



**15forn01/2017 SUA P/C Comune di Montegiorgio - “Servizio di refezione scolastica” - CIG 7251332477 .**

**VERBALE N. 2 del 24/11/2017**

Successivamente, il giorno ventiquattro del mese di novembre dell’anno duemiladi-  
ciassette (24/11/2017) alle ore 10.00, presso la stanza n. 15 della Provincia in Viale  
Trento 113, si è riunita in seduta riservata la commissione deputata alla valutazione  
dell’offerta tecnica così composta:

- Dr. Nando Tozzi - Presidente
- Dr.ssa Adele Ciccangeli - componente
- Sig.ra Maria Antonietta Puletti - componente

È presente la Sir.ga Mirella Raimondi in qualità di segretario verbalizzante.

**IL PRESIDENTE**

alla continua presenza degli altri componenti della Commissione, dichiara aperta la  
seduta di gara che si svolgerà in forma riservata e sarà dedicata all’esame della docu-  
mentazione contenuta nei plichi contrassegnati con la lett. “B - Offerta Tecnica”.

**LA COMMISSIONE**

procede all’esame e valutazione delle offerte tecniche della Soc. Coop. Sociale NOI e  
della Soc. Coop. PICENA SERVIZI secondo i criteri, i pesi e le modalità previsti dal §  
18 della Lettera d’Invito e di seguito riportati:

<b>ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA</b>		
<b>A</b>	<b>Modalità di organizzazione del servizio:</b>	<b>Max 17 pt</b>
A1	Approvvigionamento delle derrate alimentari, sistemi di rintracciabilità e controlli adottati nei confronti dei fornitori	Max 5 pt

A2	Conservazione degli alimenti (verrà valutato il piano degli approvvigionamenti richiesto dall'art.25 del CSA)	Max 3 pt	
A3	Preparazione del pasto	Max 3 pt	
A4	Altre prestazioni relative al servizio mensa (sporzionamento, trasporto, ecc.)	Max 3 pt	
A5	Piano di gestione degli imprevisti e delle emergenze	Max 3 pt	
<b>B</b>	<b>QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI</b>		<b>Max 30 pt</b>
B1	Olio extravergine di oliva "a filiera corta" proveniente da produttori agricoli della provincia di Fermo (indicare la quantità annua che verrà fornita in kg)	Max 5 pt	
B2	Olio extravergine di oliva "a filiera corta" proveniente da produttori agricoli della Regione Marche (indicare la quantità annua che verrà fornita in kg).	Max 3 pt	
B3	Legumi e cereali "a filiera corta" provenienti da produttori agricoli della Regione Marche (indicare la quantità annua che verrà fornita in kg).	Max 4 pt	
B4	Verdura e ortaggi freschi "a filiera corta" provenienti da produttori agricoli della Regione Marche (indicare la quantità annua che verrà fornita in kg)	Max 5 pt	
B5	Frutta "a filiera corta" provenienti da produttori agricoli della Regione Marche (indicare la quantità annua che verrà fornita in kg).	Max 3 pt	
B6	Carne bovina proveniente da animali nati, detenuti e macellati in Italia comprovato da certificato del fornitore (indicare la quantità annua che verrà fornita in kg)	Max 5 pt	
B7	Carne avicola proveniente da animali nati, detenuti e macellati in Italia comprovato da certificato del fornitore (indicare la quantità annua che verrà fornita in kg).	Max 5 pt	
<b>C</b>	<p><b>MIGLIORIE TECNICHE</b></p> <p>La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali migliorie tecniche relative ad interventi sulla struttura, sugli arredi e attrezzature, aggiuntive rispetto a quanto indicato nel Capitolato, e da realizzare con propri mezzi e senza maggiori oneri a carico del Comune.</p> <p>La Commissione valuterà un numero massimo di 3 migliorie tecniche riguardanti impianti attrezzature e arredi da posizionare nel centro di cottura comunale e/o nei refettori.</p> <p>Per ciascuna delle tre migliorie aggiuntive eventualmente offerte, la Commissione attribuirà un punteggio fino ad un massimo di punti 3 ciascuno, tenendo conto, in particolare, dell'utilità per l'ente, dell'utilità per l'utenza, della sua rilevanza in termini economici, nonché del suo valore qualitativo complessivo e della sua incidenza in termini di efficacia sull'appalto nel suo complesso, nonché (qualora attinente) della tempistica di attivazione</p>		<b>Max 9 pt</b>
	Miglioria tecnica n. 1	Max 3 pt	
	Miglioria tecnica n. 2	Max	

			3 pt
		Miglioria tecnica n. 3	Max 3 pt
<b>D</b>	<b>SISTEMA DI VERIFICA E CONTROLLO</b>		<b>Max 10 pt</b>
	<b>D1</b>	progetto di educazione/formazione alimentare e sull'andamento/conoscenza del servizio a genitori, alunni e insegnanti	Max 4 pt
	<b>D2</b>	piano di rilevazione della qualità percepita e del gradimento del pasto	Max 3 pt
	<b>D3</b>	Progetto per la "riduzione dello spreco alimentare e per il recupero dell'eccedenza a scopo benefico".	Max 3 pt
<b>E</b>	<b>CERTIFICAZIONI</b>		<b>Max 4 pt</b>
	<b>E1</b>	Certificazioni in materia di sicurezza alimentari secondo la normativa internazionale "ISO 22000 Food Safety Management Systems – Requirements for any organization in the food chain" che definisce i requisiti per la progettazione e l'applicazione di un sistema di gestione della sicurezza alimentare in corso di validità (allegare fotocopia)	Max 2 pt
	<b>E2</b>	Certificazioni in materia di sicurezza e salute dei lavoratori OSHAS 18001 o certificati equivalenti rilasciati da organismi stabiliti in altri Stati membri	Max 2 pt

Essendo le offerte da valutare di numero inferiore a 3, ciascuno degli elementi di natura qualitativa sopra riportati, come previsto al § 18.3.1. della Lettera d'Invito, verrà valutato sulla base di uno dei criteri previsti dal paragrafo V delle Linee guida ANAC n. 2/2016, in specie secondo la seguente scala di valori (con possibilità di attribuire coefficienti intermedi, in caso di giudizi intermedi):

<b>Giudizio</b>	<b>Coeff.</b>	<b>Criteri di giudizio</b>
Ottimo	1,00	Aspetti positivi elevati o piena rispondenza alle aspettative
Più che adeguato	0,75	Aspetti positivi rilevanti o buona rispondenza alle aspettative
Adeguato	0,50	Aspetti positivi evidenti ma inferiori a soluzioni ottimali
Parzialmente adeguato	0,25	Aspetti di miglioramento appena percettibili o appena sufficienti
Inadeguato	0,00	Nessuna proposta o miglioramento irrilevante

trasformando la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

La Commissione procede quindi con la valutazione dei singoli elementi, esprimendo i seguenti giudizi e addivenendo quindi ai relativi punteggi:

CRITERIO DI VALUTAZIONE A1:	Approvvigionamento delle derrate alimentari, sistemi di rintracciabilità e controlli adottati nei confronti dei fornitori						Max 5 punti
Partecipante	Tozzi	Ciccangeli	Puletti	Media	Media più alta	Coefficiente	Punti
NOI	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	1	5
PICENA SERVIZI	0,5	0,5	0,5	0,5		0,67	3,35

CRITERIO DI VALUTAZIONE A2:	Conservazione degli alimenti (verrà valutato il piano degli approvvigionamenti richiesto dall'art.25 del CSA)						Max 3 punti
Partecipante	Tozzi	Ciccangeli	Puletti	Media	Media più alta	Coefficiente	Punti
NOI	1	0,75	0,75	0,83	0,83	1	3
PICENA SERVIZI	0,75	0,75	0,75	0,75		0,9	2,7

CRITERIO DI VALUTAZIONE A3:	Preparazione del pasto						Max 3 punti
Partecipante	Tozzi	Ciccangeli	Puletti	Media	Media più alta	Coefficiente	Punti
NOI	1	1	1	1	1	1	3
PICENA SERVIZI	0,75	0,75	0,75	0,75		0,75	2,25

CRITERIO DI VALUTAZIONE A4:	Altre prestazioni relative al servizio mensa (sporzionamento, trasporto, ecc.)						Max 3 punti
Partecipante	Tozzi	Ciccangeli	Puletti	Media	Media più alta	Coefficiente	Punti
NOI	1	0,5	0,75	0,75	1	0,75	2,25
PICENA SERVIZI	1	1	1	1		1	3

CRITERIO DI VALUTAZIONE A5:	Piano di gestione degli imprevisti e delle emergenze						Max 3 punti
Partecipante	Tozzi	Ciccangeli	Puletti	Media	Media più alta	Coefficiente	Punti
NOI	1	1	1	1	1	1	3
PICENA SERVIZI	1	1	1	1		1	3

CRITERIO DI VALUTAZIONE B1:	Olio extravergine di oliva "a filiera corta" proveniente da produttori agricoli della provincia di Fermo (indicare la quantità annua che verrà fornita in kg)						Max 5 punti
Partecipante	Tozzi	Ciccangeli	Puletti	Media	Media più alta	Coefficiente	Punti
NOI	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	1	5

PICENA SERVIZI	0,75	0,75	0,75	0,75		1	5
----------------	------	------	------	------	--	---	---

<b>CRITERIO DI VALUTAZIONE B2:</b>	Olio extravergine di oliva “a filiera corta” proveniente da produttori agricoli della Regione Marche (indicare la quantità annua che verrà fornita in kg).						Max 3 punti
<b>Partecipante</b>	<b>Tozzi</b>	<b>Ciccangeli</b>	<b>Puletti</b>	<b>Media</b>	<b>Media più alta</b>	<b>Coefficiente</b>	<b>Punti</b>
NOI	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	1	3
PICENA SERVIZI	0,75	0,75	0,75	0,75		1	3

<b>CRITERIO DI VALUTAZIONE B3:</b>	Legumi e cereali “a filiera corta” provenienti da produttori agricoli della Regione Marche (indicare la quantità annua che verrà fornita in kg).						Max 4 punti
<b>Partecipante</b>	<b>Tozzi</b>	<b>Ciccangeli</b>	<b>Puletti</b>	<b>Media</b>	<b>Media più alta</b>	<b>Coefficiente</b>	<b>Punti</b>
NOI	1	1	1	1	1	1	4
PICENA SERVIZI	0,75	0,75	0,75	0,75		0,75	3

<b>CRITERIO DI VALUTAZIONE B4:</b>	Verdura e ortaggi freschi “a filiera corta” provenienti da produttori agricoli della Regione Marche (indicare la quantità annua che verrà fornita in kg)						Max 5 punti
<b>Partecipante</b>	<b>Tozzi</b>	<b>Ciccangeli</b>	<b>Puletti</b>	<b>Media</b>	<b>Media più alta</b>	<b>Coefficiente</b>	<b>Punti</b>
NOI	1	1	1	1	1	1	5
PICENA SERVIZI	0,75	0,75	0,75	0,75		0,75	3,75

<b>CRITERIO DI VALUTAZIONE B5:</b>	Frutta “a filiera corta” provenienti da produttori agricoli della Regione Marche (indicare la quantità annua che verrà fornita in kg).						Max 3 punti
<b>Partecipante</b>	<b>Tozzi</b>	<b>Ciccangeli</b>	<b>Puletti</b>	<b>Media</b>	<b>Media più alta</b>	<b>Coefficiente</b>	<b>Punti</b>
NOI	1	1	1	1	1	1	3
PICENA SERVIZI	0,75	0,75	0,75	0,75		0,75	2,25

<b>CRITERIO DI VALUTAZIONE B6:</b>	Carne bovina proveniente da animali nati, detenuti e macellati in Italia comprovato da certificato del fornitore (indicare la quantità annua che verrà fornita in kg)						Max 5 punti
<b>Partecipante</b>	<b>Tozzi</b>	<b>Ciccangeli</b>	<b>Puletti</b>	<b>Media</b>	<b>Media più alta</b>	<b>Coefficiente</b>	<b>Punti</b>
NOI	1	1	1	1	1	1	5
PICENA SERVIZI	0,5	0,5	0,5	0,5		0,5	2,5

<b>CRITERIO DI VALUTAZIONE B7:</b>	Carne avicola proveniente da animali nati, detenuti e macellati in Italia comprovato da certificato del fornitore (indicare la quantità annua che verrà fornita in kg).						Max 5 punti
<b>Partecipante</b>	<b>Tozzi</b>	<b>Ciccangeli</b>	<b>Puletti</b>	<b>Media</b>	<b>Media più alta</b>	<b>Coefficiente</b>	<b>Punti</b>
NOI	0,75	0,75	0,75	0,75	1	0,75	3,75
PICENA SERVIZI	1	1	1	1		1	5

CRITERIO DI VALUTAZIONE C1:	Miglioria tecnica n. 1						Max 3 punti
Partecipante	Tozzi	Ciccangeli	Puletti	Media	Media più alta	Coefficiente	Punti
NOI	1	1	1	1	1	1	3
PICENA SERVIZI	0,5	0,5	0,5	0,5		0,5	1,5

CRITERIO DI VALUTAZIONE C2:	Miglioria tecnica n. 2						Max 3 punti
Partecipante	Tozzi	Ciccangeli	Puletti	Media	Media più alta	Coefficiente	Punti
NOI	1	1	1	1	1	1	3
PICENA SERVIZI	0,5	0,5	0,5	0,5		0,5	1,5

CRITERIO DI VALUTAZIONE C3:	Miglioria tecnica n. 3						Max 3 punti
Partecipante	Tozzi	Ciccangeli	Puletti	Media	Media più alta	Coefficiente	Punti
NOI	0,5	0,5	0,5	0,5	0,75	0,67	2,01
PICENA SERVIZI	0,75	0,75	0,75	0,75		1	3

CRITERIO DI VALUTAZIONE D1:	progetto di educazione/formazione alimentare e sull'andamento/conoscenza del servizio a genitori, alunni e insegnanti						Max 4 punti
Partecipante	Tozzi	Ciccangeli	Puletti	Media	Media più alta	Coefficiente	Punti
NOI	0,75	0,5	0,5	0,58	1	0,58	2,32
PICENA SERVIZI	1	1	1	1		1	4

CRITERIO DI VALUTAZIONE D2:	piano di rilevazione della qualità percepita e del gradimento del pasto						Max 3 punti
Partecipante	Tozzi	Ciccangeli	Puletti	Media	Media più alta	Coefficiente	Punti
NOI	1	1	1	1	1	1	3
PICENA SERVIZI	0,75	0,75	0,75	0,75		0,75	2,25

CRITERIO DI VALUTAZIONE D3:	Progetto per la "riduzione dello spreco alimentare e per il recupero dell'eccedenza a scopo benefico"						Max 3 punti
Partecipante	Tozzi	Ciccangeli	Puletti	Media	Media più alta	Coefficiente	Punti
NOI	0,75	0,75	0,75	0,75	1	0,75	2,25
PICENA SERVIZI	1	1	1	1		1	3

<b>CRITERIO DI VALUTAZIONE E1:</b>	Certificazioni in materia di sicurezza alimentari secondo la normativa internazionale "ISO 22000 Food Safety Management Systems – Requirements for any organization in the food chain" che definisce i requisiti per la progettazione e l'applicazione di un sistema di gestione della sicurezza alimentare in corso di validità	Max 2 punti
<b>Partecipante</b>		<b>Punti</b>
NOI Soc. Coop. Sociale		2
PICENA SERVIZI Soc. Coop. a.r.l.		0

<b>CRITERIO DI VALUTAZIONE E1:</b>	Certificazioni in materia di sicurezza e salute dei lavoratori OSHAS 18001 o certificati equivalenti rilasciati da organismi stabiliti in altri Stati membri	Max 2 punti
<b>Partecipante</b>		<b>Punti</b>
NOI Soc. Coop. Sociale		2
PICENA SERVIZI Soc. Coop. a.r.l.		2

Infine, sulla base dei punteggi attribuiti a ciascun partecipante per ciascuno degli elementi come sopra valutati, viene stilata la graduatoria contenente i punteggi definitivi attribuiti alle offerte tecniche, come di seguito riprodotta

Partecipante	A1	A2	A3	A4	A5	TOT CRITERIO A
NOI	5	3	3	2,25	3	16,25
PICENA SERVIZI	3,35	2,7	2,25	3	3	14,3

Partecipante	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	TOT CRITERIO B
NOI	5	3	4	5	3	5	3,75	28,75
PICENA SERVIZI	5	3	3	3,75	2,25	2,5	5	24,50

Partecipante	C1	C2	C3	TOT CRITERIO C
NOI	3	3	2,01	8,01
PICENA SERVIZI	1,5	1,5	3	6

Partecipante	D1	D2	D3	TOT CRITERIO D
NOI	2,32	3	2,25	7,57
PICENA SERVIZI	4	2,25	3	9,25

<b>Partecipante</b>	<b>E1</b>	<b>E2</b>	<b>TOT CRITERIO E</b>
NOI	2	2	4
PICENA SERVIZI	0	2	2

Come previsto dal § 18.3.2 al miglior punteggio dell'offerta tecnica viene attribuito il punteggio max di 70 punti e le altre offerte vengono riparametrate. Pertanto i punteggi finali sono i seguenti:

<b>Partecipante</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>TOT OFF TECNICA</b>	<b>Punteggio riparametrato</b>
NOI	16,25	28,75	8,01	7,57	4	64,58	<b>70</b>
PICENA SERVIZI	14,3	24,50	6	9,25	2	56,05	<b>60,9</b>

#### **IL PRESIDENTE**

Alle ore 13:40 dichiara chiusa la fase di valutazione delle offerte tecniche.

Immediatamente di seguito, nella stessa stanza, dichiara aperta la seduta pubblica di valutazione dell'offerta economica, come da comunicazione pubblicata sulla pagina web dedicata alla procedura. Ai presenti si aggiunge la Dott. Lucia Marinangeli, Responsabile del Procedimento di Selezione.

#### **IL PRESIDENTE**

procede con l'apertura della busta "C offerta economica" dando lettura delle offerte presentate calcolando, come previsto dal § 18.4 della Lettera d'Invito il coefficiente da applicare per l'attribuzione del punteggio (max 30 punti) con la seguente formula

- il coefficiente 1 (uno) verrà assegnato all'offerta più conveniente per il Comune;
- il coefficiente 0 (zero) verrà assegnato all'offerta che non prevede nessun ribasso rispetto all'importo posto a base di gara;
- alle offerte intermedie verrà assegnato il coefficiente risultante dall'applicazione della seguente formula di interpolazione lineare:

$$V(a)_i = P_{\text{Min}}/P_i \text{ esimo}$$

dove

$V(a)_i$  = coefficiente attribuito al concorrente  $i$ esimo;

$P_{Min}$  = Prezzo unitario/globale più basso tra tutte le offerte pervenute;

$P_{i-esimo}$  = Prezzo unitario/globale offerto dal concorrente  $i$ esimo;

Partecipante	Prezzo unitario	Prezzo globale	Punteggio Off. Economica
NOI	€ 3,46	€ 304.480,00	30
PICENA SERVIZI	€ 4,05	€ 356.400,00	25,63

Procede quindi ad individuare l'offerta economicamente più vantaggiosa, come previsto al § 18.5, addivenendo al seguente risultato:

	OFFERTA TECNICA	OFFERTA ECONOMICA	TOTALE
NOI	70	30	<b>100</b>
PICENA SERVIZI	60,9	25,63	<b>86,53</b>

Di seguito

#### **IL RPS**

evidenzia che entrambe le offerte appaiono anomale secondo quanto previsto dal comma 3 dell'art. 97 del D. Lgs. 50/16, in quanto sia i punti relativi agli elementi di valutazione tecnica, effettivi e non riparametrati (64,58 per la Soc. Coop. Soc. NOI e 56,05 per Piceno Servizi), sia il punteggio relativo all'offerta economica (30 per la Soc. Coop. Soc. NOI e 25,63 per Piceno Servizi), sono superiori ai 4/5 dei corrispondenti punti massimi previsti dalla Lettera d'Invito. Per l'effetto, ai sensi di quanto stabilito dallo stesso art. 97 del citato Decreto 50, decide di attivare la procedura di verifica, invitando le partecipanti a presentare le giustificazioni ritenute più opportune in merito agli elementi costitutivi la propria offerta economica.

Dispone inoltre che del presente verbale sia data pubblicazione sul sito web della Provincia di Fermo dedicato alla procedura in oggetto e che i plichi pervenuti, ricomposti

nella loro integrità, siano conservati nell'armadietto della stanza n. 13, sita al IV Piano della Sede della Provincia, in V.le Trento 113-Fermo.

La seduta è tolta alle ore 14.00

**IL RESPONSABILE DEL  
PROCEDIMENTO DI SELEZIONE**

*F.to Dott. Lucia Marinangeli*

**IL PRESIDENTE**

*F.to Dr. Nando Tozzi*

**LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE**

*F.to Sig.ra Mirella Raimondi*

**I COMPONENTI**

*F.to Dr.ssa Adele Ciccangeli*

*F.to Sig.ra Maria Antonietta Puletti*