



UNIONE DEI COMUNI NORD SALENTO

Campi Salentina Guagnano Novoli
Salice Salentino Squinzano Surbo Trepuzzi

Centrale Unica di Committenza 'C.U.C.'



COMUNE DI SALICE SALENTINO

(Provincia di Lecce)

SETTORE II°SERVIZI SOCIO-ASSISTENZIALI - SCOLASTICI
CULTURA - SPORT - TEMPO LIBERO

Oggetto: **"AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE E PARITARIA E PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA - CIG 7315847BEB"**

AMMINISTRAZIONE GIUDICATRICE: *Unione dei Comuni del Nord Salento* (ai sensi dell'art. 37 del vigente Codice dei Contratti, nel presente procedimento la Stazione Appaltante opera tramite la *Centrale Unica di Committenza* in seno all'Unione dei Comuni del Nord Salento)

STAZIONE APPALTANTE: **Comune di Salice Salentino (Lecce)**

IMPORTO COMPLESSIVO CONCESSIONE: € 198.500,00 (euro centonovantottomilacinquecento/00)

SERVIZI E CATEGORIA: **Servizi Sociali (Cod. CPV principale: 55524000-9)**

TIPO DI GARA: **Procedura Aperta**

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: **Offerta economicamente più vantaggiosa**

VERBALE DI GARA N° 3

(Seduta riservata)

L'anno 2018 (duemiladiciotto) il mese di marzo (03) il giorno 09 (nove), alle ore 09:00, si è riunita, in seduta riservata, presso la sede dell'Unione dei Comuni del Nord Salento ubicata nella sede municipale della Città di Campi Salentina (Lecce), la **Commissione Giudicatrice di Gara**, composta, giusta nomina avvenuta con *Determinazione S.T./Unione n. 2 del 27/02/2018*, dal Presidente nonché Segretario Verbalizzante, **Arch. Vincenzo PALADINI**, in qualità di Responsabile della Centrale Unica di Committenza, dall'**Arch. Alessandra NAPOLETANO**, Responsabile del Settore Tecnico - SUAP del Comune di Salice Salentino (Le) e dall'**Avv. Maria Loredana MELE**, Responsabile del Settore Affari Generali del Comune di Salice Salentino (Le).

PREMESSO:

- che con Deliberazione di G.C. n. 109 del 28/09/2017 "*Affidamento in concessione del Servizio di Refezione Scolastica. Atto di indirizzo al Capo Settore 2°*" è stato conferito mandato al Responsabile del Settore Socio - Assistenziali - Servizi Scolastici ecc. del Comune di Salice Salentino di procedere all'affidamento della refezione scolastica secondo le linee di indirizzo ivi specificate;
- che con atto dirigenziale del *Responsabile del II° Settore n. 223 del 15/12/2017 Reg. Gen. n.699/2017* si è proceduto ad emanare "*Determina a contrarre, ai sensi dell'art. 32 comma 2 del D.Lgs. n.50/2016 "Gara con procedura aperta e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli art 60 e 95 del D.Lgs. n. 50/2016 e smi, per l'Appalto del Servizio di refezione scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia Statale e Paritaria e per gli alunni della Scuola Primaria - CIG: n° 7315847BEB"*";
- che con nota pec, prot. 13781 del 15/12/2017, acquisita al protocollo dell'Unione dei Comuni del Nord Salento, il **Responsabile del Settore Servizi Socio Assistenziali del Comune di Salice Salentino, Dott.ssa Giuseppa CONGEDO**, nonché Responsabile Unico del Procedimento (R.U.P) per l'affidamento del servizio *de quo*, richiedeva al Responsabile della C.U.C. dell'Unione dei Comuni del Nord Salento, la pubblicazione del Bando di Gara, Disciplinare, Capitolato ed Allegati vari;
- che il Responsabile della *Centrale Unica di Committenza* dell'Unione dei Comuni del Nord Salento, Arch. Vincenzo Paladini, ha proceduto alla **pubblicazione del Bando di Gara** per l'affidamento del servizio *de quo* e dei relativi allegati (prot. 1255/S.T. del 20/12/2017) sul *sito istituzionale dell'Unione dei Comuni del Nord Salento e del Comune di Salice Salentino*, stabilendo la scadenza per la presentazione delle offerte per il giorno 24 gennaio 2018;

- che con Determinazione n. 02 del 10/01/2018 Reg. Gen. n. 09/2018 il Responsabile del II° Settore Dott.ssa Ass. Soc. **Giuseppa CONGEDO** in autotutela ha proceduto ad integrare e rettificare gli atti della presente procedura di gara prorogando i termini di venti giorni (20 gg) per la presentazione delle offerte stabilendo il giorno della scadenza per il 13/02/2018 ore 12:00;
- che il Responsabile della C.U.C., Arch. **Vincenzo Paladini**, ha provveduto alla pubblicazione di un "Avviso Pubblico di rettifica atti di gara e proroga termini" (prot. 030/ST del 11/01/2018);

PRESO ATTO:

- che entro il nuovo termine per la presentazione delle offerte, **ore 12:00** del giorno **13 Febbraio c.a.**, così come prorogato con l'Avviso Pubblico, sono pervenuti **n. 2 (due)** plichi di operatori economici interessati al servizio di che trattasi;
- che con nota prot. 141 del 16/02/2018, il Responsabile della C.U.C. ha inoltrato formale richiesta al Responsabile Servizi Socio-Assistenziali del Comune di Salice Salentino, RUP Dott.ssa **Giuseppa Congedo**, al fine dell'individuazione di funzionari del Comune di Salice Salentino quali componenti della Commissione Giudicatrice;
- che ai sensi dell'art. 216 del D.Lgs. n° 50 del 18/04/2016 "Disposizioni transitorie e di coordinamento" non trovano applicazione gli artt. 77 e 78 del vigente Codice dei Contratti Pubblici;
- che in data 16 febbraio c.a. si è riunito il Seggio di Gara, in seduta pubblica, e ha redatto il **Verbale di Gara n° 1 del 16/02/2018**, dal quale risulta che, dopo la verifica dell'integrità dei plichi presentati da parte degli operatori economici partecipanti:

N	Protocollo e Data	DITTA - Sede
1	n. 128 del 13/02/2018	Impresa "LA FENICE Srl" - GALATONE (LE)
2	n. 130 del 13/02/2018	Impresa "LADISA Srl" - BARI (BA)

- si è proceduto all'apertura della Busta "A" onde verificarne il contenuto nel rispetto delle prescrizioni del bando/disciplinare di gara constatando che la documentazione prodotta dalla **Ditta LADISA Srl** da Bari risultava carente degli *Allegati del Bando* di cui ai nn.7-9-10-11-12-13-14;
- che i componenti di gara hanno perciò deciso di procedere con l'istituto del "soccorso istruttorio" concedendo quattro giorni all'operatore economico interessato per l'integrazione e precisamente entro il **20 febbraio c.a.**;
- che in data 20 febbraio c.a. si è riunito il Seggio di Gara, in seduta pubblica, ed ha redatto il **Verbale di Gara n° 2 del 20/02/2018** dal quale risulta che, a seguito delle integrazioni effettuate dall'operatore economico interessato (tramite pec in data 16/02/2018, prot./Unione al n. 152 del 19.02.2018), sono state **sciolte le riserve** ammettendolo alla fase successiva;
- che, pertanto si è proceduto alla verifica del contenuto delle *Buste B - Offerta Tecnica* prodotte dagli operatori ammessi, ritenendole entrambe conformi alle prescrizioni di gara e si è passati poi a racchiudere le offerte economiche in un plico debitamente sigillato, demandando alla Commissione Giudicatrice l'esame delle offerte tecniche prodotte e l'attribuzione dei relativi punteggi in base ai criteri di valutazione previsti dal Bando/Disciplinare di Gara;
- che il Responsabile del Settore Tecnico e della C.U.C. dell'Unione dei Comuni del Nord Salento, Arch. **Vincenzo Paladini**, con **Determinazione n. 2 del 27/02/2018 Reg. Gen. n. 10/2018** ha proceduto alla "Nomina della **Commissione Giudicatrice per la procedura di gara relativa all'Affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia statale e paritaria e per gli alunni della scuola primaria**" - Comune di Salice Salentino.

TUTTO CIO' PREMESSO

Preso atto dei Verbali di Gara n. 1 del 16/02/2018 e n° 2 del 20/02/2018 e conosciuta l'identità delle Ditte - Società partecipanti alla presente procedura di gara: i sopra indicati componenti della Commissione, Arch. **Vincenzo Paladini** (Comm. 1), Arch. **Alessandra Napoletano** (Comm. 2) e avv. **Maria Loredana Mele** (Comm. 3), ai sensi dell'art. 47 del Decreto del Presidente della Repubblica 445 del 28 dicembre 2000 e ss.mm.ii., **DICHIARANO l'inesistenza delle cause di incompatibilità e astensione di cui ai commi 4, 5 e 6 dell'art. 77 del D.Lgs. n° 50/2016 e smi.**



Società "LA FENICE Srl" da GALATONE (LE)

N. Sub	Descrizione Sub - Elemento	Massimo Punteggio Sub	Valutazione Commissario N. 1	Valutazione Commissario n. 2	Valutazione Commissario n. 3	Media coefficienti Valutazione	Totale Punteggio
SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA							
A1	Azioni per la salvaguardia della "green economy": <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzo di piatti/vassoi/posate e bicchieri monouso in materiale biodegradabile ▪ Utilizzo piatti/vassoi/posate e bicchieri monouso materiale <i>non</i> biodegradabile ▪ Utilizzo di bottigliette d'acqua in materiale biodegradabile ▪ Utilizzo di contenitori d'acqua riutilizzabili 	10	1 1	1 1	1 1	7 x 1 3 x 1	10
A2	Qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a prodotti biologici, tipici e tradizionali, a denominazione protetta, provenienti da sistemi di filiera corta e dell'agricoltura sociale <ul style="list-style-type: none"> ▪ 0,5 punti per ogni prodotto proveniente da agricoltura biologica ▪ 0,5 punti per ogni prodotto tipico e/o tradizionale ▪ 0,5 punti per ogni prodotto a denominazione protetta ▪ 0,5 punti per ogni prodotto proveniente da sistemi a filiera corta ▪ 0,5 punti per ogni prodotto proveniente da operatori dell'agricoltura sociale 	16	1 1 1 1 1	1 1 1 1 1	1 1 1 1 1	5 x 1 3 x 1 3 x 1 3 x 1 2 x 1	16
A3	• VEDASI NOTA IN CALCE "Tempo di consegna dei pasti dal Centro di cottura al luogo di esecuzione del servizio" <ul style="list-style-type: none"> ▪ fino a 30 minuti p. 10 ▪ da 31 a 40 minuti p. 5 ▪ da 41 a 50 minuti p. 2 	10	1	1	1	1	10
A4	Fornitura gratuita di pasti per alunni in condizione di disagio socio-economico (il punteggio viene graduato da 1 a 8 in relazione al corrispondente numero di alunni)	8	1	1	1	1	8
A5	Piano di veicolazione dei pasti con indicazione delle attrezzature utilizzate e dei tempi di partenza e consegna ai terminali di consumo; numero autoveicoli utilizzati per la distribuzione pasti	4	0,50	0,50	0,50	0,50	2
A6	Progetti di carattere didattico-formativo: <ul style="list-style-type: none"> • proposte di educazione alimentare; • menù per ricorrenze particolari; • giornate alimentari a tema 	3	1	1	1	1	3
A7	Sistema di rilevazione e gradimento qualità percepita dagli utenti.	2	1	1	1	1	2
A8	Progetto per la gestione informatizzata del Servizio di refezione scolastica ivi compresa la gestione dei pagamenti, anche mediante convenzionamento con esercizi commerciali del territorio. Il sistema informatico dovrà essere installato, reso operativo e mantenuto all'aggiudicatario con oneri a proprio carico, ivi compresa l'assistenza tecnica e la disponibilità di almeno n. 1 unità che fornisca collaborazione continuativa diretta all'Ufficio comunale di Pubblica Istruzione. Il progetto sarà valutato in relazione a: <ul style="list-style-type: none"> ▪ sistema efficace e semplice per gli utenti; ▪ funzionalità/affidabilità del software; ▪ accessibilità e fruibilità per le famiglie del sistema di pagamento; ▪ efficacia e tempestività per il Comune di rilevazione costante ▪ del sistema di prenotazione, pagamento pasti, fatturazione e gestione ▪ irregolarità/ritardi nei pagamenti; ▪ rendicontazione giornaliera e mensile dei pasti somministrati in ciascuna scuola. 	10	0,8	0,80	0,80	0,80	8
A9	Piano di produzione. - Descrizione dei processi produttivi e relativo piano di organizzazione del personale con indicazione del numero, delle qualifiche, del monte ore giornaliero (precisando l'orario di servizio) e settimanale sia del personale impiegato presso il Centro Cottura che del personale impiegato presso ogni terminale di consumo e piano di formazione/aggiornamento del suddetto personale.	7	0,80	0,70	0,70	0,733	5,13
						Totale	64,13






Società "LADISA Srl" da BARI (BA)

**Descrizione
Sub - Elemento**

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

N. Sub	Descrizione	Massimo Punteggio Sub	Valutazione Commissario N.1	Valutazione Commissario n. 2	Valutazione Commissario n. 3	Media coefficienti Valutazione	Totale Punteggio
A1	<p>Azioni per la salvaguardia della "green economy":</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzo di piatti/vassoi/posate e bicchieri monouso in materiale biodegradabile Utilizzo piatti/vassoi/posate e bicchieri monouso materiale non biodegradabile Utilizzo di bottigliette d'acqua in materiale biodegradabile Utilizzo di contenitori d'acqua riutilizzabili <p>Qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a prodotti biologici, tipici e tradizionali, a denominazione protetta, provenienti da sistemi di filiera corta e dell'agricoltura sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> 0,5 punti per ogni prodotto proveniente da agricoltura biologica 0,5 punti per ogni prodotto tipico e/o tradizionale 0,5 punti per ogni prodotto a denominazione protetta 0,5 punti per ogni prodotto proveniente da sistemi a filiera corta 0,5 punti per ogni prodotto proveniente da operatori dell'agricoltura sociale <p>VEDASI NOTA IN CALCE</p>	10	1 1	1 1	1 1	7 x 1 3 x 1	10
A2	<ul style="list-style-type: none"> Tempo di consegna dei pasti dal Centro di cottura al luogo di esecuzione del servizio" <ul style="list-style-type: none"> fino a 30 minuti p. 10 da 31 a 40 minuti p. 5 da 41 a 50 minuti p. 2 <p>Fornitura gratuita di pasti per alunni in condizione di disagio socio-economico (il punteggio viene graduato da 1 a 8 in relazione al corrispondente numero di alunni)</p> <p>Piano di veicolazione dei pasti con indicazione delle attrezzature utilizzate e dei tempi di partenza e consegna ai terminali di consumo; numero autoveicoli utilizzati per la distribuzione pasti</p> <p>Progetti di carattere didattico-formativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> proposte di educazione alimentare; menù per ricorrenze particolari; giornate alimentari a tema 	16	0,80 0,80 0,80 0,80 0,80	0,80 0,80 0,80 0,80 0,80	0,80 0,80 0,80 0,80 0,80	5 x 0,80 3 x 0,80 3 x 0,80 3 x 0,80 2 x 0,80	12,80
A3	<p>"Tempo di consegna dei pasti dal Centro di cottura al luogo di esecuzione del servizio"</p> <ul style="list-style-type: none"> fino a 30 minuti p. 10 da 31 a 40 minuti p. 5 da 41 a 50 minuti p. 2 	10	1	1	1	1	10
A4	Fornitura gratuita di pasti per alunni in condizione di disagio socio-economico (il punteggio viene graduato da 1 a 8 in relazione al corrispondente numero di alunni)	8	1	1	1	1	8
A5	Piano di veicolazione dei pasti con indicazione delle attrezzature utilizzate e dei tempi di partenza e consegna ai terminali di consumo; numero autoveicoli utilizzati per la distribuzione pasti	4	1	1	1	1	4
A6	Progetti di carattere didattico-formativo: <ul style="list-style-type: none"> proposte di educazione alimentare; menù per ricorrenze particolari; giornate alimentari a tema 	3	1	1	1	1	3
A7	Sistema di rilevazione e gradimento qualità percepita dagli utenti. <p>Progetto per la gestione informatizzata del Servizio di refezione scolastica ivi compresa la gestione dei pagamenti, anche mediante convenzionamento con esercizi commerciali del territorio. Il sistema informatico dovrà essere installato, reso operativo e mantenuto all'aggiudicatario con oneri a proprio carico, ivi compresa l'assistenza tecnica e la disponibilità di almeno n. 1 unità che fornisca collaborazione continuativa diretta all'Ufficio comunale di Pubblica Istruzione. Il progetto sarà valutato in relazione a:</p> <ul style="list-style-type: none"> sistema efficace e semplice per gli utenti; funzionalità/affidabilità del software; accessibilità e fruibilità per le famiglie del sistema di pagamento; efficacia e tempestività per il Comune di rilevazione costante del sistema di prenotazione, pagamento pasti, fatturazione e gestione irregolarità/ritardi nei pagamenti; rendicontazione giornaliera e mensile dei pasti somministrati in ciascuna scuola. 	2	1	1	1	1	2
A8	<ul style="list-style-type: none"> sistema efficace e semplice per gli utenti; funzionalità/affidabilità del software; accessibilità e fruibilità per le famiglie del sistema di pagamento; efficacia e tempestività per il Comune di rilevazione costante del sistema di prenotazione, pagamento pasti, fatturazione e gestione irregolarità/ritardi nei pagamenti; rendicontazione giornaliera e mensile dei pasti somministrati in ciascuna scuola. 	10	0,50	0,50	0,50	0,50	5
A9	Piano di produzione. - Descrizione dei processi produttivi e relativo piano di organizzazione del personale con indicazione del numero, delle qualifiche, del monte ore giornaliero (precisando l'orario di servizio) e settimanale sia del personale impiegato presso il Centro Cottura che del personale impiegato presso ogni terminale di consumo e piano di formazione/aggiornamento del suddetto personale.	7	0,70	0,70	0,70	0,70	4,90
Totale							59,73

Nota: Relativamente al criterio "A2" riguardante "Qualità dei generi alimentari.....", per il quale il Bando prevedeva l'attribuzione di 0,5 punti per ogni genere di prodotto offerto fino ad un max si punteggio prestabilito, premesso che entrambi i concorrenti hanno offerto un numero di prodotti tale da determinare a ciascuno di essi l'attribuzione del punteggio massimo (5+3+3+3+2 = 16); considerato che la Ditta LA FENICE Srl ha offerto un numero di prodotti superiore a quello offerto da LADISA, la Commissione ha ritenuto congruo e opportuno operare una diversificazione, tramite l'applicazione di una proporzione matematica che comparasse il numero di prodotti offerti al punteggio attribuibile.

Per una migliore comprensione di quanto sopra considerato, si riporta a titolo esemplificativo la proporzione relativa ai primi due punti del sub-criterio A2:

Punto 1

LA FENICE
Prodotti offerti n. 16

$$16:11 = 5 : X$$

$$X = 55/16 = 3,43$$

Punti assegnati 5

LADISA
Prodotti offerti n. 11

Punti assegnati 3,43

Punto 2

LA FENICE
Prodotti offerti n. 14

$$14:9 = 3 : X$$

$$X = 27/14 = 1,93$$

Punti assegnati 3

LADISA
Prodotti offerti n. 9

Punti assegnati 1,93

I componenti la Commissione Giudicatrice, alla luce delle valutazioni effettuate delle "Offerte Tecniche" pervenute dagli operatori economici partecipanti e dell'attribuzione dei relativi punteggi assegnati per ogni singolo sub-criterio, di concerto stabiliscono di aggiornarsi per il giorno **20 Marzo c.a. alle ore 12,30** al fine di procedere alla formalizzazione, in seduta pubblica, della graduatoria di seguito riportata e procedere quindi all'apertura delle offerte economiche presentate:

N.	DITTA	Totale Punteggio
1	Società "LA FENICE Srl" da Galatone (LE)	<u>64,13</u>
2	Società "LADISA Srl" da Bari (BA)	<u>59,73</u>

Alle **ore 10:30** si dichiara conclusa la presente seduta di gara.

Il presente verbale viene redatto in *duplice copia originale* e, previa lettura e conferma, viene sottoscritto dagli intervenuti.

Campi Salentina, **09 Marzo 2018**

La Commissione Giudicatrice
Responsabile Settore Tecnico e CUC dell'Unione N.S.
Presidente **Dott. Arch. Vincenzo Paladini**

Commissari/componenti
Responsabile Settore Tecnico - SUAP
del Comune di Salice Salentino
Arch. Alessandra NAPOLETANO



Responsabile Settore Affari Generali
del Comune di Salice Salentino
Avv. Maria Loredana MELE