

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA**  
**Comune di Guardiagrele (Capofila)**

OGGETTO: Procedura aperta per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Guardiagrele

**VERBALE DI GARA N. 3 DEL 09/04/2018**  
Comune di Guardiagrele

L'anno 2018, il giorno 09 del mese di aprile nella sede legale della CUC c/o il Comune di Guardiagrele, in seduta pubblica, si è riunita la Commissione giudicatrice della gara in oggetto, nominata con determinazione n. 89 Reg. Gen. del 01/02/2018, così composta:

1. Arch. Rosamaria Brandimarte - Presidente
2. Dott.ssa Annamaria De Lucia - Componente
3. Arch. Lolita Cirillo - Componente con funzioni di segretario verbalizzante

per proseguire l'esperimento della procedura aperta per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Guardiagrele.

Per le imprese concorrenti sono presenti: il sig. Domenico Ortolano per la Costituenda ATI, delega agli atti e il sig. Aldo Piccinini per la AP Pluriservice, delega agli atti.

Il Presidente, dopo aver constatato che la sala è aperta al pubblico affinché lo stesso vi abbia libero accesso, dichiara aperto l'incanto alle ore 10:15.

Nella seduta dell'08.02.2018, esaminata la documentazione contenuta nella busta A delle n. 7 ditte partecipanti, la Commissione decideva:

- di ammettere la Bioristoro Italia srl e Ladisa srl alle fasi successive della procedura di gara;
- di ammettere con riserva, consentendo di integrare la documentazione carente tramite l'istituto del soccorso istruttorio, le ditte La Scintilla Soc. Coop, Euromense s.r.l., Costituenda ATI (Cooper Sangro Servizi e Agri Service srl), Pap s.r.l., AP Pluriservice.

Nella seduta del 05.03.2018, esaminate le integrazioni presentate nei termini stabiliti, la Commissione ammetteva le cinque ditte ammesse con riserva. Successivamente, in linea con il comunicato del Presidente dell'ANAC del 26.10.2016, la Commissione stabiliva di verificare il possesso dei requisiti generali e speciali ad un numero di offerenti pari ad uno scelto con pubblico sorteggio; il concorrente sorteggiato è stato la Costituenda ATI.

La verifica dei requisiti generali è stata avviata sul sistema AVCpass; alla Costituenda ATI, con nota prot. 4885 dell'08.03.2018 è stato chiesto di comprovare, entro il 19.03.2018, il possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria e tecnica professionale dichiarati nel DGUE presentando la documentazione probatoria prevista dal disciplinare di gara.

Entro il termine prescritto è stata presentata la documentazione richiesta, tuttavia con nota prot. 6219 del 22.03.2018 sono state richieste integrazioni e chiarimenti in relazione alla documentazione presentata dalla AGRI SERVICE S.R.L.; le integrazioni e i chiarimenti sono pervenuti nel termine assegnato del 26.03.2018. Nel frattempo sono state evase tutte le richieste effettuate sul sistema ACVpass e sul BDNA del Ministero dell'Interno.

Esaminata tutta la documentazione presentata ed acquisita direttamente, la Commissione prende atto che la Costituenda ATI ha dimostrato il possesso dei requisiti di partecipazione generali e speciali dichiarati nel DGUE e, conseguentemente, si può procedere all'apertura in seduta pubblica della busta B "Offerta Tecnica" delle sette ditte partecipanti.

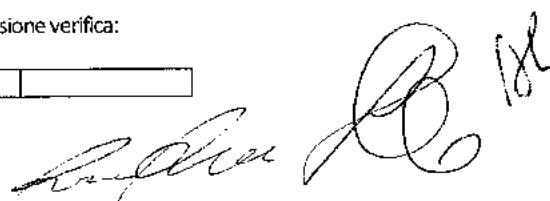
Si procede all'apertura della busta B "Offerta Tecnica" della ditta BIORISTORO ITALIA SRL e la Commissione verifica:

Contiene il progetto richiesto dal punto 16 del disciplinare di gara riguardante: PROPOSTA 1 APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME PROPOSTA 2 SANIFICAZIONE PROPOSTA 3 TRASPORTO PASTI PROPOSTA 4 PERSONALE PROPOSTA 5 INTEGRAZIONE ATTREZZATURE PROPOSTA 6 INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI	SI
Contiene riferimenti al ribasso offerto per il servizio	NO
E' sottoscritto dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore	SI

La Commissione dà atto della regolarità del contenuto della busta B della concorrente BIORISTORO ITALIA SRL

Si procede all'apertura della busta B "Offerta Tecnica" della ditta LADISA SRL e la Commissione verifica:

Contiene il progetto richiesto dal punto 16 del disciplinare di gara riguardante:	
---	--



PROPOSTA 1 APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME PROPOSTA 2 SANIFICAZIONE PROPOSTA 3 TRASPORTO PASTI PROPOSTA 4 PERSONALE PROPOSTA 5 INTEGRAZIONE ATTREZZATURE PROPOSTA 6 INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI	SI
Contiene riferimenti al ribasso offerto per il servizio	NO
E' sottoscritto dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore	SI

La Commissione dà atto della regolarità del contenuto della busta B della concorrente **LADISA SRL**.

E' aperta la busta B "Offerta Tecnica" della ditta **LA SCINTILLA SOC. COOP.** e la Commissione verifica:

Contiene il progetto richiesto dal punto 16 del disciplinare di gara riguardante: PROPOSTA 1 APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME PROPOSTA 2 SANIFICAZIONE PROPOSTA 3 TRASPORTO PASTI PROPOSTA 4 PERSONALE PROPOSTA 5 INTEGRAZIONE ATTREZZATURE PROPOSTA 6 INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI	SI
Contiene riferimenti al ribasso offerto per il servizio	NO
E' sottoscritto dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore	SI

La Commissione dà atto della regolarità del contenuto della busta B della concorrente **LA SCINTILLA SOC. COOP.**

E' aperta la busta B "Offerta Tecnica" della ditta **EUROMENSE SRL** e la Commissione verifica:

Contiene il progetto richiesto dal punto 16 del disciplinare di gara riguardante: PROPOSTA 1 APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME PROPOSTA 2 SANIFICAZIONE PROPOSTA 3 TRASPORTO PASTI PROPOSTA 4 PERSONALE PROPOSTA 5 INTEGRAZIONE ATTREZZATURE PROPOSTA 6 INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI	SI
Contiene riferimenti al ribasso offerto per il servizio	NO
E' sottoscritto dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore	SI

La Commissione dà atto della regolarità del contenuto della busta B della concorrente **EUROMENSE SRL**.

E' aperta la busta B "Offerta Tecnica" della ditta **COSTITUENDA ATI (COOPER SANGRO SERVIZI SOC. COOP. A R.L. E AGRI SERVICE S.R.L.)** e la Commissione verifica:

Contiene il progetto richiesto dal punto 16 del disciplinare di gara riguardante: PROPOSTA 1 APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME PROPOSTA 2 SANIFICAZIONE PROPOSTA 3 TRASPORTO PASTI PROPOSTA 4 PERSONALE PROPOSTA 5 INTEGRAZIONE ATTREZZATURE PROPOSTA 6 INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI	SI
Contiene riferimenti al ribasso offerto per il servizio	NO
E' sottoscritto dal legale rappresentante di entrambe o da loro procuratori	SI

La Commissione dà atto della regolarità del contenuto della busta B della concorrente **COSTITUENDA ATI**.

E' aperta la busta B "Offerta Tecnica" della ditta **PAP SRL** e la Commissione verifica:

Contiene il progetto richiesto dal punto 16 del disciplinare di gara riguardante: PROPOSTA 1 APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME PROPOSTA 2 SANIFICAZIONE PROPOSTA 3 TRASPORTO PASTI PROPOSTA 4 PERSONALE PROPOSTA 5 INTEGRAZIONE ATTREZZATURE PROPOSTA 6 INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI	SI
Contiene riferimenti al ribasso offerto per il servizio	NO
E' sottoscritto dal legale rappresentante del concorrente o da un suo	SI

procuratore

La Commissione dà atto della regolarità del contenuto della busta B della concorrente **PAP SRL**.

E' aperta la busta B "Offerta Tecnica" della ditta **AP PLURISERVICE** e la Commissione verifica:

Contiene il progetto richiesto dal punto 16 del disciplinare di gara riguardante: PROPOSTA 1 APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME PROPOSTA 2 SANIFICAZIONE PROPOSTA 3 TRASPORTO PASTI PROPOSTA 4 PERSONALE PROPOSTA 5 INTEGRAZIONE ATTREZZATURE PROPOSTA 6 INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI	SI
Contiene riferimenti al ribasso offerto per il servizio	NO
E' sottoscritto dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore	SI

La Commissione dà atto della regolarità del contenuto della busta B della concorrente **AP PLURISERVICE**.

La Commissione ritiene che siano tutte conformi a quanto richiesto e pertanto ammette le sette ditte alle successive fasi di gara.

La Commissione decide quindi di iniziare l'esame dell'offerta tecnica in seduta riservata e di riconvocarsi in seduta pubblica per la prosecuzione delle attività non appena sarà conclusa la valutazione dell'offerta tecnica; la data della prossima seduta pubblica sarà comunicata a tutti i partecipanti almeno due giorni prima a mezzo pec ai sensi del punto 19 del disciplinare di gara.

Alle ore 10:40 escono i sig.ri Ortolano e Piccinini e la seduta procede in modalità riservata.

La Commissione, prima di iniziare, richiama i chiarimenti forniti alle partecipanti prima della scadenza del bando e pubblicati sul sito, in particolare i seguenti:

*chiarimento del 12.01.2018 "Per soddisfare i criteri ed attribuire i punteggi di cui ai punti 5b) e 6a) dell'art. 18.1 del disciplinare di gara vanno inseriti nella busta B- OFFERTA TECNICA i preventivi per le attrezzature e gli arredi con indicazione delle caratteristiche e del valore economico della fornitura a dimostrazione della manifestazione di volontà dell'operatore economico di fornirli nuovi per l'appalto e, precisamente, quelli indicati nel preventivo. Per l'aggiudicatario infatti l'offerta tecnica sarà vincolante (di qui l'importanza dei preventivi) quanto quella economica ed entrambe saranno indicate nel successivo contratto di appalto.*

*chiarimento del 24.01.2018 Se le attrezzature fornite, previste al punto 5 "Integrazione attrezzature" del punto 18.1 del disciplinare di gara sono ad uso professionale e, quindi non in possesso della certificazione energetica, il punteggio verrà assegnato al basso impatto ambientale dell'attrezzatura desumibile dall'apposita documentazione tecnica.*

OFFERTA TECNICA BIORISTORO ITALIA SRL					
1) APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME PUNTEGGIO MAX 10					
	CRITERI DI VALUTAZIONE	SUB-PUNTEGGIO	MODALITA' ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO	OFFERTA DELLA DITTA	PUNTEGGIO ASSEGNATO
1a)	Presenza di doppio fornitore per prodotti che hanno una presenza significativa nelle tabelle dietetiche allegate al capitolato (per significativa si intende una presenza di almeno 3 volte a mese); il concorrente indica il prodotto e la denominazione dei due fornitori	4	1 punto per n. 2 prodotti 2 punti per n. 3 prodotti 3 punti per n. 4 prodotti 4 punti per 5 o più prodotti	La concorrente indica per i seguenti prodotti: pasta, riso, pelati, parmigiano reggiano DOP, uova, olio e.v.o., patate, carote, frutta, pollo e carni rosse la presenza di un doppio fornitore. I prodotti indicati hanno una presenza significativa nella tabella dietetica	4
1b)	Presenza di fornitori certificati: il concorrente indica il prodotto, la denominazione del fornitore e la relativa certificazione	2	0,5 punto per fornitore certificato	La concorrente indica 11 fornitori certificati indicando denominazione, certificazione e tipologia di prodotti alimentari e non	2
1c)	Offerta di alimenti provenienti da sistemi di filiera corta andranno indicate le tipologie di prodotto compatibili con le tabelle dietetiche predisposte dal SIAN e descritto il sistema di approvvigionamento atto a soddisfare il criterio	4	1 punto per n. 2 prodotti provenienti da sistemi di filiera corta 2 punti per n. 4 prodotti provenienti da sistemi di filiera corta 3 punti per n. 6 prodotti provenienti da sistemi di filiera corta	La concorrente dichiara che la filiera corta rappresenta il sistema di approvvigionamento normale utilizzato dall'azienda e indica più di 6 prodotti (pane, carni rosse, carni bianche, prosciutto, aglio, carote, patate, cipolle,	4

			4 punti per oltre 6 prodotti provenienti da sistemi di filiera corta	insalata, mele, zucca e zucchine, arance etc.) provenienti da sistemi a filiera corta (con massimo due passaggi) indicando fornitore e luogo di provenienza	
2)	<b>SANIFICAZIONE PUNTEGGIO MASSIMO 4</b>				
	Valutazione materiale di consumo e detergenti per il servizio di ristorazione scolastica e fornitura derrate/materiali di consumo del nido d'infanzia (rif. art. 13 del capitolato) Il concorrente dichiara il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare per i prodotti in carta- tessuto, i detergenti e disinfettanti	4	1 punto per n. 2 prodotti con etichetta EU Eco-label 2009/568 CE 2 punti per n. 3 prodotti con etichetta EU Eco-label 2009/568 CE 3 punti per n. 4 prodotti con etichetta EU Eco-label 2009/568 CE 4 punti per 5 o più prodotti con etichetta EU Eco-label 2009/568 CE	La concorrente indica n. 5 prodotti in carta tessuto senza tuttavia fornire la marca o altra indicazione da cui sia possibile risalire all'etichetta EU Eco-label; indica anche n. 4 detergenti della linea zero natural force della ditta Sutter Professional ed in possesso dell' EU Eco-label. Questi 4 prodotti sono presi in considerazione per l'attribuzione del punteggio	3
3)	<b>TRASPORTO PASTI PUNTEGGIO MASSIMO 14</b>				
	Impatto ambientale dei due mezzi di trasporto utilizzati (rif. art. 15 capitolato). Il punteggio è assegnato per mezzi di trasporto a basso impatto ambientale: mezzi di trasporto su ferro; veicoli almeno euro 4; veicoli elettrici; vetture ibride. Il concorrente fornisce una scheda tecnica dei mezzi di trasporto che utilizzerà nel servizio con le seguenti indicazioni: targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione	14	Per ciascun veicolo a basso impatto ambientale sono assegnati 7 punti	La concorrente fornisce scheda tecnica, targa e copia della carta di circolazione dei due mezzi di trasporto, Nissan, classe energetica euro 6 che utilizzerà nel servizio	14
4)	<b>PERSONALE PUNTEGGIO MASSIMO 8</b>				
4a)	Piano di formazione/aggiornamento professionale per gli addetti al servizio presso il Comune di Guardagrege con indicazione della periodicità, del numero delle ore, degli argomenti trattati, del titolo dei docenti e delle modalità di verifica dell'apprendimento	6	2 punti per 10 ore annuali di formazione 4 punti per 12 ore annuali di formazione 6 punti per più di 12 ore annuali di formazione	Il piano di formazione/aggiornamento professionale è ben descritto con indicazione degli argomenti trattati, dei docenti, della periodicità e delle modalità di verifica. Le ore previste per la formazione/aggiornamento sono superiori a 12 annuali	6
4b)	Presenza del direttore responsabile del servizio ulteriore rispetto a quella minima prevista dall'art. 21 del capitolato speciale (tre giorni settimanali)	2	1 punto per ogni giorno in più	Presenza del direttore responsabile del servizio per n. 5 giorni a settimana	2
5)	<b>INTEGRAZIONE ATTREZZATURE PUNTEGGIO MASSIMO 15</b>				
5a)	Valutazione delle attrezzature richieste (rif. allegato 3 capitolato) con riferimento alla classe energetica. Per la lavastoviglie e il congelatore, l'operatore economico deve indicare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza almeno - alla classe A+ per il congelatore; - alla classe A per la lavastoviglie. A tal fine occorrerà descrivere il singolo bene fornendo la relativa scheda tecnica che indichi modello, marca, etichetta energetica	12	Per ciascuna attrezzatura a basso impatto sono assegnati 6 punti	In considerazione della circostanza che per congelatori e lavastoviglie professionali non esiste la classificazione richiesta, la concorrente offre: 1 armadio congelatore mod. PRO GREEN 702 BTV, marca Everlasting classe energetica B (nella fascia verde dell'etichetta energetica) come da scheda prodotto e con le caratteristiche richieste dal capitolato e una lavastoviglie professionale con le caratteristiche richieste con indicazione nella scheda tecnica del valore di consumo (potenza totale) di 5, 02 kW sufficiente a	12

5b)	Se le attrezzature richieste dall'allegato 3 del capitolato sono nuove e il concorrente è disponibile a trasferirle in proprietà all'Ente al termine dell'appalto. Il concorrente allega il preventivo richiesto alla ditta fornitrice per la lavastoviglie, il congelatore e i 2 carrelli con le caratteristiche indicate.	3	Il punteggio è assegnato in presenza del preventivo e della manifestazione di volontà di lasciare le attrezzature nella disponibilità dell'ente al termine dell'appalto	garantire un basso consumo La ditta offre attrezzature nuove ed è disponibile a trasferirle in proprietà all'Ente. Allega preventivo fornitura da parte di ditte specializzate.	3
<b>6) INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI PUNTEGGIO MASSIMO 19</b>					
6a)	Fornitura di n. 20 tavoli e n. 20 sedie per ristorazione scolastica alunni scuola primaria che resteranno in proprietà all'Ente al termine dell'appalto. Il concorrente allega il preventivo richiesto alla ditta fornitrice con indicazione del valore economico della fornitura e delle caratteristiche dei prodotti	10	Il punteggio è assegnato in presenza del preventivo richiesto per gli arredi	La concorrente allega il preventivo richiesto a ditta specializzata con indicazione del valore economico della fornitura e delle caratteristiche dei prodotti	10
6b)	Offerta di alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente (BIO, DOP, IGP), tipici e tradizionali ulteriori rispetto a quelli minimi previsti dall'art. 10 del capitolato: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con le tabelle dietetiche predisposte dal SIAN ed allegate al capitolato	4	1 punto per ogni prodotto ulteriore	Tra i prodotti indicati dalla concorrente, quelli compatibili con le tabelle dietetiche sono considerati: MELE Alto Adige IGP, ARANCIA Ribera DOP, Ricotta romana DOP, Orzo BIO, Farro BIO	4
6c)	Utilizzo di prodotti agroalimentari provenienti dal circuito del commercio equo e solidale: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con le tabelle dietetiche predisposte dal SIAN	1	E' assegnato 0,50 punto a prodotto	Il concorrente offre ananas, banana, zucchero e cacao provenienti dal circuito del commercio equo e solidale	1
6d)	Recupero pasti. Il concorrente si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredato da uno specifico Protocollo sottoscritto tra fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di utilità sociale.	2	il punteggio è assegnato in presenza del protocollo sottoscritto tra fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di utilità sociale	La concorrente allega il protocollo sottoscritto con la Caritas Lanciano-Ortona	2
6e)	Possesso di altre certificazioni di qualità inerenti il servizio di ristorazione scolastica	2	Alle altre certificazioni di qualità possedute dal concorrente e documentate nel progetto sono assegnati 1 punto ciascuna	La concorrente allega altre 7 certificazioni di qualità inerenti il servizio	2
<b>TOTALE OFFERTA BIORISTORO</b>					<b>69</b>

<b>OFFERTA TECNICA LADISA SRL.</b>					
<b>1) APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME PUNTEGGIO MAX 10</b>					
	<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<b>SUB-PUNTEGGIO</b>	<b>MODALITA' ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO</b>	<b>OFFERTA DELLA DITTA</b>	<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO</b>
1a)	Presenza di doppio fornitore per prodotti che hanno una presenza significativa nelle tabelle dietetiche allegate al capitolato (per significativa si intende una presenza di almeno 3 volte a mese); il concorrente indica il prodotto e la denominazione dei due fornitori	4	1 punto per n. 2 prodotti 2 punti per n. 3 prodotti 3 punti per n. 4 prodotti 4 punti per 5 o più prodotti	La concorrente offre un doppio fornitore per i seguenti prodotti: pasta, pane, frutta fresca, yogurt alla frutta, olio e.v.o., salsa di pomodoro, parmigiano reggiano, riso, insalata verde e verdura fresca. I 9 prodotti offerti hanno una presenza significativa nelle tabelle dietetiche.	4
1b)	Presenza di fornitori certificati: il concorrente indica il prodotto, la denominazione del fornitore e la relativa certificazione	2	0,5 punto per fornitore certificato	La concorrente si serve solo di fornitori certificati e indica quelli con le relative certificazioni per l'acquisto dei prodotti maggiormente frequenti nella tabella dietetica per n. 8 tipologie di prodotti (pasta, pane, frutta e verdura di	2

5

				stagione, yogurt alla frutta, olio e.v.o., polpa di pomodoro parmigiano reggiano e riso)	
1c)	Offerta di alimenti provenienti da sistemi di filiera corta andranno indicate le tipologie di prodotto compatibili con le tabelle dietetiche predisposte dal SIAN e descritto il sistema di approvvigionamento atto a soddisfare il criterio	4	1 punto per n. 2 prodotti provenienti da sistemi di filiera corta 2 punti per n. 4 prodotti provenienti da sistemi di filiera corta 3 punti per n. 6 prodotti provenienti da sistemi di filiera corta 4 punti per oltre 6 prodotti provenienti da sistemi di filiera corta	La concorrente offre per tutte le tipologie di derrate la provenienza da sistema di filiera corta (con massimo due passaggi) come dettagliatamente indicato nella tabella A a pg. 6 dell'offerta	4
2)	<b>SANIFICAZIONE PUNTEGGIO MASSIMO 4</b>				
	Valutazione materiale di consumo e detergenti per il servizio di ristorazione scolastica e fornitura derrate/materiali di consumo del nido d'infanzia (rif. art. 13 del capitolato) Il concorrente dichiara il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare per i prodotti in carta- tessuto, i detergenti e disinfettanti	4	1 punto per n. 2 prodotti con etichetta EU Eco-label 2009/568 CE 2 punti per n. 3 prodotti con etichetta EU Eco-label 2009/568 CE 3 punti per n. 4 prodotti con etichetta EU Eco-label 2009/568 CE 4 punti per 5 o più prodotti con etichetta EU Eco-label 2009/568 CE	La concorrente offre n. 13 prodotti sanificanti recanti l'etichetta EU ECOLABEL della marca Diversey dettagliatamente indicati e n. 3 prodotti in carta tessuto recanti l'etichetta EU ECOLABEL distribuiti dalla Lucart in possesso dell'Ecolabel	4
3)	<b>TRASPORTO PASTI PUNTEGGIO MASSIMO 14</b>				
	Impatto ambientale dei due mezzi di trasporto utilizzati (rif. art. 15 capitolato). Il punteggio è assegnato per mezzi di trasporto a basso impatto ambientale: mezzi di trasporto su ferro; veicoli almeno euro 4; veicoli elettrici; vetture ibride. Il concorrente fornisce una scheda tecnica dei mezzi di trasporto che utilizzerà nel servizio con le seguenti indicazioni: targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione	14	Per ciascun veicolo a basso impatto ambientale sono assegnati 7 punti	La concorrente fornisce scheda tecnica, targa e copia della carta di circolazione dei due mezzi di trasporto, Fiat Doblò, classe energetica euro 6 che utilizzerà nel servizio e si dichiara disponibile a fornirne altre due in caso di emergenza.	14
4)	<b>PERSONALE PUNTEGGIO MASSIMO 8</b>				
4a)	Piano di formazione/aggiornamento professionale per gli addetti al servizio presso il Comune di Guardigrele con indicazione della periodicità, del numero delle ore, degli argomenti trattati, del titolo dei docenti e delle modalità di verifica dell'apprendimento	6	2 punti per 10 ore annuali di formazione 4 punti per 12 ore annuali di formazione 6 punti per più di 12 ore annuali di formazione	Il piano di formazione/aggiornamento professionale è ben descritto con indicazione degli argomenti trattati, dei docenti, della periodicità e delle modalità di verifica. Le ore offerte per la formazione/aggiornamento sono superiori alle 12 ore annuali	6
4b)	Presenza del direttore responsabile del servizio ulteriore rispetto a quella minima prevista dall'art. 21 del capitolato speciale (tre giorni settimanali)	2	1 punto per ogni giorno in più	Presenza del direttore responsabile del servizio per n. 5 giorni a settimana	2
5)	<b>INTEGRAZIONE ATTREZZATURE PUNTEGGIO MASSIMO 15</b>				
5a)	Valutazione delle attrezzature richieste (rif. allegato 3 capitolato) con riferimento alla classe energetica. Per la lavastoviglie e il congelatore, l'operatore economico deve indicare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza almeno - alla classe A+ per il congelatore; - alla classe A per la lavastoviglie. A tal fine occorrerà descrivere il singolo bene	12	Per ciascuna attrezzatura a basso impatto sono assegnati 6 punti	In considerazione della circostanza che per congelatori e lavastoviglie professionali non esiste la classificazione richiesta (solo frigoriferi professionali positivi), la concorrente offre: 1 armadio congelatore mod. HP PLAT 70 BT, marca Hiber classe energetica B (nella fascia verde dell'etichetta energetica) come da scheda prodotto e una lavastoviglie professionale a	12

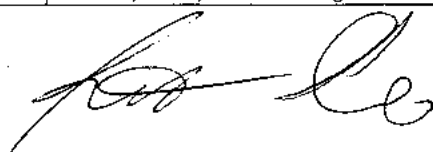
6



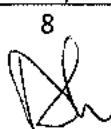
	fornendo la relativa scheda tecnica che indichi modello, marca, etichetta energetica			carica frontale mod. OPTIMA 500 HR, marca DIHR con le caratteristiche richieste e con riduzione consumi e sistema energy recovery	
5b)	Se le attrezzature richieste dall'allegato 3 del capitolato sono nuove e il concorrente è disponibile a trasferirle in proprietà all'Ente al termine dell'appalto. Il concorrente allega il preventivo richiesto alla ditta fornitrice per la lavastoviglie, il congelatore e i 2 carrelli con le caratteristiche indicate.	3	Il punteggio è assegnato in presenza del preventivo e della manifestazione di volontà di lasciare le attrezzature nella disponibilità dell'ente al termine dell'appalto	La ditta offre attrezzature nuove ed è disponibile a trasferirle in proprietà all'Ente. Allega preventivo da parte di ditta specializzata con indicazione del valore economico della fornitura	3
6)	<b>INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI PUNTEGGIO MASSIMO 19</b>				
6a)	Fornitura di n. 20 tavoli e n. 20 sedie per ristorazione scolastica alunni scuola primaria che resteranno in proprietà all'Ente al termine dell'appalto. Il concorrente allega il preventivo richiesto alla ditta fornitrice con indicazione del valore economico della fornitura e delle caratteristiche dei prodotti	10	Il punteggio è assegnato in presenza del preventivo richiesto per gli arredi	La concorrente allega il preventivo richiesto a ditta specializzata con indicazione del valore economico della fornitura e delle caratteristiche dei prodotti	10
6b)	Offerta di alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente (BIO, DOP, IGP), tipici e tradizionali ulteriori rispetto a quelli minimi previsti dall'art. 10 del capitolato: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con le tabelle dietetiche predisposte dal SIAN ed allegate al capitolato	4	1 punto per ogni prodotto ulteriore	Tra i 7 prodotti indicati dalla concorrente, quelli compatibili con le tabelle dietetiche sono considerati: pane fresco bio, riso sbramato parboiled bio, cuore di filetti di merluzzo MSC, olio e.v.o. bio	4
6c)	Utilizzo di prodotti agroalimentari provenienti dal circuito del commercio equo e solidale: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con le tabelle dietetiche predisposte dal SIAN	1	E' assegnato 0,50 punto a prodotto	Il concorrente offre ananas e banana provenienti dal circuito del commercio equo e solidale	1
6d)	Recupero pasti. Il concorrente si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredato da uno specifico Protocollo sottoscritto tra fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di utilità sociale.	2	Il punteggio è assegnato in presenza del protocollo sottoscritto tra fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di utilità sociale	La concorrente allega i protocolli sottoscritti con il Banco alimentare della regione Abruzzo e la Caritas Diocesana Chieti-Vasto	2
6e)	Possesso di altre certificazioni di qualità inerenti il servizio di ristorazione scolastica	2	Alle altre certificazioni di qualità possedute dal concorrente e documentate nel progetto sono assegnati 1 punto ciascuna	La concorrente dichiara di possedere altre certificazioni di qualità oltre alla UNI EN ISO 9001:2008 e allega certificato di conformità alla norma ISO 22000:2005 per ristorazione collettiva e mense scolastiche e certificato di conformità alla norma ISO 22005:2007.	2
<b>TOTALE OFFERTA LADISA SRL</b>					<b>70</b>

<b>OFFERTA TECNICA LA SCINTILLA SOC. COOP.</b>					
<b>1) APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME PUNTEGGIO MAX 10</b>					
	CRITERI DI VALUTAZIONE	SUB-PUNTEGGIO	MODALITA' ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO	OFFERTA DELLA DITTA	PUNTEGGIO ASSEGNATO
1a)	Presenza di doppio fornitore per prodotti che hanno una presenza significativa nelle tabelle dietetiche allegate al capitolato ( <u>per significativa si intende una presenza di almeno 3 volte a mese</u> ); il concorrente indica il prodotto e la denominazione dei due fornitori	4	1 punto per n. 2 prodotti 2 punti per n. 3 prodotti 3 punti per n. 4 prodotti 4 punti per 5 o più prodotti	La concorrente indica una serie di prodotti che hanno una presenza significativa nelle tabelle dietetiche, tuttavia solo per pane, latte, formaggi e carne si può individuare il doppio fornitore	3
1b)	Presenza di fornitori certificati: il concorrente indica il prodotto, la denominazione del fornitore e la relativa certificazione	2	0,5 punto per fornitore certificato	La concorrente ricerca e seleziona fornitori certificati e ne indica 4 con le relative certificazioni per l'acquisto dei seguenti prodotti: pasta, uova, carni, olio, frutta e surgelati	2
1c)	Offerta di alimenti provenienti da sistemi	4	1 punto per n. 2 prodotti	La concorrente indica 10	4

	di filiera corta andranno indicate le tipologie di prodotto compatibili con le tabelle dietetiche predisposte dal SIAN e descritto il sistema di approvvigionamento atto a soddisfare il criterio		provenienti da sistemi di filiera corta 2 punti per n. 4 prodotti provenienti da sistemi di filiera corta 3 punti per n. 6 prodotti provenienti da sistemi di filiera corta 4 punti per oltre 6 prodotti provenienti da sistemi di filiera corta	prodotti ma il sistema di approvvigionamento non viene spiegato per ciascuno. Sono infatti elencati una serie di fornitori attivi nel Comune di Guardiafrede (tra i quali anche dei rivenditori e non dei produttori) ai quali la ditta si rivolge anche per prodotti diversi da quelli indicati. I prodotti per i quali si deduce la filiera corta (al massimo due passaggi) sono: pane, cereali, legumi, olio, latte, latticini e uova	
2)	<b>SANIFICAZIONE PUNTEGGIO MASSIMO 4</b>				
	Valutazione materiale di consumo e detergenti per il servizio di ristorazione scolastica e fornitura derrate/materiali di consumo del nido d'infanzia (rif. art. 13 del capitolato) Il concorrente dichiara il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare per i prodotti in carta- tessuto, i detergenti e disinfettanti	4	1 punto per n. 2 prodotti con etichetta EU Eco-label 2009/568 CE 2 punti per n. 3 prodotti con etichetta EU Eco-label 2009/568 CE 3 punti per n. 4 prodotti con etichetta EU Eco-label 2009/568 CE 4 punti per 5 o più prodotti con etichetta EU Eco-label 2009/568 CE	La concorrente offre n. 5 prodotti sanificanti recanti l'etichetta EU ECOLABEL della marca Sutter professional dettagliatamente indicati e n. 1 prodotto in carta tessuto recanti l'etichetta EU ECOLABEL distribuiti dalla Lucart in possesso dell'Ecolalabe	4
3)	<b>TRASPORTO PASTI PUNTEGGIO MASSIMO 14</b>				
	Impatto ambientale dei due mezzi di trasporto utilizzati (rif. art. 15 capitolato). Il punteggio è assegnato per mezzi di trasporto a basso impatto ambientale: mezzi di trasporto su ferro; veicoli almeno euro 4; veicoli elettrici; vetture ibride. Il concorrente fornisce una scheda tecnica dei mezzi di trasporto che utilizzerà nel servizio con le seguenti indicazioni: targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione	14	Per ciascun veicolo a basso impatto ambientale sono assegnati 7 punti	La concorrente fornisce scheda tecnica, targa e copia della carta di circolazione dei due mezzi di trasporto, Fiat Doblò e Peugeot Biper, classe energetica euro 4 che utilizzerà nel servizio e si dichiara disponibile a fornirne un altro in caso di emergenza	14
4)	<b>PERSONALE PUNTEGGIO MASSIMO 8</b>				
4a)	Piano di formazione/aggiornamento professionale per gli addetti al servizio presso il Comune di Guardiafrede con indicazione della periodicità, del numero delle ore, degli argomenti trattati, del titolo dei docenti e delle modalità di verifica dell'apprendimento	6	2 punti per 10 ore annuali di formazione 4 punti per 12 ore annuali di formazione 6 punti per più di 12 ore annuali di formazione	Il piano di formazione/aggiornamento professionale è ben descritto con indicazione degli argomenti trattati, del titolo dei docenti, della periodicità e delle modalità di verifica. Le ore previste per la formazione/aggiornamento superano le 12 ore annuali	6
4b)	Presenza del direttore responsabile del servizio ulteriore rispetto a quella minima prevista dall'art. 21 del capitolato speciale (tre giorni settimanali)	2	1 punto per ogni giorno in più	Presenza del direttore responsabile del servizio per n. 5 giorni a settimana	2
5)	<b>INTEGRAZIONE ATTREZZATURE PUNTEGGIO MASSIMO 15</b>				
5a)	Valutazione delle attrezzature richieste (rif. allegato 3 capitolato) con riferimento alla classe energetica. Per la lavastoviglie e il congelatore, l'operatore economico deve indicare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza almeno - alla classe A+ per il congelatore; - alla classe A per la lavastoviglie. A tal fine occorrerà descrivere il singolo bene fornendo la relativa scheda tecnica che indichi modello, marca, etichetta energetica	12	Per ciascuna attrezzatura a basso impatto sono assegnati 6 punti	La concorrente non soddisfa il criterio richiesto in quanto vengono proposte attrezzature diverse da quelle richieste (n. 3 congelatori, n. 1 lavastoviglie e n. 2 carrelli di servizio) ma i congelatori della marca Indesit sono a pozzetto e non armadi congelatori, non hanno quindi le caratteristiche richieste. Inoltre non c'è corrispondenza tra l'offerta e il preventivo richiesto alla ditta fornitrice (cambiano marche e modello) ed infine,	0



8





				dalla documentazione fornita e dal preventivo totale della fornitura, si desume che le attrezzature (compresa la lavastoviglie) non sono ad uso professionale	
5b)	Se le attrezzature richieste dall'allegato 3 del capitolato sono nuove e il concorrente è disponibile a trasferirle in proprietà all'Ente al termine dell'appalto. Il concorrente allega il preventivo richiesto alla ditta fornitrice per la lavastoviglie, il congelatore e i 2 carrelli con le caratteristiche indicate.	3	Il punteggio è assegnato in presenza del preventivo e della manifestazione di volontà di lasciare le attrezzature nella disponibilità dell'ente al termine dell'appalto	Il preventivo prende in considerazione attrezzature non corrispondenti a quelle richieste compresi i due carrelli con portata di 100 kg	0
<b>6) INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI PUNTEGGIO MASSIMO 19</b>					
6a)	Fornitura di n. 20 tavoli e n. 20 sedie per ristorazione scolastica alunni scuola primaria che resteranno in proprietà all'Ente al termine dell'appalto. Il concorrente allega il preventivo richiesto alla ditta fornitrice con indicazione del valore economico della fornitura e delle caratteristiche dei prodotti	10	Il punteggio è assegnato in presenza del preventivo richiesto per gli arredi	La concorrente allega il preventivo richiesto da ditta specializzata con indicazione del valore economico della fornitura e delle caratteristiche dei prodotti	10
6b)	Offerta di alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente (BIO, DOP, IGP), tipici e tradizionali ulteriori rispetto a quelli minimi previsti dall'art. 10 del capitolato: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con le tabelle dietetiche predisposte dal SIAN ed allegate al capitolato	4	1 punto per ogni prodotto ulteriore	Tra i prodotti indicati dalla concorrente, quelli compatibili con le tabelle dietetiche sono considerati: mozzarella STG, olio e.v.o. DOP, riso IGP, ortaggi DOP e frutta IGP	4
6c)	Utilizzo di prodotti agroalimentari provenienti dal circuito del commercio equo e solidale: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con le tabelle dietetiche predisposte dal SIAN	1	E' assegnato 0,50 punto a prodotto	Il concorrente offre banana e zucchero di canna picafior grezzo provenienti dal circuito del commercio equo e solidale	1
6d)	<b>Recupero pasti.</b> Il concorrente si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredato da uno specifico Protocollo sottoscritto tra fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di utilità sociale.	2	Il punteggio è assegnato in presenza del protocollo sottoscritto tra fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di utilità sociale	La concorrente allega il protocollo sottoscritto con la Caritas Parrocchiale di Guardiagrele	2
6e)	Possesso di altre certificazioni di qualità inerenti il servizio di ristorazione scolastica	2	Alle altre certificazioni di qualità possedute dal concorrente e documentate nel progetto sono assegnati 1 punto ciascuna	La concorrente dichiara di possedere altre certificazioni di qualità oltre alla UNI EN ISO 9001:2008 e allega certificato di conformità alla norma ISO 14001:2004 per il servizio di ristorazione scolastica e trasporto, consegna e distribuzione dei pasti e certificato di conformità HACCP-UNI 10854:1999	2
<b>TOTALE OFFERTA LA SCINTILLA SOC. COOP.</b>					<b>54</b>

La Commissione stabilisce di riconvocarsi in seduta riservata per la prosecuzione delle attività per il giorno martedì 24 aprile.

Si provvede alla raccolta di tutto il materiale e alla sua successiva custodia in luogo chiuso.

La seduta è chiusa alle ore 13:40.

Letto, confermato e sottoscritto

IL PRESIDENTE

IL COMMISSARIO

IL COMMISSARIO

*[Signature]*  
*[Signature]*  
*[Signature]*

