

CITTA' DI RAGUSA

VERBALE DEI LAVORI DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE DELLA GARA
RELATIVA ALL'AFFIDAMENTO DEL "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER L'ANNO 2015 – 2016".

PRIMA SEDUTA

L'anno duemilaquindici, il giorno diciotto del mese di giugno in Ragusa, nella Residenza Comunale, ufficio contratti, è presente la commissione giudicatrice costituita e nominata con determinazione dirigenziale n. 147 dell'8/06/2015 del settore VIII annotata al registro generale al n. 1213 del 18/06/2015 e segnatamente dalla dott.ssa Arianna Guarnieri - dirigente del settore VIII – del Comune di Ragusa nella qualità di Presidente della predetta Commissione ed i commissari esterni nominati, a seguito di sorteggio pubblico effettuato dall'Urega di Ragusa avv. Pietro Lupo (PA - esperto giuridico) ed ing. Antonino Belluardo (RG - esperto tecnico).

La Commissione, così composta, si insedia oggi nelle proprie funzioni per la valutazione delle offerte tecniche presentate dalle concorrenti e l'aggiudicazione della gara in oggetto.

Preliminarmente il Presidente di seggio, dr. Rosario Spata, rende edotti i commissari esterni della circostanza che hanno partecipato alla gara sette ditte e segnatamente:

- 1) Barocco Food Società Agricola a r.l., 2) Clean Service S.r.l., 3) CNS – Consorzio Nazionale Servizi- Società Cooperativa, 4) Giacchino S.r.l., 5) A.T.I. Montellauro S.r.l. (capogruppo) – LA.RA di Ragusa Antonino & C. S.a.s. (mandante), 6) A.T.I. Ristora Food & Service S.r.l (capogruppo) – Gran Menù S.n.c. (mandante), 7) Stefano S.r.l.

Il dirigente del settore "Appalti, contratti, patrimonio", presidente del seggio di gara, rende edotti i componenti della Commissione giudicatrice dei lavori condotti dal seggio illustrando tutte le operazioni compiute, giusta verbali di gara del 29 aprile 2015 e del 22 maggio 2015, all'uopo mettendo a disposizione per la visione tutta la documentazione amministrativa anche al fine di consentire una ponderata dichiarazione circa le cause eventuali di incompatibilità e/o di conflitto di interessi in capo ai commissari. I commissari, dopo aver preso visione degli atti, condividendo le conclusioni del Seggio di gara, prendono atto e dichiarano espressamente di non avere alcuna causa di incompatibilità con le ditte concorrenti e di non trovarsi in alcuna situazione di conflitto di interessi.

A questo punto, alle ore 12,00, si dà luogo alla fase, in seduta pubblica, consistente nell'apertura dei plachi contenenti le offerte tecniche dei concorrenti al fine di prendere e dare atto della documentazione in essi contenuta e componente l'idea progettuale.

Sono presenti il Sig. Davide Maria Vasta in qualità di delegato della concorrente CNS Società Cooperativa, il Sig. Franco Flaccavento nell'interesse della concorrente Stefano

S.r.l. ed il Sig. Campanella Roberto nella qualità di delegato dell'impresa Ristora Food & Service S.r.l. capogruppo della costituenda A.T.I. con l'impresa Gran Menù S.n.c.'

Il presidente estrae dall'armadio – cassaforte due plichi che contengono, rispettivamente, il primo le offerte tecniche delle prime sei concorrenti, ed il secondo, invece, l'idea progettuale del concorrente n.7.

I Commissari rilevano che i plichi sottoposti alla loro attenzione risultano sigillati e recano firme sui lembi di chiusura, quindi, provvedono a firmare entrambi i plichi dichiaratamente contenenti le offerte tecniche delle ditte concorrenti.

A questo punto la Commissione apre il plico dichiaratamente contenente le offerte tecniche delle ditte concorrenti e vi rintraccia:

-a) l'Offerta Tecnica presentata dalla **ditta n.1 Barocco Food Società Agricola a r.l.** all'interno della quale si rinviene quanto segue: un allegato b1), denominato, "organizzazione del servizio" che si compone di 15 pagine - un allegato c1) denominato "qualità delle derrate" formato da 2 pagine – un allegato d1) denominato "educazione alimentare" composto da una pagina - un allegato e), denominato, "migliorie del servizio" che si compone di una pagina – un allegato 1b) riportante un curriculum di 6 fogli – un allegato 2b) riportante un curriculum di 2 fogli – un allegato 3b) riportante un curriculum di 4 fogli – un allegato 4b) denominato "caratteristiche dei mezzi di trasporto" consistente in una sola pagina – un allegato 5b) denominato "programma corso di sicurezza ambientale" di una sola pagina – un allegato 6b) denominato "programma corso" di un solo foglio – un allegato 7b) consistente in una planimetria di un foglio – un allegato 9b) denominato "schemi produttivi" composto da 3 fogli – un allegato 8b) denominato "pianificazione della manutenzione" consistente in un solo foglio – un allegato 11b) denominato "fase di sanificazione" composto da 8 pagine – un allegato 12b) denominato "scheda tecnica di prodotto" consistente in un solo foglio - un allegato 13b) denominato "scheda tecnica di prodotto" consistente in un solo foglio – un allegato 15b) denominato "programma di campionamento" consistente in un solo foglio – un allegato 1c) denominato "elenco dei principali prodotti a filiera corta" che si compone di tre fogli – un allegato 2c) denominato "elenco prodotti" consistente in un solo foglio.

-b) l'Offerta tecnica presentata dalla **ditta n. 2 Clean Service S.r.l.** : poiché la ditta in parola è stata esclusa dalla gara, (*giusta verbale del 22/05/2015*) la Commissione si astiene dall'aprirla.

c)- l'Offerta Tecnica presentata dalla **ditta n. 3 CNS Società Cooperativa** all'interno della quale si rinviene quanto segue: un elaborato denominato "organizzazione del servizio" composto da 55 pagine racchiuse tra due copertine e correddato delle copie di due documenti d'identità – un elaborato denominato "allegati al punto b.3.6. formato da 30 pagine – una planimetria del centro di cottura di 3 pagine – un allegato denominato "piano di pulizia" di 4 pagine – un allegato denominato "schede tecniche dei prodotti di

pulizia” composto da 47 pagine – un allegato denominato “proposta diete speciali”, di 51 pagine, un allegato denominato “monitoraggio agenti infestanti”, composto da tre fogli, un allegato denominato “piano dei trasporti”, formato da 25 pagine, un allegato denominato curricula di 36 pagine, un allegato denominato “opuscolo informativo di 3 pagine, un allegato denominato “attrezzature migliorative”, composto da 6 pagine, un allegato denominato “convenzioni”, formato da 4 pagine e, infine, un allegato denominato “esempio di schede di manutenzione” di 9 pagine.

- d) l’Offerta Tecnica presentata dalla **ditta n. 4 “Giacchino s.r.l.”** all’interno della quale si rinviene: una relazione sull’organizzazione del servizio, composta da 16 pagine, un elaborato denominato “qualità delle derrate” di 2 pagine, un elaborato denominato “educazione alimentare”, formato da due pagine, un elaborato denominato “migliorie del servizio” consistente di 2 pagine, una scheda tecnica di 2 pagine e due attestazioni di carrozzeria di complessive 2 pagine;

- e) l’Offerta Tecnica presentata dalla **ditta n. 5 “A.T.I., Montelauro s.r.l. – LA.RA di Ragusa Antonino e c. s.a.s”** all’interno della quale si rinviene: un progetto tecnico composto da 21 pagine, una scheda tecnica di prodotto di un foglio e tre libretti di circolazione per complessivi 6 fogli;

- f) l’Offerta Tecnica presentata dalla **ditta n. 6 “A.T.I., Ristora Food & Service s.r.l. – Gran Menù s.n.c.”** all’interno della quale si rinviene: un elaborato denominato “idea progettuale” formato da 23 pagine, un elaborato denominato “allegati”, composto da 105 pagine, una planimetria e un foglio allegato alla stessa, un elaborato denominato “elenco attrezzature” composto da un foglio e tre allegati allo stesso, infine un elaborato denominato “registro della manutenzione ordinaria” formato da 42 pagine;

- g) l’Offerta Tecnica presentata dalla **ditta n. 7 “Stefano s.r.l.”** all’interno della quale si rinviene: un elaborato denominato idea progettuale formato da 26 pagine, un indice degli allegati all’idea progettuale consistente in un foglio, allegato 1 di pagine 6, allegato 2 di pagine 9, allegato 3 di pagine 3, allegato 4 di pagine 2, allegato 5 di pagine 5, allegato 6, di pagine 3, allegato 7 di pagine 3, allegato 8 di pagine 2, allegato 9 di pagine 28, allegato 10 di pagine 2, allegato 11 di pagine 3, allegato 12 di pagine 3, allegato 13 di pagine 15, allegato 14 di pagine 18, allegato 15 di pagine 10, allegato 16 di pagine 12, allegato 17, di pagine 2, allegato 18 di pagine 5, allegato 19 di pagine 4, allegato “punto C”: copertina di una pagina, allegato 20 di pagine 7, allegato 21 di pagine 17, allegato “punto D”, copertina di un pagina, allegato 22, di pagine 7, allegato “punto E”: copertina di una pagina, allegato 23 di pagine 5.

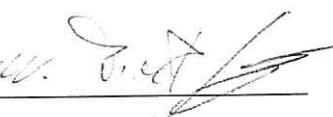
Tutti i fogli di ciascuna delle superiori offerte tecniche vengono siglati dai componenti della commissione oggi insediatasi e racchiusi nuovamente nei rispettivi plichi.

A questo punto la Presidente della commissione giudicatrice dichiara conclusa la seduta pubblica, precisando che i lavori proseguiranno in seduta riservata per la valutazione

delle offerte tecniche, e rinvia alle ore 8.00 del giorno successivo, 19 giugno, la seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche.

Letto confermato e sottoscritto

Avv. Pietro Lupo



Ing. Antonino Belluardo



Dott.ssa Arianna Guarnieri

