



**Oggetto: SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE
DELL'INFANZIA SITO NEL COMUNE DI POMPEI PER TRE ANNI SCOLASTICI
2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028**

**VERBALE DI GARA N. 3
DEL 24/09/2025**

L'anno duemila venticinque, il giorno 24 settembre alle ore 14:30 presso la Casa Comunale – presso gli Uffici del III Settore, si è insediata la Commissione Tecnica per la valutazione delle offerte tecniche ed economiche della gara de qua, nominata con determinazione R.G.N. 1426/25 del Comune di Pompei, costituita da:

- Dr. Pasquale Cirillo – Presidente;
- Dr.ssa Stefania Gargiulo – componente;
- Dr. Antonio Simonetti – componente

La dr.ssa. Stefania Gargiulo anche svolge la funzione di segretario verbalizzante.

Premesso che:

in data 29/7/2025 è stata pubblicata, con identificativo GA-00031, la gara in oggetto tramite il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto, accessibile all'indirizzo <https://comunepompei.traspare.com/>;

il termine ultimo per la presentazione delle offerte veniva fissato nel 10/09/2025 ore 12.00;

al termine di presentazione delle offerte, i partecipanti risultano i seguenti:

Prog.	Partecipante
1	G.L.M. RISTORAZIONE SRL R.T.I. ITACA SOCIETA' COPERATIVA SOCIALE (MANDANTE)
2	SLEM SRL
3	RISTONET SRL

in data 15/09/2025 ore 12.00 il RUP ha proceduto all'apertura ed esame delle relative buste amministrative da parte dei partecipanti, con comunicazione di sospensione gara nota prot. 47523/2025 e richiesta di documentazione integrativa (soccorso istruttorio) – verbale di gara n. 1 del 15/09/2025;

in data 22/09/2025 il RUP ha proceduto ad aprire la documentazione amministrativa integrativa richiesta all'o.e. Ristonet S.r.l. – verbale di gara n. 2;



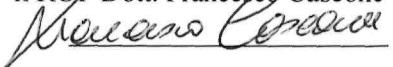
con nota prot. 48856/2025 del 22/09/2025 il RUP ha trasmesso "comunicazione di ammissione/esclusione dal quale si evince che a seguito dell'esame della documentazione amministrativa, risultano ammessi alla fase successiva i seguenti operatori economici

Prog.	Partecipante	Esito
1	G.L.M. RISTORAZIONE SRL R.T.I. ITACA SOCIETA' COPERATIVA SOCIALE (MANDANTE)	Ammesso al prosieguo
2	SLEM SRL	Ammesso al prosieguo
3	RISTONET SRL	Ammesso al prosieguo

con determina del Comune di Pompei R.G.N. 1426/25 è stata nominata la commissione giudicatrice che provvederà alla valutazione delle offerte tecnico/economiche;

in data 24/09/2025, alle ore 14.36 il RUP ha provveduto all'apertura della busta tecnica (B) e alle 14.49 tramite il sistema "traspare" ha trasmesso telematicamente alla commissione nominata, la suddetta documentazione tecnica per la valutazione.

Letto, firmato e sottoscritto

il RUP Dott. Francesco Cascone


Tanto premesso, il Presidente e i componenti della commissione, alle ore 15.00 del 24/09/2025, prendono visione del Disciplinare di Gara e del Capitolato Speciale d'Appalto;

il Presidente, altresì, prende visione delle dichiarazioni di insussistenza di cause di incompatibilità e/o ragioni di astensione e conflitti di interesse, anche potenziali, ai sensi del Codice contratti, consegnate al RUP e che vengono conservate agli atti;

La Commissione, quindi, mediante accesso al link pervenuto, procede a scaricare la documentazione tecnica delle ditte ammesse;

Si dà atto che le relative proposte tecniche sono regolarmente sottoscritte e complete.

Tanto premesso, si inizia la valutazione delle proposte progettuali seguendo i seguenti criteri:

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	90
Offerta economica	10
TOTALE	100



CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la **lettera D** vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la **lettera Q** vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica. Vedi punto 18.2

Nella colonna identificata dalla **lettera T** vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo **attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario**

Ogni commissario attribuisce a ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio un coefficiente, variabile tra 0 e 1, in base ai diversi livelli di valutazione, come di seguito indicato:

- ottimo = da 0,81 a 1;
- distinto = da 0,61 a 0,80;
- buono = da 0,41 a 0,60;
- discreto = da 0,21 a 0,40;
- sufficiente= da 0,01 a 0,20;
- insufficiente=0.

La commissione calcola il coefficiente unico per ogni elemento esaminato sulla base della media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub-criterio in esame.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

VALUTAZIONE PARTECIPANTE:

Mandatario: G.L.M. RISTORAZIONE srl

Mandanti:

- ITACA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE - P.IVA: 08134741217

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX	DOTT. PASQUALE CIRILLO	DOTT. ANTONIO SIMONETTI	DOTT.SSA STEFANIA GARGIULO	MEDIA	PUNTEGGI ATTRIBUITI
1	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO	25	1.1 DESCRIZIONE DEL PIANO DEL CICLO PRODUTTIVO CON RIFERIMENTO ALLE FASI DI ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE, DELLA PREPARAZIONE E COTTURA, DEL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI E DISTRIBUZIONE DEGLI STESSI	15			0,75	0,70	0,80	0,75	11,25
			1.2 DESCRIZIONE DEL PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE PER IL SERVIZIO	10			0,70	0,75	0,80	0,75	7,5
2	INNOVAZIONE	6	DESCRIZIONE DEL	6			0,75	0,65	0,85	0,75	4,5



	TECNOLOGICA DEL SERVIZIO: APPLICAZIONE MOBILE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO		SISTEMA INFORMATICO PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI INTERFACCIATO CON L'AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE E LE SCUOLE								
3	DISTANZA CENTRO COTTURA PRINCIPALE DA SEDE COMUNALE	20	- FINO A 15 MINUTI= 20 PUNTI - DA 15:01 MINUTI A 20 MINUTI= 10 PUNTI - DA 20:01 MINUTI A 30 MINUTI= 5 PUNTI - DA 30:01 MINUTI ED OLTRE= 0 PUNTI (calcolo effettuato sul portale https://www.google.it/maps/ dir/ valutando il percorso più veloce)		20						20
4	PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE	10	DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ PROPOSTE PER ASSICURARE PER TUTTA LA DURATA CONTRATTUALE LA RISOLUZIONE DI EMERGENZE E CRITICITÀ ORGANIZZATIVE	10			0,70	0,75	0,80	0,75	7,5
5	SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE NEI TRASPORTI	3	IMPEGNO ALL'UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI, QUALI HYBRID / FULL ELECTRIC / ALIMENTATI A IDROGENO/EURO 6 IL PUNTEGGIO TABELLARE SARÀ ATTRIBUITO COME SEGU: PER OGNI AUTOMEZZO CON DETTE CARATTERISTICHE SARÀ ATTRIBUITO 1 PUNTO PER UN MASSIMO DI 3.		3						3
6	PIANO DI FORMAZIONE	10	PIANO DI FORMAZIONE AGGIUNTIVO PER TUTTI GLI OPERATORI ADDETTI AL SERVIZIO, SECONDO CAM 65/2020, PRESSO ENTI DI FORMAZIONE, DA REALIZZARSI ENTRO I PRIMI 15 GIORNI DALL'AVVIO DELL'ATTIVITÀ, SU ARGOMENTI SPECIFICI VARIABILI A SECONDA DELLE MANSIONI SVOLTE (AD ESEMPIO, PER GLI ADDETTI ALLA MENSA FORMAZIONE SULLA PORZIONATURA DEI PASTI ATTRAVERSO IL GIUSTO NUMERO DI PEZZI E ATTRAVERSO L'USO DI APPROPRIATI UTENSILI, MENTRE PER GLI ADDETTI ALLA CUCINA FORMAZIONE CIRCA LE TECNICHE DI COTTURA PER CONSERVARE I PARAMETRI ORIGINARI		10						10



			DI QUALITÀ NUTRIZIONALE E PER CONSENTIRE RISPARMI IDRICI ED ENERGETICI. IL PUNTEGGIO TABELLARE SARÀ ATTRIBUITO COME SEGUENTE:							
7	RECUPERO E CONSEGNA DEI CIBI NON CONSUMATI A SCOPO SOCIALE	6	A) 4 H DI CORSO PER GLI OPERATORI ADDETTI AL SERVIZIO: 5 PUNTI B) 8 H DI CORSO PER GLI OPERATORI ADDETTI AL SERVIZIO: 10 PUNTI	6		0,80	0,65	0,80	0,75	4,5
8	MIGLIORAMENTI OFFERTI AL SERVIZIO	10	SARANNO VALUTATE LE PROPOSTE TESE AL PROCEDIMENTO DI RECUPERO DI PRODOTTI NON SOMMINISTRATI A SCOPO SOCIALE IN COERENZA ALLA LEGGE 155/2003 RECANTE "DISCIPLINA DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE", RECANTE "LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE E QUALITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA", CHE PREVEDE L'INSERIMENTO DI AZIONI DI CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE	10		0,80	0,85	0,90	0,85	8,5

TOTALE OFFERTA TECNICA: 76,75

VALUTAZIONE PARTECIPANTE:
SELM srl

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX	DOTT. PASQUALE CIRILLO	DOTT. ANTONIO SIMONETTI	DOTT.SSA STEFANIA GARGIULO	MEDIA	PUNTEGGI ATTRIBUITI
1	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO	25	1.1	DESCRIZIONE DEL PIANO DEL CICLO PRODUTTIVO CON RIFERIMENTO ALLE FASI DI ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE, DELLA PREPARAZIONE E COTTURA, DEL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI E DISTRIBUZIONE DEGLI STESSI	15			0,40	0,35	0,30	0,35	5,25
			1.2	DESCRIZIONE DEL PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE PER IL SERVIZIO	10			0,40	0,30	0,35	0,35	3,5



2	INNOVAZIONE TECNOLOGICA DEL SERVIZIO: APPLICAZIONE MOBILE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO	6		DESCRIZIONE DEL SISTEMA INFORMATICO PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI INTERFACCIATO CON L'AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE E LE SCUOLE	6			0,40	0,35	0,30	0,35	2,1
3	DISTANZA CENTRO COTTURA PRINCIPALE DA SEDE COMUNALE	20		- FINO A 15 MINUTI= 20 PUNTI - DA 15:01 MINUTI A 20 MINUTI= 10 PUNTI - DA 20:01 MINUTI A 30 MINUTI= 5 PUNTI - DA 30:01 MINUTI ED OLTRE= 0 PUNTI (calcolo da effettuarsi sul portale https://www.google.it/maps/ <u>dir/</u> valutando il percorso più veloce)		20						20
4	PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE	10		DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ PROPOSTE PER ASSICURARE PER TUTTA LA DURATA CONTRATTUALE LA RISOLUZIONE DI EMERGENZE E CRITICITÀ ORGANIZZATIVE	10			0,50	0,40	0,30	0,40	4
5	SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE NEI TRASPORTI	3		IMPEGNO ALL'UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI, QUALI HYBRID / FULL ELECTRIC / ALIMENTATI A IDROGENO/EURO 6 IL PUNTEGGIO TABELLARE SARÀ ATTRIBUITO COME SEGU: PER OGNI AUTOMEZZO CON DETTE CARATTERISTICHE SARÀ ATTRIBUITO 1 PUNTO PER UN MASSIMO DI 3.		3						3
6	PIANO DI FORMAZIONE	10		PIANO DI FORMAZIONE AGGIUNTIVO PER TUTTI GLI OPERATORI ADDETTI AL SERVIZIO, SECONDO CAM 65/2020, PRESSO ENTI DI FORMAZIONE, DA REALIZZARSI ENTRO I PRIMI 15 GG. DALL'AVVIO DELL'ATTIVITÀ, SU ARGOMENTI SPECIFICI VARIABILI A SECONDA DELLE MANSIONI SVOLTE (AD ESEMPIO, PER GLI ADDETTI ALLA MENSA FORMAZIONE SULLA PORZIONATURA DEI PASTI ATTRAVERSO IL GIUSTO NUMERO DI PEZZI E ATTRAVERSO L'USO DI APPROPRIATI UTENSILI, MENTRE PER GLI ADDETTI ALLA CUCINA FORMAZIONE CIRCA LE TECNICHE DI COTTURA PER		10						10



			CONSERVARE I PARAMETRI ORIGINARI DI QUALITÀ NUTRIZIONALE E PER CONSENTIRE RISPARMI IDRICI ED ENERGETICI). IL PUNTEGGIO TABELLARE SARÀ ATTRIBUITO COME SEGUE: A) 4 H DI CORSO PER GLI OPERATORI ADDETTI AL SERVIZIO: 5 PUNTI B) 8 H DI CORSO PER GLI OPERATORI ADDETTI AL SERVIZIO: 10 PUNTI								
7	RECUPERO E CONSEGNA DEI CIBI NON CONSUMATI A SCOPO SOCIALE	6	SARANNO VALUTATE LE PROPOSTE TESE AL PROCEDIMENTO DI RECUPERO DI PRODOTTI NON SOMMINISTRATI A SCOPO SOCIALE IN COERENZA ALLA LEGGE 155/2003 RECANTE "DISCIPLINA DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE", RECANTE "LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE E QUALITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA", CHE PREVEDE L'INSERIMENTO DI AZIONI DI CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE	6			0,50	0,55	0,45	0,50	3
8	MIGLIORAMENTI OFFERTI AL SERVIZIO	10	SARANNO ALTRESÌ APPREZZATI SIGNIFICATIVI SERVIZI AGGIUNTIVI CHE SI TRADUCANO EFFETTIVAMENTE IN UN MIGLIORAMENTO COMPLESSIVO DEL RISULTATO ATTESO	10			0,50	0,50	0,50	0,50	5

TOTALE OFFERTA TECNICA: 55,85

VALUTAZIONE PARTECIPANTE:
RISTONET SRL

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX	DOTT. PASQUALE CIRILLO	DOTT. ANTONIO SIMONETTI	DOTT.SSA STEFANIA GARGIULO	MEDIA	PUNTEGGI ATTRIBUITI
1	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO	25	1.1	DESCRIZIONE DEL PIANO DEL CICLO PRODUTTIVO CON RIFERIMENTO ALLE FASI DI ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE, DELLA PREPARAZIONE E COTTURA, DEL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI E DISTRIBUZIONE DEGLI STESSI	15			0,60	0,60	0,60	0,60	9



			1.2	DESCRIZIONE DEL PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI E ATTREZZATURE IMPIEGATE PER IL SERVIZIO	10			0,50	0,50	0,50	0,50	5	
2	INNOVAZIONE TECNOLOGICA DEL SERVIZIO: APPLICAZIONE MOBILE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO	6		DESCRIZIONE DEL SISTEMA INFORMATICO PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI INTERFAZZIATO CON L'AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE E LE SCUOLE	6			0,60	0,50	0,55	0,55	3,3	
3	DISTANZA CENTRO COTTURA PRINCIPALE DA SEDE COMUNALE	20		- FINO A 15 MINUTI= 20 PUNTI - DA 15:01 MINUTI A 20 MINUTI= 10 PUNTI - DA 20:01 MINUTI A 30 MINUTI= 5 PUNTI - DA 30:01 MINUTI ED OLTRE= 0 PUNTI (calcolo da effettuarsi sul portale https://www.google.it/maps/ dir/ valutando il percorso più veloce)			20						20
4	PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE	10		DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ PROPOSTE PER ASSICURARE PER TUTTA LA DURATA CONTRATTUALE LA RISOLUZIONE DI EMERGENZE E CRITICITÀ ORGANIZZATIVE	10			0,60	0,55	0,65	0,60	6	
5	SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE NEI TRASPORTI	3		IMPEGNO ALL'UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI, QUALI HYBRID / FULL ELECTRIC / ALIMENTATI A IDROGENO/EURO 6 IL PUNTEGGIO TABELLARE SARÀ ATTRIBUITO COME SEGUVE: PER OGNI AUTOMEZZO CON DETTE CARATTERISTICHE SARÀ ATTRIBUITO 1 PUNTO PER UN MASSIMO DI 3.			3						3
6	PIANO DI FORMAZIONE	10		PIANO DI FORMAZIONE AGGIUNTIVO PER TUTTI GLI OPERATORI ADDETTI AL SERVIZIO, SECONDO CAM 65/2020, PRESSO ENTI DI FORMAZIONE, DA REALIZZARSI ENTRO I PRIMI 15 GGI. DALL'AVVIO DELL'ATTIVITÀ, SU ARGOMENTI SPECIFICI VARIABILI A SECONDA DELLE MANSIONI SVOLTE (AD ESEMPIO, PER GLI ADDETTI ALLA MENSA FORMAZIONE SULLA PORZIONATURA DEI PASTI) ATTRAVERSO IL GIUSTO NUMERO DI			10						10



			PEZZI E ATTRAVERSO L'USO DI APPROPRIATI UTENSILI, MENTRE PER GLI ADDETTI ALLA CUCINA FORMAZIONE CIRCA LE TECNICHE DI COTTURA PER CONSERVARE I PARAMETRI ORIGINARI DI QUALITÀ NUTRIZIONALE E PER CONSENTIRE RISPARMI IDRICI ED ENERGETICI). IL PUNTEGGIO TABELLARE SARÀ ATTRIBUITO COME SEGUENTE:							
7	RECUPERO E CONSEGNA DEI CIBI NON CONSUMATI A SCOPO SOCIALE	6	A) 4 H DI CORSO PER GLI OPERATORI ADDETTI AL SERVIZIO: 5 PUNTI B) 8 H DI CORSO PER GLI OPERATORI ADDETTI AL SERVIZIO: 10 PUNTI	6		0,65	0,65	0,80	0,70	4,2
8	MIGLIORAMENTI OFFERTI AL SERVIZIO	10	SARANNO VALUTATE LE PROPOSTE TESE AL PROCEDIMENTO DI RECUPERO DI PRODOTTI NON SOMMINISTRATI A SCOPO SOCIALE IN COERENZA ALLA LEGGE 155/2003 RECANTE "DISCIPLINA DELLA DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE", RECANTE "LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE E QUALITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA", CHE PREVEDE L'INSERIMENTO DI AZIONI DI CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE	10		0,60	0,70	0,80	0,70	7

TOTALE OFFERTA TECNICA: 67,50

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a 50 PUNTI per "il punteggio tecnico complessivo".



METODO DI CALCOLO DEI PUNTEGGI – OFFERTA TECNICA (MAX 90)

La commissione, terminata l’attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, ha proceduto, in relazione a ciascuna offerta, all’attribuzione dei punteggi come dal metodo di calcolo previsto dal punto 18.4 del disciplinare.

Il punteggio totale attribuito a ciascuno degli operatori economici viene di seguito riportato:

Mandatario: G.L.M. RISTORAZIONE SRL

Mandanti: ITACA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE - P.IVA: 08134741217

PUNTEGGIO ATTRIBUITO OFFERTA TECNICA: 76,75

SLEM SRL - P. Iva: 01541081210

PUNTEGGIO ATTRIBUITO OFFERTA TECNICA: 55,85

RISTONET SRL P. Iva: 04399520651

PUNTEGGIO ATTRIBUITO OFFERTA TECNICA: 67,50

Alle ore 18.00 la Commissione, terminate le operazioni di valutazione delle offerte tecniche pervenute, propone al RUP l’inserimento dei punteggi attribuiti sulla piattaforma “Traspare” e si autoconvoca per il giorno 25/09/2025 alle ore 11:00 per la valutazione dell’offerta economica in seduta pubblica presso gli Uffici del III Settore del Comune di Pompei.

Letto, approvato e sottoscritto

Il Presidente
Dott. Pasquale Cirillo

Componenti
Dott.ssa Stefania Gargiulo

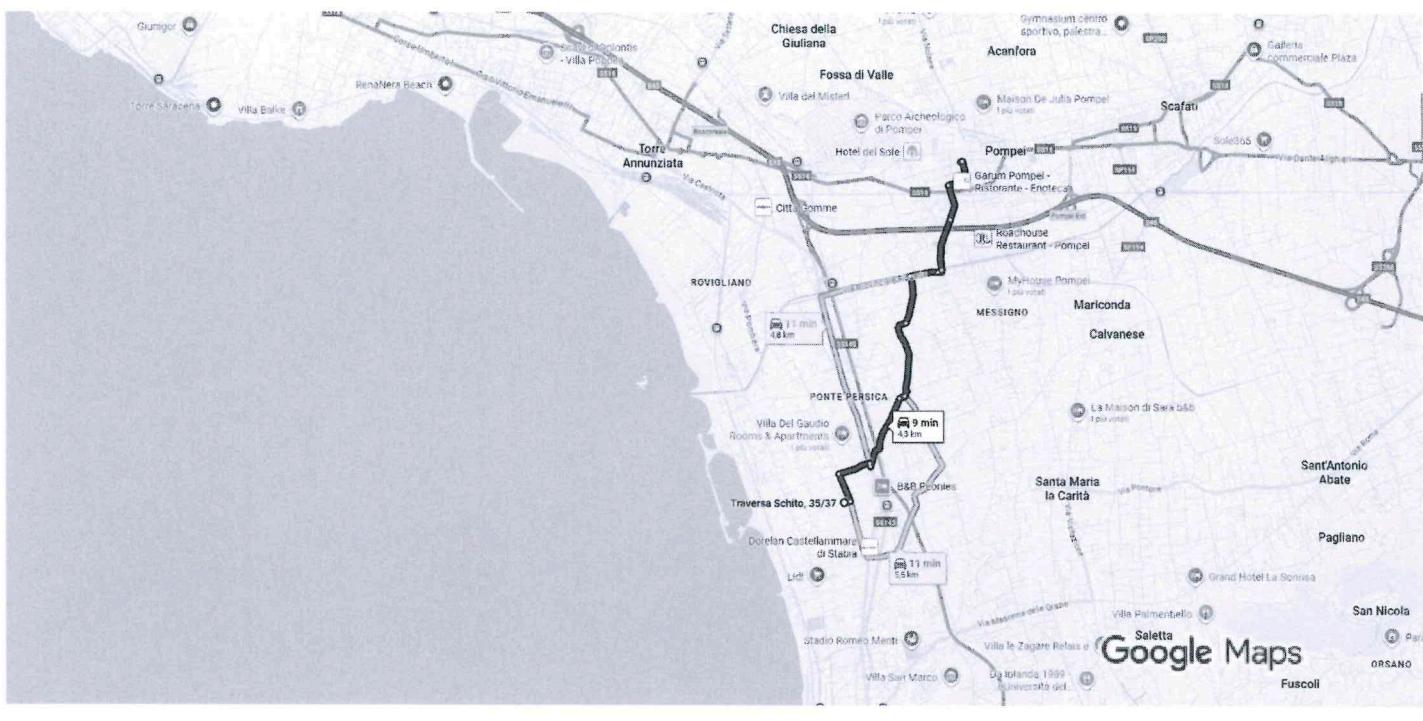
Dott. Antonio Simonetti

GLR Ri MAK

Google Maps

da Traversa Schito, 35/37, 80053
Castellammare di Stabia NA a Co
Longo, 36, 80045 Pompei NA

In auto 4,3 km, 9 min



**Traversa Schito, 35/37
80053 Castellammare di Stabia NA**

Sequi Via Schito e I Traversa Pozzillo fino a Via Pozzillo

- 2 min (650 m)

 - ↑ 1. Procedi in direzione est da Traversa Schito verso Via Schito
 - ← 2. Svolta a sinistra e prendi Via Schito 60 m
 - 3. Svolta a destra e prendi I Traversa Pozzillo 290 m
 - 4. Svolta a destra e prendi Via Pozzillo 300 m



**Segui Via Vecchia Fontanelle e Via Provinciale Fontanelle
in direzione di Via Provinciale Pipiaria a Pompei.**

- 4 min (2,1 km)

 - ↪ 5. Svolta tutto a sinistra e prendi Via Vecchia Fontanelle
 - 750 m
 - ↪ 6. Svolta a destra e prendi Via S. Benedetto
 - 54 m
 - ↪ 7. Svolta a sinistra e prendi Via Provinciale Fontanelle
 - Attraversa la rotonda

- 800 m
8. Svolta a sinistra per rimanere su Via Provinciale
Fontanelle
- 450 m

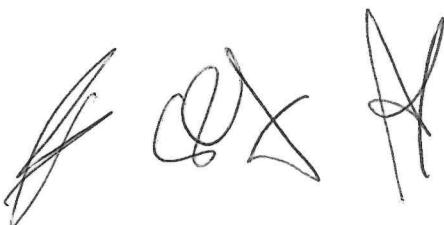
Segui Via Provinciale Ripuaria fino a Via Antonio Morese

- 42 s (350 m)
9. Svolta a destra e prendi Via Provinciale Ripuaria
- 280 m
10. Alla rotonda, prendi la 2^a uscita e rimani su Via
Provinciale Ripuaria
- 61 m

Continua su Via Antonio Morese. Guida in direzione di
Piazza Bartolo Longo a Pompei

- 3 min (1,2 km)
11. Svolta leggermente a sinistra e prendi Via
Antonio Morese
- 500 m
12. Alla rotonda, prendi la 1^a uscita e rimani su Via
Antonio Morese
- 350 m
13. Svolta a destra e prendi Via S. Giovanni Battista
della Salle
- 190 m
14. Svolta a sinistra e prendi Via Sacra
- 180 m
15. Svolta a sinistra e prendi Piazza Bartolo Longo
- La tua destinazione è sulla sinistra
- 20 m

Comune di Pompei
Piazza Bartolo Longo, 36, 80045 Pompei NA



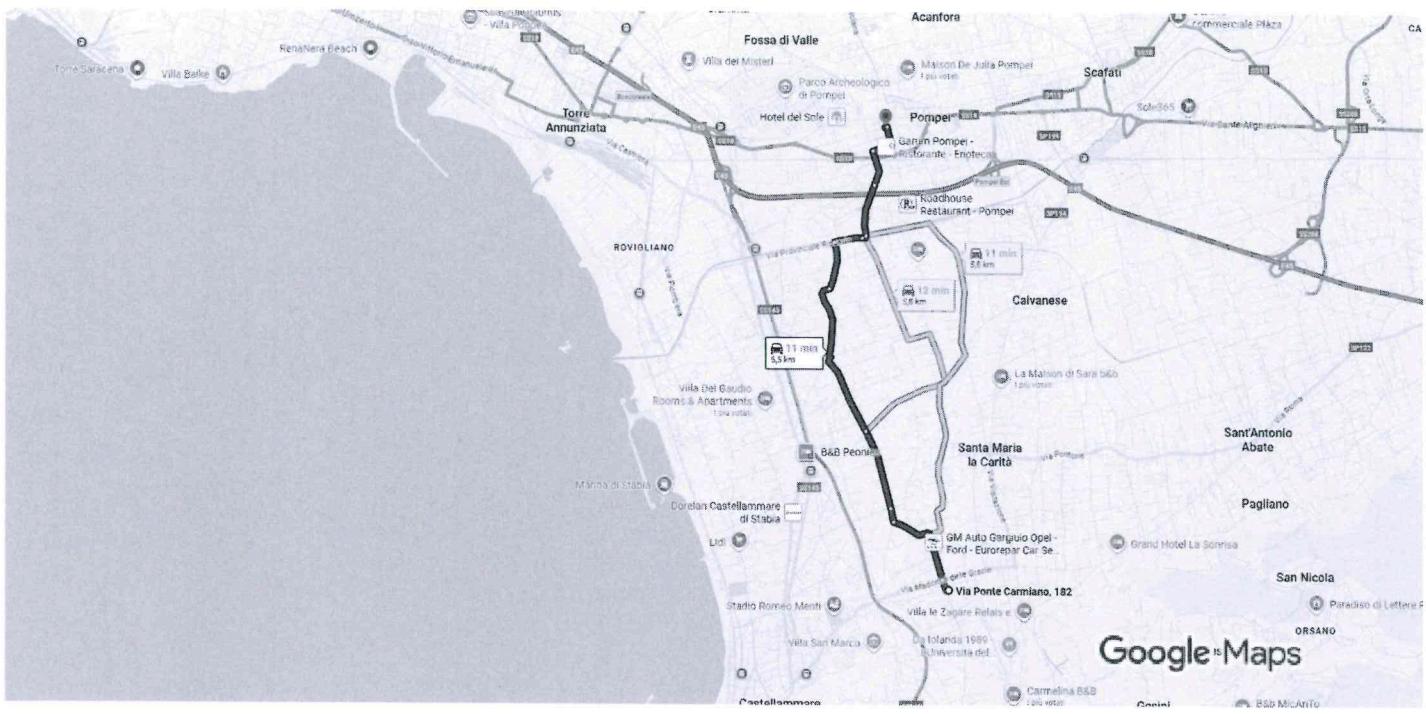
SCEN SNC

Google Maps

da Via Ponte Carmiano, 182, 80054

In auto 5,5 km, 11 min

Gragnano NA a Comune di Pompei, Piazza Bartolo Longo, 36,
80045 Pompei NA



Via Ponte Carmiano, 182
80054 Gragnano NA

**Segui Via bardascini, Via Lattaro e Via Provinciale
Fontanelle in direzione di Via Provinciale Ripuaria a
Pompei**

- 8 min (3,9 km)

 - ↑ 1. Procedi in direzione nord da Via Ponte Carmiano verso Via Madonna delle Grazie
 - 120 m
 - ↑ 2. Continua su Via bardascini
 - 850 m
 - 3. Svolta a destra e prendi Via bardascini/Via Cupa S. Marco
 - 130 m
 - ↑ 4. Continua su Via Lattaro
 - 800 m
 - ↑ 5. Continua su Via Provinciale Fontanelle
 - i Attraversa la rotonda
 - 1,6 km
 - ↖ 6. Svolta a sinistra per rimanere su Via Provinciale Fontanelle



Sequì Via Provinciale Ripuaria fino a Via Antonio Morese

42 s (350 m)

- 42 s (330 m)

- 280 m
8. Alla rotonda, prendi la 2^a uscita e rimani su Via Provinciale Ripuaria

61 m

Continua su Via Antonio Morese. Guida in direzione di Piazza Bartolo Longo a Pompei

3 min (1,2 km)

9. Svolta leggermente a sinistra e prendi Via Antonio Morese

500 m

10. Alla rotonda, prendi la 1^a uscita e rimani su Via Antonio Morese

350 m

11. Svolta a destra e prendi Via S. Giovanni Battista della Salle

190 m

12. Svolta a sinistra e prendi Via Sacra

180 m

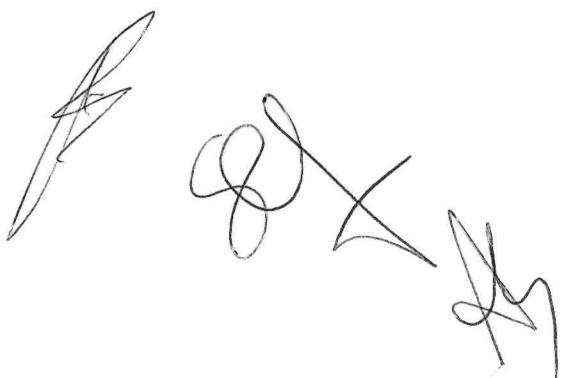
13. Svolta a sinistra e prendi Piazza Bartolo Longo

● La tua destinazione è sulla sinistra

20 m

Comune di Pompei

Piazza Bartolo Longo, 36, 80045 Pompei NA

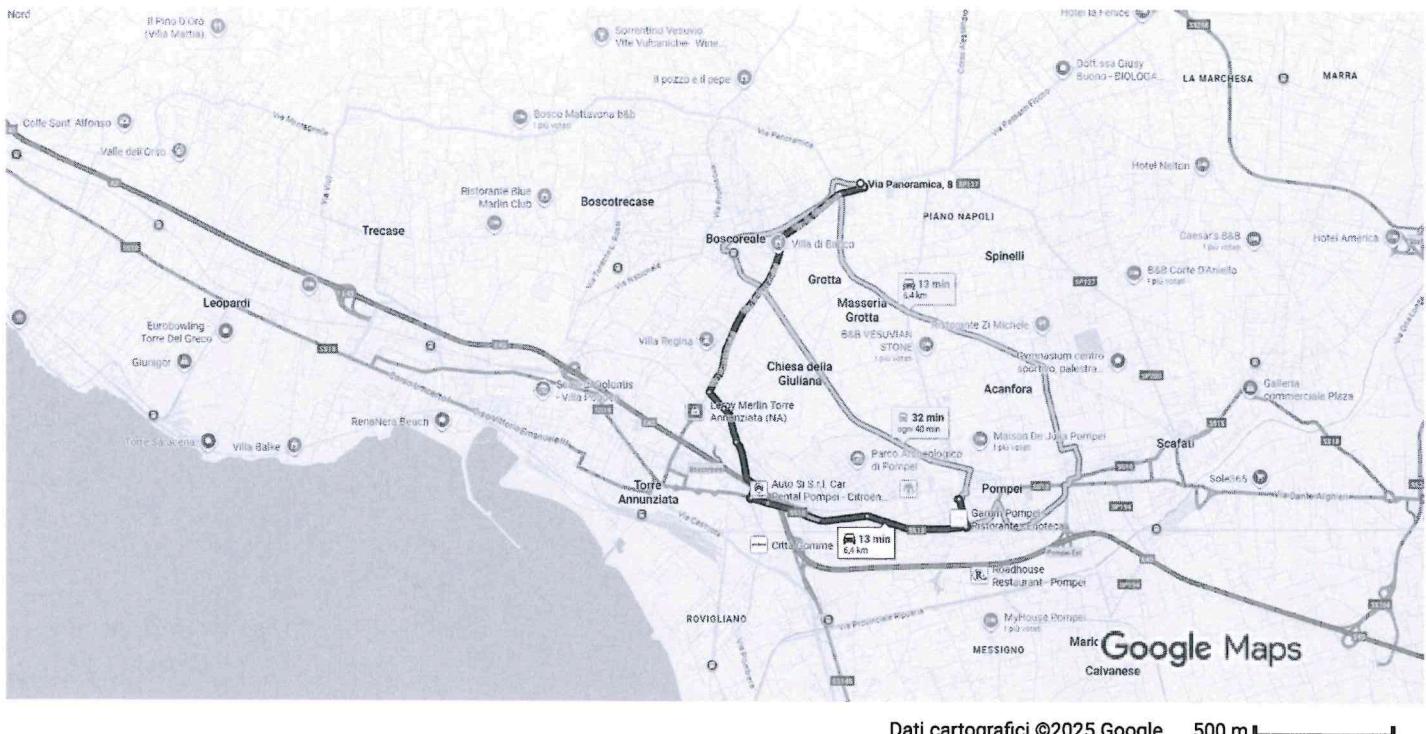
A handwritten signature in black ink, appearing to read "Pompeii". It consists of several fluid, cursive strokes.

RISTONST

SNC

Google Maps

da Via Panoramica, 8, 80040 Terzigno NA a In auto 6,4 km, 13 min
Comune di Pompei, Piazza Bartolo Longo, 36, 80045 Pompei NA



Via Panoramica, 8
80040 Terzigno NA

Prendi Via C. Giordano e Via Settetermini in direzione di
Via Ponte Zappelli

4 min (2,7 km)

- ↑ 1. Procedi in direzione est da Via Panoramica verso Via Nazionale Passanti 58 m
- ↗ 2. Svolta a destra e prendi Via Nazionale Passanti 250 m
- ↗ 3. Alla rotonda, prosegui dritto su Via C. Giordano 700 m
- ↗ 4. Alla rotonda prendi la 2^a uscita e prendi Via Settetermini 1,7 km

Prendi Via Provinciale Andolfi in direzione di SS 18
Tirrena Inferiore/SR18 a Pompei

3 min (1,2 km)

- ↖ 5. Svolta a sinistra e prendi Via Ponte Zappelli 210 m
- ↑ 6. Continua su Via Provinciale Andolfi 350 m
- ↖ 7. Svolta a sinistra per rimanere su Via Provinciale Andolfi 450 m

- ➡ 8. Svolta a destra per rimanere su Via Provinciale Andolfi

140 m

Segui SS 18 Tirrena Inferiore/SR18 fino a Via Sacra

5 min (2,2 km)

- ⌚ 9. Alla rotonda prendi la 4^a uscita e prendi SS 18 Tirrena Inferiore/SR18

1,2 km

- ⌚ 10. Alla rotonda, prendi la 1^a uscita e rimani su SS 18 Tirrena Inferiore/SR18

1,0 km

Segui Via Sacra fino a Piazza Bartolo Longo

2 min (350 m)

- ⌚ 11. Alla rotonda prendi la 3^a uscita e prendi Via Sacra

350 m

- ⬅ 12. Svolta a sinistra e prendi Piazza Bartolo Longo
ℹ La tua destinazione è sulla sinistra

20 m

Comune di Pompei

Piazza Bartolo Longo, 36, 80045 Pompei NA



