



UNIONE DEI COMUNI NORD SALENTO

Campi Salentina Guagnano Novoli
Salice Salentino Squinzano Surbo Trepuzzi

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



COMUNE DI TREPUIZZI

(Provincia di Lecce)
73019 - Corso Giuseppe Garibaldi

SETTORE AFFARI GENERALI

Oggetto: **"AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA RIVOLTO AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, ELEMENTARE E MEDIA STATALE E MENSA PER ANZIANI" del Comune di Trepuzzi (LE). - CIG 694736394E**

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

STAZIONE APPALTANTE: *Comune di Trepuzzi, Corso Garibaldi, 10-Trepuzzi*

IMPORTO COMPLESSIVO CONCESSIONE: € 584.370,00 (oltre oneri sicurezza e IVA)

SERVIZI E CATEGORIA: *Servizi Sociali(All. IX art. 144 D.Lgs. 50/2016)*

TIPO DI GARA: *Procedura Aperta*

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: *Offerta economicamente più vantaggiosa*

VERBALE DI GARA N° 3

(Seduta riservata)

L'anno **2017** (duemiladiciassette) il mese di **Luglio** (07) il giorno **27** (ventisette), alle **ore 18:10** è riunita in seduta riservata presso la sede dell'Unione dei Comuni del Nord Salento, presso la sede municipale della Città di Campi Salentina (Le), la **Commissione di Gara/Giudicatrice**, composta dal **Presidente Arch. Vincenzo PALADINI**, in qualità di Responsabile della Centrale Unica di Committenza, **Componenti Dott.ssa Maria Rita DEL PRETE**, in qualità di Responsabile del Settore Affari Generali del Comune di Trepuzzi (Le) e **Geom. Annamaria BIANCO**, funzionario del Comune di Trepuzzi (Le) e **Segretario/Verbalizzante Dott.ssa Luciana LIMETTI**, Istruttore Amministrativo del Comune di Trepuzzi.

PREMESSO:

- Che con Deliberazione di G.C. n° 173 del 06/10/2016 l'A.C. del Comune di Trepuzzi ha formalizzato "**Atto di indirizzo politico**" con il quale si stabiliva, nelle more dell'espletamento della nuova gara, di proseguire il presente servizio, con la stessa Ditta appaltatrice del servizio in essere, e contestualmente veniva conferito incarico al Responsabile del Settore Affari Generali, **D.ssa Carla Martellotti**, quale **Responsabile Unico del Procedimento**, affinché provveda ad emanare tutti gli atti propedeutici di propria competenza al fine del raggiungimento del suddetto obiettivo, mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;
- Che con **Determinazione del Settore Affari Generali n. 386 del 29/12/2016** e Reg. Gen. 1278/2016 (pubblicata il 19/01/2017), la **Dott.ssa Carla Martellotti** ha provveduto ad emanare "**determina a contrarre**" per l'affidamento del Servizio di Refezione Scolastica rivolto agli alunni della Scuola dell'Infanzia, Elementare e Media Statale e Mensa Anziani per 18 mensilità, con possibilità di

ripetizione per un ulteriore uguale periodo, mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del medesimo codice;

- Che con nota, tramite email del 20/01/2017, il **Responsabile del Settore Affari Generali del Comune di Trepuzzi, Dott.ssa Carla MARTELOTTI**, 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, in data 31/01/2017 prot. 68/S.T., ha provveduto alla **pubblicazione del Bando di Gara** per l'affidamento del servizio de quo e dei relativi allegati, sul *sito istituzionale dell'Unione dei Comuni del Nord Salento e del Comune di Trepuzzi*, stabilendo la scadenza per la presentazione delle offerte per il giorno **07 marzo 2017**, provvedendo altresì alla *pubblicazione dell'estratto del Bando di Gara sulla G.U.R.I., sulla G.U.U.E., su quotidiani a scala nazionale e locali oltre che sul sito del Ministero delle Infrastrutture*;
- Che con **Deliberazione di Giunta Comunale n. 47 del 03/03/2017**, del Comune di Trepuzzi, considerato che dal 01/03/2017 il R.U.P. **Dott.ssa Carla Martellotti**, non risultava più in servizio presso detto Ente e che imminente era la scadenza del termine di presentazione delle offerte, ha stabilito di prorogare il termine ultimo al giorno **21/03/2017 alle ore 12:00** e di nominare quale nuovo R.U.P. la **Dott.ssa Anna TRALDI** – Segretario Generale del Comune di Trepuzzi;

PRESO ATTO:

- Che entro il termine ultimo, prorogato con Deliberazione di G.C. di Trepuzzi n° 47/2017, per la presentazione delle offerte, **ore 12:00 del giorno 21 marzo c.a.**, sono pervenuti *n. 2 (due)* plichi degli operatori economici interessati al servizio di che trattasi;
- Che il *Responsabile del Settore Tecnico e della C.U.C.*, ai sensi dell'art. 77, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii., a seguito della nota del *Sindaco del Comune di Trepuzzi, Avv. Giuseppe TAURINO*, ha comunicato il nominativo dei funzionari individuati quali componenti della Commissione, con apposita **Determinazione del Settore Tecnico dell'Unione n° 3 del 03/07/2017 – Reg. Gen. n. 28/2017** ha provveduto alla nomina della *Commissione Giudicatrice* della presente procedura di gara;
- Che in data 20 luglio c.a., si è riunito il Seggio di Gara, in seduta pubblica, ed ha redatto il **Verbale di Gara n° 1/2017** dal quale risulta la verifica effettuato in merito all'integrità dei plichi presentati da parte degli operatori economici e del contenuto degli stessi, come previsto dal Bando/Disciplinare di Gara, precisamente "Busta A – Documentazione Amministrativa", "Busta B - Offerta Tecnica" e "Busta C – Offerta Economica";
- Che dal medesimo Verbale risulta che i componenti il Seggio di Gara hanno, poi, proceduto all'apertura della Busta A contenente la Documentazione Amministrativa rilevando carenza documentale per la Ditta:

LA FENICE Srl	lafenice2@pec.it	Carente delle Certificazioni di qualità di cui al Punto 13 "Requisiti di idoneità professionale,, avvalimento.
---------------	--	---

stabilendo di applicare, *ai sensi e per gli effetti degli art. 83 c. 9 del D.Lgs n. 50/2016 e smi*, l'istituto del **"soccorso istruttorio"**, concedendo **sei giorni** (6 gg) di tempo per la regolarizzazione della suddetta documentazione integrativa, entro il termine perentorio del **26/07/2017 ore 12:00**;

- Che in data 27 luglio c.a., si è riunito il Seggio di Gara, in seduta pubblica, ed ha redatto il **Verbale di Gara n° 2 del 27/07/2017** dal quale risulta la verifica effettuato in merito all'integrazione prodotta dalla Ditta La Fenice Srl, i componenti pertanto hanno **sciolto le riserve** ammettendo tutti e due gli operatori economici partecipanti alla seconda fase, demandando alla Commissione Giudicatrice di Gara, in forma riservata, l'esame delle offerte tecniche prodotte e l'attribuzione dei relativi punteggi in base ai criteri di valutazione previsti per la suddetta procedura di gara;

LADISA SpA

Descrizione	Sub Criterio	DescrizioneSub - Criterio	Punteggio Criterio	Valutazione Commissario N. 1	Valutazione Commissario N. 2	Valutazione Commissario N. 3	Media Coefficienti Valutazione	Totale Punteggio Assegnato
CRITERIO "A"			22					
	A1	<i>Organizzazione del servizio e del personale - Descrizione ed organizzazione del lavoro: Centro di Cottura (Zona Gallotta e Zona Andrano).</i> Indicazione puntuale del team di lavoro proposto per lo svolgimento del servizio con riferimento al numero di unità, all'orario di servizio, alle mansioni e	10	0,50	0,50	0,60	0,533	5,33
	A2	<i>Formazione ed aggiornamento del personale nella sede - Descrizione degli interventi di formazione e aggiornamento del personale addetto (corsi</i>)	2	0,80	0,90	0,90	0,87	1,74
	A3	<i>Autocontrolli analitici sul servizio - Laboratorio di analisi - Descrizione dell'organizzazione del sistema di autocontrollo per l'attività relativa al servizio e del piano HACCP, da farsi per tutto il ciclo produttivo,.....</i> Presenza e relativa descrizione di laboratorio interno aziendale	10	0,90	0,90	0,80	0,87	8,70
CRITERIO "B"			21					
	B1	<i>Fornitura di nuove attrezzature e arredi (forni, robot,tavoli, sedie, armadietti, etc.) in aggiunta o in sostituzione di quelle esistenti per l'ottimizzazione del servizio</i>	3	0,40	0,30	0,30	0,333	1,00
	B2	<i>Piano di pulizia e sanificazione</i> descrizione puntuale delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, con l'indicazione delle metodologie	3	0,70	0,70	0,60	0,666	2,00
	B3	<i>Utilizzo di prodotti a ridotto impatto ambientale non alimentari (piatti, bicchieri, tovaglioli, posate, tovaglie) MOCA (materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti) dotati di dichiarazioni di conformità,.....</i> Piano di autocontrollo	3	0,30	0,40	0,30	0,333	1,00
	B4	<i>Fornitura di lavastoviglie nei due centri di cottura per il lavaggio delle pentole, posate etc.</i>	8	0,90	0,90	0,90	0,90	7,20
	B5	<i>Unità lavorative in rapporto agli utenti</i> Dichiarazione del rapporto, che dovrà essere rispettato in ogni singola mensa scolastica, tra gli addetti	4	0,90	0,90	0,80	0,866	3,46
CRITERIO "C"			10					
	C1	<i>Generi alimentari e Prodotti certificati - Utilizzazione di prodotti certificati da agricoltura biologica e di qualità, nonché di prodotti tipici tradizionali DOP, DOC, IGP, IGT della Regione Puglia ai sensi della L. n. 488/99</i> alimenti previsti dal menù (indicazione puntuale degli alimenti e verranno premiati quelli di maggior consumo: pasta, olio extra vergine di oliva, parmigiano, riso)	5	0,90	0,90	0,80	0,87	4,35
	C2	<i>Dietista</i> Presenza della dietista 2 volte al mese (ufficio, centro cottura e mense) <i>punti 0-2</i> Presenza della dietista da 3 volte al mese in poi (ufficio, mense, ecc.) <i>punti 3-5</i>	5	0,90	1	1	0,97	4,85
CRITERIO "D"			27					
	D1	<i>Piano dei trasporti - Redazione di un Piano dei trasporti che illustri le modalità del trasporto dei pasti dai centro di cottura ai luoghi di consumo, corredato delle caratteristiche dei mezzi di trasporto (comprensiva del numero, anno immatricolazione, ecc.)</i> trasporto dei pasti nelle mense scolastiche	12	0,60	0,70	0,70	0,67	8,04
	D2	<i>Disponibilità di una propria piattaforma alimentare - Descrizione della piattaforma alimentare ambito regionale con descrizione degli spazi e delle aree di lavorazione separate per carni rosse, carni</i> al D.M. Ambiente 25.07.2011	15	0,80	0,70	0,80	0,77	11,55
							TOTALE	59,22

LA FENICE Srl

Descrizione	Sub Criterio	DescrizioneSub - Criterio	Punteggio Criterio	Valutazione Commissario N. 1	Valutazione Commissario N. 2	Valutazione Commissario N. 3	Media Coefficienti Valutazione	Totale Punteggio Assegnato
CRITERIO "A"			22					
	A1	<i>Organizzazione del servizio e del personale - Descrizione ed organizzazione del lavoro: Centro di Cottura (Zona Gallotta e Zona Andrano),</i> Indicazione puntuale del team di lavoro proposto per lo svolgimento del servizio con riferimento al numero di unità, all'orario di servizio, alle mansioni e	10	0,80	0,90	0,9 0	0,866	8,66
	A2	<i>Formazione ed aggiornamento del personale nella sede - Descrizione degli interventi di formazione e aggiornamento del personale addetto (corsi</i>)	2	0,40	0,40	0,5 0	0,43	0,86
	A3	<i>Autocontrolli analitici sul servizio - Laboratorio di analisi - Descrizione dell'organizzazione del sistema di autocontrollo per l'attività relativa al servizio e del piano HACCP, da farsi per tutto il ciclo produttivo,</i> Presenza e relativa descrizione di laboratorio interno aziendale	10	0,60	0,70	0,70	0,666	6,66
CRITERIO "B"			21					
	B1	<i>Fornitura di nuove attrezzature e arredi (forni, robot, tavoli, sedie, armadietti, etc.) in aggiunta o in sostituzione di quelle esistenti per l'ottimizzazione del servizio</i>	3	0,50	0,50	0,50	0,50	1,50
	B2	<i>Piano di pulizia e sanificazione</i> descrizione puntuale delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, con l'indicazione delle metodologie	3	0,40	0,30	0,30	0,333	1,00
	B3	<i>Utilizzo di prodotti a ridotto impatto ambientale non alimentari (piatti, bicchieri, tovaglioli, posate, tovaglie) MOCA (materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti) dotati di dichiarazioni di conformità,.....Piano di autocontrollo</i>	3	0,20	0,30	0,20	0,233	0,70
	B4	<i>Fornitura di lavastoviglie nei due centri di cottura per il lavaggio delle pentole, posate etc.</i>	8	1	1	1	1	8,00
	B5	<i>Unità lavorative in rapporto agli utenti</i> Dichiarazione del rapporto, che dovrà essere rispettato in ogni singola mensa scolastica, tra gli addetti	4	0,80	0,80	0,70	0,766	3,06
CRITERIO "C"			10					
	C1	<i>Generi alimentari e Prodotti certificati - Utilizzazione di prodotti certificati da agricoltura biologica e di qualità, nonché di prodotti tipici tradizionali DOP, DOC, IGP, IGT della Regione Puglia ai sensi della L. n. 488/99</i> alimentari previsti dal menù (indicazione puntuale degli alimenti e verranno premiati quelli di maggior consumo: pasta, olio extra vergine di oliva, parmigiano, riso)	5	0,60	0,60	0,70	0,633	3,17
	C2	<i>Dietista</i> Presenza della dietista 2 volte al mese (ufficio, centro cottura e mense) punti 0-2 Presenza della dietista da 3 volte al mese in poi (ufficio, mense, ecc.) punti 3-5	5	0,20	0,20	0,30	0,233	1,17
CRITERIO "D"			27					
	D1	<i>Piano dei trasporti - Redazione di un Piano dei trasporti che illustri le modalità del trasporto dei pasti dal centro di cottura ai luoghi di consumo, corredato delle caratteristiche dei mezzi di trasporto (comprensiva del numero, anno immatricolazione, ecc.)</i> trasporto dei pasti nelle mense scolastiche	12	0,50	0,60	0,6 0	0,566	6,79
	D2	<i>Disponibilità di una propria piattaforma alimentare - Descrizione della piattaforma alimentare ambito regionale con descrizione degli spazi e delle aree di lavorazione separate per carni rosse, carni</i> al D.M. Ambiente 25.07.2011	15	0,60	0,70	0,70	0,666	10,00
							TOTALE	51,57

TUTTO CIO' PREMESSO

I componenti la Commissione Giudicatrice, alla luce della valutazione effettuata sulle “*Offerte Tecniche*” presentate dagli operatori economici partecipanti con l’attribuzione dei relativi punteggi, assegnati per ogni singolo sub–criterio, di concerto stabiliscono di aggiornarsi al fine di procedere alla formalizzazione, in seduta pubblica, della graduatoria di seguito riportata e per l’apertura della “Busta C” contenente le “*Offerte Economiche*” a data da concordarsi successivamente:

N.	DITTA	Totale Punteggio
1	LADISA SpA	59,22
2	LA FENICE Srl	51,57

Il Presidente della Commissione di Gara alle **ore 19:45** Dichiara conclusa la presente seduta.

Il presente Verbale, viene redatto in duplice copia, previa lettura e conferma, viene sottoscritto dai componenti della Commissione Giudicatrice di Gara.

Campi Salentina, **27 Luglio 2017**

La Commissione Giudicatrice
Responsabile Centrale Unica di Committenza
Unione dei Comuni del Nord Salento
Presidente
f.to Arch. Vincenzo Paladini

Componenti
f.to Dott.ssa Maria Rita DEL PRETE

f.to Geom. Anna Maria BIANCO

Segretario-Verbalizzante
f.to Dott.ssa Luciana LIMETTI

Copia originale debitamente firmata è depositata presso questo Settore Tecnico – C.U.C..