



AREA C.U.C.

Centrale Unica di Committenza dell'Area Sele - Picentini

Comune Capofila
Comune di Bellizzi
via D.Manin, n.23
84092 Bellizzi (SA)

AREA C.U.C.– CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DELL'AREA SELE PICENTINI

PROPOSTA N. 580 DEL 20/07/2020

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DELL'AREA

N. 472 REG. GENERALE DEL 30/07/2020

OGGETTO: Comune di Pontecagnano Faiano – Procedura di gara per l'affidamento del "Servizio di refezione scolastica, a ridotto impatto ambientale, di durata quinquennale - CIG: 815912963F" - Approvazione verbali di gara ed aggiudicazione ai sensi dell'art. 32 – comma 5 e comma 7 del D.lgs 50/2016

IL RESPONSABILE DELL'AREA

Premesso:

- che in data 21.03.2016 è stata sottoscritta dai Sindaci dei comuni di Bellizzi, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella, Pontecagnano Faiano, Campagna, Eboli, Acerno, Olevano sul Tusciano la convenzione, ex art. 30 del D.lgs n. 267/2000, per la costituzione della Centrale Unica di Committenza "Sele-Picentini" che individua il Comune di Bellizzi quale ente capofila;
- che con decreto sindacale n. 17 del 11.06.2019, il Sindaco del Comune di Bellizzi – ente capofila - ha nominato l'Ing. Pino Schiavo quale responsabile della "Cuc dell'Area Sele-Picentini, dando piena operatività all'organismo;
- che in conformità all'art. 4, comma 1 lett. b.1 della citata convenzione rimane in capo alla Centrale Unica di Committenza, nella fase di gara, la redazione degli atti di selezione, ivi incluso il bando di gara, il disciplinare di gara e la lettera di invito nelle procedure ristrette o negoziate;
- che l'art. 2, comma 3, della citata convenzione, ha previsto che per i servizi di supporto e ausilio il comune capofila può avvalersi anche di una propria società in house-providing, i cui costi saranno imputati al quadro delle spese afferente l'attività della Centrale Unica di Committenza;
- che con determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza n. 319 del 14/04/2016 veniva affidato alla Società in house-providing Cooperazione e Rinascita srl, il servizio di supporto amministrativo ad attività istituzionali riguardanti la Centrale Unica di Committenza dell'Area Sele-Picentini";
- che successivamente alla costituzione della Centrale Unica di Committenza ed alla sottoscrizione della relativa Convenzione, hanno aderito le seguenti Amministrazioni Comunali: Vietri sul Mare (Delibera di C.C. n. 36 del 30.05.2017), Sant'Egidio del Monte Albino (Delibera di C.C. n. 45 del 30.05.2017), Battipaglia (Delibera di C.C. n. 45 del 08.06.2017), Sarno (Delibera di C.C. n. 86 del 10.10.2017), S. Marzano sul Sarno (Delibera di C.C. n.39 del 20.10.2017), Altavilla Silentina (Delibera di C.C. n.63 del 15.11.2017), Nocera Superiore (Delibera C.C. n. 113 del 30.11.2017), Pagani (Delibera di C.C. n.102 del 21.12.2017); Controne (Delibera di C.C. n. 4 del 12.02.2018); Giffoni Valle Piana (Delibera di C.C. n. 31 del 25.05.2018); Bracigliano (Delibera di C.C. n. 28 del 09.08.02018); Maiori (Delibera di C.C. n. 45 del 25.07.2018); Forino (Delibera di C.C. n. 22 del 28.09.2018); Pimonte (Delibera CC.C. n. 18 del 25.03.2019);

Dato atto:

- che, ai sensi dell'art. 6, lett. b1) della convenzione, il Comune di Pontecagnano Faiano (stazione appaltante), ha inoltrato la Determinazione del Responsabile del Settore Pubblica Istruzione Sport Politiche Giovanili n. 1130 del 11.09.2019, come rettificata con determina del Responsabile del Settore Pubblica Istruzione Sport Politiche Giovanili n. 1296 del 16.10.2019, predisposta ai sensi dell'art. 32, comma 2, del D.lgs n. 50/2016, nell'ambito delle quali veniva indicato, tra l'altro:
 - che la scelta del contraente sarebbe avvenuta attraverso una procedura aperta di cui all'articolo 60 del D.Lgs. n. 50/2016;
 - che il criterio per la scelta dell'offerta migliore sarebbe stato quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 95, comma 3, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50
- che con la medesima determinazione di cui innanzi si dava atto che il Responsabile Unico del Procedimento era il dott.



AREA C.U.C.

Centrale Unica di Committenza dell'Area Sele - Picientini

Comune Capofila
Comune di Bellizzi
via D.Manin, n.23
84092 Bellizzi (SA)

Luca COPPOLA, in qualità funzionario della Stazione Appaltante;

- che con Determina del Responsabile dell'Area CUC Sele Picientini n. 1122 del 30.12.2019 (R.G.) venivano approvati gli atti di gara;
- che in conformità a quanto previsto dall'art. 36, comma 9 secondo periodo, del D.lgs n. 50/2016 ed all'art. 3, commi 1 lett. a), del Decreto Ministeriale Infrastrutture e Trasporti 2 dicembre 2016, l'avviso di gara è stato pubblicato:
 - sulla Gazzetta Ufficiale Comunità Europea (GUCE);
 - sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (GURI) serie speciale relativa ai contratti pubblici;
 - sul sito internet della amministrazione aggiudicatrice;
 - sul «profilo di committente» della stazione appaltante;
 - sul sito informatico del Ministero delle infrastrutture;
 - sulla piattaforma digitale dei bandi di gara presso l'ANAC;
 - su due dei principali quotidiani a diffusione nazionale;
 - su due dei principali quotidiani a maggiore diffusione locale nel luogo ove si esegue il contratto;
- che gli atti di gara fissavano, quale termine per la presentazione delle offerte, le ore 12:00 del 17.02.2020;
- che con nota prot. n. 3357 del 17.02.2020, riguardante l'ELENCO DEGLI OPERATORI ECONOMICI CHE HANNO PRESENTATO OFFERTA PER IL TRAMITE DELLA PIATTAFORMA TELEMATICA DI E-PROCUREMENT, la CUC SELE PICIENTINI ha attestato che "entro il termine di scadenza previsto dal bando di gara hanno presentato offerta" hanno presentato n. 2 (DUE) operatori economici;
- che, trattandosi di un procedura da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, con Determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza n. 316 del 18.05.2020 (R.G.), è stata formalmente nominata, ai sensi art. 77 del d.lgs 50/2016, la Commissione Giudicatrice la quale risulta composta da:
 - Arch. Luigi CASTIELLO - Comune di Ginestra degli Schiavoni (BN) - S. Giorgio la Molarra (BN);
 - Sig.ra Lucia GUACCIO – Comune di Pontecagnano Faiano;
 - Dott. Antonio DI DONNA – Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania Lazio.

Visti:

- i seguenti verbali (allegati alla presente determinazione), relativi alle attività del RUP, geom. Antonio Vernieri, e della Commissione Giudicatrice nominata con Determinazione n. 90 del 26.08.2019 (Reg. Gen. n. 732 del 26.08.2019):
 - verbale di gara n.1 del 06.05.2020;
 - verbale di gara n.2 del 18.05.2020;
 - verbale di gara n.3 del 01.06.2020;
 - verbale di gara n.4 del 02.07.2020;
 - verbale di gara n.5 del 20.07.2020;
 - verbale di gara n.6 del 20.07.2020;dai quali risulta che l'offerta prima in graduatoria relativamente alla procedura per l'affidamento del "Servizio di refezione scolastica, a ridotto impatto ambientale, di durata quinquennale - CIG: 815912963F" è quella presentata dalla ditta **ALTHEA Srl (P.IVA 04101480657)**, per aver ottenuto un punteggio complessivo pari a **100,00 PUNTI**;

Visto:

- il comma 5 dell'art. 32 del d.lgs 50/2016 il quale prevede che "La stazione appaltante, previa verifica della proposta di aggiudicazione ai sensi dell'articolo 33, comma 1, provvede all'aggiudicazione";
- il comma 7 dell'art. 32 del d.lgs 50/2016 il quale prevede che "L'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti";

Considerato:

- che sussistono le condizioni per procedere alla aggiudicazione, ai sensi dell'art. 32 – comma 5 e comma 7 del d.lgs 50/2016, della procedura di gara relativa all'affidamento del "Servizio di refezione scolastica, a ridotto impatto ambientale, di durata quinquennale - CIG: 815912963F" in favore della ditta **ALTHEA Srl, con sede in Roma (RM) alla via Tiburtina, 652 (P.IVA 04101480657)**, per aver ottenuto il punteggio complessivo **100,00 PUNTI** e per aver offerto un ribasso percentuale sull'importo a base d'asta pari al **8,57 %** corrispondente ad un importo di aggiudicazione pari ad **€ 2.762.283,16, oltre € 11.400,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, per complessivi € 2.773.683,16**;

Stabilito:



AREA C.U.C.

Centrale Unica di Committenza dell'Area Sele - Picentini

Comune Capofila
Comune di Bellizzi
via D.Manin, n.23
84092 Bellizzi (SA)

- di vincolare, ai sensi dell'art. 32 – comma 7 del d.lgs 50/2016 l'efficacia dell'aggiudicazione alla verifica da parte della Stazione Appaltante del possesso dei requisiti prescritti dal Disciplinare di gara;

Ritenuto:

- di dover procedere in merito;

Visto:

- il D.Lgs. n. 50/2016 "Codice dei contratti pubblici" per quanto riguarda la disciplina delle Centrali Uniche di Committenza;
- la Convenzione sottoscritta in data 21 marzo 2016, per la gestione della "Centrale Unica di Committenza dell'Area Sele-Picentini";
- l'art. 107 del D.Lgs n. 267/2000 che disciplina le funzioni degli organi gestionali apicali;
- Che sussistono i presupposti di regolarità e correttezza amministrativa per l'adozione del presente provvedimento, così come previsto dall'art. 147-bis comma 1 del d.lgs. 267/2000;
- il D.P.R. n.207/2010 e s.m. e i. "Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163", per la parte ancora in vigore;
- il Decreto Sindacale n. n. 17 del 11.06.2019;

DETERMINA

- 1) **Di approvare** i verbali di gara relativi alle attività del RUP, dott. Luca COPPOLA, e della Commissione Giudicatrice nominata con Determinazione n. 316 del 18.05.2020 (R.G.), di seguito elencati ed allegati alla presente determinazione:
 - verbale di gara n.1 del 06.05.2020;
 - verbale di gara n.2 del 18.05.2020;
 - verbale di gara n.3 del 01.06.2020;
 - verbale di gara n.4 del 02.07.2020;
 - verbale di gara n.5 del 20.07.2020;
 - verbale di gara n.6 del 20.07.2020;
- **Di aggiudicare**, *ai sensi dell'art. 32 – comma 5 e comma 7 del d.lgs 50/2016*, la procedura per l'affidamento del "Servizio di refezione scolastica, a ridotto impatto ambientale, di durata quinquennale - CIG: 815912963F", in favore della ditta **ALTHEA Srl, con sede in Roma (RM) alla via Tiburtina, 652 (P.IVA 04101480657)**, per aver ottenuto il punteggio complessivo **100,00 PUNTI** e per aver offerto un ribasso percentuale sull'importo a base d'asta pari al **8,57 %** corrispondente ad un importo di aggiudicazione pari ad **€ 2.762.283,16, oltre € 11.400,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, per complessivi € 2.773.683,16**;
- 2) **Di vincolare**, ai sensi dell'art. 32 – comma 7 del d.lgs 50/2016 l'efficacia dell'aggiudicazione alla verifica da parte della Stazione Appaltante del possesso dei requisiti prescritti dal Disciplinare di gara;
- 3) **Di trasmettere** la presente determinazione al Responsabile del Procedimento della Stazione Appaltante affinché possa procedere con i relativi atti consequenziali di competenza;
- 4) **Di pubblicare** la presente determinazione sull'Albo Pretorio On-Line del Comune di Bellizzi;
- 5) **Di dar luogo** agli adempimenti in materia di amministrazione aperta di cui alla legge 134/2012.

IL RESPONSABILE DELLA CUC
F.to ing. Pino Schiavo



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA Area Sele - Picentini

Area CUC Comune di Bellizzi (Comune Capofila)
Via D. Marin, 23 - 84092 Bellizzi (SA)

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DI DURATA QUINQUENNALE CIG: 815912963F

VERBALE DI GARA N° 1 VERIFICA DELL’AMMISSIBILITA’ DELLE DITTE PARTECIPANTI

L’anno **DUEMILAVENTI**, il giorno **SEI** del mese di **MAGGIO**, alle ore **9.35**, presso la sede della Centrale Unica di Committenza Sele-Picentini, sita in Bellizzi (SA) alla via Roma, 197, il sottoscritto dott. Luca COPPOLA, in qualità di Responsabile Unico del Procedimento, coadiuvato dal Coll. Amm. Antonio LETTIERI (dipendente della Stazione Appaltante), in qualità di testimone, procede, *in seduta pubblica*, alla verifica dell’ammissibilità delle ditte partecipanti alla procedura di cui all’oggetto mediante l’apertura, sulla piattaforma telematica della CUC SELE PICENTINI, della busta digitale contenente la “Documentazione Amministrativa” ed alla verifica della conformità, correttezza formale e completezza della documentazione in essa contenuta.

Si precisa che in relazione alle limitazioni imposte dai recenti provvedimenti nazionali, regionali e locali, finalizzati al contenimento della diffusione dell’epidemia da coronavirus, le operazioni di gara si sono svolte “A PORTE CHIUSE”, così come comunicato, per il tramite della Piattaforma Telematica, agli operatori economici interessati e pubblicato sulla medesima piattaforma.

Preliminarmente, si da atto che:

- con Determinazione a contrarre del Responsabile del Settore Pubblica Istruzione Sport Politiche Giovanili del Comune di Pontecagnano Faiano n. 1130 del 11.09.2019, come rettificata con determina del Responsabile del Settore Pubblica Istruzione Sport Politiche Giovanili del Comune di Pontecagnano Faiano n. 1296 del 16.10.2019, predisposta i sensi e per gli effetti dell’art. 192 del d.lgs. n.267/2000 e dell’art.32 c.2 del d.lgs. n.50/2016, sono stati approvati gli elementi essenziali del contratto unitamente alle modalità di indizione della gara ed ai criteri di selezione e di aggiudica;
- con determina del Responsabile della Centrale Unica di Committenza Sele Picentini n. 165 del 30.12.2019 (Reg. Gen. n. 1122 del 30.12.2019) sono stati approvati gli atti di gara, tra cui il bando/disciplinare di gara;
- in conformità a quanto previsto dall’art. 36, comma 9 secondo periodo, del D.lgs n. 50/2016 ed all’art. 3, commi 1 lett. a), del Decreto Ministeriale Infrastrutture e Trasporti 2 dicembre 2016, l’avviso di gara è stato pubblicato:
 - sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea (GUCE);
 - sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (GURI) serie speciale relativa ai contratti pubblici;
 - sul sito internet della amministrazione aggiudicatrice;
 - sul «profilo di committente» della stazione appaltante;
 - sul sito informatico del Ministero delle infrastrutture;
 - sulla piattaforma digitale dei bandi di gara presso l’ANAC;
 - su uno dei principali quotidiani a diffusione nazionale;
 - su uno dei principali quotidiani a maggiore diffusione locale nel luogo ove si esegue il contratto;
- il bando di gara fissava quale termine per la presentazione delle offerte, le ore 12:00 del 17.02.2020;
- con nota prot. n. 3357 del 17.02.2020, riguardante l’ELENCO DEGLI OPERATORI ECONOMICI CHE HANNO PRESENTATO OFFERTA PER IL TRAMITE DELLA PIATTAFORMA TELEMATICA DI E-PROCUREMENT, la CUC SELE PICENTINI ha attestato che “entro il termine di scadenza previsto dal bando di gara hanno presentato offerta i seguenti operatori economici”:

N.pl	Rag. sociale ditta	Data pres. offerta	Ora
1	CIRFOOD S.C.	17/02/2020	10:36:38
2	Althea srl	17/02/2020	10:40:48

Atteso quanto innanzi premesso, si da avvio all'apertura dei plichi presenti sulla piattaforma telematica ed alla verifica della documentazione amministrativa procedendo in ordine cronologico con riferimento all'ordine di presentazione delle offerte sulla piattaforma telematica.

A tal proposito, il personale della CUC SELE PICENTINI consegna allo scrivente una BUSTA sigillata all'interno della quale è contenuta la PASSWORD, attribuita al momento della pubblicazione della gara, che consente di aprire i plichi digitali contenenti la documentazione amministrativa.

A seguito dell'apertura dei suddetti plichi e della verifica della documentazione ivi contenuta risulta quanto segue:

1 - CIRFOOD S.C.

Ne sezione "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" della piattaforma telematica della CUC SELE PICENTINI, viene riscontrata la seguente documentazione

Trovati 17 elementi. Tutti gli elementi visualizzati.

Opzioni	Descrizione	Nome documento	Obbl.?	Data presentazione	Ora presentazione	Data scadenza	Situazione doc.
<input checked="" type="checkbox"/>	Documentazione amministrativa						
	Istanza di partecipazione	3 Modello ISTANZA.pdf.p7m	Si	17/02/2020	10:36:38		da verificare
	Documentazione operatore economico partecipante (singolo - mandatario - consorzio - etc.)	4 Modello DGUE.pdf.p7m	Si	17/02/2020	10:36:38		da verificare
	Documentazione operatore economico mandante (obbligatorio in caso di RTI)		No				
	Documentazione operatore economico ausiliario (obbligatorio in caso di Avvalimento)		No				
	Documentazione operatore economico esecutore (obbligatorio in caso di Consorzio/GEIE/etc.)		No				
	Cauzione provvisoria	8 Cauzione Pontecagnano 172425795.pdf.p7m	Si	17/02/2020	10:36:38		da verificare
	PASSOE rilasciato da sistema AVCPASS	5 passoe pontecagnano.pdf	Si	17/02/2020	10:36:38		da verificare
	Ricevuta Versamento ANAC	7 Ricevuta_301010001508543762.PDF	Si	17/02/2020	10:36:38		da verificare
	Documento identità Procuratore	1 PUTELLI Giulia.pdf.p7m		17/02/2020	10:36:38		da verificare
	Modello f23 imposta di bollo	10 f23 pontecagnano.pdf.p7m		17/02/2020	10:36:38		da verificare
	Art. 80 codice degli appalti a firma Procuratore	5 30.01.2020 Dichiarazione_80.pdf.p7m		17/02/2020	10:36:38		da verificare
	Attestazioni buona esecuzione servizi analoghi	11 referenze pontecagnano.pdf.p7m		17/02/2020	10:36:38		da verificare
	CERTIFICATO ISO 9001	9.1 CIR FOOD S. C. ISO 9001 - Rev. 3 ita corrette.pdf.p7m		17/02/2020	10:36:38		da verificare
	COPIA CONFORME PROCURA SOTTOSCRITTORE	2 Procura Putelli.pdf.p7m		17/02/2020	10:36:38		da verificare
	CERTIFICATI ISO 14001	9.2 CIR FOOD S. C - ISO 14001 - Rev. 4.pdf.p7m		17/02/2020	10:36:38		da verificare
	REFERENZE SERVIZI 2017/2019	11.1.0 Referenze scolastica 2019.pdf.p7m		17/02/2020	10:36:38		da verificare
	DICHIARAZIONE CENTRO COTTURA	Dichiarazione centro di cottura.pdf.p7m		17/02/2020	10:36:38		da verificare

Dalla verifica della documentazione amministrativa si da atto che la stessa **risulta non conforme** a quanto richiesto dal disciplinare di gara in quanto:

- 1) non è stata allegata la dichiarazione di accettazione delle clausole previste dal Protocollo di Legalità sottoscritto tra il Comune di Pontecagnano Faiano e la Prefettura di Salerno, prevista dall'art. 15.3.1 - lett. d) del Bando/Disciplinare di gara e dal modello di dichiarazione allegato alla documentazione di gara;
- 2) nel DGUE presentato dal concorrente risultano mancanti alcune delle dichiarazioni di cui alla SEZIONE C, pagina 7 e pagina 8 previste dal Modello di DGUE allegato alla documentazione di gara.

Atteso quanto innanzi, il concorrente viene **AMMESSO CON RISERVA** nelle more dell'esito della fase di soccorso istruttorio di cui all'art. 83 - comma 9 del d.lgs 50/2016 (art. 14 del Bando/Disciplinare di gara).

CENTRALE UNICA
DI COMMITTENZA
SELE PICENTINI
SERVIZIO IN HOUSE

2 - ALTHEA SRL

Ne sezione "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" della piattaforma telematica della CUC SELE PICENTINI, viene riscontrata la seguente documentazione

Trovati 28 elementi. Visualizzazione da 1 a 20.

[Prima/Precedente] 1, 2 [Successiva/Ultima]

Opzioni ✓ X	Descrizione	Nome documento	Obbl.?	Data presentazione	Ora presentazione	Data scadenza	Situazione doc.
Documentazione amministrativa							
	Istanza di partecipazione	Domanda di partecipazione Althea Srl.pdf.p7m	Si	17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Documentazione operatore economico partecipante (singolo - mandatario - consorzio - etc.)	Dque Althea Srl.pdf.p7m	Si	17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Documentazione operatore economico mandante (obbligatorio in caso di RTI)		No				
	Documentazione operatore economico ausiliario (obbligatorio in caso di Avvalimento)		No				
	Documentazione operatore economico esecutore (obbligatorio in caso di Consorzio/GEIE/etc.)		No				
	Cauzione provvisoria	P_0001602983.pdf.p7m	Si	17/02/2020	10:40:48		da verificare
	PASSOE rilasciato da sistema AVCPASS	Passoe in Avvalimento Althea Progetto 2000.pdf	Si	17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Ricevuta Versamento ANAC	Pagamento anac.pdf	Si	17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Protocollo di legalita althea	Modello Protocollo di legalita Althea Srl.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	domanda di partecipazione Progetto 2000	Domanda di partecipazione Progetto 2000.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Requisiti capacita economica e finanziaria Althea	Requisiti di capacita economica e finanziaria.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Disponibilit� dentro di cottura	Disponibilita centro di cottura.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Dichiarazione art. 80 Althea	Dichiarazione Art. 80.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Protocollo di legalita Progetto 2000	Protocollo di legalita.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Dque Progetto 2000	Dque Progetto 2000.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Contratto di avvalimento Althea-Progetto 2000	Contratto di avvalimento.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Dichiarazione ausiliata Althea	Dichiarazione Ausiliata Althea Srl.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Dichiarazione ausiliaria Progetto 2000	Dichiarazione Ausiliaria Progetto 2000.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Passoe Ausiliaria Progetto 2000	Passoe ausiliaria.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Art. 80 Pietro di Pascale Progetto 2000	Art. 80 Di Pascale Pietro.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
Opzioni							
✓ X	Descrizione	Nome documento	Obbl.?	Data presentazione	Ora presentazione	Data scadenza	Situazione doc.
Documentazione amministrativa							
	Art.80 Tizia Palladino Progetto 2000	Art. 80 Palladino Tiziana.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Art. 80 Savaria Sordillo Progetto 2000	Art. 80 Savaria Sordillo.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Pagamento F 23	F23.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Capitolato speciale d'appalto	01-Capitolato Speciale di Appalto.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Requisiti capacita tecnica e professionale Althea	Requisiti di capacita tecnica e professionale ALTHEA.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Passoe in Avvalimento	Passoe in avvalimento Althea Progetto2000.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Attestato di avvenuto sopralluogo Althea	Attestato di avvenuto sopralluogo.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Pagamento Anac	Pagamento anac.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare

Dalla verifica della documentazione amministrativa si da atto che la stessa **risulta conforme** a quanto richiesto dal disciplinare di gara e, pertanto, l'impresa **viene AMMESSA** alla successiva fase di gara.

A conclusione della fase di verifica della documentazione amministrativa, risulta quanto segue:

N	DITTA PARTECIPANTE	ESITO	NOTE
1	CIRFOOD S.C.	AMMESSO CON RISERVA	Nelle more dell'esito della fase di soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83 - comma 9 del d.lgs 50/2016
2	ALTHEA SRL	AMMESSO	-----

Alle ore **13.10**, il Responsabile Unico del Procedimento dichiara chiusa la seduta dando atto che le ditte partecipanti saranno avvisate, mediante apposita comunicazione trasmessa per il tramite della procedura "COMUNICAZIONI" della medesima PIATTAFORMA TELEMATICA, circa la data della prossima seduta pubblica in occasione della quale si dar  atto delle risultanze della fase relativa al soccorso istruttorio.

Si da atto, inoltre, che le buste contenenti le password per le successive fasi di gara, sigillate, vengono custodite a cura della CUC SELE PICENTINI.

UFFICIO
 SERVIZIO IN HOUSE
 - PICENTINI -
 COMMITTEENZA

Del che è verbale. Letto, confermato e sottoscritto.

Il Responsabile Unico del Procedimento

Dott. Luca COPPOLA

Il Testimone

Coll. Amm. Antonio LETTIERI

CENTRALE UNICA
DI COMMITTENZA
SEL E PICENTINI
SERVIZIO IN HOUSE

CENTRALE UNICA
DI COMMITTENZA

SEL E PICENTINI
SERVIZIO IN HOUSE



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA Area Sele - Picentini

Area CUC Comune di Bellizzi (Comune Capofila)

Via D. Manin, 23 - 84092 Bellizzi (SA)

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DI DURATA QUINQUENNALE CIG: 815912963F

VERBALE DI GARA N° 2 COMPLETAMENTO DELLA VERIFICA DELL'AMMISSIBILITA' DELLE DITTE PARTECIPANTI

L'anno **DUEMILAVENTI**, il giorno **DICIOTTO** del mese di **MAGGIO**, alle ore **9.50**, presso la sede della Centrale Unica di Committenza Sele-Picentini, sita in Bellizzi (SA) alla via Roma, 197, il sottoscritto dott. Luca COPPOLA, in qualità di Responsabile Unico del Procedimento, coadiuvato dal Coll. Amm. Antonio LETTIERI (dipendente della Stazione Appaltante), in qualità di testimone, procede al completamento della fase di verifica dell'ammissibilità delle ditte partecipanti alla procedura mediante la verifica della documentazione trasmessa in riscontro della procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83 - comma 9 del d.lgs 50/2016.

Si precisa che in relazione alle limitazioni imposte dai recenti provvedimenti nazionali, regionali e locali, finalizzati al contenimento della diffusione dell'epidemia da coronavirus, le operazioni di gara si sono svolte "A PORTE CHIUSE", così come comunicato, per il tramite della Piattaforma Telematica, agli operatori economici interessati e pubblicato sulla medesima piattaforma non sul sito WEB della Stazione Appaltante.

Preliminarmente, si da atto che:

- Nell'ambito della seduta del 06.05.2020 (vedasi verbale di gara n. 1), il concorrente CIRFOOD S.C. veniva **AMMESSO CON RISERVA** in quanto la documentazione di gara risultava carente e/o incompleta. In particolare, risultava che:
 - non è stata allegata la dichiarazione di accettazione delle clausole previste dal Protocollo di Legalità sottoscritto tra il Comune di Pontecagnano Faiano e la Prefettura di Salerno, prevista dall'art. 15.3.1 - lett. d) del Bando/Disciplinare di gara e dal modello di dichiarazione allegato alla documentazione di gara;
 - nel DGUE presentato dal concorrente risultano mancanti alcune delle dichiarazioni di cui alla SEZIONE C, pagina 7 e pagina 8 previste dal Modello di DGUE allegato alla documentazione di gara.
- A seguito di quanto innanzi, per i concorrenti di cui innanzi veniva attivata la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83 - comma 9 del d.lgs 50/2016 trasmettendo, in data 08.05.2020, per il tramite della piattaforma telematica della CUC, la richiesta di integrazione documentale.
- In riscontro di quanto innanzi:
 - In data 11.05.2020 il concorrente CIRFOOD S.C. trasmetteva, per il tramite della piattaforma telematica, la seguente documentazione:

Comunicazione ricevuta il 11/05/2020

Dati generali	Allegati
Mittente	CIRFOOD S.C.
Data e ora invio	11/05/2020 12:46:38
Data e ora lettura	
Oggetto	RE: soccorso istruttorio procedura CIG 815912963F
Testo	Buongiorno, in allegato trasmettiamo ns. documentazione relativa alla Vs. richiesta relativa a soccorso istruttorio. Restando a Vs. completa disposizione, cogliamo l'occasione per porgere i nostri migliori saluti.

Dati generali Allegati

Trovati 4 elementi. Tutti gli elementi visualizzati.

Descrizione	Nome documento
ART. 80 CODICE APPALTI	2 Dichiarazione 80 15.04.20.pdf.p7m
DICHIARAZIONE MODELLO 1	1 Pontecagnano MODELLO 1.pdf.p7m
MODELLO PL	3 Modello PL.pdf.p7m
PROT LEGALITA	4 Protocollo legalita.pdf.p7m

Atteso quanto innanzi si procede con la verifica della documentazione integrativa trasmessa dal concorrente dalla quale risulta che:

- CIRFOOD S.C. - Ha riscontrato correttamente a quanto richiesto nell'ambito del soccorso istruttorio pertanto il concorrente viene AMMESSO alla successiva fase di gara.

Pertanto, a completamento della fase relativa alla verifica della documentazione amministrativa per l'ammissibilità dei concorrenti, risulta quanto segue:

N	DITTA PARTECIPANTE	ESITO	NOTE
1	CIRFOOD S.C.	AMMESSO	Ha correttamente riscontrato al soccorso istruttorio
2	ALTHEA SRL	AMMESSO	-----

Alle ore **10.15**, il Responsabile Unico del Procedimento dichiara chiusa la seduta dando atto che le ditte partecipanti saranno avvisate, mediante comunicazione trasmessa per il tramite della procedura "COMUNICAZIONI" della medesima PIATTAFORMA TELEMATICA, circa la data della prossima seduta in occasione della quale la Commissione Giudicatrice appositamente nominata procederà all'apertura della busta digitale contenente l'OFFERTA TECNICA ed alla sola verifica ed elencazione della documentazione ivi presente.

Successivamente la Commissione Giudicatrice, in una o più sedute riservate, procederà all'esame della documentazione costituente l'Offerta Tecnica ed alla attribuzione dei relativi punteggi.

Del che è verbale. Letto, confermato e sottoscritto.

Il Responsabile Unico del Procedimento

Dott. Luca COPPOLA

Il Testimone

Coll. Amm. Antonio LETTIERI

CENTRALE UNICA
DI COMMITTENZA
SEL E PICENTINI
SERVIZIO IN HOUSE



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA Area Sele - Picentini

Area CUC Comune di Bellizzi (Comune Capofila)

Via D. Manin, 23 - 84092 Bellizzi (SA)

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DI DURATA QUINQUENNALE CIG: 815912963F

VERBALE DI GARA N° 3 VERIFICA DEL CONTENUTO DELLA BUSTA "OFFERTA TECNICA"

L'anno **DUEMILAVENTI**, il giorno **UNO** del mese di **GIUGNO**, alle **18.20**, presso la sede della Centrale Unica di Committenza Sele-Picentini, sita in Bellizzi (SA) alla via Roma, 197, si è regolarmente costituita la Commissione Giudicatrice nominata con Determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza n. 316 del 18.05.2020 (R.G.) per procedere alla verifica della consistenza della documentazione relativa all'OFFERTA TECNICA presentata dalle ditte partecipanti mediante l'apertura, sulla piattaforma telematica della CUC SELE PICENTINI, della relativa "busta digitale", ed alla sola elencazione di quanto ivi contenuto.

Sono presenti:

- Arch. Luigi CASTIELLO - Comune di Ginestra degli Schiavoni (BN) - S. Giorgio la Molarata (BN);
- Sig.ra Lucia GUACCIO - Comune di Pontecagnano Faiano;
- Dott. Antonio DI DONNA - Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania Lazio.

Assume le funzioni di Presidente, l'Arch. Luigi CASTIELLO.

Si da atto che tutti i componenti la Commissione Giudicatrice hanno sottoscritto, ai sensi dell'art. 77 - comma 9 - del d.lgs 50/2016, la dichiarazione di inesistenza delle cause di incompatibilità e di astensione di cui ai commi 4, 5 e 6 del medesimo articolo 9 del Codice.

Si precisa che in relazione alle limitazioni imposte dai provvedimenti nazionali, regionali e locali, finalizzati al contenimento della diffusione dell'epidemia da coronavirus, le operazioni di gara si sono svolte "A PORTE CHIUSE", così come comunicato, per il tramite della Piattaforma Telematica, agli operatori economici interessati e pubblicato sulla medesima piattaforma.

Preliminarmente, la Commissione Giudicatrice prende atto dei verbali di gara n. 1 del 06.05.2020 e n. 2 del 18.05.2020 dai quali, a seguito della apertura della "Documentazione Amministrativa", avvenuta a cura del RUP, dott. Luca COPPOLA,, della conseguente verifica della conformità, correttezza formale e completezza della documentazione in essa contenuta, risulta quanto segue:

N	DITTA PARTECIPANTE	ESITO
1	CIRFOOD S.C.	AMMESSO
2	ALTHEA SRL	AMMESSO

Atteso quanto innanzi, la Commissione procede all'apertura dei "pliche digitali" relativi alla OFFERTA TECNICA ed alla verifica della documentazione ivi contenuta procedendo in ordine cronologico rispetto all'ordine di acquisizione del relativo plico sulla piattaforma telematica.

Gara a lotto unico G00072

Dati generali | Altri dati | Criteri di valutazione | Documentazione di gara | Pubblicazioni bando | Commissione | Sedute di gara | 1. Ricezione offerte
 2. Apertura doc.ammin. | 3. Apertura offerte e calcolo aggiud. | 4. Aggiudicazione | Pubblicazioni esito | Contratto

Valutazione tecnica -> Chiusura valutazione tecnica -> Apertura off. economiche -> Calcolo aggiudicazione -> Proposta di aggiudicazione

Punteggio tecnico massimo: 90 Soglia minima: 45

Trovati 2 elementi. Tutti gli elementi visualizzati.

N.rif.	Rag. sociale ditto	Ammissione	Punteggio tecnico	Punteggio riparametrato
1	CIRFOOD S.C.	Riserva sciolta		
2	Althea srl	Si		

[Modifica](#) | [Calcolo punteggi \(1\)](#) | [Esclusione soglia minima e riparametrazione \(2\)](#)

Si da atto che in tale fase della procedura non sarà effettuata alcuna valutazione e/o considerazione in merito alle soluzioni tecniche presentate dalla ditte partecipanti, bensì la sola catalogazione dei documenti presenti.

A tal proposito, il personale della CUC SELE PICENTINI consegna al Presidente una BUSTA sigillata all'interno della quale è contenuta la PASSWORD, attribuita al momento della pubblicazione della gara, che consente di aprire i plichi digitali contenenti l'offerta tecnica.

Nell'ambito dei plichi contenenti l'offerta tecnica delle ditte partecipanti/ammesse, vengono rinvenuti i seguenti documenti:

1 - CIRFOOD S.C.

All'interno del "PLICO DIGITALE" del presente concorrente vengono rinvenuti i seguenti documenti:

Opzioni	Descrizione	Nome documento	Obbl.?	Data presentazione	Ora presentazione	Data scadenza	Situazione doc.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						
Offerta tecnica							
	Documentazione tecnica relativa ai servizi/forniture offerti	Offerta Tecnica_REV3.pdf.p7m	Si	17/02/2020	10:36:38		da verificare
	Altra eventuale documentazione tecnica		No				
	ALLEGATO 1 CERTIFICAZIONI FORNITORI	ALLEGATO 1 certificazioni.pdf.p7m		17/02/2020	10:36:38		da verificare
	ALLEGATO 2 CAPACITA' PRODUTTIVA	ALLEGATO 2 capacita produttiva.pdf.p7m		17/02/2020	10:36:38		da verificare
	ALLEGATO 3 PLANIMETRIE E RELAZIONE	ALLEGATO 3 planimetrie.pdf.p7m		17/02/2020	10:36:38		da verificare
	ALLEGATO 4 SPECIFICHE CENTRO COTTURA	ALLEGATO 4 specifica centro cottura.pdf.p7m		17/02/2020	10:36:38		da verificare
	ALLEGATO 6 RATING DI LEGALITA'	ALLEGATO 6 Rating di legalita.pdf.p7m		17/02/2020	10:36:38		da verificare
	ALLEGATO 5 SANIFICAZIONE	ALLEGATO 5 sanificazione.pdf.p7m		17/02/2020	10:36:38		da verificare
	ALLEGATO 7 CERTIFICAZIONI CIRFOOD S.C.	ALLEGATO 7 certificazioni CIR.pdf.p7m		17/02/2020	10:36:38		da verificare
	DINIEGO ACCESSO AGLI ATTI DI GARA	12 Diniego accesso agli atti.pdf.p7m		17/02/2020	10:36:38		da verificare

2 - ALTHEA SRL

All'interno del "PLICO DIGITALE" del presente concorrente vengono rinvenuti i seguenti documenti:

Opzioni	Descrizione	Nome documento	Obbl.?	Data presentazione	Ora presentazione	Data scadenza	Situazione doc.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						
Offerta tecnica							
	Documentazione tecnica relativa ai servizi/forniture offerti	Offerta Tecnica Pontecagnano Faiano.pdf.p7m	Si	17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Altra eventuale documentazione tecnica		No				
	Certificazioni Althea	Certificazioni Althea.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Rating di legalita Althea	Rating di legalita Althea.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Impianto idrico carico CC	II01 Impianto idrico carico.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	IMPIANTO IDRICO SCARICO CC	II02 Impianto idrico scarico.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	PERCORSI PERSONALE	Percorsi personale.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	RELAZIONE TECNOLOGO	RELAZIONE TECNICA DESCRITTIVA.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	LAYOUT SCALA 100 RELAZIONE ASS. ING. AURIELLO	Layout 2019 RevC 13.02.20.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	PIANIFICAZIONE ALIMENTARE E DIETE SPECIALI	Pianificazione e diete speciali.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	RICETTARIO	Ricettario.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	LAYOUT CC COMUNALI/MIGLIORIE	Planimetrie plessi migliori.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	Schede tecniche proposte migliorative	Schede tecniche migliori offerte.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare
	SCIA ALTHEA CC	Scia volturata CC.pdf.p7m		17/02/2020	10:40:48		da verificare

CENTRALE UNICA DI CALIBRATURA
 CUC SELE PICENTINI
 SERVIZIO IN HOUSE

[Handwritten signatures and initials in blue ink]

Documenti Mezzi di trasporto	Documenti mezzi di trasporto.pdf.p7m	17/02/2020	10:40:48	da verificare
Accordi eccedenze alimentari	Accordi recupero eccedenze.pdf.p7m	17/02/2020	10:40:48	da verificare
Schede tecniche prodotti di sanificazione e detergenza	Schede tecniche prodotti sanificazione.pdf.p7m	17/02/2020	10:40:48	da verificare
Certificazioni Fornitori Iso 22005	Certificazioni fornitori iso 22005.pdf.p7m	17/02/2020	10:40:48	da verificare
Schede tecniche contenitori trasporto	Schede tecniche contenitori trasporto.pdf.p7m	17/02/2020	10:40:48	da verificare
RELAZIONE INGEGNERE AMBIENTALE	Relazione tecnico Ambientale Pontecagnano.pdf.p7m	17/02/2020	10:40:48	da verificare
E-civis	E-civis.pdf.p7m	17/02/2020	10:40:48	da verificare

Alle ore **19.20**, la Commissione Giudicatrice dichiara chiusa la seduta dando atto che le successive fasi della gara saranno espletate in una o più sedute riservate.

La data della prossima seduta pubblica in occasione della quale la Commissione di gara procederà all'apertura della "BUSTA DIGITALE" relativa all'OFFERTA ECONOMICA ed alla conseguente stesura della graduatoria provvisoria sarà resa nota alle ditte partecipanti mediante apposita comunicazione trasmessa per il tramite della procedura "COMUNICAZIONI" della PIATTAFORMA TELEMATICA.

Si da atto, inoltre, che la busta contenente la password per la successiva fase di gara, sigillata, viene custodita a cura della CUC SELE PICENTINI.

Del che è verbale. Letto, confermato e sottoscritto.

Arch. Luigi CASTIELLO

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Sig.ra Lucia GUACCIO

Dott. Antonio DI DONNA

CENTRALE UNICA
DI COMMITTENZA
SELE PICENTINI
SERVIZIO IN HOUSE



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA Area Sele - Picentini

Area CUC Comune di Bellizzi (Comune Capofila)

Via D. Manin, 23 - 84092 Bellizzi (SA)

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE,
DI DURATA QUINQUENNALE
CIG: 815912963F**

VERBALE DI GARA N. 4 DEL 02 LUGLIO 2020

VERIFICA DEL CONTENUTO DELLA BUSTA "OFFERTA TECNICA"

L'anno **DUEMILAVENTI**, il giorno **DUE** del mese di **LUGLIO**, alle **18.30**, si è riunita in **SEDUTA RISERVATA** la Commissione Giudicatrice nominata con Determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza n. 316 del 18.05.2020 (R.G.) per procedere alla verifica della consistenza della documentazione relativa all'**OFFERTA TECNICA** presentata dalle ditte partecipanti.

Sono presenti:

- Arch. Luigi CASTIELLO - Comune di Ginestra degli Schiavoni (BN) - S. Giorgio la Molara (BN);
- Sig.ra Lucia GUACCIO - Comune di Pontecagnano Faiano;
- Dott. Antonio DI DONNA - Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania Lazio.

Assume le funzioni di Presidente, l'Arch. Luigi CASTIELLO.

Si dà atto:

- che tutti i componenti la Commissione Giudicatrice hanno sottoscritto, ai sensi dell'art. 77 - comma 9 - del d.lgs 50/2016, la dichiarazione di inesistenza delle cause di incompatibilità e di astensione di cui ai commi 4, 5 e 6 del medesimo articolo 9 del Codice.

- che la fase di verifica della documentazione amministrativa dei concorrenti partecipanti è stata effettuata dal RUP: dott. Luca Coppola, come si evince dai verbali n. 1 del 06-05-2020 e verbale n. 2 del 18-05-2020;

- che in data 01-06-2020 si è riunita la Commissione Giudicatrice, in seduta pubblica, per la verifica della consistenza della documentazione relativa all'**OFFERTA TECNICA** presentata dalle ditte partecipanti mediante l'apertura, sulla piattaforma telematica della CUC SELE PICENTINI, della relativa "busta digitale", ed alla sola elencazione di quanto ivi contenuto, le cui risultanze sono riportate nel verbale n. 3 in pari data;

Per quanto sopra premesso, il Presidente di Gara dichiara aperta la seduta **RISERVATA**.

Preliminarmente si prende atto che l'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'Offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 95 del decreto legislativo n. 50 del 2016.

Di seguito si riporta, integralmente, l'art. 18 del Bando/Disciplinare di gara

18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi.

Offerta tecnica	Max 90
Offerta economica	Max 10
TOTALE	100

18.1 Criteri di valutazione dell'offerta

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

ELEMENTI QUALITATIVI			
A	MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO	52	
A.1	<p>MODALITÀ DI ACQUISTO DEGLI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE.</p> <p>Descrizione del criterio di selezione dei fornitori con particolare riguardo al piano di approvvigionamento ed al controllo sulla qualità dei generi alimentari. I gradi di giudizio verranno formulati in ragione della valutazione dei sistemi di controllo adottati relativamente alla scelta dei fornitori e alla qualità dei generi alimentari con riferimento al possesso della certificazione ISO 22005 concernente il sistema di tracciabilità di filiera alimentare, rilasciato da un organismo abilitato ed accreditato.</p> <p><i>La valutazione avverrà sulla base di dichiarazione sostitutiva, sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000 e smi., relazione illustrativa ed eventuali certificazioni, da allegare.</i></p>	(D)	15
A.2	<p>PIANO DI ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE.</p> <p>Descrizione analitica del personale previsto con la indicazione delle relative professionalità. Dovranno essere indicate le ore minime previste dal capitolato speciale d'appalto e la loro distribuzione per ciascuna figura professionale. Sarà apprezzata una tabella riepilogativa delle figure professionali impiegate suddivise per plesso scolastico/centro di cottura, con il relativo monte ore giornaliero per ciascuna figura professionale. I gradi di giudizio verranno formulati in ragione della maggiore efficacia in termini di numero di figure professionali utilizzate, al monte ore attribuito, per ciascuna professionalità anche in base al numero degli utenti.</p> <p><i>La valutazione avverrà sulla base di dichiarazione sostitutiva, sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000 e smi., relazione illustrativa ed eventuali certificazioni, da allegare.</i></p>	(D)	12
A.3	<p>PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE</p> <p>Descrizione del piano di formazione annuale riguardo al complesso di risorse umane che l'I.A. assegnerà al servizio in oggetto. I gradi di giudizio verranno formulati in ragione della maggiore efficacia del piano di formazione indicato con particolare attenzione agli interventi formativi aventi per oggetto la sicurezza alimentare, la sicurezza sul lavoro, la gestione del servizio improntata ad un basso impatto ambientale, le modalità di relazione con l'utenza.</p> <p><i>La valutazione avverrà sulla base di dichiarazione sostitutiva, sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000 e smi., relazione illustrativa ed eventuali certificazioni, da allegare.</i></p>	(D)	5
A.4	<p>UTILIZZO MEZZI DI TRASPORTO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE</p> <p>I veicoli per il trasporto quotidiano delle derrate dal centro di stoccaggio ai centri di cottura ubicati presso le scuole dovranno essere in <u>numero minimo di due</u>. Il punteggio sarà assegnato in ragione della migliore classe di omologazione Euro rispetto alla omologazione Euro 5 che è quella minima indicata nel Capitolato Speciale d'Appalto, combinata con l'alimentazione a minor impatto ambientale. L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili. In alternativa una dichiarazione sottoscritta dal Legale rappresentante, ai sensi del DPR 445/2000, avente contenente i requisiti tecnici richiesti con contestuale impegno ad adibire i medesimi mezzi per l'esecuzione della commessa.</p> <p><i>I gradi di giudizio verranno formulati in ragione della maggiore/migliore rispondenza e valutazione della migliore combinazione degli elementi appresso indicati: omologazione superiore ad Euro 5, alimentazione Gpl/Metano/Ibrido/Elettrico, con penalizzazione dell'alimentazione a gasolio/benzina.</i></p>	(D)	4

CENTRALE UNICA
 DI COMMITTENZA
 DELLE PICENTINI
 SERVIZIO IN HOUSE

A.5

DISPONIBILITÀ DI UN CENTRO DI COTTURA DI EMERGENZA AUTORIZZATO PER TUTTA LA DURATA DELL'APPALTO.

Per far fronte alla possibile interruzione della produzione e fornitura dei pasti presso i centri di cottura comunali per cause di forza maggiore, il concorrente dovrà avere la disponibilità di un centro di cottura autorizzato con capacità di produzione minima residua di n. 830 pasti/giorno, al fine di soddisfare, in ogni caso, la previsione dell'art. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto il quale stabilisce: "Il pasto, ordinariamente, nonché al ricorrere delle esigenze soprascriptificate (con riferimento ai pasti da asporto veicolati) e nel caso di utilizzo di un centro di cottura di emergenza e, quindi, in ogni caso, dovrà essere preparato e consegnato ai refettori/terminali di distribuzione/consumo entro massimo trenta minuti intercorrenti tra l'orario della loro preparazione e l'orario stabilito, dalle Istituzioni Scolastiche ed il Servizio Pubblico Istruzione del Comune, per il loro consumo."

Il punteggio sarà attribuito in maniera proporzionale con riferimento al fattore tempo di percorrenza e valutando la maggiore/migliore rispondenza ai requisiti e caratteristiche del centro di cottura descritti nel Capitolato Speciale d'Appalto che sono da ritenersi minime.

- Per i tempi di percorrenza delle distanze stradali faranno fede i dati elaborati dalla "guida Michelin" (www.viamichelin.it). La distanza in minuti dovrà essere calcolata tenendo come riferimento l'indirizzo della sede comunale sita in Via M.A. Alfani, 52, 84098 Pontecagnano Falano e la sede del Centro di cottura.
- Il concorrente dovrà rendere dichiarazione, ai sensi del DPR 445/2000, circa disponibilità di un centro di cottura autorizzato della capacità di produzione minima residua di n. 830 pasti/giorno avente le caratteristiche tecniche, logistiche ed igienico sanitarie, come stabilite nell'Art. 3 del Capitolato Speciale d'Appalto.
Tale disponibilità dovrà essere verificata prima dell'aggiudicazione con efficacia e dovrà sussistere dall'inizio dell'esecuzione del servizio.

Per quanto suddetto le Imprese partecipanti, a pena di esclusione, dovranno allegare, in sede di presentazione dell'offerta tecnica, la seguente documentazione:

- Dichiarazione, resa ai sensi del DPR 445/2000 e s.m.i., relativa alla disponibilità giuridica di un Centro di Produzione dei Pasti ubicato ad una distanza dalla sede comunale di via Alfani, 52, percorribile in massimo trenta minuti calcolati secondo lo stradario viamichelin.it.
- planimetria in scala 1:100 dei locali del Centro di Produzione pasti, su cui andrà apposta una dichiarazione asseverata, rilasciata da tecnico abilitato a tanto, attestante l'agibilità e la destinazione d'uso dei locali utilizzati e la capacità produttiva del Centro in relazione all'appalto.

Dalla planimetria dovrà risultare ed essere indicata, inoltre:

- la dimensione del Centro, le dimensioni e le altezze dei locali;
- il circuito dell'acqua potabile e degli scarichi idrici;
- l'ubicazione delle aree richieste come standard, ivi compreso bagni e spogliatoio, e la collocazione delle attrezzature utilizzate, dei punti di lavaggio mani e delle vasche per lavaggio e/o preparazione per l'ideale svolgimento delle diverse attività di lavorazione, così come previste dal piano di autocontrollo;
- il layout produttivo: movimentazione materie prime e percorsi personale relazione, su cui andrà apposta una dichiarazione asseverata, rilasciata da Tecnologo Alimentare, attestante la capacità produttiva del Centro in merito all'appalto e alla capacità produttiva totale della struttura, con descrizione delle aree, ivi comprese bagni e spogliatoio, attrezzature e layout produttivo.

La capacità di produzione minima residua di n. 830 pasti/giorno dovrà evincersi da idonea documentazione tecnica e amministrativa da allegare al progetto.

Nel caso di imprese appositamente e temporaneamente raggruppate nei modi e forme stabiliti dall'art. 48 del D. Lgs. 50/2016, la disponibilità del CENTRO DI COTTURA DI EMERGENZA, occorrente per far fronte ai casi di emergenza, deve essere assicurata, pena l'esclusione, dall'Impresa designata quale Capogruppo.

L' I. A., o Impresa capogruppo se trattasi di RTI, per i casi di emergenza dovrà utilizzare esclusivamente il Centro di Produzione dichiarato a tale fine.

Non sono ammessi centri di cottura o cucine "aziendali" o che siano ubicate:

- in ospedali, strutture sanitarie, case di riposo, RSA sia pubblici che privati;
- in aziende pubbliche o private;
- in scuole, strutture ricreative o altri enti educativo-assistenziali sia pubblici che privati;
- in lidi balneari, strutture turistiche, strutture alberghiere o extra- alberghiere, a qualsiasi titolo

(D)

16

	<p>nella disponibilità del concorrente.</p> <p>Non sono ammessi centri di cottura costituite dalle cucine di ristoranti, tavole calde o similari.</p> <p>Non sono ammessi centri di cottura o cucine del tipo mobile o da campo.</p> <p><i>Per eventuali soluzioni proposte dal concorrente che non verranno valutate idonee dalla Commissione, il punteggio sarà pari a zero.</i></p>		
B	PROPOSTE MIGLIORATIVE	28	
B.1	<p>RILEVAZIONE CUSTOMER SATISFACTION</p> <p>Oltre a quanto già stabilito nel CSA, sarà valutato il miglioramento della somministrazione di un questionario di Customer Satisfaction (alunni, famiglie, personale docente e non docente, istituzioni, commissione mensa). La valutazione avverrà in base alla frequenza e alle modalità delle somministrazioni durante ogni anno scolastico e per tutta la durata dell'esecuzione del contratto. L'attività è da rendere in raccordo con il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione e con consegna delle rilevazioni attraverso trasmissione via pec al Servizio P.I. entro 5 gg. lavorativi dalla rilevazione.</p> <p><i>La valutazione avverrà sulla base di dichiarazione di impegno sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000 e smi. e relazione illustrativa da allegare.</i></p>	(D)	4
B.2	<p>PIANO DI INFORMAZIONE AGLI UTENTI E ALLE FAMIGLIE</p> <p>La società erogatrice dei servizi di ristorazione, così come previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto, deve garantire, sulla base di un Piano di Informazione agli Utenti da produrre prima dell'inizio del servizio, un'informazione agli utenti relativamente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali; - Provenienza territoriale degli alimenti - Stagionalità degli alimenti - Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti <p><i>La valutazione della proposta migliorativa avverrà sulla base di dichiarazione di impegno, sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000 e smi, e relazione illustrativa, da allegare, da cui si evinca chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; le competenze professionali degli esperti di comunicazione coinvolti, modalità operative ed organizzative.</i></p>	(D)	4
B.3	<p>QUALITÀ DELLA GESTIONE AMMINISTRATIVA E CONTABILE DEL SERVIZIO</p> <p>Con riguardo al miglioramento dell'efficacia e dell'efficienza della gestione amministrativa e alla contabilità giornaliera dei pasti presso gli uffici comunali, il progetto complessivo sarà valutato in relazione a quanto segue: Il punteggio verrà assegnato in ragione del miglioramento della gestione del gestionale in uso che è attualmente incentrato su un sistema post-pagato (E- Civis).</p> <p>Non verrà assegnato alcun punteggio nel caso in cui il concorrente procederà esclusivamente al semplice subentro nei rapporti contrattuali in corso per garantire la continuità del servizio (come specificato nel CSA).</p> <p>Il concorrente dovrà allegare dichiarazione di impegno, ai sensi del DPR 445/2000, unitamente ad idonea scheda tecnica e relazione illustrativa della soluzione proposta da garantire utilizzabile con l'inizio del servizio.</p> <p>La proposta che preveda l'utilizzo di un applicativo informatico più avanzato sotto il profilo costi-benefici (trasmissione dati su piattaforma web) sarà valutato in base alla maggiore innovatività ed efficienza in relazione alla soluzione pre-pagato delle tariffe da parte dell'utenza, modalità recupero crediti, maggiore potenzialità ed idoneità di implementazione e potenziamento per i servizi scolastici.</p> <p><i>La valutazione avverrà sulla base di dichiarazione di impegno, sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000 e smi e relazione illustrativa, da allegare.</i></p>	(D)	6
B.4	<p>PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE. ORGANIZZAZIONE GIORNATE A TEMA E SCAMBI CULTURALI.</p> <p><u>La valutazione avverrà considerando l'originalità e la correlazione con le caratteristiche storico culturali e sociali del territorio e il grado di compatibilità con le tabelle dietetiche e menù di cui agli specifici allegati al Capitolato.</u></p> <p>Il progetto deve essere articolato evidenziando motivazioni, obiettivi, contenuti, cadenze, soggetti coinvolti, modalità organizzative, tipo e livello di coinvolgimento delle strutture scolastiche, realizzabilità, professionalità impegnate, numero e tipologie interventiproposti.</p> <p><i>La valutazione avverrà sulla base di dichiarazione di impegno, sottoscritta ai sensi del DPR</i></p>	(D)	6

	445/2000 e smi e relazione illustrativa, da allegare.		
B.5	MANTENIMENTO E MIGLIORAMENTO DEI LIVELLI DI IGIENE E SALUBRITA' DEGLI AMBIENTI E SALVAGUARDIA DEGLI STANDARD DI SICUREZZA, SIA AMBIENTALE CHE DEILUOGHI. Le proposte migliorative verranno apprezzate in ragione della maggiore aderenza ai criteri minimi ambientali e in ragione della maggiore idoneità e rispondenza ai bisogni della S.A. La proposta che l'operatore intende offrire dovrà essere corredata, pena l'esclusione dalla gara, da idonea e dettagliata relazione tecnica sottoscritta da tecnico a ciòabilitato. La valutazione avverrà sulla base di dichiarazione di impegno, sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000 e smi e relazione illustrativa, da allegare.	(D)	8
C	AFFIDABILITÀ DELLA I.A.		10
C1	VALUTAZIONE RATING DI LEGALITA'. - Una stella: 1 punto; - Due stelle: 2 punti; - Tre stelle: 3punti. Non è ammesso avvalimento in relazione al possesso del rating di legalità. Il concorrente, ai sensi 46, 47 e 76 del DPR n. 445/2000 e smi, dovrà produrre apposite dichiarazione sostitutiva o allegare copia della certificazione con dichiarazione di conformità all'originale in proprio possesso.	(T)	3
C2	Certificazioni di qualità: - Possesso della certificazione SA 8000:2014 rilasciata da organismo accreditato: 1punto; - Possesso del certificato di conformità biologica ai sensi del Reg CE 834/07: 1 punto; - Possesso della certificazione OHSAS 18001:2007 in corso di validità rilasciata da organismo accreditato: 1punto; - Possesso della certificazione ISO 22005:2008 rilasciata da organismo accreditato: 1punto. - Possesso di ogni altra certificazione di qualità relativa al servizio di refezione scolastica: 1 punto per ogni certificazione ritenuta idonea (escluse quelle richieste per la partecipazione alla procedura di gara) fino ad un Massimo di 3 punti. In ragione della motivazione per la quale sono richieste le certificazioni di qualità, ovvero la maggiore affidabilità dell'I.A., in caso di ATI verranno attribuiti i punti per detto criterio solo qualora ogni certificazione vantata sia posseduta da tutte le imprese raggruppate, fatta eccezione per la ISO 22005. Quest'ultima dovrà essere posseduta dalle sole imprese che si occupano della produzione e somministrazione pasti. In caso di consorzio, tale prescrizione deve essere soddisfatta dal Consorzio medesimo e dalla ditta o dalle ditte designate nella domanda di ammissione alla gara, come esecutrici del contratto. Per l'attribuzione del punteggio non è ammesso il ricorso all'avvalimento.	(T)	7
D	PREZZO		10
C1	OFFERTA ECONOMICA. Il concorrente dovrà formulare un'offerta di ribasso percentuale sull'importo del singolo pasto, posto a base di gara, pari ad € 4,55		10

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento **pari a 45 punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

18.2 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica

Con riguardo ai punteggi specificati nelle tabelle sopra riportate si precisa quanto segue:

- Per i criteri che riportano la lettera "T" – **punteggi tabellari**, i punteggi saranno attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto a tal fine nella documentazione di gara; ossia il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto;
- Per i criteri che riportano la lettera "D" – **"punteggi discrezionali"**, i punteggi saranno attribuiti in ragione dell'esercizio della discrezionalità tecnica spettante alla Commissione Giudicatrice sulla scorta dei criteri motivazionali riportati nella documentazione di gara.

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale è attribuito un coefficiente sulla base del metodo *attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario*.

La rispondenza ai parametri valutativi è determinata secondo una scala di misurazione:

Coeff.	Rispondenza
0,0	Nulla
0,1	Minima

0,2	Ridotta
0,3	Limitata
0,4	Evolutiva
0,5	Significativa
0,6	Sufficiente
0,7	Buona
0,8	Discreta
0,9	Ottima
1,0	Assoluta

A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base del *metodo interpolazione lineare*.

18.3 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite seguente formula:

$$Ci = Ra/Rmax$$

dove:

- Ci** = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo;
Ra = ribasso percentuale dell'offerta del concorrente *i*-esimo;
Rmax = ribasso percentuale dell'offerta più conveniente.

18.4 Metodo per il calcolo dei punteggi

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo *aggregativo compensatore*, secondo quanto indicato nelle linee guida dell'ANAC n. 2/2016, par. VI.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$Pi = Cai \times Pa + Cbi \times Pb + \dots + Cni \times Pn$$

dove

- Pi** = punteggio concorrente *i*;
Cai = coefficiente criterio di valutazione *a*, del concorrente *i*;
Cbi = coefficiente criterio di valutazione *b*, del concorrente *i*;
.....
Cni = coefficiente criterio di valutazione *n*, del concorrente *i*;
Pa = peso criterio di valutazione *a*;
Pb = peso criterio di valutazione *b*;
.....
Pn = peso criterio di valutazione *n*.

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari, già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

I riparametrazione: Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. La c.d. "riparametrazione" si applica ai criteri di natura qualitativa nonché a quei criteri di natura quantitativa, la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo. La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

II riparametrazione: Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene nuovamente riparametrato.

Fatte le doverose premesse si passa ad esaminare la documentazione di cui all'offerta tecnica presentata dai concorrenti ammessi alle successive fasi di gara. I commissari procedono a prendere appunti da utilizzare successivamente per l'assegnazione dei punteggi, ovvero delle preferenze, da assegnare ai singoli concorrenti per ogni criterio/sub-criterio di valutazione.


La commissione prende atto del progetto posto a base di gara e del bando/disciplinare, focalizzando l'attenzione sui criteri di valutazione ivi riportati. Procedo quindi all'esame collegiale delle proposte presentate dagli operatori economici ammessi, approfondendone gli aspetti tecnici. Successivamente i commissari si riservano di procedere singolarmente ad una valutazione dettagliata, propedeutica per la definizione dei coefficienti, discrezionali e tabellari, da assegnare ad ogni concorrente per ciascun criterio di valutazione.

DIREZIONE CENTRALE UNICA
 DI COMPLESSIVITÀ
 SELEZIONE PICIENTINI
 SERVIZIO IN HOUSE

Alle ore **20:45** il Presidente, vista la restante documentazione da esaminare, chiude la seduta e aggiorna i lavori a successiva data per il prosieguo dell'esame e valutazione delle offerte tecniche, in seduta riservata.

Del che è verbale. Letto, confermato e sottoscritto.


Arch. Luigi CASTIELLO

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Sig.ra Lucia GUACCIO


Dott. Antonio DI DONNA

**CENTRALE UNICA
DI COMMITTENZA
SEL E PICENTINI
SERVIZIO IN HOUSE**

DI COMMITTENZA
SEL E PICENTINI
SERVIZIO IN HOUSE



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA Area Sele - Picentini

Area CUC Comune di Bellizzi (Comune Capofila)

Via D. Manin, 23 - 84092 Bellizzi (SA)

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE,
DI DURATA QUINQUENNALE
CIG: 815912963F**

VERBALE DI GARA N. 5 DEL 20 LUGLIO 2020

VERIFICA DEL CONTENUTO DELLA BUSTA “OFFERTA TECNICA”

L’anno **DUEMILAVENTI**, il giorno **VENTI** del mese di **LUGLIO**, alle **16.00**, si è riunita in **SEDUTA RISERVATA** la Commissione Giudicatrice nominata con Determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza n. 316 del 18.05.2020 (R.G.) per procedere alla verifica della consistenza della documentazione relativa all’OFFERTA TECNICA presentata dalle ditte partecipanti.

Sono presenti:

- Arch. Luigi CASTIELLO - Comune di Ginestra degli Schiavoni (BN) - S. Giorgio la Molarola (BN) - COMMISSARIO 1;
- Sig.ra Lucia GUACCIO – Comune di Pontecagnano Faiano - COMMISSARIO 2;
- Dott. Antonio DI DONNA – Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania Lazio - COMMISSARIO 3.

Assume le funzioni di Presidente, l’Arch. Luigi CASTIELLO.

Si dà atto:

- che tutti i componenti la Commissione Giudicatrice hanno sottoscritto, ai sensi dell’art. 77 – comma 9 – del d.lgs 50/2016, la dichiarazione di inesistenza delle cause di incompatibilità e di astensione di cui ai commi 4, 5 e 6 del medesimo articolo 9 del Codice.
- che la fase di verifica della documentazione amministrativa dei concorrenti partecipanti è stata effettuata dal RUP: dott. Luca Coppola, come si evince dai verbali n. 1 del 06-05-2020 e verbale n. 2 del 18-05-2020;
- che in data 01-06-2020 si è riunita la Commissione Giudicatrice, in seduta pubblica, per la verifica della consistenza della documentazione relativa all’OFFERTA TECNICA presentata dalle ditte partecipanti mediante l’apertura, sulla piattaforma telematica della CUC SELE PICENTINI, della relativa “busta digitale”, ed alla sola elencazione di quanto ivi contenuto, le cui risultanze sono riportate nel verbale n. 3 in pari data;
- che in data 02-07-2020, come risulta dal verbale n. 4, si iniziava la fase di valutazione delle offerte tecniche;

Per quanto sopra premesso, il Presidente di Gara dichiara aperta la seduta RISERVATA.

Preliminarmente si prende atto che l’aggiudicazione avverrà con il criterio dell’Offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’articolo 95 del decreto legislativo n. 50 del 2016.

Per i criteri di valutazione si rimanda all’art. 18 del Bando/Disciplinare di gara già integralmente riportato nel Verbale di gara n. 4 del 02.07.2020.

Fatte le doverose premesse si completava l’esame della documentazione di cui all’offerta tecnica presentata dai concorrenti ammessi alle successive fasi di gara. I commissari procedono a prendere appunti da utilizzare successivamente per l’assegnazione dei punteggi, ovvero delle preferenze, da assegnare ai singoli concorrenti per ogni criterio/sub-criterio di valutazione.

Terminato l'esame di tutta la documentazione tecnica presentata dai concorrenti in gara, i commissari procedono, secondo quanto stabilito dal disciplinare, ad attribuire i punteggi sia discrezionali che tabellari, riportate in un foglio di calcolo elettronico, come di seguito .

COMMISSARIO 1					
COEFFICIENTI ATTRIBUITI A CIASCUN ELEMENTO DI VALUTAZIONE					
CRITERI/SUB-CRITERI	CIRFOOD S.C. (Punti tabellari)	ALTHEA SRL (Punti Tabellari)	MAX Punti Descr.	CIRFOOD S.C.	ALTHEA SRL
A.1. Modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare. Descrizione del criterio di selezione dei fornitori con particolare riguardo al piano di approvvigionamento ed al controllo sulla qualità ecc..			15	0,550	0,550
A.2. Piano di organizzazione del personale. Descrizione analitica del personale previsto con la indicazione delle relative professionalità. Ecc..			12	0,550	0,550
A.3 Piano di formazione del personale. Descizione del piano di formazione annuale riguardo al complesso di risorse umane eccc.			5	0,500	0,550
A.4 Utilizzo mezzi di trasporto a basso impatto ambientale.			4	0,600	0,600
A.5 Disponibilità di un centro di cottura di emergenza autorizzato per tutta la durata dell'appalto. Ecc..			16	0,550	0,600
B.1 Rilevazione customer satifaction ecc..			4	0,600	0,550
B.2 Piano di informazione agli utenti e alle famiglie. Ecc.			4	0,550	0,550
B.3 Qualità della gestione amministrativa e contabile del servizio, ecc.			6	0,600	0,600
B.4 Progetto di educazione alimentare. Organizzazione giornate a tema e scambi culturali. Ec c.			6	0,550	0,550
B.5 Mantenimento e miglioramento dei livelli di igiene e salubrità degli alimenti e salvaguardia degli standar di sicurezza, sia alimentare che dei luoghi, ecc.			8	0,550	0,550
	PUNTEGGI TABELLARI				
C.1 Valutazione Rating legalità: Una stella = 1 punto Due stelle 2 punti Tre stelle 3 punti	***	**	Max 3	3,000	2,000
C.2 Certificazioni di qulità:			Max 7		
Certificazione SA 8000-2014 = 1 punto	*	*	1	1,000	1,000
Conformità biologica Reg. CEE 834/7 = 1 Punto	*	*	1	1,000	1,000
Certificazione OHSAS 18001-2007 = 1 PUNTO	*	*	1	1,000	1,000
Certificazione ISO 22005-2008 = 1 punto	*	*	1	1,000	1,000
Possesso di ulteriori certificazioni oltre quelle di cui sopra	***	*****	3	3,000	3,000
Totale C.2			7	7,000	7,000

CENTRALE UNICA
COMMITTENZA
SELE PICENTINI
SERVIZIO IN HOUSE

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

COMMISSARIO 2					
COEFFICIENTI ATTRIBUITI A CIASCUN ELEMENTO DI VALUTAZIONE					
CRITERI/SUB-CRITERI	CIRFOOD S.C. (Punti tabellari)	ALTHEA SRL (Punti Tabellari)	MAX Punti Descr.	CIRFOOD S.C.	ALTHEA SRL
A.1. Modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare. Descrizione del criterio di selezione dei fornitori con particolare riguardo al piano di approvvigionamento ed al controllo sulla qualità ecc..			15	0,500	0,550
A.2. Piano di organizzazione del personale. Descrizione analitica del personale previsto con la indicazione delle relative professionalità. Ecc..			12	0,500	0,600
A.3 Piano di formazione del personale. Descizione del piano di formazione annuale riguardo al complesso di risorse umane eccc.			5	0,500	0,500
A.4 Utilizzo mezzi di trasporto a basso impatto ambientale.			4	0,600	0,600
A.5 Disponibilità di un centro di cottura di emergenza autorizzato per tutta la durata dell'appalto. Ecc..			16	0,500	0,600
B.1 Rilevazione customer satifaction ecc..			4	0,500	0,550
B.2 Piano di informazione agli utenti e alle famiglie. Ecc.			4	0,550	0,650
B.3 Qualità della gestione amministrativa e contabile del servizio, ecc.			6	0,600	0,800
B.4 Progetto di educazione alimentare. Organizzazione giornate a tema e scambi culturali. Ec c.			6	0,450	0,550
B.5 Mantenimento e miglioramento dei livelli di igiene e salubrit� degli alimenti e salvaguardia degli standar di sicurezza, sia alimentare che dei luoghi, ecc.			8	0,550	0,650
PUNTEGGI TABELLARI					
C.1 Valutazione Rating legalit�: Una stella = 1 punto Due stelle 2 punti Tre stelle 3 punti	***	**	Max 3	3,000	2,000
C.2 Certificazioni di qualit�:			Max 7		
Certificazione SA 8000-2014 = 1 punto	*	*	1	1,000	1,000
Conformit� biologica Reg. CEE 834/7 = 1 Punto	*	*	1	1,000	1,000
Certificazione OHSAS 18001-2007 = 1 PUNTO	*	*	1	1,000	1,000
Certificazione ISO 22005-2008 = 1 punto	*	*	1	1,000	1,000
Possesso di ulteriori certificazioni oltre quelle di cui sopra	***	*****	3	3,000	3,000
Totale C.2			7	7,000	7,000

COMMISSARIO 3					
COEFFICIENTI ATTRIBUITI A CIASCUN ELEMENTO DI VALUTAZIONE					
CRITERI/SUB-CRITERI	CIRFOOD S.C. (Punti tabellari)	ALTHEA SRL (Punti Tabellari)	MAX Punti Descr.	CIRFOOD S.C.	ALTHEA SRL
A.1. Modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare. Descrizione del criterio di selezione dei fornitori con particolare riguardo al piano di approvvigionamento ed al controllo sulla qualità ecc..			15	0,550	0,600
A.2. Piano di organizzazione del personale. Descrizione analitica del personale previsto con la indicazione delle relative professionalità. Ecc..			12	0,500	0,600
A.3 Piano di formazione del personale. Descizione del piano di formazione annuale riguardo al complesso di risorse umane eccc.			5	0,500	0,500
A.4 Utilizzo mezzi di trasporto a basso impatto ambientale.			4	0,600	0,600
A.5 Disponibilità di un centro di cottura di emergenza autorizzato per tutta la durata dell'appalto. Ecc..			16	0,500	0,600
B.1 Rilevazione customer satification ecc..			4	0,500	0,550
B.2 Piano di informazione agli utenti e alle famiglie. Ecc.			4	0,550	0,650
B.3 Qualità della gestione amministrativa e contabile del servizio, ecc.			6	0,600	0,650
B.4 Progetto di educazione alimentare. Organizzazione giornate a tema e scambi culturali. Ec c.			6	0,500	0,600
B.5 Mantenimento e miglioramento dei livelli di igiene e salubrit� degli alimenti e salvaguardia degli standar di sicurezza, sia alimentare che dei luoghi, ecc.			8	0,550	0,550
PUNTEGGI TABELLARI					
C.1 Valutazione Rating legalit�: Una stella = 1 punto Due stelle 2 punti Tre stelle 3 punti	***	**	Max 3	3,000	2,000
Certificazione SA 8000-2014 = 1 punto	*	*	1	1,000	1,000
Conformit� biologica Reg. CEE 834/7 = 1 Punto	*	*	1	1,000	1,000
Certificazione OHSAS 18001-2007 = 1 PUNTO	*	*	1	1,000	1,000
Certificazione ISO 22005-2008 = 1 punto	*	*	1	1,000	1,000
Possesso di ulteriori certificazioni oltre quelle di cui sopra	***	*****	3	3,000	3,000
Totale C.2			7	7,000	7,000

La commissione come previsto a pagina 18 del Disciplinare di Gara procede al calcolo dei punteggi con il metodo interpolazione lineare:

COMMISSIONE					
MEDIA DEI COEFFICIENTI ATTRIBUITI DAI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE					
CRITERI/SUB-CRITERI	CIRFOOD S.C. (Punti tabellari)	ALTHEA SRL (Punti Tabellari)	MAX Punti Descr.	CIRFOOD S.C.	ALTHEA SRL
A.1. Modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare. Descrizione del criterio di selezione dei fornitori con particolare riguardo al piano di approvvigionamento ed al controllo sulla qualità ecc..			15	0,533	0,567
A.2. Piano di organizzazione del personale. Descrizione analitica del personale previsto con la indicazione delle relative professionalità. Ecc..			12	0,517	0,583
A.3 Piano di formazione del personale. Descizione del piano di formazione annuale riguardo al complesso di risorse umane eccc.			5	0,500	0,517
A.4 Utilizzo mezzi di trasporto a basso impatto ambientale.			4	0,600	0,600
A.5 Disponibilità di un centro di cottura di emergenza autorizzato per tutta la durata dell'appalto. Ecc..			16	0,517	0,600
B.1 Rilevazione customer satifaction ecc..			4	0,533	0,550
B.2 Piano di informazione agli utenti e alle famiglie. Ecc.			4	0,550	0,617
B.3 Qualità della gestione amministrativa e contabile del servizio, ecc.			6	0,600	0,683
B.4 Progetto di educazione alimentare. Organizzazione giornate a tema e scambi culturali. Ec c.			6	0,500	0,567
B.5 Mantenimento e miglioramento dei livelli di igiene e salubrit� degli alimenti e salvaguardia degli standar di sicurezza, sia alimentare che dei luoghi, ecc.			8	0,550	0,583
PUNTEGGI TABELLARI					
C.1 Valutazione Rating legalit�: Una stella = 1 punto Due stelle 2 punti Tre stelle 3 punti	***	**	Max 3	3,000	2,000
C.2 Certificazioni di qualit�: Certificazione SA 8000-2014 = 1 punto Conformit� biologica Reg. CEE 837/7 = 1 Punto Certificazione OHSAS 18001-2007 = 1 PUNTO Certificazione ISO 22005-2008 = 1 punto Possesso di ulteriori certificazioni oltre quelle di cui sopra fino ad un max di 3 punti			Max 7	7,000	7,000

Successivamente, i valori medi relativi ad ogni criterio di valutazione vengono inseriti nell'apposita sezione della PIATTAFORMA TELEMATICA. Tali coefficienti vengono automaticamente "riparametrizzati" ovvero trasformati in coefficienti definitivi riportando ad 1 il valore pi  alto e proporzionando a tale valore massimo gli altri valori ottenuti. Si da atto che conformemente a quanto stabilito dell'art. 18.4 del Bando/Disciplinare si procede ad effettuare la riparametrazione di I e II livello.

Il risultato delle operazioni innanzi descritte   riassunto nella specifica "**TABELLA RIASSUNTIVA**" riportata di seguito.

Prospetto complessivo dei punteggi delle ditte della gara G00072

	Punteggio	Punt. riparam.	Punt. max	Soglia min.
► CIRFOOD S.C.	52.703	83.848		
► Punteggio tecnico	52.703	83.848	90.0	45.0
► Punteggio economico	0.0	0.0	10.0	0.0
► Althea srl	55.919	90.0		
► Punteggio tecnico	55.919	90.0	90.0	45.0
► Punteggio economico	0.0	0.0	10.0	0.0

Aggiorna Chiudi

Gara a lotto unico G00072

Dati generali Altri dati Criteri di valutazione Documentazione di gara Pubblicazioni bando Commissione Sedute di gara 1. Ricezione offerte
 2. Apertura doc.ammin. 3. Apertura offerte e calcolo aggiud. 4. Aggiudicazione Pubblicazioni esito Contratto

Valutazione tecnica -> Chiusura valutazione tecnica -> Apertura off. economiche -> Calcolo aggiudicazione -> Proposta di aggiudicazione
 Punteggio tecnico massimo: 90 Soglia minima: 45

Trovati 2 elementi. Tutti gli elementi visualizzati.

N.º	Rag. sociale ditta	Ammissione	Punteggio tecnico	Punteggio riparametrato
1	CIRFOOD S.C.	Riserva sciolta	52,703	83,848
2	Althea srl	Si	55,919	90

Calcolo punteggi (1) Esclusione soglia minima e riparametrazione (2)

Fase seguente >

In relazione a quanto previsto dall'art. 18.1 del Disciplinare di gara, il quale stabilisce che "Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 30 punti per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia", la Commissione da atto che a seguito delle analisi e valutazioni effettuate sulle offerte tecniche presentate, entrambe le ditte partecipanti **HANNO SUPERATO** la soglia dei 45 punti.

Completata la fase di analisi e valutazione delle offerte tecniche, la Commissione Giudicatrice alle ore **17.15** conclude i lavori relativi alla valutazione delle offerte tecniche.

Del che è verbale. Letto, confermato e sottoscritto.

Arch. Luigi CASTIELLO

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Sig.ra Lucia GUACCIO

Dott. Antonio DI DONNA

CENTRALE UNICA
 DI COMMITTENZA
 SELE PICENTINI
 SERVIZIO IN HOUSE



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA Area Sele - Picentini

Area CUC Comune di Bellizzi (Comune Capofila)

Via D. Manin, 23 - 84092 Bellizzi (SA)

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE,
DI DURATA QUINQUENNALE
CIG: 815912963F**

VERBALE DI GARA N. 6 DEL 20 LUGLIO 2020

VERIFICA DEL CONTENUTO DELLA BUSTA “OFFERTA ECONOMICA”

L’anno **DUEMILAVENTI**, il giorno **VENTI** del mese di **LUGLIO**, alle **17.30**, presso la sede della Centrale Unica di Committenza “**AREA SELE-PIACENTINI**”, sita in Bellizzi (SA), alla via Roma 197, si è regolarmente costituita la Commissione la Commissione Giudicatrice nominata con Determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza n. 316 del 18.05.2020 (R.G.) per procedere in **SEDUTA PUBBLICA** all’apertura delle buste digitali relative alla **OFFERTA ECONOMICA**, all’assegnazione dei relativi punteggi ed alla formulazione della graduatoria finale

Sono presenti:

- Arch. Luigi CASTIELLO - Comune di Ginestra degli Schiavoni (BN) - S. Giorgio la Molarola (BN) - **COMMISSARIO 1**;
- Sig.ra Lucia GUACCIO – Comune di Pontecagnano Faiano - **COMMISSARIO 2**;
- Dott. Antonio DI DONNA – Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania Lazio - **COMMISSARIO 3**.

Si precisa che in relazione alle limitazioni imposte dai provvedimenti finalizzati al contenimento della diffusione dell’epidemia da coronavirus, le operazioni di gara si sono svolte “A PORTE CHIUSE”, così come comunicato, per il tramite della Piattaforma Telematica, agli operatori economici interessati e pubblicato sulla medesima piattaforma.

Il Presidente constatata la validità della Commissione e dichiara aperta la seduta.

Preliminarmente, il Presidente da lettura del verbale n. 5 del 20-07-2020 relativo alle risultanze delle valutazioni effettuate dalla Commissione Giudicatrice relativamente al contenuto delle offerte tecniche presentate dai concorrenti ammessi, dal quale risulta che ai concorrenti ammessi alla fase di gara sono stati attribuiti i seguenti punteggi complessivi:

Gara a lotto unico G00072

Dati generali | Altri dati | Criteri di valutazione | Documentazione di gara | Pubblicazioni bando | Commissione | Sedute di gara | 1. Ricezione offerte
2. Apertura doc.ammin. | 3. Apertura offerte e calcolo aggiud. | 4. Aggiudicazione | Pubblicazioni esito | Contratto

Valutazione tecnica -> Chiusura valutazione tecnica -> Apertura off. economiche -> Calcolo aggiudicazione -> Proposta di aggiudicazione

Punteggio tecnico massimo: 90 Soglia minima: 45

Trovati 2 elementi. Tutti gli elementi visualizzati.

N.Ord	Rag.sociale ditta	Ammissione	Punteggio tecnico	Punteggio riparametrato
1	CIRFOOD S.C.	Riserva sciolta	52,703	83,848
2	Althea srl	Si	55,919	90

Calcolo punteggi (1) | Esclusione soglia minima e riparametratura (2)

Fase seguente >

Atteso quanto innanzi, la Commissione procede con l’apertura delle buste digitali contenenti l’offerta economica.

A tal proposito, il personale della CUC SELE-PIACENTINI consegna al Presidente una busta sigillata all'interno della quale è contenuta la PASSWORD, attribuita al momento della pubblicazione della gara, che consente l'apertura dei plichi digitali contenenti l'offerta economica.

A seguito dell'apertura dei plichi digitali relativi all'Offerta Economica risulta quanto segue:

Ditta Partecipante	Ribasso offerta %
Concorrente: CIRFOOD S.C.	2,23 - duevirgolaventitre percento
Concorrente: ALTHEA SRL	8,57 - ottovirgolacinquantasette percento

Sulla scorta di quanto innanzi riportato, e di quanto previsto dal Disciplinare di Gara relativamente all'elemento PREZZO, ai concorrenti ammessi, vengono automaticamente attribuiti i seguenti punteggi:

Gara a lotto unico G00072

Dati generali | Altri dati | Criteri di valutazione | Documentazione di gara | Pubblicazioni bando | Commissione | Sedute di gara | 1. Ricezione offerte

2. Apertura doc.ammin. | 3. Apertura offerte e calcolo aggiud. | 4. Aggiudicazione | Pubblicazioni esito | Contratto

Valutazione tecnica -> Chiusura valutazione tecnica -> Apertura off. economiche -> Calcolo aggiudicazione -> Proposta di aggiudicazione

Punteggio economico massimo: 10

Trovati 2 elementi. Tutti gli elementi visualizzati.

N. pl.	Rag. sociale ditta	Ammissione	Punteggio economico
1	CIRFOOD S.C.	Riserva sciolta	2.602
2	Althea srl	Si	10

< Fase precedente | Fase seguente >

Si allega la tabella riportante il punteggio complessivamente ottenuto per la valutazione dell'Offerta Tecnica da ognuna delle ditte partecipanti.

Prospetto complessivo dei punteggi delle ditte della gara G00072

	Punteggio	Punt. riparati	Punt. max	Soglia min.
> CIRFOOD S.C.	55.305	86.45		
> Punteggio tecnico	52.703	83.848	90.0	45.0
> Punteggio economico	2.602	0.0	10.0	0.0
> Althea srl	65.919	100.0		
> Punteggio tecnico	55.919	90.0	90.0	45.0
> Punteggio economico	10.0	0.0	10.0	0.0

Aggiorna | Chiudi

Da quanto innanzi ne deriva la seguente graduatoria

Gara a lotto unico G00072

Dati generali | Altri dati | Criteri di valutazione | Documentazione di gara | Pubblicazioni bando | Commissione | Sedute di gara | 1. Ricezione offerte

2. Apertura doc.ammin. | 3. Apertura offerte e calcolo aggiud. | 4. Aggiudicazione | Pubblicazioni esito | Contratto

Valutazione tecnica -> Chiusura valutazione tecnica -> Apertura off. economiche -> Calcolo aggiudicazione -> Proposta di aggiudicazione

Trovati 2 elementi. Tutti gli elementi visualizzati.

N. pl.	Rag. sociale ditta	Punteggio	Stato aggiudicaz.	Offerta congrua ?
2	Althea srl	100	Prima ditta classificata	Si
1	CIRFOOD S.C.	86,45	Seconda ditta classificata	Si

< Fase precedente | Fase seguente >

A tal punto la Commissione da atto che ai sensi dell'art. 97 – comma 3 del d.lgs 50/2016, il quale prevede che "Quando il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa la congruità delle offerte è valutata sulle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara. Il calcolo di cui al primo periodo è effettuato ove il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a tre. Si applica l'ultimo periodo del comma 6", essendo il numero delle ditte ammesse inferiore a tre, non si procede alla determinazione dell'offerta anomala.

CENTRALE UNICA
DI COMMITTENZA
DELE PIACENTINI
SERVIZIO IN HOUSE

Atteso quanto innanzi, si da atto che l'operatore economico che ha presentato l'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA per l'Amministrazione è la ditta ALTHEA Srl, con sede in Roma (RM) alla via Tiburtina, 652 (P.IVA 04101480657), per aver ottenuto il punteggio complessivo 100,00 PUNTI e per aver offerto un ribasso percentuale sull'importo a base d'asta pari al 8,57 % corrispondente ad un importo di aggiudicazione pari ad € 2.762.283,16, oltre € 11.400,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, per complessivi € 2.773.683,16.

Atteso quanto innanzi, la Commissione Giudicatrice propone l'aggiudicazione della procedura per l'affidamento del SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DI DURATA QUINQUENNALE - CIG: 815912963F del Comune di Pontecagnano Faiano, in favore della ditta ALTHEA Srl, con sede in Roma (RM) alla via Tiburtina, 652 (P.IVA 04101480657).

Alle ore **18.00**, il Presidente dichiara chiusa la seduta rimettendo gli atti di gara al RUP per quanto di competenza.

Del che è verbale. Letto, confermato e sottoscritto.

Arch. Luigi CASTIELLO

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Sig.ra Lucia GUACCIO

Dott. Antonio DI DONNA

CENTRALE UNICA
DI COMMITTEZZA
SEL E PICENTINI
SERVIZIO IN HOUSE

CENTRALE UNICA
DI COMMITTEZZA
SEL E PICENTINI
SERVIZIO IN HOUSE

CENTRALE UNICA
DI COMMITTEZZA