

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica delle scuole dell'infanzia dei Comuni di Striano e San Gennaro Vesuviano e per la scuola secondaria di I° statale del Comune di San Gennaro Vesuviano triennio 2017/2020

VERBALE DI GARA n. 3

Presenza d'atto contenuto delle offerte tecniche

L'anno duemilaDICIASSETTE, addì 02 del mese di novembre (02/11/2017), in Striano, presso la sede dell'Ufficio Comune Striano-S.G.V., sito in via Sarno n. 1, alle ore 9,55, hanno inizio le operazioni di gara, alla presenza dei signori:

- arch. VITTORIO CELENTANO, Responsabile dell'Ufficio Comune Striano – S.G.V., Presidente della gara;
- dott.ssa MARIA ANTIGNANI, Vice-Responsabile dell'Ufficio Comune Striano – S.G.V., componente;
- ing. FRANCO DONNARUMMA, Responsabile del Servizio Tecnico del Comune di San Gennaro Vesuviano, componente;
- geom. Alfonso Migliaro, segretario verbalizzante;

Richiamati

- il verbale n. 1 del 12/10/2017 avente ad oggetto “Esame della documentazione amministrativa ed elenco degli ammessi e degli esclusi”;
- il verbale n. 2 del 24/10/2017 avente ad oggetto “soccorso istruttorio”;

Dato Atto della presenza di:

- dott.ssa Manzo Marianna per Ristonet s.r.l.
- dott.ssa Ascolese Mariagrazia per Mares s.r.l.

si allegano le relative deleghe;

Dato Atto, alla presenza dei citati testimoni, dell'integrità dei plichi contenenti l'offerta tecnica custoditi nella cassaforte sita presso il Servizio Tecnico LL.PP. del Comune di Striano, in quanto sede dell'Ufficio Comune Striano-S.G.V.

Tanto Premesso

La Commissione procede in seduta pubblica a prendere atto del contenuto delle offerte tecniche secondo l'ordine di arrivo al protocollo:

1) E.P. s.p.a. prot. n. 8909 del 5/10/2017

La Busta B - offerta tecnica contiene:

- documentazione tecnica ad integrazione di cui all'art. 16 del disciplinare n. 5 pag. + copertina;
- a) dichiarazione sostitutiva centro cottura n. 2 pag. + copertina;
- b) planimetria del centro cottura n. 2 pag A4 + n. 2 elaborati grafici in scala 1:100;
- c) autorizzazione sanitaria n. 11 pag. + copertina;
- d) descrizione del centro cottura n. 4 pag.+ copertina;
- e) descrizione delle fasi di lavorazione n. 10 pag. + copertina;
- f-g) elenco degli automezzi n. 104 pag. + copertina;

- h) *Piano di trasporto* n. 4 pag. + copertina;
- i) *fornitori delle materie prime* n. 40 pag. + copertina;
- j) *prodotti dop e igp* n. 2 pag. + copertina;
- k) *prodotti a filiera corta* n. 3 pag. + copertina;
- l) *personale addetto al servizio* n. pag. 3 + copertina;
- m) *generalità del direttore del servizio* n. 2 pag. + copertina;
- n) *sistema informatizzato* n. 6 pag. + copertina.

2) R.T.I. Global service s.r.l. – Caribu@catering s.r.l. prot. n. 8910 del 5/10/2017

La Busta B - offerta tecnica contiene raccoglitore unico che comprende:

- copertina
- offerta tecnica + indice n. 48 pag. A4;
- allegati n. 184 pag. A4.

3) Ristonet s.r.l. prot. 8931 del 5/10/2017

La Busta B - offerta tecnica contiene:

- 1) *preparazione pasti secondo il menù allegato al capitolato speciale d'appalto impiegando prodotti a km 0 (es: ortaggi, verdura, formaggi) – 2) prodotti a filiera corta utilizzati dall'operatore economico* n. 26 pag.;
- 3) *prodotti dop e/o igp della Regione Campania utilizzati dall'operatore economico* n. 102 pag.;
- 4) *certificazione di qualità dei fornitori dell'operatore economico* n. 59 pag.;
- 5) *superficie attrezzata del centro cottura comprensiva delle aree di cui all'art. 8 capitolato* n. 51 pag.;
- 6) *automezzi impiegati nell'esecuzione dell'appalto – 7) impiego di automezzi a emissioni ridotte o zero* n. 39 pag.;
- 8) *programma di educazione alimentare e proposte di miglioramento del servizio* n. 57 pag.;
- 9) *esperienza del direttore del centro cottura – 10) esperienza del cuoco responsabile del centro cottura – 11) esperienza nutrizionista biologo – 12) esperienza responsabile di assicurazione qualità* n. 41 pag.;
- 13) *numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto – 14) numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto dediti alla preparazione delle diete speciali – 15) organizzazione somministrazione* n. 38 pag.;
- *Elaborato grafico scala 1:100 e 1:200* n. 1;

4) Al.i.me.ca s.a.s. di Annunziata Arnaldo & C. prot. n. 8934 del 5/10/2017

La Busta B - offerta tecnica contiene:

- *prodotti a km zero* n. 8 pag.;
- *prodotti dop e/o igp della Regione Campania utilizzati dall'operatore economico* n. 6 pag.;
- *fornitori materie prime alimentari dell'operatore economico: elenco, certificazioni di qualità & contratti* n. 52 pag.;
- *automezzi: numero, tipologia, tempo di percorrenza* n. 68 pag.;

- *centro cottura* n. 98 pag;
- *esperienza direttore del centro cottura e direttore del servizio* n. 10 pag;
- *educazione alimentare, proposte migliorative e sistema informatizzato* n. 48 pag;
- *esperienza del cuoco responsabile del centro cottura* n. 4 pag;
- *esperienza nutrizionista* n. 16 pag;
- *esperienza responsabile di assicurazione di qualità* n. 14 pag;
- *numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto* n. 6 pag.;
- *numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto dediti alla preparazione delle diete speciali* n. 5 pag;
- *organizzazione somministrazione* n. 5 pag;

5) Mares s.r.l. prot. n. 8936 del 5/10/2017

La Busta B - offerta tecnica contiene un raccoglitore unico di n. 122 pag. comprensive degli allegati

6) Clipper di Boccia Angelo Pietro & C. s.a.s. prot. n. 8943 del 5/10/2017

La Busta B - offerta tecnica contiene:

- *premessa* n. 4 pag.;
- *programma di educazione alimentare e proposte di miglioramento del servizio* n. 24 pag;
- *a) dichiarazione disponibilità del centro cottura* n. 58 pag.;
- *e) descrizione della fase di produzione dei pasti, trasporto e consegna, somministrazione e smaltimento rifiuti* n. 18 pag;
- *f) e g) automezzi utilizzati nell'appalto con schede tecniche, targa e libretto di circolazione e autorizzazioni sanitarie* n. 30 pag.;
- *h) piano di trasporto* n. 15 pag;
- *i) dichiarazione dei fornitori con certificazione UNI EN ISO 9001.2008* n. pag. 34;
- *j) prodotti dop e igp della Regione Campania utilizzati dall'operatore economico* n. 29 pag.;
- *l) personale addetto al servizio* n. 27 pag;

La Commissione procederà alla valutazione delle offerte tecniche in seduta riservata.

I plichi vengono depositati nella cassaforte sita presso il Servizio Tecnico LL.PP. del Comune di Striano, in quanto sede dell'Ufficio Comune Striano-S.G.V.

Il Presidente dichiara chiusa la seduta alle ore 11:20 del 2/11/2017.

Letto, confermato e sottoscritto

Il Presidente della Commissione

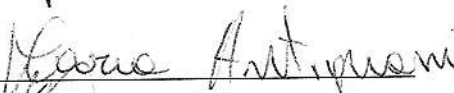
arch. Vittorio Celentano

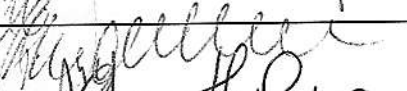



I Componenti

dott.ssa Maria Antignani

ing. Franco Donnarumma







Il Segretario

geom. Alfonso Migliaro