

CITTA' DI RAGUSA

OGGETTO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA BIENNIO 2018-2020 – CIG: 7446340229

VERBALE SEDUTA PUBBLICA DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

L'anno duemiladiciotto, il giorno undici del mese di settembre alle ore 11:10, in Ragusa, nella Residenza Comunale, è presente la Commissione Giudicatrice, costituita e nominata con Determinazione Dirigenziale annotata al Registro Generale al n.1351 del 28/08/2018 e segnatamente dal Dirigente del Settore VIII Dott. Francesco Scrofani, nella qualità di Presidente, e dai Commissari esterni, sorteggiati dall'Ufficio regionale per l'espletamento di gare ed appalti (UREGA) di Ragusa, e precisamente dall'Avv. Bonura Maria Maddalena, quale esperto in materie giuridiche, e dall'Ing. Guarino Benedetto, quale esperto in albergo, ristorazione e mensa, entrambi iscritti all'Albo Regionale.

Svolge le mansioni di Segretario Verbalizzante Dott.ssa Angela Celauro, in qualità di Istruttore Direttivo del Settore XII.

I Commissari ribadiscono di non avere cause di incompatibilità con le predette ditte concorrenti ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs.50/2016.

La Commissione, così composta, procede con l'esame della documentazione integrativa pervenuta a seguito di soccorso istruttorio, ai sensi dell'art.89 del Codice e per ogni altro adempimento di legge.

Si premette che:

con note Prott. nn. 92915 e 92920 del 31 agosto 2018 è stato avviato il soccorso istruttorio ad entrambe le imprese partecipanti a cui si è concesso il termine di dieci giorni dalla ricezione per la produzione della documentazione richiesta, come previsto dalla legge (art. 89 D. Lgs. 50/2016)..

Infine, con avviso pubblicato sul sito informatico istituzionale in data 5 settembre 2018, è stato reso noto che alle ore 10:30 e ss. dell'11/09/2018 la Commissione Giudicatrice avrebbe proceduto alla disamina della documentazione amministrativa e allo svolgimento di ogni altro adempimento di legge.

Preliminarmente, la Commissione Giudicatrice esamina la documentazione prodotta dalle imprese, giungendo alle conclusioni che rende pubbliche a seguire.

CIO' PREMESSO

IL PRESIDENTE

alla presenza dell'Avv. Antonino Francone in qualità di rappresentante della società EP spa giusta delega del 29 agosto 2018, della Sig.ra Cristina Muscarà in qualità di delegata della Ristora Food &



Service srl giusta scrittura del 10 settembre 2018 dà atto che le integrazioni documentali di entrambe le imprese partecipanti sono pervenute entro i termini e la documentazione viene siglata dai componenti la Commissione stessa ed evidenzia quanto sotto espresso:



N.	Ditta		ESITO
1	A.T.I. RISTORA FOOD & SERVICE SRL – GRAN MENU' SNC	La documentazione prodotta soddisfa quanto richiesto a completamento dell'istanza	L'impresa viene ammessa alla fase successiva
2	EP SPA	La documentazione presentata soddisfa quanto richiesto a completamento dell'istanza. Inoltre l'operatore economico deposita in data odierna l'atto di conferma del delegato Sig. Franco Flaccavento che viene protocollato e acquisito agli atti.	L'impresa viene ammessa alla fase successiva

La Sig.ra Cristina Muscarà in qualità di delegata della Ristora Food & Service srl, scrive brevi mano delle osservazioni mosse a carico della EP spa che vengono acquisite agli atti con nota Prot.98499, data odierna e allegate come parte integrante al presente verbale.

Il rappresentante della società EP spa, l'Avv. Antonino Francone, dichiara l'infondatezza delle osservazioni mosse dalla succitata impresa e non ritiene di voler aggiungere altro.

Alla luce di ciò, la Commissione, riunitesi brevemente in merito alla eccezione rilevata di cui sopra, verbalizzata con nota Prot. 98499/2018, in seduta pubblica, comunica al rappresentante della società EP spa, l'Avv. Antonino Francone di fornire l'autorizzazione sanitaria alla preparazione di n.1100 pasti giornalieri, ai sensi di quanto richiesto al punto 13. del bando di gara. Tale comunicazione verbale vale come comunicazione diretta e formale all'impresa a titolo di soccorso istruttorio.

In data odierna, con nota Prot.n.98547, è stata acquisita la documentazione sopra richiesta e la Commissione, esaminata la certificazione prodotta la ritiene esaustiva in quanto soddisfa il requisito di idoneità professionale di cui al punto 13. del bando di gara. Al contempo, la Sig.ra Cristina Muscarà in qualità di delegata della Ristora Food & Service srl dichiara che il requisito presentato dalla società EP spa, è un requisito astratto in quanto riferito ad un centro cottura non pertinente territorialmente al Comune di espletamento del servizio oggetto della gara.





Tutto ciò premesso, la Commissione conferma l'ammissione della società EP spa alle fasi successive di gara.

Successivamente, la Commissione Giudicatrice procede con l'apertura delle offerte tecniche e da atto che :

- il plico n.1 della impresa A.T.I. RISTORA FOOD & SERVICE SRL – GRAN MENU' SNC contiene un unico raccoglitore ad anelli contenente, a sua volta, n.22 fascicoli controfirmati nella prima pagina dai componenti la Commissione e di cui si allega l'indice in quanto parte integrante;
- il plico n.2 prodotto dalla impresa EP SPA, contiene due raccoglitori ad anelli identificati rispettivamente con la dicitura "Tomo A" e "Tomo B".

Il Tomo A è costituito da fascicoli che vengono numerati e firmati nella prima pagina dai componenti la Commissione. Il tomo A contiene n.11 fascicoli rilegati di cui il solo fascicolo n.9, a sua volta, è costituito da due elaborati grafici indicati con la numerazione 9.1 e 9.2;

Il Tomo B è costituito da n.13 fascicoli di cui, quelli rilegati con il vermiglione, sono stati controfirmati solo in prima pagina mentre gli elaborati individuati con i numeri 6, 8, 9, e 11 sono stati siglati pagina per pagina.

Alle ore 13:56, la seduta pubblica viene chiusa.

La seduta prosegue in modalità riservata alle ore 14:00 dell'11 settembre 2018

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI:

- 1)
- 2)

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE



H

Spett.le COMUNA DI RAGUSA
All'Attenzione del
Prossobete delle Commissioni

OGGETTO: PROCEDURA aperta per la gara da servizio di
REFEZIONE CIG 7646360229

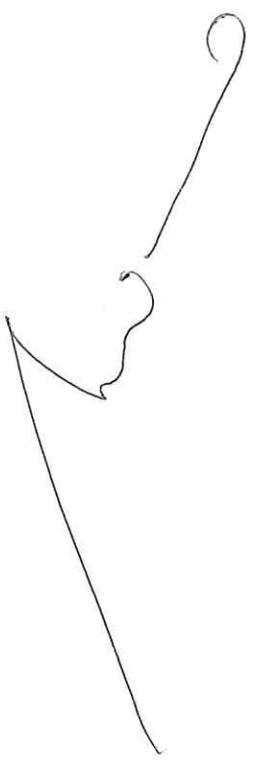
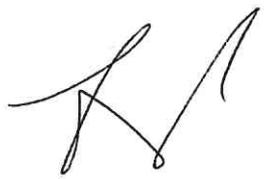
Prot. no 98499
della 11.09.2018

LA SOTTOSCRITTA CRISTINA MUSCARA Delegata della Società
RISTORA Food & SERVICE GIUSTA DELEGA DEL 10/09/2018,
Rilevato che la società EP in violazione di quanto
previsto al punto 16 del Bando di Gara, in ordine
al contenuto della busta n. 1 "DOCUMENTAZIONE
ADM.VA", non abbia inserito, né come prescritto e
pene di esclusione al n. IV: Copie delle
autorizzazioni relative ad esso riferibile alle
preparazioni di almeno 100 pasti al giorno.
Si precisa in fatti che il bando ha indicato
espressamente all'art. 13 tra i requisiti di
idoneità professionale per la partecipazione alla
gara di appalto, la predetta autorizzazione sanitaria
e che pertanto, la relativa documentazione doveva essere
riferibile esclusivamente al soggetto partecipante
e non riferibile a non meglio identificati soggetti
estranei allo medesima gara.
L'Assenza del prescritto requisito di idoneità
in capo alla società EP avrebbe dovuto
comportare al più il ricorso e strumenti
giuridici espressamente previsti dalla legge →

Come l'assolimento che ora può essere
concretamente applicato avrebbe potuto essere
L'Ente Appellante o di essere nelle condizioni
di verificare l'idoneità professionale della
società ausiliarie
Quanto sopra rappresentato compete ~~alla~~ ^{l'automatica}
ad un'eventuale esclusione dalle partecipazioni
già della società EP con conseguente
in ordine alla prosecuzione delle operazioni
di gara.

RAGUSA 11/09/2018

IN FIDE
Gianfranco Muscarello



Egredi,

in allegato si invia quanto giÃ prodotto in sede di gara.

Si resta a disposizione per ogni ulteriore ed eventuale chiarimento.

Cordiali saluti

EP SpA – Ufficio Gare

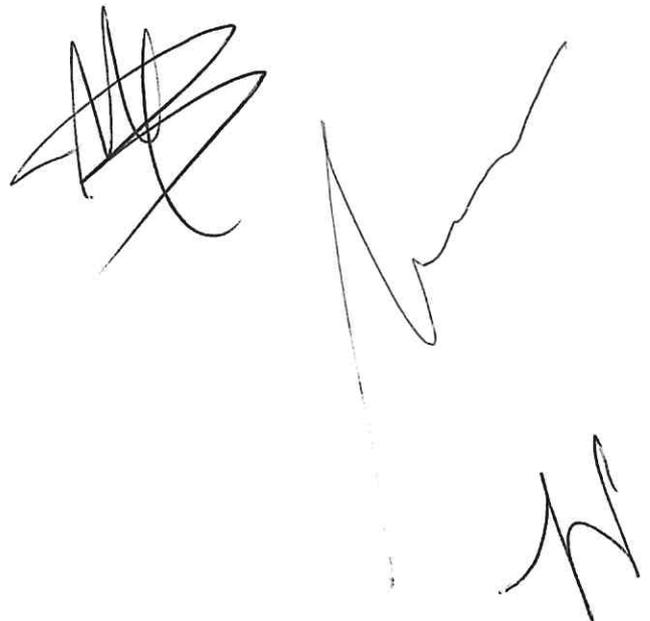
Via Terracina 188, Napoli (NA)

Tel. 081/5930685 int. 316

Fax 081/5934439

Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 si precisa che le informazioni contenute in questo messaggio sono riservate e a uso esclusivo del destinatario. Qualora il messaggio in parola Le fosse pervenuto per errore, La invitiamo a eliminarlo senza copiarlo e a non inoltrarlo a terzi, dandocene gentilmente comunicazione al Ns. indirizzo Pec: epnapoli@certificazioneposta.it

E
COMUNE DI RAGUSA Comune di Ragusa Protocollo N. 0098547/2018 del 11/09/2018

Three handwritten signatures in black ink are located in the bottom right quadrant of the page. The top signature is a complex, scribbled mark. The middle signature is a long, sweeping stroke that ends in a hook. The bottom signature is a shorter, more compact scribble.



REGIONE CAMPANIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE NAPOLI 1 CENTRO
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

AL SIG. D'ABACO CARLO
AL SINDACO DEL COMUNE DI NAPOLI

GIS-20549
26/03/2015 14:32

Oggetto: Dichiarazione Inizio Attività (D.I.A.) - Reg. (CE) n° 852/2004
Attribuzione Numero di Registrazione

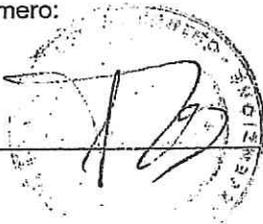
GENERATO DA: srv.gisacampania.it

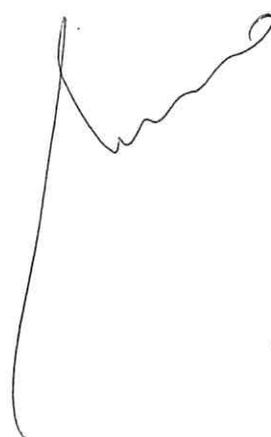
All. Prot. n° 98567/2018

RAGIONE SOCIALE	E.P. SPA				
DENOMINAZIONE	E.P. SPA				
PARTITA IVA	05577471005				
AMMINISTRATORE/TITOLARE	D'ABACO CARLO				
CODICE FISCALE	DBCCRL53B09F839P				
TELEFONO / FAX	081/5930685				
E-MAIL					
CARATTERE	PERMANENTE				
Sede Legale					
VIA	VIA GIUSEPPE PALUMBO, 26				
COMUNE	ROMA 00195 ROMA				
STATO					
Sede Operativa					
VIA	VIA TERRACINA, 188				
COMUNE	NAPOLI 80125 NA				
Locali Funzionalmente Collegati					
LOCALE 1		LOCALE 2		LOCALE 3	
VIA		VIA		VIA	
COMUNE		COMUNE		COMUNE	
STATO		STATO		STATO	
Codice ISTAT attività principale					
N. CODICE	10.85.09 PRODUZIONE DI PASTI E PIATTI PRONTI DI ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI - LABORATORIO/INDUSTRIA -				
Codici ISTAT attività secondarie					
N. CODICE	56.29.20 CATERING CONTINUATIVO SU BASE CONTRATTUALE - ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE - TERMINALI DI SOMMINISTRAZIONE (CATERING) - SENZA LABORATORIO PREPARAZIONE PASTI (CUCINA)				
N. CODICE	52.29.22 SERVIZI LOGISTICI RELATIVI ALLA DISTRIBUZIONE DELLE MERCI - DEPOSITO INGROSSO				

Si comunica che a seguito di notifica presentata in data 05/02/2015 la ditta
E.P. SPA
è stata registrata ai sensi del Regolamento CE n° 852/2004 con numero:
U15010606304910.85.09003445M 161/99/21/06/1999

Data 27 MAR 2015

Timbro e Firma 






L'Amministratore Unico
Ing. Carlo D'Abaco

dott.ssa ENRICA CASTALDI
DOTTORESSA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

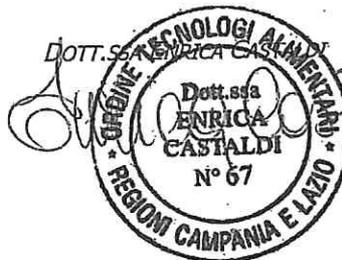
La sottoscritta *dott.ssa Enrica Castaldi*, iscritta all'ordine dei Tecnologi Alimentari Campania e Lazio con il n. 67, a seguito della richiesta della EP S.p.A di valutare la potenzialità del Centro di Cottura pasti della EP S.p.A sito in via Terracina n.188 Napoli, in qualità di Tecnologo Alimentare e dopo aver:

- effettuato un sopralluogo presso il Centro di Cottura di via Terracina 188, Napoli
- analizzato la pianta planimetrica dei locali presentata con SCIA Sanitaria del 06/05/2016
- visionato il Numero Registrazione: U15010606304910.85.09003445M 161/99/21/06/1999

dichiara che

- L'opificio è costituito da un unico complesso che insiste su di un'area di oltre di circa 5.000 mq con un ampio piazzale interno di circa 2.700 mq per la movimentazione degli automezzi.
- Lo stabilimento è adeguato alle prescrizioni delle vigenti normative in materia d'igiene degli alimenti. A tal proposito, il centro di produzione è stato organizzato definendo un percorso secondo un meccanismo "a cascata" che prevede un flusso di avanzamento in una sola direzione, a garanzia della sicurezza del prodotto finale, grazie al quale le diverse operazioni di stoccaggio delle materie prime, prelaborazione, cottura, cottura diete speciali, confezionamento, carico furgoni e lavaggio avvengono in specifiche aree posizionate in modo progressivo e nel rispetto della marcia in avanti.
- Le aree di stoccaggio, preparazione e confezionamento misurano nel loro complesso circa 1850 mq.
- In relazione alla capacità produttiva degli impianti e delle attrezzature di cui alla SCIA presentata in data 06/05/2016, la EP SpA ha una capacità produttiva di oltre 20.000 pasti nella sola mattinata.
- In relazione alla capacità produttiva delle macchine confezionatrici presenti nello stabilimento di Via Terracina 188 Napoli, la EP S.p.A. può confezionare nella sola mattinata un numero di pasti pari a 9000.

Napoli li, 18/06/2018



Laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari - Enologa -Specialista in controllo e gestione della qualità nelle industrie Agro-Alimentari - Iscritta all'Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania e Lazio al n.67

Via G. Serra n°24 - 80132 NAPOLI - Tel. 081/7647172 - Fax 0812452715



INDICE ALLEGATI:

- 1 Elaborato progettuale 56 pagg
- 2 Allegato b.1.1. – Curricula formativi e professionali VARIE
- 3 Allegato b.1.2. – Piano formativo del personale u
- 4 Allegato b.2.1. – Pianta centro cottura di Ragusa EC. GRAFICO
- 5 Allegato b.2.2. – Elenco attrezzature e piano di manutenzione VARIE
- 6 Allegato b.3.1. – Elenco fornitori e certificazioni u
- 7 Allegato b.3.3.1. – Manuale HACCP u
- 8 Allegato b.3.3.2. – Flussi Centro Cottura di Ragusa GRAFICO
- 9 Allegato b.3.4.1. – Tabella soluzioni di emergenza ~~GRAFICO~~ VARIE
- 10 Allegato b.3.4.2 – Autorizzazione sanitaria e individuazione centro cottura
di emergenza VARIE
- 11 Allegato b.3.5.1. – Piano dei trasporti – Tempi di percorrenza VARIE
- 12 Allegato b.3.5.2. – Schede tecniche veicoli VARIE
- 13 Allegato b.3.5.3. – Schede tecniche contenitori u
- 14 Allegato b.4.2.1. – Schede tecniche prodotti ECOLAB u
- 15 Allegato b.4.2.2. – Schede tecniche materiale per la somministrazione
biodegradabile VARIE
- 16 Allegato c.1.1 – Schede tecniche prodotti biologici VARIE
- 17 Allegato c.1.2 – Convenzioni prodotti a filiera corta u
- 18 Allegato c.2 – Schede tecniche prodotti IGP e DOP u
- 19 Allegato d.1.1. – Certificazioni Consorzio Libera Terra u
- 20 Allegato d.1.2. – Convenzione Cooperativa Agricola Semina Mondo VARIE
- 21 Allegato e.2.1. – Accordo distribuzione prodotti ai fini sociali u
- 22 Allegato e.2.2. – Convenzione per il recupero degli scarti alimentari u

