

FORNITURA A LOTTO UNICO DI PRODOTTI SURGELATI O CONGELATI PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA, PER UN PERIODO DI MESI 12. ACQUISIZIONE MEDIANTE RDO SUL PORTALE MEPA AI SENSI DELL'ART. 50 DEL D.LGS 36/2023 E DEL REGOLAMENTO AZIENDALE PER L'ACQUISIZIONE DI SERVIZI E FORNITURE DI IMPORTO INFERIORE ALLE SOGLIE DI RILEVANZA COMUNITARIA.

RDO 3979379, CIG B0011CA8984

SECONDO VERBALE ORGANISMO DI VALUTAZIONE

In data 28/02/2024 alle h 16.45, presso l'ospedale Michele e Pietro Ferrero di Verduno (CN) sito in Strada del Tanaro 7 – 12060 Verduno (CN), si è riunito nuovamente l'Organismo di Valutazione per il riesame ed una seconda valutazione delle offerte tecniche relative alla procedura di gara in oggetto a seguito del chiarimento richiesto dalla ditta DAC SPA con nota protocollo Asl – 12658 del 23/02/2024 in merito a “mancanza del Certificato HACCP e del catalogo elenco dei formati”.

Il RUP trasmette la nota protocollo e la documentazione pervenuta alla Commissione così composta:

- Geom. Andrea MONTI - Assistente tecnico – Referente Cucina - S.C. Logistica, Patrimonio, Servizi ed Acquisti - Presidente;
- Dott.ssa Elena LENTA - Coordinatrice Dietista - S.C. Nutrizione Clinica e Disturbi del Comportamento Alimentare - Componente;
- Sig. Italo ZOCCA - Operatore Tecnico Spec.to - Cuoco - S.C. Logistica, Patrimonio, Servizi ed Acquisti - Componente;

Svolge le funzioni di Segretario verbalizzante dell'Organismo di Valutazione la sig. Alice FISSORE - Assistente Amministrativo - S.C. Logistica, Patrimonio, Servizi ed Acquisti;

L'Organismo di Valutazione prende atto della ricezione della dichiarazione di possesso del “piano controllo HACCP” presentato dalla ditta DAC SPA insieme alla documentazione amministrativa anziché con la documentazione tecnica, come richiesto da capitolato speciale di gara;

L'Organismo di Valutazione riesamina le schede tecniche inviate dalla ditta DAC SPA dalle quali risultano deducibili le denominazioni commerciali ed i formati dei prodotti;

L'Organismo di Valutazione, per le motivazioni di sopra riportate decide di riammettere alla procedura di gara la ditta DAC SPA.

Si prende atto che le ditte offerenti risultano dunque essere:

DAC S.P.A., Via G. Marconi 15, 25020 Flero (BS)

RICCI S.R.L. - Via della Lirica 15, 48100 RAVENNA (CN)

Dopo aver attentamente verificato quanto prodotto dalle ditte offerenti, al termine dei lavori, si esprime in maniera unanime quanto segue:

RICCI S.R.L.: “I prodotti offerti risultano nel complesso conformi e corrispondenti alle caratteristiche tecniche richieste nel capitolato speciale di gara; è presente l'elenco dei prodotti nel quale viene specificato per ogni articolo il formato proposto; il manuale di autocontrollo HACCP risulta rispondente alle normative vigenti”;

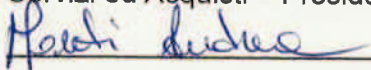
DAC S.P.A.: "I prodotti offerti risultano nel complesso conformi e corrispondenti alle caratteristiche tecniche richieste nel capitolato speciale di gara; il catalogo/elenco dei formati dei prodotti non risulta presente tra i documenti richiesti, ma tali informazioni sono comunque deducibili dalle schede tecniche dei prodotti offerti; il piano di controllo HACCP non risulta presente tra le dichiarazioni relative alla documentazione tecnica, ma erroneamente consegnato insieme alla documentazione amministrativa; quest'ultimo risulta rispondente alle normative vigenti".

Vengono per tanto **ammesse** alla fase di apertura delle Offerte Economiche entrambe le ditte partecipanti.

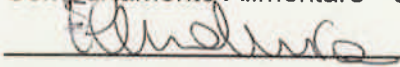
La seduta si chiude alle ore 17.50 previa sottoscrizione del presente verbale.

Verduno, li 28/02/2024

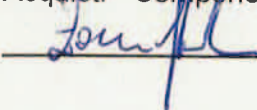
Geom. Andrea MONTI - Assistente tecnico – Referente Cucina - S.C. Logistica, Patrimonio, Servizi ed Acquisti – Presidente



Dott.ssa Elena LENTA - Coordinatrice Dietista - S.C. Nutrizione Clinica e Disturbi del Comportamento Alimentare - Componente.



Sig. Italo ZOCCA - Operatore Tecnico Spec.to - Cuoco - S.C. Logistica, Patrimonio, Servizi ed Acquisti - Componente.



Sig.ra Alice FISSORE - Assistente Amministrativo - S.C. Logistica, Patrimonio, Servizi ed Acquisti - segretario verbalizzante.

