettaglio dei costi del personale utilizzato per il servizio presso il comune di Scafa, generando quindi una modifica dell'offerta tecnica in violazione del principio fondamentale dell'immodificabilità dell'offerta, che è regola posta a tutela dell'imparzialità e della trasparenza dell'agire della stazione appaltante, nonché ad ineludibile tutela del principio della concorrenza e della parità di trattamento.

Circa l'offerta economica, sulla base di costi del personale, non corrispondenti a quanto dichiarato in sede di offerta tecnica, la ditta ha conseguito il massimo dei punti attribuiti all'offerta economica (30 punti). Conseguentemente condizionando anche l'attribuzione del punteggio relativo all'offerta economica delle altre ditte, in quanto, come previsto dal capitolato, alle restanti offerte economiche sono state attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori sulla base del valore dell'offerta economica migliore.

2) in ordine alla ditta E.P. s.p.a., si riscontra quanto segue:

la ditta dichiara di applicare il CCNL "Turismo-Pubblici Esercizi", e dichiara la seguente organizzazione del personale: 1 cuoco, 1 aiuto cuoco (II° cuoco), 1 dietista, 1 autista/ASM, così come indicato al momento della descrizione della struttura organizzativa in sede di presentazione dell'offerta tecnica.

La commissione rassegna dunque le seguenti conclusioni in merito all'integrazione documentale presentata dalle ditte relativamente all'offerta economica, ed in particolare relativamente alla documentazione prodotta dalla ditta Agri service in occasione del soccorso istruttorio, e successivamente con nota protocollata al n. 1201 del 17.02.2018:



- visto il disposto dell'art. 95 comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016, per cui "Le stazioni appaltanti, relativamente ai costi della manodopera, prima dell'aggiudicazione procedono a verificare il rispetto di quanto previsto all'articolo 97, comma 5, lettera d)";

- considerato che il costo del personale dichiarato dalla ditta Agri Service non corrisponde alla struttura organizzativa dichiarata in sede di offerta tecnica, poiché è omessa la quantificazione del costo delle figure professionali di "nutrizionista o dietologo", viene omessa la quantificazione di un'unità di personale "cuoco/persona dotata di esperienza almeno ultraquinquennale", (quale il cuoco/aiuto cuoco), bensì viene indicato il costo di n. 1 cuoco/persona dotata di esperienza almeno quinquennale e di n. 2 unità ASM;

- considerato che sussiste quindi una modifica dell'offerta tecnica in violazione del principio fondamentale dell'immodificabilità dell'offerta, che è regola posta a tutela dell'imparzialità e della trasparenza dell'agire della stazione appaltante, nonché ad ineludibile tutela del principio della concorrenza e della parità di trattamento.

- considerato che la discrepanza tra la struttura del personale di cui la ditta ha dichiarato di avvalersi - il cui relativo costo non è stato correttamente quantificato in sede di offerta economica - e la successiva differente articolazione del personale dichiarata, consiste in un mutamento essenziale e sostanziale del contenuto dell'offerta tecnica;

- considerato che quindi, relativamente al personale dichiarato nell'offerta tecnica, manca del tutto l'indicazione di più di un valore di costo, e pertanto l'offerta non si può considerare valida, ed è da escludere, non essendo possibile una successiva modifica o integrazione o rettifica, che comporterebbe necessariamente un'alterazione dell'offerta economica proposta;

per tutto quanto fin qui rilevato, la commissione ritiene di dover escludere il concorrente Agri Service s.r.l.

\*\*\*

Conseguentemente la commissione prosegue i lavori, riattribuendo i punteggi alle offerte sia tecniche che economiche dei due concorrenti ammessi alla gara.

La commissione precisa che tale fase non consiste in una nuova valutazione delle offerte, ma solamente in una differente attribuzione di punteggi, conseguente all'esclusione della ditta Agri Service s.r.l.

Si procede quindi ad assegnare a ciascun concorrente i punteggi come da schede allegate (scheda all. 1 e 2).

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

CONCORRENTE	Punteggio
EP s.p.a.	66,00/70
Blu Line soc. coop.	66,5/70

In ordine all'offerta economica, si procede all'attribuzione del punteggio, come da capitolato, per cui alla migliore offerta consegue n. 30 punti, e le altre offerte sono calcolate secondo la seguente formula:

$$\frac{30 * \text{migliore offerta}}{\text{prezzo offerto}}$$

La Commissione procede quindi assegnare a ciascun concorrente i punteggi relativi all'offerta economica, preso atto del prezzo proposto da ciascuna ditta, ove la migliore offerta risulta proposta dalla ditta Blu Line soc. coop.



CONCORRENTE	Prezzo/pasto	punti
Blu Line soc. coop.	€ 4,09	30,00
EP s.p.a.	€ 4,33	28,337

I punteggi conseguiti complessivamente da ciascun concorrente sono quindi i seguenti:

CONCORRENTE	Punteggio offerta tecnica	Punteggio offerta economica	Totale
Blu Line soc. coop.	66,5	30	96,50
EP s.p.a.	66,00	28,337	94,337

La commissione dunque redige la seguente graduatoria provvisoria:

CONCORRENTE	Punteggio totale
EP s.p.a.	94,337
Blu Line soc. coop.	96,50

Considerato che, ai sensi dell'art. 97 comma 3 "Quando il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa la congruità delle offerte è valutata sulle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara", entrambe le ditte hanno conseguito un punteggio, sia per l'offerta tecnica che per quella economica, superiore ai 4/5 dei punteggi massimi previsti dal capitolato, come segue:

	Offerta tecnica 4/5 punteggio max 70 = 56	Offerta economica 4/5 punteggio max 30 = 24
Blu line soc. coop.	Punti 66,5	Punti 30
E.P. spa	Punti 66	Punti 28,337

Sussistendo i presupposti per la verifica dell'anomalia dell'offerta economicamente più vantaggiosa, la commissione rimette al RUP di procedere ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016 per la verifica dell'anomalia.

I lavori della commissione si concludono alle 18:45.

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

dott.ssa Marzia D'Incecco - Presidente

*Marzia D'Incecco*

dott. Massimiliano Spadaccini - componente esterno.

*Massimiliano Spadaccini*

dott.ssa Catia Di Costanzo - componente esterno

*Catia Di Costanzo*

Ditta EP s.p.a. Via G. Palumbo n. 26 - Roma		
ELEMENTI QUALITATIVI E GESTIONALI	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO (Spazio riservato alle ditte)	PUNTEGGIO ATTRIBUITO (Spazio riservato all'amministrazione)
<b>1. SISTEMA ORGNIZZATIVO DI FORNITURA DEL SERVIZIO</b> Max punti 10	_ 4 punti = numero complessivo dell'organigramma aziendale )  _ 3 punti = presenza fissa giornaliera di persona dotata di esperienza pregressa come cuoco almeno quinquennale;  _ 3 punti = disponibilità di nutrizionista o dietologo	Punti 0: Non viene indicato il numero complessivo del personale adibito al servizio alla data di sottoscrizione dell'offerta  Punti 3: è prevista la presenza fissa di un cuoco (ed inoltre viene indicato anche un aiuto cuoco) con esperienza almeno quinquennale  Punti 3: è prevista la disponibilità di un dietologo
		<b>Totale n. 6 punti</b>
<b>2. QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI</b> 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 max punti 4)	Punti 9  Punti 7 Punti 5  Punti 3  Punti 4: n. 5 prodotti acquistati da ditte locali (frutta-verdura-legumi-pane-latticini)
		<b>Totale: n. 28 punti</b>
<b>3. GIORNATA DEL BIOLOGICO</b> 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	Punti n. 10




<p>4. PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE COMUNICAZIONE RIVOLTO AGLI ALUNNI, FAMIGLIE E DOCENTI Max punti 12</p>	<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: pur non avendo specificamente indicato la cadenza trimestrale degli incontri, si impegna ad effettuare un programma caratterizzato da notevole flessibilità degli stessi incontri sulla base delle richieste avanzate da docenti e genitori a seguito di sondaggio conoscitivo, e inoltre il numero complessivo di ore di formazione annuo proposto, consente di dedurre la frequenza elevata degli incontri formativi</p> <p>in considerazione dei sottocriteri: Punti n. 2 per la strutturazione del progetto: prevede n. 10 moduli formativi per gli alunni, e n. 6 moduli formativi per docenti/genitori Punti n. 3 per la durata complessiva degli incontri: annualmente 35 ore per 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</p>
		<p><b>Totale punti n. 12</b></p>
<p>5. EFFETTUAZIONE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE, CHIMICHE SULLE MATERIE PRIME, SUI PASTI CUCINATI CON INDICAZIONE DEL LABORATORIO PRESSO CUI LA DITTA INTENDE EFFETTUARE LE ANALISI Max punti 10</p>	<p>_ 10 punti = effettuazioni mensili _ 5 punti = effettuazioni trimestrali _ 2 punti = effettuazioni semestrali</p>	<p>Punti n. 10</p>
		<p><b>Totale punti n. 66/70</b></p>

Ditta Blu Line soc. coop. Via Pescara n. 32 - Atesa		
ELEMENTI QUALITATIVI E GESTIONALI	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO (Spazio riservato alle ditte)	PUNTEGGIO ATTRIBUITO (Spazio riservato all'amministrazione)
1. SISTEMA ORGNIZZATIVO 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 = 4; presenta l'organigramma aziendale di maggiore dimensione</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>
		<b>Totale punti n. 10</b>
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>
		<b>Totale punti 28</b>
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	<p>_ 6 punti = incontro con alunni, famiglie e docenti trimestrale;</p> <p>_ 6 punti = valutazione</p>	<p>Punti n. 6</p> <p>in considerazione dei sotto-</p>

<p><b>COMUNICAZIONE RIVOLTO AGLI ALUNNI, FAMIGLIE E DOCENTI</b> Max punti 12</p>	<p>progetto integrativo di educazione alimentare da rivolgere agli alunni e ai docenti con personale specializzato;</p>	<p>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><b>Totale punti 8,5</b></p>
<p><b>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</b> Max punti 10</p>	<p>_ 10 punti = effettuazioni mensili _ 5 punti = effettuazioni trimestrali _ 2 punti = effettuazioni semestrali</p>	<p>Punti n. 10</p>
		<p><b>Totale punti 66,5</b></p>

Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page, including a large stylized signature and several smaller initials.