

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
Comune di Guardiafrele (Capofila)

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

VERBALE DI GARA N. 4 DEL 24.04.2018

Comune di Guardiafrele

SEDUTA RISERVATA

L'anno 2018, il giorno 24 del mese di aprile alle ore 10:00 nella sede legale della CUC c/o il Comune di Guardiafrele, in seduta riservata, 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

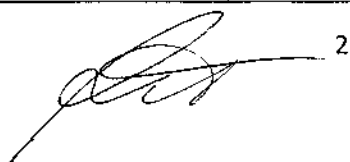

3. Arch. Lolita Cirillo - Componente con funzioni di segretario verbalizzante

per proseguire l'esame dell'offerta tecnica delle ditte ammesse alla procedura aperta per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Guardiafrele.

OFFERTA TECNICA EUROMENSE 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 offre un doppio fornitore per i seguenti prodotti: zucchine, uova, spinaci, riso, pomodori pelati e pasta. I 6 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 indica per zucchine, pasta, spinaci e uova le aziende fornitrici e la relativa certificazione	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 4 punti per oltre 6 prodotti provenienti da sistemi di filiera corta	La concorrente elenca una serie di prodotti compatibili con le tabelle dietetiche, dichiara che acquisterà per l'appalto materie prime da produttori e distributori locali, tuttavia non dimostra il sistema di approvvigionamento richiesto a filiera corta indicando dove o presso quale produttore/distributore verranno acquistati i prodotti indicati	0
2) SANIFICAZIONE PUNTEGGIO MASSIMO 4					
	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. 6 prodotti sanificanti recanti l'etichetta EU ECOLABEL della marca Sutter professional dettagliatamente indicati e fornisce le relative schede descrittive dei prodotti.	4
3) TRASPORTO PASTI PUNTEGGIO MASSIMO 14					
	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.	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, Citroen Nemo, classe energetica euro 6 che utilizzerà nel servizio con relativa	14

1

	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			autorizzazione sanitaria e si dichiara disponibile a fornirne un altro in caso di emergenza	
4)	PERSONALE PUNTEGGIO MASSIMO 8				
4a)	Piano di formazione/aggiornamento professionale per gli addetti al servizio presso il Comune di Guardiafreale 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 offerto dalla concorrente non soddisfa il requisito richiesto: vengono infatti indicati gli argomenti trattati e il numero di ore annue, ma nulla si dice del titolo dei docenti e delle modalità di verifica dell'apprendimento	0
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	La concorrente offre 2 giorni ulteriori di presenza	2
5)	INTEGRAZIONE ATTREZZATURE PUNTEGGIO MASSIMO 15				
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 offre un armadio frigorifero/congelatore con le caratteristiche richieste, tuttavia la classe energetica indicata (A+) essendo inesistente per i frigo/congelatori professionali, ha portato ad una verifica più approfondita. Il modello proposto GNG50BT FC della Forcold ha classe energetica E (non nella fascia verde dell'etichetta energetica) e quindi non è a basso impatto. Per la lavastoviglie, la concorrente propone un'attrezzatura con alimentazione monofase non corrispondente a quella trifase richiesta dall'allegato 3 ed inoltre la classe energetica A indicata, è inesistente per le lavastoviglie professionali	0
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 concorrente allega il preventivo e manifesta la volontà di lasciare le attrezzature nella disponibilità dell'Ente, tuttavia il punteggio può essere assegnato solo per il frigo/congelatore e i carrelli che hanno le caratteristiche indicate all'allegato 3 del capitolato	2
6)	INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI PUNTEGGIO MASSIMO 19				
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: pasta bio, riso bio, olio e.v.o. bio, mela van di non DOP	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 ananas provenienti dal circuito del commercio equo e solidale	1
6d)	Recupero pasti. Il concorrente si impegna a	2	Il punteggio è	La concorrente allega il	2


	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.		assegnato in presenza del protocollo sottoscritto tra fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di utilità sociale	protocollo sottoscritto con la Caritas Diocesana Arcidiocesi Chieti-Vasto	
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	Le altre certificazioni di qualità sono dichiarate ma non documentate nel progetto: non sono infatti indicati numero certificato, ente certificatore, data di emissione e scadenza, ambito e attività	0
TOTALE OFFERTA EUROMENSE SRL					45

OFFERTA TECNICA COSTITUENDA ATI					
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 offre più di un doppio fornitore per i seguenti prodotti: pasta, riso, prosciutto cotto, parmigiano reggiano, uova, filetti e cuori di merluzzo, carne di vitello e carne di pollo che 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 indica per carni, ittici, salumi, formaggi, bevande, settore cartotecnico, pasta, riso e olio le aziende fornitrici e la relativa certificazione	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 4 punti per oltre 6 prodotti provenienti da sistemi di filiera corta	La concorrente indica n. 7 prodotti compatibili con le tabelle dietetiche (pasta, olio, passata e pelati, pane, mozzarella, ricotta, formaggio primo sale) indicando la ditta fornitrice e la località di approvvigionamento del prodotto	4
2)	SANIFICAZIONE PUNTEGGIO MASSIMO 4				
	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 dichiara che utilizzerà nel servizio n. 14 prodotti sanificanti recanti l'etichetta EU ECOLABEL della marca Sutter dettagliatamente descritti e n. 5 prodotti in carta tessuto della marca Lucart in possesso dell'Ecolabel	4
3)	TRASPORTO PASTI PUNTEGGIO MASSIMO 14				
	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;	14	Per ciascun veicolo a basso impatto ambientale sono assegnati 7 punti	La concorrente dichiara che utilizzerà n. 2 Fiat Fiorino del tipo CNG 70 CV E6 SX con motorizzazione a metano classe di emissione 6 che acquisterà	14

	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			nuovi e allega richiesta di offerta di locazione nella quale è indicata la classe di emissione euro 6	
4)	PERSONALE PUNTEGGIO MASSIMO 8				
4a)	Piano di formazione/aggiornamento professionale per gli addetti al servizio presso il Comune di Guardagrele 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 offerto dalla concorrente non soddisfa il requisito richiesto: vengono infatti indicati gli argomenti trattati e il numero di ore annue, ma nulla si dice del titolo dei docenti e delle modalità di verifica dell'apprendimento	0
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	La concorrente offre 2 giorni ulteriori di presenza	2
5)	INTEGRAZIONE ATTREZZATURE PUNTEGGIO MASSIMO 15				
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 offre una lavastoviglie professionale con le caratteristiche richieste ma nella descrizione si parla di classe energetica A, inesistente per questo tipo di attrezzature. L'armadio congelatore offerto, invece, non solo è conforme alle caratteristiche tecniche richieste ma nella scheda tecnica si dice di classe energetica 6, certificato da CECED Italia e tale certificazione dimostra una buona efficienza energetica	6
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, conformi a quelle richieste dall'allegato 3 al capitolato ed è disponibile a trasferirle in proprietà all'Ente. Allega preventivo fornitura con indicazione del valore complessivo da parte di ditta specializzata	3
6)	INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI PUNTEGGIO MASSIMO 19				
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	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: patata di Avezzano IGP, grana padano DOP, caciotta d'Urbino DOP, olio bio, pasta bio, carota del Fucino IGP e riso 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 farina bio per dolci, cocco grattugiato, zucchero e cacao in polvere 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	2	Il punteggio è assegnato in presenza del protocollo sottoscritto tra fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di utilità	La concorrente allega il protocollo sottoscritto con la Associazione Emozioni Onlus	2

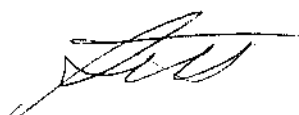


	fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di utilità sociale.		sociale		
6e)	Possesso di altre certificazioni di qualità inerenti il servizio di ristorazione scolastica	2	Alle altre certificazioni di qualità possedute dal concorrente e documentate nel progetto sono assegnati 1 punto ciascuna	La concorrente allega altre certificazioni di qualità oltre alla UNI EN ISO 9001:2008; si considerano per l'assegnazione del punteggio il certificato di conformità alla norma ISO 140001:2004 per il servizio di ristorazione collettiva presso mense della Cooper Sangro Servizi e il certificato di conformità alla norma ISO 140001:2004 per erogazione del servizio di ristorazione collettiva, distribuzione pasti per enti pubblici e privati della Agri Service	2
TOTALE OFFERTA COSTITUENDA ATI					58

OFFERTA TECNICA PAP 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 offre un doppio fornitore per i seguenti prodotti: pasta di semola, parmigiano reggiano DOP, carne di pollo biologica, frutta biologica, carne di vitello. I 5 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 indica per n. 7 prodotti le aziende fornitrici e la relativa certificazione che allega	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 4 punti per oltre 6 prodotti provenienti da sistemi di filiera corta	La concorrente indica n. 7 prodotti compatibili con le tabelle dietetiche (pasta, pane, pomodori pelati, frutta, verdura, legumi locali e latticini) indicando la ditta fornitrice e la località di approvvigionamento diretto del prodotto	4
2)	SANIFICAZIONE PUNTEGGIO MASSIMO 4				
	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 dichiara che utilizzerà nel servizio n. 5 prodotti detergenti recanti l'etichetta EU ECOLABEL della linea verde eco, fornitore INTERCHEM ITALIA e allega schede tecniche dei prodotti e certificazione ISO del fornitore.	4
3)	TRASPORTO PASTI PUNTEGGIO MASSIMO 14				
	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;	14	Per ciascun veicolo a basso impatto ambientale sono assegnati 7 punti	La concorrente fornisce targa e copia della carta di circolazione dei due mezzi di trasporto, modello autocarro Peugeot, classe energetica euro 4 che	14

	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			utilizzerà nel servizio con relativa autorizzazione sanitaria	
4)	PERSONALE PUNTEGGIO MASSIMO 8				
4a)	Piano di formazione/aggiornamento professionale per gli addetti al servizio presso il Comune di Guardagrele 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 offerto dalla concorrente non soddisfa il requisito richiesto: vengono infatti indicati gli argomenti trattati e il numero di ore totali, ma nulla o pochissimo si dice riguardo al titolo dei docenti (generico collaboratori o dipendenti della ditta, in 2 su 22 moduli si parla genericamente di dietista) e nulla delle modalità di verifica dell'apprendimento	0
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	La concorrente garantirà la presenza del responsabile per tutti i giorni di servizio	2
5)	INTEGRAZIONE ATTREZZATURE PUNTEGGIO MASSIMO 15				
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 offre: una lavastoviglie professionale a cappotta che non ha le dimensioni richieste dall'allegato 3 del capitolato speciale ed inoltre dalla scheda tecnica presente nell'offerta non si evince il basso impatto ambientale, tante pagine dell'offerta sono dedicate poi alle caratteristiche tecniche dei carrelli di servizio, mezza pagina e fotocopiata male, invece, è dedicata alle caratteristiche dell'armadio refrigerato offerto. Tale scheda tecnica non consente di capire le caratteristiche del bene offerto ed inoltre sul preventivo allegato non è indicato nessuno dei codici che consenta di riferire in qualche modo il preventivo alla scheda tecnica	0
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 concorrente allega il preventivo e manifesta la volontà di lasciare le attrezzature nella disponibilità dell'Ente, tuttavia il punteggio può essere assegnato solo per i carrelli	1
6)	INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI PUNTEGGIO MASSIMO 19				
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 le schede tecniche 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	I prodotti indicati dalla concorrente sono: aglio rosso DOP, SALE BIO, ACETO BIO, PATATE IGP E ZUCCHERO BIO, compatibili con le tabelle dietetiche	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 riso e cacao provenienti dal circuito del commercio equo e solidale. Allega certificazione dei fornitori e scheda tecnica dei prodotti	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 il Consorzio Matrix Soc. coop. Sociale	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 certificazioni e, tra queste, il certificato di conformità alla norma ISO 140001:2004 per erogazione di servizi di ristorazione collettiva e la certificazione di metodo di produzione biologico	2
TOTALE OFFERTA PAP SRL					50

OFFERTA TECNICA AP PLURISERVICE					
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 (<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 offre tre fornitori per i seguenti prodotti: pasta di semola di grano duro, riso, olio e.v.o., parmigiano reggiano. I prodotti offerti hanno una presenza significativa nelle tabelle dietetiche. E' indicato un doppio fornitore per la detergenza e la sanificazione, ma il riferimento alla tabella dietetica previsto dal criterio, non consente di attribuire punteggio per questa tipologia di prodotto. Sono considerati quindi i 4 prodotti alimentari	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 indica n. 4 fornitori certificati e le relative certificazioni per quattro tipologie di prodotti: pasta e similari, riso, pomodori e derivati, condimenti in genere, carni rosse e bianche; prodotti lattiero caseari, prodotti in plastica monouso per pulizia e sanificazione; frutta e verdura prodotti ittici gelo etc..	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 4 punti per oltre 6 prodotti provenienti da sistemi di filiera corta	La concorrente indica n. 7 prodotti ma le patate fritte non sono previste nelle tabelle dietetiche; per gli altri 6 prodotti dimostra il sistema di approvvigionamento a filiera corta (con massimo due passaggi) per mozzarella, burro farina, lattuga, spinaci surgelati e carote del Fucino	3
2)	SANIFICAZIONE PUNTEGGIO MASSIMO 4				
	Valutazione materiale di consumo e detergenti per il servizio di ristorazione	4	1 punto per n. 2 prodotti con etichetta	La concorrente dichiara che utilizzerà nel servizio n. 6	4


7



	<p>scolastica e fornitura derrate/materiali di consumo del nido d'infanzia (rif. art. 13 del capitolato)</p> <p>Il concorrente dichiara il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare per i prodotti in carta- tessuto, i detersivi e disinfettanti</p>		<p>EU Eco-label 2009/568 CE</p> <p>2 punti per n. 3 prodotti con etichetta EU Eco-label 2009/568 CE</p> <p>3 punti per n. 4 prodotti con etichetta EU Eco-label 2009/568 CE</p> <p>4 punti per 5 o più prodotti con etichetta EU Eco-label 2009/568 CE</p>	<p>prodotti detersivi recanti l'etichetta EU ECOLABEL della linea Eco Sirgam, fornitore Magris Group e allega schede tecniche dei prodotti e n. 3 prodotti in carta tessuto proveniente dalla linea Think Green e allega schede tecniche dei prodotti</p>	
3)	TRASPORTO PASTI PUNTEGGIO MASSIMO 14				
	<p>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.</p> <p>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</p>	14	<p>Per ciascun veicolo a basso impatto ambientale sono assegnati 7 punti</p>	<p>La concorrente non soddisfa il requisito richiesto: dichiara che utilizzerà per il servizio di trasporto un mezzo euro 5 già in possesso, di cui indica le caratteristiche tecniche, ma non fornisce targa e copia della carta di circolazione; per l'altro si limita a dire che sarà acquistato a commessa acquisita e che sarà almeno euro 5. Il basso impatto ambientale dei due mezzi di trasporto non è dimostrato per la genericità dell'indicazione dei mezzi</p>	0
4)	PERSONALE PUNTEGGIO MASSIMO 8				
4a)	<p>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</p>	6	<p>2 punti per 10 ore annuali di formazione</p> <p>4 punti per 12 ore annuali di formazione</p> <p>6 punti per più di 12 ore annuali di formazione</p>	<p>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 sono suddivise per tipologia di destinatari e superano le 12 ore annuali</p>	6
4b)	<p>Presenza del direttore responsabile del servizio ulteriore rispetto a quella minima prevista dall'art. 21 del capitolato speciale (tre giorni settimanali)</p>	2	<p>1 punto per ogni giorno in più</p>	<p>La concorrente garantirà la presenza del responsabile per 5 giorni settimana</p>	2
5)	INTEGRAZIONE ATTREZZATURE PUNTEGGIO MASSIMO 15				
5a)	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> - alla classe A+ per il congelatore; - alla classe A per la lavastoviglie. <p>A tal fine occorrerà descrivere il singolo bene fornendo la relativa scheda tecnica che indichi modello, marca, etichetta energetica</p>	12	<p>Per ciascuna attrezzatura a basso impatto sono assegnati 6 punti</p>	<p>Nel progetto della concorrente sono presenti immagini di più lavastoviglie e di un armadio congelatore, senza indicazione di modello, marca e scheda tecnica che consentano di verificare se le caratteristiche siano conformi a quanto richiesto dal capitolato speciale né l'efficienza energetica.</p>	0
5b)	<p>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.</p> <p>Il concorrente allega il preventivo richiesto alla ditta fornitrice per la lavastoviglie, il congelatore e i 2 carrelli con le caratteristiche indicate.</p>	3	<p>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</p>	<p>Il punteggio non può essere assegnato pur in presenza del preventivo e della manifestazione di volontà perché per tutte le attrezzature non può essere verificato se hanno le caratteristiche richieste dal capitolato</p>	0
6)	INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI PUNTEGGIO MASSIMO 19				
6a)	<p>Fornitura di n. 20 tavoli e n. 20 sedie per</p>	10	<p>Il punteggio è</p>	<p>La concorrente allega il</p>	10

	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		assegnato in presenza del preventivo richiesto per gli arredi	preventivo richiesto alla ditta fornitrice con indicazione del valore economico della fornitura e delle caratteristiche dei prodotti	
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	I prodotti indicati dalla concorrente sono: minestrone gelo bio, pane grattugiato bio, orzo perlato bio e ricotta DOP compatibili con le tabelle dietetiche.	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 banane e fagioli secchi 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 il Help Donna Soc. Coop. Sociale	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 documenta altre 5 certificazioni di qualità inerenti il servizio	2
TOTALE OFFERTA AP PLURISERVICE					39

RIEPILOGO OFFERTA TECNICA


	DESCRIZIONE CRITERI	BIORISTORO ITALIA SRL	LADISA SRL	LA SCINTILLA SOC. COOP.	EUROMENSE SRL	COSTITUENDA ATI	PAP SRL	AP PLURISERVICE
1	APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME	10	10	9	6	10	10	8
2	SANIFICAZIONE	3	4	4	4	4	4	4
3	TRASPORTO PASTI	14	14	14	14	14	14	0
4	PERSONALE	8	8	8	2	2	2	8
5	INTEGRAZIONE ATTREZZATURE	15	15	0	2	9	1	0
6	INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI	19	19	19	17	19	19	19
TOTALE		69	70	54	45	58	50	39

Essendo il punteggio assegnato all'offerta tecnica della concorrente AP Pluriservice inferiore a punti 45/70, la stessa è valutata insufficiente e pertanto la concorrente è esclusa dalla successiva fase di apertura dell'offerta economica ai sensi del punto 18.1 del disciplinare di gara. L'esclusione sarà comunicata all'operatore economico nei termini (entro cinque giorni) e secondo le modalità (tramite posta elettronica certificata) indicati dall'art. 76, comma 5, del D.Lgs. n. 50 del 2016.

Le Ditte Bioristoro Italia, Ladisa s.r.l., La Scintilla soc. coop., Euromense s.r.l., Costituenda ATI e Pap s.r.l., avendo totalizzato per l'offerta tecnica un punteggio superiore alla soglia minima di sbarramento, sono invece ammesse alla successiva fase di apertura dell'offerta economica.

La Commissione stabilisce di riconvocarsi in seduta pubblica per l'apertura dell'offerta economica in data giovedì 03 maggio ore 10:00; alle ditte partecipanti ammesse a detta fase sarà data comunicazione almeno due giorni prima ai sensi del punto 19 del disciplinare di gara. Si provvede alla raccolta di tutto il materiale e alla sua successiva custodia in luogo chiuso.



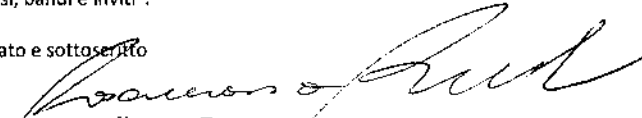


La seduta è chiusa alle ore 14:00.

Il presente verbale e il n. 3 del 09.04.2018 saranno pubblicati sul sito del Comune di Guardigrele, Amministrazione Trasparente, Bandi di gara e contratti, "Avvisi, bandi e inviti".

Letto, confermato e sottoscritto

IL PRESIDENTE



IL COMMISSARIO



IL COMMISSARIO

