



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

REG. GEN. N° 134 DEL 28/12/2018

## DETERMINAZIONE N° 134 DEL 28/12/2018

Oggetto: **gara, mediante procedura aperta, per il servizio di ristorazione di ASP Azalea (CIG: ZC82458960). Aggiudicazione.**

### IL DIRETTORE

RICHIAMATA la Decisione dell'amministratore unico n° 3 del 21/2/2018 (*Approvazione proposta di piano programmatico e bilancio pluriennale di previsione triennio 2018-2020*), approvata dall'Assemblea dei soci con deliberazione n° 1 del 15/3/2018;

VISTO l'obiettivo n° 32 affidato al sottoscritto, con relativa responsabilità del procedimento: *predisposizione atti di gara per appalto servizio di ristorazione*;

VISTO l'art. 31 del D. Lgs. n° 50/2016, come modificato dal D. Lgs. n° 56/2017, relativo al ruolo e funzione del responsabile del procedimento negli appalti e nelle concessioni;

RICHIAMATE le determinazioni:

- n° 58 del 31/7/2018 (*"Gara per il servizio di ristorazione mediante procedura aperta. Determinazione a contrarre"*);
- n° 79 del 26/9/2018 (*"Gara per il servizio di ristorazione. Avvio del procedimento di valutazione delle offerte e nomina della commissione giudicatrice"*);

VISTO il verbale della seduta pubblica del 27/9/2018, nel corso della quale il sottoscritto, in qualità di RUP, ha esaminato la documentazione amministrativa, ammettendo tutti i soggetti partecipanti alla gara:

N° protocollo	Mittente
3653	ITALIACHEF srl – Via Tirotti 11 – 29122 Piacenza
3655	CIR FOOD -Via Nobel 19 – 42124 Reggio Emilia
3658	SALUS srl – Corso M. Prestinari 162 – 13100 Vercelli
3659	DUSSMANN SERVICE srl – Via San Gregorio 55 – 20124 Milano
3660	GEMOS SOC. COOP – Via Della Punta 21 – 48018 Faenza (RA)
3661	ELIOR RISTORAZIONE SpA – Via Privata Venezia Giulia 5/A – 20157 Milano

VISTI i verbali delle sedute della Commissione giudicatrice:

verbale n° 1 del 9/10/2018;

verbale n° 2 dell'11/10/2018;

verbale n° 3 del 18/10/2018;

verbale n° 4 del 25/10/2018;

verbale n° 5 del 26/10/2018;



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

verbale n° 6 del 30/10/2018;

verbale n° 7 del 6/11/2018;

verbale n° 8 del 15/11/2018;

CONSIDERATO, per quanto ha accertato il sottoscritto, che le operazioni di gara si sono svolte nel rispetto della normativa vigente in materia, nonché del bando di gara, e risultano pertanto regolari;

PRESO ATTO che la graduatoria definitiva, quale risultante dal verbale n° 8, è la seguente:

POSIZIONE	NOME AZIENDA	PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO TOTALE
1°	SALUS	29,30	64,00	93,30
2°	ELIOR	30,00	55,00	85,00
3°	CIR FOOD	27,46	56,50	83,96
4°	GEMOS	27,41	55,75	83,16
5°	DUSSMANN	27,92	52,25	80,17

VERIFICATO che il sottoscritto, in qualità di RUP, ha chiesto alla ditta SALUS srl idonee giustificazioni a supporto dell'offerta presentata, ai sensi dell'art. 97 del D. Lgs. n° 50/2016 (*"Offerte anormalmente basse"*) e dell'art. 17 del Disciplinare di gara;

RICHIAMATI:

- il verbale della seduta congiunta RUP-Commissione giudicatrice del 10/12/2018, nella quale si è proceduto all'analisi e verifica dell'offerta presentata dalla ditta prima classificata, le cui conclusioni sono state che *"le giustificazioni presentate dal concorrente SALUS srl sono sufficientemente esaustive e dettagliate in termini di costo del lavoro, per la sicurezza e del personale, costi vivi per l'espletamento del servizio (comprese spese per dotazioni tecnologiche e trasporto pasti), spese generali, costi per le migliori offerte e utile d'impresa, pertanto è possibile ricavare un giudizio complessivamente positivo circa l'affidabilità e la sostenibilità economica dell'offerta"*, senza bisogno di acquisire ulteriori chiarimenti o precisazioni;
- l'art. 32 del D. Lgs. n° 50/2016 (*"Fasi delle procedure di affidamento"*), in particolare il comma 7, che specifica che *"l'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica del possesso dei requisiti prescritti"* e a tale riguardo il sottoscritto rilascerà apposita attestazione relativa all'esito della verifica dei requisiti e di conseguenza dell'intervenuta efficacia del presente provvedimento;
- l'art. 33 del D. Lgs. n° 50/2016 (*"Controlli sugli atti delle procedure di affidamento"*) e ricordato che in questo caso il sottoscritto ricopre sia la funzione di RUP, sia quella di organo competente all'approvazione della proposta di aggiudicazione;

## DETERMINA

- 1) Di approvare i seguenti verbali inerenti la gara, mediante procedura aperta, per l'affidamento del servizio di ristorazione di ASP Azalea – Lotto unico CIG 75853626BD, allegati quali parti integranti del presente atto:
  - a) Verbale del RUP del 27/9/2018: apertura e verifica della documentazione amministrativa (*Allegato A*);
  - b) Verbali dei lavori della Commissione giudicatrice: verbale n° 1 del 9/10/2018; verbale n° 2 dell'11/10/2018; verbale n° 3 del 18/10/2018; verbale n° 4 del 25/10/2018; verbale n° 5 del 26/10/2018; verbale n° 6 del 30/10/2018; verbale n° 7 del 6/11/2018; verbale n° 8 del 15/11/2018 (*Allegato B*);
  - c) Verbale della seduta congiunta RUP-Commissione giudicatrice del 10/12/2018: verifica della congruità dell'offerta della ditta SALUS srl (*Allegato C*);



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

- 2) Di aggiudicare il servizio di ristorazione di ASP Azalea per il periodo indicato all'art. 2 del Disciplinare di gara approvato con determinazione n° 58/2018 alla ditta SALUS srl, con sede legale in Corso Marcello Prestinari 162, 13100 Vercelli e sede amministrativa/operativa in Via Annibale Cusi 2, 20142 Milano, P.IVA e C.F. 02456650023, la quale ha offerto il prezzo complessivo per l'appalto (5 anni) pari a euro 3.013.085,00 (tremilionitredicimilaottantacinque/00), IVA e oneri di sicurezza esclusi (quantificati, questi ultimi, in euro 30.131,00 – trentamilacentotrentuno/00) - CIG: ZC82458960;
- 3) Di dare atto che la presente aggiudicazione diventerà efficace dopo la verifica del possesso dei requisiti prescritti, appositamente attestata dal sottoscritto, ai sensi dell'art. 32, comma 7, del D. Lgs. n° 50/2016;
- 4) Di dare atto che la spesa di cui al presente provvedimento risulta compatibile con gli stanziamenti di bilancio;
- 5) Di dare comunicazione del presente provvedimento agli interessati, ai sensi dell'art. 76, commi 5 e 6 del D. Lgs. n° 50/2016 e di disporre la pubblicazione sul sito istituzionale aziendale ([www.aspazalea.it](http://www.aspazalea.it)), ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. n° 33/2013;
- 6) Di dare atto che il sottoscritto, in qualità di RUP nonché di Direttore, non si trova, con riferimento all'assetto di interessi determinato con il presente atto, in condizione di incompatibilità o di conflitto di interessi, neanche potenziale, sulla base della vigente normativa in materia di prevenzione della corruzione e di garanzia della trasparenza e di agire nel pieno rispetto del codice di comportamento dei dipendenti delle pubbliche amministrazioni, in generale e con particolare riferimento al divieto di concludere per conto dell'amministrazione, contratti di appalto, fornitura, servizio, finanziamento o assicurazione con imprese con le quali abbia stipulato contratti a titolo privato o ricevuto altre utilità nel biennio precedente.

IL DIRETTORE  
(Mauro Pisani)

*(Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs n° 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa)*



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

Allegato A alla determinazione n° 134/2018

## PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLE STRUTTURE DI ASP AZALEA (Lotto Unico CIG 75853626BD – Gara n° 7164685)

### Verbale di gara n. 1

#### Apertura Documentazione Amministrativa

#### (seduta pubblica)

Il giorno 24 settembre 2018, alle ore 10.00 il sottoscritto Mauro Pisani, RUP della *PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLE STRUTTURE DI ASP AZALEA (Lotto Unico CIG 75853626BD)*, assistito dai colleghi dell'Ufficio Segreteria Barbara Fantoni e Pia Rosaria Mastropietro, si è riunito nei locali della sede legale aziendale per procedere all'esame di ammissibilità dei concorrenti partecipanti alla presente procedura di gara (ex Linee guida ANAC n. 3, adottate con deliberazione n° 1007 dell'11/10/2017 e determinazione aziendale n° 79 del 26/9/2018 "Gara per il servizio di ristorazione CIG: ZC82458960. Avvio del procedimento di valutazione delle offerte").

Premesso che:

- con determinazione a contrarre n° 58 del 31/7/2018 è stata indetta una gara a lotto unico per l'affidamento del servizio in oggetto, mediante procedura aperta, sopra soglia comunitaria, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, con l'aggiudicazione a favore dell'impresa concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del medesimo decreto, in conformità agli elementi di valutazione stabiliti nel disciplinare di gara;
- l'avviso di gara è stato inviato alla GUUE in data 31/7/2018; è stato pubblicato sul sito del MIT in data 7/8/2018 e tutta la documentazione relativa è stata pubblicata sul sito istituzionale dell'Ente in data 31/7/2018;
- alla gara è stato assegnato dall'ANAC il numero 7164685;
- con determinazione n° 67 del 28/8/2018 il termine originariamente previsto per la ricezione delle offerte del 10/9/2018 è stato prorogato al 24/9/2018 e la data di apertura delle offerte (verifica della documentazione amministrativa) prevista per il 19/9/2018 è stata spostata alla data odierna;
- l'aggiudicazione dell'appalto avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 95, comma 3, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., a favore dell'operatore economico che otterrà il punteggio complessivo più alto derivante dalla somma dei punteggi ottenuti per l'offerta tecnica (massimo punti 70/100) e l'offerta economica (massimo punti 30/100) previsto dal disciplinare di gara;
- con determinazione n° 79 del 26/9/2018, pubblicata sul sito istituzionale dell'Ente, è stato avviato il procedimento di valutazione delle offerte ed è stata nominata la Commissione giudicatrice, stabilendo che le funzioni relative al controllo della documentazione amministrativa sarebbero state svolte dal RUP, con l'assistenza di due collaboratrici dell'Ufficio segreteria.

Il sottoscritto RUP ha già accertato e dichiarato, con le determinazioni sopra citate, che non sussistono motivi di incompatibilità legati a interessi di qualunque natura con riferimento all'oggetto del presente procedimento.

A questo punto, il sottoscritto RUP prende atto che presenti i seguenti rappresentanti delle ditte per assistere alle odierne operazioni:

Nome	Documento di riconoscimento	Ditta rappresentata
Laura Dallagiovanna	C.I. n° AX5024549 Comune Castel San Giovanni (PC)	CIR FOOD -Via Nobel 19 – 42124 Reggio Emilia
Luca Missiroli	C.I. n° AT9888361 Comune di Brighella (RA)	GEMOS SOC. COOP – Via Della Punta 21 – 48018 Faenza (RA)
Claudio Mitola	Passaporto YB2053694	SALUS srl – Corso M. Prestinari 162 – 13100 Vercelli
Stefano Pisoni	Patente PC5092691X	ITALIACHEF srl – Via Tirotti 11 – 29122 Piacenza
Sara Barbieri	C.I. n° AX9929915 Comune di Rottofreno (PC)	ELIOR RISTORAZIONE SpA – Via Privata Venezia Giulia 5/A – 20157 Milano



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

Roberto Radice	C.I. n° AX2263199 Comune di Villa D'Adda (BG)	
Giuliano Mei	C.I. n° AS5529195 Comune di Monte Colombo (RN)	DUSSMANN SERVICE srl – Via San Gregorio 55 – 20124 Milano

Il 24/9/2018, entro le ore 13.00, sono giunti i plichi da parte delle seguenti ditte:

Orario di arrivo	N° protocollo	Mittente
9.14	3653	ITALIACHEF srl – Via Tirotti 11 – 29122 Piacenza
10.06	3655	CIR FOOD -Via Nobel 19 – 42124 Reggio Emilia
10.31	3658	SALUS srl – Corso M. Prestinari 162 – 13100 Vercelli
10.55	3659	DUSSMANN SERVICE srl – Via San Gregorio 55 – 20124 Milano
11.00	3660	GEMOS SOC. COOP – Via Della Punta 21 – 48018 Faenza (RA)
11.23	3661	ELIOR RISTORAZIONE SpA – Via Privata Venezia Giulia 5/A – 20157 Milano

Oltre i termini non sono pervenuti plichi.

Si passa pertanto a esaminare i plichi secondo l'ordine di numerazione assegnata in relazione all'inoltro degli stessi al protocollo dell'Ente.

N° protocollo	Mittente	Esito
3653	ITALIACHEF srl Via Tirotti 11 29122 Piacenza	Il plico è integro e correttamente sigillato secondo le disposizioni del Disciplinare di gara. All'interno sono presenti la busta A (documentazione amministrativa), la busta B (offerta tecnica) e la busta C (offerta economica), tutte correttamente sigillate. Si procede quindi all'apertura della busta A – Documentazione amministrativa e al controllo del suo contenuto, dando atto che il concorrente ha presentato regolarmente tutta la documentazione richiesta nel Disciplinare di gara. Per una ditta per la quale la società dichiara di avvalersi dell'istituto dell'avvalimento ex art. 89 D. Lgs. n° 50/2016, la documentazione prescritta viene presentata firmata digitalmente su apposito CD. Il controllo di tale documentazione viene rinviato al termine della seduta. A seguito del successivo controllo, il RUP verifica che all'interno del CD è presente la documentazione prevista, pertanto, la ditta viene <b>ammessa</b> alla fase successiva di gara.
3655	CIR FOOD Via Nobel 19 42124 Reggio Emilia	Il plico è integro e correttamente sigillato secondo le disposizioni del Disciplinare di gara. All'interno sono presenti la busta A (documentazione amministrativa), la busta B (offerta tecnica) e la busta C (offerta economica), tutte correttamente sigillate. Si procede quindi all'apertura della busta A – Documentazione amministrativa e al controllo del suo contenuto, dando atto che il concorrente ha presentato regolarmente tutta la documentazione richiesta nel Disciplinare di gara. Pertanto, la ditta viene <b>ammessa</b> alla fase successiva di gara.



## ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

3658	SALUS srl Corso M. Prestinari 162 13100 Vercelli	Il plico è integro e correttamente sigillato secondo le disposizioni del Disciplinare di gara. All'interno sono presenti la busta A (documentazione amministrativa), la busta B (offerta tecnica) e la busta C (offerta economica), tutte correttamente sigillate. Si procede quindi all'apertura della busta A – Documentazione amministrativa e al controllo del suo contenuto, dando atto che il concorrente ha presentato regolarmente tutta la documentazione richiesta nel Disciplinare di gara. Pertanto, la ditta viene <b>ammessa</b> alla fase successiva di gara.
3659	DUSSMANN SERVICE srl Via San Gregorio 55 20124 Milano	Il plico è integro e correttamente sigillato secondo le disposizioni del Disciplinare di gara. All'interno sono presenti la busta A (documentazione amministrativa), la busta B (offerta tecnica) e la busta C (offerta economica), tutte correttamente sigillate. Si procede quindi all'apertura della busta A – Documentazione amministrativa e al controllo del suo contenuto, dando atto che il concorrente ha presentato regolarmente tutta la documentazione richiesta nel Disciplinare di gara. Pertanto, la ditta viene <b>ammessa</b> alla fase successiva di gara.
3660	GEMOS SOC. COOP Via Della Punta 21 48018 Faenza (RA)	Il plico è integro e correttamente sigillato secondo le disposizioni del Disciplinare di gara. All'interno sono presenti la busta A (documentazione amministrativa), la busta B (offerta tecnica) e la busta C (offerta economica), tutte correttamente sigillate. Si procede quindi all'apertura della busta A – Documentazione amministrativa e al controllo del suo contenuto, dando atto che il concorrente ha presentato regolarmente tutta la documentazione richiesta nel Disciplinare di gara. Pertanto, la ditta viene <b>ammessa</b> alla fase successiva di gara.
3661	ELIOR RISTORAZIONE SpA Via Privata Venezia Giulia 5/A 20157 Milano	Il plico è integro e correttamente sigillato secondo le disposizioni del Disciplinare di gara. All'interno sono presenti la busta A (documentazione amministrativa), la busta B (offerta tecnica) e la busta C (offerta economica), tutte correttamente sigillate. Si procede quindi all'apertura della busta A – Documentazione amministrativa e al controllo del suo contenuto, dando atto che il concorrente ha presentato regolarmente tutta la documentazione richiesta nel Disciplinare di gara. Pertanto, la ditta viene <b>ammessa</b> alla fase successiva di gara.

Terminata la fase di controllo della documentazione amministrativa, il RUP:

- riassume l'esito delle operazioni odierne, che si concludono con l'ammissione di tutte le ditte concorrenti;
- ricorda che il verbale delle operazioni svolte in data odierna verrà pubblicato sul sito aziendale, verrà trasmesso alla Commissione giudicatrice nominata con apposita determinazione citata in premessa e ne verrà data informazione alle ditte partecipanti;
- ricorda che le modalità di svolgimento della gara e le relative comunicazioni sono contenute nell'art. 16 del Disciplinare;
- chiede ai presenti se vi sia qualcuno che ha osservazioni da mettere a verbale, ricevendone risposta negativa.

Il RUP quindi alle ore 12.30 dichiara concluse le operazioni odierne e viene redatto il presente verbale in quattro facciate che, previa lettura e conferma, viene sottoscritto dai presenti.

**IL RUP: F.to Mauro Pisani**

**I testimoni: F.to Barbara Fantoni-F.to Pia Rosaria Mastropietro**



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

**Oggetto: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLE STRUTTURE DI ASP AZALEA (Lotto Unico CIG 75853626BD – Gara n° 7164685). Comunicato relativo al Verbale di gara n. 1 del 27/9/2018 - Apertura Documentazione Amministrativa (seduta pubblica).**

Nel verbale in oggetto, nella prima riga della prima pagina si legge *“Il giorno 24 settembre 2018, alle ore 10.00...”*. Si tratta chiaramente di un mero errore materiale, in quanto la seduta si è svolta il giorno **27 settembre 2018**, come risulta peraltro dai comunicati pubblicati sui siti istituzionali, nonché dalla data riportata alla fine del verbale stesso.

Castel San Giovanni, 15/10/2018

**IL RUP**  
**Mauro Pisani**



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

Allegato B alla determinazione n° 134/2018

## PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLE STRUTTURE DELL’ASP AZALEA.

### VERBALE N° 1 DEL 09/10/2018 PER LA VALUTAZIONE TECNICA

Il giorno 09 Ottobre 2018, alle ore 10.00, presso la sede dell’ASP AZALEA in Corso Matteotti 124, si è riunita la commissione di gara, nominata con determina n°79 del 26/09/2018 prot. N°3697/MP, per l’apertura ed il controllo dei plichi, contenenti le offerte tecniche relative alla procedura aperta per l’affidamento del servizio ristorazione, di tutte le strutture afferenti all’ASP Azalea.

La commissione giudicatrice è così composta:

Presidente - Rossella Giacolini  
Commissario - Roberta Mocellin  
Commissario - Antonietta Monteleone

Sono altresì presenti all’apertura dei plichi, i rappresentanti delle seguenti aziende:

ELIOR nelle persone di : Sara Barbieri e Roberto Radice, di cui si acquisiscono i documenti identificativi  
SALUS nella persona di: Vascimino Eleonora, di cui si acquisisce il documento identificativo.

La Commissione procede, in seduta pubblica, all’apertura dei plichi di tutte le aziende concorrenti, secondo il l’ordine indicato nella tabella sottostante e verificando quanto segue:

1°	ELIOR	Plico perfettamente sigillato contenente n°2 fascicoli/raccoglitori
2°	SALUS	Plico perfettamente sigillato contenente n°2 fascicoli/raccoglitori
3°	GEMOS	Plico perfettamente sigillato contenente n°2 fascicoli/raccoglitori
4°	DUSSMAN	Plico perfettamente sigillato contenente n°11 fascicoli/raccoglitori
5°	CIR	Plico perfettamente sigillato contenente n°11 fascicoli/raccoglitori
6°	ITALIACHEF	Plico perfettamente sigillato contenente n°2 fascicoli/raccoglitori

Si osserva pubblicamente e si fa presente che 2 allegati di CIR FOOD, denominati Allegato 5 ed Allegato 6, contenenti proposte di Menù, non vengono tenuti in considerazione, in quanto non conformi a quanto richiesto dal Disciplinare di gara (art.14 pag.17) . Congedati i rappresentanti delle aziende presenti, la Commissione procede in seduta riservata.

La Commissione avvia i lavori di valutazione delle offerte tecniche, secondo quanto previsto dall’art. 15 del Disciplinare di Gara, in base ai seguenti criteri di aggiudicazione:

CRITERI/SOTTOSCRITERI		Subpunti	Punti
<b>1 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>			<b>20</b>
1.a) Proposte di ottimizzazione del servizio			
<b>2 - FORNITURE</b>		<b>8</b>	
2.a) Criteri di scelta dei fornitori		5	
2.b) Automezzi e timing di con consegna		3	
<b>3 – RISORSE UMANE DEDICATE ALL’APPALTO</b>		<b>10</b>	
3.a) Organizzazione del personale			
3.a.1		2	
3.a.2		3	
3.a.3		2	





# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

CRITERI/SOTTOSCRITERI	Subpunti	Punti
3.b) Formazione del personale	3	
<b>4 - ATTREZZATURE E LOGISTICA</b>		<b>9</b>
4.a) Caratteristiche tecniche delle attrezzature		
4.a.1	5	
4.4.2	3	
4.b) Manutenzioni ordinarie	1	
<b>5 - PULIZIE, SANIFICAZIONE, LOTTA AGLI INFESTANTI</b>		<b>8</b>
5.a) attività di pulizia e sanificazione	3	
5.b) lotta agli infestanti	2	
5.c) aspetti ambientali di pulizie e sanificazioni	3	
<b>6 MATERIE PRIME E QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI</b>		<b>3</b>
6.a) Prodotti locali		
<b>7 MENU'</b>		<b>3</b>
7.a) Menù giornaliero		
<b>8 MONITORAGGI E CONTROLLI</b>		<b>4</b>
8.a) Pianificazione ed esecuzione dei controlli	2	
8.b) Campionamenti ed analisi	2	
<b>9 ULTERIORI ELEMENTI QUALITATIVI</b>		<b>5</b>
9.a) Ulteriori proposte migliorative		

**TOTALE PUNTI 70**

La Commissione procede con la valutazione dell'offerta dell'Azienda ELIOR, seguendo l'ordine indicato nella tabella sopra descritta, per l'apertura dei plichi.

ELEMENTI/SUB ELEMENTI	ELIOR
<b>1 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO (FINO A 20 PUNTI)</b>	
<b>1.a)</b> Proposte di ottimizzazione del servizio	<p>L'organizzazione del servizio è chiara e ben esposta, con note di rilievo, che riguardano in particolare: la proposta di fornitura di un sistema di prenotazione informatizzato, la veicolazione ed il ritiro dei carrelli termici e delle derrate per colazioni e merende, l'inserimento di distributori di bevande calde per le colazioni (solo per CRA Albesani), e l'utilizzo di automezzi a basso impatto ambientale per il trasporto dei pasti.</p> <p>Si ritiene invece non applicabile (per organizzazione interna ai nuclei), la proposta di vassoio personalizzato con monoporzionamento termosigillate per ospiti allettati. Di scarso rilievo, l'inserimento di una Dietista, in quanto indicata per un numero ridotto di ore, suddivise per i due Centri Cottura di Castel San Giovanni e Borgonovo Val Tidone. In alcune parti la proposta è presentata inutilmente ed eccessivamente discorsiva, per esempio nel descrivere le modalità di lavorazione e di cottura delle materie prime, operazioni queste che rappresentano un preciso prerequisito delle GMP (good manufacturing practice), e che pertanto sono alla base della conduzione di una qualunque cucina.</p> <p>In definitiva, seppur ritenuta buona, la proposta offre un'organizzazione del servizio del tutto paragonabile a quanto attualmente in essere da anni, presso le due Cucine di ASP Azalea.</p>
<b>VOTAZIONE - 10</b>	



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

<b>2 - FORNITURE (FINO A 8 PUNTI)</b>	
<b>2.a)</b> Criteri di scelta dei fornitori	Chiara e completa la descrizione dei criteri di scelta dei fornitori. Citate numerose certificazioni di qualità dei fornitori qualificati e descritte le modalità di gestione delle emergenze della ditta MARR. Valida la possibilità di richiedere gli esiti delle analisi di laboratorio. Non si apprezza il ricorso ad altri centri cottura della zona, gestiti da Elior, per rifornirsi in caso di mancate consegne da parte dei fornitori, poiché questo significherebbe sguarnire di derrate utili altri centri cottura, in favore di ASP Azalea, inoltre ciò risulta contraddittorio rispetto a quanto precedentemente descritto rispetto alla gestione delle emergenze.
<b>VOTAZIONE - 3,75</b>	
<b>2.b)</b> Automezzi e timing di consegna	La Ditta afferma (a pag.20), che le consegne saranno organizzate in maniera tale da ridurre la circolazione degli automezzi inquinanti sul territorio, ciò appare contraddittorio nella successiva pag.21, quando nella tabella di programma delle consegne, la frequenza risulta elevata anche per quei prodotti non deperibili, che hanno durabilità più che annuale e che verrebbero consegnati ben due volte alla settimana.
<b>VOTAZIONE - 2,25</b>	
<b>3 – RISORSE UMANE DEDICATE ALL'APPALTO (FINO A 1 PUNTI)</b>	
<b>3.a)</b> Organizzazione del personale <b>3.a.1</b>	Dall'allegato 1 si evince che il Responsabile del Servizio, che sarà designato a gestire ASP Azalea, ha oltre 10 anni di esperienza in ruoli di coordinamento in servizi analoghi a quello in oggetto.
<b>VOTAZIONE : 2</b>	
<b>3.a)</b> Organizzazione del personale <b>3.a.2</b>	La proposta non è formulata in maniera precisa e risulta a tratti contraddittoria, pertanto fa sorgere in chi legge ed esamina, non pochi dubbi: - pagg 22 e 23 - 1) non è ben chiaro se il monte ore totale di n°325 ore per Borgonovo e 121,5 ore per CRA Albesani, sia riferito al totale ore effettivo settimanale o seppure i valori siano lordi e pertanto comprensivi di ferie, riposi, malattie ed assenze varie. Sarebbe stato utile dettagliare maggiormente (magari con ulteriori schemi o diagrammi), il timing operativo quotidiano, delle singole funzioni ed attività da svolgere, in modo da rendere certa ed inequivocabile, l'efficacia dell'organizzazione, in linea con le esigenze operative del servizio. 2) sempre per Borgonovo è citata l'attività di consegna pasti per pranzo e cena ma non il ritiro dei carrelli, pertanto non risulta chiaro se tale attività sia stata prevista 3) per Albesani non è mai citata l'attività di preparazione dei primi piatti ed anche in questo caso non è chiaro se sia stata prevista oppure demandata alle attività di Borgonovo in cui invece è dichiarata 4) per Albesani si afferma che il capo cuoco "effettua la compilazione HACCP e gestione dei programmi aziendali", anche in questo caso le stesse attività non sono esplicitate per il capo cuoco di Borgonovo, pertanto non risulta chiaro se siano state previste. Il carattere approssimativo ed impreciso della proposta, si evidenzia <u>in modo particolare</u> nel fatto di non aver indicato nulla circa la modifica di tutto l'assetto organizzativo, a partire dal 31 gennaio 2021, allorché verrà meno (per cessazione del contratto), il servizio per l'Ospedale di Castel San Giovanni.
<b>VOTAZIONE : 1,5</b>	
<b>3.a)</b> Organizzazione del personale <b>3.a.3</b>	Non è specificato se nella turnazione giornaliera, le varie figure professionali, siano <u>tutte</u> sostituite da equivalenti livelli ed orario di servizio. Si ribadisce che anche per questo punto sarebbe stato meglio dettagliare maggiormente, al fine di rendere chiara ed inequivocabile la volontà aziendale.
<b>VOTAZIONE : 1,5</b>	
<b>3.b)</b> Formazione del personale	Proposta completa sotto il profilo degli argomenti e sotto il profilo della ricaduta sul servizio.
<b>VOTAZIONE : 3</b>	



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

<b>4- ATTREZZATURA E LOGISTICA (FINO A 9)</b>	
4.a) caratteristiche tecniche delle attrezzature <b>4.a.1)</b>	Proposta ritenuta valida e significativa in termini di ricadute in efficienza e qualità del servizio.
<b>VOTAZIONE : 5</b>	
4.a) caratteristiche tecniche delle attrezzature <b>4.4.2)</b>	L'offerta è ritenuta efficace per il raggiungimento dell'obiettivo.
<b>VOTAZIONE : 3</b>	
<b>4.b)</b> Manutenzioni ordinarie	La proposta è ritenuta idonea a garantire la costante funzionalità delle dotazioni.
<b>VOTAZIONE : 1</b>	
<b>5 – PULIZIE, SANIFICAZIONE LOTTA AGLI INFESTANTI (FINO A 8 PUNTI)</b>	
<b>5.a)</b> attività di pulizie e sanificazione	La proposta risulta esaustiva.
<b>VOTAZIONE : 3</b>	
<b>5.b)</b> lotta agli infestanti	Proposta esaustiva e sicura per l'uomo e l'ambiente.
<b>VOTAZIONE : 2</b>	
<b>5.c)</b> aspetti ambientali di pulizie e sanificazioni	Proposta completa per gli obiettivi citati.
<b>VOTAZIONE : 3</b>	



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

<b>6 MATERIE PRIME E QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI (FINO A 3 PUNTI)</b>	
<b>6.a) prodotti locali</b>	L'azienda si limita ad affermare il rispetto delle percentuali riportate all'art.16 del Capitolato, senza precisare se si tratti della percentuale minima indicata. Di fatto nella descrizione, non si trova alcuna specifica riferita al calcolo delle stesse percentuali, né si indicano i prodotti biologici, nella tabella di pag.48 e 49.
<b>VOTAZIONE : 2,25</b>	
<b>7 – MENU' (fino a 3 PUNTI)</b>	
<b>7.a)</b> Menù giornaliero	La proposta contiene elementi migliorativi idonei ed applicabili alla tipologia di utenza, con ricadute positive sulla qualità del servizio.
<b>VOTAZIONE: 3</b>	
<b>8 MONITORAGGI E CONTROLLI (FINO A 4 PUNTI)</b>	
<b>8.a)</b> Esecuzione e pianificazione dei controlli	La proposta risulta completa per gli aspetti richiesti.
<b>VOTAZIONE : 2</b>	
<b>8.b)</b> campionamenti ed analisi	La proposta è completa sia per il piano dei campionamenti che delle analisi, miranti all'efficacia del piano di autocontrollo adottato.
<b>VOTAZIONE : 2</b>	
<b>9 – ULTERIORI ELEMENTI QUALITATIVI (FINO A 5 PUNTI)</b>	
<b>9.a)</b> Ulteriori elementi qualitativi	Offerta buona accettata in quasi tutte le sue proposte, tranne che per il vassoio personalizzato per ospiti allettati.
<b>VOTAZIONE : 4,75</b>	
<b>Punteggio totale (somma dei punteggi come sopra descritti) 55</b>	

Alle ore 18.00 la Commissione chiude i lavori.

La documentazione relativa alle offerte tecniche viene depositata in luogo idoneamente protetto, all'interno dell'Amministrazione ASP, non accessibile ad estranei e chiuso a chiave.

La seduta è riconvocata presso la stessa sede per il 11 ottobre 2018 alle ore 9.15.

Il presidente R. Giacolini \_\_\_\_\_  
Il commissario A.Monteleone \_\_\_\_\_  
Il commissario R.Mocellin \_\_\_\_\_



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

## PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLE STRUTTURE DELL’ASP AZALEA.

### VERBALE n° 2 DEL 11/10/2018 PER LA VALUTAZIONE TECNICA

Il giorno 11 Ottobre 2018, alle ore 9.15, presso la sede dell’ASP AZALEA in Corso Matteotti 124, si è riunita la commissione di gara, nominata con determina n°79 del 26/09/2018 prot. N°3697/MP.

La Commissione giudicatrice è così composta:

Presidente - Rossella Giacolini  
Commissario - Roberta Mocellin  
Commissario - Antonietta Monteleone

La Commissione procede con la valutazione del progetto tecnico dell’azienda SALUS.

ELEMENTI/SUB ELEMENTI	SALUS
<b>1 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO (FINO A 20 PUNTI)</b>	
<b>1.a)</b> Proposte di ottimizzazione del servizio	La proposta dell’azienda concorrente, di ristrutturare completamente il Centro Cottura della CRA Albesani, centralizzando in quella sede tutti i servizi di produzione, trova piena accoglienza nelle valutazioni della Commissione. La descrizione degli interventi di riqualificazione e potenziamento del Centro Cottura Albesani (struttura, impianti, ed attrezzature), è ben dettagliata e puntualizzata nei tempi e nei modi. La Commissione reputa la proposta innovativa per l’efficientamento produttivo e realizzabile; inoltre si condividono i vantaggi organizzativi, qualitativi ed economici descritti per ASP Azalea. Il progetto risulta in tutte le sue parti ben strutturato, chiaro, preciso, ben argomentato ed approfondito, e si ritiene possa apportare effettivi benefici, a lungo termine, per il servizio oggetto dell’appalto. Unica nota che si ritiene non positiva, è l’organizzazione della prenotazione dei pasti, prevista in modalità ancora cartacea e non informatizzata.
<b>VOTAZIONE - 19</b>	
<b>2 - FORNITURE (FINO A 8 PUNTI)</b>	
<b>2.a)</b> Criteri di scelta dei fornitori	I criteri descritti sono chiari e ben dettagliati.
<b>VOTAZIONE - 5</b>	
<b>2.b)</b> Automezzi e timing di consegna	La proposta è rispondente alle esigenze del servizio
<b>VOTAZIONE - 3</b>	
<b>3 – RISORSE UMANE DEDICATE ALL’APPALTO (FINO A 10 PUNTI)</b>	
<b>3.a)</b> Organizzazione del personale <b>3.a.1</b>	Dall’allegato 1 si evince che il Responsabile del Servizio, che sarà designato a gestire ASP Azalea, ha oltre 28 anni di esperienza in ruoli di coordinamento in servizi analoghi a quello in oggetto.
<b>VOTAZIONE : 2</b>	



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

3.a) Organizzazione del personale <b>3.a.2</b>	La proposta è chiara e ben descritta ma in sola forma di grafica senza spiegazioni discorsive.
<b>VOTAZIONE : 2,25</b>	
3.a) Organizzazione del personale <b>3.a.3</b>	La proposta è chiara e ben descritta ma sola in forma di grafica senza spiegazioni discorsive.
<b>VOTAZIONE : 1,5</b>	
<b>3.b)</b> Formazione del personale	La proposta appare completa sotto il profilo della pertinenza degli argomenti. Tuttavia include argomenti di ordine igienico sanitario e di sicurezza sul lavoro che hanno carattere di obbligatorietà e pertanto vengono esclusi dalla valutazione.
<b>VOTAZIONE : 2,25</b>	
<b>4- ATTREZZATURA E LOGISTICA (FINO A 9 PUNTI)</b>	
4.a) caratteristiche tecniche delle attrezzature <b>4.a.1)</b>	Proposta ritenuta valida e significativa in termini di ricadute in efficienza e qualità del servizio.
<b>VOTAZIONE : 5</b>	
4.a) caratteristiche tecniche delle attrezzature <b>4.4.2)</b>	L'offerta è ritenuta efficace per il raggiungimento dell'obiettivo.
<b>VOTAZIONE : 3</b>	
<b>4.b)</b> Manutenzioni ordinarie	La proposta è ritenuta idonea a garantire la costane funzionalità delle dotazioni.
<b>VOTAZIONE : 1</b>	
<b>5- PULIZIE, SANIFICAZIONE, LOTTA AGLI INFETTANTI (FINO A 8 PUNTI)</b>	
<b>5.a)</b> attività di pulizie e sanificazione	La proposta risulta esaustiva.
<b>VOTAZIONE : 3</b>	



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

5.b) lotta agli infestanti	Proposta buona ma non del tutto esaustiva in quanto non si indica la sicurezza dei prodotti per la salute dell'uomo e dell'ambiente.
<b>VOTAZIONE : 1</b>	
5.c) aspetti ambientali di pulizie e sanificazioni	Proposta completa per gli obiettivi citati.
<b>VOTAZIONE : 3</b>	
<b>6 MATERIE PRIME E QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI (FINO A 3 PUNTI)</b>	
6.a) prodotti locali	La proposta è chiara ed esaustiva, comprensiva del quantitativo totale delle derrate offerte e del metodo di calcolo; le percentuali risultano superiori al minimo richiesto in capitolato.
<b>VOTAZIONE : 3</b>	
<b>7 – MENU' (fino a 3 PUNTI)</b>	
7.a) Menù giornaliero	La proposta contiene elementi migliorativi, idonei ed applicabili alla tipologia di utenza, con ricadute positive sulla qualità del servizio.
<b>VOTAZIONE: 3</b>	
<b>8 MONITORAGGI E CONTROLLI (FINO A 4 PUNTI )</b>	
8.a) esecuzione e pianificazione dei controlli	La proposta non è esaustiva.
<b>VOTAZIONE : 0,5</b>	
8.b) campionamenti ed analisi	La proposta è efficace per il numero dei campionamenti ma manca la descrizione dei parametri da ricercare.
<b>VOTAZIONE : 1,5</b>	
<b>9 – ULTERIORI ELEMENTI QUALITATIVI (FINO A 5 PUNTI)</b>	
9.a) Ulteriori proposte migliorative	La Commissione accetta tutte le proposte migliorative.
<b>VOTAZIONE : 5</b>	
<b>Punteggio totale (somma dei punteggi come sopra descritti) 64</b>	

Alle ore 16.00 la Commissione chiude i lavori.

La documentazione relativa alle offerte tecniche viene depositata in luogo idoneamente protetto all'interno dell'Amministrazione ASP, non accessibile ad estranei e chiuso a chiave.

La seduta è riconvocata presso la stessa sede per il 18 ottobre 2018 alle ore 13.30.

Il presidente R. Giacolini \_\_\_\_\_

Il commissario A.Monteleone \_\_\_\_\_

Il commissario R.Mocellin \_\_\_\_\_



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

## PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLE STRUTTURE DELL’ASP AZALEA.

### VERBALE N°3 DEL 18/10/2018 PER LA VALUTAZIONE TECNICA

Il giorno 18 Ottobre 2018, alle ore 13.30, presso la sede dell’ASP AZALEA in Corso Matteotti 124, si è riunita la commissione di gara, nominata con determina n°79 del 26/09/2018 prot. N°3697/MP.

La Commissione giudicatrice è così composta:

Presidente - Rossella Giacolini  
Commissario - Roberta Mocellin  
Commissario - Antonietta Monteleone

La Commissione procede con la valutazione del progetto tecnico dell’azienda GEMOS.

ELEMENTI/SUB ELEMENTI	GEMOS
<b>1 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO (FINO A 20 PUNTI)</b>	
<b>1.a)</b> Proposte di ottimizzazione del servizio	L’organizzazione del servizio è chiara e ben esposta, con note di rilievo che riguardano in particolare la proposta di fornitura di nuove attrezzature. Tuttavia nel suo complesso, la proposta offre un’organizzazione del servizio del tutto paragonabile a quanto attualmente in essere da anni presso le due Cucine di ASP Azalea.
<b>VOTAZIONE - 10</b>	
<b>2 - FORNITURE (FINO A 8 PUNTI)</b>	
<b>2.a)</b> Criteri di scelta dei fornitori	I criteri e le modalità così come descritti, risultano adeguati per garantire un buon sistema di fornitura.
<b>VOTAZIONE - 5</b>	
<b>2.b)</b> Automezzi e timing di consegna	Il piano previsto risponde alle esigenze del servizio. Gli automezzi euro 5 ed euro 6 diesel non possono ritenersi a basso impatto ambientale, poiché esistono in commercio veicoli più evoluti.
<b>VOTAZIONE - 2,25</b>	
<b>LA SEDUTA VIENE SOSPESA ALLE ORE 15,30 E RIPRENDE IL GIORNO 22/10 ALLE ORE 9,45</b>	





# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

ELEMENTI/SUB ELEMENTI	GEMOS
<b>3 – RISORSE UMANE DEDICATE ALL'APPALTO (FINO A 10 PUNTI)</b>	
3.a) Organizzazione del personale <b>3.a.1</b>	Dal curriculum presentato si evince che il Responsabile del Servizio, che sarà designato a gestire ASP Azalea, ha oltre 15 anni di esperienza in ruoli di coordinamento in servizi analoghi a quello in oggetto.
<b>VOTAZIONE : 2</b>	
3.a) Organizzazione del personale <b>3.a.2</b>	L'organizzazione descritta appare efficace ed in linea con le esigenze operative del servizio.
<b>VOTAZIONE : 3</b>	
3.a) Organizzazione del personale <b>3.a.3</b>	La descrizione della turnazione e sostituzione del personale assente, appare efficace per assicurare la continuità del servizio.
<b>VOTAZIONE : 2</b>	
3.b) Formazione del personale	Proposta completa sotto il profilo degli argomenti e sotto il profilo della ricaduta positiva sul servizio.
<b>VOTAZIONE : 3</b>	
<b>4- ATTREZZATURA E LOGISTICA (FINO A 9 PUNTI)</b>	
4.a) caratteristiche tecniche delle attrezzature <b>4.a.1)</b>	Proposta ritenuta valida e significativa in termini di ricadute in efficienza e qualità del servizio.
<b>VOTAZIONE : 5</b>	
4.a) caratteristiche tecniche delle attrezzature <b>4.4.2)</b>	La valutazione delle caratteristiche ambientali delle dotazioni tecnologiche, è positiva per tutte le descrizioni tranne che per gli automezzi.
<b>VOTAZIONE : 2,25</b>	
4.b) Manutenzioni ordinarie	La proposta è ritenuta idonea a garantire la costane funzionalità delle dotazioni.
<b>VOTAZIONE : 1</b>	
<b>La seduta si conclude alle ore 16,45 e riprenderà il 19 ottobre alle ore 9,30</b>	



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

ELEMENTI/SUB ELEMENTI	GEMOS
<b>5 - PULIZIE, SANIFICAZIONE, LOTTA AGLI INFESTANTI (FINO A 8 PUNTI)</b>	
<b>5.a)</b> attività di pulizie e sanificazione	La proposta risulta esaustiva.
<b>VOTAZIONE : 3</b>	
<b>5.b)</b> lotta agli infestanti	La proposta è esaustiva e sicura per l'uomo e l'ambiente.
<b>VOTAZIONE : 2</b>	
<b>5.c)</b> aspetti ambientali di pulizie e sanificazioni	Valutate positivamente le proposte di prodotti e dotazioni, con certificazione ambientale. Per quanto concerne il contenimento dei consumi, non si apprezza l'utilizzo di lance ad acqua per le pulizie di cucina, in quanto non idonee e pericolose dal punto di vista della sicurezza, in ambienti dove sono presenti attrezzature elettriche.
<b>VOTAZIONE : 2,25</b>	
<b>6 MATERIE PRIME E QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI (FINO A 3 PUNTI)</b>	
<b>6.a)</b> prodotti locali	L'azienda si limita ad affermare il rispetto delle percentuali riportate all'art.16 del Capitolato, senza precisare se si tratti della percentuale minima indicata. Di fatto nella descrizione, non si trova alcuna specifica riferita ai quantitativi offerti, né al calcolo delle stesse percentuali. Nel complesso si ritiene l'offerta buona in termini di referenze di produzioni locali.
<b>VOTAZIONE : 2,25</b>	
<b>7 – MENU' (fino a 3 PUNTI)</b>	
<b>7.a)</b> Menù giornaliero	La proposta appare adeguata ma non migliorativa, rispetto a quanto richiesto in capitolato. Positivo l'inserimento di un servizio specifico per disfagici.
<b>VOTAZIONE: 2,25</b>	
<b>8 MONITORAGGI E CONTROLLI (FINO A 4 PUNTI )</b>	
<b>8.a)</b> esecuzione e pianificazione dei controlli	Proposta completa per gli aspetti richiesti.
<b>VOTAZIONE : 2</b>	
<b>8.b)</b> campionamenti ed analisi	Il piano dei campionamenti appare completo in quasi tutte le sue parti. Risulta in parte carente a pag.56 il piano analisi annuale, presso i due centri cottura, in quanto non sono indicati il numero delle analisi da effettuarsi.
<b>VOTAZIONE : 1,5</b>	



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

9 – ULTERIORI ELEMENTI QUALITATIVI (FINO A 5 PUNTI)	
9.a) Ulteriori proposte migliorative	Proposta valida ed accettata in tutte le sue parti.
<b>VOTAZIONE : 5</b>	
<b>Punteggio totale (somma dei punteggi come sopra descritti)</b>	<b>55,75</b>

Alle ore 16.30 del 22 ottobre 2018 la Commissione chiude i lavori.

La documentazione relativa alle offerte tecniche viene depositata in luogo idoneamente protetto all'interno dell'Amministrazione ASP, non accessibile ad estranei e chiuso a chiave.

La seduta è riconvocata presso la stessa sede per il 25 ottobre 2018 alle ore 9.15.

Il presidente R. Giacolini \_\_\_\_\_

Il commissario A.Monteleone \_\_\_\_\_

Il commissario R.Mocellin \_\_\_\_\_



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

## PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLE STRUTTURE DELL’ASP AZALEA.

### VERBALE n°4 DEL 25/10/2018 PER LA VALUTAZIONE TECNICA

Il giorno 25 Ottobre 2018, alle ore 9.15, presso la sede dell’ASP AZALEA in Corso Matteotti 124, si è riunita la commissione di gara, nominata con determina n°79 del 26/09/2018 prot. N°3697/MP.

La Commissione giudicatrice è così composta:

Presidente - Rossella Giacolini  
Commissario - Roberta Mocellin  
Commissario - Antonietta Monteleone

La Commissione procede con la valutazione del progetto tecnico dell’azienda DUSSMANN.

ELEMENTI/SUB ELEMENTI	DUSSMANN
NOTA BENE: Il concorrente <u>non mantiene</u> le specifiche del capitolato riguardanti l’interlinea ed il carattere, infatti l’offerta tecnica è stata scritta con interlinea più bassa e le frasi per ogni pagina risultano così scritte più fittamente, in modo da inserire maggiori descrizioni.	
<b>1 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO (FINO A 20 PUNTI)</b>	
<b>1.a)</b> Proposte di ottimizzazione del servizio	L’organizzazione del servizio è chiara e ben esposta, con note di rilievo che riguardano in particolare la proposta di fornitura di alcune nuove attrezzature. Tuttavia nel suo complesso, la proposta offre un’organizzazione del servizio del tutto paragonabile a quanto attualmente in essere da anni presso le due Cucine di ASP Azalea.
<b>VOTAZIONE - 10</b>	
<b>2 - FORNITURE (FINO A 8 PUNTI)</b>	
<b>2.a)</b> Criteri di scelta dei fornitori	I criteri descritti sono adeguati ma non è previsto un piano di reperibilità e tempistica di consegna in caso emergenza.
<b>VOTAZIONE - 3,75</b>	
<b>2.b)</b> Automezzi e timing di consegna	La proposta è rispondente alle esigenze del servizio.
<b>VOTAZIONE - 3</b>	
<b>3 – RISORSE UMANE DEDICATE ALL’APPALTO (FINO A 10 PUNTI)</b>	
<b>3.a)</b> Organizzazione del personale <b>3.a.1</b>	Dal curriculum si evince che il Responsabile del Servizio, che sarà designato a gestire ASP Azalea, ha oltre 18 anni di esperienza in ruoli di coordinamento in servizi analoghi a quello in oggetto.
<b>VOTAZIONE : 2</b>	



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

ELEMENTI/SUB ELEMENTI	DUSSMANN
3.a) Organizzazione del personale <b>3.a.2</b>	La proposta risulta imprecisa in diverse parti: <ul style="list-style-type: none"><li>• la somma totale delle ore settimanali del direttore e della dietista, risulta essere di n°50 ore e non 57 come descritto.</li><li>• I primi due anni si concludono al 31/01/2021 e non al 31/12/2021</li><li>• CRA Albesani si trova in Corso Giacomo Matteotti e non in via Marconi</li></ul> Inoltre non vi è proporzionalità per numero, mansioni ed ore degli operatori, nel periodo dei primi due anni, rispetto ai successivi 3 ( con e senza i pasti previsti per Ospedale )
<b>VOTAZIONE : 2,25</b>	
3.a) Organizzazione del personale <b>3.a.3</b>	Anche in questo punto di valutazione si ripetono le imprecisioni del punto precedente. Inoltre appare non adeguata l'assunzione di un autista, incaricato per meno di un'ora lavorativa al giorno ( 0,75 ore/die), ed ancora non coincidono le figure di ASP Azalea date in comando. Un'ulteriore imprecisione si rileva a pag. 14 del progetto tecnico in cui si parla di ASP "la Quiete" di Udine, che nulla ha a che vedere con l'ASP in oggetto.
<b>VOTAZIONE : 1</b>	
<b>3.b)</b> Formazione del personale	Nella proposta sono stati inseriti numerosi argomenti ed ore di erogazione, riguardanti la salute e la sicurezza dei lavoratori e la normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, che non vengono tenuti in considerazione in quanto obbligo legislativo.
<b>VOTAZIONE : 1,5</b>	
<b>4- ATTREZZATURA E LOGISTICA (FINO A 9 PUNTI)</b>	
4.a) caratteristiche tecniche delle attrezzature <b>4.a.1)</b>	Anche in questo caso l'azienda concorrente pecca di imprecisione, in quanto tutte le schede tecniche relative alle attrezzature proposte, sono state inserite in maniera del tutto casuale tra gli allegati 1, 2 3, 4 e 8 e posti all'interno della cospicua documentazione. Negli stessi allegati, le schede trovano collocazione disordinata tra le numerose schede tecniche dei generi alimentari, pertanto è stato complicato per la commissione cercare e valutare ogni singola proposta.
<b>VOTAZIONE : 3,75</b>	
4.a) caratteristiche tecniche delle attrezzature <b>4.4.2)</b>	Ancora una volta si osserva poca precisione: vengono citati degli allegati che non sono inclusi nella documentazione (pag.25 citati allegati A,B,C e D inesistenti nei fascicoli che sono invece numerati). In ogni caso le caratteristiche ambientali delle dotazioni tecnologiche rispondono a quanto richiesto in capitolato.
<b>VOTAZIONE : 3</b>	
4) caratteristiche tecniche delle attrezzature <b>4.b)</b>	La proposta è ritenuta idonea a garantire la costante funzionalità delle dotazioni.
<b>VOTAZIONE : 1</b>	



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

<b>5 - PULIZIE, SANIFICAZIONE, LOTTA AGLI INFESTANTI (FINO A 8 PUNTI)</b>	
<b>5.a)</b> attività di pulizie e sanificazione	La proposta risulta esaustiva.
<b>VOTAZIONE : 3</b>	
<b>5.b)</b> lotta agli infestanti	Proposta esaustiva e sicura per l'uomo e l'ambiente.
<b>VOTAZIONE : 2</b>	
<b>5.c)</b> aspetti ambientali di pulizie e sanificazioni	Si evidenzia nuovamente l'imprecisione dell'azienda concorrente: l'allegato 6, include schede per lavaggio biancheria, che non trovano pertinenza con il servizio richiesto. Per quanto di pertinenza la proposta è adeguata agli obiettivi citati.
<b>VOTAZIONE : 3</b>	
<b>6 MATERIE PRIME E QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI (FINO A 3 PUNTI)</b>	
<b>6.a)</b> prodotti locali	Sono stati inseriti nell'offerta un cospicuo numero di referenze con i relativi nomi di fornitori, ma l'azienda concorrente, non ha tenuto conto che la valutazione considera le produzioni e/o trasformazioni locali e non i semplici fornitori, che oltretutto non sempre risultano entro i 50 km dalla sede di ASP Azalea.
<b>VOTAZIONE : 2,25</b>	
<b>7 – MENU' (fino a 3 PUNTI)</b>	
<b>7.a)</b> Menù giornaliero	La proposta contiene elementi migliorativi idonei ed applicabili alla tipologia di utenza, con ricadute positive sulla qualità del servizio.
<b>VOTAZIONE: 3</b>	
<b>8 MONITORAGGI E CONTROLLI (FINO A 4 PUNTI)</b>	
<b>8.a)</b> esecuzione e pianificazione dei controlli	La proposta risulta completa per gli aspetti richiesti.
<b>VOTAZIONE : 2</b>	
<b>8.b)</b> campionamenti ed analisi	La proposta è completa sia per il piano dei campionamenti che delle analisi, miranti all'efficacia del piano di autocontrollo adottato.
<b>VOTAZIONE : 2</b>	



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

9 – ULTERIORI ELEMENTI QUALITATIVI (FINO A 5 PUNTI)	
9.a) Ulteriori proposte migliorative	La proposta è accettata parzialmente. Si escludono i seguenti contenuti: 1) formazione GPP nostro personale, 2) pasti per conto terzi, 3) Acqua per il wellness, 4) vassoi per allettati, 5) cottura bassa temperatura, 6) educazione ambientale.
<b>VOTAZIONE : 3,75</b>	
<b>Punteggio totale (somma dei punteggi come sopra descritti) 52,25</b>	

Alle ore 16.30 la Commissione chiude i lavori.

La documentazione relativa alle offerte tecniche viene depositata in luogo idoneamente protetto all'interno dell'Amministrazione ASP, non accessibile ad estranei e chiuso a chiave.

La seduta è riconvocata presso la stessa sede per il 26 ottobre 2018 alle ore 9.30.

Il presidente R. Giacolini \_\_\_\_\_  
Il commissario A.Monteleone \_\_\_\_\_  
Il commissario R.Mocellin \_\_\_\_\_



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

## PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLE STRUTTURE DELL'ASP AZALEA.

### VERBALE N°5 DEL 26/10/2018 PER LA VALUTAZIONE TECNICA

Il giorno 26 Ottobre 2018, alle ore 9.30, presso la sede dell'ASP AZALEA in Corso Matteotti 124, si è riunita la commissione di gara, nominata con determina n°79 del 26/09/2018 prot. N°3697/MP.

La Commissione giudicatrice è così composta:

Presidente - Rossella Giacolini  
Commissario - Roberta Mocellin  
Commissario - Antonietta Monteleone

La Commissione procede con la valutazione del progetto tecnico dell'azienda CIR FOOD.

ELEMENTI/SUB ELEMENTI	CIR FOOD
Nota bene: La proposta non tiene conto del carattere e dell'interlinea richiesta da capitolato e pertanto le descrizioni che sono scritte molto fittamente, vanno oltre le 60 pagine.	
<b>1 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO (FINO A 20 PUNTI)</b>	
<b>1.a)</b> Proposte di ottimizzazione del servizio	Progetto adeguato, sufficientemente rispondente alle richieste del servizio ma senza particolari approfondimenti ed innovazioni. Di rilievo l'offerta di un sistema di prenotazione informatizzato, anche se non è chiaro come potrebbe avvenire la prenotazione da parte dei singoli reparti, in quanto è indicato che la fornitura di tablet avverrà solo presso le cucine. Apprezzabile anche la predisposizione di pasti per disfagici, chiara e precisa nella descrizione. Tuttavia nel suo complesso l'organizzazione proposta è assimilabile alla gestione attuale e non riveste carattere di ottimizzazione produttiva.
<b>VOTAZIONE - 10</b>	
<b>2 - FORNITURE (FINO A 8 PUNTI)</b>	
<b>2.a)</b> Criteri di scelta dei fornitori	Proposta ben formulata ed esaustiva.
<b>VOTAZIONE - 5</b>	
<b>2.b)</b> Automezzi e timing di consegna	La proposta risponde alle esigenze del servizio.
<b>VOTAZIONE - 3</b>	
<b>3 – RISORSE UMANE DEDICATE ALL'APPALTO (FINO A 10 PUNTI)</b>	
<b>3.a)</b> Organizzazione del personale <b>3.a.1</b>	Dall'allegato 1 si evince che il Responsabile del Servizio, che sarà designato a gestire ASP Azalea, ha 10 anni di esperienza in ruoli di coordinamento in servizi analoghi a quello in oggetto.
<b>VOTAZIONE : 2</b>	





# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

ELEMENTI/SUB ELEMENTI	CIR FOOD
3.a) Organizzazione del personale <b>3.a.2</b>	La proposta appare a tratti poco comprensibile e lacunosa. Non è comprensibile il motivo per il quale nel timing operativo di una giornata di lavoro, presso CRA Albesani, un aiuto cuoco di 5° livello sia declassato alle operazioni di lavaggio e pulizie, mentre un inserviente di cucina ASP in comando, sia impiegato per la produzione. Non è chiara la motivazione per la quale nella pianta organica ( sia per i primi due anni che per i successivi tre), gli "addetti sempre presenti", subiscano brusche fluttuazioni numeriche anche in giornate con numero equivalente di pasti.
<b>VOTAZIONE : 2,25</b>	
3.a) Organizzazione del personale <b>3.a.3</b>	La proposta è adeguata a garantire la continuità del servizio .
<b>VOTAZIONE : 2</b>	
<b>3.b)</b> Formazione del personale	Proposta completa sotto il profilo degli argomenti e sotto il profilo della ricaduta sul servizio.
<b>VOTAZIONE : 3</b>	
<b>4- ATTREZZATURA E LOGISTICA (FINO A 9 PUNTI)</b>	
4.a) caratteristiche tecniche delle attrezzature <b>4.a.1)</b>	Proposta ritenuta valida e significativa in termini di ricadute in efficienza e qualità del servizio.
<b>VOTAZIONE : 5</b>	
4.a) caratteristiche tecniche delle attrezzature <b>4.4.2)</b>	L'offerta è ritenuta efficace per il raggiungimento dell'obiettivo.
<b>VOTAZIONE : 3</b>	
<b>4.b)</b> Manutenzioni ordinare	La proposta è ritenuta idonea a garantire la costante funzionalità delle dotazioni.
<b>VOTAZIONE : 1</b>	
<b>5 – PULIZIE, SANIFICAZIONE, LOTTA AGLI INFESTANTI (FINO A 8 PUNTI)</b>	
<b>5.a)</b> attività di pulizie e sanificazione	La proposta risulta esaustiva.
<b>VOTAZIONE : 3</b>	



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

5.b) lotta agli infestanti	Proposta esaustiva e sicura per l'uomo e l'ambiente.
<b>VOTAZIONE : 2</b>	
5.c) aspetti ambientali di pulizie e sanificazioni	Proposta completa per gli obiettivi citati.
<b>VOTAZIONE : 3</b>	
<b>6 MATERIE PRIME E QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI (FINO A 3 PUNTI)</b>	
6.a) prodotti locali	Proposta adeguata ed esaustiva.
<b>VOTAZIONE : 3</b>	
<b>7 – MENU' (FINO A 3 PUNTI)</b>	
7.a) Menù giornaliero	Non vengono presi in considerazione i due allegati n°5 e 6, in quanto non conformi a quanto specificato in capitolato.
<b>VOTAZIONE: 1,5</b>	
<b>8 MONITORAGGI E CONTROLLI (FINO A 4 PUNTI)</b>	
8.a) esecuzione e pianificazione dei controlli	La proposta risulta completa per gli aspetti richiesti.
<b>VOTAZIONE : 2</b>	
8.b) campionamenti ed analisi	La proposta è completa sia per il piano dei campionamenti che delle analisi, miranti all'efficacia del piano di autocontrollo adottato.
<b>VOTAZIONE : 2</b>	
<b>9 – ULTERIORI ELEMENTI QUALITATIVI (FINO A 5 PUNTI)</b>	
9.a) Ulteriori proposte migliorative	Alcune delle proposte sono già presenti nell'attuale assetto organizzativo e pertanto nel complesso, solo alcune determinano effettivi benefici ai fruitori del servizio.
<b>VOTAZIONE : 3,75</b>	
<b>Punteggio totale (somma dei punteggi come sopra descritti) 56,5</b>	



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

Alle ore 16.15 la Commissione chiude i lavori.

La documentazione relativa alle offerte tecniche viene depositata in luogo idoneamente protetto all'interno dell'Amministrazione ASP, non accessibile ad estranei e chiuso a chiave.

La seduta è riconvocata presso la stessa sede per il 30 ottobre 2018 alle ore 9.40.

Il presidente R. Giacolini \_\_\_\_\_  
Il commissario A.Monteleone \_\_\_\_\_  
Il commissario R.Mocellin \_\_\_\_\_



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

## PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLE STRUTTURE DELL’ASP AZALEA.

### VERBALE n° 6 DEL 30/10/2018 PER LA VALUTAZIONE TECNICA

Il giorno 30 Ottobre 2018, alle ore 9.40, presso la sede dell’ASP AZALEA in Corso Matteotti 124, si è riunita la commissione di gara, nominata con determina n°79 del 26/09/2018 prot. N°3697/MP.

La Commissione giudicatrice è così composta:

Presidente - Rossella Giacolini  
Commissario - Roberta Mocellin  
Commissario - Antonietta Monteleone

La Commissione procede con la valutazione del progetto tecnico dell’azienda ITALIA CHEF

ELEMENTI/SUB ELEMENTI	ITALIA CHEF
<b>1 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO (FINO A 20 PUNTI)</b>	
<b>1.a)</b> Proposte di ottimizzazione del servizio	La proposta risulta inconsistente ed a tratti non pertinente (ad esempio a pag.5 si cita la valutazione delle diete da parte di ATS ed a pag.6, si cita “autocertificazione del genitore dichiarante la richiesta dieta”; si presuppone pertanto che il documento non sia stato redatto appositamente per ASP Azalea, bensì sia l’esito di un collage di diversi progetti, perlopiù di tipo scolastico). Le descrizioni sono alquanto prive di contenuto e assolutamente inefficaci per l’organizzazione necessaria, descritta in capitolato.
<b>VOTAZIONE - 5</b>	
<b>2 - FORNITURE (FINO A 8 PUNTI)</b>	
<b>2.a)</b> Criteri di scelta dei fornitori	La proposta appare a tratti contraddittoria – a pag.7 si indica la selezione di fornitori nazionali e CEE e nella stessa pagina, nel descrivere l’accreditamento, si parla di forniture di sola origine italiana. A pag.4 si parla di pasto campione conservato per 72 ore, mentre a pag. 10 la stessa campionatura verrebbe conservata per 5 giorni e poi di nuovo, a pag.11, si parla di campionatura per 72 ore (in questo caso non ben definita la temperatura). In ogni caso non è stata centrata la richiesta dei campionamenti effettuati dai fornitori.
<b>VOTAZIONE - 2,5</b>	
<b>2.b)</b> Automezzi e timing di consegna	Per questo criterio, l’azienda concorrente, ha considerato solo il timing di consegna dei pasti, ma il criterio si riferiva anche alle forniture alimentari da parte dei fornitori. In ogni caso, nel piano descritto, non è chiaro il ritiro dei carrelli e dei contenitori a fine servizio. Inoltre a pag.15 del capitolato è specificata la consegna, per l’ospedale di Castel San Giovanni, in carrelli termici multirazione, mentre qui si propone il carrello con vassoio personalizzato: proposta non applicabile.
<b>VOTAZIONE - 0,75</b>	



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

<b>3 – RISORSE UMANE DEDICATE ALL'APPALTO (FINO A 10 PUNTI)</b>	
3.a) Organizzazione del personale <b>3.a.1</b>	Dal curriculum vitae si evince che la dott.ssa Furlotti, risulta avere ruolo di responsabile in servizi analoghi a quello richiesto da soli 2 anni (dal 2016), mentre a pag.14 dell'offerta tecnica, la stessa persona è indicata con esperienza decennale, ma tale esperienza si riferisce ad incarichi diversi.
<b>VOTAZIONE : 0,5</b>	
3.a) Organizzazione del personale <b>3.a.2</b>	Anche qui la proposta appare evidentemente contraddittoria ed equivocabile: non è chiaro chi sia il Direttore del servizio ristorazione, identificato nella persona della dott.ssa Furletti (vedi curriculum), che nello schema delle pagg. 15 e 16, appare nominalmente come responsabile qualità per 20 ore settimanali e nello stesso schema, è evidenziata come ruolo per altre 40 ore settimanali. La Commissione rimane nel dubbio che si tratti della stessa persona. A pag.16 si indica che il direttore del servizio è interfaccia aziendale con i "funzionari del Comune", anche qui la poca precisione, fa presupporre un riferimento a servizi scolastici e non specifici per ASP Azalea. A pag.17, nell'organico lordo del personale sono indicate 47,50 ore/die, comprensive anche della presenza del direttore e della dietista, che non possono essere considerate funzioni di produzione, ma solo di supporto operativo. A fondo pagina 17, si cita la "Gestione di Proges" che nulla ha a che vedere con l'appalto in oggetto, pertanto si ritiene la citazione non pertinente. Non è dichiarata l'organizzazione del personale, alla cessazione del contratto con l'Ospedale di Castel San Giovanni e neppure in funzione del personale dato in comando da ASP Azalea, che andrà in pensione ( come dichiarato in Capitolato).
<b>VOTAZIONE : 0,6</b>	
3.a) Organizzazione del personale <b>3.a.3</b>	Non è chiaro il metodo di calcolo delle sostituzioni ed è contraddittorio l'uso di personale interinale con l'affermazione di una propria squadra delle emergenze.
<b>VOTAZIONE : 0,5</b>	
<b>3.b)</b> Formazione del personale	Largo spazio è stato dato alla formazione d'obbligo (sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro), che non può essere considerata nella valutazione. Il cospicuo monte ore totale per ciascuna funzione è da considerarsi nel triennio.
<b>VOTAZIONE : .2,25</b>	
<b>4- ATTREZZATURA E LOGISTICA (FINO A 9 PUNTI)</b>	
4.a) caratteristiche tecniche delle attrezzature <b>4.a.1)</b>	Nell'offerta di proporre nuove attrezzature sono stati fatti degli errori di valutazione e pertanto alcune proposte non vengono accettate. Sono da considerarsi non applicabili i 4 carrelli Burlodge, con vassoio personalizzato; non si accetta la sostituzione della lavastoviglie della cucina Albesani, poiché la stessa è nuova, di recente acquisto da parte di ASP; infine non si condivide l'acquisizione di attrezzature per la cottura sottovuoto da utilizzare a cucina chiusa in assenza del cuoco. Per contro non è stata considerata la necessità di acquistare i forni di cottura, mancanti nella cucina di Borgonovo (infatti non sono presenti nell'elenco attrezzature dell'allegato 1 del capitolato). Le macchine per le colazioni – n°2 per struttura – sono insufficienti.
<b>VOTAZIONE : 3,75</b>	



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

4.a) caratteristiche tecniche delle attrezzature <b>4.4.2)</b>	Mancando le schede tecniche delle attrezzature proposte, non sono valutabili le ricadute effettive sulla riduzione dei consumi e dell'impatto ambientale.
<b>VOTAZIONE : 1,5</b>	
4.b) Manutenzioni ordinarie	n° 10 interventi tecnici annui, per due centri cottura, sono ritenuti inefficaci per mantenere efficienti i due siti produttivi.
<b>VOTAZIONE : 0,5</b>	
<b>5 – PULIZIE, SANIFICAZIONE, LOTTA AGLI INFESTANTI (FINO A 8 PUNTI)</b>	
5.a) attività di pulizie e sanificazione	La proposta risulta esaustiva.
<b>VOTAZIONE : 3</b>	
5.b) lotta agli infestanti	Non sono indicati i prodotti e le relative descrizioni di sicurezza per l'uomo e per l'ambiente.
<b>VOTAZIONE : 1,5</b>	
5.c) aspetti ambientali di pulizie e sanificazioni	Proposta completa per gli obiettivi citati.
<b>VOTAZIONE : 3</b>	
<b>6 MATERIE PRIME E QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI (FINO A 3 PUNTI)</b>	
6.a) prodotti locali	Buono l'assortimento e il quantitativo annuo proposto
<b>VOTAZIONE : 3</b>	
<b>7 – MENU' (FINO A 3 PUNTI)</b>	
7.a) Menù giornaliero	La proposta contiene elementi migliorativi idonei ed applicabili alla tipologia di utenza, con ricadute positive sulla qualità del servizio.
<b>VOTAZIONE: 3</b>	



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

<b>8 MONITORAGGI E CONTROLLI (FINO A 4 PUNTI)</b>	
<b>8.a)</b> esecuzione e pianificazione dei controlli	La proposta risulta completa per gli aspetti richiesti.
<b>VOTAZIONE : 2</b>	
<b>8.b)</b> campionamenti ed analisi	La proposta risulta completa per gli aspetti richiesti.
<b>VOTAZIONE : 2</b>	
<b>9 – ULTERIORI ELEMENTI QUALITATIVI (FINO A 5 PUNTI)</b>	
<b>9.a)</b> Ulteriori proposte migliorative	Anche qui come già detto in precedenza, l'elaborato tecnico è la risultante di una miscela di più prodotti impersonali e generici: a pag.56 si fa riferimento ad "Amministrazione Comunale", che nulla ha a che vedere con la gestione di ASP Azalea. Alcune delle proposte risultano poco efficaci in termini di beneficio effettivo.
<b>VOTAZIONE : 1,25</b>	
<b>Punteggio totale (somma dei punteggi come sopra descritti) <span style="float: right;">36,6</span></b>	

Alle ore 17.00 la Commissione chiude i lavori.

La documentazione relativa alle offerte tecniche viene depositata in luogo idoneamente protetto all'interno dell'Amministrazione ASP, non accessibile ad estranei e chiuso a chiave.

La seduta è riconvocata presso la stessa sede per il 6 novembre 2018 alle ore 9.30.

Il presidente R. Giacolini \_\_\_\_\_  
Il commissario A.Montealeone \_\_\_\_\_  
Il commissario R.Mocellin \_\_\_\_\_



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

## PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLE STRUTTURE DELL’ASP AZALEA.

### VERBALE n° 7 DEL 06/11/2018 PER LA GRADUATORIA FINALE

Il giorno 06 novembre 2018, alle ore 9.30, presso la sede dell’ASP AZALEA in Corso Matteotti 124, si è riunita la Commissione di gara, nominata con determina n°79 del 26/09/2018 prot. N°3697/MP.

La commissione giudicatrice è così composta:

Presidente - Rossella Giacolini  
Commissario - Roberta Mocellin  
Commissario - Antonietta Monteleone

Terminate tutte le valutazioni delle aziende concorrenti, la Commissione si riunisce per riassumere i punteggi ottenuti dalle singole aziende concorrenti e determinare così la graduatoria finale. I punteggi riportati di seguito, sono il risultato di quanto già valutato nelle precedenti sedute riservate e dettagliatamente descritte, nei verbali da 1 a 6 ed allegati al presente.

Nella tabella che segue sono riassunti, per ogni criterio definito in Capitolato, i punteggi ottenuti da ciascuna azienda concorrente, e le relative somme totali.

CRITERIO	ELIOR	SALUS	GEMOS	DUSSMAN	CIR FOOD	ITALIACHEF
1.a)	10,00	19,00	10,00	10,00	10,00	5,00
2.a)	3,75	5,00	5,00	3,75	5,00	2,50
2.b)	2,25	3,00	2,25	3,00	3,00	0,75
3.a.1)	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	0,50
3.a.2)	1,50	2,25	3,00	2,25	2,25	0,60
3.a.3)	1,50	1,50	2,00	1,00	2,00	0,50
3.b)	3,00	2,25	3,00	1,50	3,00	2,25
4.a.1)	5,00	5,00	5,00	3,75	5,00	3,75
4.4.2)	3,00	3,00	2,25	3,00	3,00	1,50
4.b)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,50
5.a)	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
5.b)	2,00	1,00	2,00	2,00	2,00	1,50
5.c)	3,00	3,00	2,25	3,00	3,00	3,00
6.a)	2,25	3,00	2,25	2,25	3,00	3,00
7.a)	3,00	3,00	2,25	3,00	1,50	3,00
8.a)	2,00	0,50	2,00	2,00	2,00	2,00
8.b)	2,00	1,50	1,50	2,00	2,00	2,00
9.a)	4,75	5,00	5,00	3,75	3,75	1,25
<b>TOTALE</b>	<b>55,00</b>	<b>64</b>	<b>55,75</b>	<b>52,25</b>	<b>56,5</b>	<b>36,60</b>





# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

Per quanto sopra descritto, la graduatoria definitiva risulta così definita:

POSIZIONE	NOME AZIENDA	PUNTEGGIO TOTALE OTTENUTO
1°	SALUS	64
2°	CIR FOOD	56,5
3°	GEMOS	55,75
4°	ELIOR	55
5°	DUSSMANN	52,25
6°	ITALIACHEF	36,60

Concluse le fasi di valutazione tecnica, la Commissione chiude i lavori alle ore 16.00

Il presidente R. Giacolini

Il commissario A.Monteleone

Il commissario R.Mocellin

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

## PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLE STRUTTURE DELL’ASP AZALEA.

### VERBALE n° 8 DEL 15/11/2018 PER LA VALUTAZIONE ECONOMICA

Il giorno 15 novembre 2018, alle ore 9.10, presso la sede dell’ASP AZALEA in Corso Matteotti 124, si è riunita la Commissione di gara, nominata con determina n° 79 del 26/09/2018 prot. N°3697/MP.

La commissione giudicatrice è così composta:

Presidente - Rossella Giacolini  
Commissario - Roberta Mocellin  
Commissario - Antonietta Monteleone

Sono presenti in rappresentanza delle aziende i signori:

per Azienda Dussmann - Mei Giuliano

per Azienda Gemos - Missiroli Luca

per Elior - Radice Roberto

per Salus – Mitola Claudio

per Italia Chef – Pisoni Stefano Alberto

per Cir Food – Dalla Giovanna Laura

Il Presidente legge pubblicamente i punteggi tecnici ottenuti dalle aziende, partendo dal punteggio più basso, così come di seguito:

POSIZIONE	NOME AZIENDA	PUNTEGGIO TOTALE OTTENUTO
1°	SALUS	64,00
2°	CIR FOOD	56,50
3°	GEMOS	55,75
4°	ELIOR	55,00
5°	DUSSMANN	52,25
6°	ITALIACHEF	36,60

Il Presidente comunica che l’azienda Italia Chef, non avendo raggiunto il punteggio minimo di 40 sulla valutazione tecnica, non ha superato la seconda fase della procedura, pertanto non può accedere alla terza fase di apertura delle offerte economiche.

Il Presidente chiede pubblicamente se vi siano obiezioni e su espressa domanda, nessuno ha nulla da dichiarare, ne verbalmente ne per iscritto.

A questo punto il Presidente della Commissione procede con l’apertura delle singole buste contenenti le offerte economiche, secondo il criterio decrescente della graduatoria dell’offerta tecnica (dal 5° classificato al 1°).



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

Il Presidente legge pubblicamente il prezzo complessivo per l'appalto (anni 5) dell'azienda:

Dussman Service srl pari a : 3.161.540,40

Elior Ristorazione spa pari a : 2.942.294,19

Gemos società cooperativa pari a : 3.220.652,00

Cir food s.c. pari a : 3.214.768,15

Salus srl pari a : 3.013.085,00

Il Presidente, effettuati i dovuti calcoli matematici sull'offerta economica, dà lettura della seguente graduatoria provvisoria:

POSIZIONE	NOME AZIENDA	PUNTEGGIO TOTALE OTTENUTO
1°	ELIOR	30
2°	SALUS	29,30
3°	DUSSMANN	27,92
4°	CIR FOOD	27,46
5°	GEMOS	27,41

Successivamente viene calcolato il punteggio totale finale della procedura ed il Presidente lo comunica pubblicamente.

NOME AZIENDA	PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO TOTALE
ELIOR	30,00	55,00	85,00
SALUS	29,30	64,00	93,30
DUSSMANN	27,92	52,25	80,17
CIR FOOD	27,46	56,50	83,96
GEMOS	27,41	55,75	83,16

Infine dalla valutazione dei punteggi sopra descritti la graduatoria risulta così formulata:

POSIZIONE	NOME AZIENDA	PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO TOTALE
1°	SALUS	29,30	64,00	93,30
2°	ELIOR	30,00	55,00	85,00
3°	CIR FOOD	27,46	56,50	83,96
4°	GEMOS	27,41	55,75	83,16
5°	DUSSMANN	27,92	52,25	80,17

Congedati tutti i presenti rappresentanti delle aziende, la Commissione valuta i punteggi delle offerte tecniche ed economiche, in funzione del calcolo dell'anomalia e verifica pertanto che l'azienda SALUS e l'azienda CIR FOOD risultano entrambe anomale.



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

la Commissione continua con la verifica dei prezzi complessivi presentati, rispetto ai valori unitari degli elementi di composizione del prezzo complessivo. Da tale verifica si evince che :

POSIZIONE	NOME AZIENDA	Prezzo complessivo offerto - €	Valore unitario tab.A - €	Valore unitario tab.B - €	Totale €	DIFFERENZA €
1°	SALUS	3.013.085,00	3.380,200	632.885,00	3.013.085,00	
2°	ELIOR	2.942.294,19	2.313.554,40	629.432,90	2.942.987,30	693,11
3°	CIR FOOD	3.214.768,15	2.527.690,40	683.004,10	3.210.694,50	4.073,65
4°	GEMOS	3.220.652,00	2.532.533,00	688.119,00	3.220.652,00	
5°	DUSSMAMM	3.161.540,40	2.484.928,80	676.611,60	3.161.540,40	

Si fa presente che l'azienda ELIOR ha compilato le tabelle A e B, considerando i valori unitari e non complessivi, pertanto il calcolo della Commissione è stato formulato sui dati della tabella 1 - n° giornate alimentari e n° pasti - indicato nel Disciplinare di Gara a pag.2.

Come chiaramente visibile nella tabella di cui sopra, si riscontra una differenza di calcolo anche per l'azienda CIR FOOD.

Per quanto riguarda le differenze di importi, la Commissione prende in considerazione gli importi complessivi più favorevoli all'ASP AZALEA.

Concluse le fasi di redazione del presente verbale, la Commissione chiude i lavori alle ore 12,30

Il presidente R. Giacolini \_\_\_\_\_  
Il commissario A.Monteleone \_\_\_\_\_  
Il commissario R.Mocellin \_\_\_\_\_



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

*Allegato C alla determinazione n° 134/2018*

## PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLE STRUTTURE

**DI ASP AZALEA - Lotto unico CIG 75853626BD**

**Verbale di seduta congiunta RUP-Commissione giudicatrice**

Il giorno 10 dicembre 2018, alle ore 9.30, presso la sede di ASP Azalea in Corso Matteotti 124, si è riunito in seduta congiunta il RUP con la Commissione di gara, nominata con determina n° 79 del 26/09/2018.

La seduta è stata convocata in quanto il RUP ha richiesto la consulenza della Commissione giudicatrice per l’esame della documentazione presentata dalla ditta risultata al primo posto nella graduatoria provvisoria dell’appalto in oggetto, ai sensi dell’art. 17 del Disciplinare di gara.

Si prende atto anzitutto che il RUP con lettera prot. n° 4343 del 20/11/2018 ha chiesto alla ditta SALUS srl, prima classificata, idonee giustificazioni a supporto dell’offerta presentata e risultata vincente e sospetta di anomalia, ai sensi dell’art. 97 del D. Lgs. n° 50/2016 e dell’art. 17 del Disciplinare di gara, entro e non oltre il giorno 06/12/2018.

La ditta SALUS ha presentato quanto richiesto in data 05/12/2018 (prot. n° 4574).

Prima di procedere alla valutazione della documentazione prodotta, il RUP ricorda che, sulla base della giurisprudenza consolidata in materia di verifica delle giustificazioni sull’offerta anomala:

- le giustificazioni dell’offerta devono essere estese all’intero importo dell’appalto e devono essere rapportate al momento in cui l’offerta è stata formulata ossia alla data della sua presentazione;
- l’anomalia può anche riguardare il margine di utile, qualora i costi esposti e l’incidenza delle spese generali non consentano un minimo apprezzabile margine di utile d’impresa. Peraltro, pur escludendosi che un’impresa possa produrre un’offerta economica sguarnita di qualsiasi previsione di utile, non sussiste una quota di utile rigida al di sotto della quale la risposta dell’appaltatore debba considerarsi incongrua per definizione;
- il D.lgs. n° 50/2016 precisa che le spiegazioni sul prezzo proposto possono riferirsi all’economia del processo di fabbricazione dei prodotti e dei servizi prestati; alle soluzioni tecniche prescelte o le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l’offerente per fornire i prodotti, per prestare i servizi o per eseguire i lavori; all’originalità dei lavori, delle forniture o dei servizi proposti dall’offerente;
- la verifica di congruità deve comunque considerare analiticamente tutti gli elementi giustificativi forniti dai concorrenti, né può essere limitata dalle voci di prezzi più significativi che concorrono a formare l’offerta. Non devono, infatti, essere giustificati i singoli prezzi, ma si deve tenere conto della loro incidenza sull’offerta complessiva;
- il giudizio sul carattere anomalo o meno delle offerte non deve mirare a ricercare inesattezze in ogni singolo elemento, bensì a valutare se l’offerta nel suo complesso sia seria ed attendibile e trovi rispondenza nella realtà di mercato ed in quella aziendale. Può pertanto ritenersi anomala un’offerta solo quando il giudizio negativo sul piano dell’attendibilità riguardi voci che per la loro rilevanza e incidenza complessiva, rendano l’intera operazione economica non plausibile e, pertanto, non suscettibile di accettazione da parte della Stazione appaltante;
- la motivazione dell’anomalia deve essere particolarmente diffusa e analitica solo nel caso in cui l’amministrazione esprima un giudizio negativo che fa venire meno l’aggiudicazione; quando invece l’amministrazione considera correttamente e soddisfacentemente formulato l’insieme delle giustificazioni, non occorre un’articolata motivazione, ripetitiva delle medesime giustificazioni ritenute accettabili. In sostanza per il giudizio favorevole non sussiste il dovere di motivazione analitica e puntuale, essendo invece sufficiente una motivazione stringata e una motivazione espressa *per relationem* alle giustificazioni offerte dal concorrente qualora si tratti, come è per le presenti giustificazioni, di documentazione scritta e depositata agli atti, che, nel momento in cui viene acquisita al procedimento, assume un valore giuridico che rende possibile il richiamo.



# ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel san Giovanni – Corso Matteotti, 124  
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331  
Tel. 0523.882465 – Fax 0523.882653 – Mail [info@aspazalea.it](mailto:info@aspazalea.it) – [aspazalea@pec.it](mailto:aspazalea@pec.it)

Si prende quindi atto che la documentazione presentata da SALUS srl si compone di una relazione che esamina le diverse voci di costo dell'offerta:

- a) materie prime alimentari e non alimentari;
- b) costo del lavoro;
- c) costi sicurezza lavoratori;
- d) costi generali e accessori;
- e) costi dotazioni tecnologiche;
- f) costi per trasporto pasti;
- g) costi migliorie offerte;
- h) utile d'impresa,

nonché 15 allegati di supporto alla relazione stessa.

Il RUP e la Commissione procedono pertanto alla puntuale analisi e verifica della congruità dell'offerta sulla base della suddetta documentazione.

Dopo attento lavoro di valutazione il RUP e la Commissione concludono che:

- le giustificazioni presentate dal concorrente SALUS srl sono sufficientemente esaustive e dettagliate in termini di costo del lavoro, per la sicurezza e del personale, costi vivi per l'espletamento del servizio (comprese spese per dotazioni tecnologiche e trasporto pasti), spese generali, costi per le migliorie offerte e utile d'impresa, pertanto è possibile ricavare un giudizio complessivamente positivo circa l'affidabilità e la sostenibilità economica dell'offerta;
- per la motivazione analitica delle singole voci si rinvia *per relationem* alle giustificazioni presentate dal concorrente in quanto desumibili dalla documentazione prodotta.

Alla luce di quanto sopra evidenziato, il RUP e la Commissione giudicatrice ritengono, ognuno per quanto di propria competenza, che le giustificazioni prodotte dal concorrente SALUS srl siano sufficienti a dimostrare la non anomalia dell'offerta presentata e, pertanto, la sua congruità, non ritenendo quindi necessario acquisire ulteriori chiarimenti o precisazioni per la giustificazione della medesima.

Preso atto delle conclusioni cui si è addivenuti, il RUP si riserva di procedere ai successivi adempimenti amministrativi di competenza.

La seduta termina alle ore 12.00 e di quanto sopra viene redatto il presente verbale che, letto e approvato, viene di seguito sottoscritto.

IL RUP (Mauro Pisani)

.....

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Rossella Giacolini (Presidente) .....

Roberta Mocellin (Componente) .....

Antonietta Monteleone (Componente) .....

*(Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs n° 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa)*