

VERBALE DI GARA N. 10 DEL 05.05.2025

**PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 71 D.LGS. 36/2023 PER L'AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA**

ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA BUSTA B)

OGGETTO	Appalto servizio refezione scolastica AA.SS. 2025-2028
C.I.G.	B35EFD2489
C.U.P.	H59I23000810004
IMPORTO GARA	724.074,03 (comprensivo oneri sicurezza € 3.800,00 non sogg. a ribasso) oltre IVA
SCelta DEL CONTRAENTE	Procedura aperta ex art. 71 D.Lgs. 36/2023
MODALITA'	TELEMATICA

PREMESSO E CONSIDERATO CHE

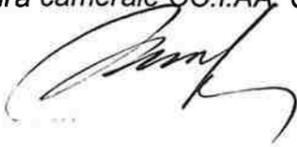
- ✓ La G.C. ha adottato la **deliberazione n. 405 del 12.08.2024** avente ad oggetto: " *Affidamento servizio refezione scolastica per la durata di tre annualità (anno scolastico). Approvazione Capitolato Speciale d'Appalto, tabelle dietetiche reg. Abruzzo (all. A D.G.R. 530/2023, relazione tecnica ed indirizzo conseguenti).*
- ✓ con determina n. **405 del 9.10.2024 Reg. gen. n. 1409** veniva indetta una procedura aperta ex art. 71 del D.Lgs 36/2023 per l'affidamento del servizio completo di refezione scolastica del Comune di Manoppello ivi incluso l'approvazione del quadro economico, disciplinare di gara e capitolato speciale di appalto;
- ✓ il termine per la presentazione delle offerte è scaduto **in data 10.11.2024 alle ore 23,59** e che, entro tale scadenza, sono pervenute nr. 2 offerte;
- ✓ con **determina nr. 430 del 14.11.2024**, il Resp. Area I – Amministrativa/Contenzioso – ha disposto la " *Nomina Commissione di gara procedura aperta servizio di refezione scolastica di Manoppello CIG B35EFD2489 e CUP H59I23000810004*"
- ✓ con **verbale del 18.11.2024** la Commissione Giudicatrice ha proceduto alla verifica preliminare insussistenza cause incompatibilità commissari;
- ✓ con **verbale n. 2 del 16.12.2024** la Commissione Giudicatrice ha provveduto all'apertura della documentazione amministrativa busta A) delle seguenti ditte concorrenti:"

1. COSELP S.r.l. corrente in Sulmona (AQ) alla via Galileo Galilei n. 2, codice fiscale e partita IVA 02139400663;
2. EUROMENSE, corrente in Chieti Scalo (CH) alla via Marvin Gelber snc, codice fiscale e partita IVA 01910150695

Riscontrando, per la ditta COSELP S.r.l. quanto segue:

- A) modello dichiarazione possesso requisiti bando di gara dalla cui disamina risulta quanto appresso:
- il punto 9) riguardo "i nominativi delle persone munite di potere di rappresentanza" non risulta compilato;
 - il punto 26) "norme sul diritto al lavoro dei disabili di cui alla L. 68/99" non risulta barrata la casella di non interesse;
 - il punto 29) "partecipazione o meno alla gara, singolarmente o in altro raggruppamento di altre imprese collegate o controllate alla concorrente ex art. 2359 c.c." non risulta barrata la situazione che non ricorre;
 - nel punto 40) "Requisiti di capacità economico finanziaria" la COSELP S.r.l. ha dichiarato di aver conseguito un fatturato nell'ultimo triennio 2021-2022-2023 un fatturato di € 1.593.024. Dalla visura camerale allegata del 25.10.2024 si evince (pag. 5) il trasferimento d'azienda, per affitto d'azienda, dalla COSELP soc. coop. (P.IVA 011102600661) alla COSELP S.r.l. (P.IVA 02139400663) giusto atto del 27.12.2022 (prot. CC.I.AA. AQ nr. AG-2023-318), ragion per cui è necessario acquisire detto documento al fine della valutazione cumulativa dei requisiti tra la cedente e cessionaria (in affitto) del ramo aziendale:
 - il punto 43) "soggetti cessati dalla carica nell'ultimo triennio" non risulta barrata la situazione che non ricorre;
 - il punto 45) "cause di esclusione di cui all'art. 1-bis/comma 14 L. 383/2001 introdotto dall'art. 1/comma 2 D.L. 210/2002 conv. in L. 266/2002" non risulta barrata la casella di cui ricorre.
- B) Capitolato Speciale d'Appalto sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante p.t. della COSELP S.r.l. Sig. Beniamino DI IENNIO il 31.10.2024;
- C) polizza fideiussoria cauzione provvisoria nr. 1/39481/96/195141397 rilasciata dalla UNIPOL SAI per conto della ditta concorrente COSELP S.r.l. ed a beneficio del Comune di Manoppello in data 22.10.2024 per l'ammontare di € 7.240,74, pari all'1% dell'importo a base di gara. In senso alla documentazione non risulta la dichiarazione in merito al possesso requisiti per la riduzione della polizza cauzionale provvisoria del 50% secondo per il possesso dei requisiti di cui all'art. 106/comma 8 D.Lgs. 36/2023;
- D) copia fotostatica documento identità del l.r.p.t., firmata digitalmente in data 31.10.2024, rilasciato dal Comune di Sulmona in data 29.08.2022 scadenza 01.01.2033, recante nr. CA93309MU;
- E) attestato sopralluogo eseguito in data 28.10.2024;
- F) dichiarazione punto 7) bando/disciplinare di gara sottoscritta dal legale rappresentante COSELP S.r.l. con firma digitale;
- G) D.G.U.E. sottoscritto digitalmente dal l.r.p.t. COSELP S.r.l. in data 31.10.2024;
- H) patto Integrità sottoscritto digitalmente dal l.r.p.t. COSELP S.r.l. in data 31.10.2024;
- I) ricevuta contributo ANAC € 77,00 pagamento eseguito in data 24.10.2024;
- J) visura camerale CC.I.AA. COSELP S.r.l. del 25.10.2024.

2



In ragione dell'incompletezza della documentazione amministrativa, come meglio descritta alle precedenti lett.re A) e C), la Commissione Giudicatrice sospendeva l'ammissione della ditta COSELP S.r.l. invitando "il R.U.P. a procedere a formulare apposita richiesta di integrazione (cd. soccorso istruttorio) ai sensi dell'art. 101/comma 1 D.Lgs. 36/2023 da evadere, a pena di decadenza, entro 5 giorni dall'invio alla ditta di p.e.c. contenente la richiesta di integrazione"

A seguire la Commissione Giudicatrice procedeva all'apertura della Busta A) della ditta EUROMENSE S.r.l. riscontrando quanto segue:"

- A) dichiarazione possesso requisiti previsti per l'affidamento di gara (mod. redatto dalla Stazione Appaltante) sottoscritta dal l.r.p.t della ditta Sig.ra CENTURIONE Pamela, con firma digitale, in data 7.11.2024, con allegati: ISO 9001:2015; ISO 22000:2018; ISO 14001:2015; ISO 22005:2018; con accluso documento di riconoscimento costituito da carta di identità rilasciata dal Comune di Chieti in data 20.08.2018 con scadenza 09.09.2028 recante nr. CA32205CA;
- B) Capitolato Speciale d'Appalto sottoscritto con firma digitale in data 7.11.2024;
- C) tabelle dietetiche ASL – Regione Abruzzo all. A DGR 530/2023 sottoscritte digitalmente in data 7.11.2024;
- D) patto di integrità sottoscritto digitalmente in data 7.11.2024;
- E) D.G.U.E. ex D.Lgs. 36/2023 sottoscritto digitalmente in data 7.11.2024;
- F) autodichiarazione ex art. 94/comma 3 D.Lgs. 36/2023 dal socio Sig. Angelo FEBBO riguardo il venir meno nei suoi confronti delle cause di esclusione previste dall'art. 94/comma 1 lett.ra B D.Lgs. 36/2023;
- G) attestato di avvenuto sopralluogo del 21.10.2024;
- H) ricevuta versamento contributo ANAC € 77,00 eseguito in data 7.11.2024;
- I) Visura camerale EUROMENSE S.r.l. del 18.10.2024;
- J) polizza fideiussoria cauzione provvisoria nr. 2129876 emessa dalla REVO INSURANCE S.p.A. in data 7.11.2024 per conto della EUROMENSE S.r.l. ed a beneficio del Comune di Manoppello per l'ammontare di € 7.240,74;
- K) dichiarazione riduzione polizza 50% ai sensi dell'art. 106/comma 8 D.Lgs. 36/2023 in quanto rientrante nella categoria piccole imprese;
- L) documento di riconoscimento costituito da carta di identità rilasciata dal Comune di Chieti in data 20.08.2018 con scadenza 09.09.2028 recante nr. CA32205CA."

La Commissione di gara, esaminata la documentazione amministrativa contenuta nella busta A) della EUROMENSE S.r.l., accertata la completezza ed esaustività rispetto a quanto richiesto dal bando/disciplinare di gara, ne disponeva l'ammissione alla successiva fase di esame offerta tecnica (busta B) ed economica (busta C).

- ✓ in ragione di quanto emerso nei confronti della ditta COSELP S.r.l., e disciplinato dall'art. 101 (soccorso istruttorio) D.Lgs. 36/2023, con nota prot. 19733 del 18.12.2024 il R.U.P. richiedeva alla COSELP S.r.l. a ½ p.e.c. di ottemperare alla richiesta di integrazione contenute nel verbale n. 2 del 16.12.2024;

3

Handwritten signature in black ink.

Handwritten signature in blue ink.

Handwritten signature in black ink.

- ✓ in data 20.12.2024 al prot. 19943 perveniva a ½ p.e.c. dalla COSELP S.r.l. la seguente integrazione documentale:
- dichiarazione possesso requisiti previsti bando di gara con precisazioni di cui ai punti 9), 26), 29), 43), 45;
 - integrazione di cui al punto 40): "Requisiti di capacità economico-finanziaria";
 - per quanto concerne la polizza fideiussoria certificazioni di qualità ISO 9001:2015 ed ambientale ISO 14001:2015 valevoli per la riduzione della polizza cauzionale provvisoria del 50% secondo quanto disciplinato dall'art. 106/comma 8 D.Lgs. 36/2023;

- ✓ con nota prot. 20168 del 30.12.2024 il R.U.P. del Comune di Manoppello richiedeva alla COSELP S.r.l. richiesta integrazione del seguente tenore:"

A) La dichiarazione di possesso dei requisiti previsti dal bando di gara è stata da Voi **correttamente ottemperata per quanto al:**

- punto 9) "i nominativi delle persone munite di potere di rappresentanza" con l'indicazione del legale rappresentante p.t. Sig. Beniamino DI IENNO;
- punto 26) "norme sul diritto al lavoro dei disabili di cui alla L. 68/99" è stata barrata la casella attestante "il rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili";
- punto 29) "partecipazione o meno alla gara, singolarmente o in altro raggruppamento di altre imprese collegate o controllate alla concorrente ex art. 2359 c.c." è stata barrata la situazione che ricorre ovvero che "alla gara non partecipano, singolarmente o in altro raggruppamento, di imprese collegate o controllate con la concorrente";
- punto 43) "soggetti cessati dalla carica nell'ultimo triennio" è stata barrata la situazione che ricorre ovvero che non esistono soggetti cessati dalle cariche nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando;
- punto 45) "cause di esclusione di cui all'art. 1-bis/comma 14 L. 383/2001 introdotto dall'art. 1/comma 2 D.L. 210/2002 conv. in L. 266/2002" è stata barrata la casella che ricorre ovvero che "l'impresa non si trova nelle cause di esclusione dalle gare d'appalto previste dall'art. 1-bis comma 14 del D.L. 210/2002 conv. in L. 266/2002....."

B) La richiesta di integrazione di cui al punto 40) "Requisiti di capacità economico finanziaria" è stata da Voi **riscontrata indicando un fatturato "solo per l'esercizio 2023" pari ad € 1.593.024,00** mentre per quanto concerne il contratto di affitto ramo aziendale tra la concedente COSELP soc. coop. (P.IVA 011102600661) e la conduttrice COSELP S.r.l. (P.IVA 02139400663 del 27.12.2022 (prot. CC.I.AA. AQ nr. AG-2023-318), avete prodotto una certificazione rilasciata in data 27.12.2022 a firma del Not. Rogante Dott. Vittorio ALTIERO. A tal proposito vogliate provvedere a:

- trasmetterci copia del suindicato contratto di affitto ramo aziendale, conforme alla ns. precedente richiesta;
- fornirci documentazione (bilancio al 31.12.2023 e/o dichiarazione annuale 2023 IVA) comprovante l'avvenuto conseguimento del fatturato come sopra dichiarato;
- dettagliare l'importo dei servizi identici nell'anno 2023 incluso quelli prestati al Comune di Manoppello (la cui voce risulta in bianco, dal momento che la sommatoria degli importi per l'anno 2023 riferita ai servizi di mensa scolastica 2023 nei comuni di Sulmona, Pratola

4

Peligna, Popoli e Raiano è pari ad € 739.480,33 inferiore all'importo minimo richiesto di € 891.000,00;

- chiarire, con apposita dichiarazione, quanto oggetto di divergenza tra la dichiarazione notarile riferita all'affitto aziendale del 27.12.2022 (nel quale vengono riportati unicamente i servizi ceduti in affitto e riferiti ai comuni di Pratola Peligna, Raiano e Manoppello) e quanto oggetto di vs. dichiarazione, nella quale avete incluso anche i servizi di mensa scolastica dei comuni di Sulmona e Popoli.

C) per quanto concerne la polizza fideiussoria cauzione provvisoria nr. 1/39481/96/195141397 rilasciata dalla UNIPOL SAI per l'ammontare di € 7.240,74, pari all'1% dell'importo a base di gara, **la richiesta è stata ottemperata** in quanto avete trasmesso la certificazione di qualità ISO 9001:2015 ed ambientale ISO 14001:2015 valevole per la riduzione della polizza cauzionale provvisoria del 50% secondo quanto disciplinato dall'art. 106/comma 8 D.Lgs. 36/2023.

A mente di quanto disposto dall'art. 101/comma 1 D.Lgs. 36/2023 veniamo a richiedere di trasmettere la documentazione ed attestazione integrativa, di cui alla precedente lett.ra B), a ½ p.e.c. al Comune di Manoppello (indirizzo comunemanoppelloprotocollo@legalmail.it) e/o caricata sul portale TRASPARE entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della presente, preavvisandovi che detto termine è perentorio, ragion per cui la mancata o tardiva trasmissione (od il caricamento sul portale) comporterà la vs. esclusione dalla gara a cura della Commissione.

✓ In data **7.01.2025** al prot. **141** del Comune di Manoppello pervenivano da parte della COSELP S.r.l. seguenti chiarimenti integrativi (come richiesti dall'Ente in data 30.12.2024 prot. 20168):

- dichiarazione sostitutiva ex art. 46 D.P.R. 445/2000 attestante che "l'affitto di ramo azienda ricomprende tutti i contratti e le attività della COSELP soc. coop. a r.l., tra cui i tre centri di cottura con tutte le attrezzature ed impianti di proprietà della società, appositamente attrezzati per la preparazione dei pasti da destinare a terzi e dislocati nelle tre località evidenziate. Sono stati evidenziati questi tre centri in quanto sono gli unici di proprietà, attrezzati esclusivamente a cura e spese della società. E' da questi che si prepara la gran parte dei pasti, oggetto delle attività di affitto di azienda, da destinare alle mense scolastiche contrattualmente impegnate con la stessa società"

- dettaglio dell'importo fatturato per servizi identici nell'anno 2023 distinto per i comuni di Manoppello (€ 221.171,05), Sulmona (€ 323.172,20), Pratola Peligna (€ 251.043,04), Popoli (€ 83.697,82), Raiano (€ 81.567,27) e Trasacco (€ 64.820,70), il tutto per un ammontare di **€ 1.025.472,08;**

- dichiarazione IVA modello 2024 periodo di imposta 2023, contenente al riquadro VE38 (operazioni effettuate nei confronti dei soggetti di cui all'art. 17-ter) un volume d'affari pari ad **€ 1.137.778,00;**

- contratto di affitto d'azienda del 27.12.2022 (tra la COSELP soc. coop. a r.l. – concedente – e la COSELP S.r.l. – affittuaria) autenticato per Not. Vittorio Altiero dell'Aquila al rep. 60.388 e racc. 39.968.

- nella **seduta del 20.01.2025 giusto verbale nr. 3**, la Commissione Giudicatrice, in esito a quanto sopra, disponeva l'ammissione alla

5

successiva fase (apertura offerta tecnica busta B) della ditta COSELP S.r.l, rinviando alla successiva data del 03.02.2025 per il relativo espletamento;

- nella **seduta del 3.02.2025, giusto verbale nr. 4**, la Commissione giudicatrice, disponeva il rinvio della seduta alla successiva data del 17.02.2025 per impedimento sopraggiunto del Presidente e del Commissario esterno, impegnati c/o la Prefettura di Pescara;
- nella **seduta del 17.02.2025 giusto verbale nr. 5** la Commissione Giudicatrice, disponeva il rinvio della seduta alla successiva data del 10.03.2025, causa improrogabili e sopraggiunti impegni da parte del Presidente Ing. Nando DI ROSA e del Commissario esterno Avv. Maurizio Sante MINICHILLI;
- nella **seduta del 10.03.2025 giusto verbale nr. 6** la Commissione Giudicatrice disponeva il rinvio della seduta alla successiva data del 24.03.2025, causa impedimento del Presidente Ing. Nando DI ROSA per sopraggiunte incombenze istituzionali dell'Ente con riferimento alle attività riguardanti i lavori di raddoppio ferroviario Roma-Pescara Lotti 1 e 2;
- nella **seduta del 24.03.2025 giusto verbale nr. 7** la Commissione Giudicatrice disponeva il rinvio della seduta alla successiva data del 31.03.2025, causa impedimento del Presidente Ing. Nando DI ROSA per sopraggiunte incombenze dell'ufficio tecnico;
- nella **seduta del 31.03.2025, giusto verbale nr. 8**, la Commissione procedeva, in seduta riservata, all'esame dell'offerta tecnica busta "B" delle ditte concorrenti, rinviando a successiva data, l'esame ed approvazione della relazione conclusiva, con la formulazione del relativo punteggio;
- nella **seduta del 28.04.2025, giusto verbale nr. 9**, la Commissione di gara comunicava di aver proceduto alla redazione della relazione conclusiva con attribuzione del relativo punteggio ai ciascuna delle ditte concorrenti, disponendo la convocazione per la successiva seduta odierna per l'approvazione definitiva e successiva apertura busta C offerta economica.

TANTO PREMESSO E CONSIDERATO

L'anno 2025 (duemilaventicinque) addì 5 (cinque) del mese di maggio alle ore 12,30 in Manoppello alla Piazza G. Cipressi n. 1, presso e negli uffici comunali, si è riunita la Commissione giudicatrice per la gara d'appalto in oggetto costituita da:

- Presidente Ing. Nando DI ROSA (dipendente resp. Area III LL.PP.)
- Commissario Dott. Massimiliano ESPOSITO (dipendente ECAD17)
- Commissario Avv. Maurizio Sante MINICHILLI (esterno incaricato servizi legali).

I Commissari procedono alla lettura ed approvazione delle relazioni conclusive riferite all'offerta tecnica di ciascuna ditta concorrente in busta B, sottoscritte ed allegate al



presente verbale, confermando l'attribuzione dei seguenti punteggi, determinati secondo la media di quelli attribuiti da ciascun commissario, meglio riportati nell'allegata tabella sottoscritta dagli stessi, come segue:

- In favore della COSELP S.r.l. **punti 44/70** per l'offerta tecnica
- In favore della EUROMENSE **punti 52/70** per l'offerta tecnica.

Il presente verbale prosegue con l'apertura dell'offerta economica in busta C.
Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente Ing. Nando DI ROSA

Il Commissario Dott. Massimiliano ESPOSITO

Il Commissario Avv. Maurizio Sante MINICHILLI



7



COMUNE DI MANOPPELLO

PROVINCIA DI PESCARA

1. "CITTA' DI MANOPPELLO"

RELAZIONE CONCLUSIVA ESAME OFFERTA TECNICA COSELP S.r.l. del 28.04.2025

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 44/70 (quarantaquattro/ settantesimi) come di seguito dettagliato

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

MOTIVAZIONI

A.1 Approvvigionamento delle derrate alimentari

L'offerente ha previsto, in funzione della messa a disposizione dei locali dal Comune di Manoppello l'utilizzo di modalità e sistemi di stoccaggio differenti con scorte limitati e sufficienti alle preparazioni quotidiane provvedendo alla fornitura dalla piattaforma distributiva di Pratola Peligna per 2/3 volte a settimana onde assicurare il ricevimento di prodotti freschi. In particolare per frutta e verdura n. 3 consegne settimanali (lunedì, mercoledì e venerdì), per i prodotti surgelati a lunga scadenza – pesce e verdure – ed incartonati a lunga scadenza 2 forniture settimanali, mentre per il pane assicurando la consegna quotidiana. In ogni caso i centri cottura saranno dotati di scorte costituite da alimenti non deperibili e/o a bassa deperibilità a lunga scadenza onde garantire in ogni caso la presenza di derrate anche in situazioni di emergenza non risolvibili altrimenti.

Le scorte comprenderanno la presenza di derrate destinate alla preparazione di pasti speciali destinati ai bambini allergici o ciliaci.

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 verdure (fra + 4°C / + 6°C), carni rosse (fra 0°C / + 2°C), carni bianche separate dalle rosse in medesima temperatura, mozzarelle e formaggi freschi (fra + 2°C / + 4°C), formaggi stagionati (fra + 4°C / + 6°C) e surgelati in celle congelatori a - 18°C.

Il tutto assicurando che le celle frigorifere vengano costantemente verificate e mantenute per assicurarne le condizioni ottimali di loro funzionamento ed utilizzo da personale qualificato con idonea e specifica formazione.

Le temperature di tutte le celle saranno monitorate ed i dati riportati cronologicamente nelle schede di verifica tre volte al giorno, secondo il sistema per la gestione Sicurezza Alimentare nel Punto Critico di Controllo (CCP).

I prodotti stabili (pasta, olio, scatolame) saranno conservati in temperatura ambiente, privi degli imballi (cartoni, scatolame, cassette di legno), in idoneo magazzino oscurabile, fresco ed asciutto con adeguata ventilazione, sistemati ordinatamente su scaffali in acciaio o su bancali



COMUNE DI MANOPPELLO

PROVINCIA DI PESCARA

1. "CITTA' DI MANOPPELLO"

in materiale plastico, sempre sollevati dal pavimento, divisi per generi alimentari e nel rispetto del principio di rotazione delle merci (first-in / first-out).

I prodotti freschi e deperibili saranno stoccati in idonee celle frigorifero a temperatura ed umidità controllata, evitando al loro ingresso il contatto con prodotti già finiti pronti al consumo e derrate differenti, assumendo le seguenti condotte:

- eliminazione cassette e contenitori sporchi;
- trasferimento immediato in frigorifero
- evitare l stivaggio eccessivo assicurando all'interno della cella la circolazione d'aria
- non collocare in frigorifero prodotti caldi
- idonea separazione tra le varie tipologie di prodotti con contenitori idonei muniti di coperchio
- posizionamento alimenti conservati in recipienti metallo vetro nelle parti inferiori per evitare il gocciolamento della condensa sui prodotti collocati al di sotto;
- confezioni con scadenza ravvicinata poste davanti a quelle con data scadenza più lontana
- collocamento pedane in altezza tale da consentire la facile pulizia del pavimento;
- monitoraggio delle temperature di conservazioni per singole tipologia.

Le attività di riscontro delle temperature di deposito saranno eseguite con il controllo dei display e la misurazione con termometro tarato SIT da responsabili facenti parte del gruppo HACCP

a.3 Preparazione e cottura

L'offerente, conformandosi alle norme di settore (UNI EN ISO 9001:2015 per l'efficacia ed efficienza nella realizzazione del prodotto, erogazione servizio e customer care, UNI EN ISO 22000:2005 per la tracciabilità e sicurezza alimentare agli standard nazionali ed internazionali, UNI 10854 sulla progettazione e ed autocontrollo basato sul metodo HACCP, 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
- realizzazione dei sughi e condimenti con completamento previsto a ridosso della fase di preparazione;
- lavorazione delle verdure a foglia, patate, carote in area specifica separata da tutte le altre così come per altri prodotti preparati a legume freddo (prosciutto crudo e cotto, mozzarelle) tramite l'impiego di affettatrici.
- 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;
- manipolazione delle uova (stoccate separatamente in appositi frigo) con idonei processi di lavorazione da parte di personale qualificato, avendo cura di scartare quelle rotte e smaltendo immediatamente i gusci di scarto;
- vegetali cotti, una volta lavorati a freddo, trattati in forni a vapore, racchiusi in contenitori ermetici, con temperatura di conservazione fino al consumo compresa fra + 65°C / + 75°C;
- sanificazione frutta dopo il prelievo dalle casse, con cernita e lavaggio a base di sali quaternari di ammonio;
- preparazione pasti speciali destinati a bambini affetti da allergie o intolleranze con scheda individuale di richiesta, programmazione della produzione ed approvvigionamento alimenti alternativi, cottura in aree all'uopo destinate e separate dalle restanti, con successivo



COMUNE DI MANOPPELLO

PROVINCIA DI PESCARA

1. "CITTA' DI MANOPPELLO"

collocamento in vaschette sigillate monouso riportanti la corretta identificazione ed etichettatura specifica (modalità operative aderenti alla procedura del sistema aziendale sicurezza alimentare di cui alle norme UNI EN ISO 22000 e 10854);

- cottura delle carni, a seconda dei tagli, in specifici forni, brassiere, pentoloni a gas diretto, ultimata con il raggiungimento di un minimo di temperatura al cuore del prodotto di + 75°C per almeno 5 minuti onde assicurare l'eliminazione di microrganismi patogeni e tossine.

Oltre agli operatori, idoneamente formati, per la preparazione degli alimenti, l'offerente indica nelle attività di verifica presso i plessi scolastici 1 specialista in ispezione degli alimenti, verifiche c/o centro cottura (Dott. Ferzoco Vincenzo) e nr. 2 tecnici (biologa ed esperto sicurezza alimentare), unitamente al supporto dei tecnici laboratorio LASERLAB.

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) ed il loro trasporto in contenitori racchiusi, ermetici isotermici con temperatura non inferiore a + 75°C per i pasti caldi e + 4°C per i prodotti a legame freddo, con idonei automezzi commerciali destinati a tale scopo, debitamente muniti di autorizzazione sanitaria / registrazione ASL.

a.5) Distribuzione e somministrazione pasti.

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.

A tal proposito la COSELP prevede, ai fini del monitoraggio della soddisfazione utenti, in ogni Plesso scolastico la raccolta dati riferiti al gradimento dei diversi piatti, l'entità del consumo delle singole preparazioni da parte degli utenti, la valutazione organolettica delle diverse preparazioni.

Alla fine dell'anno scolastico sottoporrà alle scuole del Comune un articolato "Questionario di valutazione e gradimento del servizio".

a.6) Pulizia e sanificazione dei locali refettorio.

Per la pulizia e sanificazione dei locali refettorio vengono descritti i processi quotidianamente adottati, i detergenti impiegati (per ogni sua parte dai locali alla strumentazione, attrezzature ecc..) , le soluzioni acquose previste con relativa temperatura disinfettante per la rimozione integrale di qualsiasi presenza estranea dai contenitori utilizzati.

Per la rimozione dello sporco organico (grassi, zuccheri) l'utilizzo di detergenti alcalini mentre per l'eliminazione di incrostazioni calcaree detergenti acidi, con una temperatura dell'acqua utilizzata per entrambi i casi di circa 40°C.

Il materiale utilizzato per la pulizia sarà riposto in luogo utilizzato esclusivamente per tale scopo ed isolato da quello alimentare.

L'offerente propone di dotarsi di un piano operativo di pulizia e sanificazione individuando i soggetti responsabili, la calendarizzazione degli interventi e le modalità di controllo e monitoraggio sulle singole parti dei locali (cucina, celle frigorifere, refettorio) e delle attrezzature (piani lavoro, affettatrici, contenitori ecc...).

a.7) Gestione ciclo rifiuti (raccolta e smaltimento).



COMUNE DI MANOPPELLO

PROVINCIA DI PESCARA

1. "CITTA' DI MANOPPELLO"

La COSELP Srl, oltre a descrivere le modalità di raccolta differenziata delle varie frazioni (organico, secco ecc..) propone una campagna di sensibilizzazione, di concerto per con la scuola, per la riduzione degli imballaggi ed adozione best practice di sostenibilità.

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 in base alla dichiarazione attestante l'impegno all'utilizzo, la ragione sociale e l'indicazione del produttore, accompagnata dalla dichiarazione di disponibilità di questi ultimi a fornire i prodotti, sottoscritta ed accompagnata per ciascun produttore:

- 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

La ditta COSELP ha dichiarato l'impegno all'utilizzo di prodotti di qualità a km. 0, IGP e DOC proveniente dai seguenti produttori della Regione Abruzzo:

- pasta di semola di grano duro = Pastificio Masciarelli in Pratola Peligna (AQ)
- Pasta all'uovo fresca = Coselp in Sulmona (AQ)
- Pane = Panificio Giglio in Spoltore (PE)
- Mozzarelle = caseificio Pratello in Sulmona (AQ)
- Hamburger / Polpette = Coselp in Sulmona (AQ)
- Ceci e Farro = Azienda agricola N. Nolletti in Collepietro (AQ)
- Verdure ed ortaggi = Le favole di Gaia in Pratola Peligna (AQ)
- Farina di grano tenero 00 = Molino Ferrara in Raiano (AQ)
- Uova fresche = Az. Agricola Bosi in Corfinio (AQ).

Tuttavia pur richiamando delle dichiarazioni in allegato 1, **tali documenti non risultano presenti e contenuti nell'offerta tecnica, né tantomeno negli allegati.** Ragion per cui, secondo le disposizioni del disciplinare non è possibile attribuire alcun punteggio. Identico discorso afferisce ai prodotti realizzati dalla Coselp (Pasta all'uovo fresca, hamburger e polpette), sui quali non si evincono evidenze circa le loro caratteristiche produttive (km. 0, IGP e DOC) sia di lavorazione che di matrici alimentari di provenienza idonei ad attribuire un punteggio a tali prodotti.



COMUNE DI MANOPPELLO

PROVINCIA DI PESCARA

1. "CITTA' DI MANOPPELLO"

Non è possibile applicare il Soccorso Istruttorio, ai sensi dell'art. 18 del disciplinare di gara, in quanto in detto articolo viene espressamente stabilito che l'offerta tecnica ed economica sono escluse da tale rimedio.

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, nonché nelle cucine dei plessi scolastici in Manoppello Scalo via Staccioli e Ripacorbaria, ivi inclusi i pasti speciali, attestandone il corretto funzionamento ed utilizzo ed indicando per ciascun plesso di cottura l'elenco delle attrezzature che saranno ivi allocate quali, a titolo esemplificativo: forni, cucina 4 fuochi, cappe, bilancia, frigoriferi, lavelli, carrelli termici per mantenimento pasti, utensileria varia ecc..

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 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 20/25 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 6 (sei).

L'offerente ha inserito le seguenti proposte migliorative:

- dotazione di cartellonistica relativa all'educazione alimentare
- fornitura ed utilizzo di piatti tris-comparto
- fornitura ed utilizzo di bicchiere in polycarbonato
- fornitura ed utilizzo di posate in acciaio inox
- fornitura, nel corso dell'appalto di lavastoviglie in acciaio inox AISI 304
- fornitura di prodotti di pulizia ecologici
- fornitura ed utilizzo di prodotti di carta a basso impatto ambientale
- fornitura nel corso dell'appalto di compostiere
- proposta di menù a tema personalizzati
- proposta di miglioramento sistema di distribuzione dei pasti



COMUNE DI MANOPPELLO

PROVINCIA DI PESCARA

1. "CITTA' DI MANOPPELLO"

F) CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO, ATTREZZATURE ED IMPIANTI A DISPOSIZIONE, SISTEMI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SICUREZZA. PUNTEGGIO ASSEGNATO 8 (otto).

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.

La COSELP ha fornito ampia e dettagliata descrizione del centro di cottura innovativo sito in Pratola Peligna (AQ), distante circa 40 km. Dal plesso di consegna, 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.

Ha descritto la dotazione strumentale di attrezzature ed impianti allocati ed in esercizio nel centro di cottura alternativa in Pratola Peligna (AQ) certificato ai fini delle norme UNI EN ISO 9001:2015, UNI 10854, idoneità aziendale alla realizzazione di pasti biologici ex reg. CEE 834/07 e 889/08 IT BIO 006 S987, certificato/riconoscimento della COLDIRETTI per la valorizzazione dei prodotti della filiera agricola italiana a km. 0 RISTAQABR001.

Ha evidenziato le risultanze dell'AUDIT da parte dell'Istituto Zooprofilattico di Teramo, in cui si evince il giudizio di eccellenza per le attività del suddett centro di cottura e per l'attenzione all'utilizzo dei prodotti nel territorio.

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 28.04.2025.

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"

RELAZIONE CONCLUSIVA ESAME OFFERTA TECNICA EUROMENSE DEL 28.04.2025

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 52/70 (cinquantadue/settantesimi) come di seguito dettagliato

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

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 riportato il criterio di selezione e valutazione dei fornitori per prodotti (gamma, autorizzazioni necessarie, sistema di qualità, tempi e modalità di consegna, supporto documentale, assenza OGM, tracciabilità filiera produttiva, confezionamento ed etichettatura) indicando i maggiori provider di cui si avvale ovvero MAAR Rimini (Gruppo Cremonini), GARDEN FRUIT, GEGEL, GRUPPO DAC, con specifica descrizione per ciascuno.

Approvvigionamento.

Per quanto riguarda l'approvvigionamento sono menzionati nr. 40 fornitori alimentari, di cui oltre la metà 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.

Software gestionale acquisto materie prime

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:

- consegna giornaliera carne e salumi, verdure fresche, latticini, olio evo, pane, frutta fresca, formaggi e yogurt, uova;
- consegne settimanali per pasta, riso, sale e zucchero, detergenti superfici e lavastoviglie, prodotti in scatola, spezie ed aromi, prodotti surgelati.

Rintracciabilità

Ha descritto la verifica di rintracciabilità (reg. CE 178/2002) per l'acquisizione in tempo reale di notizie sull'origine, condizioni stoccaggio, trasporto fino alla trasformazione e somministrazione del prodotto, dotando la cucina di un computer dove il coordinatore del servizio, presente tutti i giorni inserisce i dati, caricati automaticamente on-line sul sistema operativo dell'azienda.

Ai fini della tracciabilità degli alimenti, il software elabora il nr. di lotto interno progressivo comprendente nr. ddt, arrivo e fornitore, facendo sì che al momento del prelievo per l'impiego il cuoco provveda a scaricare sul software la derrata dal magazzino.

Selezione e controllo fornitori



COMUNE DI MANOPPELLO

PROVINCIA DI PESCARA

1. "CITTA' DI MANOPPELLO"

EUROMENSE si avvale delle procedure di monitoraggio e controllo dei fornitori sulla base di parametri definiti ex ante ivi incluse le certificazioni (HACCP, tracciabilità, ambiente e responsabilità sociale), qualità del prodotto ecc..

Stoccaggio dei prodotti.

L'offerente descrive detta attività nello specifico dal controllo della merce (documentale, integrità confezionamento, temperatura, peso ecc..) respingendola in caso di non conformità o, in caso positivo collocandola al magazzino alle temperature pertinenti ovvero per alimenti freschi deperibili non superiore a + 4°C (formaggi e carni fresche) o + 7°C (frutta e verdura), mentre per alimenti deperibili congelati a temperatura non superiore a - 18°C.

Descrive nel dettaglio le seguenti attività:

- conservazione delle derrate (in condizioni igieniche ed allocative ottimali prevenendo il rischio contaminazione) ed impiego sistema "marcia vanti" ovvero schema che prevede la movimentazione degli alimenti in unica direzione, riducendo il rischio di contaminazione incrociata;
- preparazione e cottura pasti
- cottura e tecniche di preparazione
- preparazione e cottura della carne e del pesce
- gestione di tonno (ispezione filetti per eliminare eventuali spine residue) ed uova (ovoprodotti pastorizzati)
- preparazione delle verdure e dei legumi
- controllo della qualità delle materie prime
- sicurezza ed igiene del personale
- cottura a temperatura di sicurezza

Distribuzione dei pasti scuola Manoppello plesso C.U.

L'offerente descrive nel dettaglio, oltre alle attività di cottura svolte nello stesso centro, il servizio di refezione con allestimenti, sanificazione e dotazione, riportando indicando la calendarizzazione per gli alunni delle scuole materne e secondaria di 1° grado, con scaglionamento delle classi nel caso in cui i pasti da distribuire siano molto numerosi, precisando che i secondi piatti verranno consegnati, insieme al pane, ad esaurimento del primo piatto (onde evitare, in caso di somministrazione contemporanea di entrambi, il raffreddamento delle pietanze).

Scuola materna plesso Ripacorbaria

Lo svolgimento del servizio di preparazione, distribuzione e riassetto sarà il medesimo di quello del capoluogo con preparazione dei pasti in loco nello stesso giorno di distribuzione grazie all'allestimento di una nuova cucina.

Scuola Manoppello Scalo.

Anche qui la prassi sarà la medesima di quelle dei plessi C.U. e Ripacorbaria con preparazione dei prodotti presso il centro di cottura ivi allestito secondo i menù quotidiani stabiliti.

EUROMENSE ha indicato per dette attività i referenti cui l'amministrazione e le strutture scolastiche debbono interfacciarsi ovvero il direttore del Servizio (Sig.ra D'Orazio Nadia) ed il Responsabile Operativo (Sig. Seccia Renzo), entrambi residenti a Manoppello.



COMUNE DI MANOPPELLO

PROVINCIA DI PESCARA

1. "CITTA' DI MANOPPELLO"

Programma di pulizia dei 3 centri di cottura nei vari plessi scolastici.

L'offerente descrive le modalità di pulizia dei locali, con specifiche regole di sanificazione e disinfezione utilizzando solo prodotti biodegradabili (conformi alla normativa UNI EN 13432:2002) descrivendo la periodicità delle stesse attività ovvero:

- pulizie quotidiane per zona lavoro, bisticchiere, piastre, cuoci pasta, brassiere, coltelli ed affettatrici, locali mensa, porta rifiuti in acciaio, attrezzature da cucina, pavimento cucina
- pulizie settimanali per caldaia, celle frigorifere, magazzini, lavastoviglie, congelatori.
- Pulizie mensili per vetri, cappe d'aspirazione, pareti

B) UTILIZZO DI PRODOTTI ALIMENTARI DI QUALITA' A KM. 0, BIOLOGICI, IGP E DCC PROVENIENTI DA PRODUTTORI DELLA REGIONE ABRUZZO – PUNTEGGIO ASSEGNATO 4 (quattro).

Il disciplinare prevede l'assegnazione di massimo 2 punti per ciascun gruppo di prodotto in base alla dichiarazione attestante l'impegno all'utilizzo, la ragione sociale e l'indicazione del produttore, accompagnata dalla dichiarazione di disponibilità di questi ultimi a fornire i prodotti, sottoscritta ed accompagnata per ciascun produttore:

- 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.

La ditta EUROMENSE ha dichiarato l'impegno all'utilizzo di prodotti di qualità a km. 0, IGP e DOC proveniente dai seguenti produttori della Regione Abruzzo:

- Pasta di semola grano duro = Pastificio Maiella loc. Pretoro (CH). Manca la dichiarazione del produttore.
- Pasta all'uovo fresca = Pastificio S. Tommaso in Ortona (CH). Manca la dichiarazione del produttore.
- Pane = Panificio Giglio in Spoltore (PE). Non è possibile attribuire alcun punteggio in quanto il concorrente ha dichiarato di avvalersi del panificio F.lli Di Pietrantonio di Manoppello del quale manca la dichiarazione.
- Mozzarelle = Caseificio Voltigno in Villa Badessa di Rosciano (PE). Dichiarazione del produttore del 7.11.2024. **Punti 2;**
- Hamburger e Polpette = Macelleria 4M di Marinelli Romina & C in Manoppello (PE). Manca la dichiarazione del produttore.
- Ceci e Farro = Marr Adriatico in Elice (PE). Punteggio 0 per quanto appresso.



COMUNE DI MANOPPELLO

PROVINCIA DI PESCARA

1. "CITTA' DI MANOPPELLO"

- Verdure ed ortaggi = Garden Fruit in Martinsicuro (TE). Dichiarazione del produttore del 7.11.2024. Non è possibile attribuire alcun punteggio in quanto la distanza del produttore (km. 94) eccede quella massima per poter definire il prodotto km. 0 (il parametro di riferimento per la distanza è indicato in max. 70 km).
- Farina Grano Tenero 00 = Molino Adriatico ex Alimonti in Ortona (CH). Manca la dichiarazione del produttore.
- Uova Fresche = Maar Adriatico in Elice e SA.MA. In Miglianico. Dichiarazione del Produttore del 7.11.2024. **Punti 2.**

Per quanto riguarda la MAAR Rimini S.p.A., questi è un distributore nazionale nel settore del Food Service, ragion per cui l'indicazione della sede in Elice (PE) non è idonea ad assegnare alcun punteggio in mancanza della effettiva indicazione del produttore.

Non è possibile applicare il Soccorso Istruttorio, ai sensi dell'art. 18 del disciplinare di gara, in quanto in detto articolo viene espressamente stabilito che l'offerta tecnica ed economica sono escluse da tale rimedio.

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 spogliatoio personale con dispensa prodotti pulizia, fornendo il 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 attrezzare la cucina (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.

Handwritten signature and blue scribble.



COMUNE DI MANOPPELLO

PROVINCIA DI PESCARA

1. "CITTA' 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 specifica che, al fine di poter attivare e rendere perfettamente funzionante il piano di emergenze si doterà delle presenti figure tecniche e ditte esterne:

- tecnico idraulico
- ditta manutenzione attrezzature
- ditta di disinfestazione e derattizzazione
- tecnico elettricista
- personale in loco in sostituzione attraverso agenzia interinale.

EUROMENSE individua, come suo piano di rischio, una modalità alternativa alla sostituzione del personale mediante rotazione, accordi e convenzioni con agenzia interinale e squadra jolly (a chiamata con tempo di intervento di 30 minuti risiedendo nel comune).

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 Erasmo Piaggio, distante 17,4 km. da Manoppello capoluogo (22 min.), 11,1 km. da Ripacorbaria (18 min.) e 10 km. dallo Scalo (13 min.).

Tale centro di produzione ha una capacità di 1.000 pasti giornalieri ed a tal proposito ha elencato e riportato in foto le attrezzature impiegate ed il lay-out.

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 isotermeici. In ultimo è dettagliata la dotazione veicolare per il trasporto (furgoni autorizzati ASL per il trasporto alimenti).

Descrive nel dettaglio le modalità di preparazione cibi Fresco-Caldo nel centro alternativo, la sigillatura ed inserimento nei contenitori termici, il trasporto a mezzo furgoni (debitamente autorizzati dalla ASL).

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

La miglioria consiste nelle seguenti forniture:

- 1) attrezzatura dedicata per le diete speciali
- 2) giardino didattico
- 3) tavoli e sedie per la scuola Ripacorbaria
- 4) pannelli colorati nei refettori
- 5) uova di pasqua e pandoro
- 6) buffet per eventi particolari
- 7) fornitura di ulteriori prodotti
- 8) inserimento di personale – nr. 3 unità aggiuntive
- 9) servizio di gradimento del pasto
- 10) utilizzo prodotti per la pulizia ECO FRIENDLY



COMUNE DI MANOPPELLO

PROVINCIA DI PESCARA

1. "CITTA' DI MANOPPELLO"

- 11) utilizzo mezzo ecologico a metano
- 12) School Net – Piattaforma preparazione pasti
- 13) progetto miglioramento per la riduzione dei rifiuti e risparmio energetico le cui misure sono le seguenti:

- riduzione, recupero e riciclo degli imballaggi
- gestione dei residui di oli di cottura
- minimizzazione dell'uso di olio di cottura
- uso di detersivi in confezioni grandi con dosatori ricaricabili
- utilizzo di materiali compostabili per imballi e contenitori in monoporzione;
- promozione di cassette riutilizzabili per ortofrutta
- standardizzazione della produzione
- controlli su menù e ricette
- monitoraggio degli scarti
- risparmio energetico
- attività educative

Il tutto con un team di qualità e sicurezza che comprende il responsabile qualità e sicurezza alimentare, il dietista nutrizionista, il responsabile sicurezza sul lavoro ed il direttore del servizio

F) CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO, ATTREZZATURE ED IMPIANTI A DISPOSIZIONE, SISTEMI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SICUREZZA. PUNTEGGIO ASSEGNATO 8 (otto).

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 1.000 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 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,



COMUNE DI MANOPPELLO

PROVINCIA DI PESCARA

1. "CITTA' DI MANOPPELLO"

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 28.04.2025.

La COMMISSIONE DI GARA

Il Presidente Ing. Nando DI ROSA

Il Componente Dott. Massimiliano ESPOSITO

Il Componente Avv. Maurizio Sante MINICHILLI

Ing. Nando DI ROSA

CRITERIO	EUROMENSE	COSELP
A) Mod. Operativa gest. Servizio	10	10
B) Utilizzo prodotti km. 0, IGP, DOP	4	0
C) Progetto ristruttur. Cucine	10	10
D) Piano Gestione emergenze	10	10
E) Proposte migliorative	10	6
F) Centro cottura alternativa	8	8
TOTALE	52	44

Dott. Massimiliano ESPOSITO

CRITERIO	EUROMENSE	COSELP
A) Mod. Operativa gest. Servizio	10	10
B) Utilizzo prodotti km. 0, IGP, DOP	4	0
C) Progetto ristruttur. Cucine	10	10
D) Piano Gestione emergenze	10	10
E) Proposte migliorative	10	6
F) Centro cottura alternativa	8	8
TOTALE	52	44

Avv. Maurizio Sante MINICHILLI

CRITERIO	EUROMENSE	COSELP
A) Mod. Operativa gest. Servizio	10	10
B) Utilizzo prodotti km. 0, IGP, DOP	4	0
C) Progetto ristruttur. Cucine	10	10
D) Piano Gestione emergenze	10	10
E) Proposte migliorative	10	6
F) Centro cottura alternativa	8	8
TOTALE	52	44

CALCOLO MEDIA

CRITERIO	EUROMENSE	COSELP
A) Mod. Operativa gest. Servizio	10	10
B) Utilizzo prodotti km. 0, IGP, DOP	4	0
C) Progetto ristruttur. Cucine	10	10
D) Piano Gestione emergenze	10	10
E) Proposte migliorative	10	6
F) Centro cottura alternativa	8	8
TOTALE	52	44

Manoppello (PE) li 28/04/2025

Ing. Nando DI ROSA (Presidente)

Dott. Massimiliano ESPOSITO (componente)

Avv. Maurizio S. Minichilli (componente)

