



Deliberazione n. 0000858 del 18/04/2019 - Atti U.O. S.C. Provveditorato

Oggetto: AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO SPECIFICO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER DEGENTI E DIPENDENTI, OCCORRENTE AL PRESIDIO SAN PAOLO DELL'ASST SANTI PAOLO CARLO DI MILANO, ALLA SOC. FABBRO S.P.A., DAL 18/05/2019 AL 17/05/2024, PER L'IMPORTO QUINQUENNALE DI EURO 13.976.081,32.= I.V.A. INCLUSA - CIG DERIVATO 7558889089 – PROVVEDIMENTI CONSEGUENTI PER IL PERIODO DAL 01/05/2019 AL 17/05/2019 PER UNA SPESA DI EURO 143.990,02.= I.V.A. INCLUSA – CIG 7867027C0B.

IL DIRETTORE F.F. DELLA S.C. PROVVEDITORATO

Premesso che, con DGR n. X/4473 del 10.12.2015, è stata costituita l'“Azienda Socio – Sanitaria Territoriale (ASST) Santi Paolo e Carlo” e che, pertanto, quest'ultima, ai sensi dell'art. 2, comma 8, lettera c), della Legge Regionale n. 23 dell'11.8.2015, a decorrere dall'1.1.2016 è subentrata nei rapporti giuridici attivi e passivi facenti capo alle A.O. San Paolo e A.O. San Carlo Borromeo;

Vista la propria Deliberazione n. 1 dell'1.1.2016, esecutiva ai sensi di legge, avente ad oggetto “Preso atto della DGR n. X/4473 del 10.12.2015 “Attuazione L.R. 23/2015: Costituzione Azienda Socio – Sanitaria Territoriale (ASST) Santi Paolo e Carlo”;

Preso atto che la Giunta Regionale della Lombardia, con D.G.R. n. XI/1065 del 17.12.2018, ha nominato il Dott. Matteo Stocco, quale Direttore Generale dell'Azienda Socio Sanitaria Territoriale (ASST) Santi Paolo e Carlo con decorrenza dal 1.1.2019 al 31.12.2023;

Visti:

- il Regolamento delegato (UE) 2017/2365 della Commissione, del 18/12/2017, che stabilisce la soglia comunitaria per gli acquisti di beni e servizi in € 221.000,00 oltre I.V.A.;
- il Decreto legislativo 20/03/2010, n.53 “Attuazione della direttiva 2007/66/CE che modifica le direttive 89/665/CEE e 92/13/CEE per quanto riguarda il miglioramento dell'efficacia delle procedure di ricorso in materia di aggiudicazione degli appalti pubblici”;
- il Decreto Legislativo 163 del 12 Aprile 2006 “Codice dei contratti pubblici” e s.m.i.;
- il D.P.R. 5 ottobre 2010 n. 207 (Regolamento di esecuzione ed attuazione).

Preso atto della deliberazione n. 693 del 03/04/2019 avente per oggetto: “Approvazione proposta di Bilancio Preventivo Economico esercizio 2019. Versione VI”;

Rilevato che l'Azienda Regionale Centrale Acquisti (ARCA) ha espletato, con Bando di gara pubblicato sulla G.U.U.E. in data 19.04.2016 e sulla G.U.R.I. in data 22.04.2016, una procedura aperta per la stipula di un Accordo Quadro, in più lotti, con più operatori economici, ai sensi dell'art. 59 comma 5 del D.Lgs. n. 163/2006, per l'affidamento del Servizio di Ristorazione, sul quale basare gli Appalti Specifici che ciascun Ente o raggruppamento potrà aggiudicare per tutta la durata di detto Accordo Quadro;

Richiamate:

- la delibera n. 1427 del 26/09/2018 con la quale questa ASST ha indetto l'Appalto Specifico relativo al Servizio di Ristorazione per Degenti e Dipendenti del Presidio “San Paolo”, conseguente all'attivazione dell'Accordo Quadro di cui all'ID ARCA_2016_24 (Lotto 3), per un importo posto a base d'asta di Euro 12.544.974,75.= I.V.A. esclusa, oltre ad Euro 7.000,00.= I.V.A. esclusa per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, per la durata di n. 60 mesi;



- la delibera n. 1668 del 31/10/2018 con la quale è stata rettificata la base d'asta in Euro 12.925.926,45.= (oneri della sicurezza compresi) oltre I.V.A., a seguito della necessità di inserire, nel servizio di che trattasi, anche i pasti e le colazioni da veicolare;

Preso atto che:

- in data 02/10/2018 è stato attivato l'appalto specifico, Identificativo di procedura Sintel n.101797794, con scadenza ricezione offerte il 22/11/2018, ore 16.00;
- sono state invitate le ditte sotto elencate, risultate idonee all'Accordo Quadro di cui all' ID ARCA_2016_24 (Lotto 3):
 1. Soc. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.r.l. – P.I. 10978691003 – Roma;
 2. Soc. CAMST SOC. COOP. A R.L. – P.I.00501611206 – Bologna;
 3. Soc. CNS CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI – P.I. 03609840370- Bologna;
 4. Soc. MARKAS S.r.l. – P.I. 01174800217 – Bolzano;
 5. Soc. FABBRO S.p.a. – P.I. 03803800964 – Monza Brianza;
 6. Soc. DUSSMANN SERVICE S.r.l. – P.I. 00124140211- Bergamo.

Rilevato che alla scadenza della ricezione offerte, fissata al 22/11/2018, ore 16.00, hanno fatto pervenire offerta tutte e sei le ditte invitate alla procedura;

Visti i sotto elencati Verbali, allegati al presente provvedimento di cui ne fanno parte integrante e sostanziale:

- Verbali del Seggio di gara n.1 del 29/11/2018 (all.to 1, composto da n.5 pagine) e n. 2 del 10/12/2018 (all.to 2, composto da n.2 pagine), nel quale sono riportate le risultanze dell'attività svolta in merito a quanto segue:
 1. all'apertura delle buste d'offerta per verificare la regolarità della documentazione amministrativa presentata dalle Società partecipanti;
 2. all'apertura delle buste tecniche contenenti la documentazione tecnica;
- Verbali della Commissione giudicatrice n.1 del 30/01/2019 (all.to 3, composto da n.5 pagine), n.2 del 04/02/2019 (all.to 4, composto da n.6 pagine), n.3 del 13/02/2019 (all.to 5, composto da n.7 pagine), n.4 del 20/02/2019 (all.to 6, composto da n.5 pagine), n.5 del 25/02/2019 (all.to 7, composto da n. 4 pagine) e l'allegato A), ai suddetti verbali, quale tabella riepilogativa dei punteggi qualitativi attribuiti dalla Commissione (all.to 8, composta da n.6 pagine);
- Verbale n.3 del 26/03/2019 del Seggio di gara (all.to 9, composto da n.3 pagine), nel quale il Seggio di gara ha svolto le seguenti attività:
 - a) ha acquisto agli atti:
 - le risultanze della valutazione tecnica, effettuata dalla Commissione Giudicatrice, nominata con delibera n.2041 del 18/12/2018;
 - la sommatoria dei punteggi tecnici, ereditati dalle concorrenti in sede di accordo quadro e dei punteggi tecnici dell'appalto specifico, dando lettura del seguente risultato finale:

DITTA	PUNTEGGI TECNICI APPALTO SPECIFICO	PUNTEGGI TECNICI EREDITATI PER APPALTI SPECIFICI	PUNTEGGI TOTALE
CAMST Soc. Coop. A r.l.	9,11	19,80	28,91



CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop.	34,26	15,46	49,72
DUSSMANN SERVICE SRL	15,61	18,33	33,94
FABBRO SPA	40,00	20,00	60,00
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL	16,71	17,83	34,54
MARKAS SRL	20,76	18,33	39,09

- b) ha inserito, nell'apposita piattaforma Sintel, i punteggi tecnici;
c) ha aperto le buste contenenti l'offerta economica, dalle quali è risultato quanto segue:

DITTA	PUNT. OFFERTA TECNICA	OFFERTA ECONOM. (in Euro)	PUNT. ECONOM.	PUNT. TOT.
FABBRO SPA	60,00	12.879.378,90	37,54	97,54
CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop.	49,72	12.086.196,23	40,00	89,72
MARKAS SRL	39,09	12.918.926,45	37,42	76,51
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL	34,54	12.231.350,38	39,53	74,07
DUSSMANN SERVICE SRL	33,94	12.861.381,50	37,59	71,53
CAMST Soc. Coop. A r.l.	28,91	12.886.378,90	37,52	66,43

- d) ha preso atto che la piattaforma Sintel ha evidenziato per le Società 1° e 2° classificata l'anomalia dell'offerta ai sensi dell'art. 86 comma 2 del D. Lg.vo 163/2006, disponendo per la Soc. Fabbro S.p.a. prima classificata e per la Soc. CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop. seconda classificata, la richiesta di giustificazione prezzi per addivenire alla definitiva aggiudicazione;

Dato atto che la miglior offerta è risultata essere quella della Soc. Fabbro S.p.a., con sede amministrativa in Via Berlinguer n.20, Nova Milanese (MI) – P.I. 03803800964, che ha presentato, per il servizio in oggetto della durata di sessanta mesi, un'offerta di Euro 12.879.378,90.= I.V.A. 4% e 10% esclusa oltre gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso di Euro 7.000,00.= per un totale complessivo al netto dell'I.V.A. di Euro 12.886.378,90.= (all.to 10, composto da n.6 pagine);

Preso atto che entro il termine prescritto, in data 01/04/2019 e 03/04/2019 la Soc. Fabbro S.p.a. e la Soc. CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop. hanno fatto pervenire i documenti richiesti dai quali emerge la congruità dell'offerta;



Ritenuto di aggiudicare la procedura di gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione per degenti e dipendenti del Presidio San Paolo, indetta con delibera n.1427 del 26/09/2018, alla Soc. Fabbro S.p.a., sede amministrativa in Via Berlinguer n.20, Nova Milanese (MI) – P.I. 03803800964, risultata prima classificata nella procedura di gara per l'appalto specifico in oggetto (Identificativo di procedura Sintel n.101797794), per l'importo di Euro 12.886.378,90.=, onnicomprensivo degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre I.V.A. 4%, 10% e 22% pari ad Euro € 1.089.702,42.= per un importo complessivo lordo di Euro 13.976.081,32. = I.V.A. inclusa, per il periodo dal 18/05/2019 al 17/05/2024;

Dato atto che occorre procrastinare il contratto con l'attuale aggiudicatario in scadenza al 30/4/2019 fino la 17 maggio 2019 per consentire le attività di subentro e cambio fornitore, con particolare riferimento all'applicazione delle clausole sociali per l'assorbimento del personale operante presso l'attuale fornitore;

Dato atto altresì che la spesa occorrente per il periodo dal 01/05/2019 al 17/05/2019 ammonta ad € 143.990,02.= I.V.A. 4%, 10% compresa;

Tutto ciò premesso, propone l'adozione della seguente deliberazione

IL DIRETTORE GENERALE

Acquisiti i pareri favorevoli del Direttore Amministrativo, del Direttore Sanitario e del Direttore Socio-Sanitario;

DELIBERA

Per i motivi di cui in premessa che qui si intendono integralmente trascritti:

1. di approvare la seguente documentazione di gara (agli atti di ufficio) relativa l'Appalto Specifico per l'affidamento del Servizio di Ristorazione per degenti e dipendenti del Presidio "San Paolo", conseguente all'attivazione dell'Accordo Quadro di cui all' ID ARCA_2016_24 (Lotto 3), per un importo posto a base d'asta di Euro 12.925.926,45.= I.V.A. esclusa, oneri della sicurezza pari ad Euro 7.000,00.= compresi I.V.A. esclusa, per la durata di n. 60 mesi, da espletarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006:
 - Disciplinare di gara, con allegati (modello di dichiarazione, patto integrità e dichiarazione di offerta economica);
 - Capitolato Tecnico;
2. di prendere atto della risultanza di gara di cui ai sotto elencati Verbali, allegati al presente provvedimento di cui ne fanno parte integrante e sostanziale:
 - Verbali del Seggio di gara n.1 del 29/11/2018 (all.to 1, composto da n.5 pagine), n. 2 del 10/12/2018 (all.to 2, composto da n.2 pagine) e n.3 del 26/03/2019 del Seggio di gara (all.to 9, composto da n.3 pagine);
 - Verbali dalla Commissione giudicatrice n.1 del 30/01/2019 (all.to 3, composto da n.5 pagine), n.2 del 04/02/2019 (all.to 4, composto da n.6 pagine), n.3 del 13/02/2019 (all.to 5, composto da n.7 pagine), n.4 del 20/02/2019 (all.to 6, composto da n.5 pagine), n.5 del 25/02/2019 (all.to 7, composto da n. 4 pagine) e l'allegato A), ai suddetti verbali, quale tabella riepilogativa dei punteggi qualitativi (all.to 8, composta da n.6 pagine);



3. di aggiudicare la procedura di gara di cui al precedente punto 1. alla Soc. Fabbro S.p.a., sede amministrativa in Via Berlinguer n.20, Nova Milanese (MI) – P.I. 03803800964, risultata prima classificata nella procedura di gara per l'appalto specifico in oggetto (Identificativo di procedura Sintel n.101797794), per l'importo di Euro 12.879.378,90.= (I.V.A. 4% e 10% esclusa) oltre gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso di Euro 7.000,00.= al netto dell'I.V.A. 22%, per un totale complessivo di Euro 12.886.378,90.;
4. di procrastinare il contratto con la Società SERIST S.r.l. con sede a Cinisello Balsamo (MI) in Via G. Gozzano n.14 – C.F. e P.I. 09671780964 in scadenza al 30/4/2019 fino al 17 maggio 2019, per consentire le attività di subentro e cambio fornitore, per una spesa di Euro 133.095,85.= I.V.A. 4%, 10% esclusa pari ad Euro 10.894,19.= per un totale complessivo lordo di Euro 143.990,02.= I.V.A. inclusa – CIG 7867027C0B;
5. di imputare la spesa complessiva, riveniente dal presente provvedimento, di Euro 13.019.474,73.= oltre I.V.A. pari ad Euro 1.100.596,61.= per un importo complessivo di Euro 14.120.071,34.= I.V.A. 4%, 10% e 22% inclusa per il periodo dal 01/05/2019 al 17/05/2024 di cui ai precedenti punti 3 e 4, nel modo di seguito indicato e come da autorizzazioni in calce alla presente:
 - Euro 133.095,85.= I.V.A. 4%, 10% esclusa pari ad Euro 10.894,19.= per un totale complessivo lordo di Euro 143.990,02.= I.V.A. inclusa – CIG 7867027C0B, per il periodo dal 01/05/2019 al 17/05/2019, così ripartito:
 - Euro 92.838,89.= oltre I.V.A. 10% pari ad un importo complessivo lordo di Euro 102.122,80.= al conto economico 3F032200 “Servizio ristorazione degenti” CDR ALB attingendo la disponibilità dal conto stesso del bilancio di esercizio 2019;
 - Euro 40.256,94.= oltre I.V.A. 4% pari ad un importo complessivo lordo di Euro 41.867,22.= al conto economico 3F032400 “Servizio ristorazione dipendenti” CDR ALB del bilancio di esercizio 2019 attingendo detto importo come segue:
Euro 30.412,00.= dalla disponibilità del conto;
Euro 11.455,22.= dalla disponibilità del conto 3F030200 Lavanolo, stesso CDR;
 - Euro 12.886.378,90.=, onnicomprensivo degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre I.V.A. 4%, 10% e 22% pari ad Euro € 1.089.702,42.= per un importo complessivo lordo di Euro 13.976.081,32.= I.V.A. inclusa - CIG 7558889089, per il periodo dal 18/05/2019 al 17/05/2024 – così ripartito:

Euro 10.513.306,58.= I.V.A. inclusa, al conto economico 3F032200 “Servizio ristorazione degenti” CDR ALB – CIG 7558889089, così suddivisa:

Euro 1.305.684,85.= I.V.A. inclusa, per il periodo dal 18/05/2019 al 31/12/2019, del Bilancio di esercizio 2019, stesso CDR, attingendo detto importo come segue:
✓ Euro 929.173,50.= dalla disponibilità residua del conto stesso, stesso CDR;
✓ Euro 376.511,35.= dalla disponibilità del conto 3F030200 Lavanolo, stesso CDR;
 - Euro 2.102.661,32.= I.V.A. inclusa, per il periodo dal 01/01/2020 al 31/12/2020, attingendo detto importo dal Bilancio di esercizio 2020 stesso CDR e stesso conto;



Euro 2.102.661,32.= I.V.A. inclusa, per il periodo dal 01/01/2021 al 31/12/2021, attingendo detto importo dal Bilancio di esercizio 2021 stesso CDR e stesso conto;

Euro 2.102.661,32.= I.V.A. inclusa, per il periodo dal 01/01/2022 al 31/12/2022, attingendo detto importo dal Bilancio di esercizio 2022 stesso CDR e stesso conto;

Euro 2.102.661,32.= I.V.A. inclusa, per il periodo dal 01/01/2023 al 31/12/2023, attingendo detto importo dal Bilancio di esercizio 2023 stesso CDR e stesso conto;

Euro 796.976,47.= I.V.A. inclusa, per il periodo dal 01/01/2024 al 17/05/2024, attingendo detto importo dal Bilancio di esercizio 2024 stesso CDR e stesso conto;

Euro 3.462.774,74.=I.V.A. inclusa, al conto economico 3F032400 “Servizio ristorazione dipendenti” CDR ALB – CIG 7558889089, così suddivisa:

Euro 430.054,28.= I.V.A. inclusa, per il periodo dal 18/05/2019 al 31/12/2019, attingendo detto importo dal Bilancio di esercizio 2019, stesso CDR e stesso conto,

Euro 692.554,95.= I.V.A. inclusa, per il periodo dal 01/01/2020 al 31/12/2020, attingendo detto importo dal Bilancio di esercizio 2020 stesso CDR e stesso conto;

Euro 692.554,95.= I.V.A. inclusa, per il periodo dal 01/01/2021 al 31/12/2021, attingendo detto importo dal Bilancio di esercizio 2021 stesso CDR e stesso conto;

Euro 692.554,95.= I.V.A. inclusa, per il periodo dal 01/01/2022 al 31/12/2022, attingendo detto importo dal Bilancio di esercizio 2022 stesso CDR e stesso conto;

Euro 692.554,95.= I.V.A. inclusa, per il periodo dal 01/01/2023 al 31/12/2023, attingendo detto importo dal Bilancio di esercizio 2023 stesso CDR e stesso conto;

Euro 262.500,67.= I.V.A. inclusa, per il periodo dal 01/01/2024 al 17/05/2024, attingendo detto importo dal Bilancio di esercizio 2024 stesso CDR e stesso conto;

6. di individuare nel Responsabile SSD Economato e Servizi Alberghieri, Vincenzo Centola, quale Direttore dell'esecuzione del Contratto;
7. di dare atto che il presente provvedimento è assunto su proposta del Direttore f.f. della S.C. Provveditorato, in qualità di Responsabile Unico del Procedimento, fermo restando la responsabilità del Direttore della S.C. Economico Finanziaria in merito alla contabilizzazione e pagamento dei costi derivanti dalla presente;
8. di dare atto che il presente provvedimento è immediatamente esecutivo, in quanto non soggetto a controllo della Giunta Regionale, e che verrà pubblicato il solo oggetto sul sito internet Aziendale, ai sensi dell'art. 17 comma 6 della L.R. n.33 del 30 dicembre 2009 e ss.mm.ii.



Imputazione dei Conti - Spese

Importo (€)	N. di conto	CDC	Autorizzazione	Anno
€ 102.122,80 S	3F032200 - Servizio Ristorazione Degenti	000000000	2019000730	2019
€ 41.867,22 S	3F032400 - Servizio Ristorazione Dipendenti	000000000	2019000731	2019
€ 1.305.684,85 S	3F032200 - Servizio Ristorazione Degenti	000000000	2019000734	2019
€ 2.102.661,32 S	3F032200 - Servizio Ristorazione Degenti	000000000	2020000734	2020
€ 2.102.661,32 S	3F032200 - Servizio Ristorazione Degenti	000000000	2021000734	2021
€ 2.102.661,32 S	3F032200 - Servizio Ristorazione Degenti	000000000	2022000734	2022
€ 2.102.661,32 S	3F032200 - Servizio Ristorazione Degenti	000000000	2023000734	2023
€ 796.976,47 S	3F032200 - Servizio Ristorazione Degenti	000000000	2024000734	2024
€ 430.054,28 S	3F032400 - Servizio Ristorazione Dipendenti	000000000	2019000735	2019
€ 692.554,95 S	3F032400 - Servizio Ristorazione Dipendenti	000000000	2020000735	2020
€ 692.554,95 S	3F032400 - Servizio Ristorazione Dipendenti	000000000	2021000735	2021
€ 692.554,95 S	3F032400 - Servizio Ristorazione Dipendenti	000000000	2022000735	2022
€ 692.554,95 S	3F032400 - Servizio Ristorazione Dipendenti	000000000	2023000735	2023
€ 262.500,67 S	3F032400 - Servizio Ristorazione Dipendenti	000000000	2024000735	2024

* I=Introito; D=Decurtazione/Annullamento; S=Nuova Autorizzazione di Spesa/Variazione

Documento firmato digitalmente da: Direttore Amministrativo Salvatore Gioia, Per il Direttore Sanitario Dott. Riccardo Baldelli, Direttore Socio Sanitario Giorgio Luciano Cattaneo, Direttore Generale Matteo Stocco ai sensi delle norme vigenti D.P.R. n.513 del 10/11/1997, D.C.P.M. del 08/02/1999, D.P.R. n. 445 del 08/12/2000, D.L.G. Del 23/01/2002

Pratica trattata da: Maria Carmina Valente

Dirigente/Responsabile proponente: Vincenzo Centola

Il presente atto si compone di n. 56 pagine, di cui n. 49 pagine di allegati che costituiscono parte integrante e sostanziale.

**S. C. PROVVEDITORATO**

Direttore f.f. Dott. Vincenzo Centola

Tel. 02-4022.2559

Tel. 02-8184.2148

Fax 02-8184.4000

SEGGIO DI GARA – VERBALE n. 1 del 29/11/2018**APPALTO SPECIFICO**

**PER LA FORNITURA DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE PER DEGENTI E DIPENDENTI
DEL PRESIDIO SAN PAOLO
DELL'ASST SANTI PAOLO CARLO DI MILANO
CIG derivato 7558889089**

Oggi **29 Novembre 2018** ad ore **9,45** si riunisce il Seggio di gara composto dal Presidente nonché RUP Avv. Vincenzo Centola, la Sig.ra Maria Carmina Valente (collaboratore amministrativo – S.C. Provveditorato) che assume le funzioni di segretario verbalizzante e il Sig. Alessandro Guerriero (assistente amministrativo – S.C. Provveditorato) che assume le funzioni di testimone per lo svolgimento della procedura di gara di cui in intestazione.

Premesso che:

- l'Azienda Regionale Centrale Acquisti (ARCA) ha espletato, con Bando di gara pubblicato sulla G.U.U.E. in data 19.04.2016 e sulla G.U.R.I. in data 22.04.2016, una procedura aperta per la stipula di un Accordo Quadro, in più lotti, con più operatori economici, ai sensi dell'art. 59 comma 5 del D.Lgs. n. 163/2006, per l'affidamento del Servizio di Ristorazione, sul quale basare gli Appalti Specifici che ciascun Ente o raggruppamento potrà aggiudicare per tutta la durata di detto Accordo Quadro;
- con delibera n. 1427 del 26/09/2018 questa ASST ha indetto l'Appalto Specifico relativo al Servizio di Ristorazione per Degenti e Dipendenti del Presidio "San Palo", conseguente all'attivazione dell'Accordo Quadro di cui all' ID ARCA_2016_24 (Lotto 3), per un importo posto a base d'asta di Euro 12.544.974,75.= IVA esclusa, oltre ad Euro 7.000,00.= IVA esclusa per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, per la durata di n. 60 mesi;
- con delibera n. 1668 del 31/10/2018 è stata rettificata la base d'asta Euro 12.925.926,45.= (oneri della sicurezza compresi) oltre IVA 4% e 10%, ciò a seguito della necessità di inserire, nel servizio di che trattasi, anche i pasti e le colazioni da veicolare;
- in data 02/10/2018 è stata attivata, per l'appalto specifico in intestazione, gara "Sintel" Identificativo di procedura n.101797794, con scadenza ricezione offerte il 22/11/2018, ore 16.00 – invitando le ditte sotto elencate, risultate idonee all'Accordo Quadro di cui all' ID ARCA_2016_24 (Lotto 3):
 1. Soc. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.r.l. – P.I. 10978691003 – Roma;
 2. Soc. CAMST SOC. COOP. A R.L. – P.I.00501611206 – Bologna;
 3. Soc. CNS CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI – P.I. 03609840370- Bologna;
 4. Soc. MARKAS S.r.l. – P.I. 01174800217 – Bolzano;
 5. Soc. FABBRO S.p.a. – P.I. 03803800964 – Monza Brianza;
 6. Soc. DUSSMANN SERVICE S.r.l. – P.I. 00124140211- Bergamo.



Alla seduta odierna sono presenti muniti di apposita delega a presenziare, depositata agli atti, le seguenti ditte a mezzo dei rappresentanti di seguito riportati:

Ditta	Rappresentante
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.r.l.	ASSENTE
CAMST SOC. COOP. A R.L.	Sig. GIANCARLO BELTRAMO
CNS CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI	Sig. FABIANO SPECIALE
MARKAS S.r.l.	Sig.ra DANIJELA CERAMILAC
FABBRO S.p.a.	Dott.ssa SARA BANFI
DUSSMANN SERVICE S.r.l.	ASSENTE

Il Seggio, nella seduta odierna, procederà:

1. all'apertura delle buste d'offerta per verificare la regolarità della documentazione amministrativa presentata dai partecipanti e dare immediata comunicazione di ammissione o meno al prosieguo della procedura;
2. all'apertura della busta tecnica contenente la documentazione tecnica, conseguente verifica della presenza dei documenti richiesti ed ammissione delle ditte al prosieguo della gara;
3. a redigere apposita tabella denominata "**All.to 1**) Tabella riepilogativa documentazione amministrativa e tecnica", parte integrate del presente Verbale.

Il Seggio aperta la seduta, si collega alla piattaforma Regionale SINTEL ed entra nella procedura di gara in intestazione (Id n. 101797794) e rileva che, entro il termine di scadenza del 22/11/2018, sono pervenute offerte a nome delle seguenti ditte:

- Soc. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.r.l.;
- Soc. CAMST SOC. COOP. A R.L. – P.I.00501611206;
- Soc. CNS CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI;
- Soc. MARKAS S.r.l.;
- Soc. FABBRO S.p.a.;
- Soc. DUSSMANN SERVICE S.r.l. P.I.

Il Seggio di gara procede all'apertura delle buste amministrative delle ditte sotto elencate:

- Soc. DUSSMANN SERVICE S.r.l. P.I.;
- Soc. FABBRO S.p.a.;
- Soc. MARKAS S.r.l.;
- Soc. CNS CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI;
- Soc. CAMST SOC. COOP. A R.L. – P.I.00501611206;

dopo aver controllato, in ordine cronologico per ditta come sopra elencato, tutta la documentazione amministrativa presentata dalle concorrenti e richiesta dagli atti di gara, ammette le stesse al prosieguo della procedura.

Il Seggio di gara verifica che il contenuto della busta amministrativa corrispondente alla Soc. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.r.l. non è leggibile in quanto è stata predisposta nella versione ".rar.p7.p7m", quindi incompatibile con i programmi aziendali. A seguito di ciò, in seduta pubblica, è stato contattato il Servizio Informatico aziendale che ha messo a disposizione un operatore tecnico che ha reso scaricabile e visibili i documenti da analizzare.

Il Presidente del seggio di gara, verificata la corrispondenza della documentazione presentata dalla concorrente con quanto richiesto dagli atti di gara, ammette la ditta al prosieguo della procedura;



Il Seggio di gara procede all'apertura delle buste tecniche delle ditte sotto elencate:

- Soc. DUSSMANN SERVICE S.r.l. P.I.;
- Soc. FABBRO S.p.a.;
- Soc. FABBRO S.p.a.;
- Soc. MARKAS S.r.l.;
- Soc. CNS CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI.

Dopo aver controllato presenza della documentazione tecnica richiesta dagli atti di gara, ammette le stesse al prosieguo della procedura;

Il Seggio di gara verifica altresì che anche la busta tecnica corrispondente alla Soc. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.r.l. non si apre perchè anche questa è stata predisposta nella versione “.rar.p7.p7m”. A seguito di ciò, in seduta pubblica, è stato effettuato un secondo intervento tecnico da parte del CED aziendale che da “remoto” ha riscontrato una difficoltà maggiore, rispetto al precedente caso, suggerendo di chiedere un supporto tecnico direttamente ad ARCA Lombardia.

Il Presidente del Seggio di gara, prima di chiudere la seduta, comunica ai presenti che al fine di rendere scaricabile e visibile la documentazione tecnica della Soc. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.r.l. procederà a richiedere l'estrazione della busta tecnica tramite intervento tecnico da parte di ARCA Lombardia.

La data della seduta pubblica per l'apertura dell'offerta tecnica della soc. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.r.l. verrà comunicata a mezzo Sintel.

La seduta termina alle ore 12.30

Letto, firmato e sottoscritto

Il Presidente: Dott. Vincenzo Centola

Il Segretario Verbalizzante: Sig.ra Valente Maria Carmina

Il Testimone: Sig. Guerriero Alessandro

Allegato 1) al Verbale n. 1 del 29/11/2018 del Seggio di Gara per L'APPALTO SPECIFICO
PER LA FORNITURA DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE PER DEGENTI E DIPENDENTI
DEL PRESIDIO SAN PAOLO
DELL'ASST SANTI PAOLO CARLO DI MILANO
CIG derivato 756889089

PUNTO	Documenti amministrativi richiesti	ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.r.l.	CAMST SOC. COOP. A R.L.	CNS CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI	MARKAS S.r.l	FABBRO S.p.a.	DUSSMANN SERVICE S.r.l.
a)	Dichiarazione in ordine ai requisiti di partecipazione, conforme al Modello di Dichiarazione già presentato in sede di Accordo Quadro ed allegato alla presente (Allegato n.1 al Disciplinare)	si	si	si	si	si	si
b)	Patto di integrità in materia di contratti pubblici regionali approvato con D.G.R. n. XI/1299 del 30 gennaio 2014 (pubblicata sul BURL - Serie Ordinaria n. 6 del 3 febbraio 2014), sottoscritto per accettazione dal Legale Rappresentante della ditta offerente. Per i consorzi o RTI l'obbligo riguarda tutti i consorziati o partecipanti al raggruppamento. Il patto di integrità costituisce parte integrante del contratto d'appalto di cui all'art. 1 e l'espressa accettazione delle stesse costituisce condizioni di ammissione alla procedura di gara sottoscritto per accettazione dal Legale Rappresentante della ditta offerente; (Allegato n.2 al Disciplinare)	si	si	si	si	si	si
c)	Procura Qualora la dichiarazione di cui al Modello di Dichiarazione, e/o ciascuna dichiarazione di offerta economica e/o altra dichiarazione e/o altro documento che compone ed è contenuto nell'offerta, sia sottoscritto da un procuratore (generale o speciale), il concorrente dovrà inserire/allegare a Sistema nell'apposito campo di Sintesi denominato "Procura" copia scannerizzata della procura notarile (generale o speciale) che attesti i poteri del sottoscrittore. ARCA o, per essa, la Commissione di gara, si riserva di richiedere la presentazione dell'originale o copia autentica della procura notarile inserita/allegata a Sistema.	si	si	si	si	si	si
d)	Dichiarazione, ai sensi della normativa vigente in materia di "accesso agli atti" (L.241/90 e ss.mm.ii.), inerente quali informazioni, tra quelle fornite, costituiscono segreto tecnico e/o commerciale, con conseguente esclusione del diritto d'accesso. In tal caso l'offerente dovrà allegare motivata e separata dichiarazione;	si	si	si	si	si	si
e)	Marca da bollo	si	si	si	si	si	si
N°	Documenti tecnici richiesti	ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.r.l.	CAMST SOC. COOP. A R.L.	CNS CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI	MARKAS S.r.l	FABBRO S.p.a.	DUSSMANN SERVICE S.r.l.
A)	Piano di organizzazione del personale". una relazione sulla propria organizzazione del personale per l'erogazione del servizio. La predetta relazione dovrà essere presentata in carattere calibri, formato 11 per un numero massimo complessivo di 20 facciate formato A4. Sono consentite relazioni redatte in fronte/retro, fermi i limiti precedentemente descritti. La relazione sull'organizzazione tecnica e gestionale dovrà riguardare: i. Efficiamento delle unità lavorative impiegate e totale addetti / relative qualifiche/attività di lavoro svolte da ciascuna unità lavorativa giornalmente e mensilmente; ii. Organizzazione del servizio (modalità di organizzazione e attivazione del servizio sulla base di quanto indicato nel Capitolato Speciale d'Appalto).		si	si	si	si	si

B)	"Progetto organizzativo e gestionale del servizio", una relazione sulla gestione organizzativa per l'erogazione del servizio. La predetta relazione dovrà essere presentata in carattere calibri, formato 11 per un numero massimo complessivo di 40 facciate formato A4. Sono consentite relazioni redatte in front/reiro, fermi i limiti precedentemente descritti. La relazione sulla descrizione tecnica del servizio dovrà prevedere: i. Sistema organizzativo proposto per la distribuzione dei pasti ai degenti (percorsi, tempi, risorse impiegate, modalità di esecuzione tenuto conto della logistica complessiva); ii. Procedura di raccolta, elaborazione, gestione e controllo delle ordinazioni (descrizione delle modalità operative); iii. Modalità organizzative per situazioni di emergenza; iv. Piano di manutenzione annuale.	si	si	si	si	si	si
C)	"Qualità, caratteristiche, elaborazione e presentazione dei prodotti alimentari e non", una relazione che dovrà essere presentata in carattere calibri, formato 11 per un numero massimo complessivo di 40 facciate formato A4. Sono consentite relazioni redatte in front/reiro, fermi i limiti precedentemente descritti. La relazione sulla descrizione tecnica del servizio dovrà prevedere: i. Qualità e varietà del menù ospedaliero e del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali (descrizione dei menù stagionali, dei ricettari, dei menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza) – Pasti degenti; ii. Qualità e varietà del dietetico ospedaliero e delle diete speciali (descrizione dei menù stagionali, dei ricettari, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza) – Pasti dipendenti; iii. Elenco delle apparecchiature proposte e relativa classe energetica e Prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione	si	si	si	si	si	si
D)	"Progetto di riqualificazione e riattrezzaggio dei locali e subentro", una relazione che dovrà essere presentata in carattere calibri, formato 11 per un numero massimo complessivo di 10 facciate formato A4. Sono consentite relazioni redatte in front/reiro, fermi i limiti precedentemente descritti. La relazione sulla descrizione tecnica del servizio dovrà prevedere: i. Riduzione dei tempi di subentro contrattuale rispetto ai termini previsti; ii. Idoneità e qualità degli arredi che si intendono fornire per i locali cucina e mensa; iii. Idoneità e qualità delle attrezzature che si intendono fornire per i locali cucina e per il trasporto dei pasti.						
E)	"Elementi di miglioramento del servizio che si intendono proporre", una relazione che dovrà essere presentata in carattere calibri, formato 11 per un numero massimo complessivo di 10 facciate formato A4. Sono consentite relazioni redatte in front/reiro, fermi i limiti precedentemente descritti. La relazione sulla descrizione tecnica del servizio dovrà prevedere: i. Proposte finalizzate al miglioramento qualitativo del servizio e al contenimento dei costi. In caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzio i singoli documenti sopra citati, pena l'esclusione, per difetto di sottoscrizione, del concorrente dall'i Lottoli a cui partecipa, devono essere sottoscritti: - in caso di R.T.I. o di Consorzi costituiti al momento di presentazione dell'offerta, per ciascuno degli operatori economici facenti parte del RTI/Consorzio citato, dal legale rappresentante o persona munita da comprovati poteri di firma con le modalità di cui alle Modalità tecniche di Utilizzo della Piattaforma Sintel; - in caso di R.T.I. e Consorzi non costituiti al momento della presentazione dell'offerta, dal legale rappresentante o persona munita da comprovati poteri di firma (la cui procura dovrà essere allegata al campo "Procura") di tutte le imprese raggruppande (ciò può avvenire con più firme in un unico documento o più documenti identici ciascuno sottoscritto dall'impresa raggruppanda).	si	si	si	si	si	si

er

fr

α



S. C. PROVVEDITORATO

Direttore f.f. Dott. Vincenzo Centola

Tel. 02-4022.2559

Tel. 02-8184.2148

Fax 02-8184.4000

SEGGIO DI GARA – VERBALE n. 2 del 10/12/2018

**APPALTO SPECIFICO
PER LA FORNITURA DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE PER DEGENTI E DIPENDENTI
DEL PRESIDIO SAN PAOLO
DELL'ASST SANTI PAOLO CARLO DI MILANO
CIG derivato 7558889089**

Oggi **10 Dicembre 2018** ad ore **10,10** si riunisce il Seggio di gara composto dal Presidente nonché RUP Avv. Vincenzo Centola, la Sig.ra Maria Carmina Valente (collaboratore amministrativo – S.C. Provveditorato) che assume le funzioni di segretario verbalizzante e il Sig. Alessandro Guerriero (assistente amministrativo – S.C. Provveditorato) che assume le funzioni di testimone per lo svolgimento della procedura di gara di cui in intestazione.

Premesso che:

- in data 29/11/2018 il Seggio di gara prendeva atto che:
 - la busta tecnica corrispondente alla Soc. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.r.l. non si apriva perchè era predisposta nella versione “.rar.p7.p7m”;
 - il Presidente del Seggio di gara aveva richiesto, in pari data, ad Arca Lombardia l'estrazione della busta tecnica della Soc. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.r.l. (richiesta intervento n. 1-98199146).
- in data 06/12/2018 il S.C. Provveditorato prendeva atto che era pervenuta via Pec, in data 04/12/2018 da parte di Arca Lombardia, la nota prot. n.16563/2018 con la quale trasmetteva la cartella contenente la documentazione tecnica della Soc. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.r.l. dalla quale è emerso quanto segue:
 - che la cartella era nella versione “.rar.p7.p7m”, pertanto non scaricabile e leggibile;
 - che è stato subito sentito il CED Aziendale per verificare e confermare la non scaricabilità dei documenti;
 - che il CED Aziendale, dopo aver confermato che la cartella fatta pervenire da ARCA Lombardia era ancora nella versione “.rar.p7.p7m”, è riuscito comunque ad estrapolare la documentazione tecnica in essa contenuta.

Alla seduta odierna non è presente nessun Operatore Economico.

In data odierna il Seggio di gara dà atto che anche la Soc. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.r.l. ha fatto pervenire la documentazione tecnica e, pertanto, ammette la stessa al prosieguo della procedura di gara.



Il Seggio di gara, si riserva di consegnare la documentazione contenuta nelle buste tecniche delle Concorrenti della procedura in argomento, alla Commissione Giudicatrice nominata con apposito atto deliberativo.

La seduta termina alle ore 10.30

Letto, firmato e sottoscritto

Il Presidente: Dott. Vincenzo Centola

Il Segretario Verbalizzante: Sig.ra Valente Maria Carmina

Il Testimone: Sig. Guerriero Alessandro



S. C. PROVVEDITORATO

Direttore f.f. Dott. Vincenzo Centola

Tel. 02-4022.2559

Tel. 02-8184.2148

Fax 02-8184.4000

**VERBALE n. 1 del 30/01/2019 DELLA COMMISSIONE TECNICA NOMINATA CON
DELIBERA N. 2041 del 18/12/2019****APPALTO SPECIFICO RELATIVO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER DEGENTI E DIPENDENTI DEL
PRESIDIO "SAN PAOLO", CONSEGUENTE ALL'ATTIVAZIONE DELL'ACCORDO QUADRO DI CUI
ALL'ID ARCA_2016_24 (LOTTO 3)**

Oggi 30/01/ 2019 ad ore 14,00 presso l'Ufficio SSD Economato e Servizi Alberghieri P.O. San Carlo sito al I piano della palazzina Direzione Generale sita in Via Pio II, 3, si riunisce la commissione tecnica di gara nominata con delibera n.2041 del 18/12/2019 per la valutazione delle offerte tecniche delle ditte partecipanti alla procedura negoziata qui di seguito elencate:

1. CAMST SOC. COOP. A R.L.
2. C.N.S. CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI SOC. COOP.
3. DUSSMANN SERVICE S.R.L.
4. FABBRO S.P.A.
5. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.R.L.
6. MARKAS S.R.L.

La commissione è composta da:

Sig. Giuseppe Mollo – Presidente

Dott.ssa Donatella Noè - Commissario

Dott.ssa Francesca Frigè- Commissario

Assume le funzioni di verbalizzante il presidente, Sig. Giuseppe Mollo.

Il seggio preliminarmente prende in carico le offerte tecniche, fatte pervenire dalla responsabile dell'istruttoria signora Valente Maria Carmina della S.C. Provveditorato a mezzo supporto informatico.

La commissione decide la modalità di valutazione sulla base di quanto previsto nel disciplinare di gara.

La commissione decide di associare il numero del commissario al nominativo mediante la sottoscrizione di apposito documento che viene allegato agli atti e messo a disposizione per eventuali richieste di accesso agli atti dei partecipanti.

Per quanto riguarda la modalità di lavoro di valutazione delle offerte tecniche, la commissione unanimemente decide che provvederà ad esaminare l'offerta tecnica delle Ditte offerenti per singolo criterio attribuendo i coefficienti numerici discrezionali al termine della lettura di ogni elemento di valutazione.

Per quanto riguarda la valutazione, l'attribuzione dei coefficienti e la successiva riparametrazione si rimanda pedissequamente a quanto previsto nel disciplinare di gara. La commissione procederà a riassumere in un unico file excel la sintesi delle 3 fasi di valutazione e attribuzione del punteggio finale riparametrato.

Viene esaminato il criterio nr. 1 A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE IMPIEGATO NELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO (punteggio max 10 punti), suddiviso nelle seguenti sezioni:

- A1) efficientamento delle unità lavorative impiegate e totale addetti / relative qualifiche / attività di lavoro svolte da ciascuna unità lavorativa giornalmente e mensilmente (punteggio max 5 punti);
- A2) organizzazione del servizio (modalità di organizzazione ed attivazione del servizio sulla base delle indicazioni generali fornite dall'Ente (punteggio max 5 punti).



Il Seggio di gara procede quindi all'apertura delle buste d'offerta contenente la documentazione tecnica della **OFFERTA della Ditta CAMST Soc. Coop.a r.l.**

Al termine della lettura del criterio 1) sopra richiamato i commissari attribuiscono i seguenti coefficienti:

OFFERTA della Ditta CAMST Soc. Coop.a r.l.			
CRITERIO A	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Efficientamento delle unità lavorative impiegate e totale addetti / relative qualifiche / attività di lavoro svolte da ciascuna unità lavorativa giornalmente e mensilmente	0,25	0,25	0,25
Organizzazione del servizio (modalità di organizzazione ed attivazione del servizio sulla base delle indicazioni generali fornite dall'Ente)	0,25	0,25	0,25

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio A1

La ditta propone una relazione generica e non completa. Non viene definito e contestualizzato l'organico, non si esplicita il totale degli addetti e monte ore. E' poco esauriente la modalità di sostituzione delle assenze impreviste.

Criterio A2

Descrizione dell'organizzazione molto sintetica e non completa.

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta **CAMST Soc. Coop.a r.l.**, la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società **CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop.** come segue:

OFFERTA della Ditta CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop.			
CRITERIO A	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Efficientamento delle unità lavorative impiegate e totale addetti / relative qualifiche / attività di lavoro svolte da ciascuna unità lavorativa giornalmente e mensilmente	1	1	1
Organizzazione del servizio (modalità di organizzazione ed attivazione del servizio sulla base delle indicazioni generali fornite dall'Ente)	0,75	0,75	0,75

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio A1

La ditta presenta un piano dettagliato completo ed esaustivo.

Criterio A2

Si valuta positivamente la proposta della ditta che illustra la metodologia di lavoro, gli strumenti di analisi e pianificazione.

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta **CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop.**, la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società **DUSSMANN Service S.r.l.** come segue:

OFFERTA della Ditta DUSSMANN Service S.r.l.			
CRITERIO A	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Efficientamento delle unità lavorative impiegate e totale addetti / relative qualifiche / attività di lavoro svolte da ciascuna unità lavorativa giornalmente e mensilmente	0,5	0,5	0,5
Organizzazione del servizio (modalità di organizzazione ed attivazione del servizio sulla base delle indicazioni generali fornite dall'Ente)	0,75	0,75	0,75

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio A1

Il progetto viene valutato positivo per quanto riguarda l'organico, la formazione e l'efficientamento.

Molto generico per quanto riguarda l'emergenze.

Criterio A2

La ditta descrive una discreta fase del processo e diete, generico per l'approvvigionamento e, presenta un buon organigramma direttivo e relativo mansionario, una gestione emergenze del personale.

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta **DUSSMANN Service S.r.l.**, la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società **FABBRO S.p.A.** come segue:

OFFERTA della Ditta FABBRO S.p.A.			
CRITERIO A	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Efficientamento delle unità lavorative impiegate e totale addetti / relative qualifiche / attività di lavoro svolte da ciascuna unità lavorativa giornalmente e mensilmente	1	1	1
Organizzazione del servizio (modalità di organizzazione ed attivazione del servizio sulla base delle indicazioni generali fornite dall'Ente)	1	1	1



Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio A1

La ditta presenta un ottimo progetto che descrive le attività, l'organigramma direttivo e descrizione analitica del personale operativo con relativo mansionario.

Indica le sostituzioni del personale.

Criterio A2

Ben descritto le fasi del processo produttivo e tutte le gestioni inerente alle modalità di organizzazione e attivazione del servizio.

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta **FABBRO S.p.A.**, la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società **ITACA Ristorazione e Servizi S.r.l.** come segue:

OFFERTA della Ditta ITACA Ristorazione e Servizi S.r.l.			
CRITERIO A	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Efficientamento delle unità lavorative impiegate e totale addetti / relative qualifiche / attività di lavoro svolte da ciascuna unità lavorativa giornalmente e mensilmente	0,25	0,25	0,25
Organizzazione del servizio (modalità di organizzazione ed attivazione del servizio sulla base delle indicazioni generali fornite dall'Ente)	0,5	0,5	0,5

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio A1

La ditta propone una relazione generica e non completa. E' poco esauriente la modalità di sostituzione delle assenze impreviste.

Criterio A2

La ditta descrive una sufficiente fase del processo e diete, discreta il sistema di approvvigionamento delle derrate.

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta **ITACA Ristorazione e Servizi S.r.l.**, la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società **MARKAS S.r.l.** come segue:

OFFERTA della Ditta MARKAS S.r.l.			
CRITERIO A	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Efficientamento delle unità lavorative impiegate e totale addetti / relative qualifiche / attività di lavoro svolte da ciascuna unità lavorativa giornalmente e mensilmente	0,75	0,75	0,75



Organizzazione del servizio (modalità di organizzazione ed attivazione del servizio sulla base delle indicazioni generali fornite dall'Ente)	0,75	0,75	0,75
--	------	------	------

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio A1

Il progetto viene valutato positivo per quanto riguarda l'organico, l'emergenze e l'efficientamento.
Molto generico per quanto riguarda la formazione.

Criterio A2

La ditta descrive un discreta fase del processo e delle diete, generico per l'approvvigionamento.

La commissione chiude la prima fase valutativa alle ore 18.00 e termina i lavori.

Letto, firmato e sottoscritto.

La commissione

Sig. Giuseppe Mollo

Presidente

Dott.ssa Donatella Noè

Commissario

Dott.ssa Francesca Frigè

Commissario



All. to n. 4

S. C. PROVVEDITORATO

Direttore f.f. Dott. Vincenzo Centola

Tel. 02-4022.2559

Tel. 02-8184.2148

Fax 02-8184.4000

**VERBALE n. 2 del 04/02/2019 DELLA COMMISSIONE TECNICA NOMINATA CON
DELIBERA N. 2041 del 18/12/2019****APPALTO SPECIFICO RELATIVO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER DEGENTI E DIPENDENTI DEL
PRESIDIO "SAN PAOLO", CONSEGUENTE ALL'ATTIVAZIONE DELL'ACCORDO QUADRO DI CUI
ALL'ID ARCA_2016_24 (LOTTO 3)**

Oggi 04/02/ 2019 ad ore 14,00 presso l'Ufficio SSD Economato e Servizi Alberghieri P.O. San Carlo sito al I piano della palazzina Direzione Generale sita in Via Pio II, 3, si riunisce la commissione tecnica di gara nominata con delibera n.2041 del 18/12/2019 per la valutazione delle offerte tecniche delle ditte partecipanti alla procedura negoziata qui di seguito elencate:

1. CAMST SOC. COOP. A R.L.
2. C.N.S. CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI SOC. COOP.
3. DUSSMANN SERVICE S.R.L.
4. FABBRO S.P.A.
5. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.R.L.
6. MARKAS S.R.L.

La commissione è composta da:

Sig. Giuseppe Mollo – Presidente

Dott.ssa Donatella Noè - Commissario

Dott.ssa Francesca Frigè- Commissario

Assume le funzioni di verbalizzante il presidente, Sig. Giuseppe Mollo.

Il seggio preliminarmente prende in carico le offerte tecniche, fatte pervenire dalla responsabile dell'istruttoria signora Valente Maria Carmina della S.C. Provveditorato a mezzo supporto informatico.

La commissione decide la modalità di valutazione sulla base di quanto previsto nel disciplinare di gara.

La commissione decide di associare il numero del commissario al nominativo mediante la sottoscrizione di apposito documento che viene allegato agli atti e messo a disposizione per eventuali richieste di accesso agli atti dei partecipanti.

Per quanto riguarda la modalità di lavoro di valutazione delle offerte tecniche, la commissione unanimemente decide che provvederà ad esaminare l'offerta tecnica delle Ditte offerenti per singolo criterio attribuendo i coefficienti numerici discrezionali al termine della lettura di ogni elemento di valutazione.

Per quanto riguarda la valutazione, l'attribuzione dei coefficienti e la successiva riparametrazione si rimanda pedissequamente a quanto previsto nel disciplinare di gara. La commissione procederà a riassumere in un unico file excel la sintesi delle 3 fasi di valutazione e attribuzione del punteggio finale riparametrato.

Viene esaminato il criterio nr. 2 A. PROGETTO ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DEL SERVIZIO (punteggio max 10 punti), suddiviso nelle seguenti sezioni:

- B1) sistema organizzativo proposto per la distribuzione dei pasti ai degenti (percorsi, tempi, risorse impiegate e modalità di esecuzione tenuto conto della logistica complessiva) - (punteggio max 3 punti);
- B2) procedura di elaborazione, gestione e controllo delle ordinazioni (descrizione delle modalità operative) - (punteggio max 3 punti);



- B3) modalità organizzative per situazioni di emergenza (punteggio max 2 punti);
- B4) piano di manutenzione annuale (punteggio max 2 punti).

Il Seggio di gara procede quindi all'apertura delle buste d'offerta contenente la documentazione tecnica della **OFFERTA della Ditta CAMST Soc. Coop.a r.l.**

Al termine della lettura del criterio 2) sopra richiamato i commissari attribuiscono i seguenti coefficienti:

OFFERTA della Ditta CAMST Soc. Coop.a r.l.			
CRITERIO 2	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Sistema organizzativo proposto per la distribuzione dei pasti ai degenti (percorsi, tempi, risorse impiegate e modalità di esecuzione tenuto conto della logistica complessiva)	0,25	0,25	0,25
Procedura di elaborazione, gestione e controllo delle ordinazioni (descrizione delle modalità operative)	0,25	0,25	0,25
Modalità organizzative per situazioni di emergenza	0,25	0,25	0,25
Piano di manutenzione annuale	0,25	0,25	0,25

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio B1

La ditta propone un programma organizzativo in modo sintetico e generico.

Criterio B2

Descrizione molto sintetica e non sufficiente del sistema informatico proposto.

Criterio B3

L'attivazione della mobilità non è stata prevista in maniera adeguata.

Criterio B4

Il piano di manutenzione è stato descritto molto sintetico e non sufficiente.

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta **CAMST Soc. Coop.a r.l.**, la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società **CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop.** come segue:

OFFERTA della Ditta CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop.			
CRITERIO 2	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Sistema organizzativo proposto per la distribuzione dei pasti ai degenti (percorsi, tempi, risorse impiegate e modalità di	0,75	0,75	0,75



esecuzione tenuto conto della logistica complessiva)			
Procedura di elaborazione, gestione e controllo delle ordinazioni (descrizione delle modalità operative)	1	1	1
Modalità organizzative per situazioni di emergenza	1	1	1
Piano di manutenzione annuale	1	1	1

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio B1

La ditta propone il programma organizzativo in modo completo e dettagliato.

Criterio B2

E' valutato positivamente il sistema di prenotazione dei pasti mediante il sistema informatico proposto.

Criterio B3

E' ritenuto completo e dettagliato la modalità organizzativa per le situazioni di emergenza.

Criterio B4

Il piano di manutenzione è stato presentato in modo adeguato.

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta **CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop.**, la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società **DUSSMANN Service S.r.l.** come segue:

OFFERTA della Ditta DUSSMANN Service S.r.l.			
CRITERIO B	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Sistema organizzativo proposto per la distribuzione dei pasti ai degenti (percorsi, tempi, risorse impiegate e modalità di esecuzione tenuto conto della logistica complessiva)	0,25	0,25	0,25
Procedura di elaborazione, gestione e controllo delle ordinazioni (descrizione delle modalità operative)	0,25	0,25	0,25
Modalità organizzative per situazioni di emergenza	0,75	0,50	0,50
Piano di manutenzione annuale	0,75	0,75	0,75

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio B1

La ditta propone un programma organizzativo in modo sintetico e generico.

Criterio B2

Descrizione molto sintetica e non sufficiente del sistema informatico proposto.

Criterio B3

E' ritenuto discreto la modalità organizzativa per le situazioni di emergenza.

Criterio B4

Il piano di manutenzione è stato presentato in modo adeguato.

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta **DUSSMANN Service S.r.l.**, la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società **FABBRO S.p.A.** come segue:

OFFERTA della Ditta FABBRO S.p.A.			
CRITERIO B	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Sistema organizzativo proposto per la distribuzione dei pasti ai degenti (percorsi, tempi, risorse impiegate e modalità di esecuzione tenuto conto della logistica complessiva)	1	1	1
Procedura di elaborazione, gestione e controllo delle ordinazioni (descrizione delle modalità operative)	1	1	1
Modalità organizzative per situazioni di emergenza	1	1	1
Piano di manutenzione annuale	0,75	0,75	0,75

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio B1

La ditta propone un programma organizzativo completo ed è particolarmente dettagliato nelle fasi delle risorse impegnate, nel controllo.

Criterio B2

E' valutato positivamente il sistema di prenotazione dei pasti mediante il sistema informatico proposto.

Criterio B3

E' ritenuto completo e dettagliato la modalità organizzativa per le situazioni di emergenza.

Criterio B4

Il piano di manutenzione è stato presentato in modo adeguato.

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta **FABBRO S.p.A.**, la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società **ITACA Ristorazione e Servizi S.r.l.** come segue:

OFFERTA della Ditta ITACA Ristorazione e Servizi S.r.l.			
CRITERIO B	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Sistema organizzativo proposto per la distribuzione dei pasti ai degenti (percorsi, tempi, risorse impiegate e modalità di esecuzione tenuto conto della logistica complessiva)	0,25	0,25	0,25



della logistica complessiva)			
Procedura di elaborazione, gestione e controllo delle ordinazioni (descrizione delle modalità operative)	1	1	1
Modalità organizzative per situazioni di emergenza	1	1	1
Piano di manutenzione annuale	0,75	0,75	0,75

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio B1

La ditta propone un programma organizzativo in modo sintetico e generico.

Criterio B2

E' valutato positivamente il sistema di prenotazione dei pasti mediante il sistema informatico proposto.

Criterio B3

E' ritenuto completo e dettagliato la modalità organizzativa per le situazioni di emergenza.

Criterio B4

Il piano di manutenzione è discretamente illustrato.

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta **ITACA Ristorazione e Servizi S.r.l.**, la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società **MARKAS S.r.l.** come segue:

OFFERTA della Ditta MARKAS S.r.l.			
CRITERIO 2	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Sistema organizzativo proposto per la distribuzione dei pasti ai degenti (percorsi, tempi, risorse impiegate e modalità di esecuzione tenuto conto della logistica complessiva)	0,25	0,25	0,25
Procedura di elaborazione, gestione e controllo delle ordinazioni (descrizione delle modalità operative)	0,25	0,25	0,25
Modalità organizzative per situazioni di emergenza	0,75	0,75	0,75
Piano di manutenzione annuale	0,75	0,75	0,75

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio B1

La ditta propone un programma organizzativo in modo sintetico e generico.

Criterio B2

Descrizione molto sintetica e non sufficiente del sistema informatico proposto.

Criterio B3

E' ritenuto discreto la modalità organizzativa per le situazioni di emergenza.

Criterio B4

Il piano di manutenzione è discretamente illustrato.



La commissione chiude la seconda fase valutativa alle ore 18.00 e termina i lavori.

Letto, firmato e sottoscritto

La commissione

Sig. Giuseppe Mollo

Presidente

Dott.ssa Donatella Noè

Commissario

Dott.ssa Francesca Frigè

Commissario



Aut. n. 5

S. C. PROVVEDITORATO

Direttore f.f. Dott. Vincenzo Centola

Tel. 02-4022.2559

Tel. 02-8184.2148

Fax 02-8184.4000

**VERBALE n. 3 del 13/02/2019 DELLA COMMISSIONE TECNICA NOMINATA CON
DELIBERA N. 2041 del 18/12/2019**

**APPALTO SPECIFICO RELATIVO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER DEGENTI E DIPENDENTI DEL
PRESIDIO "SAN PAOLO", CONSEGUENTE ALL'ATTIVAZIONE DELL'ACCORDO QUADRO DI CUI
ALL'ID ARCA_2016_24 (LOTTO 3)**

Oggi 13/02/ 2019 ad ore 14,00 presso l'Ufficio SSD Economato e Servizi Alberghieri P.O. San Carlo sito al I piano della palazzina Direzione Generale sita in Via Pio II, 3, si riunisce la commissione tecnica di gara nominata con delibera n.2041 del 18/12/2019 per la valutazione delle offerte tecniche delle ditte partecipanti alla procedura negoziata qui di seguito elencate:

1. CAMST SOC. COOP. A R.L.
2. C.N.S. CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI SOC. COOP.
3. DUSSMANN SERVICE S.R.L.
4. FABBRO S.P.A.
5. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.R.L.
6. MARKAS S.R.L.

La commissione è composta da:

Sig. Giuseppe Mollo – Presidente

Dott.ssa Donatella Noè - Commissario

Dott.ssa Francesca Frigè- Commissario

Assume le funzioni di verbalizzante il presidente, Sig. Giuseppe Mollo.

Il seggio preliminarmente prende in carico le offerte tecniche, fatte pervenire dalla responsabile dell'istruttoria signora Valente Maria Carmina della S.C. Provveditorato a mezzo supporto informatico.

La commissione decide la modalità di valutazione sulla base di quanto previsto nel disciplinare di gara.

La commissione decide di associare il numero del commissario al nominativo mediante la sottoscrizione di apposito documento che viene allegato agli atti e messo a disposizione per eventuali richieste di accesso agli atti dei partecipanti.

Per quanto riguarda la modalità di lavoro di valutazione delle offerte tecniche, la commissione unanimemente decide che provvederà ad esaminare l'offerta tecnica delle Ditte offerenti per singolo criterio attribuendo i coefficienti numerici discrezionali al termine della lettura di ogni elemento di valutazione.

Per quanto riguarda la valutazione, l'attribuzione dei coefficienti e la successiva riparametrazione si rimanda pedissequamente a quanto previsto nel disciplinare di gara. La commissione procederà a riassumere in un unico file excel la sintesi delle 3 fasi di valutazione e attribuzione del punteggio finale riparametrato.

Viene esaminato il criterio nr. 3 C. QUALITÀ, CARATTERISTICHE, ELABORAZIONE E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E NON (punteggio max 8 punti), suddiviso nelle seguenti sezioni:

- C1) qualità e varietà del menù ospedaliero e del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali (descrizione dei menu stagionali, dei ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza) – Pasti degenti - (punteggio max 3 punti);



- C2) qualità e varietà del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali (descrizione dei menu stagionali, dei ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza) – Pasti dipendenti - (punteggio max 3 punti);
- C3 elenco delle apparecchiature proposte relativa classe energetica e prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione (punteggio max 2 punti);

Il Seggio di gara procede quindi all'apertura delle buste d'offerta contenente la documentazione tecnica della **OFFERTA della Ditta CAMST Soc. Coop.a r.l**

Al termine della lettura del criterio 3) sopra richiamato i commissari attribuiscono i seguenti coefficienti:

OFFERTA della Ditta CAMST Soc. Coop.a r.l			
CRITERIO 3	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Qualità e varietà del menù ospedaliero e del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali (descrizione dei menu stagionali, dei ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza) – Pasti degenti	0	0,250	0,250
Qualità e varietà del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali (descrizione dei menu stagionali, dei ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza) – Pasti dipendenti	0	0,250	0,25
Elenco delle apparecchiature proposte e relativa classe energetica e prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione	0,25	0,25	0,250

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio C1

La proposta della ditta è carente e rispecchia le richieste minime del capitolato.

Criterio C2

La proposta della ditta è carente e rispecchia le richieste minime del capitolato.

Criterio C3

La proposta della ditta è carente e rispecchia le richieste minime del capitolato.



Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta **CAMST Soc. Coop.a r.l.**, la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società **CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop.** come segue:

OFFERTA della Ditta CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop.

CRITERIO 3	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Qualità e varietà del menù ospedaliero e del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali (descrizione dei menu stagionali, dei ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza) – Pasti degenti	0,75	1	0,75
Qualità e varietà del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali (descrizione dei menu stagionali, dei ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza) – Pasti dipendenti	0,75	1	0,75
Elenco delle apparecchiature proposte e relativa classe energetica e prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione	0,75	1	0,75

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio C1

Quanto proposto dalla ditta si valuta positivamente (offre una varia gamma dei prodotti dal biologico al DOP ecc.)

Criterio C2

Quanto proposto dalla ditta si valuta positivamente (offre una varia gamma dei prodotti dal biologico al DOP ecc.) ecc.)

Criterio C3

La ditta presenta un'elenco delle apparecchiature ed attrezzature e di prodotti di pulizia e sanificazione.

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta **CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop.**, la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società **DUSSMANN Service S.r.l.** come segue:

OFFERTA della Ditta DUSSMANN Service S.r.l.

CRITERIO 3	Coefficiente assegnato	
	Commissario 1	Commissario 3



		Commissario 2	
Qualità e varietà del menù ospedaliero e del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali (descrizione dei menu stagionali, dei ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza) – Pasti degenti	0,5	0,5	0,5
Qualità e varietà del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali (descrizione dei menu stagionali, dei ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza) – Pasti dipendenti	0,5	0,5	0,5
Elenco delle apparecchiature proposte e relativa classe energetica e prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione	0,5	0,5	0,5

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio C1

Quanto proposto dalla ditta si valuta sufficiente.

Criterio C2

Quanto proposto dalla ditta si valuta sufficiente.

Criterio C3

La ditta presenta un'elenco di prodotti di pulizia e sanificazione.

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta **DUSSMANN Service S.r.l.**, la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società **FABBRO S.p.A.** come segue:

OFFERTA della Ditta FABBRO S.p.A.			
CRITERIO 3	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Qualità e varietà del menù ospedaliero e del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali (descrizione dei menu	1	1	1



stagionali, dei ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza) – Pasti degenti			
Qualità e varietà del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali (descrizione dei menu stagionali, dei ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza) – Pasti dipendenti	1	1	1
Elenco delle apparecchiature proposte e relativa classe energetica e prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione	1	1	1

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio C1

Quanto proposto dalla ditta è valutata ottima (offre oltre una varia gamma dei prodotti dal biologico al DOP ecc., sono descritte proposte qualitative in aumento, sviluppo su 4 stagioni e 3 settimane per menu', diete speciali complete).

Criterio C2

Quanto proposto dalla ditta è valutata ottima (offre oltre una varia gamma dei prodotti dal biologico al DOP ecc., sono descritte proposte qualitative in aumento, sviluppo su 4 stagioni e 3 settimane per menu', diete speciali complete).

Criterio C3

Elenchi dettagliati delle apparecchiature e attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione, del processo e delle metodologie utilizzate per la sanificazione.

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta **FABBRO S.p.A.**, la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società **ITACA Ristorazione e Servizi S.r.l.** come segue:

OFFERTA della Ditta ITACA Ristorazione e Servizi S.r.l.			
CRITERIO 3	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Qualità e varietà del menù ospedaliero e del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali (descrizione dei menu stagionali, dei ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di	0,25	0,25	0,25



utenti, frequenza) – Pasti degenti			
Qualità e varietà del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali(descrizione dei menu stagionali, dei ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza)– Pasti dipendenti	0,25	0,25	0,25
Elenco delle apparecchiature proposte e relativa classe energetica e prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione	0,25	0,25	0,25

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio C1

Quanto proposto dalla ditta si valuta appena sufficiente (menù articolato su 2 stagionalità e bisettimanale, la tipologia diete è poco valutabile).

Criterio C2

Quanto proposto dalla ditta si valuta appena sufficiente.

Criterio C3

Descrizione molto sintetica e non sufficiente delle proposte, apparecchiature e prodotti per la sanificazione.

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta **ITACA Ristorazione e Servizi S.r.l.**, la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società **MARKAS S.r.l.** come segue:

OFFERTA della Ditta MARKAS S.r.l.			
CRITERIO 3	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Qualità e varietà del menù ospedaliero e del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali (descrizione dei menu stagionali, dei ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza) – Pasti degenti	0,5	0,5	0,5
Qualità e varietà del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali(descrizione dei menu stagionali, dei	0,5	0,5	0,5



ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza)– Pasti dipendenti			
Elenco delle apparecchiature proposte e relativa classe energetica e prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione	1	1	1

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio C1

Quanto proposto dalla ditta si valuta sufficiente.

Criterio C2

Quanto proposto dalla ditta si valuta sufficiente.

Criterio C3

Elenchi dettagliati delle apparecchiature e attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione, del processo e delle metodologie utilizzate per la sanificazione.

La commissione chiude la terza fase valutativa alle ore 18.00 e termina i lavori.

Letto, firmato e sottoscritto

La commissione

Sig. Giuseppe Mollo

Presidente

Dott.ssa Donatella Noè

Commissario

Dott.ssa Francesca Frigè

Commissario



Auto n. 6

S. C. PROVVEDITORATO

Direttore f.f. Dott. Vincenzo Centola

Tel. 02-4022.2559

Tel. 02-8184.2148

Fax 02-8184.4000

**VERBALE n. 4 del 20/02/2019 DELLA COMMISSIONE TECNICA NOMINATA CON
DELIBERA N. 2041 del 18/12/2019**

**APPALTO SPECIFICO RELATIVO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER DEGENTI E DIPENDENTI DEL
PRESIDIO "SAN PAOLO", CONSEGUENTE ALL'ATTIVAZIONE DELL'ACCORDO QUADRO DI CUI
ALL'ID ARCA_2016_24 (LOTTO 3)**

Oggi 20/02/ 2019 ad ore 14,00 presso l'Ufficio SSD Economato e Servizi Alberghieri P.O. San Carlo sito al I piano della palazzina Direzione Generale sita in Via Pio II, 3, si riunisce la commissione tecnica di gara nominata con delibera n.2041 del 18/12/2019 per la valutazione delle offerte tecniche delle ditte partecipanti alla procedura negoziata qui di seguito elencate:

1. CAMST SOC. COOP. A R.L.
2. C.N.S. CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI SOC. COOP.
3. DUSSMANN SERVICE S.R.L.
4. FABBRO S.P.A.
5. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.R.L.
6. MARKAS S.R.L.

La commissione è composta da:

Sig. Giuseppe Mollo – Presidente

Dott.ssa Donatella Noè - Commissario

Dott.ssa Francesca Frigè– Commissario

Assume le funzioni di verbalizzante il presidente, Sig. Giuseppe Mollo.

Il seggio preliminarmente prende in carico le offerte tecniche, fatte pervenire dalla responsabile dell'istruttoria signora Valente Maria Carmina della S.C. Provveditorato a mezzo supporto informatico.

La commissione decide la modalità di valutazione sulla base di quanto previsto nel disciplinare di gara.

La commissione decide di associare il numero del commissario al nominativo mediante la sottoscrizione di apposito documento che viene allegato agli atti e messo a disposizione per eventuali richieste di accesso agli atti dei partecipanti.

Per quanto riguarda la modalità di lavoro di valutazione delle offerte tecniche, la commissione unanimemente decide che provvederà ad esaminare l'offerta tecnica delle Ditte offerenti per singolo criterio attribuendo i coefficienti numerici discrezionali al termine della lettura di ogni elemento di valutazione.

Per quanto riguarda la valutazione, l'attribuzione dei coefficienti e la successiva riparametrazione si rimanda pedissequamente a quanto previsto nel disciplinare di gara. La commissione procederà a riassumere in un unico file excel la sintesi delle 3 fasi di valutazione e attribuzione del punteggio finale riparametrato.

Viene esaminato il criterio nr. 4 D. PROGETTO DI RIQUALIFICAZIONE E RIATTREZZAGGIO DEI LOCALI E SUBENTRO (punteggio max 10 punti), suddiviso nelle seguenti sezioni:

- D1) riduzione dei termini di subentro contrattuale rispetto ai termini previsti (punteggio max 2 punti);
- D2) idoneità e qualità degli arredi che si intendono fornire per i locali cucina e mensa (punteggio max 4 punti);
- D3 idoneità e qualità delle attrezzature che si intendono fornire per i locali cucina e per il trasporto dei pasti (punteggio max 4 punti);



Il Seggio di gara procede quindi all'apertura delle buste d'offerta contenente la documentazione tecnica della **OFFERTA della Ditta CAMST Soc. Coop.a r.l.**

Al termine della lettura del criterio 4) sopra richiamato i commissari attribuiscono i seguenti coefficienti:

OFFERTA della Ditta CAMST Soc. Coop.a r.l.			
CRITERIO 4	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Riduzione dei termini di subentro contrattuale rispetto ai termini previsti	0,25	0,25	0,25
Idoneità e qualità degli arredi che si intendono fornire per i locali cucina e mensa	0	0	0
Idoneità e qualità delle attrezzature che si intendono fornire per i locali cucina e per il trasporto dei pasti	0,5	0,5	0,5

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio D1

Vengono confermati 30 giorni come d'accordo quadro.

Criterio D2

Non presenta alcuna offerta di arredi per cucina e mensa.

Criterio D3

Non presenta alcuna offerta di attrezzature per cucina

Prevede dei carrelli e navette e contenitori dedicati per il trasporto e automezzo.

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta **CAMST Soc. Coop.a r.l.**, la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società **CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop.** come segue:

OFFERTA della Ditta CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop.			
CRITERIO 4	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Riduzione dei termini di subentro contrattuale rispetto ai termini previsti	0,75	0,75	0,75
Idoneità e qualità degli arredi che si intendono fornire per i locali cucina e mensa	1	1	1
Idoneità e qualità delle attrezzature che si intendono fornire per i locali cucina e per il trasporto dei pasti	0,5	0,5	0,5



Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio D1

Rispetto all'accordo quadro propone l'attivazione in 15 giorni.

Criterio D2

Propone per la mensa un restyling della linea self, tinteggiatura sala, isole condimenti;

Per la cucina propone la sostituzione frigoriferi.

Criterio D3

L'offerta prevede la sostituzione dei frigoriferi, attrezzature zona cottura, lavanastro a vapore, dissipatore rifiuti, pentola a vapore, cuocipasta, automezzo

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta **CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop.**, la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società **DUSSMANN Service S.r.l.** come segue:

OFFERTA della Ditta DUSSMANN Service S.r.l.			
CRITERIO 4	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Riduzione dei termini di subentro contrattuale rispetto ai termini previsti	0,25	0,25	0,25
Idoneità e qualità degli arredi che si intendono fornire per i locali cucina e mensa	0	0	0
Idoneità e qualità delle attrezzature che si intendono fornire per i locali cucina e per il trasporto dei pasti	0	0	0

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio D1

Vengono confermati 30 giorni come d'accordo quadro.

Criterio D2

Non presenta alcuna offerta di arredi per cucina e mensa.

Criterio D3

Non presenta alcuna offerta di attrezzature per cucina e mensa.

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta **DUSSMANN Service S.r.l.**, la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società **FABBRO S.p.A.** come segue:

OFFERTA della Ditta FABBRO S.p.A.			
CRITERIO 4	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Riduzione dei termini di subentro contrattuale rispetto ai termini previsti	1	1	1
Idoneità e qualità degli arredi che si intendono fornire per i locali cucina e	1	1	1



mensa			
Idoneità e qualità delle attrezzature che si intendono fornire per i locali cucina e per il trasporto dei pasti	1	1	1

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio D1

Rispetto all'accordo quadro propone l'attivazione in 5 giorni.

Criterio D2

La ditta propone per la mensa tinteggiatura, restyling linee self service, isole condimenti, nuovo banco pizza e piatti freddi

Criterio D3

La ditta presenta una descrizione dettagliata delle attrezzature con relative caratteristiche da sostituire in cucina e mensa con focus sul risparmio energetico.

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta **FABBRO S.p.A.**, la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società **ITACA Ristorazione e Servizi S.r.l.** come segue:

OFFERTA della Ditta ITACA Ristorazione e Servizi S.r.l.			
CRITERIO 4	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Riduzione dei termini di subentro contrattuale rispetto ai termini previsti	0,5	0,5	0,5
Idoneità e qualità degli arredi che si intendono fornire per i locali cucina e mensa	0,25	0,25	0,25
Idoneità e qualità delle attrezzature che si intendono fornire per i locali cucina e per il trasporto dei pasti	0,25	0,25	0,25

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio D1

Rispetto all'accordo quadro propone l'attivazione in 10 giorni.

Criterio D2

La ditta propone per la mensa una ritinteggiatura, pannelli decorativi, locandine menu a tema

Criterio D3

La ditta propone per la cucina carrelli e navette, tritacarne, affettatrice, carrelli colazione, omogeneizzatore, frullatore, scaffali vassoi.

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta **ITACA Ristorazione e Servizi S.r.l.**, la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società **MARKAS S.r.l.** come segue:

OFFERTA della Ditta MARKAS S.r.l.			
CRITERIO 4	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Riduzione dei termini di	0,25	0,25	0,25



subentro rispetto ai termini previsti	contrattuale		
Idoneità e qualità degli arredi che si intendono fornire per i locali cucina e mensa	0,25	0,25	0,25
Idoneità e qualità delle attrezzature che si intendono fornire per i locali cucina e per il trasporto dei pasti	0,25	0,25	0,25

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio D1

Rispetto all'accordo quadro propone l'attivazione in 21 giorni.

Criterio D2

La ditta propone per la mensa isole condimenti.

Criterio D3

La ditta propone carrelli e navette, lavastoviglie nastro mensa dipendenti, forno, cuocipasta.

La commissione chiude la terza fase valutativa alle ore 18.00 e termina i lavori.

Letto, firmato e sottoscritto

La commissione

Sig. Giuseppe Mollo

Presidente

Dott.ssa Donatella Noè

Commissario

Dott.ssa Francesca Frigè

Commissario



Del. to n. 7

S. C. PROVVEDITORATO

Direttore f.f. Dott. Vincenzo Centola

Tel. 02-4022.2559

Tel. 02-8184.2148

Fax 02-8184.4000

**VERBALE n. 5 del 25/02/2019 DELLA COMMISSIONE TECNICA NOMINATA CON
DELIBERA N. 2041 del 18/12/2019**

**APPALTO SPECIFICO RELATIVO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER DEGENTI E DIPENDENTI DEL
PRESIDIO "SAN PAOLO", CONSEGUENTE ALL'ATTIVAZIONE DELL'ACCORDO QUADRO DI CUI
ALL'ID ARCA_2016_24 (LOTTO 3)**

Oggi 25/02/ 2019 ad ore 14,00 presso l'Ufficio SSD Economato e Servizi Alberghieri P.O. San Carlo sito al I piano della palazzina Direzione Generale sita in Via Pio II, 3, si riunisce la commissione tecnica di gara nominata con delibera n.2041 del 18/12/2019 per la valutazione delle offerte tecniche delle ditte partecipanti alla procedura negoziata qui di seguito elencate:

1. CAMST SOC. COOP. A R.L.
2. C.N.S. CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI SOC. COOP.
3. DUSSMANN SERVICE S.R.L.
4. FABBRO S.P.A.
5. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.R.L.
6. MARKAS S.R.L.

La commissione è composta da:

Sig. Giuseppe Mollo – Presidente

Dott.ssa Donatella Noè - Commissario

Dott.ssa Francesca Frigè- Commissario

Assume le funzioni di verbalizzante il presidente, Sig. Giuseppe Mollo.

Il seggio preliminarmente prende in carico le offerte tecniche, fatte pervenire dalla responsabile dell'istruttoria signora Valente Maria Carmina della S.C. Provveditorato a mezzo supporto informatico.

La commissione decide la modalità di valutazione sulla base di quanto previsto nel disciplinare di gara.

La commissione decide di associare il numero del commissario al nominativo mediante la sottoscrizione di apposito documento che viene allegato agli atti e messo a disposizione per eventuali richieste di accesso agli atti dei partecipanti.

Per quanto riguarda la modalità di lavoro di valutazione delle offerte tecniche, la commissione unanimemente decide che provvederà ad esaminare l'offerta tecnica delle Ditte offerenti per singolo criterio attribuendo i coefficienti numerici discrezionali al termine della lettura di ogni elemento di valutazione.

Per quanto riguarda la valutazione, l'attribuzione dei coefficienti e la successiva riparametrazione si rimanda pedissequamente a quanto previsto nel disciplinare di gara. La commissione procederà a riassumere in un unico file excel la sintesi delle 3 fasi di valutazione e attribuzione del punteggio finale riparametrato.

Viene esaminato il criterio nr. 5 E. ELEMENTI DI MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO CHE SI INTENDONO PROPORRE (punteggio max 2 punti), suddiviso nelle seguenti sezioni:

- E1) Proposte finalizzate al miglioramento qualitativo del servizio e al contenimento dei costi (punteggio max 2 punti);

Il Seggio di gara procede quindi all'apertura delle buste d'offerta contenente la documentazione tecnica della **OFFERTA della Ditta CAMST Soc. Coop.a r.l.**



Al termine della lettura del criterio 5) sopra richiamato i commissari attribuiscono i seguenti coefficienti:

OFFERTA della Ditta CAMST Soc. Coop.a r.l.			
CRITERIO 5	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Proposte finalizzate al miglioramento qualitativo del servizio e al contenimento dei costi	0	0	0

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio E1

Le proposte migliorative offerte sono:

- controllo del servizio (certificazioni);
- customer satisfaction.

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta CAMST Soc. Coop.a r.l., la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop. come segue:

OFFERTA della Ditta CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop.			
CRITERIO 5	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Proposte finalizzate al miglioramento qualitativo del servizio e al contenimento dei costi	0,75	0,75	1

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio E1

Le proposte migliorative offerte sono:

- gestione ottimale per la riduzione dei costi (raccolta rifiuti, riduzione energia e acqua);
- dotazione di bioluminometro;
- dotazione di una lavapavimenti;
- dotazione di un disidratatore di rifiuti;
- dotazione di stoviglie in acciaio;
- disponibilità di pronto intervento di manutenzione;
- menu in lingua;
- menu "à la carte" per degenti solventi.

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop., la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società DUSSMANN Service S.r.l. come segue:

OFFERTA della Ditta DUSSMANN Service S.r.l.			
CRITERIO 5	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3



Proposte finalizzate al miglioramento qualitativo del servizio e al contenimento dei costi	0,25	0,25	0,25
--	------	------	------

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio E1

Le proposte migliorative offerte sono:

- realizzazione due magazzini al piano cucina;
- allestimento nuove celle frigorifere (vicino al montacarichi).

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta **DUSSMANN Service S.r.l.**, la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società **FABBRO S.p.A.** come segue:

OFFERTA della Ditta FABBRO S.p.A.			
CRITERIO 5	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Proposte finalizzate al miglioramento qualitativo del servizio e al contenimento dei costi	1	1	1

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio E1

Le proposte migliorative offerte sono:

- riqualificazione mensa dipendenti
- piatti regionali e internazionali per mensa dipendenti;
- caffè a pranzo per dipendenti;
- free beverage per mensa dipendenti;
- organizzazione "compleanni" per reparto Pediatria;
- descrizione dettagliata del progetto di educazione ambientale e sana alimentazione;
- dotazione per progetto colore (stoviglie colorate per diete, coprivassoi dedicati, libri sana alimentazione);
- per i degenti solventi: nutrizionista, bevanda pomeridiana, english breakfast
- contenimento dei costi: descrizione delle misure per ridurre l'impatto ambientale (analisi del processo produttivo e misure adottate - sensori di rilevamento, riduttori di flusso, riduzione sprechi alimentari, minimizzazione utilizzo plastica).

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta **FABBRO S.p.A.**, la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società **ITACA Ristorazione e Servizi S.r.l.** come segue:

OFFERTA della Ditta ITACA Ristorazione e Servizi S.r.l.			
CRITERIO 5	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Proposte finalizzate al miglioramento qualitativo del servizio e al contenimento dei costi	0,25	0,25	0,25



Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio E1

Le proposte migliorative offerte sono:

- gestione contenimento costi: rilevatore consumi, riduttori di flusso idrico, rubinetti di fotocellula
- fotocellule nei bagni.

Terminata la valutazione dell'offerta tecnica della ditta **ITACA Ristorazione e Servizi S.r.l.**, la commissione procede con la valutazione dell'offerta tecnica proposta dalla società **MARKAS S.r.l.** come segue:

OFFERTA della Ditta MARKAS S.r.l.			
CRITERIO 5	Coefficiente assegnato		
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
Proposte finalizzate al miglioramento qualitativo del servizio e al contenimento dei costi	0,5	0,5	0,5

Motivazione sintetica di attribuzione punteggio:

Criterio E1

Le proposte migliorative offerte sono:

- customer satisfaction;
- formazione ad hoc per personale reparto pediatria;
- percorso sana alimentazione (WHP);
- percorso della salute;
- gestione ottimale per il contenimento dei costi.

La commissione chiude la terza fase valutativa alle ore 17.00 e termina i lavori.

Letto, firmato e sottoscritto

La commissione

Sig. Giuseppe Mollo

Presidente

Dott.ssa Donatella Noè

Commissario

Dott.ssa Francesca Frigè

Commissario

**APPALTO SPECIFICO RELATIVO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER DEGENTI E DIPENENTI
DEL PRESIDIO "SAN PAOLO", CONSEGUENTE ALL'ATTIVAZIONE DELL'ACCORDO QUADRO DI
CUI ALL'ID ARCA_2016_24 (LOTTO 3)**

ALL.TO n. 2

Criterio	CRITERI	SEZIONI	Max PUNTEGGIO	Max PUNTEGGIO
1	A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE IMPIEGATO NELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	Efficientamento delle unità lavorative impiegate e totale addetti / relative qualifiche / attività di lavoro svolte da ciascuna unità lavorativa giornalmente e mensilmente	5	punti 10
		Organizzazione del servizio (modalità di organizzazione ed attivazione del servizio sullabase delle indicazioni generali fornite dall'Ente)	5	
2	B. PROGETTO ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DEL SERVIZIO	Sistema organizzativo proposto per la distribuzione dei pasti ai degenti (percorsi, tempi, risorse impiegate e modalità di esecuzione tenuto conto della logistica complessiva)	3	punti 10
		Procedura di elaborazione, gestione e controllo delle ordinazioni (descrizione delle modalità operative)	3	
		Modalità organizzative per situazioni di emergenza	2	
		Piano di manutenzione annuale	2	
3	C. QUALITÀ, CARATTERISTICHE, ELABORAZIONE E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E NON	Qualità e varietà del menù ospedaliero e del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali (descrizione dei menu stagionali, dei ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza) - Pasti degenti	3	punti 8
		Qualità e varietà del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali (descrizione dei menu stagionali, dei ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza) - Pasti dipendenti	3	
		Elenco delle apparecchiature proposte e relativa classe energetica e prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione	2	
4	D. PROGETTO DI RIQUALIFICAZIONE E RIATTREZZAGGIO DEI LOCALI E SUBENTRO	Riduzione dei termini di subentro contrattuale rispetto ai termini previsti	2	punti 10
		Idoneità e qualità degli arredi che si intendono fornire per i locali cucina e mensa	4	
		Idoneità e qualità delle attrezzature che si intendono fornire per i locali cucina e per il trasporto dei pasti	4	
5	E. ELEMENTI DI MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO CHE SI INTENDONO PROPORRE	Proposte finalizzate al miglioramento qualitativo del servizio e al contenimento dei costi	2	punti 2

FASE 1 - Assegnazione punti (da 0 a 1) da parte dei singoli componenti la Commissione per ogni criterio di valutazione e calcolo della media (coefficiente)					
OFFERTA della Ditta CAMST Soc. Coop. A r.l.					
Valutazioni da 0 a 1 dei singoli componenti la Commissione					
Criteri	Componente 1	Componente 2	Componente 3	Media (coefficiente)	
Criterio A1	0,25	0,25	0,25	0,25	
Criterio A2	0,25	0,25	0,25	0,25	
Criterio B1	0,25	0,25	0,25	0,25	
Criterio B2	0,25	0,25	0,25	0,25	
Criterio B3	0,25	0,25	0,25	0,25	
Criterio B4	0,25	0,25	0,25	0,25	
Criterio C1	0,00	0,25	0,25	0,17	
Criterio C2	0,00	0,25	0,25	0,17	
Criterio C3	0,25	0,25	0,25	0,25	
Criterio D1	0,25	0,25	0,25	0,25	
Criterio D2	0,00	0,00	0,00	0,00	
Criterio D3	0,50	0,50	0,50	0,50	
Criterio E1	0,00	0,00	0,00	0,00	
OFFERTA della Ditta CNS Consorzio Nazionale Service Soc. Coop.					
Valutazioni da 0 a 1 dei singoli componenti la Commissione					
Criteri	Componente 1	Componente 2	Componente 3	Media (coefficiente)	
Criterio A1	1	1	1	1,00	
Criterio A2	0,75	0,75	0,75	0,75	
Criterio B1	0,75	0,75	0,75	0,75	
Criterio B2	1	1	1	1,00	
Criterio B3	1	1	1	1,00	
Criterio B4	1	1	1	1,00	
Criterio C1	0,75	1,00	0,75	0,83	
Criterio C2	0,75	1,00	0,75	0,83	
Criterio C3	0,75	1,00	0,75	0,83	
Criterio D1	0,75	0,75	0,75	0,75	
Criterio D2	1,00	1,00	1,00	1,00	
Criterio D3	0,50	0,50	0,50	0,50	
Criterio E1	0,75	0,75	1,00	0,83	
OFFERTA della Ditta DUSSMANN Service S.r.l.					
Valutazioni da 0 a 1 dei singoli componenti la Commissione					
Criteri	Componente 1	Componente 2	Componente 3	Media (coefficiente)	
Criterio A1	0,50	0,50	0,50	0,50	
Criterio A2	0,75	0,75	0,75	0,75	
Criterio B1	0,25	0,25	0,25	0,25	
Criterio B2	0,25	0,25	0,25	0,25	
Criterio B3	0,75	0,50	0,50	0,58	
Criterio B4	0,75	0,75	0,75	0,75	
Criterio C1	0,50	0,50	0,50	0,50	
Criterio C2	0,50	0,50	0,50	0,50	
Criterio C3	0,50	0,50	0,50	0,50	
Criterio D1	0,25	0,25	0,25	0,25	
Criterio D2	0,00	0,00	0,00	0,00	
Criterio D3	0,00	0,00	0,00	0,00	
Criterio E1	0,25	0,25	0,25	0,25	




OFFERTA della Ditta FABBRO S.p.A

Valutazioni da 0 a 1 dei singoli componenti la Commissione

Criteri	Componente 1	Componente 2	Componente 3	Media (coefficiente)	
Criterio A1	1,00	1,00	1,00	1,00	
Criterio A2	1,00	1,00	1,00	1,00	
Criterio B1	1,00	1,00	1,00	1,00	
Criterio B2	1,00	1,00	1,00	1,00	
Criterio B3	1,00	1,00	1,00	1,00	
Criterio B4	0,75	0,75	0,75	0,75	
Criterio C1	1,00	1,00	1,00	1,00	
Criterio C2	1,00	1,00	1,00	1,00	
Criterio C3	1,00	1,00	1,00	1,00	
Criterio D1	1,00	1,00	1,00	1,00	
Criterio D2	1,00	1,00	1,00	1,00	
Criterio D3	1,00	1,00	1,00	1,00	
Criterio E1	1,00	1,00	1,00	1,00	

OFFERTA della Ditta ITACA Ristorazione e Servizi S.r.l.

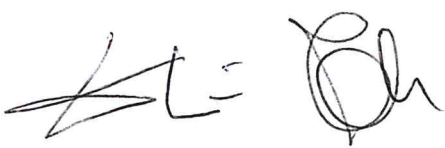
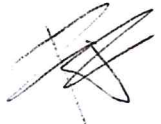
Valutazioni da 0 a 1 dei singoli componenti la Commissione

Criteri	Componente 1	Componente 2	Componente 3	Media (coefficiente)	
Criterio A1	0,25	0,25	0,25	0,25	
Criterio A2	0,50	0,50	0,50	0,50	
Criterio B1	0,25	0,25	0,25	0,25	
Criterio B2	1,00	1,00	1,00	1,00	
Criterio B3	1,00	1,00	1,00	1,00	
Criterio B4	0,75	0,75	0,75	0,75	
Criterio C1	0,25	0,25	0,25	0,25	
Criterio C2	0,25	0,25	0,25	0,25	
Criterio C3	0,25	0,25	0,25	0,25	
Criterio D1	0,50	0,50	0,50	0,50	
Criterio D2	0,25	0,25	0,25	0,25	
Criterio D3	0,25	0,25	0,25	0,25	
Criterio E1	0,25	0,25	0,25	0,25	

OFFERTA della Ditta MARKAS S.r.l.

Valutazioni da 0 a 1 dei singoli componenti la Commissione

Criteri	Componente 1	Componente 2	Componente 3	Media (coefficiente)	
Criterio A1	0,75	0,75	0,75	0,75	
Criterio A2	0,75	0,75	0,75	0,75	
Criterio B1	0,25	0,25	0,25	0,25	
Criterio B2	0,25	0,25	0,25	0,25	
Criterio B3	0,75	0,75	0,75	0,75	
Criterio B4	0,75	0,75	0,75	0,75	
Criterio C1	0,50	0,50	0,50	0,50	
Criterio C2	0,50	0,50	0,50	0,50	
Criterio C3	1,00	1,00	1,00	1,00	
Criterio D1	0,25	0,25	0,25	0,25	
Criterio D2	0,25	0,25	0,25	0,25	
Criterio D3	0,25	0,25	0,25	0,25	
Criterio E1	0,50	0,50	0,50	0,50	



OFFERTA della Ditta CAMST Soc. Coop. A r.l.

Valutazioni da 0 a 1 dei singoli componenti la Commissione

Criteri	Media (coefficiente)		Punteggio Max qualità	Punteggio
Criterio A1	0,25		5,00	1,25
Criterio A2	0,25		5,00	1,25
Criterio B1	0,25		3,00	0,75
Criterio B2	0,25		3,00	0,75
Criterio B3	0,25		2,00	0,50
Criterio B4	0,25		2,00	0,50
Criterio C1	0,17		3,00	0,50
Criterio C2	0,17		3,00	0,50
Criterio C3	0,25		2,00	0,50
Criterio D1	0,25		2,00	0,50
Criterio D2	0,00		4,00	0,00
Criterio D3	0,50		4,00	2,00
Criterio E1	0,00		2,00	0,00
TOTALE			40,00	9,00

OFFERTA della Ditta CNS Consorzio Nazionale Service Soc. Coop.

Valutazioni da 0 a 1 dei singoli componenti la Commissione

Criteri	Media (coefficiente)		Punteggio Max qualità	Punteggio
Criterio A1	1,00		5,00	5,00
Criterio A2	0,75		5,00	3,75
Criterio B1	0,75		3,00	2,25
Criterio B2	1,00		3,00	3,00
Criterio B3	1,00		2,00	2,00
Criterio B4	1,00		2,00	2,00
Criterio C1	0,83		3,00	2,50
Criterio C2	0,83		3,00	2,50
Criterio C3	0,83		2,00	1,67
Criterio D1	0,75		2,00	1,50
Criterio D2	1,00		4,00	4,00
Criterio D3	0,50		4,00	2,00
Criterio E1	0,83		2,00	1,67
TOTALE			40,00	33,83

OFFERTA della Ditta DUSSMANN Service S.r.l.

Valutazioni da 0 a 1 dei singoli componenti la Commissione

Criteri	Media (coefficiente)		Punteggio Max qualità	Punteggio
Criterio A1	0,50		5,00	2,50
Criterio A2	0,75		5,00	3,75
Criterio B1	0,25		3,00	0,75
Criterio B2	0,25		3,00	0,75
Criterio B3	0,58		2,00	1,17
Criterio B4	0,75		2,00	1,50
Criterio C1	0,50		3,00	1,50
Criterio C2	0,50		3,00	1,50
Criterio C3	0,50		2,00	1,00
Criterio D1	0,25		2,00	0,50
Criterio D2	0,00		4,00	0,00
Criterio D3	0,00		4,00	0,00
Criterio E1	0,25		2,00	0,50
TOTALE			40,00	15,42



OFFERTA della Ditta FABBRO S.p.A				
Valutazioni da 0 a 1 dei singoli componenti la Commissione				
Criteri	Media (coefficiente)		Punteggio Max qualità	Punteggio
Criterio A1	1,00		5,00	5,00
Criterio A2	1,00		5,00	5,00
Criterio B1	1,00		3,00	3,00
Criterio B2	1,00		3,00	3,00
Criterio B3	1,00		2,00	2,00
Criterio B4	0,75		2,00	1,50
Criterio C1	1,00		3,00	3,00
Criterio C2	1,00		3,00	3,00
Criterio C3	1,00		2,00	2,00
Criterio D1	1,00		2,00	2,00
Criterio D2	1,00		4,00	4,00
Criterio D3	1,00		4,00	4,00
Criterio E1	1,00		2,00	2,00
TOTALE			40,00	39,50

OFFERTA della Ditta ITACA Ristorazione e Servizi S.r.l.				
Valutazioni da 0 a 1 dei singoli componenti la Commissione				
Criteri	Media (coefficiente)		Punteggio Max qualità	Punteggio
Criterio A1	0,25		5,00	1,25
Criterio A2	0,50		5,00	2,50
Criterio B1	0,25		3,00	0,75
Criterio B2	1,00		3,00	3,00
Criterio B3	1,00		2,00	2,00
Criterio B4	0,75		2,00	1,50
Criterio C1	0,25		3,00	0,75
Criterio C2	0,25		3,00	0,75
Criterio C3	0,25		2,00	0,50
Criterio D1	0,50		2,00	1,00
Criterio D2	0,25		4,00	1,00
Criterio D3	0,25		4,00	1,00
Criterio E1	0,25		2,00	0,50
TOTALE			40,00	16,50

OFFERTA della Ditta MARKAS S.r.l.				
Valutazioni da 0 a 1 dei singoli componenti la Commissione				
Criteri	Media (coefficiente)		Punteggio Max qualità	Punteggio
Criterio A1	0,75		5,00	3,75
Criterio A2	0,75		5,00	3,75
Criterio B1	0,25		3,00	0,75
Criterio B2	0,25		3,00	0,75
Criterio B3	0,75		2,00	1,50
Criterio B4	0,75		2,00	1,50
Criterio C1	0,50		3,00	1,50
Criterio C2	0,50		3,00	1,50
Criterio C3	1,00		2,00	2,00
Criterio D1	0,25		2,00	0,50
Criterio D2	0,25		4,00	1,00
Criterio D3	0,25		4,00	1,00
Criterio E1	0,50		2,00	1,00
TOTALE			40,00	20,50

FASE 2 - Sintesi risultanze	
Concorrente	Punteggio qualità complessivo
CAMST Soc. Coop. a r.l.	9,00
CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop.	33,83
DUSSMANN SERVICE S.r.l.	15,42
FABBRO S.p.A.	39,50
ITACA Ristorazione e Servizi S.r.l.	16,50
MARKAS S.r.l.	20,50

FASE 3 - Riparametra				
Concorrente	Punteggio qualità complessivo		Punteggio qualità finale (dopo riparametrazione)	AMMESSE
CAMST Soc. Coop. a r.l.	9,00	9,11	9,11	SI
CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop.	33,83	34,26	34,26	SI
DUSSMANN SERVICE S.R.L.	15,42	15,61	15,61	SI
FABBRO S.p.A.	39,50	40,00	40,00	SI
ITACA Ristorazione e Servizi S.r.l.	16,50	16,71	16,71	SI
MARKAS S.r.l.	20,50	20,76	20,76	SI

LA COMMISSIONE TECNICA

Milano 25.02.2019

Sig. Giuseppe Mollo - Presidente

Dott.ssa Donatella Noè - Commissario

Dott.ssa Francesca Frigè - Commissario



All.to 9

S. C. PROVVEDITORATO

Direttore f.f. Dott. Vincenzo Centola

Tel. 02-4022.2559

Tel. 02-8184.2148

Fax 02-8184.4000

SEGGIO DI GARA – VERBALE n. 3 del 26/03/2019

**APPALTO SPECIFICO
PER LA FORNITURA DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE PER DEGENTI E DIPENDENTI
DEL PRESIDIO SAN PAOLO
DELL'ASST SANTI PAOLO CARLO DI MILANO
CIG derivato 7558889089**

Oggi **26 Marzo 2019** ad ore **9,41** si riunisce il Seggio di gara composto dal Presidente nonché RUP Avv. Vincenzo Centola, la Sig.ra Maria Carmina Valente (collaboratore amministrativo – S.C. Provveditorato) che assume le funzioni di segretario verbalizzante e il Sig. Alessandro Guerriero (assistente amministrativo – S.C. Provveditorato) che assume le funzioni di testimone per lo svolgimento della procedura di gara di cui in intestazione.

Premesso che:

alla seduta odierna sono presenti muniti di apposita delega a presenziare, depositata agli atti, le seguenti ditte a mezzo dei rappresentanti di seguito riportati:

Ditta	Rappresentante
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.r.l.	-
CAMST SOC. COOP. A R.L.	Sig. Beltramo Giancarlo
CNS CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI	-
MARKAS S.r.l.	Sig.ra Danijela Ceramilac
FABBRO S.p.a.	Dott.ssa Sara Banfi
DUSSMANN SERVICE S.r.l.	Sig.ra Furlanis Gabriella

Il Presidente del Seggio di gara dichiara aperta la TERZA seduta pubblica nella quale si procederà:

- alla lettura delle schede di valutazione qualitativa attribuita dalla Commissione Giudicatrice, nominata con Delibera n. 2041 del 18/12/2018;
- alla sommatoria dei punteggi tecnici (punteggi appalto specifico + punteggi ereditati dalle concorrenti in sede di accordo quadro);
- apertura delle buste economiche.

Il Seggio di gara, si collega alla piattaforma Regionale SINTEL ed entra nella procedura Id n. 101797794; il Presidente richiama le regole di valutazione contenute nella documentazione di gara, di seguito riportate:

- l'aggiudicazione avverrà sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006, secondo le modalità ed i criteri stabiliti come segue:
il punteggio massimo complessivo attribuito nella fase di Appalto Specifico è pari a 100 punti, così suddivisi:

- Punteggio tecnico massimo 60 punti, di cui:
40 punti attribuiti ex novo in sede di Appalto Specifico
20 punti ereditati dalla prima fase di Accordo Quadro
- Punteggio economico massimo 40 punti.



Il Presidente acquisisce agli atti le risultanze della valutazione tecnica effettuata dalla Commissione Giudicatrice nominata con delibera n. 2041 del 18/12/2018 e dà quindi lettura del punteggio tecnico delle Società partecipanti, come segue:

DITTA	PUNTEGGI TECNICI APPALTO SPECIFICO
CAMST Soc. Coop. A r.l.	9,11
CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop.	34,26
DUSSMANN SERVICE SRL	15,61
FABBRO SPA	40,00
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL	16,71
MARKAS SRL	20,76

Il Presidente acquisisce, altresì, agli atti le risultanze dei punteggi ereditati dalle concorrenti in sede di accordo quadro e dispone di procedere con la sommatoria dei due punteggi tecnici (appalto specifico + punteggi ereditati dall'accordo quadro) il cui risultato finale è il seguente:

DITTA	PUNTEGGI TECNICI APPALTO SPECIFICO	PUNTEGGI TECNICI EREDITATI PER APPALTI SPECIFICI	PUNTEGGI TOTALE
CAMST Soc. Coop. A r.l.	9,11	19,80	28,91
CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop.	34,26	15,46	49,72
DUSSMANN SERVICE SRL	15,61	18,33	33,94
FABBRO SPA	40,00	20,00	60,00
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL	16,71	17,83	34,54
MARKAS SRL	20,76	18,33	39,09

Il Seggio di gara procede all'inserimento, nell'apposita piattaforma Sintel, del punteggio tecnico, procedendo poi all'apertura delle buste contenente l'offerta economica; a fine lavori il risultato finale è il seguente:

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	OFFERTA ECONOMICA (in Euro)	PUNTEGGIO ECONOMICO	PUNTEGGIO TOTALE
FABBRO SPA	60,00	12.879.378,90	37,54	97,54
CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop.	49,72	12.086.196,23	40,00	89,72
MARKAS SRL	39,09	12.918.926,45	37,42	76,51
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL	34,54	12.231.350,38	39,53	74,07
DUSSMANN SERVICE SRL	33,94	12.861.381,50	37,59	71,53
CAMST Soc. Coop. A r.l.	28,91	12.886.378,90	37,52	66,43

Il Presidente prende atto che la piattaforma Sintel ha evidenziato per le Soc. 1° e 2° classificata l'anomalia dell'offerta ai sensi dell'art. 86 comma 2 del D. Lg.vo 163/2006; pertanto a completamento della fase istruttoria chiederà alle Soc. Fabbro S.p.a e CNS Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop. la richiesta della giustificazione dei prezzi per addivenire alla definitiva aggiudicazione.



La documentazione di gara è custodita, a cura del Presidente del Seggio di gara, presso gli uffici del S.C. Provveditorato – Presidio San Carlo Via Pio Secondo n.3 – Milano.

Il Presidente del seggio di gara conclude la seduta alle ore 10,30

Letto, firmato e sottoscritto

Il Presidente: Dott. Vincenzo Centola

Il Segretario Verbalizzante: Sig.ra Valente Maria Carmina

Il Testimone: Sig. Guerriero Alessandro

MODELLO DI DICHIARAZIONE DI OFFERTA ECONOMICA

FAC SIMILE DI OFFERTA ECONOMICA

**DICHIARAZIONE DI OFFERTA ECONOMICA
APPALTO SPECIFICO PER LA FORNITURA DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
PER DEGENTI E DIPENDENTI DEL PRESIDIO SAN PAOLO
DELL'ASST SANTI PAOLO CARLO DI MILANO
(Accordo Quadro ID ARCA_2016_24 LOTTO N. 3)**

Il sottoscritto Massimiliano Fabbro, CF FBBMSM68E18G220M, nato a Paderno Dugnano (MI) il 18/05/1968, domiciliato per la carica presso la sede societaria ove appresso, nella sua qualità di Presidente del Consiglio di Amministrazione e legale rappresentante della FABBRO S.p.A., con sede in Milano, Via dei Bossi n. 10, C.F. 03803800964, partita IVA n.03803800964, iscritta nel Registro delle Imprese di Milano al n. 1872638, di seguito anche "Impresa" *(in caso di R.T.I. o Consorzio costituito/costituendo dovranno essere indicati i dati di tutte le imprese raggruppande/raggruppate consorziate/consorziande)*

e

Il sottoscritto Stefano Consoli, CF CNSSFN75D07B157N, nato a Brescia il 07/04/1975, domiciliato per la carica presso la sede societaria ove appresso, nella sua qualità di Presidente del Consiglio di Amministrazione e legale rappresentante della SARCA CATERING S.r.l., con sede in Torbole Casaglia, Via Travagliato, 16 C.F. 03588030175, partita IVA n. 03588030175, iscritta nel Registro delle Imprese di Brescia al n. 423573, di seguito anche "Impresa"

con riferimento alla procedura in oggetto per il quale si presenta offerta

SI IMPEGNANO AD ADEMPIERE

a tutte le obbligazioni previste nella documentazione dell'Accordo Quadro ARCA_2016_24, oltre a quelle previste dal capitolato Tecnico, Disciplinare con relativi allegati dell'Appalto specifico e

DICHIARANO

- a) che il **Prezzo complessivo offerto per il Servizio in oggetto (IVA esclusa)** è comprensivo di tutti i servizi indicati nel capitolato tecnico, e, comunque, di ogni prestazione necessaria per l'esatto adempimento contrattuale;

- b) che il prezzo offerto complessivo di cui al punto precedente è definito dalla sommatoria della moltiplicazione dei quantitativi stimati (60 MESI) per i prezzi unitari offerti e indicati di seguito:

TIPO UTENTE	TIPO PASTO	Q.TA' 60 MESI	IMP. UNIT. A BASE D'ASTA IVA ESCLUSA	BASE D'ASTA IVA ESCLUSA 60 MESI	IMP. UNIT. OFFERTO IVA ESCLUSA	TOTALE OFFERTO IVA ESCLUSA (60 MESI)
PAZIENTI STANDARD	PRANZO O CENA	1.437.980,00	€ 5,08	€ 7.304.938,40	€ 5,07	€ 7.290.558,60
	DIETE SPECIALI PRANZO O CENA	85.060,00	€ 5,08	€ 432.104,80	€ 5,07	€ 431.254,20
	COLAZIONI	757.030,00	€ 0,66	€ 499.639,80	€ 0,65	€ 492.069,5
	MERENDE	680.950,00	€ 0,66	€ 449.427,00	€ 0,65	€ 442.617,5
DONATORI	CESTINO DI CONFORTO	67.500,00	€ 2,09	€ 141.075,00	€ 2,08	€ 140.400
PAZIENTI ESTERNI	PRANZO O CENA	72.520,00	€ 5,13	€ 372.027,60	€ 5,12	€ 371.302,4
	COLAZIONI	2.710,00	€ 0,71	€ 1.924,10	€ 0,70	€ 1.897
PAZIENTI SOLVENTI	PRANZO O CENA	36.370,00	€ 9,03	€ 328.421,10	€ 9,02	€ 328.057,40
	COLAZIONI	9.090,00	€ 2,85	€ 25.906,50	€ 2,84	€ 25.815,60
	MERENDE	9.090,00	€ 2,85	€ 25.906,50	€ 2,84	€ 25.815,60
DIPENDENTI	PRANZO O CENA	579.860,00	€ 4,37	€ 2.533.988,20	€ 4,36	€ 2.528.189,6
	CESTINI DI CONFORTO	216.595,00	€ 3,71	€ 803.567,45	€ 3,70	€ 801.401,50
				€ 12.918.926,45		€ 12.879.378,90

BASE D'ASTA			OFFERTA OPERATORE ECONOMICO PARTECIPANTE	
IMPORTO 60 MESI IVA ED ONERI ESCLUSI	ONERI PER LA SICUREZZA DA RISCHI DI INTERFERENZA IVA ESCLUSA	TOTALE	IMPORTO 60 MESI OFFERTO IVA ED ONERI ESCLUSI	€ 12.879.378,90
12.918.926,45	€ 7.000,00	12.925.926,45	ONERI PER LA SICUREZZA DA RISCHI DI INTERFERENZA IVA ESCLUSA	€ 7.000,00
			IMPORTO TOTALE APPALTO PROPOSTO IVA ESCLUSA, ONERI INCLUSI	€ 12.886.378,90

- c) che sul prezzo unitario offerto sopra indicato, i servizi accessori hanno incidenza come indicato nella tabella che segue.

Servizi accessori	Incidenza % sul costo del singolo pasto (da accordo quadro)	Incidenza % sul costo del singolo pasto
Gestione e fornitura dei supplementi dietetici/generi extra pasto (come da ribasso sul listino extra pasto allegato alla presente);	1,5% sui prezzi dei pazienti standard, pazienti esterni e dipendenti	1,48% sui prezzi dei pazienti standard, pazienti esterni e dipendenti
Trasporto interno carrelli ai reparti;	1,8% sui prezzi dei pazienti standard, pazienti esterni e dipendenti	1,78% sui prezzi dei pazienti standard, pazienti esterni e dipendenti
Somministrazione pasto al paziente nei reparti;	4,61% sui prezzi dei pazienti standard, pazienti esterni e dipendenti	4,56% sui prezzi dei pazienti standard, pazienti esterni e dipendenti
Sistema informatizzato di prenotazione e tracciabilità dei pasti;	0,49% sui prezzi dei pazienti standard, pazienti esterni e dipendenti	0,48% sui prezzi dei pazienti standard, pazienti esterni e dipendenti
Allestimento buffet e banqueting per eventi	2% sui prezzi dei dipendenti	1,98% sui prezzi dei dipendenti

- d) che il ribasso applicato sull'elenco dei generi alimentari extra, fornito in fase di accordo quadro, è il seguente:

1%

Questa Impresa, inoltre, nell'accettare tutte le condizioni specificate nello Schema di Convenzione e nel Capitolato Tecnico e negli altri atti della presente procedura,

DICHIARANO ALTRESÌ

- che la presente offerta è irrevocabile ed impegnativa sino al 240° (centottantesimo) giorno successivo al termine ultimo per la presentazione della stessa;
- che la presente offerta non vincolerà in alcun modo la ASST Santi Paolo e Carlo;
- di fornire, in caso di aggiudicazione dell'Appalto Specifico, i prodotti ed il servizio oggetto della procedura alle modalità e alle condizioni minime, pena esclusione, stabilite nel Capitolato Speciale d'Appalto (completo di allegati) di ARCA, nonché quelle offerte nella Dichiarazione di Offerta tecnica relativa all'Appalto Specifico di questa ASST Santi Paolo e Carlo;
- di aver preso visione ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni riportate nel Capitolato tecnico e negli atti di gara dell'Appalto Specifico, oltre a quanto previsto dall'Accordo Quadro (ID ARCA_2016_24) bandito da ARCA in qualità di Centrale Regionale Acquisti della Regione Lombardia, dichiarando che la presente offerta economica è remunerativa.
- di non eccepire, durante l'esecuzione dell'Accordo Specifico, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi non valutati o non considerati, salvo che tali elementi si configurino come circostanze contemplate dal codice civile e non escluse da altre norme di legge e/o dal Capitolato Speciale d'Appalto;
- che il/i prezzo/i offerto/i è/sono onnicomprensivo/i di quanto previsto negli atti di gara e, comunque, il/i corrispettivo/i spettante/i in caso di fornitura rispetta/rispettano le disposizioni vigenti in materia di costo del lavoro;
- che i costi annui relativi alla sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'impresa sono pari a € 9.150,00;
- che i termini stabiliti nella presente documentazione di gara (Capitolato Tecnico e Disciplinare con allegati), oltre a tutta la documentazione di gara Accordo Quadro (ID ARCA_2016_24) bandito da ARCA, sono da considerarsi a tutti gli effetti termini essenziali ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1457 cod. civ.;
- che la documentazione di gara predisposta da questa ASST Santi Paolo e Carlo, ivi compreso quanto stabilito relativamente alle modalità di esecuzione contrattuali, costituiranno parte integrante e sostanziale dello schema di accordo quadro stipulato con ARCA

L'Impresa

PRENDONO ATTO E DICHIARA:

- di essere consapevole che saranno **esclusi** dalla procedura i concorrenti che abbiano presentato offerta con **prezzi superiori alla base d'asta unitaria** indicata nella Capitolato di gara;
- di essere consapevole che saranno **esclusi** dalla procedura i concorrenti che abbiano presentato offerta con **prezzi unitari offerti pari a zero**;

- il Valore complessivo offerto dovrà essere espresso con un numero massimo di cifre decimali dopo la virgola pari a 2 (due); nel caso in cui tali valori dovessero essere espressi con un numero di cifre decimali dopo la virgola superiore a 2 (due), saranno considerate esclusivamente le prime 2 (due) cifre decimali dopo la virgola, senza procedere ad alcun arrotondamento;
- **in caso di parità in graduatoria, si** procederà, per ciascun lotto, come segue: qualora si riscontri parità, verrà richiesto, con comunicazione scritta, il miglioramento dell'offerta economica e le offerte migliorative dovranno essere presentate in forma scritta e con le medesime modalità previste per l'offerta originaria ovvero con le modalità stabilite nella comunicazione di richiesta; in caso di una nuova parità di tali offerte migliori sarà effettuato il sorteggio alla presenza dei concorrenti che hanno presentato le offerte migliorative in situazione di parità;

DICHIARANO INFINE:

(dichiarazione facoltativa il modello di dichiarazione che viene fornito è a titolo esemplificativo ai sensi dell'art. 87 del D.Lgs. 163/2006)

~~— ai fini della valutazione dell'offerta presentata qualora la stessa appaia anormalmente bassa ai sensi dell'articolo 86 del D.Lgs. 163/2006, che le voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo offerto, ovvero, in termini percentuali, l'incidenza dei diversi costi sostenuti rispetto al prezzo offerto sono le seguenti: (si chiede di compilare, ove pertinente, il seguente fac-simile di schema di dettaglio);~~

<u>Voci di prezzo:</u>	<u>Costo o percentuale:</u>
costi industriali	
costi generali	
costi della manodopera	
costi per le spese per la salute e sicurezza dei lavoratori per il rischio specifico, valutati dal datore di lavoro (ditta partecipante)	
costi per la formazione del personale	
... (eventuali altri costi)	
utili di impresa	
oneri della sicurezza in relazione ai rischi interferenziali, valutati dalla Stazione Appaltante non soggetti a ribasso (ove previsti)	

~~— che gli elementi di vantaggio competitivo che consentono di garantire le condizioni qualitative ed economiche offerte in gara sono quelle di seguito descritte:~~

~~(a titolo esemplificativo, gli elementi di vantaggio competitivo che possono essere indicati sono l'economia del procedimento di costruzione, del processo di fabbricazione, del metodo di prestazione del servizio; le soluzioni tecniche adottate; le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per eseguire i lavori, per fornire i prodotti, o per prestare i servizi; l'originalità del progetto, dei lavori, delle forniture, dei~~

servizi offerti; l'eventualità che l'offerente ottenga un aiuto di Stato o quant'altro la ditta ritenesse utile per giustificare l'offerta medesima)

.

.

NB: Il documento dovrà essere SOTTOSCRITTO, A PENA DI ESCLUSIONE DALLA PROCEDURA, CON FIRMA DIGITALE dal legale rappresentante del concorrente (o persona munita da comprovati poteri di firma, la cui procura dovrà essere prodotta nella medesima Documentazione amministrativa) con le modalità di cui al documento "Modalità tecniche di utilizzo della piattaforma Sintel".