



**CITTÀ DI
POMPEI**
PATRIMONIO DELL'UMANITÀ



Oggetto: SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA SITE 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;



**CITTÀ DI
POMPEI**
PATRIMONIO DELL'UMANITÀ



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' COOPERATIVA 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



**CITTÀ DI
POMPEI**
PATRIMONIO DELL'UMANITÀ



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 PARTECIPANETE:

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



**CITTÀ DI
POMPEI**
PATRIMONIO DELL'UMANITÀ



	TECNOLOGIC A DEL SERVIZIO: APPLICAZION E MOBILE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO			SISTEMA INFORMATICO PER LA PRENOTAZIONE DEL 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	SOSTENIBILIT À 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 SEGUE: 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 MENZA 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



**CITTÀ DI
POMPEI**
PATRIMONIO DELL'UMANITÀ



				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			0,80	0,65	0,80	0,75	4,5
8	MIGLIORAME NTI OFFERTI AL SERVIZIO	10		SARANNO ALTRESÌ APPREZZATI SIGNIFICATIVI SERVIZI AGGIUNTIVI CHE SI TRADUCANO EFFETTIVAMENTE IN UN MIGLIORAMENTO COMPLESSIVO DEL RISULTATO ATTESO	10			0,80	0,85	0,90	0,85	8,5

TOTALE OFFERTA TECNICA: 76,75

**VALUTAZIONE PARTECIPANETE:
SLEM 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	ORGANIZZAZI ONE E GESTIONE DEL SERVIZIO	25	1.1	15			0,40	0,35	0,30	0,35	5,25
			1.2	10			0,40	0,30	0,35	0,35	3,5



**CITTÀ DI
POMPEI**
PATRIMONIO DELL'UMANITÀ



2	INNOVAZIONE TECNOLOGIC A DEL SERVIZIO: APPLICAZION E 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/ 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		0,50	0,40	0,30	0,40	4
5	SOSTENIBILIT À 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 SEGUE: 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 MENZA 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



**CITTÀ DI
POMPEI**
PATRIMONIO DELL'UMANITÀ



				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	MIGLIORAME NTI 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 PARTECIPANETE:
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



**CITTÀ DI
POMPEI**
PATRIMONIO DELL'UMANITÀ



			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: APPLICAZIONI E 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		0,60	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 SEGUE: 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	10						10



**CITTÀ DI
POMPEI**
PATRIMONIO DELL'UMANITÀ



			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 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			0,65	0,65	0,80	0,70	4,2
8	MIGLIORAMENTI OFFERTI AL SERVIZIO	10	SARANNO ALTRESÌ APPREZZATI SIGNIFICATIVI SERVIZI AGGIUNTIVI CHE SI TRADUCANO EFFETTIVAMENTE IN UN MIGLIORAMENTO COMPLESSIVO DEL RISULTATO ATTESO	10			0,60	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".



**CITTÀ DI
POMPEI**
PATRIMONIO DELL'UMANITÀ



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

GLX R21 11A4

Google Maps

da Traversa Schito, 35/37, 80053

In auto 4,3 km, 9 min

Castellammare di Stabia NA a Comune di Pompei, Piazza Bartolo
Longo, 36, 80045 Pompei NA



Dati cartografici ©2025 Google 500 m

Traversa Schito, 35/37

80053 Castellammare di Stabia NA

Segui Via Schito e I Traversa Pozzillo fino a Via Pozzillo

- ↑ 1. Procedi in direzione est da Traversa Schito verso Via Schito
2 min (650 m)
- ↶ 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
- 6 s (37 m)

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

- ↶ 5. Svolta tutto a sinistra e prendi Via Vecchia Fontanelle
4 min (2,1 km)
- ↷ 6. Svolta a destra e prendi Via S. Benedetto
750 m
- ↶ 7. Svolta a sinistra e prendi Via Provinciale Fontanelle
54 m
- ⓘ 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



SCM 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



Dati cartografici ©2025 Google 500 m

Via Ponte Carmiano, 182

80054 Gragnano NA

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

- 8 min (3,9 km)
- ↑ 1. Procedi in direzione nord da Via Ponte Carmiano verso Via Madonna delle Grazie
 - ↑ 2. Continua su Via bardascini
 - ↗ 3. Svolta a destra e prendi Via bardascini/Via Cupa S. Marco
 - ↑ 4. Continua su Via Lattaro
 - ↑ 5. Continua su Via Provinciale Fontanelle
i Attraversa la rotonda
 - ↙ 6. Svolta a sinistra per rimanere su Via Provinciale Fontanelle

Segui Via Provinciale Ripuarria fino a Via Antonio Morese

- 42 s (350 m)
- ↗ 7. Svolta a destra e prendi Via Provinciale Ripuarria

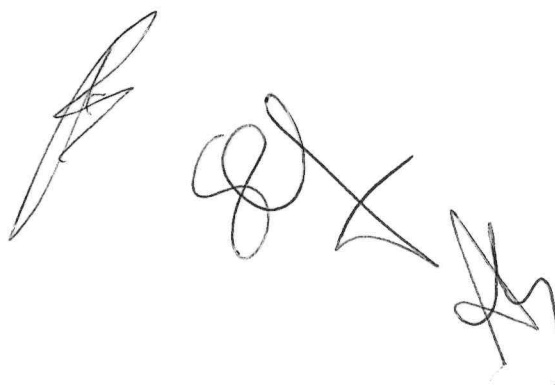
- 280 m
8. Alla rotonda, prendi la 2^a uscita e rimani su Via Provinciale Ripuaria
- 61 m

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
- i** La tua destinazione è sulla sinistra
- 20 m

Comune di Pompei

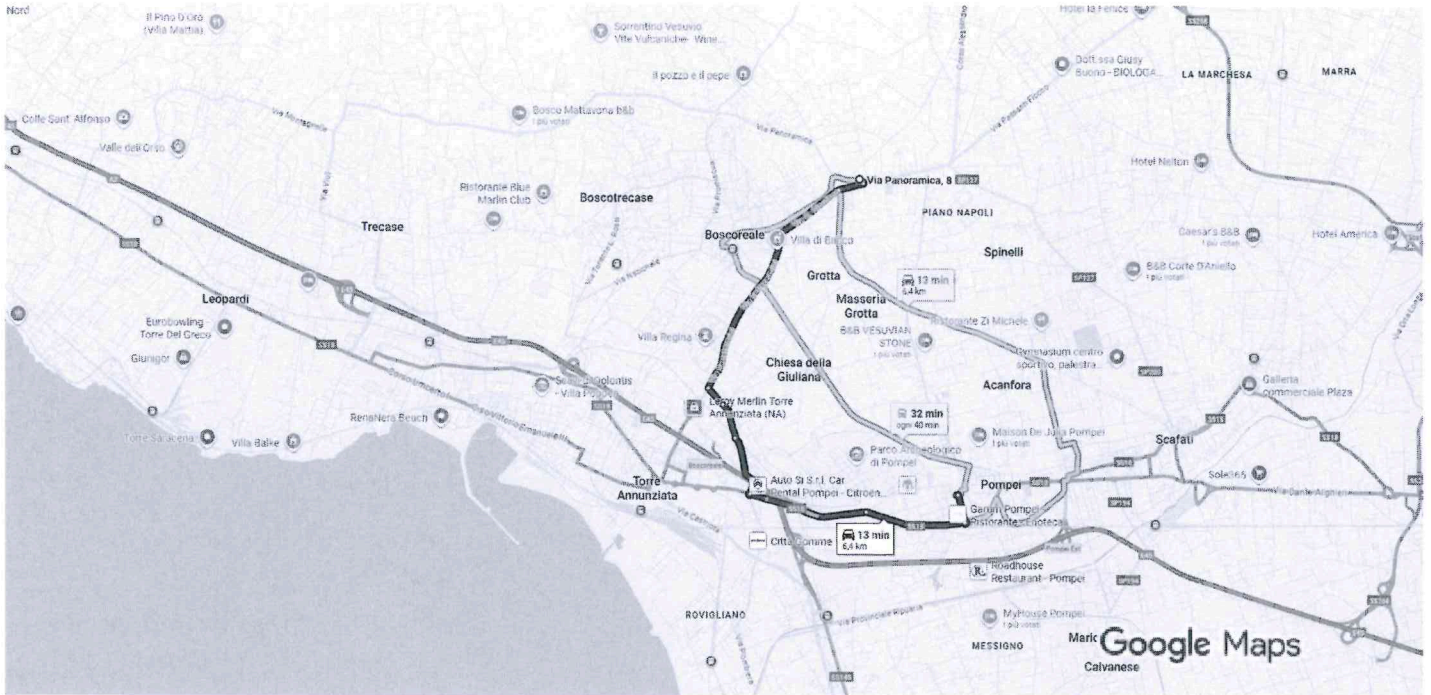
Piazza Bartolo Longo, 36, 80045 Pompei NA

Handwritten signature and initials in black ink, consisting of a stylized 'F' followed by '88' and a signature.

RISTONST SRL

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



Dati cartografici ©2025 Google 500 m

Via Panoramica, 8
80040 Terzigno NA

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

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

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

- ↶ 5. Svolta a sinistra e prendi Via Ponte Zappelli 3 min (1,2 km)
- ↑ 6. Continua su Via Provinciale Andolfi 210 m
- ↶ 7. Svolta a sinistra per rimanere su Via Provinciale
Andolfi 350 m
- 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

📍 La tua destinazione è sulla sinistra

20 m

Comune di Pompei

Piazza Bartolo Longo, 36, 80045 Pompei NA



