

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. 5

### Valutazione delle offerte tecniche

L'anno duemilaDICIASSETTE, addì 06 del mese di novembre ( 06/11/2017 ), in Striano, presso la sede dell'Ufficio Comune Striano-S.G.V., sito in via Sarno n. 1, alle ore 9,30, prosegue la seduta riservata della Commissione 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”;
- il verbale n. 3 del 2/11/2017 avente ad oggetto “presa d'atto del contenuto delle offerte tecniche”;
- il verbale n. 4 del 2/11/2017 avente ad oggetto “valutazione delle offerte tecniche”;

**Preso atto** degli avvisi di chiarimenti a firma del R.U.P. pubblicati sul sito web sezione Amministrazione Trasparente del Comune di Striano in quanto comune capo-convenzione;

**Preso atto** del chiarimento del rup, su richiesta della Commissione come da verbale n. 4 cit., di cui al prot. n. 10218 del 2/11/2017, che si allega al presente verbale;

#### Tanto Premesso

La Commissione procede *in primis* alla lettura delle offerte tecniche in ordine di arrivo al protocollo dell'Ente e a verificarne la completezza rispetto a quanto previsto dal disciplinare di gara (combinato disposto artt. 14 e 16).

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

**Valutazione sulla completezza dell'offerta tecnica:** l'offerta è redatta in maniera chiara ed esaustiva, nonché completa di tutto quanto richiesto dal combinato disposto degli artt. 14, in relazione all'offerta tecnica, ed art. 16 del disciplinare di gara.

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

**Valutazione sulla completezza dell'offerta tecnica:** l'offerta è redatta in maniera chiara ed esaustiva, nonché completa di tutto quanto richiesto dal combinato disposto degli artt. 14, in relazione all'offerta tecnica, ed art. 16 del disciplinare di gara.

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

**Valutazione sulla completezza dell'offerta tecnica:** l'offerta è redatta in maniera chiara ed esaustiva, nonché completa di tutto quanto richiesto dal combinato disposto degli artt. 14, in relazione all'offerta tecnica, ed art. 16 del disciplinare di gara.

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

**Valutazione sulla completezza dell'offerta tecnica:** l'offerta è redatta in maniera chiara ed esaustiva, nonché completa di tutto quanto richiesto dal combinato disposto degli artt. 14, in relazione all'offerta tecnica, ed art. 16 del disciplinare di gara.

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

**Valutazione sulla completezza dell'offerta tecnica:** l'offerta è redatta in maniera chiara ed esaustiva, nonché completa di tutto quanto richiesto dal combinato disposto degli artt. 14, in relazione all'offerta tecnica, ed art. 16 del disciplinare di gara.

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

**Valutazione sulla completezza dell'offerta tecnica:**

l'offerta tecnica risulta essere incompleta in quanto manca la dichiarazione ed il progetto tecnico di cui all'art. 14 – busta B Offerta Tecnica lett. n) del disciplinare di gara.

**Considerati**

- il disposto dell'art. 83, comma 9, del d.lgs. n. 50/2016, che esclude il soccorso istruttorio in relazione all'offerta tecnica ed economica;
- la sentenza del T.A.R. Liguria n. 145 del 28/02/2017 che ha affermato la legittimità dell'operato della Commissione che ha escluso, in presenza di una carenza documentale dell'offerta, il soccorso istruttorio in conformità all'art. 83, comma 9, del d.lgs. n. 50/2016, secondo cui è esclusa la sanabilità mediante soccorso istruttorio degli elementi dell'offerta tecnica ed economica. Nel caso di specie esaminato dal Collegio trattasi della carenza di documentazione necessaria a dimostrare la sussistenza delle caratteristiche imposte dal capitolato a pena di esclusione;
- parere di precontenzioso del 26 ottobre 2016 n. 1093 dell'A.N.A.C., secondo cui il soccorso istruttorio non è ammissibile per supplire a carenze dell'offerta in quanto ciò produrrebbe un'alterazione della par condicio e del libero gioco della concorrenza, violerebbe il canone di imparzialità e di buon andamento dell'azione amministrativa, eluderebbe la natura decadenziale dei termini cui è soggetta la procedura ed implicherebbe la violazione del principio di segretezza delle offerte;
- il principio espresso nella sentenza del Cons. di St. sez. V n. 83 del 16 gennaio 2015 per cui l'ampiezza con cui il soccorso istruttorio è riconosciuto nel settore dei contratti pubblici è tuttavia pur sempre circoscritta alle dichiarazioni ed attestazioni su fatti, stati e qualità che compongono la documentazione amministrativa che i partecipanti a procedure di affidamento di tali contratti sono tenuti a presentare. Il potere di soccorso istruttorio non si estende quindi agli elementi attinenti alle offerte, pena altrimenti la vanificazione del canone generale della parità di trattamento e l'essenza stessa della procedura selettiva, il cui fondamento volontaristico finalizzato alla conclusione del contratto posto a gara rende le stesse immodificabili una volta che le stesse siano state presentate nei termini previsti dalla *lex specialis*;
- il principio espresso dall'Ad. Pl. Cons. St. n. 9/2014 per cui l'ampliamento dell'ambito applicativo del soccorso istruttorio- tale da consentire il completamento o l'integrazione

dell'offerta – altererebbe la *par condicio*, il libero gioco della concorrenza, violerebbe il canone di imparzialità e di buon andamento dell'azione amministrativa, eluderebbe la natura decadenziale dei termini cui è soggetta la procedura, non ultimo, implicherebbe la violazione del principio di segretezza delle offerte;

La Commissione ritiene che la mancanza della dichiarazione e del relativo progetto tecnico di cui alla lett. n. ) dell'art. 14 citato, la cui produzione è prevista a pena di esclusione dal medesimo articolo, non è sanabile con il soccorso istruttorio in quanto attinente all'offerta tecnica e non consente una valutazione dell'offerta nel suo complesso. Pertanto, ritiene di escludere il concorrente senza procedere all'attribuzione dei successivi punteggi relativi ai sub-criteri di cui al criterio "*qualità del servizio*" di cui all'art. 16 del disciplinare di gara.

La Commissione trasmette il presente verbale al r.u.p. per le eventuali valutazioni di competenza in ordine al corretto e razionale svolgimento delle procedure ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 31, comma 4 lett. c), del d.lgs. n. 50/2016, ed al Responsabile dell'Ufficio Comune Striano-S.G.V. per la comunicazione ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 76, comma 5 lett. b), del d.lgs. n. 50/2016.

A questo punto la Commissione procede all'attribuzione dei punteggi relativi a ciascun sub-criterio di cui all'art. 16 del disciplinare di gara in ordine di arrivo al protocollo delle offerte ammesse:



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

Criterio di Valutazione	Punteggio attribuito	Note
Preparazione pasti secondo il menù allegato al capitolato speciale d'appalto impiegando prodotti a km 0 (es: ortaggi, verdure, formaggi)	6	
Prodotti a filiera corta utilizzati dall'operatore economico	6	
Prodotti DOP e/o IGP della Regione Campania utilizzati dall'operatore economico	2	
Certificazione di qualità dei fornitori dell'operatore economico	6	
Superficie attrezzata del centro cottura comprensiva delle aree di cui all'art. 8 del capitolato	2	centro cottura sito in Scafati alla via Zara n. 149
Automezzi impiegati nell'esecuzione dell'appalto	4	
Impiego di automezzi a emissione ridotte o zero	3	Tutti automezzi elettrici
Programma di educazione alimentare e proposte di miglioramento del servizio	5	
Esperienza del direttore del centro cottura	6	
Esperienza del cuoco responsabile del centro cottura	6	
Esperienza nutrizionista biologo	5	
Esperienza Responsabile di assicurazione di qualità	6	
Numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto	4	
Numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto dediti alla preparazione delle diete speciali	3	
Organizzazione somministrazione	4	
<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>	<b>68</b>	

Direttore del Servizio: Vincenzo Panico.

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

Critero di Valutazione	Punteggio attribuito	Note
Preparazione pasti secondo il menù allegato al capitolato speciale d'appalto impiegando prodotti a km 0 (es:ortaggi, verdure, formaggi)	6	
Prodotti a filiera corta utilizzati dall'operatore economico	6	
Prodotti DOP e/o IGP della Regione Campania utilizzati dall'operatore economico	3	
Certificazione di qualità dei fornitori dell'operatore economico	6	
Superficie attrezzata del centro cottura comprensiva delle aree di cui all'art. 8 del capitolato	2	centro cottura sito in Nola alla via A. De Curtis n. 10
Automezzi impiegati nell'esecuzione dell'appalto	4	
Impiego di automezzi a emissione ridotte o zero	3	Tutti automezzi euro 5
Programma di educazione alimentare e proposte di miglioramento del servizio	4	
Esperienza del direttore del centro cottura	6	
Esperienza del cuoco responsabile del centro cottura	6	
Esperienza nutrizionista biologo	5	
Esperienza Responsabile di assicurazione di qualità	6	
Numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto	4	
Numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto dediti alla preparazione delle diete speciali	3	
Organizzazione somministrazione	4	
<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>	<b>68</b>	

Direttore del Servizio: Pasquale De Stefano

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

Critero di Valutazione	Punteggio attribuito	Note
Preparazione pasti secondo il menù allegato al capitolato speciale d'appalto impiegando prodotti a km 0 (es:ortaggi, verdure, formaggi)	6	
Prodotti a filiera corta utilizzati dall'operatore economico	6	
Prodotti DOP e/o IGP della Regione Campania utilizzati dall'operatore economico	4	
Certificazione di qualità dei fornitori dell'operatore economico	6	
Superficie attrezzata del centro cottura comprensiva delle aree di cui all'art. 8 del capitolato	2	centro cottura sito in Poggiomarino alla via Raffaele Vastola n. 53/d
Automezzi impiegati nell'esecuzione dell'appalto	4	
Impiego di automezzi a emissione ridotte o zero	3	Tutti gli automezzi a emissioni ridotte
Programma di educazione alimentare e proposte di miglioramento del servizio	5	
Esperienza del direttore del centro cottura	6	
Esperienza del cuoco responsabile del centro cottura	6	
Esperienza nutrizionista biologo	4	
Esperienza Responsabile di assicurazione di qualità	6	
Numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto	4	
Numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto dediti alla preparazione delle diete speciali	3	
Organizzazione somministrazione	3	
<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>	<b>68</b>	

Direttore del Servizio: dott. Paolo Ranieri

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

Critério di Valutazione	Punteggio attribuito	Note
Preparazione pasti secondo il menù allegato al capitolato speciale d'appalto impiegando prodotti a km 0 (es: ortaggi, verdure, formaggi)	6	
Prodotti a filiera corta utilizzati dall'operatore economico	6	
Prodotti DOP e/o IGP della Regione Campania utilizzati dall'operatore economico	3	
Certificazione di qualità dei fornitori dell'operatore economico	6	
Superficie attrezzata del centro cottura comprensiva delle aree di cui all'art. 8 del capitolato	2	centro cottura sito in Terzigno alla via Nazionale n. 153
Automezzi impiegati nell'esecuzione dell'appalto	2	
Impiego di automezzi a emissione ridotte o zero	3	Tutti gli automezzi a emissioni ridotte
Programma di educazione alimentare e proposte di miglioramento del servizio	5	
Esperienza del direttore del centro cottura	5	
Esperienza del cuoco responsabile del centro cottura	6	
Esperienza nutrizionista biologo	5	
Esperienza Responsabile di assicurazione di qualità	6	
Numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto	4	
Numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto dediti alla preparazione delle diete speciali	3	
Organizzazione somministrazione	4	
<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>	<b>66</b>	

Direttore del Servizio: Annunziata Arnaldo

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

Critero di Valutazione	Punteggio attribuito	Note
Preparazione pasti secondo il menù allegato al capitolato speciale d'appalto impiegando prodotti a km 0 (es: ortaggi, verdure, formaggi)	6	
Prodotti a filiera corta utilizzati dall'operatore economico	0	La Commissione attribuisce 0 punti in quanto, vista la scarsa dichiarazione dell'operatore economico, non ha elementi sufficienti a valutarne l'attendibilità e la conformità al menù allegato al Capitolato Speciale d'Appalto. Infatti l'operatore economico si è limitato a dichiarare che utilizzerà n. 11 prodotti a filiera corta ed i giorni in cui li somministrerà senza indicare, anche in forma di mero elenco, di quali prodotti trattasi.
Prodotti DOP e/o IGP della Regione Campania utilizzati dall'operatore economico	4	
Certificazione di qualità dei fornitori dell'operatore economico	6	
Superficie attrezzata del centro cottura comprensiva delle aree di cui all'art. 8 del capitolato	1	centro cottura sito in Striano alla via Poggiomarino n. 141
Automezzi impiegati nell'esecuzione dell'appalto	4	
Impiego di automezzi a emissione ridotte o zero	3	n. 1 automezzo a metano e n. 2 euro 6
Programma di educazione alimentare e proposte di miglioramento del servizio	5	
Esperienza del direttore del centro cottura	6	
Esperienza del cuoco responsabile del centro cottura	6	
Esperienza nutrizionista biologo	5	
Esperienza Responsabile di assicurazione di qualità	6	
Numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto	4	
Numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto dediti alla preparazione delle diete speciali	3	
Organizzazione somministrazione	4	
<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>	<b>63</b>	

Direttore del Servizio: Michele Miranda

La graduatoria, all'esito della valutazione delle offerte tecniche, è la seguente:

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO
E.P. s.p.a.	68
R.T.I. Global service s.r.l.- Caribu@catering s.r.l.	68
Ristonet s.r.l.	68
Al.i.me.ca. s.a.s.	66
Mares s.r.l.	63

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.

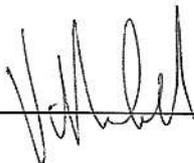
La Commissione si autoconvoca per il giorno 16/11/2017 alle ore 10:00 in seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche. Rimette gli atti al Responsabile dell'Ufficio Comune Striano-S.G.V. per la pubblicazione di avviso relativa alla seduta pubblica all'Albo Pretorio - Bandi di gara - Centrale Unica di Committenza.

Il Presidente dichiara chiusa la seduta alle ore 13:00 del 6/11/2017.

Letto, confermato e sottoscritto

**Il Presidente della Commissione**

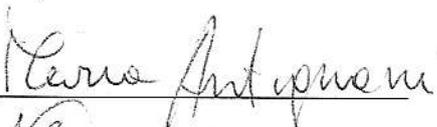
arch. Vittorio Celentano



---

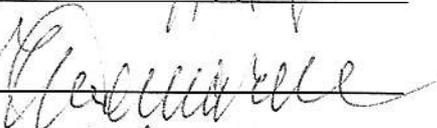
**I Compenti**

dott.ssa Maria Antignani



---

ing. Franco Donnarumma



---

**Il Segretario**

geom. Alfonso Migliaro



---