

COMUNE DI SAN MARCELLINO

PROVINCIA DI CASERTA
AREA AMMINISTRATIVA
Piazza Municipio, 1 – San Marcellino



**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL’INFANZIA
ANNI SCOLASTICI 2022/2023 - 2023/2024
CUP: E39I22000980002 - CIG: 9426853530**

Importo dei lavori: € 200.000,00 euro, di cui 1.000,00 euro per oneri della sicurezza non soggetti al ribasso, oltre IVA.

VERBALE DI GARA N. 3 DEL 18.04.2023

L’anno **duemilaventitre**, il giorno **diciotto** del mese di **aprile** alle ore **13:00**, giusta nomina con determina 973 del 12.11.2022 nelle persone di:

- Ing. Michele Di Luise – Presidente;
- Arch. Filippo Virno – Commissario;
- Dott. Carlo Di Martino – Commissario con funzioni di segretario verbalizzante.

La seduta di gara si svolge in presenza per l’autorità di gara mentre i partecipanti sono collegati da remoto attraverso l’applicazione Google/meet.

L’accesso al portale ASMECOMM TUTTOGARE, su cui è stata definita la procedura di gara, è avvenuto con le credenziali dell’Arch. Filippo Virno

Premesso che

- 1) con la determinazione dirigenziale n. 271 del 30/09/2022, la Stazione appaltante ha indetto una gara d’appalto con procedura aperta da svolgersi su piattaforma telematica Asmecomm avente ad oggetto **“Approvazione bando di gara e disciplinare e relativi allegati per l’affidamento del servizio di refezione scolastica per gli aa.ss. 2022-2023 e 2023-2024. CIG: 9426853530 - CUP: E39I22000980002”** per gli alunni della scuola dell’infanzia, per un importo complessivo di €. 200.000,00 oltre IVA;
- 2) il criterio di aggiudicazione prescelto è quello dell’offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell’art. 95, comma 3, del richiamato decreto legislativo così come meglio specificato nel “Disciplinare di gara”;
- 3) che con Determinazione n. 973 del 12/11/2022 veniva individuata la commissione di gara costituita da: Ing. Michele Di Luise – Presidente, Arch. Filippo Virno – Commissario e Dott. Carlo Di Martino – Commissario con funzioni di segretario verbalizzante;

Dato atto



- che alla data di scadenza del bando di gara sono pervenute n. 3 offerte presentate ai seguenti operatori economici, come si evince dalla piattaforma telematica:
 - a) La mediterranea soc.coop.
 - b) New food coop. sociale
 - c) Mediterranea sud ristorazione
- che nella seduta del 12.01.2023 sono state aperte le buste amministrative, verificato il contenuto ed ammesso con riserva tutti gli operatori che sono stati invitati ad integrare la documentazione mancante attraverso il “soccorso istruttorio”;
- che alla seduta pubblica non prende parte alcun operatore economico.

L'arch. Virno, soggetto abilitato a sistema all'apertura delle buste essendo fornito delle relative chiavi telematiche d'accesso, procede all'apertura delle buste virtuali pervenute contenenti la documentazione amministrativa richiesta con il “soccorso istruttorio” di ogni singolo concorrente:

LA MEDITERRANEA SOC. COOP.

Ha prodotto la documentazione comprovante il rispetto del requisito di capacità tecnico e professionale di cui al punto 7.3, lett. e) del disciplinare di gara “Disponibilità di un centro di cottura adibito esclusivamente alla ristorazione collettiva, in regola con l'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia. Qualora venga indicato quale centro di cottura una struttura non di proprietà del concorrente, lo stesso dovrà dimostrare di essere autorizzato a svolgere il servizio e di averne piena disponibilità per l'intera durata dell'appalto. Le attrezzature dovranno essere idonee alla perfetta preparazione dei pasti giornalieri oltre a possedere, tra l'altro, tutti i requisiti tecnici e igienico-sanitari prescritti dalle vigenti norme che disciplina la materia. Il centro di cottura deve essere ubicato ad una distanza non superiore a Km 20 e possedere tutte le autorizzazioni di legge.”

NEW FOOD COOPERATIVA SOCIALE

Ha prodotto i seguenti documenti:

1. PASSOE
2. Garanzia provvisoria

MEDITERRANEA SUD RISTORAZIONE

Ha prodotto la documentazione comprovante il rispetto del requisito di capacità tecnico e professionale di cui al punto 7.3, lett. e) del disciplinare di gara “Disponibilità di un centro di cottura adibito esclusivamente alla ristorazione collettiva, in regola con l'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia. Qualora venga indicato quale centro di cottura una


ing. Michele DI LUISE
PRESIDENTE


Arch. Filippo VIRNO
COMMISSARIO


dott. Carlo DI MARTINO
COMMISSARIO SEGRETARIO



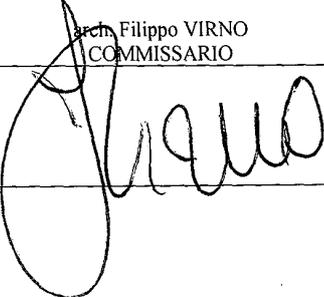
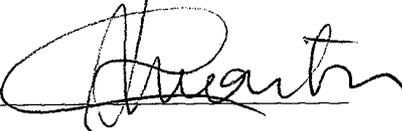
struttura non di proprietà del concorrente, lo stesso dovrà dimostrare di essere autorizzato a svolgere il servizio e di averne piena disponibilità per l'intera durata dell'appalto. Le attrezzature dovranno essere idonee alla perfetta preparazione dei pasti giornalieri oltre a possedere, tra l'altro, tutti i requisiti tecnici e igienico-sanitari prescritti dalle vigenti norme che disciplina la materia. Il centro di cottura deve essere ubicato ad una distanza non superiore a Km 20 e possedere tutte le autorizzazioni di legge.”

Preso atto delle integrazioni pervenute da tutti gli operatori ammessi al soccorso istruttorio si procede con la chiusura della fase amministrativa e l'apertura delle buste tecniche.

Si dà atto che ciascun operatore ha prodotto la propria offerta tecnica in formato “.zip” che la commissione provvederà a valutare in seduta riservata.

I lavori di seduta pubblica terminano alle ore 14:30.

Del che è redatto il presente verbale che viene sottoscritto con firma autografa dai componenti della commissione.

ing. Michele DI LUISE PRESIDENTE	arch. Filippo VIRNO COMMISSARIO	dott. Carlo DI MARTINO COMMISSARIO SEGRETARIO
		

ing. Michele DI LUISE PRESIDENTE	arch. Filippo VIRNO COMMISSARIO	dott. Carlo DI MARTINO COMMISSARIO SEGRETARIO
-------------------------------------	------------------------------------	--