



COMUNE DI MANOPPELLO

Sede: Via Salvo D'Acquisto,1 - 65024 - MANOPPELLO (PE)
- pec: comunemanoppelloprotocollo@legalmail.it
Tel. 0859154195

VERBALE DI GARA MEDIANTE Procedura negoziata ai sensi dell'art 36, comma 2, lett. b) del Decreto Legislativo n. 50 del 2016

Apertura Offerta Tecnica

SEDUTA RISERVATA

Oggetto	APPALTO SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA AA.SS. 2021-2023
CIG	8866146F1F
Importo di gara	€ 445.500,00
Scelta del contraente	Procedura Negoziata con almeno 5 inviti
Modalità	TELEMATICA

PREMESSO

Che, con primo verbale in data 24.09.2021 qui interamente richiamato, la Commissione, in seduta pubblica, ha proceduto alla disamina della documentazione amministrativa contenuta nella busta "A" al fine di verificare il possesso da parte dei concorrenti dei requisiti di ordine soggettivo, verificando la seguente situazione:

Partecipante	Informazioni busta amministrativa	Offerta
COSELP - P.IVA:01112600661	Nome file: busta A DOC AMMINISTRATIVA.zip Dimensione file: 23.45 MB Impronta MD5: a75b5b821abf34e028666abc82bc15 96	AMMESSA

EUROMENSE SRL P.IVA:01910150695	-	Nome file: BUSTA A- DOC. AMMINISTRATIVA.zip.p7m Dimensione file: 4.00 MB Impronta MD5: e44526c9d1d0e1cfeea1c821e8dd70 5b	AMMESSA
------------------------------------	---	---	---------

CIO' PREMESSO

L'anno 2021 il giorno 29 del mese di Settembre alle ore 10:00, il Presidente del seggio di gara in oggetto, ING DI ROSA NANDO, i componenti AVV. MAURIZIO MINICHILLI e DOTT. ESPOSITO MASSIMALIANO, Commissione di gara nominata con DETERMINA N. 176 del 22/09/2021 dà atto che sono presenti i seguenti rappresentanti delle ditte offerenti:

Concorrente	Presente	Rappresentante
COSELP Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)	NO	=====
EUROMENSE SRL Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)	NO	=====

Si prosegue, in seduta riservata, con l'apertura della busta "B" contenente la documentazione tecnica ed alla verifica della correttezza formale della documentazione in essa contenuta; tale attività si è conclusa con la seduta del 01/10/2021, con il seguente esito:

Partecipante	Informazioni busta amministrativa	Valutazione
COSELP Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)	Nome file: busta B OFF TECNICA.zip Dimensione file: 32.20 MB Impronta MD5: ebdcb6a0b6984e57aca7eea5985ccc dc	Ammessa al prosieguo
EUROMENSE SRL Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)	Nome file: BUSTA B- OFFERTA TECNICA.zip.p7m Dimensione file: 3.21 MB Impronta MD5: 8718cea44b97a8f91c58eeb1437468 cf	Ammessa al prosieguo

A seguito dell'attribuzione dei punteggi da parte dei Commissari e Presidente, si ha il seguente esito

CONCORRENTE	PUNTEGGIO
EUROMENSE s.r.l.	47/70
COSELP	60/70

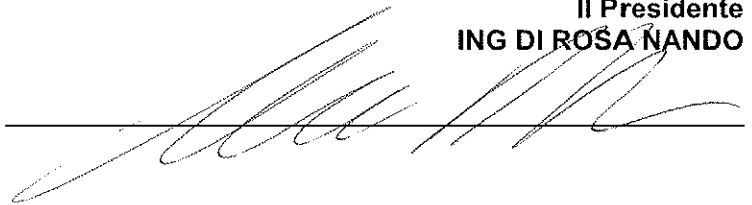
Concluse le operazioni sopra riportate, il Presidente comunica che avviserà i concorrenti, come previsto negli atti di gara, della data della seduta pubblica per la valutazione dell'offerta economica.

Alle ore 11:50 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

Si allega Prospetto conteggi e Relazione sull'assegnazione dei punteggi

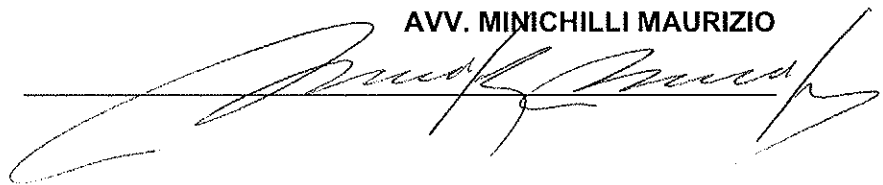
Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente
ING DI ROSA NANDO

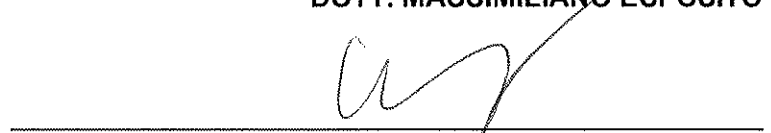


I Commissari

AVV. MINICHILLI MAURIZIO



DOTT. MASSIMILIANO ESPOSITO



ING. DI
ROSA

CRITERIO	EUROMENSE	COSELP
1.a	10	10
1.b	0	14
1.c	10	10
1.d	10	10
1.e	10	7
1.f	7	9
TOTALE	47	60

DOTT. MASSIMILIANO
ESPOSITO

CRITERIO	EUROMENSE	COSELP
1.a	10	10
1.b	0	14
1.c	10	10
1.d	10	10
1.e	10	7
1.f	7	9
TOTALE	47	60

AVV. MINICHILLI
MAURIZIO

CRITERIO	EUROMENSE	COSELP
1.a	10	10
1.b	0	14
1.c	10	10
1.d	10	10
1.e	10	7
1.f	7	9
TOTALE	47	60

CALCOLO
MEDIA

CRITERIO	EUROMENSE	COSELP
1.a	10,000	10,000
1.b	0,000	14,000
1.c	10,000	10,000
1.d	10,000	10,000
1.e	10,000	7,000
1.f	7,000	9,000
TOTALE	47	60



COMUNE DI MANOPPELLO

PROVINCIA DI PESCARA

1. "CITTA' DI MANOPPELLO"

ESAME OFFERTA TECNICA COSELP

La Commissione Giudicatrice, all'unanimità, rimette la seguente relazione di motivazioni in merito al punteggio assegnato all'offerta tecnica della concorrente.

QUALITA' E MERITO TECNICO PUNTEGGIO ATTRIBUITO 60/70 (sessanta settantesimi) come di seguito dettagliato

a) MODALITA' OPERATIVE DI GESTIONE DEL SERVIZIO – PUNTEGGIO ATTRIBUITO 10 (dieci) MOTIVAZIONI

a.1 Modalità frequenza approvvigionamento materie Prime

L'offerente ha fornito una dettagliata descrizione dell'approvvigionamento delle derrate alimentari, adottate secondo le prescrizioni UNI EN I20 9001:2015, UNI EN ISO 22000:2018, uni 10854 ed UNI EN ISO 22005:2008, con specifico riguardo al controllo delle derrate alimentari in applicazione del sistema di autocontrollo HACCP e della normativa Internazionale per il Sistema di gestione Sicurezza alimentare di tracciabilità dei pasti nella filiera agroalimentare della ristorazione collettiva.

Nello specifico ha assunto l'impegno alla seguente fornitura:

- prodotti freschi c/o i punti di conservazione in Manoppello per 2/3 volte alla settimana
- frutta e verdura consegna lunedì e mercoledì mattina;
- pane fresco quotidiano
- prodotti surgelati, a lunga conservazione, 2 volte la settimana

a.2 Stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari

La COSELP ha dettagliato le modalità di stoccaggio dei prodotti c/o e nei locali mensa messi a disposizione del Comune di Manoppello, in funzione della loro natura e tipologia ovvero:

- prodotti stabili confezionati (pasta, olio, scatolame) a temperatura ambiente in idoneo magazzino fresco, asciutto e con adeguata ventilazione, ordinati in scaffale e con il sistema di rotazione First-in / First-out;
- prodotti freschi deperibili in celle frigorifero a temperatura ed umidità controllata, con gradazione distinta per carni rosse, carni bianche, mozzarelle e formaggi freschi, formaggi stagionati e surgelati

Il tutto assicurando che le celle frigorifere vengano costantemente verificate e mantenute per assicurarne le condizioni ottimali di loro funzionamento ed utilizzo

a.3 Preparazione e cottura

L'offerente, richiamando la sopracitata applicazione delle prescrizioni e metodiche di qualificazione in tema di certificazione per la somministrazione dei pasti in sede scolastica ha specificato le modalità di cottura ad esempio:

- evitare contaminazione incrociata
- separazione alimenti lavorati e da lavorare, crudi da cotti ecc..
- preparazione all'arrivo delle materie prime con programma di lavorazione della parte a caldo e di quella a freddo
- utilizzazione di carni già tagliate per l'uso, mantenendole nel deposito frigo fino al loro impiego in modo da ridurre al minimo la carica microbionica;



COMUNE DI MANOPPELLO

PROVINCIA DI PESCARA

1. "CITTA' DI MANOPPELLO"

- manipolazione delle uova (stoccate separatamente in appositi frigo) con idonei processi di lavorazione da parte di personale qualificato
- lavorazione in ambiente separato dei vegetali freschi quali verdure a foglia, patate, carote ecc., destinati successivamente alla cottura a vapore per poi essere chiusi in contenitori ermetici;
- produzione di pasti speciali per bambini affetti da intolleranze e/o allergie;
- mantenimento, al termine della cottura, dei prodotti ad una temperatura non inferiore a + 65°C;
- cottura a vapore delle carni al fine di conservarne le proprietà nutritive, non superiore a 30/40 minuti

a.4) Trasporto e consegna

La COSELP propone una variegata ed articolata gamma di contenitori (isotermici in p.e., inox, Green Ice, Blue Ice, teglie ecc..) per il confezionamento dei pasti preparati in ogni plesso scolastico indicato (Manoppello C.U., Scalo e Ripacorbaria).

a.5) Distribuzione e pulizia dei plessi scolastici

Viene descritto nello specifico il procedimento di distribuzione e somministrazione dei pasti, con l'impiego di personale idoneo qualificato, dotato di tutte le referenze e certificazioni sanitarie, avendo cura di creare con gli utenti un rapporto di condivisione e socializzazione, finalizzata all'accettazione ed al gradimento dei cibi i quali devono comunque trovare il finale gradimento da parte dei fruitori.

Per la pulizia e sanificazione dei locali refettorio vengono descritti i processi adottati, i detergenti impiegati, le soluzioni acquose previste con relativa temperatura disinfettante per la rimozione integrale di qualsiasi presenza estranea dai contenitori utilizzati.

b) UTILIZZO DI PRODOTTI ALIMENTARI DI QUALITA' A KM. 0, BIOLOGICI, IGP E DCC PROVENIENTI DA PRODUTTORI DELLA REGIONE ABRUZZO – PUNTEGGIO ASSEGNATO 14 (quattordici):

Il disciplinare prevede l'assegnazione di massimo 2 punti per ciascun gruppo di prodotto - 1) Pasta di Semola grano duro; 2) Pasta all'uovo fresca; 3) pane; 4) mozzarelle; 5) hamburger e polpette; 6) ceci; 7) farro; 8) verdure ed ortaggi; 9) farina grano tenero; 10) uova fresche - in base alla dichiarazione attestante l'impegno all'utilizzo, con la descrizione del fornitore (la Stazione Appaltante ha chiarito che può intendersi oltre al produttore anche il distributore in grado di effettuare la fornitura del prodotto a km. 0), biologici, IGP ecc., accompagnata da dichiarazione di disponibilità degli stessi produttori-fornitori sottoscritta con accluso documento di identità.

La ditta COSELP ha prodotto documentazione dalla cui disamina scaturisce l'attribuzione del punteggio complessivo ovvero:

- 2 punti "Pasta semola grano duro". Produttore: Pastificio Masciarelli in Pratola Peligna (AQ);
- 4 punti "Uova fresche a terra e pasta all'uovo". Produttore: Azienda Agricola L. Boni in Corfinio (AQ);
- 2 punti "Pane". Produttore: Panificio Giglio in Spoltore (PE)
- 2 punti "Mozzarelle". Produttore: Caseificio Pratello di Leone A. in Sulmona (AQ);
- 2 punti "Verdure ed Ortaggi". Produttore: Az. Agricola Le Favole in Pratola Peligna (AQ);



COMUNE DI MANOPPELLO

PROVINCIA DI PESCARA

1. "CITTA' DI MANOPPELLO"

- 2 punti "Farina grano tenero". Produttore: Molino Ferrara in Raiano (AQ)

c) **PROGETTO DI RISTRUTTURAZIONE DELLE CUCINE IN MANOPPELLO PUNTEGGIO ASSEGNATO 10 (dieci)**

La COSELP ha indicato e dettagliato la dotazione strumentale ed impiantistica della cucina, già in utilizzo, nei locali in Manoppello Centro Urbano e nella mensa in Ripacorbaria, attestandone il corretto funzionamento ed utilizzo. Ha altresì, assunto l'impegno ad allestire in tempo reale, ovvero dall'avviso dell'aggiudicazione definitiva, cucina completa ed idonea alla preparazione dei pasti nel plesso scolastico di Manoppello Scalo (in conformità a quanto richiesto dalla Stazione Appaltante).

d) **PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE PER EVENTUALI SOPRAVVENUTE NECESSITA' NON PREVENTIVABILI AL FINE DI DARE REGOLARE CONTINUITA' AL SERVIZIO. PUNTEGGIO ASSEGNATO 10 (dieci).**

La concorrente ha esposto la sua organizzazione e funzionalità per sopperire ad eventuali situazioni emergenziali di non funzionamento delle mense comunali, indicando la dotazione di mezzi e personali, nonché il supporto delle mense aziendali gestite (e specificatamente quella della DAYCO/ISORAN, ricadenti in Chieti Scalo e Manoppello), nonché, in alternativa, il nuovo centro di cottura (debitamente certificato) realizzato in Pratola Peligna (AQ) a distanza di 40 km. per un tempo di percorrenza dallo stesso ai refettori comunali scolastici non superiore a 25 minuti. A tal proposito ha prodotto una tabella sinottica nella quale sono descritti tempi di intervento e le unità sostitutive fruibili come cucina, centro di cottura, magazzino scorte permanenti, magazzini frigo, automezzi e personale impiegato per eventuali emergenze.

e) **PROPOSTE MIGLIORATIVE. PUNTEGGIO ASSEGNATO 7 (sette).**

La migliororia consiste nell'allestimento di un ulteriore centro di cottura in Manoppello Scalo (unitamente alla funzionalità delle cucine/centri cottura in Centro Urbano e Ripacorbaria) per la preparazione pasti con le attrezzature necessarie ed occorrenti, ovvero: cucine, forno, frigoriferi, congelatori, scaffali, carrelli tavoli e lavelli e quant'altro occorrente per il corretto funzionamento dell'unità di cottura. Ha altresì indicato il nr. di maestranze e le ore lavorative per il servizio, aggiungendo un'ulteriore migliororia riguardo l'impiego residuo dei cibi e pietanze non consumate (di concerto con l'Assessorato Comunale alle Politiche Sociali).

f) **CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO, ATTREZZATURE ED IMPIANTI A DISPOSIZIONE, SISTEMI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SICUREZZA. PUNTEGGIO ASSEGNATO 9 (nove).**

La Stazione Appaltante ha richiesto di indicare un centro di cottura alternativo da mettere a disposizione del servizio, dichiarandone la distanza in km. Stradali tra il centro alternativo e quello regolarmente in uso in Manoppello C.U., utilizzando per il calcolo della



COMUNE DI MANOPPELLO

PROVINCIA DI PESCARA

1. "CITTA' DI MANOPPELLO"

distanza le direttrici stradali effettivamente impiegate secondo l'itinerario più corto, con l'assegnazione di un punteggio proporzionale maggiormente al centro con la disponibilità maggiori superfici di lavoro, attrezzature, impianti di risparmio energetico, certificazioni e sostenibilità ambientali.

La COSELP ha fornito ampia e dettagliata descrizione del centro di cottura innovativo sito in Pratola Peligna (AQ) destinato alla ristorazione collettiva per la preparazione ed il confezionamento di pasto caldo/freddo con capacità giornaliera di circa 5.000 pasti, con 80 dipendenti, personale munito di specifico diploma (cuochi) e di qualifica di addetti alla preparazione e somministrazione alimenti, regolarmente formato in materia di H.A.C.C.P. di cui al reg. CE 852/2004 e di Sicurezza Alimentare, con all'interno nr. 2 laboratori/cucina distinti e separati, al fine di consentire la preparazione di pasti inseriti in diete speciali e/o per intolleranze.

Ha descritto la dotazione strumentale di attrezzature ed impianti allocati ed in esercizio nel centro di cottura alternativa in Pratola Peligna (AQ), l'impiego di energia pulita ovvero da fonte rinnovabile, grazie all'installazione di impianto fotovoltaico e solare termico sia per la produzione di EE che di acqua calda e/o riscaldamento, degrassatore e disoleatore; tutte attrezzature in classe A+ ed A.

Ha indicato il possesso del C.P.I. e specificato che il centro di cottura risulta certificato dall'Istituto Zooprofilattico di Teramo per l'utilizzo e la promozione di prodotti del territorio. Infine ha anche accluso planimetria del centro con l'ubicazione delle aree di lavorazione e deposito.

Per quanto riguarda la distanza, la commissione non ha ritenuto di attribuire alcun punteggio stante la non immediata prossimità del centro di cottura e la conseguente tempistica non ottimale in caso di percorrenza dei cibi preparati rispetto alle mense scolastiche comunali.

Manoppello 29.09.2021

La COMMISSIONE DI GARA

Il Presidente Ing. Nando DI ROSA

Il Componente Dott. Massimiliano ESPOSITO

Il Componente Avv. Maurizio Sante MINICHILLI



COMUNE DI MANOPPELLO

PROVINCIA DI PESCARA

1. "CITTA' DI MANOPPELLO"

ESAME OFFERTA TECNICA EUROMENSE

La Commissione Giudicatrice, all'unanimità, rimette la seguente relazione di motivazioni in merito al punteggio assegnato all'offerta tecnica della concorrente.

QUALITA' E MERITO TECNICO PUNTEGGIO ATTRIBUITO 47/70 (quarantasette settantesimi) come di seguito dettagliato

a) MODALITA' OPERATIVE DI GESTIONE DEL SERVIZIO – PUNTEGGIO ATTRIBUITO 10 MOTIVAZIONI

a.1 Modalità frequenza approvvigionamento materie Prime

Euromense Srl ha dettagliato, nella propria offerta tecnica tale attività partendo dalla selezione ed accreditamento dei fornitori, individuati sulla base dei requisiti di certificazione e qualità aziendale (ISO 9001 ed H.A.C.C.P.), riportando una griglia di criteri e valutazione (gamma prodotti, tempi di consegna, qualità del trasporto, adeguatezza degli imballaggi, qualità della documentazione a corredo ecc...) oltre a richiedere la garanzia di tracciabilità, assenza OGM, confezionamento ed etichettatura, requisiti di ordine igienico e sanitario ed altro. Ha elencato i maggiori provider di cui si avvale ovvero MAAR Rimini (Gruppo Cremonini), GARDEN FRUIT, DORECA, GEGEL, GRUPPO DAC. Per quanto riguarda l'approvvigionamento sono menzionati nr. 40 fornitori alimentari, di cui 16 locali, in grado di garantire almeno l'80% delle materie prime di prodotti a filiera corta km. 0, istituendo apposita piattaforma per la raccolta e l'utilizzo delle informazioni. Ha inoltre precisato di volersi avvalere di apposito software gestionale di acquisto materie prime al fine di comprimere i tempi di consegna (e quindi assicurando la freschezza dei prodotti) e minimizzare gli sprechi nella gestione delle materie prime.

Ha redatto uno schema di approvvigionamento dal quale si evincono:

- consegne giornaliere per carni, formaggi, burro, surgelati, prodotti avicunicoli, frutta e verdura fresca e pane;
- 1 volta settimana per pasta, riso, olio, spezie ed aromi ecc..

Ha descritto la verifica di tracciabilità dei prodotti ed il loro controllo allo scarico, l'idoneità del mezzo di trasporto, completezza e rispondenza etichettatura alle derrate consegnate, idoneità dello stato degli imballaggi.

a.2 Stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari

Espletate le verifiche in ordine all'accertamento dei prodotti la Euromense Srl ha descritto in modo articolato e compiuto le modalità di stoccaggio e conservazione degli alimenti, sia per quanto riguarda quelli a temperatura controllata (alimenti freschi deperibili fino a + 4°C, alimenti deperibili congelati non superiore a - 18°C) precisando le modalità di collocazione in magazzino delle materie prime fresche ovvero frutta e verdura, formaggi, carni e surgelati e l'impiego di idonei contenitori a tenuta (in pvc o acciaio inox) al fine di evitare l'attacco di investanti o cariche microbiotiche presenti anche in ambienti a temperatura controllata, oppure durante le operazioni di trasbordo.

a.3 Preparazione e cottura dei pasti nel centro di produzione.

L'offerente nell'indicare i criteri essenziali (igienicità, salubrità, accuratezza nella preparazione del cibo, rispetto delle grammature previste, equilibrio nell'apporto di nutrienti), ha fornito circostanziata descrizione della preparazione e cottura delle singole pietanze ovvero sughi, carni,



COMUNE DI MANOPPELLO

PROVINCIA DI PESCARA

1. "CITTA' DI MANOPPELLO"

pesci, formaggi, verdure, legumi, tonno ed uova, garantendo per ciascun alimento tempi di cottura adeguati ma in tempi ristretti rispetto a quelli della somministrazione.

Altresì farà ricorso ad una articolata gamma di contenitori per il confezionamento dei pasti preparati in ogni plesso scolastico indicato (Manoppello C.U., Scalo e Ripacorbaria) affinché conservino più a lungo possibile la temperatura di cottura.

a.4) Distribuzione e pulizia dei plessi scolastici

Viene riportato il procedimento di distribuzione e somministrazione dei pasti, con l'impiego di personale idoneo qualificato, dotato di tutte le referenze e certificazioni sanitarie, il tutto supervisionato dal Direttore del Servizio e dal Responsabile Operativo, entrambi residenti in Manoppello.

Per la pulizia e sanificazione dei locali refettorio vengono descritti i processi adottati, i detergenti impiegati, le soluzioni acquose previste con relativa temperatura disinfettante per la rimozione integrale di qualsiasi presenza estranea dai contenitori utilizzati.

E' descritta la cadenza per la pulizia delle attrezzature di cucina (giornaliera), settimanale (magazzini, celle frigorifere) e mensile (vetri, cappe aspirazione e pareti).

b) UTILIZZO DI PRODOTTI ALIMENTARI DI QUALITA' A KM. 0, BIOLOGICI, IGP E DCC PROVENIENTI DA PRODUTTORI DELLA REGIONE ABRUZZO – PUNTEGGIO ASSEGNATO 0 (zero).

Il disciplinare prevede l'assegnazione di massimo 2 punti per ciascun gruppo di prodotto - 1) Pasta di Semola grano duro; 2) Pasta all'uovo fresca; 3) pane; 4) mozzarelle; 5) hamburger e polpette; 6) ceci; 7) farro; 8) verdure ed ortaggi; 9) farina grano tenero; 10) uova fresche - in base alla dichiarazione attestante l'impegno all'utilizzo, con la descrizione del fornitore (la Stazione Appaltante ha chiarito che può intendersi oltre al produttore anche il distributore in grado di effettuare la fornitura del prodotto a km. 0), Biologici, IGP ecc. accompagnata da dichiarazione di disponibilità degli stessi produttori-fornitori sottoscritta con accluso documento di identità, così come espressamente richiesto all'art. 20 del disciplinare di gara.

La ditta Euromense Srl, sebbene ha indicato tutti i fornitori dei 10 prodotti, di cui 7 a km. 0 e 3 biologici non ha allegato, le dichiarazioni di disponibilità degli stessi (o dei rivenditori) come invece espressamente previsto nel disciplinare/lettera di invito. Si precisa altresì che per quanto riguarda la MAAR Rimini Spa, questi è un distributore nazionale nel settore del Food Service, ragion per cui l'indicazione della sede in Elice (PE) alla via Tevere, non sarebbe stata comunque idonea ad assegnare alcun punteggio in mancanza della effettiva indicazione del produttore (come precisato nei chiarimenti forniti dalla Stazione Appaltante in data 15.09.2021 a seguito di richiesta inviata dalla concorrente Coselp Srl in data 11.09.2021).

Non è possibile applicare il Soccorso Istruttorio, ai sensi dell'art. 17 del disciplinare di gara, in quanto in detto articolo viene espressamente stabilito che l'offerta tecnica ed economica sono escluse da tale rimedio.



COMUNE DI MANOPPELLO

PROVINCIA DI PESCARA

1. "CITTA' DI MANOPPELLO"

c) **PROGETTO DI RISTRUTTURAZIONE DELLE CUCINE IN MANOPPELLO PUNTEGGIO ASSEGNATO 10 (dieci)**

EUROMENSE Srl propone di effettuare per tutti i tre plessi scolastici la preparazione, la cottura e la distribuzione eliminando le modalità di pasto veicolato, effettuando i relativi investimenti per allestire (nella parte mancante) e per completare (in quella già in esercizio) le mense dello Scalo, Ripacorbaria e Centro Urbano.

Gli interventi nella sede C.U., descritti in lay-out, riguarderanno le diverse aree lavoro ovvero magazzino, preparazione, cottura, somministrazione, lavaggio e spogliatorio, con dettaglio delle attrezzature, macchinari, accessori ed interventi.

Per la mensa di Ripacorbaria è previsto l'allestimento di una cucina completa per tutte le fasi di lavorazione con installazione di attrezzature ad hoc (fuochi, forno, frigorifero).

Per la mensa nel plesso scolastico di Manoppello Scalo, anche qui l'offerente propone di realizzare una cucina completa (eliminando i pasti veicolati), in modo che la preparazione e cottura avvenga sul posto, con 2 migliorie ovvero:

- utilizzo stoviglie di coccio (e non materiale a perdere)
- bancone self-service per la distribuzione.

Aggiungasi che le attrezzature proposte permettono, non solo di preparare i pasti richiesti dal bando ma anche di essere impiegate in situazioni emergenziali o in contingenze per le quali si rende indispensabile fruire della locale mensa, oltre l'orario scolastico.

In ultimo, circostanza non irrilevante, la Euromense accetta che al termine dell'esecuzione dell'appalto tutte le attrezzature rimarranno di proprietà del Comune di Manoppello.

d) **PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE PER EVENTUALI SOPRAVVENUTE NECESSITA' NON PREVENTIVABILI AL FINE DI DARE REGOLARE CONTINUITA' AL SERVIZIO. PUNTEGGIO ASSEGNATO 10 (dieci).**

La concorrente, per la gestione delle emergenze propone l'impiego di ditte tecniche e figure esterne quali idraulico, manutentore, elettricista in grado di intervenire in caso di danneggiamenti, oltre all'inserimento a rotazione di personale impiegato in strutture limitrofe e ricorso a squadra Jolly per eventuali sostituzioni, in grado di intervenire in un lasso temporale non superiore a 30 minuti dalla chiamata.

Esplicita la possibilità di utilizzo, in caso di necessità per mancato funzionamento di ciascuna mensa scolastica, del centro di cottura sito in Chieti Scalo alla via Marvin Gelber, distante 17 km. da Manoppello capoluogo (22 min.), 11,7 km. da Ripacorbaria (18 min.) e 10 km. dallo Scalo (13 min.). Tale centro di produzione ha una capacità di 2.000 pasti giornalieri ed a tal proposito ha elencato e riportato in foto le attrezzature impiegate. Ovviamente tale centro risulta dotato della occorrente certificazione. I pasti realizzati in Chieti Scalo verranno porzionati in piatti monouso, sigillati ermeticamente grazie all'utilizzo della macchina sigillatrice, mentre le pietanze fredde saranno inserite in contenitori polibox isotermitici. In ultimo è dettagliata la dotazione veicolare per il trasporto (furgoni autorizzati ASL per il trasporto alimenti).

Manoppello



COMUNE DI MANOPPELLO

PROVINCIA DI PESCARA

1. "CITTA' DI MANOPPELLO"

e) PROPOSTE MIGLIORATIVE. PUNTEGGIO ASSEGNATO 10 (dieci).

La miglioria consiste nelle seguenti forniture:

- attrezzatura dedicata per le diete speciali
- giardino didattico
- tavoli e sedie per la scuola Ripacorbaria
- pannelli colorati nei refettori
- uova di pasqua e pandoro
- buffet per eventi particolari
- fornitura di ulteriori prodotti
- inserimento di personale svantaggiato per migliorare la distribuzione
- servizio di gradimento del pasto
- utilizzo prodotti per la pulizia ecologici a basso impatto ambientale ECOLABEL
- utilizzo mezzo ecologico a metano
- spazio web
- sportello nutrizionale
- progetto di miglioria per la riduzione rifiuti
- risparmio energetico cucina e mensa
- laboratorio della frutta
- servizio di catering e palloncini per festa
- corso pratico cucina per adulti
- laboratorio di cucina per bambini
- team qualità.

Ciascuna delle sopraindicate voci è stata dettagliata in termini di attività che sarà svolta e prestazioni che saranno rivolte agli utenti.

f) CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO, ATTREZZATURE ED IMPIANTI A DISPOSIZIONE, SISTEMI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SICUREZZA. PUNTEGGIO ASSEGNATO 7 (sette).

La Stazione Appaltante ha richiesto di indicare un centro di cottura alternativo da mettere a disposizione del servizio, dichiarandone la distanza in km. Stradali tra il centro alternativo e quello regolarmente in uso in Manoppello C.U., utilizzando per il calcolo della distanza le direttrici stradali effettivamente impiegate secondo l'itinerario più corto, con l'assegnazione di un punteggio proporzionale maggiormente al centro con la disponibilità maggiori superfici di lavoro, attrezzature, impianti di risparmio energetico, certificazioni e sostenibilità ambientali.

EUROMENSE ha indicato il centro di cottura alternativo sito in Chieti Scalo (CH) alla via Marvin Gelber destinato alla ristorazione collettiva per la preparazione ed il confezionamento di pasto caldo/freddo con capacità giornaliera di circa 2.000 pasti, con personale munito di specifico diploma (cuochi) e di qualifica di addetti alla preparazione e somministrazione alimenti, regolarmente formato in materia di H.A.C.C.P. di cui al reg. CE



COMUNE DI MANOPPELLO

PROVINCIA DI PESCARA

1. "CITTA' DI MANOPPELLO"

852/2004 e di Sicurezza Alimentare, la cui ubicazione è collocata a distanza media di 14 km. dai plessi scolastici.

Ha descritto la dotazione strumentale di attrezzature ed impianti allocati ed in esercizio nel centro di cottura alternativa suddetto (come riportati nella lett.ra D Piano di gestione emergenze) ma non l'impiantistica dell'opificio funzionale al risparmio energetico.

Per quanto riguarda la distanza, si rileva la prossimità del centro di cottura e la conseguente tempistica di percorrenza dei cibi, in caso vengano preparati nella sede alternativa, fermo restando che tale valutazione non è oggetto di attribuzione punteggio, in quanto detto impiego deve avere, secondo la *ratio* degli atti di gara, carattere residuale ed eccezionale per lo stretto indispensabile tempo occorrente a ripristinare la funzionalità di ciascuna mensa scolastica comunale.

Manoppello 01.10.2021

La COMMISSIONE DI GARA

Il Presidente Ing. Nando DI ROSA

Il Componente Dott. Massimiliano ESPOSITO

Il Componente Avv. Maurizio Sante MINICHILLI