



Prot. 25173 del 14/09/2020  
cl. 002-13 fasc. 2020/20/0

**Stazione Unica Appaltante Provincia di Pesaro Urbino**  
**Servizio di refezione scolastica anno 2020-2021 con opzione di proroga sino al 31/07/2022**  
**per il Comune di Terre Roveresche (PU)**  
**Valore Stimato: Euro 162'261.34 IVA esclusa**  
(codice gara interno: G00091)

**CIG: 8338473599**

**VERBALE DI GARA N. 3**  
**( Apertura e Valutazione Offerta Economica )**

In conformità a quanto previsto dagli atti posti a base della procedura in oggetto, l'anno **duemilaventi** (2020), il mese di **settembre** (09), il giorno **quattordici** (14), alle ore otto e trenta (08:30), si è riunita in seduta pubblica, presso la sede della Stazione Appaltante 'Stazione Unica Appaltante Provincia di Pesaro Urbino', sita in Pesaro (PU), Viale Gramsci, 4, la Commissione di gara nominata con Determinazione Dirigenziale n° 801 del 02-09-2020, nelle persone dei Sigg.ri:

- Dott. Domenicucci Marco, nel ruolo di Presidente
- Dott. Aiudi Giuseppe nel ruolo di Membro della commissione
- Dott.ssa Berardinelli Federica, nel ruolo di Membro della commissione
- Dott. Rossi Carlo, Funzionario Amministrativo della P.O. Appalti e Contratti, nel ruolo di Segretario Verbalizzante

**PREMESSO CHE**

- in esecuzione delle Determinazioni a contrarre n° 121 del 25-06-2020 e n. 131 del 07-07-2020 del Comune di Terre Roveresche è stata indetta la procedura di affidamento in oggetto ai sensi attraverso la piattaforma telematica disponibile all'indirizzo web: <https://sua.provincia.pu.it/PortaleAppalti/>
- nel disciplinare di gara sono state indicate le modalità di accesso ed utilizzo della piattaforma telematica garantendo a tutti gli interessati l'accesso libero, gratuito e indiscriminato alla piattaforma medesima
- il RUP, Responsabile Unico del Procedimento, è la Dott.ssa Elisabeth Francoise Girardi
- il Segretario Generale della Provincia di Pesaro e Urbino Dott. Michele Cancellieri assume le funzioni di responsabile del procedimento per le attività di propria competenza, ai sensi della L. n.241/1990 e dell'art. 31, comma 14, del D.Lgs. n.50/2016.
- In data 25-08-2020 il Seggio di gara ha provveduto all'apertura della Documentazione Amministrativa così come risulta da 1° Verbale di Gara Prot. N° 23385/20



- in data 10-09-2020 la Commissione di Gara si è riunita in seduta riservata ed ha provveduto all'apertura ed alla valutazione delle offerte tecniche presentate dalle ditte concorrenti come risulta da II° Verbale Prot. n° 24875/20

Che i punteggi assegnati sono qui di seguito riepilogati:

### ESITO VALUTAZIONE TECNICA

n.	Concorrente	n.cr.	Criterio	Coefficiente	Punteggio	Pt. max	Soglia
1	ARCOBALENO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE				<b>57.2</b>		
		1	Rapporti che il concorrente si impegna ad instaurare con organizzazioni pubbliche e private operanti nello specifico territorio ove verranno realizzati gli inserimenti lavorativi, documentati da accordi sottoscritti		2	10	
		1.1	a) gli accordi documentati aventi ad oggetto inserimenti lavorativi (calcolati in percentuale rispetto al totale del personale impiegato dalla cooperativa) nell'ambito dell'appalto di cui alla presente procedura: si specifica che il personale impiegato dovrà essere idoneo alle mansioni previste dal capitolato e dagli allegati; inoltre è previsto l'obbligo di richiedere il certificato penale del casellario giudiziale per gli addetti, trattandosi di attività che hanno contatti diretti e regolari con i minori, (Dlgs 39/2014 - Gazzetta ufficiale 68 del 22 marzo).	0.2	1.2		
		1.2	b) gli accordi documentati aventi ad oggetto gli inserimenti lavorativi (calcolati in percentuale rispetto al totale del personale impiegato dalla cooperativa) nell'ambito di altre attività svolte dalla cooperativa.	0.2	0.8		
		2	Validità del progetto al fine della creazione e della continuità di occupazione stabile per i soggetti svantaggiati		20	20	
		2.1	a) la valutazione della creazione e della continuità di occupazione stabile (calcolata in percentuale rispetto al totale del personale impiegato dalla cooperativa) nell'ambito dell'appalto di cui alla presente procedura.	1	12		
		2.2	b) la valutazione della creazione e della continuità di occupazione stabile (calcolata in percentuale rispetto al totale del personale impiegato dalla cooperativa) nell'ambito di altre attività svolte dalla cooperativa	1	8		
		3	QUALITÀ E VALIDITÀ DEL PROGETTO QUALITATIVO		35.2	40	
		3.1	"PRODOTTI A KM ZERO - utilizzo di prodotti a km "ZERO" ovvero a filiera corta di produzione locale.	1	12		



			<p>Illustrazione criterio: per prodotto alimentare a CHILOMETRO ZERO si intendono: &lt;&lt; i prodotti alimentari provenienti da areali di produzione posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo previsto per il loro consumo, o quelli per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale (art. 1, lett. a del DDL 77 del 2013, Camera dei Deputati)&gt;&gt;.</p> <p>Attribuzione del punteggio: Il punteggio massimo sarà attribuito nel modo seguente in base alla provenienza dei prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- da 0 a 20 km: pt. 12</li><li>- da 20,01 a 70 km: pt. 6</li><li>- fuori Regione e comunque oltre i 70 Km: pt.0</li></ul> <p>Successivamente all'aggiudicazione e inizio del servizio, l'approvvigionamento dei prodotti deve essere documentato attraverso le fatture di acquisto, sulle quali sono riportate le indicazioni relative all'origine, la natura, la qualità e la quantità dei prodotti acquistati. L'apporto di emissioni inquinanti connesso alle fasi di movimentazione del prodotto, dalla produzione fino al momento del consumo finale, deve essere documentato attraverso i documenti di trasporto previsti dalla normativa vigente.</p>				
		3.2	<p>FRESCHEZZA GARANTITA"</p> <p>Illustrazione criterio: solo per le derrate di seguito indicate: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI CARNE</p> <p>Si tiene in considerazione il tempo di trasporto delle derrate dal luogo di raccolta /produzione/allevamento a quello di preparazione dei pasti, dando rilievo ad un trasporto in tempi quanto più possibile brevi. Il tempo viene misurato prendendo a riferimento il tempo trascorso dal momento della raccolta/produzione/allevamento (per carne: al netto dei tempi necessari per la frollatura o macellazione - si vedano schede merceologiche derrate) richiesti dalla tipologia di derrata), alla consegna presso il punto indicato per la preparazione del pasto.</p> <p>I concorrenti dovranno indicare il tempo di riferimento che non può superare le 72 ore, tenendo presente i seguenti sotto punteggi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- fino a 24 ore: pt. 12</li><li>- da 25 a 48 ore: pt. 5</li></ul>	1	12		



			<p>- da 48 a 72 ore: pt. 2</p> <p>- oltre 72 ore: pt. 0</p> <p>Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare quali sono le aziende fornitrici dei prodotti a freschezza garantita, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenente le seguenti informazioni:</p> <p>- l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO),</p> <p>- l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione e/o allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE),</p> <p>- il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti,</p> <p>- i tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo.</p>				
		3.3	<p>GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI</p> <p>Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari.</p> <p>Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi:</p> <p>- riduzione delle eccedenze,</p> <p>- distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali,</p>	0.4	3.2		
		3.4	<p>SERVIZI AGGIUNTIVI</p> <p>La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato Speciale d'appalto.</p> <p>La valutazione terrà conto delle caratteristiche specifiche dei servizi aggiuntivi che, in caso di aggiudicazione della gara, l'Impresa svolgerà, a proprie spese e cura, senza alcun onere – né finanziario né procedimentale né di altra natura - a carico del Comune di Terre Roveresche.</p>	1	8		
<b>2</b>	<b>DIAPASON SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE</b>				<b>62</b>		
		1	<p>Rapporti che il concorrente si impegna ad instaurare con organizzazioni pubbliche e private operanti nello specifico territorio ove verranno realizzati gli inserimenti lavorativi, documentati da accordi sottoscritti</p>		10	10	
		1.1	<p>a) gli accordi documentati aventi ad oggetto inserimenti lavorativi (calcolati in percentuale rispetto al totale del personale impiegato dalla cooperativa) nell'ambito dell'appalto di cui alla</p>	1	6		



			presene procedura: si specifica che il personale impiegato dovrà essere idoneo alle mansioni previste dal capitolato e dagli allegati; inoltre è previsto l'obbligo di richiedere il certificato penale del casellario giudiziale per gli addetti, trattandosi di attività che hanno contatti diretti e regolari con i minori, (Dlgs 39/2014 - Gazzetta ufficiale 68 del 22 marzo).				
		1.2	b) gli accordi documentati aventi ad oggetto gli inserimenti lavorativi (calcolati in percentuale rispetto al totale del personale impiegato dalla cooperativa) nell'ambito di altre attività svolte dalla cooperativa.	1	4		
		2	Validità del progetto al fine della creazione e della continuità di occupazione stabile per i soggetti svantaggiati		13.6	20	
		2.1	a) la valutazione della creazione e della continuità di occupazione stabile (calcolata in percentuale rispetto al totale del personale impiegato dalla cooperativa) nell'ambito dell'appalto di cui alla presente procedura.	1	12		
		2.2	b) la valutazione della creazione e della continuità di occupazione stabile (calcolata in percentuale rispetto al totale del personale impiegato dalla cooperativa) nell'ambito di altre attività svolte dalla cooperativa	0.2	1.6		
		3	<b>QUALITA E VALIDITA DEL PROGETTO QUALITATIVO</b>		38.4	40	
		3.1	<p>"PRODOTTI A KM ZERO - utilizzo di prodotti a km "ZERO" ovvero a filiera corta di produzione locale.</p> <p>Illustrazione criterio: per prodotto alimentare a CHILOMETRO ZERO si intendono: &lt;&lt; i prodotti alimentari provenienti da areali di produzione posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo previsto per il loro consumo, o quelli per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale (art. 1, lett. a del DDL 77 del 2013, Camera dei Deputati)&gt;&gt;.</p> <p>Attribuzione del punteggio: Il punteggio massimo sarà attribuito nel modo seguente in base alla provenienza dei prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- da 0 a 20 km: pt. 12</li><li>- da 20,01 a 70 km: pt. 6</li><li>- fuori Regione e comunque oltre i 70 Km: pt.0</li></ul> <p>Successivamente all'aggiudicazione e inizio del servizio, l'approvvigionamento dei prodotti deve essere documentato attraverso le fatture di acquisto, sulle quali sono riportate le indicazioni relative all'origine, la natura, la qualità e la</p>	1	12		



			quantità dei prodotti acquistati. L'apporto di emissioni inquinanti connesso alle fasi di movimentazione del prodotto, dalla produzione fino al momento del consumo finale, deve essere documentato attraverso i documenti di trasporto previsti dalla normativa vigente.				
		3.2	<p>FRESCHEZZA GARANTITA"</p> <p>Illustrazione criterio: solo per le derrate di seguito indicate: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI CARNE</p> <p>Si tiene in considerazione il tempo di trasporto delle derrate dal luogo di raccolta /produzione/allevamento a quello di preparazione dei pasti, dando rilievo ad un trasporto in tempi quanto più possibile brevi. Il tempo viene misurato prendendo a riferimento il tempo trascorso dal momento della raccolta/produzione/allevamento (per carne: al netto dei tempi necessari per la frollatura o macellazione - si vedano schede merceologiche derrate) richiesti dalla tipologia di derrata), alla consegna presso il punto indicato per la preparazione del pasto.</p> <p>I concorrenti dovranno indicare il tempo di riferimento che non può superare le 72 ore, tenendo presente i seguenti sotto punteggi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- fino a 24 ore: pt. 12</li><li>- da 25 a 48 ore: pt. 5</li><li>- da 48 a 72 ore: pt. 2</li><li>- oltre 72 ore: pt. 0</li></ul> <p>Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare quali sono le aziende fornitrici dei prodotti a freschezza garantita, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO),</li><li>- l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione e/o allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE),</li><li>- il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti,</li><li>- i tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo.</li></ul>	1	12		
		3.3	<p>GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI</p> <p>Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari.</p> <p>Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi:</p>	1	8		



			- riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali,				
		3.4	SERVIZI AGGIUNTIVI  La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato Speciale d'appalto.  La valutazione terrà conto delle caratteristiche specifiche dei servizi aggiuntivi che, in caso di aggiudicazione della gara, l'Impresa svolgerà, a proprie spese e cura, senza alcun onere – né finanziario né procedimentale né di altra natura - a carico del Comune di Terre Roveresche.	0.8	6.4		

## LA COMMISSIONE DI GARA PROCEDE

### APERTURA OFFERTE ECONOMICHE

Si riportano di seguito i contenuti delle buste economiche.

#### Lotto - CIG 8338473599

Oggetto: Servizio di refezione scolastica anno 2020-2021 con opzione di proroga sino al 31/07/2022 per il Comune di Terre Roveresche (PU)

Valore stimato Euro 162'261.34 IVA esclusa

Si procede all'apertura del plico digitale identificato con il numero **1** del concorrente **ARCOBALENO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE** e si dà atto che al suo interno sono presenti i seguenti documenti della busta "Economica":

Descrizione documento	Nome documento digitale allegato	Note
Offerta economica	00 Allegato 4 Offerta economica.pdf.p7m	

Si procede all'apertura del plico digitale identificato con il numero **2** del concorrente **DIAPASON SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE** e si dà atto che al suo interno sono presenti i seguenti documenti della busta "Economica":

Descrizione documento	Nome documento digitale allegato	Note
Offerta economica	00_Allegato_4_- _Offerta_economica_refezione_Terre Roveresche.pdf.p7m	

### ACQUISIZIONE OFFERTE ECONOMICHE



Si riportano di seguito i contenuti delle buste economiche.

**Lotto - CIG 8338473599**

Oggetto: Servizio di refezione scolastica anno 2020-2021 con opzione di proroga sino al 31/07/2022 per il Comune di Terre Roveresche (PU)  
Valore stimato Euro 162'261.34 IVA esclusa

n.	Concorrente	n.cr.	Criterio	Coefficiente	Punteggio	Pt. max	Soglia
1	ARCOBALENO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE				27.45		
		4	Prezzo piu basso rispetto all'importo a base di gara €. 152.681,55	0.915	27.45	30	
2	DIAPASON SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE				30		
		4	Prezzo piu basso rispetto all'importo a base di gara €. 139.771,97	1	30	30	

**GRADUATORIA**

Si procede alla formazione della graduatoria delle offerte.

**Lotto - CIG 8338473599**

Oggetto: Servizio di refezione scolastica anno 2020-2021 con opzione di proroga sino al 31/07/2022 per il Comune di Terre Roveresche (PU)  
Valore stimato Euro 162'261.34 IVA esclusa

N.	Concorrente (e importo offerto)	Punteggio Off.Tecnica	Punteggio Off.Econom.	Punteggio Totale	Calcolo anomalia	Offerta congrua?
2	DIAPASON SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE (€ 139'771.97)	62.000	30.000	92.000	In graduatoria	Si
1	ARCOBALENO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE (€ 152'681.55000)	57.200	27.450	84.650	In graduatoria	Si

La Commissione rileva che la prima miglior offerta in graduatoria, è quella presentata dal concorrente **Diapason Società Cooperativa Sociale – Via G. Oberdan n°24/A 47921 Rimini (RN) – Partita IVA 02587500402** che ha ottenuto il punteggio totale di **92/100** ed ha offerto il prezzo di **€. 139.771,97**.

Il Presidente della Commissione di Gara, demanda all'Ufficio P.O. Appalti e Contratti della Stazione Unica Appaltante, il compito di trasmettere copia della offerta del concorrente primo in graduatoria nonché copia del presente verbale al Responsabile Unico del Procedimento Dott.ssa Elisabeth Francoise Girardi per la verifica del costo della manodopera, e procedere con i controlli



di Legge sulle verifiche del possesso dei requisiti generali e speciali, nonché per la successiva predisposizione della determinazione dirigenziale di approvazione delle risultanze e aggiudicazione della gara.

#### **CHIUSURA SEDUTA**

Alle ore 09.00 la seduta viene chiusa.

#### **LA COMMISSIONE DI GARA**

F.to **Dott. Domenicucci Marco**

F.to **Dott. Aiudi Giuseppe**

F.to **Dott. ssa Berardinelli Federica**

F.to **Dott. Rossi Carlo**



**Provincia  
di Pesaro e Urbino**

SEGRETERIA GENERALE

**Allegato: anagrafiche degli operatori economici della gara**



Denominazione	Indirizzo	Recapiti
<b>ARCOBALENO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE</b> Codice fiscale: 01257580413 Partita IVA: 01257580413	VIA FLAMINIA, 69 61034 - FOSSOMBRONE (PU) Italia	Tel. 0721740504 mail info@cooparcobaleno.it PEC copsocarcobaleno@pec.it
<b>DIAPASON SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE</b> Codice fiscale: 02587500402 Partita IVA: 02587500402	Via G. Oberdan, 24/A 47921 - Rimini (RN) Italia	Tel. 054126116 mail sede@diapason.rimini.it PEC pecdiapason@pec.it