



# COMUNE DI SANTO STEFANO QUISQUINA

(LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI AGRIGENTO)

Via Roma, 142

Tel. 0922.982296

Codice fiscale 80003390848 - Partita IVA 02350240848

---

## Verbale n. 6 di Procedura Telematica

Seduta del 05.10.2023

**Oggetto:** Manifestazione di interesse per l'affidamento diretto, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. b) del D. Lgs. n. 36/2023, previo avviso di manifestazione di interesse, del servizio mensa scolastica per gli alunni e il personale della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo Maestro Lorenzo Panepinto sede di Santo Stefano Quisquina, per l'Anno Scolastico 2023/2024 - CIG A005DAAC15.

Il giorno cinque del mese di ottobre alle ore 9:50 in Santo Stefano Quisquina (AG), presso i locali dell'U.T.C. di via Roma n. 142, viene esperita la procedura telematica relativa all'affidamento di cui all'oggetto dell'importo da sottoporre a ribasso di € 129.900,30

La commissione di gara è composta dai Signori:

- 1) Presidente: Ing. Maria Di Dolce;
- 2) Componente: Per. Agr. Angelo Presti;
- 3) Componente: Dott.ssa Carmelina Castello-RUP;

Funge da Segretario il Per. Agr. Angelo Presti.

Preliminarmente il Presidente fa presente quanto segue:

- a seguito della determinazione dirigenziale n. 578 del 21.08.2023, è stata autorizzata l'assunzione dell'impegno di spesa e sono state stabilite le modalità di affidamento diretto, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. b) del D. Lgs. n. 36/2023, previo avviso di manifestazione di interesse, del servizio mensa scolastica per gli alunni e il personale della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo Maestro Lorenzo Panepinto sede di Santo Stefano Quisquina, per l'Anno Scolastico 2023/2024;
- con la predetta determinazione dirigenziale è stato approvato l'Avviso di manifestazione di interesse per l'affidamento del servizio di cui trattasi, corredato dal Mod. A Fac-simile manifestazione di interesse, che è stato pubblicato all'Albo pretorio on line per 15 giorni consecutivi dal 22.08.2023 al 06.09.2023, senza reclami e/o opposizioni, nel sito istituzionale del Comune, nell'home page, nella Sezione "Amministrazione Trasparente", Sottosezione "Provvedimenti dirigenti amministrativi" e Sottosezione "Bandi di gara e contratti" ai sensi dell'art. 23 D. Lgs. n. 33/2013, nonché nella piattaforma appalti messa a disposizione dalla Centrale Unica di Committenza "Platani-Quisquina-Magazzolo";
- nel predetto Avviso di manifestazione di interesse sono stati fissati modalità e termine per la presentazione delle manifestazioni di interesse, in particolare è stato stabilito che gli operatori economici interessati a presentare la propria candidatura dovranno far pervenire la

documentazione, pena l'esclusione dalla manifestazione di interesse, previo caricamento esclusivamente tramite la piattaforma telematica della Centrale Unica di Committenza e previa registrazione, accessibile tramite il portale istituzionale della Centrale Unica di Committenza <https://plataniquisquinamagazzolo.acquistitelematici.it> nella sezione "Bandi di Gara" entro il termine perentorio di giorni 15 dalla pubblicazione dell'Avviso;

- per quanto sopra, la data di scadenza dell'Avviso per la presentazione della manifestazione di interesse era stata fissata al 06.09.2023 ore 14:00;
- in data 07.09.2023 è stato effettuato l'accesso nell'apposita sezione della piattaforma telematica, riscontrando che entro il termine perentorio del 06.09.2023 ore 14:00 sono pervenute regolarmente n. 5 manifestazioni di interesse. A seguito della verifica della documentazione di prequalifica dei soggetti che hanno presentato istanza di manifestazione di interesse, sussistendone i requisiti sulla base delle autocertificazioni prodotte dai concorrenti, gli stessi sono stati ammessi alla fase successiva della procedura, come da tabella che segue:

N	Ragione Sociale	Modalità di partecipazione	Stato partecipante
1	ROYAL PASTI SRL <a href="mailto:royalpastisas@pec.it">royalpastisas@pec.it</a> 05284610820	Forma singola	ammesso
2	Le Palme Ristorazione & Servizi S.r.l. con unico socio <a href="mailto:sicurezza@pec.lepalmeristorazione.com">sicurezza@pec.lepalmeristorazione.com</a> 01564680815	Forma singola	ammesso
3	Buonanotte Resort srl <a href="mailto:buonanotteresort@legalmail.it">buonanotteresort@legalmail.it</a> 02695620845	Forma singola	ammesso
4	Cooperativa Sociale Amoru s.c.s <a href="mailto:cooperativa.amoru@pec.it">cooperativa.amoru@pec.it</a> 07040910825	Forma singola (avvalimento)	ammesso
5	Siciliana Ristorazione srl <a href="mailto:sicilianaristorazione@pec.it">sicilianaristorazione@pec.it</a> 05122710824	Forma singola	ammesso

- dal verbale n. 1 di procedura telematica del 07.09.2023 si rileva che è stato dato mandato all'Ing. Maria Di dolce di trasmettere la lettera d'invito a presentare offerta, predisposta dal RUP, ai soggetti ammessi, tramite portale telematico <https://plataniquisquinamagazzolo.acquistitelematici.it>, avendo cura di non rendere pubblica l'identità dei concorrenti;
- con nota prot. n. 9791 del 13.09.2023 è stata trasmessa la lettera di invito agli operatori economici ammessi fissando la scadenza per la presentazione delle offerte al 25 settembre 2023 ore 11:00 e fissando per le ore 16:00 l'apertura delle buste telematiche;

- in data 25.09.2023 alle ore 16:30, come risulta dal relativo verbale di gara n. 2, si accede nell'apposita sezione della piattaforma telematica, riscontrando che entro il termine perentorio del 25.09.2023 ore 11:00 sono pervenute regolarmente n. 2 offerte, come da tabella che segue:

N.	Denominazione	Rappresentante Legale	Partita Iva	Sede	Data Conferma Partecipazione
1	Buonanotte Resort srl	Luca Parrino	02695620845	C/DA MINAVENTO, SNC, 92020, Santo Stefano Quisquina	23-09-2023 19:14:49
2	ROYAL PASTI SRL	Aldo Cimino	05284610820	via Giuseppe Montana 2, 90048, San Giuseppe Jato	23-09-2023 21:36:26

nella predetta data si è proceduto all'apertura della busta amministrativa del concorrente n. 1, per il quale il Seggio di gara ha disposto di attivare il soccorso istruttorio, sospendendo la seduta alle ore 17:20 con rinvio alle ore 11:00 del 26.09.2023 per l'esame della documentazione amministrativa del concorrente n. 2;

- in data 26.09.2023 alle ore 11:55, come risulta dal relativo verbale n. 3, si accede nell'apposita sezione della piattaforma telematica, si procede all'apertura della busta amministrativa del concorrente n. 2 e dopo la disamina si evince che la documentazione prodotta dal concorrente è valida e pertanto lo stesso viene ammesso alla fase successiva; il Seggio di Gara viene riconvocato per l'esame della documentazione amministrativa oggetto di soccorso istruttorio del concorrente n. 1 alle ore 15:30 del 02.10.2023, specificando che, di seguito, si procederà nell'espletamento delle fasi successive della gara;
- in data 02.10.2023, come risulta dal relativo verbale di gara n. 4, si accede nell'apposita sezione della piattaforma telematica, si acquisisce la documentazione in risposta al soccorso istruttorio disposto nei confronti del concorrente n. 1 e, dopo la disamina, si evince che la documentazione prodotta dal concorrente è valida e pertanto lo stesso viene ammesso alla fase successiva. Si procede di seguito all'apertura e al controllo formale della documentazione trasmessa dagli OE all'interno della busta B "offerta tecnica" e, preso atto dei documenti prodotti, alle ore 17,10 viene chiusa la seduta pubblica per proseguire nell'esame delle offerte tecniche in seduta riservata;
- in data 02.10.2023, come risulta dal relativo verbale di gara n. 5 la Commissione giudicatrice, in seduta riservata, inizia l'esame della documentazione tecnica prodotta dagli OE ammessi alla fase di gara.

Pertanto, i componenti della Commissione giudicatrice proseguono l'esame della documentazione tecnica prodotta dagli OE ammessi alla fase di gara utilizzando la seguente tabella riportante i criteri di valutazione di cui alla lettera di invito prot. n. 9791 del 13.09.2023:

Concorrente n. 1: Buonanotte Resort srl

N.	PARAMETRI QUALITA'	Punteggio attribuibile	Punteggio attribuito		
			Componente 1	Componente 2	Componente 3
1	Esperienza maturata nel settore della preparazione di prodotti alimentari.	<b>max 10 punti</b> Punti 2 per ogni anno di attività (fino a mesi sei sono considerati per l'anno intero. Periodi inferiori non verranno computati)	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
2	Sistema organizzativo e gestionale del servizio. (Massimo 6 pagine).	<b>max 10 punti</b> Proposte di miglioramento e diversificazione del servizio, quali per esempio, e non esaustive delle proposte possibili: Modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari. Piano di confezionamento, veicolazione e somministrazione che garantisca la preservazione delle proprietà organolettiche degli alimenti e la loro gradibilità. Operazioni di pulizia e sanificazione.	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
3	Presenza di personale in ogni locale adibito a mensa che provveda a dispensare i pasti agli alunni ed al riordino dei suddetti locali.	<b>max 5 punti</b> 0 punti = 1 persona a plesso 3 punti = 2 persone a plesso 5 punti = 3 persone in ogni locale adibito a mensa che provvedano a dispensare i pasti agli alunni ed al riordino dei suddetti locali	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
4	Utilizzo di prodotti IGP/DOP/STG (indicare i prodotti).	<b>max 10 punti</b> da 4 a 6 prodotti: punti 3 da 7 a 9 prodotti: punti 6 oltre 9 prodotti: punti 10	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
5	Utilizzo prodotti derivanti da agricoltura biologica (indicare i prodotti).	<b>max 10 punti</b> da 4 a 6 prodotti: punti 3 da 7 a 9 prodotti: punti 6 oltre 9 prodotti: punti 10	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
6	Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze con l'indicazione delle modalità e dei tempi.	<b>max Punti 7</b> Piano di gestione di situazioni critiche: guasti improvvisi di macchinari o attrezzature, improvvise carenze di personale, disponibilità di un centro cottura alternativo.	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>
7	Piano di formazione del personale: adeguato piano di formazione teorico/pratico per il personale da impiegare nel servizio.	<b>max punti 5</b> - corsi di almeno 10 ore per anno: punti 1; - corsi di almeno 20 ore per anno: punti 3; - corsi di almeno 30 ore per anno: punti 5	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
8	Distribuzione dei pasti in vassoi porzionati di acciaio inox, forniti dalla stazione appaltante, a <b>tutti gli utenti</b> del servizio mensa.	<b>max punti 5</b> Si: punti 5 No: punti 0	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

9	Possesso di certificazione I.S.O. 22000:2005 (sistema di gestione per la sicurezza alimentare).	<b>max punti 2</b> Si: punti 2 No: punti 0	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
10	Progetti di educazione alimentare rivolti all'utenza.	<b>max punti 3</b> Disponibilità a preparare menù tradizionali nel periodo natalizio e pasquale: punti 1 Incontro annuale sul tema dell'educazione alimentare e sul comportamento a tavola degli alunni della scuola secondaria di 1° grado con presenza di un nutrizionista: punti 2	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
11	Numero dei mezzi di trasporto stabilmente adibiti alla consegna dei pasti.	<b>max punti 3</b> Un mezzo per tutti i plessi scolastici: punti 1 Più mezzi per tutti i plessi scolastici: punti 3 specificare targa, modello e dotazioni del mezzo	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>TOTALE PARZIALE</b>			<b>64</b>	<b>64</b>	<b>64</b>
<b>MEDIA</b>			<b>64</b>	<b>64</b>	<b>64</b>
<b>PUNTEGGIO ATTRIBUITO</b>				<b>64</b>	

Concorrente n. 2: ROYAL PASTI SRL

N.	PARAMETRI QUALITA'	Punteggio attribuibile	Punteggio attribuito		
			Componente 1	Componente 2	Componente 3
1	Esperienza maturata nel settore della preparazione di prodotti alimentari.	<b>max 10 punti</b> Punti 2 per ogni anno di attività (fino a mesi sei sono considerati per l'anno intero. Periodi inferiori non verranno computati)	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
2	Sistema organizzativo e gestionale del servizio. (Massimo 6 pagine).	<b>max 10 punti</b> Proposte di miglioramento e diversificazione del servizio, quali per esempio, e non esaustive delle proposte possibili: Modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari. Piano di confezionamento, veicolazione e somministrazione che garantisca la preservazione delle proprietà organolettiche degli alimenti e la loro gradibilità. Operazioni di pulizia e sanificazione.	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
3	Presenza di personale in ogni locale adibito a mensa che provveda a dispensare i pasti agli alunni ed al riordino dei suddetti locali.	<b>max 5 punti</b> 0 punti = 1 persona a plesso 3 punti = 2 persone a plesso 5 punti = 3 persone in ogni locale adibito a mensa che provvedano a dispensare i pasti agli alunni ed al riordino dei suddetti locali	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
4	Utilizzo di prodotti IGP/DOP/STG (indicare i prodotti).	<b>max 10 punti</b> da 4 a 6 prodotti: punti 3 da 7 a 9 prodotti: punti 6 oltre 9 prodotti: punti 10	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
5	Utilizzo prodotti derivanti da agricoltura biologica (indicare i prodotti).	<b>max 10 punti</b> da 4 a 6 prodotti: punti 3 da 7 a 9 prodotti: punti 6 oltre 9 prodotti: punti 10	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
6	Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze con l'indicazione delle modalità e dei tempi.	<b>max Punti 7</b> Piano di gestione di situazioni critiche: guasti improvvisi di macchinari o attrezzature, improvvise carenze di personale, disponibilità di un centro cottura alternativo.	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>
7	Piano di formazione del personale: adeguato piano di formazione teorico/pratico per il personale da impiegare nel servizio.	<b>max punti 5</b> - corsi di almeno 10 ore per anno: punti 1; - corsi di almeno 20 ore per anno: punti 3; - corsi di almeno 30 ore per anno: punti 5	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
8	Distribuzione dei pasti in vassoi porzionati di acciaio inox, forniti dalla stazione appaltante, a <b>tutti gli utenti</b> del servizio mensa.	<b>max punti 5</b> Si: punti 5 No: punti 0	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

9	Possesso di certificazione I.S.O. 22000:2005 (sistema di gestione per la sicurezza alimentare).	<b>max punti 2</b> Si: punti 2 No: punti 0	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
10	Progetti di educazione alimentare rivolti all'utenza.	<b>max punti 3</b> Disponibilità a preparare menù tradizionali nel periodo natalizio e pasquale: punti 1 Incontro annuale sul tema dell'educazione alimentare e sul comportamento a tavola degli alunni della scuola secondaria di 1° grado con presenza di un nutrizionista: punti 2	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
11	Numero dei mezzi di trasporto adibiti stabilmente alla consegna dei pasti.	<b>max punti 3</b> Un mezzo per tutti i plessi scolastici: punti 1 Più mezzi per tutti i plessi scolastici: punti 3 specificare targa, modello e dotazioni del mezzo	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>TOTALE PARZIALE</b>			<b>66</b>	<b>66</b>	<b>66</b>
<b>MEDIA</b>			<b>66</b>	<b>66</b>	<b>66</b>
<b>PUNTEGGIO ATTRIBUITO</b>				<b>66</b>	

Alle ore 12:40 viene chiusa la seduta riservata. La Commissione di gara rinvia alle ore 9:30 del 06.10.2023 per la pubblicazione e comunicazione dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e l'apertura della busta economica.

Del che si redige il presente verbale composto da n. 7 facciate, letto approvato e sottoscritto.

Il Presidente di gara *f.to* Ing. Maria Di Dolce \_\_\_\_\_

I Componenti:

1) *f.to* Per. Agr. Angelo Presti \_\_\_\_\_

2) *f.to* Dott.ssa Carmelina Castello \_\_\_\_\_