



Servizio Sanitario Regionale Basilicata  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

## DELIBERAZIONE DEL COMMISSARIO

NUMERO 2018/00093

DEL 13/02/2018

☒ Collegio Sindacale il 13/02/2018

### OGGETTO

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI OSPEDALI DI MELFI E VENOSA -  
APPROVAZIONE VERBALI DI GARA ED AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO ALLA DITTA MULTISERVICE SUD - COOPERATIVA  
SOCIALE - DI POTENZA -

Struttura Proponente

Economato - Proweditorato

Documenti integranti il provvedimento:

Descrizione Allegato	Pagg.	Descrizione Allegato	Pagg.
Allegato A Verbalì seggio di gara	35	Allegato B Verbalì commissione giudicatr	54
Nota all'A.O. San Carlo	1		

Uffici a cui notificare

Economato - Provveditorato

Economico Patrimoniale

### CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

La presente è stata pubblicata ai sensi dell'Art.32 della L.69/2009 all'Albo Pretorio on-line in data 13/02/2018

La presente diviene  
eseguibile ai sensi  
dell'art.44 della L.R.  
n.39/2001 e ss.mm.ii

☐ Immediatamente

☒ Dopo 5 gg dalla  
pubblicazione all'Albo

☐ Ad avvenuta  
approvazione  
regionale

Il Dr. Antonio Pennacchio, Dirigente dell'U.O. Provveditorato ed Economato, responsabile del procedimento, relaziona quanto segue:

**Premesso:**

- che con Deliberazione del Direttore Generale 2016/00839 adottata in data 16/12/2016, si è proceduto ad indire gara, a mezzo procedura aperta, secondo quanto previsto dall'art. 60 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50, per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa per gli Ospedali di Venosa e Melfi, nella forma del contratto ponte, per la durata di anni uno e per un ulteriore anno e, comunque, fino all'avvenuta attivazione del contratto da parte del Soggetto Aggregatore di riferimento (SUARB) o Consip S.p.A.;
- che con il medesimo provvedimento è stata approvata la documentazione di gara (disciplinare di gara, capitolato speciale di appalto e relativi allegati) nonché i modelli da pubblicare sulla G.U.R.I. e sulla G.U.C.E. e, per estratto, su almeno due quotidiani a carattere nazionale e due a maggiore diffusione locale ;
- che alla gara è stata data adeguata pubblicità in quanto l'avviso è stato pubblicato su:
  1. sulla GUCE 2016/s 249-459786 del 24/12/2016
  2. sulla GURI, 5° serie speciale, Contratti pubblici n. 2 del 04/01/2017
  3. sul sito dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici
  4. sul sito del Ministero delle Infrastrutture – servizio contratti pubblici
  5. sul SIAB Regione Basilicata
  6. sull'albo on line e sul sito web aziendale [www.aspbasilicata.it](http://www.aspbasilicata.it) sul quale è stata resa disponibile la documentazione di gara (disciplinare di gara con allegati, capitolato tecnico e relativi allegati)
  7. e, per estratto, sui quotidiani: Italia Oggi, Il Mattino, La Nuova del Sud ed. Basilicata, Il Quotidiano della Basilicata
- **che** il termine per la ricezione delle offerte è stato fissato dal bando di gara per le ore 13,00 del giorno 24/02/2017
- **che** entro il termine di scadenza, e cioè entro le ore 13,00 del giorno 24.02.2017, sono pervenute offerte, in plico chiuso e sigillato, dalle seguenti ditte:

1) R.T.I. 1) Ladisa SpA – Bari – 2) S.L.E.M. srl – Piano di Sorrento	(ore 9,40 del 24/02/2017)
2) Cooperativa di Lavoro “Solidarietà e Lavoro” - Roma. –	(ore 09,50 del 24/02/2017)
3) S.I.A.R.C. – Catanzaro	(ore 10,45 del 24/02/2017)
4) Compass Group Italia SpA – Milano	(ore 9,00 del 24/02/2017)
5) EP Spa – Roma	(ore 11,30 del 24/02/2017)
6) Capital – Napoli	(ore 11,32 del 24/02/2017)
7) Soc. Coop. Multiservice Sud – Potenza	(ore 12,00 del 24/02/2017)
- **che** per effetto dell'intervenuta Legge Regionale n. 2 del 12 gennaio 2017, di riordino del servizio sanitario regionale, gli Ospedali, sedi di PSA, di Melfi, Villa d'Agri e Lagonegro sono trasferiti dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza all'Azienda Ospedaliera San Carlo di Potenza per costituire un'unica struttura ospedaliera articolata in più plessi.
- **che** con nota prot. n. 20170002278 del 21/02/2017, che si allega al presente provvedimento per formarne parte integrante e sostanziale, questa Amministrazione comunicava all'A.O. San Carlo, di Potenza, di aver indetto, con la citata D.D.G. n. 2019/00839, gara per l'affidamento del servizio di ristorazione per gli Ospedali di Venosa e Melfi e che la stessa era già in itinere e che la scadenza per la presentazione delle offerte era già fissata per il giorno 24/02/2017, ore 13,00;
- **che** con la sopra citata nota del 21/02/2017 si chiedeva altresì all'A.O. San Carlo di individuare un nominativo da inserire nella costituenda commissione esaminatrice per la valutazione delle offerte:

- **che** con nota acquisita al protocollo generale di questa ASP in data 04/04/2017, al n. 20170041273, il Direttore Generale dell'A.O. San Carlo, di Potenza, individuava il dott. Enrico Tricoci quale componente della costituenda Commissione esaminatrice per la valutazione delle offerte relative alla gara di che trattasi;
- **che** con Deliberazione del Direttore Generale n. 2017/0227 del 07/04/2017 è stata nominata, fra l'altro, la Commissione incaricata della valutazione delle offerte ed il Seggio di gara;

- **che** con note prot. nn.

20170045384 del 12/04/2017 ditta EP SpA - Roma  
 20170045390 del 12/04/2017 ditta Soc. Coop. Solidarietà e Lavoro - Bari  
 20170045391 del 12/04/2017 ditta SIARC – Catanzaro  
 20170045394 del 12/04/2017 ditta Capital di Napoli  
 20170045395 del 12/04/2017 ditta Soc. Coop. Multiservice di Potenza  
 20170045396 del 12/04/2017 ditta Compass Group Italia SpA di Milano  
 20170045402 del 12/04/2017 ditta RTI Ladisa Spa / Slem srl

si è provveduto a comunicare alle ditte sopra citate che l'apertura dei plichi contenenti le offerte relative alla gara di che trattasi è stata fissata per il giorno 20 aprile 2017, alle ore 9,30 presso la sede centrale dell'ASP in Potenza, alla Via Torraca n. 2.

**Visti** i verbali redatti dal Seggio di gara (nn. 1 e 14 ) e dalla Commissione giudicatrice (nn. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, e 13) per la valutazione delle offerte relative alla gara in oggetto, che si allegano al presente provvedimento per formarne parte integrante e sostanziale, dai quali si evince che, a seguito delle procedure di valutazione delle offerte, si è proceduto ad aggiudicare, provvisoriamente, alla ditta Multiservice Sud – Cooperativa Sociale - di Potenza, che ha prodotto l'offerta più conveniente e vantaggiosa per l'Amministrazione, la gara per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa per pazienti e dipendenti, per gli Ospedali di Venosa e Melfi, per la durata di anni uno e, eventualmente, per un ulteriore anno e, comunque, fino all'avvenuta attivazione del contratto da parte del Soggetto Aggregatore di riferimento (SUARB), per un importo complessivo annuo presunto di Euro 506.137,63 + iva,

**Dato atto** che le ditte SIARC di Catanzaro e Capital, di Napoli, non sono state ammesse alle fasi successive della gara in quanto, per la valutazione tecnica, non hanno raggiunto il punteggio minimo richiesto, ovvero il punteggio di 40/60, avendo ottenuto rispettivamente punti 37,96 e 27,01;

**Dato atto** che, ad esito della seduta di gara tenutasi in data 18/12/2017, nella quale seduta si è proceduto all'apertura delle offerte economiche, sia l'offerta della ditta Multiservice Sud, ditta aggiudicataria provvisoria, che quella delle altre ditte ammesse (Compass Group Italia, Cooperativa Lavoro, Ep SpA, RTI Ladisa/Slem,) sono risultate, ai sensi dell'art. 97 comma 3, del D. Lgs. 50/2016 e dell'art. 31 del Disciplinare di gara, anormalmente basse, essendo sia la somma dei punti relativi al prezzo che la somma dei punti relativi agli altri strumenti di valutazione, superiore ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal disciplinare di gara e che, pertanto, occorre procedere alla verifica delle offerte secondo quanto previsto dall'art. 97 c. 4 e 5, del D. Lgs. 50/2016,

**Considerato** che, con le seguenti note del 22/12/2017:

prot. n. 20170135795 - Soc. Coop. Multiservice – inviata a mezzo mail (PEC non funzionante),  
 prot. n. 20170135851 - ditta EP SpA - inviata a mezzo PEC,  
 prot. n. 20170135821 - Cooperativa di Lavoro Solid. e Lavoro- inviata a mezzo PEC,  
 prot. n. 20170135814 - ditta Compass Group Spa – inviata a mezzo PEC  
 prot. n. 20170135831- ditta RTI Ladisa /Slem – inviata a mezzo PEC

le Ditte di cui innanzi sono state invitate a presentare, entro 15 giorni dalla ricezione della richiesta, così come previsto dall'art. 97 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., le giustificazioni concernenti le voci di prezzo che hanno concorso a

formare l'importo complessivo offerto e di esplicitare nel dettaglio, i costi riguardanti la sicurezza interna alla struttura della Ditta offerente, già compresi nell'importo complessivo offerto;

**Visto** il verbale n. 15 del Seggio di gara del 19/01/2018, che viene allegato anch'esso al presente provvedimento per formarne parte integrante e sostanziale, dal quale si evince che sia la ditta Multiservice Sud – Cooperativa Sociale – che le altre ditte ammesse, hanno regolarmente ed esaurientemente provveduto a giustificare l'offerta mettendo in evidenza gli elementi che hanno concorso alla formulazione dell'offerta;

**Ritenuto** di dover prendere atto delle giustificazioni addotte dalla ditta Multiservice Sud – Cooperativa Sociale - di Potenza e di poter quindi approvare l'offerta formulata della stessa ditta;

**Ritenuto** altresì di dover approvare i verbali di cui sopra e di dover procedere all'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Venosa e Melfi, destinato ai degenti e ai dipendenti, a favore della Ditta Multiservice Sud – Cooperativa Sociale, di Potenza, collocatasi al 1° posto della graduatoria finale della gara avendo conseguito complessivamente punti 98,06, per l'importo complessivo presunto annuo di € 506.137,63 Iva esclusa comprensivo di € 200,00 Iva esclusa, quali oneri per prevenire i rischi da interferenza, per la durata di anni uno, ed eventualmente per un ulteriore anno e comunque fino all'attivazione del contratto da parte del Soggetto Aggregatore di riferimento (SUA RB) o Consip S.p.A., alle condizioni indicate nel capitolato speciale di appalto, nel disciplinare di gara, nel progetto tecnico e nell'offerta,

**Visto** l'art. 32 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. disciplinante le fasi delle procedure di affidamento che, al comma 7, prescrive che l'aggiudicazione definitiva diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti;

**Dato atto** che, ai sensi di quanto previsto dalla Deliberazione n.157 del 17/02/2016, dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC) la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico ed organizzativo ed economico-finanziario avviene, ai sensi dell'art. 213, del codice dei contratti e della predetta delibera attuativa, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'Autorità;

**Dato atto** altresì che:

- questa Azienda Sanitaria, in qualità di stazione appaltante, ha acquisito, tramite il sistema AVCpass, i documenti per la verifica della sussistenza dei requisiti di ordine generale in capo ai soggetti di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. (certificato generale del casellario giudiziale, certificazione di regolarità fiscale, annotazioni sugli operatori economici presenti nell'Osservatorio dell'ANAC, Visura camerale) mentre, per quanto concerne l'esito della verifica del nulla osta antimafia, di cui all'art. 80, comma 2, è precisato che "ai sensi dell'art. 88, comma 2, del D. Lgs. 06/09/2011, n. 159, non è possibile rilasciare immediatamente la comunicazione antimafia liberatoria. La Prefettura competente provvederà ai conseguenti adempimenti in ordine all'esito della richiesta inoltrata";
- relativamente ad DURC (documento unico di regolarità contributiva) lo stesso è stato acquisito on-line sul portale apposito;

**Ritenuto** infine di:

- dover, ai sensi dell'art. 98 del D. Lgs. N. 50/2016, procedere alla pubblicazione di un avviso relativo ai risultati della procedura di aggiudicazione secondo le modalità di cui all'art. 72 del medesimo D.Lgs.;
- trasmettere il presente provvedimento ed i relativi allegati all'A.O. San Carlo di Potenza
- dare mandato all'U.O. Provveditorato ed Economato di provvedere agli adempimenti innanzi elencati

**Visto** il D. Lgs. n. 50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni

Riconosciuta la regolarità della procedura

Sentito il parere favorevole del Direttore Sanitario

Sentito il parere favorevole del Direttore Amministrativo



## D E L I B E R A

1) **approvare** la relazione che precede

2) **approvare** i verbali del seggio di gara (nn.1,14 e 15) ed i verbali della Commissione giudicatrice (nn.2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12 e 13) ed i relativi allegati, che si allegano tutti al presente provvedimento per formarne parte integrante e sostanziale, (All. A e B), relativamente alla gara, mediante procedura aperta, per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Venosa e Melfi, destinato ai degenti e ai dipendenti;

3) **aggiudicare**, in via definitiva, alla ditta Multiservice Sud – Cooperativa Sociale - di Potenza, il servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Venosa e Melfi, destinato ai degenti e ai dipendenti, per l'importo complessivo presunto annuo di € 506.137,63 Iva esclusa comprensivo di € 200,00 Iva esclusa, quali oneri per prevenire i rischi da interferenza, per la durata di anni uno, ed eventualmente per un ulteriore anno e comunque fino all'attivazione del contratto da parte del Soggetto Aggregatore di riferimento (SUA RB) o Consip S.p.A., alle condizioni indicate nel capitolato speciale di appalto, nel disciplinare di gara, nel progetto tecnico e nell'offerta, che di seguito si riassumono:

indicazioni contenute negli atti di gara	Quantità annue presunte indicate negli atti di gara	Prezzo unitario offerto	totali
colazione		1,153	
pranzo		5,410	
Cena		4,620	
<b>Costo Giornata alimentare</b>	<b>35.000</b>	<b>11,183</b>	<b>391.405,00</b>
Presidio Ospedaliero di Melfi	25.000	11,183	279.575,00
Presidio Ospedaliero Venosa	10.000	11,183	111.830,00
<b>Pasto dipendente</b>	<b>20.000</b>	<b>4,924</b>	<b>98.480,00</b>
Presidio Ospedaliero di Melfi	13.000	4,924	64.012,00
Presidio Ospedaliero Venosa	7.000	4,924	34.468,00
<b>Cestino dializzato e trasfusato</b>	<b>5.500</b>	<b>2,955</b>	<b>16.252,50</b>
Presidio Ospedaliero di Melfi	2.000	2,955	5.910,00
Presidio Ospedaliero Venosa	3.500	2,955	10.342,50
<b>Totale generale</b>			<b>506.137,50</b>
<b>Totale P.O. di Melfi</b>			<b>349.497,00</b>
<b>Totale P.O. di Venosa</b>			<b>156.640,50</b>

**4) dare atto** che i rapporti con la ditta aggiudicataria saranno regolati da apposito contratto che sarà stipulato, singolarmente, da questa ASP (per il Presidio Ospedaliero Distrettuale di Venosa) e dall'A.O. San Carlo (per il Presidio Ospedaliero di Melfi), successivamente alla prescritta verifica dei requisiti;

**5) trasmettere** il presente provvedimento all'A.O. San Carlo di Potenza in quanto, per effetto dell'intervenuta Legge Regionale n. 2 del 12 gennaio 2017, di riordino del servizio sanitario regionale, gli Ospedali, sedi di PSA, di Melfi, Villa d'Agri e Lagonegro, sono stati trasferiti dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza all'Azienda Ospedaliera San Carlo di Potenza per costituire un'unica struttura ospedaliera articolata in più plessi.

**6)** stabilire la decorrenza dell'affidamento del servizio al 1° giorno del mese successivo alla sottoscrizione del contratto;

**7)** dare atto che la durata del contratto è fissata in anni uno ed eventualmente per un ulteriore anno e comunque fino all'attivazione del contratto da parte del Soggetto Aggregatore di riferimento (SUA RB) o Consip S.p.A.,

**8)** subordinare la stipula del contratto alla positiva conclusione della verifica del possesso dei requisiti prescritti da parte della ditta aggiudicataria, ai sensi di quanto contenuto nell'art. 32, D. Lgs. 50/2016;

**9)** rinviare al responsabile del procedimento la richiesta della documentazione da produrre a seguito di aggiudicazione da parte della ditta Multiservice Sud, così come indicata all'art. 34 del disciplinare di gara;

**10)** dare mandato al Dirigente Amministrativo dell'U.O.C. Provveditorato ed Economato di provvedere agli adempimenti relativi alle pubblicazioni dell'esito della procedura previsti dalla normativa vigente (art.98 del D. Lgs. 50/2016);

**11)** trasmettere il presente provvedimento, per i seguiti di competenza:

- all'Azienda Ospedaliera San Carlo di Potenza
- al Dipartimento Salute e Sicurezza Sociale della Regione Basilicata
- alla SUARB – Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata in osservanza del punto 4), lett. a) della D.G.R. 03/09/2014, n.1039

**12)** trasmettere copia del presente provvedimento all'Unità Operativa "Provveditorato ed Economato," ed all'Unità Operativa "Contabilità economico finanziaria-analitica e budgetaria" ed al Responsabile Sanitario del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Venosa per gli adempimenti di competenza;

**13)** dare atto che, ai fini dell'osservanza degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla Legge 13 agosto 2010, n.136 e s.m.i., il codice identificativo gara (C.I.G.) è il seguente: **6907207787**

**14)** dare atto che la documentazione sulla base della quale è stata effettuata l'istruttoria è custodita presso l'Ufficio Provveditorato ed Economato della sede centrale di Potenza.

Felice Caivano

---

L'Istruttore

---

Il Responsabile Unico del Procedimento

Antonio Pennacchio

---

Il Dirigente Responsabile dell'Unità Operativa

*Massimo De Fino*

*Giovanni Berardino Chiarelli*

*Cristiana Mecca*

---

Il Direttore Sanitario  
Massimo De Fino

---

Il Commissario  
Giovanni Berardino Chiarelli

---

Il Direttore Amministrativo  
Cristiana Mecca

Tutti gli atti ai quali è fatto riferimento nella premessa e nel dispositivo della deliberazione sono depositati presso la struttura proponente, che ne curerà la conservazione nei termini di legge.
---



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
BASILICATA  
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA  
Via Torraca n. 2 – 85100 Potenza

## VERBALE N. 1

### SEGGIO DI GARA

L'anno duemiladiciassette, il giorno venti del mese di aprile, alle ore 09,30, nella sala Riunioni della Sede Centrale dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza, in Potenza, alla Via Torraca n. 2, si è riunito il Seggio di gara preposto all'espletamento degli adempimenti, secondo le modalità previste dal disciplinare di gara, relativamente alla gara, mediante procedura aperta, per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Venosa e Melfi, per la durata di anni uno e per un successivo periodo di anni uno, alle stesse condizioni già pattuite, ai sensi dell'art. 63, comma 5, del D.Lgs n. 50/2016 e, comunque, fino all'avvenuta aggiudicazione della gara da esperirsi a cura della Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA RB, in qualità di Soggetto Aggregatore, nominata dal Direttore Generale, ai sensi dell'art. 77 comma 7 del D.Lgs n. 50/2016, con Deliberazione n. 2017/00227 del 07.04.2016, che è così costituita:

- |                            |                                       |                   |
|----------------------------|---------------------------------------|-------------------|
| - Dott. Antonio Pennacchio | Dirigente U. O. Provv.to ed Economato | <b>PRESIDENTE</b> |
| - Geom. Tommaso Schettini  | Collaboratore Amministrativo          | <b>TESTIMONE</b>  |
| - Dott. Felice Caivano     | Collaboratore Amministrativo          | <b>TESTIMONE</b>  |
- con funzioni di Segretario.

Sono presenti i Sigg.:

- 1) Sig: Arcadio Roselli in rappresentanza della ditta Compass Group Italia SpA
- 2) Sig. Antonio Bruno in rappresentanza della ditta S.I.A.R.C.
- 3) Sig. Vito Antonio Galasso in rappresentanza della ditta E.P. SpA

Il seggio di gara, senza la presenza dei rappresentanti delle ditte intervenuti, prende atto:

- **che** con Deliberazione del Direttore Generale 2016/00839 adottata in data 16/12/2016, si è proceduto ad indire gara, a mezzo procedura aperta, secondo quanto previsto dall'art. 60 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50, per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa per gli Ospedali di Venosa e Melfi, nella forma del contratto ponte, per la durata di anni uno e per un ulteriore anno e, comunque, fino all'avvenuta attivazione del contratto da parte del Soggetto Aggregatore di riferimento (SUARB) o Consip S.p.A.;
- che alla gara è stata data adeguata pubblicità in quanto l'avviso è stato pubblicato su:
  1. sulla GUCE 2016/s 249-459786 del 24/12/2016
  2. sulla GURI, 5° serie speciale, Contratti pubblici n. 2 del 04/01/2017
  3. sul sito dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici
  4. sul sito del Ministero delle Infrastrutture – servizio contratti pubblici
  5. sul SIAB Regione Basilicata



6. sull'albo on line e sul sito web aziendale [www.aspbasilicata.it](http://www.aspbasilicata.it) sul quale è stata resa disponibile la documentazione di gara (disciplinare di gara con allegati, capitolato tecnico e relativi allegati)
7. e, per estratto, sui quotidiani: Italia Oggi, Il Mattino, La Nuova del Sud ed. Basilicata, Il Quotidiano della Basilicata
- **che** il termine per la ricezione delle offerte è stato fissato dal bando di gara per le ore 13,00 del giorno 24/02/2017
  - Che con Deliberazione del Direttore Generale n. 2017/0227 del 07/04/2017 è stata nominata, fra l'altro, la Commissione incaricata della valutazione delle offerte, ed il Seggio di gara nelle persone di cui sopra;
  - **che** entro il termine di scadenza, e cioè entro le ore 13,00 del giorno 24.02.2017, sono pervenute offerte, in plico chiuso e sigillato, dalle seguenti ditte:
    - 1) R.T.I. 1) Ladisa SpA – Bari – 2) S.L.E.M. srl – Piano di Sorrento (ore 9,40 del 24/02/2017)
    - 2) Cooperativa di Lavoro "Solidarietà e Lavoro" - Roma. – (ore 09,50 del 24/02/2017)
    - 3) S.I.A.R.C. – Catanzaro (ore 10,45 del 24/02/2017)
    - 4) Compass Group Italia SpA – Milano (ore 9,00 del 24/02/2017)
    - 5) EP Spa – Roma (ore 11,30 del 24/02/2017)
    - 6) Capital – Napoli (ore 11,32 del 24/02/2017)
    - 7) Soc. Coop. Multiservice Sud – Potenza (ore 12,00 del 24/02/2017)
  - **che** con note prot. nn.
    - 20170045384 del 12/04/2017 ditta EP SpA - Roma
    - 20170045390 del 12/04/2017 ditta Soc. Coop. Solidarietà e Lavoro - Bari
    - 20170045391 del 12/04/2017 ditta SIARC – Catanzaro
    - 20170045394 del 12/04/2017 ditta Capital di Napoli
    - 20170045395 del 12/04/2017 ditta Soc. Coop. Multiservice di Potenza
    - 20170045396 del 12/04/2017 ditta Compass Group Italia SpA di Milano
    - 20170045402 del 12/04/2017 ditta RTI Ladisa Spa / Slem srl

si è provveduto a comunicare alle ditte sopra citate che l'apertura dei plichi contenenti le offerte relative alla gara di che trattasi è stata fissata per il giorno 20 aprile 2017, alle ore 9,30 presso la sede centrale dell'ASP in Potenza, alla Via Torraca n. 2.

Indi il Seggio di gara

#### DECIDE

Di ammettere in sala i rappresentanti delle ditte intervenuti come sopra meglio specificati e di passare all'esame della documentazione contenuta nei singoli plichi per verificarne la conformità con quanto richiesto nel Disciplinare di gara e nell'allegato Capitolato speciale di

appalto e per determinare l'ammissione o l'eventuale esclusione dalla gara delle ditte partecipanti.

Il Presidente del seggio di gara, prima di procedere all'esame dei plichi inviati dalle ditte concorrenti e di quanto contenuto negli stessi, illustra ai presenti che l'aggiudicazione sarà effettuata ai sensi dell'art. 94 e 95 del D. Lgs. 50/2016 (criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa in base ai parametri congiunti della qualità e del prezzo) a favore della ditta che avrà espresso l'offerta, nel complesso, più vantaggiosa.

Così come stabilito nell'art. 28 del Disciplinare di gara nella prima seduta di gara si procederà all'apertura dei plichi inviati dalle ditte concorrenti e ed all'apertura della busta A) contenente la documentazione amministrativa. Saranno ammessi alle fasi successive della gara quelle ditte che risulteranno in regola con la documentazione inviata.

Le buste C, contenenti le offerte economiche, verranno accantonate e racchiuse in apposito involucri, che verrà chiuso e sigillato con nastro adesivo e contrassegnato dai membri della Commissione e dai presenti.

#### **Pertanto**

Il Presidente dichiara aperta la seduta di gara.

Il Seggio di gara, presi in consegna i plichi, accerta che gli stessi siano pervenuti nei modi e termini indicati nel bando di gara e cioè entro le ore **13,00 del giorno 24.02.2017**.

Le offerte inviate dalle ditte concorrenti risultano pervenute nei termini e nelle modalità richieste.

Si procede altresì alla verifica dell'integrità dei plichi pervenuti e, una volta effettuata tale verifica, si procede a siglare ciascun plico inviato dalle ditte concorrenti ed alla loro apertura, uno per volta, provvedendo altresì a verificare la presenza delle buste richieste e precisamente;

La busta "A" con la dicitura "contiene documentazione amministrativa"

La busta "B" con la dicitura "contiene documentazione tecnica"

La busta "C" con la dicitura "contiene offerta economica"

Il Seggio procede quindi all'apertura della busta A) inviata dal Raggruppamento Temporaneo di Impresa composto da:

#### **1) R.T.I. – Ladisa Spa - Bari / SLEM srl – Piano di Sorrento**

La documentazione amministrativa rinvenuta, dopo attento esame e previa sigla apposta da ciascun componente del seggio di gara sulla stessa documentazione, risulta conforme a quanto richiesto nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale di appalto e pertanto la ditta viene ammessa alle fasi successive della gara.

Dalla documentazione amministrativa si evince che le quote di partecipazione delle Imprese componenti il R.T.I. sono le seguenti:



1) Ditta Ladisa SpA, ditta Capogruppo, con quota di partecipazione del **73,98%**

2) Ditta SLEM srl, ditta mandante, con quota di partecipazione del **26,02%**

Si procede quindi all'apertura della busta "B" contenente la documentazione tecnica,

Il seggio di gara provvede a siglare la documentazione ivi contenuta rinviando la valutazione della predetta documentazione a successive sedute riservate della Commissione giudicatrice.

Si procede quindi all'apertura della busta A) inviata dalla ditta

**2) Cooperativa di Lavoro "Solidarietà e Lavoro" - Roma. -**

La documentazione amministrativa rinvenuta, dopo attento esame e previa sigla apposta da ciascun componente del seggio di gara sulla stessa documentazione, risulta conforme a quanto richiesto nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale di appalto e pertanto la ditta viene ammessa alle fasi successive della gara.

Si procede quindi all'apertura della busta "B" contenente la documentazione tecnica,

Il seggio di gara provvede a siglare la documentazione ivi contenuta rinviando la valutazione della predetta documentazione a successive sedute riservate della Commissione giudicatrice.

Si procede quindi all'apertura della busta A) inviata dalla ditta S.I.A.R.C.

**3) S.I.A.R.C. - Catanzaro**

La documentazione amministrativa rinvenuta, dopo attento esame e previa sigla apposta da ciascun componente del seggio di gara sulla stessa documentazione, risulta conforme a quanto richiesto nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale di appalto e pertanto la ditta viene ammessa alle fasi successive della gara.

Si procede quindi all'apertura della busta "B" contenente la documentazione tecnica,

Il seggio di gara provvede a siglare la documentazione ivi contenuta rinviando la valutazione della predetta documentazione a successive sedute riservate della Commissione giudicatrice.

Si procede quindi all'apertura della busta A) inviata dalla ditta Compass Group Italia SpA di Milano,

**4) Compass Group Italia SpA - Milano**

La documentazione amministrativa rinvenuta, dopo attento esame e previa sigla apposta da ciascun componente del seggio di gara sulla stessa documentazione, risulta conforme a quanto richiesto nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale di appalto e pertanto la ditta viene ammessa alle fasi successive della gara.

Si procede quindi all'apertura della busta "B" contenente la documentazione tecnica,

Il seggio di gara provvede a siglare la documentazione ivi contenuta rinviando la valutazione della predetta documentazione a successive sedute riservate della Commissione giudicatrice.



Si procede quindi all'apertura della busta A) inviata dalla ditta EP SpA di Roma,

**5) EP Spa – Roma**

La documentazione amministrativa rinvenuta, dopo attento esame e previa sigla apposta da ciascun componente del seggio di gara sulla stessa documentazione, risulta conforme a quanto richiesto nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale di appalto e pertanto la ditta viene ammessa alle fasi successive della gara.

Si procede quindi all'apertura della busta "B" contenente la documentazione tecnica,

Il seggio di gara provvede a siglare la documentazione ivi contenuta rinviando la valutazione della predetta documentazione a successive sedute riservate della Commissione giudicatrice

Si procede quindi all'apertura della busta A) inviata dalla ditta Capital srl di Napoli

**6) Capital srl – Napoli**

La documentazione amministrativa rinvenuta, dopo attento esame e previa sigla apposta da ciascun componente del seggio di gara sulla stessa documentazione, risulta conforme a quanto richiesto nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale di appalto e pertanto la ditta viene ammessa alle fasi successive della gara.

Si procede quindi all'apertura della busta "B" contenente la documentazione tecnica,

Il seggio di gara provvede a siglare la documentazione ivi contenuta rinviando la valutazione della predetta documentazione a successive sedute riservate della Commissione giudicatrice

Si procede quindi all'apertura della busta A) inviata dalla ditta Soc. Coop. Multiservice - Potenza

**7) Soc. Coop. Multiservice Sud – Potenza**

La documentazione amministrativa rinvenuta, dopo attento esame e previa sigla apposta da ciascun componente del seggio di gara sulla stessa documentazione, risulta conforme a quanto richiesto nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale di appalto e pertanto la ditta viene ammessa alle fasi successive della gara.

Si procede quindi all'apertura della busta "B" contenente la documentazione tecnica,

Il seggio di gara provvede a siglare la documentazione ivi contenuta rinviando la valutazione della predetta documentazione a successive sedute riservate della Commissione giudicatrice

Il seggio di gara ripone quindi le buste "C" contenenti le offerte economiche in un unico plico che viene chiuso e sigillato e firmato sui lembi dai componenti del seggio di gara e da alcuni rappresentanti delle ditte intervenuti alla seduta di gara.

Lo stesso plico viene poi riposto, in un armadio chiuso a chiave nei locali dell'U.O. Provv.to ed Economato, sede Centrale, in Via Torraca n. 2 di Potenza.

Si dichiara chiusa la seduta pubblica confermando che verrà data comunicazione alle ditte ammesse alla gara della data nella quale si procederà all'apertura delle offerte economiche una

volta esaurita la fase relativa all'esame ed alle valutazioni tecniche da parte della Commissione di gara all'uopo nominata.

La seduta è sciolta alle ore 15,30

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che previa lettura e conferma viene sottoscritto dai presenti:

IL TESTIMONE

Con funzioni di Segretario

Dott. Felice CAIVANO



IL TESTIMONE

Geom. Tommaso SCHETTINI



IL PRESIDENTE

Dott. Antonio PENNACCHIO







SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
BASILICATA  
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA  
Via Torraca n. 2 – 85100 Potenza

### **VERBALE N. 14**

L'anno duemiladiciassette, il giorno diciotto del mese di dicembre, alle ore 10,00, nella sala Auditorium del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Venosa, alla Via Appia n. 70, si è riunito congiuntamente il Seggio di gara e la Commissione giudicatrice delle offerte pervenute relativamente alla gara, mediante procedura aperta, per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Venosa e Melfi, per la durata di anni uno e per un successivo periodo di anni uno, alle stesse condizioni già pattuite, ai sensi dell'art. 63, comma 5, del D.Lgs n. 50/2016 e, comunque, fino all'avvenuta aggiudicazione della gara da esperirsi a cura della Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA RB, in qualità di Soggetto Aggregatore, nominati dal Direttore Generale, ai sensi dell'art. 77 comma 7 del D.Lgs n. 50/2016, con Deliberazione n. 2017/00227 del 07.04.2016, come modificata con Deliberazione n. 2017/00293 del 18/05/2017, nelle persone qui di seguito indicate:

#### **per il SEGGIO DI GARA**

- Dott. Antonio Pennacchio **PRESIDENTE**
- Geom. Tommaso Schettini **TESTIMONE**
- Dott. Felice Caivano **TESTIMONE** con funzioni di Segretario.

#### **per la COMMISSIONE GIUDICATRICE**

- Dott. Giovanni Gonnella **PRESIDENTE**
- Dott. Enrico Tricoci **COMPONENTE**
- Dott. Aurelio Caggianelli **COMPONENTE**

Sono presenti i Sigg.:

- 1) Sig. Arcadio Roselli in rappresentanza della ditta Compass Group Italia SpA
- 2) Sig. Francesco Rizzo in rappresentanza della ditta S.I.A.R.C.
- 3) Sig. Rocco Ruggiero in rappresentanza della ditta E.P. SpA
- 4) Sig.ra Filomena Scotti in rappresentanza della ditta Coop. Di Lavoro Solidarietà e Lavoro
- 5) Sig. Giuseppe Bulfaro in rappresentanza della ditta Multiservice Sud
- 6) Sig. Domenico Camardo in rappresentanza della ditta RTI Ladisa/Slem

La Commissione, complessivamente intesa, senza la presenza dei rappresentanti delle ditte intervenuti, prende atto:

**che** con nota del 11/12/2017 sono state convocate, a mezzo fax e mail, le ditte interessate all'appalto della gara di che trattasi, per l'apertura delle offerte economiche, come segue:

1) ditta EP SpA – Roma	prot. n. 20170131386
2) ditta Soc. Coop. Solidarietà e Lavoro - Bari	prot. n. 20170131391
3) ditta SIARC – Catanzaro	prot. n. 20170131378
4) ditta Capital di Napoli	prot. n. 20170131372
5) ditta Soc. Coop. Multiservice di Potenza	prot. n. 20170131366
6) ditta Compass Group Italia SpA di Milano	prot. n. 20170131386
7) ditta RTI Ladisa Spa / Slem srl	prot. n. 20170131359

che nelle sedute riservate dei giorni 5/06/2017, 15/06/2017, 19/06/2017, 23/06/2017, 06/10/2017, 09/10/2017, 16/10/2017, 20/10/2017, 23/10/2017, 30/10/2017, 10/11/2017 e 13/11/2017 la Commissione giudicatrice ha esaminato i progetti presentati dalle ditte concorrenti procedendo ad assegnare i punteggi, in ordine alla qualità, secondo le indicazioni contenute nel capitolato speciale di appalto e nella griglia di valutazione allegata agli atti di gara, le cui risultanze finali sono contenute nel verbale n.13 e nei prospetti ad esso allegati e che qui di seguito si riassumono:

1) Ditta Compass Group Italia –punteggio totale	punti 55,79
2) Ditta EP SpA – punteggio totale	punti 52,07
3) RTI Ladisa SpA – Slem srl – punteggio totale	punti 53,55
4) Ditta Cooperativa di lavoro “ Solidarietà e Lavoro – punteggio totale	punti 53,24
5) Ditta S.I.A.R.C. –punteggio totale	punti 37,96
6) Ditta Capital –punteggio totale	punti 27,01
7) Soc. Coop. Multiservice Sud – punteggio totale	punti 58,76

che le ditte S.I.A.R.C., di Catanzaro e Capital, di Napoli, hanno ottenuto un punteggio totale inferiore a 40/60, limite minimo per il prosieguo della partecipazione alla gara e pertanto, per le stesse, non si procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche secondo quanto stabilito nel disciplinare di gara (art. 24 punto G1) e nell'allegato 8) “ Griglia di valutazione delle offerte” .

Indi il Seggio di gara

## DECIDE

Di ammettere in sala i rappresentanti delle ditte intervenuti, come sopra meglio specificati e di passare all'apertura dei plichi contenenti le offerte economiche.

Il Presidente del seggio di gara, prima di procedere all'esame dei plichi contenenti le offerte economiche, dà lettura, con voce alta e chiara, della relazione tecnica e delle valutazioni di merito



effettuate dalla Commissione giudicatrice e dei punteggi assegnati a ciascuna ditta concorrente, per singola voce, facendo riferimento alla griglia di valutazione allegata agli atti gara, illustrando ai presenti il percorso di valutazione dei singoli progetti tecnici presentati e le modalità di assegnazione dei punteggi in ordine alla qualità.

Il dott. Antonio Pennacchio fa presente che la Commissione giudicatrice, preliminarmente, ha proceduto alla lettura del progetto tecnico presentato da ogni singola azienda partecipante alla gara, avendo cura di esaminare e verificare, inizialmente, la rispondenza dei requisiti previsti nel capitolato speciale di appalto.

Viene evidenziato che nel capitolato tecnico è previsto che, qualora l'offerta tecnica presentata dalle ditte concorrenti non risponda ai requisiti minimi descritti nel capitolato speciale di appalto, la stessa non poteva essere presa in considerazione e quindi ciò determinava l'esclusione alle fasi successive della gara.

Verificata la rispondenza con i predetti requisiti, la Commissione giudicatrice ha proceduto alla valutazione di ogni singolo progetto tecnico, secondo gli elementi riportati nell'allegato 8, "griglia di valutazione delle offerte" facente parte integrante degli atti di gara.

Si è proceduto quindi a compilare appositi prospetti sui quali sono state annotate ed evidenziate le caratteristiche peculiari del servizio offerto da ciascuna ditta concorrente e quelle ritenute migliorative ai fini dell'attribuzione dei punteggi di qualità, sempre in conformità a quanto descritto nell'allegato agli atti di gara "griglia di valutazione delle offerte".

Eseguita la valutazione di ogni singola voce di riferimento ciascun membro della commissione giudicatrice ha assegnato, per ogni singolo parametro, il proprio punteggio.

Tali punteggi sono stati poi elaborati su apposito foglio di calcolo, secondo quanto prescritto nell'allegato 8), "griglia di valutazione delle offerte" a cui la Commissione doveva far riferimento.

Quindi il dott. Pennacchio illustra ai presenti quanto contenuto nei prospetti riepilogativi ed i punteggi assegnati a ciascuna ditta concorrente.

Il Dott. Pennacchio provvede a fornire delucidazioni e chiarimenti ai rappresentanti delle ditte intervenuti alla gara.

Il Presidente del Seggio di gara, esaurite le delucidazioni ed i chiarimenti chiede agli intervenuti se vi sono osservazioni da porre in merito alle valutazioni eseguite ed ai punteggi assegnati.

Il Sig. Francesco Rizzo, intervenuto in rappresentanza della ditta SIARC, di Catanzaro, chiede alla

Commissione che sia rivalutata la propria offerta tecnica in quanto, a suo parere, non è congrua per i punteggi attribuiti dalla stessa Commissione e chiede la riparametrazione dei punteggi assegnati.

Il Sig. Francesco Rizzo consegna al Presidente del Seggio di gara richiesta scritta che viene allegata al presente verbale sotto la **lettera A)**.

La Commissione giudicatrice, insieme al seggio di gara, verifica gli elaborati e le schede contenenti i punteggi assegnati a ciascuna ditta ma non trova errori e/o omissioni che possano determinare cambiamenti al totale dei punteggi assegnati.

Si procede pertanto a confermare l'esclusione dalle fasi successive della gara per la ditta SIARC che non ha ottenuto il punteggio minimo richiesto ovvero almeno 40/60-.

Il Presidente del seggio di gara, avuta assicurazione dai presenti circa la non sussistenza di altre obiezioni da porre rispetto a quanto loro comunicato, alla relazione tecnica ed ai punteggi assegnati procede all'apertura del plico contenente le buste **C)**, **chiuse e sigillate in un unico involucro**, che viene mostrato nella sua integrità ai rappresentanti delle ditte intervenuti alla seduta di gara.

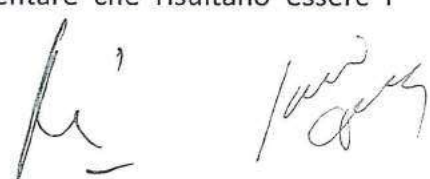
La Commissione accerta che all'interno della busta sono presenti tutte le buste c), contenenti le offerte economiche inviate dalle ditte concorrenti, e procede a siglare, le offerte in esse contenute.

Non si procederà all'apertura dei plichi contenenti le offerte economiche delle ditte SIARC e Capital in quanto le stesse non hanno raggiunto la valutazione minima di 40/60 sul progetto tecnico così come previsto anche all'art 28, punto 10), del disciplinare di gara.

Il Presidente della Commissione provvede quindi a dare lettura, a voce alta e chiara, di quanto contenuto nelle offerte economiche formulate dalle ditte concorrenti ammesse, che di seguito si riassumono:

1) **Ditta Compass Group Italia** richiede per le prestazioni del servizio di ristorazione, l'importo annuo di Euro **519.149,00 + iva**, al netto degli oneri per prevenire i rischi da interferenze, fissato in Euro 200,00 + iva, avendo applicato una percentuale di ribasso sull'importo a base d'asta, di Euro 520.450,00 + iva, pari al 0,25%, (zero virgola venticinque per cento) e risulta quindi ammissibile per il prosieguo delle operazioni di gara.

La ditta Compass Group Italia evidenzia i costi della giornata alimentare che risultano essere i





seguenti:

a) Costo giornata alimentare Euro 11,54 (composta da 1 colazione, 1 pranzo e 1 cena) così distinto:

costo colazione Euro 2,29 + iva

costo pranzo Euro 4,94 + iva

costo cena Euro 4,31 + iva

b) Costo unitario pranzo per dipendenti Euro 4,94 + iva

c) Costo unitario cestino emodializzati Euro 2,99 + iva

d) Costo unitario cestino donatori di sangue Euro 2,99 + iva

La ditta Compass Group Italia, così come richiesto nell'allegato 7) "schema di offerta economica" e dall'art 21 del Disciplinare di gara, dettaglia i prezzi unitari degli eventuali alimenti complementari e/o aggiuntivi oltre alle voci di costo relative al personale e le voci di costo relative all'intero servizio.

**2) Ditta EP SpA** richiede per le prestazioni del servizio di ristorazione, l'importo annuo di Euro **514.844,75 + iva**, al netto degli oneri per prevenire i rischi da interferenze, fissato in Euro 200,00 + iva, avendo applicato una percentuale di ribasso, sull'importo a base d'asta, di Euro 520.450,00 + iva, pari al 1,077%, (uno virgola zersettesette per cento) e risulta quindi ammissibile per il prosieguo delle operazioni di gara.

La ditta EP evidenzia i costi della giornata alimentare che risultano essere i seguenti:

a) Costo giornata alimentare Euro 11,44 (composta da 1 colazione, 1 pranzo e 1 cena) così distinto:

costo colazione Euro 1,14 + iva

costo pranzo Euro 5,72 + iva

costo cena Euro 4,58 + iva

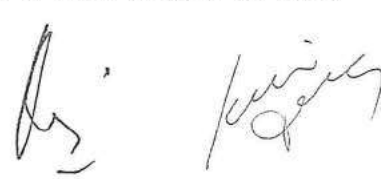
b) Costo unitario pranzo per dipendenti Euro 4,90 + iva

c) Costo unitario cestino emodializzati Euro 2,99 + iva

d) Costo unitario cestino donatori di sangue Euro 2,99 + iva

La ditta EP SpA, così come richiesto nell'allegato 7) "schema di offerta economica" e dall'art 21 del Disciplinare di gara, dettaglia solamente le voci di costo relative al personale e le voci di costo relative all'intero servizio e non già i costi degli eventuali alimenti complementari e/o aggiuntivi.

**3) R. T. I. Ladisa /Slem** richiede per le prestazioni del servizio di ristorazione, l'importo annuo di Euro **513.684,15 + iva**, al netto degli oneri per prevenire i rischi da interferenze, fissato in Euro 200,00 + iva, avendo applicato una percentuale di ribasso sull'importo a base d'asta, di Euro





520.450,00 + iva, pari al 1,30%, (uno virgola trenta per cento) e risulta quindi ammissibile per il prosieguo delle operazioni di gara.

La ditta RTI Ladisa/Slem evidenzia i costi della giornata alimentare che risultano essere i seguenti:

a) Costo giornata alimentare Euro 11,42 (composta da 1 colazione, 1 pranzo e 1 cena) così distinto:

costo colazione Euro 1,14 + iva

costo pranzo Euro 5,71 + iva

costo cena Euro 4,57 + iva

b) Costo unitario pranzo per dipendenti Euro 4,89 + iva

c) Costo unitario cestino emodializzati Euro 2,96 + iva

d) Costo unitario cestino donatori di sangue Euro 2,96 + iva

La ditta R.T.I. Ladisa/Slem, così come richiesto nell'allegato 7) "schema di offerta economica" e dall'art 21 del Disciplinare di gara, dettaglia i prezzi unitari degli eventuali alimenti complementari e/o aggiuntivi oltre alle voci di costo relative al personale e le voci di costo relative all'intero servizio.

**4) Ditta Coop. di Lavoro Solidarietà e Lavoro** richiede per le prestazioni del servizio di ristorazione, l'importo annuo di Euro **497.220,75** + iva, avendo applicato una percentuale di ribasso, sull'importo a base d'asta, di Euro 520.650,00 + iva, (comprensivo degli oneri da interferenze) pari al 4,5%, (quattro virgola cinque per cento) e risulta quindi ammissibile per il prosieguo delle operazioni di gara.

La ditta Coop. di Lavoro evidenzia i costi della giornata alimentare che risultano essere i seguenti:

a) Costo giornata alimentare Euro 11,05 (composta da 1 colazione, 1 pranzo e 1 cena) così distinto:

costo colazione Euro 1,38 + iva

costo pranzo Euro 4,73 + iva

costo cena Euro 4,94 + iva

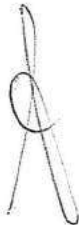


b) Costo unitario pranzo per dipendenti Euro 4,73 + iva

c) Costo unitario cestino emodializzati Euro 2,87 + iva

d) Costo unitario cestino donatori di sangue Euro 2,87 + iva

La ditta Coop. di Lavoro, così come richiesto nell'allegato 7) "schema di offerta economica" e dall'art 21 del Disciplinare di gara, dettaglia i prezzi unitari degli eventuali alimenti complementari e/o aggiuntivi oltre alle voci di costo relative al personale e le voci di costo relative all'intero servizio.

**5) Ditta Coop. Multiservice** Sud Cooperativa Sociale richiede per le prestazioni del servizio di

ristorazione, l'importo annuo di Euro **506.137,63** + iva, al netto degli oneri per prevenire i rischi da interferenze, fissato in Euro 200,00 + iva, avendo applicato una percentuale di ribasso sull'importo a base d'asta, di Euro 520.450,00 + iva, pari al 2,75%, (due virgola settantacinque per cento) e risulta quindi ammissibile per il prosieguo delle operazioni di gara.

La ditta Coop. Multiservice Sud evidenzia i costi della giornata alimentare che risultano essere i seguenti:

a) Costo giornata alimentare Euro 11,54 (composta da 1 colazione, 1 pranzo e 1 cena) così distinto:

costo colazione Euro 1,15 + iva

costo pranzo Euro 5,77 + iva

costo cena Euro 4,62 + iva

b) Costo unitario pranzo per dipendenti Euro 4,92 + iva

c) Costo unitario cestino emodializzati Euro 2,97 + iva

d) Costo unitario cestino donatori di sangue Euro 2,97 + iva

La ditta Coop. Multiservice Sud, così come richiesto nell'allegato 7) "schema di offerta economica" e dall'art 21 del Disciplinare di gara, dettaglia i prezzi unitari degli eventuali alimenti complementari e/o aggiuntivi oltre alle voci di costo relative al personale e le voci di costo relative all'intero servizio.

Si procede quindi all'assegnazione del punteggio in ordine alla voce condizioni economiche.

L'art. 29 del disciplinare tecnico e l'Allegato 8) "Griglia di valutazione delle offerte" prevede che la gara sarà aggiudicata a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del D. Lgs.50/2016, in base all'esame comparato dei seguenti elementi:

qualità tecnica punteggio massimo attribuibile punti 60,00

condizioni economiche punteggio massimo attribuibile punti 40,00

Per quanto riguarda la valutazione dell'offerta economica, verrà attribuito il punteggio massimo di 40 punti verrà alla migliore offerta presentata al prezzo complessivo più basso, Iva esclusa del lotto. Agli altri concorrenti il punteggio sarà determinato in misura inversamente proporzionale, così come riportato nella seguente proporzione di calcolo:

$$X = \frac{A \times 40}{B}$$

B

Dove:

A= valore assoluto della migliore offerta economica

B= valore assoluto dell'offerta economica da valutare

X= valore risultante da assegnare all'offerta economica da valutare (B)





**40=** punteggio massimo assegnato alla migliore offerta economica

Per quanto sopra esposto si procede all'assegnazione del punteggio, in ordine alle condizioni economiche, che di seguito si riportano:

- |                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| 1) Ditta Compass Group Italia – | punti 38,31 |
| 2) Ep                           | punti 38,63 |
| 3) R. T. I. Ladisa / Slem       | punti 38,72 |
| 4) Coop. Lavoro                 | punti 40,00 |
| 5) Coop. Multiservice           | punti 39,30 |

Si procede quindi alla somma dei punteggi in ordine alla qualità tecnica ed alle condizioni economiche ottenuti dalle ~~due~~ ditte concorrenti, che qui di seguito si riassumono:

	punt. Qualità	punt. Prezzo	Punt.Totale
1) Ditta Compass Group Italia –	<b>55,79</b>	<b>38,31</b>	<b>94,10</b>
2) Ep	<b>52,07</b>	<b>38,63</b>	<b>90,70</b>
3) R. T. I. Ladisa / Slem	<b>53,55</b>	<b>38,72</b>	<b>92,27</b>
4) Coop. Lavoro	<b>53,24</b>	<b>40,00</b>	<b>93,24</b>
5) Coop. Multiservice Sud	<b>58,76</b>	<b>39,30</b>	<b>98,06</b>

Viene predisposto apposito prospetto riepilogativo dei punteggi ottenuti da ciascuna ditta concorrente che viene allegato al presente verbale **con la lettera "B"**

#### LA COMMISSIONE

Sulla base delle risultanze di gara e dei punteggi ottenuti dalle ditte concorrenti

Aggiudica provvisoriamente

Alla Società Cooperativa Multiservice Sud, Cooperativa Sociale di Potenza, la gara per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Venosa e Melfi, per la durata di anni uno e per un successivo periodo di anni uno, alle stesse condizioni già pattuite, ai sensi dell'art. 63, comma 5, del D.Lgs n. 50/2016 e, comunque, fino all'avvenuta aggiudicazione della gara da esperirsi a cura della Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA RB, in qualità di Soggetto Aggregatore, per un importo complessivo annuo pari a Euro 506.137,63 + iva. Il seggio di gara, ultimate le operazioni di lettura dei prezzi ed attribuzione dei relativi punteggi, rileva che tutte le ditte ammesse hanno prodotto offerte anormalmente basse in quanto i punteggi ottenuti relativamente al prezzo ed i punteggi relativi alla qualità risultano essere entrambi superiori ai 4/5 dei corrispondenti punteggi massimi previsti dagli atti di gara.

Si procederà quindi, applicando i criteri di legge [art. 97, comma 3 del D.Lgs n. 50 del 2016], a richiedere, per iscritto, alla ditta Coop. Multiservice Sud ed alle altre ditte, le opportune giustificazioni relative al prezzo ed agli altri elementi di valutazione della gara, secondo quanto previsto dall' art. 97 del D.Lgs n. 50 /2016 commi 4, 5, 6 e 7.

Il Sig. Arcadio Roselli, intervenuto in rappresentanza della ditta Compass Group Italia SpA chiede al Presidente del Seggio di gara che venga disposta l'esclusione della Società Coop. Multiservice Sud in quanto nell'offerta economica non è stato individuato il tipo di contratto applicato ai dipendenti se multiservizi o pubblici esercizi e quindi le tabelle di riferimento.

Tale richiesta viene acquisita agli atti ed allegata al presente verbale con la Lettera "C"

Il Presidente del Seggio di gara fa notare al Sig. Roselli che il Disciplinare di gara, all'art. 21, punto 5), prevede, tra l'altro, che le ditte partecipanti alla gara debbano dichiarare, *"Di rispettare le disposizioni del Ministero del Lavoro e le tabelle di costo orario relativamente al trattamento economico dei dipendenti e che, pertanto, il costo del lavoro calcolato per formulare l'offerta, come indicato nella tabella che precede, non è inferiore al costo stabilito dal CCNL applicabile"*;

Da una verifica effettuata sulle offerte economiche delle ditte ammesse si evidenzia che tutte le ditte hanno dichiarato di rispettare le suindicate disposizioni così come previsto dal Disciplinare di gara.

Alla luce di quanto sopra evidenziato ed in considerazione che la Società Cooperativa Multiservice Sud di Potenza ha dichiarato, negli atti di gara, di rispettare tali disposizioni, la richiesta del Sig. Roselli non può trovare accoglimento.

La seduta è sciolta alle ore 13,30

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che previa lettura e conferma viene sottoscritto dai presenti:

IL TESTIMONE

Con funzioni di Segretario

Dott. Felice CAIVANO



IL PRESIDENTE

Dott. Antonio PENNACCHIO



IL TESTIMONE

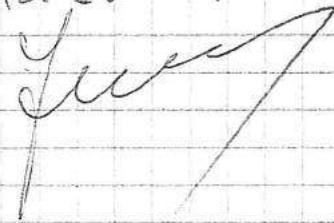
Geom. Tommaso SCHETTINI

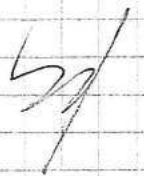




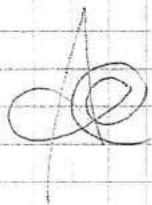
Allegato "A"

CON LA PRESENTE IL SOTTOSCRITTO  
RITTO FRANCESCO DELEGATO  
DELLA SOCIETÀ SIARCSA  
CHIEDE CHE SIA RIVALUTATA LA  
PROPRIA OFFERTA ECONOMICA/TECNICA  
IN QUANTO NON CONGRUA DA QUANTO  
ATTRIBUITO DALLA COMMISSIONE -  
CHIEDO PERTANTO LA RIPARAZIONE  
DEI PUNTEGGI ASSEGNATI

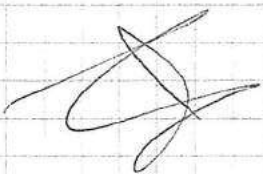
1330 

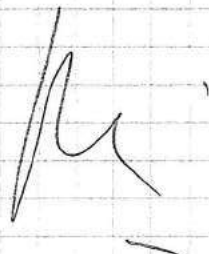












IL SOTTOSCRITTO <sup>Allegato "C"</sup> ARCADIO ROSECCI  
IN QUALITA' DI DELEGANTE DELLA  
SOCIETA' COMPASS GROUP ITALIA

CHIEDE

L'ESCLUSIONE DELLA SOCIETA' -  
MULTISERVICE IN QUANTO  
NELL'OFFERTA ECONOMICA NON E' -  
SIATO INDIVIDUATO IL TIPO DI  
CONTRATTO APPLICATO AI DIPENDENTI  
SE MULTISERVITI O PUBBLICI ESERCIZI  
QUINDI LE TABELLE MINISTERIALI  
DI RIFERIMENTO \_\_\_\_\_

Venore, 18.12.2017

Acquafredda

W. B.

17

Q

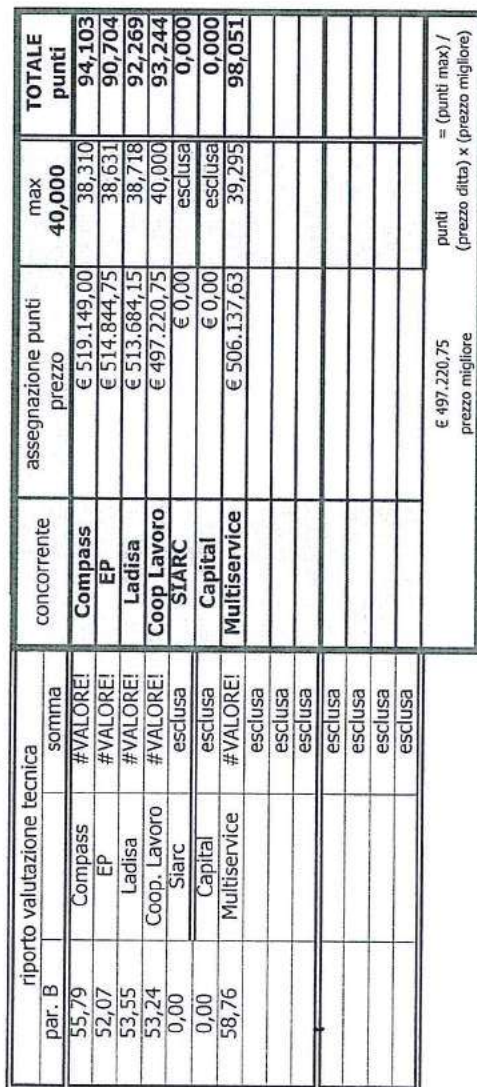
h.









4/5      48      4/5      32      40      40

[illegible]

n.b.: l'ordinamento è effettuato prima sul totale in ordine decrescente; poi sulla valutazione in ordine decrescente.





SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
BASILICATA  
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA  
Via Torraca n. 2 – 85100 Potenza

## **VERBALE N. 15**

### **SEGGIO DI GARA**

L'anno duemiladiciotto, il giorno diciannove del gennaio, alle ore 09,30, nella sala Riunioni della Sede ex ASL/1, in Venosa, alla Via Roma n. 187, si è riunito il Seggio di gara preposto all'espletamento degli adempimenti, secondo le modalità previste dal disciplinare di gara, relativamente alla gara, mediante procedura aperta, per l'affidamento del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi Ospedalieri di Venosa e Melfi, per la durata di anni uno e per un successivo periodo di anni uno, alle stesse condizioni già pattuite, ai sensi dell'art. 63, comma 5, del D.Lgs n. 50/2016 e, comunque, fino all'avvenuta aggiudicazione della gara da esperirsi a cura della Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA RB, in qualità di Soggetto Aggregatore, nominato dal Direttore Generale, ai sensi dell'art. 77 comma 7 del D.Lgs n. 50/2016, con Deliberazione n. 2017/00227 del 07.04.2017, che è così costituito:

- Dott. Antonio Pennacchio	Dirigente U. O. Provv.to ed Economato	<b>PRESIDENTE</b>
- Geom. Tommaso Schettini	Collaboratore Amministrativo	<b>TESTIMONE</b>
- Dott. Felice Caivano	Collaboratore Amministrativo	<b>TESTIMONE</b>

con funzioni di Segretario.

Il seggio di gara è riunito in seduta riservata, per procedere all'esame delle giustificazioni riguardanti la congruità delle offerte, ai sensi dell' art. 97 del D.Lgs n. 50 del 2016, e s.m.i.

#### **Premesso che**

- In data 18/12/2017, giusta verbale n. 14 in pari data, si è tenuta in seduta pubblica la riunione congiunta del seggio di gara e della Commissione giudicatrice per procedere tra l'altro, all'apertura delle offerte economiche presentate dalle ditte concorrenti dopo aver rese note le valutazioni effettuate sui progetti presentati da ciascuna ditta concorrente;
- Dopo aver proceduto all'apertura dei plichi contenenti le offerte economiche è emerso che tutte le ditte ammesse hanno prodotto offerte anormalmente basse in quanto i punteggi ottenuti relativamente al prezzo ed i punteggi relativi alla qualità risultano essere entrambi superiori ai 4/5 dei corrispondenti punteggi massimi previsti dagli atti di gara.
- Si è stabilito quindi di richiedere, per iscritto, applicando i criteri di legge [art. 97, comma 3 del D.Lgs n. 50 del 2016], alla ditta Coop. Multiservice Sud, ditta risultata aggiudicataria provvisoriamente, ed alle altre ditte ammesse, le opportune giustificazioni relative al prezzo ed agli altri elementi di valutazione della gara, secondo quanto previsto dall' art. 97 del D.Lgs n. 50 /2016 commi 4, 5, 6 e 7., come si evince dal seguente prospetto:



PARAMETRI	PUNTI MASSIMI	4/5	PUNTEGGIO MULTISERVICE SUD	PUNTEGGIO COMPASS GROUP ITALIA	PUNTEGGIO E.P. S.p.A.	PUNTEGGIO RTI LADISA / SLEM	PUNTEGGIO COOP. LAVORO
A. CARATTERISTICHE TECNICHE-QUALITATIVE DEL SERVIZIO	60	48	58,76	55,79	52,07	53,55	53,24
B. PREZZO	40	32	39,30	38,31	38,63	38,72	40,00

- Con le seguenti note del 22/12/2017:

prot. n. 20170135795 - Soc. Coop. Multiservice – inviata a mezzo mail (PEC non funzionante),

prot. n. 20170135851 - ditta EP SpA - inviata a mezzo PEC,

prot. n. 20170135821 - Cooperativa di Lavoro Solid. e Lavoro- inviata a mezzo PEC,

prot. n. 20170135814 - ditta Compass Group Spa – inviata a mezzo PEC

prot. n. 20170135831- ditta RTI Ladisa /Slem – inviata a mezzo PEC

le Ditte di cui innanzi sono state invitate a presentare, entro 15 giorni dalla ricezione della richiesta, così come previsto dall'art. 97 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., le giustificazioni concernenti le voci di prezzo che hanno concorso a formare l'importo complessivo offerto e di esplicitare nel dettaglio, i costi riguardanti la sicurezza interna alla struttura della Ditta offerente, già compresi nell'importo complessivo offerto.

#### Tutto ciò premesso

Il Presidente del seggio di gara dà atto che, entro il termine assegnato, le Ditte suindicate hanno fatto pervenire al protocollo aziendale, tramite PEC, le giustificazioni relative alle offerte presentate dalle stesse, come dal seguente dettaglio:

DATA ARRIVO	NUMERO DI PROTOCOLLO	NOME DITTA
03/01/2018	1079	RTI SLEM/LADISA
02/01/2018	450	EP ITALIA
03/01/2018	740	Compass Group Italia
03/01/2018	938	Multiservice SUD
08/01/2018	2419	Cooperativa lavoro Solidarietà e lavoro

Prima di procedere alla valutazione della documentazione prodotta dalle Ditte suindicate, il



Presidente, sulla base della giurisprudenza consolidata in materia di verifica delle giustificazioni sull'offerta anomala, ritiene opportuno ricordare che:

- Il procedimento di verifica dell'anomalia non ha carattere sanzionatorio e non ha per oggetto la ricerca di specifiche e singole inesattezze dell'offerta economica, mirando ad accertare se in concreto l'offerta, nel suo complesso, sia attendibile e affidabile riguardo alla corretta esecuzione dell'appalto: esso mira piuttosto a garantire e tutelare l'interesse pubblico concretamente perseguito dall'amministrazione attraverso la procedura di gara per l'effettiva scelta del miglior contraente possibile ai fini dell'esecuzione dell'appalto;
- 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 proposta dell'appaltatore debba considerarsi incongrua per definizione;
- Il D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. precisa che possono prendersi in considerazione, tra l'altro, le giustificazioni che riguardino l'economia del procedimento di svolgimento della prestazione, le condizioni favorevoli di cui dispone l'offerente per svolgere i servizi, e il metodo e le soluzioni adottate;
- La valutazione della congruità deve essere globale e sintetica, senza concentrarsi esclusivamente e in modo parcellizzato sulle singole voci di prezzo, poiché l'obiettivo dell'indagine è l'accertamento dell'affidabilità dell'offerta nel suo complesso e non già delle singole voci che lo compongono;
- 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 dalle Ditte concorrenti, 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.

Ricordato e tenuto presente quanto sopra, il Presidente stabilisce di procedere man mano, alla lettura delle giustificazioni presentate dalle Ditte suindicate.

**1) "Società Cooperativa Multiservice Sud – Cooperativa Sociale,**

Dalla lettura delle giustificazioni presentate dalla ditta **"Società Cooperativa Multiservice Sud – Cooperativa Sociale,** si riscontra la presenza delle giustificazioni richieste.

A tal fine si procede all'analisi delle suddette giustificazioni e, dopo attento lavoro di valutazione si ritiene l'offerta in esame congrua e affidabile, idonea a garantire l'affidamento sulla corretta esecuzione della prestazione, per i seguenti motivi:

- le giustificazioni presentate sono esaustive per il servizio da svolgere come da capitolato speciale e capitolato tecnico rilevando che la ditta, in particolare, sostiene che:
  - il costo del lavoro riportato nell'offerta economica è stato calcolato tenuto conto delle ore effettivamente da svolgere in base alle esigenze di turnazione per la continuità del servizio richiesto. Il conteggio pertanto si basa sul costo relativo alle ore effettivamente prestate e non sul calcolo approssimativo di ore retribuite comprensive delle assenze presunte dal lavoro trattandosi, quest'ultimo di un dato variabile di anno in anno e da soggetto a soggetto;
  - deve ritenersi parte integrante del fac simile di offerta economica (All. 7) la tabella relativa ai costi del personale che vengono confermati interamente;
  - il costo complessivo annuo dell'appalto è confermato essere quello indicato nell'offerta economica, ovvero Euro 506.137,63 oltre l'iva, comprensivo di Euro 200,00 per oneri rischi da interferenze, con il seguente dettaglio dei costi unitari:

indicazioni contenute negli atti di gara	Quantità annue indicate negli atti di gara	Prezzo unitario offerto	totali
colazione		1,153	
pranzo		5,410	
Cena		4,620	
Costo Giornata alimentare	35.000	11,183	391.405,00
" Pasto dipendente	20.000	4,924	98.480,00
" Cestino dializzato e trasfusato	5.500	2,955	16.252,50
<b>Totali</b>			<b>506.137,50</b>

La Ditta ha precisato inoltre che, per mero errore di trascrizione, rimanendo fermo l'importo totale dell'appalto, i valori riportati a pag. 3 dell'offerta economica e che, qui di seguito si trascrivono, risultano non corrispondenti a quelli sopra evidenziati avendo la ditta erroneamente trascritto tali prezzi o arrotondato a sole due cifre decimali gli stessi,

colazione	Euro 1,15
pranzo	Euro 5,77
cena	Euro 4,62
costo giornata alimentare	Euro 11,54
pasto dipendente	Euro 4,92
cestino dializzati	Euro 2,97



- la differenza di Euro 0,13 fra il costo complessivo annuo sopra riportato e quello trascritto in sede di offerta economica è derivante dagli arrotondamenti effettuati in fase di calcolo rapportando a sole tre cifre decimali i costi unitari considerati;
- tale differenza risulta tollerabile e non determinante ai fini della sostenibilità economica della commessa

Dalle stesse giustificazioni che rimandano integralmente a quanto puntualmente descritto nell'offerta economica si rilevano le esplicitazioni riguardanti l'incidenza del costo delle derrate alimentari, per la quali si è tenuto conto del numero dei pasti previsti in un anno secondo le varie tipologie previste dal capitolato tecnico; dei costi del personale e delle altre voci determinanti i prezzi dei singoli servizi in appalto (costi di gestione, manutenzione ordinaria, assicurazioni, spese amministrative, costi per la formazione al personale, analisi obbligatorie, acquisto materiale vario e attrezzature, costi per servizi aggiuntivi, ecc.) oltre ai costi fissi per stipulazione contratto, assicurazione RCT/RCO, spese bancarie, spese generali e 'utile d'impresa.

Infine è riportato il dettaglio del costo riguardante la sicurezza aziendale ai sensi del D.Lgs 81/2008, quantificato in complessivi € 2.700,00 annui;

La tabella sottostante riepiloga le voci di costo indicate dalla ditta per la formulazione dell'offerta economica che vengono tutte confermate nella risposta alla richiesta di giustificazioni dell'anomalia dell'offerta:

voce	importo
Derrate	173.750,00
Risorse umane	285.244,96
Risorse umane nel coordinamento	15.444,00
Costi di gestione (manutenzione, assicurazioni spese amministrative)	2.000,00
Costi per la formazione del personale	1.000,00
Analisi obbligatorie come da capitolato	1.000,00
Materiale vario	1.000,00
Attrezzature	8.000,00
Costi per servizi aggiuntivi	1.000,00
Costi per la sicurezza dei lavoratori	2.700,00
Oneri riportati nel DUVRI	200,00
Utile d'impresa	14.798,67
<b>totale</b>	<b>506.137,63</b>

Si ritiene, pertanto, non necessario acquisire ulteriori chiarimenti o precisazioni per le giustificazioni prodotte, poiché sono risultate sufficienti a dimostrare la non anomalia dell'offerta presentata dalla **Società Cooperativa Multiservice Sud – Cooperativa Sociale**, classificatasi al **1° posto** della

graduatoria finale di gara, avendo conseguito complessivamente punti 98,06/100, di cui 58,76/60,00 per l'offerta tecnica, e 39,30/40,00 per l'offerta economica.

## **2) Compass Group Italia SpA.**

Quindi si passa alla lettura delle giustificazioni presentate dalla ditta "**Compass Group Italia SpA**, riscontrando la presenza delle giustificazioni richieste.

A tal fine si procede all'analisi delle suddette giustificazioni e, dopo attento lavoro di valutazione, si ritiene l'offerta in esame congrua e affidabile, idonea a garantire l'affidamento sulla corretta esecuzione della prestazione, per i seguenti motivi:

- le giustificazioni presentate sono esaustive per il servizio da svolgere come da capitolato speciale e capitolato tecnico rilevando che la ditta, in particolare, sostiene che:
  - il costo del lavoro riportato nell'offerta economica è stato calcolato tenuto conto dei salari, contributi e tutti gli oneri ad essi imputabili nella corretta applicazione del CCNL Turismo PP.EE.;
  - i costi per la formazione del personale comprende tutti i costi per far fronte alla formazione obbligatoria prevista per legge,
  - i costi delle derrate comprendono la copertura di tutti i costi per l'acquisto del fabbisogno oggetto dell'appalto,
  - i costi relativi alla sicurezza dei lavoratori impiegati nell'attività oggetto dell'appalto comprendono tutti i costi relativi all'acquisto dei DPI (guanti, giacche etc.) della cassetta di pronto soccorso e di tutto ciò previsto per legge,
  - il costo complessivo annuo dell'appalto è confermato essere quello indicato nell'offerta economica, ovvero Euro 519.149,00 + iva, oltre ad Euro 200,00 per oneri rischi da interferenze, con il seguente dettaglio dei costi unitari:

indicazioni contenute negli atti di gara	Quantità annue indicate negli atti di gara	Prezzo unitario offerto	totali
colazione		2,29	
pranzo		4,94	
Cena		4,31	
Costo Giornata alimentare	35.000	11,54	403.900,00
" Pasto dipendente	20.000	4,94	98.800,00
" Cestino dializzato e trasfuso	5.500	2,99	16.445,00
<b>Totali</b>			<b>519.145,00</b>



- La ditta ha precisato che la differenza complessiva annua di Euro 4,00 fra il costo complessivo annuo sopra riportato e quello trascritto in sede di offerta economica è derivante dagli arrotondamenti effettuati in fase di calcolo rapportando a sole due cifre decimali i costi unitari considerati;

Dalle stesse giustificazioni che rimandano integralmente a quanto puntualmente descritto nell'offerta economica si rilevano le esplicitazioni riguardanti l'incidenza del costo delle derrate alimentari, per le quali si è tenuto conto del numero dei pasti previsti in un anno secondo le varie tipologie previste dal capitolato tecnico, dei costi del personale e delle altre voci determinanti i prezzi dei singoli servizi in appalto (costi di gestione, manutenzione ordinaria, assicurazioni, spese amministrative, costi per la formazione al personale, analisi obbligatorie, acquisto materiale vario e attrezzature, costi per servizi aggiuntivi, ecc.) oltre ai costi fissi per stipulazione contratto, assicurazione RCT/RCO, spese bancarie, spese generali e utile d'impresa.

Infine è riportato il dettaglio del costo riguardante la sicurezza aziendale ai sensi del D.Lgs 81/2008, quantificato in complessivi € 5.094,00 annui;

La tabella sottostante riepiloga le voci di costo indicate dalla ditta per la formulazione dell'offerta economica che vengono tutte confermate nella risposta alla richiesta di giustificazioni dell'anomalia dell'offerta:

voce	importo
Derrate	159.600,00
Risorse umane	272.000,00
Risorse umane nel coordinamento	31.300,00
Costi di gestione (manutenzione, assicurazioni spese amministrative)	12.000,00
Costi per la formazione del personale	3.000,00
Analisi obbligatorie come da capitolato	1.700,00
Materiale vario	1.000,00
Attrezzature	5.000,00
Costi per servizi aggiuntivi	700,00
Costi per la sicurezza dei lavoratori	5.094,00
Oneri riportati nel DUVRI	200,00
Utile d'impresa	27.751,00
<b>totale</b>	519.145,00 + 200,00 (oneri rischi interferenze)

Si ritiene, pertanto, non necessario acquisire ulteriori chiarimenti o precisazioni per le giustificazioni prodotte, poiché sono risultate sufficienti a dimostrare la non anomalia dell'offerta presentata dalla Compass Group Italia SpA, classificatasi al 2° posto della graduatoria finale di gara, avendo

conseguito complessivamente punti 94,10/100, di cui 55,79/60,00 per l'offerta tecnica, e 38,31/40,00 per l'offerta economica.

### **3) RTI LADISA / SLEM**

Quindi si passa alla lettura delle giustificazioni presentate dal RTI "**LADISA/SLEM**", riscontrando la presenza delle giustificazioni richieste.

A tal fine si procede all'analisi delle suddette giustificazioni e, dopo attento lavoro di valutazione, si ritiene l'offerta in esame congrua e affidabile, idonea a garantire l'affidamento sulla corretta esecuzione della prestazione, per i seguenti motivi:

- le giustificazioni presentate sono esaustive per il servizio da svolgere come da capitolato speciale e capitolato tecnico rilevando che la ditta, in particolare, sostiene che:
  - il costo del lavoro riportato nell'offerta economica è stato calcolato tenuto conto dei salari, contributi e tutti gli oneri ad essi imputabili nella corretta applicazione del CCNL Turismo PP.EE.;
  - fra gli elementi di rilievo che hanno concorso alla formulazione di un'offerta particolarmente vantaggiosa si segnala:
    - le aziende Ladisa e Slem sono già molto radicate nel territorio. Ladisa è l'attuale gestore del servizio di ristorazione ospedaliera dell'ASM di Matera oltre ad essere proprietaria di un centro cottura situato in Via Appia a Venosa. Attualmente gestisce anche il servizio di ristorazione scolastica nei Comuni di Venosa e Montemilone. La SLEM è l'attuale gestore del servizio di ristorazione ospedaliera presso i PP. OO. di Lagonegro e Lauria e possiede diversi centri di cottura in zona. Tale organizzazione consente di avere diverse economie di scala in termini di gestione del personale, di acquisti e di logistica essendo presenti quotidianamente in zona propri mezzi e ulteriori risorse umane.
    - L'organizzazione del servizio verrà attuata con l'utilizzo del personale attualmente in servizio presso gli Ospedali di Venosa e Melfi al fine di garantire l'esecuzione dell'attività a perfetta regola d'arte e secondo i risultati richiesti dalla Stazione Appaltante come desumibili dagli atti di gara,
    - Il costo del lavoro è stato determinato secondo i parametri di congruità previsti dall'art 86, comma 3 bis del D. Lgs. 163/2006, secondo quelli indicati dall'ANAC, e confermati dalla costante giurisprudenza in merito ovvero secondo le vigenti tabelle ministeriali per il settore della Ristorazione collettiva CCNL Turismo Pubblici Esercizi pubblicate con DM 24 settembre 2013. Il costo orario è stato moltiplicato per le ore effettivamente lavorate dal personale nel periodo di riferimento tenendo conto del computo di ferie, permessi e assenteismo..



- Ladisa è inoltre nelle condizioni di poter beneficiare delle agevolazioni per le nuove assunzioni a tempo indeterminato che determineranno un incremento occupazionale netto.
  - Ladisa è dotata di un sistema informatico per la gestione degli acquisti, per la rintracciabilità dei prodotti e la gestione della distinta base e del relativo costo pasto a consumo;
- i costi per la formazione del personale comprende tutti i costi per far fronte alla formazione obbligatoria prevista per legge,
  - i costi delle derrate comprendono la copertura di tutti i costi per l'acquisto del fabbisogno oggetto dell'appalto,
  - i costi relativi alla sicurezza dei lavoratori impiegati nell'attività oggetto dell'appalto comprendono tutti i costi relativi all'acquisto dei DPI (guanti, giacche etc.) della cassetta di pronto soccorso e di tutto ciò previsto per legge,
  - il costo complessivo annuo dell'appalto è confermato essere quello indicato nell'offerta economica, ovvero Euro **513.684,15** + iva, comprensivo di Euro 200,00 per oneri rischi da interferenze,
  - che il dettaglio dei costi unitari è il seguente:

indicazioni contenute negli atti di gara	Quantità annue indicate negli atti di gara	Prezzo unitario offerto	totali
colazione		1,14	
pranzo		5,71	
Cena		4,57	
Costo Giornata alimentare	35.000	11,42	399.700,00
" Pasto dipendente	20.000	4,89	97.800,00
" Cestino dializzato e trasfusato	5.500	2,96	16.280,00
<b>Totali</b>			<b>513.780,00</b>

- La ditta ha precisato che la differenza complessiva annua di Euro 95,85 fra il costo complessivo annuo sopra riportato e quello trascritto in sede di offerta economica è derivante dagli arrotondamenti effettuati in fase di calcolo rapportando a sole due cifre decimali i costi unitari considerati;

Dalle stesse giustificazioni che rimandano integralmente a quanto puntualmente descritto nell'offerta economica si rilevano le esplicitazioni riguardanti l'incidenza del costo delle derrate alimentari, per la quali si è tenuto conto del numero dei pasti previsti in un anno secondo le varie tipologie previste dal capitolato tecnico, dei costi del personale e delle altre voci determinanti i



prezzi dei singoli servizi in appalto (costi di gestione, manutenzione ordinaria, assicurazioni, spese amministrative, costi per la formazione al personale, analisi obbligatorie, acquisto materiale vario e attrezzature, costi per servizi aggiuntivi, ecc.) oltre ai costi fissi per stipulazione contratto, assicurazione RCT/RCO, spese bancarie, spese generali e utile d'impresa.

Infine è riportato il dettaglio del costo riguardante la sicurezza aziendale ai sensi del D.Lgs 81/2008, quantificato in complessivi € 1.800,00 annui;

La tabella sottostante riepiloga le voci di costo indicate dal RTI per la formulazione dell'offerta economica che vengono tutte confermate nella risposta alla richiesta di giustificazioni dell'anomalia dell'offerta:

voce	importo
Derrate	141.500,00
Risorse umane	305.749,61
Risorse umane nel coordinamento	15.000,00
Costi di gestione (manutenzione, assicurazioni spese amministrative)	10.000,00
Costi per la formazione del personale	1.500,00
Analisi obbligatorie come da capitolato	10.000,00
Materiale vario	5.400,00
Attrezzature	12.500,00
Costi per servizi aggiuntivi	2.500,00
Altri costi	2.000,00
Costi per la sicurezza dei lavoratori	1.800,00
Oneri riportati nel DUVRI	200,00
Utile d'impresa	5.534,54
<b>totale</b>	<b>513.684,15</b>

Si ritiene, pertanto, non necessario acquisire ulteriori chiarimenti o precisazioni per le giustificazioni prodotte, poiché sono risultate sufficienti a dimostrare la non anomalia dell'offerta presentata dal RTI Ladisa/Slem, classificatasi al 4° posto della graduatoria finale di gara, avendo conseguito complessivamente punti 92,27/100, di cui 53,55/60,00 per l'offerta tecnica, e 38,72/40,00 per l'offerta economica.

#### 4) EP ITALIA SPA.

Quindi si passa alla lettura delle giustificazioni presentate dalla ditta "EP ITALIA SpA", riscontrando la presenza delle giustificazioni richieste.

A tal fine si procede all'analisi delle suddette giustificazioni e, dopo attento lavoro di valutazione, si ritiene l'offerta in esame congrua e affidabile, idonea a garantire l'affidamento sulla corretta esecuzione della prestazione, per i seguenti motivi:

- le giustificazioni presentate sono esaustive per il servizio da svolgere come da capitolato speciale e capitolato tecnico rilevando che la ditta, in particolare, sostiene che:
  - l'importo offerto riesce non solo a coprire tutti i costi ma anche a garantire un margine operativo lordo di tutto rispetto
  - si è tenuto conto dei costi relativi alla sicurezza sui posti di lavoro
  - il costo del lavoro riportato nell'offerta economica è stato calcolato tenuto conto dei salari, contributi e tutti gli oneri ad essi imputabili nella corretta applicazione del CCNL Turismo PP.EE.:
  - i costi per la formazione del personale comprende tutti i costi per far fronte alla formazione obbligatoria prevista per legge,
  - i costi delle derrate comprendono la copertura di tutti i costi per l'acquisto del fabbisogno oggetto dell'appalto,
  - i costi relativi alla sicurezza dei lavoratori impiegati nell'attività oggetto dell'appalto comprendono tutti i costi relativi all'acquisto dei DPI (guanti, giacche etc.) della cassetta di pronto soccorso e di tutto ciò previsto per legge,
  - il costo complessivo annuo dell'appalto è confermato essere quello indicato nell'offerta economica, ovvero Euro 514.844,75 + l'iva, oltre ad Euro 200,00 per oneri per rischi da interferenze;
  - che il dettaglio dei costi unitari è il seguente:

indicazioni contenute negli atti di gara	Quantità annue indicate negli atti di gara	Prezzo unitario offerto	totali
colazione		1,14	
pranzo		5,72	
Cena		4,58	
Costo Giornata alimentare	35.000	11,44	400.400,00
" Pasto dipendente	20.000	4,90	98.000,00
" Cestino dializzato e trasfusato	5.500	2,99	16.445,00
<b>Totali</b>			<b>514.845,00</b>

- La ditta ha precisato che la differenza complessiva annua di Euro 0,25 fra il costo complessivo annuo sopra riportato e quello trascritto in sede di offerta economica è derivante



dagli arrotondamenti effettuati in fase di calcolo rapportando a sole due cifre decimali i costi unitari considerati;

Dalle stesse giustificazioni che rimandano integralmente a quanto puntualmente descritto nell'offerta economica si rilevano le esplicitazioni riguardanti l'incidenza del costo delle derrate alimentari, per la quali si è tenuto conto del numero dei pasti previsti in un anno secondo le varie tipologie previste dal capitolato tecnico, dei costi del personale e delle altre voci determinanti i prezzi dei singoli servizi in appalto (costi di gestione, manutenzione ordinaria, assicurazioni, spese amministrative, costi per la formazione al personale, analisi obbligatorie, acquisto materiale vario e attrezzature, costi per servizi aggiuntivi, ecc.) oltre ai costi fissi per stipulazione contratto, assicurazione RCT/RCO, spese bancarie, spese generali e utile d'impresa.

Infine è riportato il dettaglio del costo riguardante la sicurezza aziendale ai sensi del D.Lgs 81/2008, quantificato in complessivi € 2.500,00 annui;

La tabella sottostante riepiloga le voci di costo indicate dalla ditta per la formulazione dell'offerta economica che vengono tutte confermate nella risposta alla richiesta di giustificazioni dell'anomalia dell'offerta:

voce	importo
Derrate	155.000,00
Risorse umane	243.991,30
Risorse umane nel coordinamento	44.553,60
Costi di gestione (manutenzione, assicurazioni spese amministrative)	10.000,00
Costi per la formazione del personale	1.500,00
Analisi obbligatorie come da capitolato	3.000,00
Materiale vario	5.000,00
Attrezzature	30.000,00
Costi per servizi aggiuntivi	1.000,00
Costi per la sicurezza dei lavoratori	2.500,00
Eventuali altri costi	1.000,00
Oneri riportati nel DUVRI	200,00
Utile d'impresa	17.299,85
<b>totale</b>	514.844,75 + 200,00 oneri sicurezza)

Si ritiene, pertanto, non necessario acquisire ulteriori chiarimenti o precisazioni per le giustificazioni prodotte, poiché sono risultate sufficienti a dimostrare la non anomalia dell'offerta presentata dalla EP SpA, classificatasi al 5° posto della graduatoria finale di gara, avendo conseguito

complessivamente punti 90,70/100, di cui 52,07/60,00 per l'offerta tecnica, e 38,63/40,00 per l'offerta economica.

#### **5) Cooperativa di Lavoro- Solidarietà e Lavoro Società Cooperativa**

Quindi si passa alla lettura delle giustificazioni presentate dalla ditta **"Cooperativa di Lavoro- Solidarietà e Lavoro Società Cooperativa"**, riscontrando la presenza delle giustificazioni richieste.

A tal fine si procede all'analisi delle suddette giustificazioni e, dopo attento lavoro di valutazione, si ritiene l'offerta in esame congrua e affidabile, idonea a garantire l'affidamento sulla corretta esecuzione della prestazione, per i seguenti motivi:

- le giustificazioni presentate sono esaustive per il servizio da svolgere come da capitolato speciale e capitolato tecnico rilevando che la ditta, in particolare, sostiene che:
  - il costo del lavoro riportato nell'offerta economica è stato calcolato tenuto conto dei salari, contributi e tutti gli oneri ad essi imputabili nella corretta applicazione del CCNL Turismo comparto Pubblici Esercizi;
  - fra gli elementi di rilievo che hanno concorso alla formulazione di un'offerta particolarmente vantaggiosa si segnala:
    - la gestione dell'acquisto e della distribuzione delle derrate alimentari attraverso la MARR SpA, anch'essa certificata ai sensi della norma UNI ISO 9001,
    - la possibilità di usufruire di sconti particolarmente vantaggiosi nell'acquisto di attrezzature per la ristorazione collettiva, accordata dagli abituali fornitori in ragione di rapporti commerciali oramai pluriennali ed in considerazione dei cospicui volumi di acquisti effettuati;
    - la gestione, nello stesso territorio, di ulteriori strutture di talché il servizio di ristorazione può avvalersi in condizioni di gestione eccezionalmente favorevoli in ragione di una più strategica e razionale utilizzazione del personale in particolare con riferimento alla fruizione delle ferie e dei permessi maturati nonché in occasione di eventi quali le malattie ed in generale al verificarsi di assenze non comunicate preventivamente,
  - i costi per la formazione del personale comprende tutti i costi per far fronte alla formazione obbligatoria prevista per legge,
  - i costi delle derrate comprendono la copertura di tutti i costi per l'acquisto del fabbisogno oggetto dell'appalto,
  - i costi relativi alla sicurezza dei lavoratori impiegati nell'attività oggetto dell'appalto comprendono tutti i costi relativi all'acquisto dei DPI (guanti, giacche etc.) della cassetta di pronto soccorso e di tutto ciò previsto per legge,
  - Infine è confermato il dettaglio del costo riguardante la sicurezza aziendale ai sensi del D.Lgs 81/2008, quantificato in complessivi € 1.800,00 annui;



Si rileva altresì che la ditta nell'elencare i prezzi delle singole voci che hanno concorso alla formulazione dell'offerta economica, ha modificato in parte tali valori.

La tabella sottostante riepiloga le voci di costo indicate dalla Cooperativa nell'offerta economica e quelle parzialmente modificate in fase di presentazione delle giustificazioni relative all'anomalia dell'offerta:

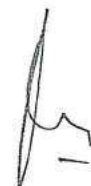
voce	Importo dell'offerta economica	Nuovi importi
Derrate	182.883,80	183.883,80
Risorse umane	225.366,00	225.366,96
Risorse umane nel coordinamento	47.672,00	
Costi di gestione (manutenzione, assicurazioni spese amministrative)	4.000,00	
Costi per la formazione del personale	5.000,00	
Analisi obbligatorie come da capitolato	1.590,00	
Materiale vario	1.200,00	
Attrezzature	15.000,00	
Costi per servizi aggiuntivi	1.500,00	
Costi per la sicurezza dei lavoratori	1.800,00	1.800,00
Eventuali altri costi	1.208,95	
Oneri riportati nel DUVRI	200,00	
Utile d'impresa	10.000,00	10.000,00
<i>Spese generali</i>		77.084,24
<b>totale</b>	497.420,75	497.135,00

- Dall'esame della tabella sopra esposta si rileva quindi che la ditta ha di fatto modificato il valore dell'offerta economica e ciò non è consentito una volta aperte e rese note, in seduta pubblica, le condizioni economiche dell'appalto presentate da ciascuna ditta concorrente.

Alla luce di quanto sopra il Seggio di gara ritiene di non dover prendere in alcuna considerazione la variazione delle condizioni economiche espresse dalla ditta che vanno a modificare l'importo totale dell'offerta economica originaria. Restano confermate pertanto quelle formulate in sede di offerta economica ritenendo, al contrario, esaustive le motivazioni addotte circa l'anomalia dell'offerta.

Il costo complessivo annuo dell'appalto rimane quindi fermo quello dichiarato nell'offerta economica, ovvero Euro 497.420,75 + iva, comprensivo di Euro 200,00 per oneri rischi da interferenze.





Si ritiene, pertanto, non necessario acquisire ulteriori chiarimenti o precisazioni per le giustificazioni prodotte, poiché sono risultate sufficienti a dimostrare la non anomalia dell'offerta presentata dalla Cooperativa di Lavoro Solidarietà e Lavoro, classificatasi al 3° posto della graduatoria finale di gara, avendo conseguito complessivamente punti 93,24/100, di cui 53,24/60,00 per l'offerta tecnica, e 40,00/40,00 per l'offerta economica.

Per quanto espresso innanzi espresso, il seggio di gara conferma la graduatoria finale delle offerte quale risultante dal verbale n. 14 del 18/12/2017, che di seguito si riporta:

ditta	tecnico	economico	totale
1. Multiservice Sud	58,76	39,30	98,06
2. Compass Group Italia	55,79	38,31	94,10
3. Cooperativa Lavoro	53,24	40,00	93,24
4. RTI Ladisa/Slem	53,55	38,72	92,27
5. EP SpA	52,07	38,63	90,70

Infine il Presidente ricorda che per gli adempimenti previsti, successivi all'aggiudicazione, l'Azienda Sanitaria richiederà alla Ditta aggiudicataria di inviare, entro 20 gg. dalla richiesta, la seguente documentazione (art. 34 del Disciplinare di gara):

- A. deposito cauzionale definitivo ex art 103 dell D.Lgs n. 50/2016, mediante garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria, da parte dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione.

- B. Generalità complete della persona che interverrà alla sottoscrizione del contratto, (data e luogo di nascita, codice fiscale) unitamente al documento attestante i poteri di firma del predetto soggetto.



Pertanto il seggio di gara conferma l'aggiudicazione, in via provvisoria, del servizio di ristorazione e mensa dei Presidi ospedalieri di Venosa e Melfi, destinato ai degenti e ai dipendenti, a favore della Ditta Multiservice Sud - Cooperativa Sociale – di Potenza collocatasi al 1° posto della graduatoria finale della gara avendo conseguito complessivamente punti 98,06, e per l'importo complessivo presunto annuo di € 506.137,63 Iva esclusa, comprensivo di € 200,00 Iva esclusa quali oneri per prevenire i rischi da interferenza.

I prezzi unitari, Iva esclusa, delle singole voci che hanno concorso a determinare il prezzo complessivo offerto, sono riportati nell'offerta economica della Ditta,

Terminati i propri lavori, il seggio di gara trasmette gli atti di gara al Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza per l'assunzione dei provvedimenti di competenza, ai sensi di quanto previsto dalla normativa vigente.

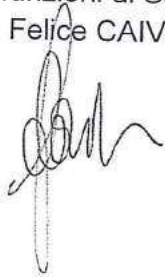
Data la lettura, l'approvazione e la sottoscrizione del presente verbale, il Presidente dichiara tolta la seduta alle ore 13,30.

Letto, confermato e sottoscritto.

#### IL SEGGIO DI GARA

IL TESTIMONE

Con funzioni di Segretario  
Dott. Felice CAIVANO



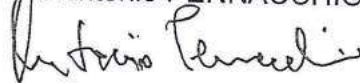
IL TESTIMONE

Geom. Tommaso SCHETTINI



IL PRESIDENTE

Dott. Antonio PENNACCHIO





SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
BASILICATA  
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA  
Via Torraca n. 2 – 85100 Potenza

## VERBALE N. 2

### COMMISSIONE GIUDICATRICE

L'anno duemiladiciassette, il giorno cinque del mese di giugno, alle ore 09,30, nella sala Riunioni della Sede Centrale dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza, in Potenza, alla Via Torraca n. 2, si è riunita, **in seduta riservata**, la Commissione giudicatrice, nominata dal Direttore Generale, con Deliberazione n. 2017/00293 del 18.05.2017, per la valutazione delle offerte tecniche pervenute, relativamente alla gara, mediante procedura aperta, per la durata di anni uno e per un successivo periodo di anni uno, alle stesse condizioni già pattuite, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs n. 50/2016 e, comunque, fino all'avvenuta aggiudicazione della gara da esperirsi a cura della Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA RB, in qualità di Soggetto Aggregatore, dalle ditte ammesse, di cui al verbale n. 1, che è così costituita:

- Dott. Giovanni Gonnella      **PRESIDENTE**
- Dott. Enrico Tricoci      **COMPONENTE**
- Dott. Aurelio Caggianelli      **COMPONENTE**
- Dott. Felice Caivano      con funzioni di Segretario.

La Commissione, nominata ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii., decide, sulla base di quanto previsto dal Disciplinare di gara, all'art. 28 "svolgimento della gara", che procederà all'esame dei progetti tecnici presentati dalle ditte ammesse alla gara ed alla valutazione degli stessi secondo quanto contenuto nel capitolato speciale di appalto ed altri allegati e nell'allegato "8" griglia di valutazione delle offerte"-

La Commissione, preliminarmente, procede alla lettura analitica del disciplinare di gara, del capitolato speciale di appalto e degli altri allegati e dell'Allegato 8 "griglia di valutazione delle offerte".

Dalla lettura degli atti di gara si evince che l'aggiudicazione della gara è da effettuarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, con punteggi da determinare in base alla seguente ripartizione:

DESCRIZIONE		PUNTI MAX
A	PREZZO	40
B	QUALITA'	60
Totale		100

La Commissione stabilisce di procedere alla lettura del progetto tecnico presentato da ogni singola azienda partecipante alla gara, avendo cura di esaminare e verificare, inizialmente, la rispondenza dei requisiti previsti nel capitolato speciale di appalto.



Qualora l'offerta tecnica presentata dalle ditte concorrenti non risponda ai requisiti minimi descritti nel capitolato speciale di appalto questa non verrà presa in considerazione e verrà esclusa dalle fasi successive della gara.

Una volta verificata la rispondenza con i predetti requisiti, la Commissione procederà alla valutazione secondo gli elementi di seguito meglio specificati, riportati nell'allegato 8, "griglia di valutazione delle offerte":

PROGETTO TECNICO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO		punti max
La valutazione sarà espressa in base alla qualità e funzionalità del progetto di ristorazione per gli Ospedali di Melfi e Venosa proposto dalla ditta concorrente, secondo i criteri seguenti:		
1	Gestione e organizzazione del servizio	32
2	Metodologie tecnico – operative	8
3	Modalità di assicurazione del servizio in caso di emergenza	3
4	Specifiche tecniche premianti ex D.M. dell'Ambiente 25 luglio 2011	6
5	Qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari:	4
6	Qualità del servizio ed ecocompatibilità	2
7	Attrezzature e tecnologie	5
totale		60

Per la valutazione qualitativa (precedente punto A) troverà applicazione l'utilizzo della seguente formula, riportata negli atti di gara:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

Dove:

C (a) = indice di valutazione dell'offerta (a)

n = numero totale dei requisiti

W<sub>i</sub> = punteggio attribuito al requisito (i)

V(a)<sub>i</sub> = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e 1

Σ<sub>n</sub> = sommatoria.

I coefficienti V(a)<sub>i</sub> sono determinati secondo le seguenti modalità:

- I singoli Commissari attribuiscono discrezionalmente e direttamente ad ogni offerta, per ognuno degli elementi di valutazione sopra elencati, un coefficiente che va da 0 a 1;
- La tabella seguente esemplifica la griglia di valutazione che i Commissari adotteranno per l'attribuzione discrezionale dei predetti coefficienti:

VALORI	LIVELLI DI GIUDIZIO	COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE
Pertinenza, chiarezza, esaustività Livelli di dettaglio, funzionalità e coerenza col Capitolato, capacità progettuale e revisionale	OTTIMO	1,00
	DISTINTO	0,90
	MOLTO BUONO	0,80
	BUONO	0,70
	DISCRETO	0,60
	PIU' CHE SUFFICIENTE	0,50
	SUFFICIENTE	0,40
	INSUFFICIENTE *	0,00

- Terminata tale operazione, si procede al calcolo della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari;
- Si procederà, quindi, a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i Commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate;
- I coefficienti definitivi come sopra calcolati verranno successivamente moltiplicati per i punteggi previsti per gli elementi di natura qualitativa, riportati nelle tabelle che precedono, e la somma dei punteggi ottenuti determinerà il punteggio totale assegnato ai vari elementi della qualità e, quindi, all'offerta tecnica.

Nel caso in cui un'offerta tecnica sia parziale, per la mancata presentazione d'informazioni relativamente ad uno o più d'uno degli elementi di valutazione, al relativo concorrente è attribuito inderogabilmente il coefficiente "zero" in corrispondenza dell'elemento di valutazione non presentato, e lo stesso elemento non presentato non è oggetto di valutazione.

Nel caso in cui un'offerta tecnica o parte di essa riguardante uno o più d'uno degli elementi di valutazione, sia in contrasto con gli adempimenti formali prescritti dal disciplinare di gara, troverà applicazione il precedente periodo.

Le offerte tecniche non rispondenti alle caratteristiche tecniche richieste o che avranno conseguito il giudizio insufficiente, ovvero che otterranno un punteggio totale inferiore a 40/60 saranno escluse dal proseguimento alla partecipazione alla gara e, pertanto, non saranno ammesse alla fase di apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

Per quanto riguarda la valutazione dell'offerta economica, verrà attribuito il punteggio massimo di 40 punti verrà alla migliore offerta presentata al prezzo complessivo più basso, Iva esclusa del lotto

Agli altri concorrenti il punteggio sarà determinato in misura inversamente proporzionale, così come riportato nella seguente proporzione di calcolo:

$$X = \frac{A \times 40}{B}$$

Dove:

A= valore assoluto della migliore offerta economica

B= valore assoluto dell'offerta economica da valutare

X= valore risultante da assegnare all'offerta economica da valutare (B)

40= punteggio massimo assegnato alla migliore offerta economica

Le valutazioni verranno espresse per decimali arrotondati per troncamento alla seconda cifra decimale, secondo il criterio innanzi esposto.

I punteggi ottenuti da ciascuna Ditta per le caratteristiche tecnico-qualitative del servizio, e per il prezzo, saranno sommati e l'aggiudicazione avverrà a favore della Ditta la cui offerta avrà conseguito il punteggio complessivo più alto, fatta salva la valutazione e verifica della congruità dell'offerta ai sensi di quanto previsto dall'art. 97 comma 3 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50.

Nell'eventualità in cui, ultimate le operazioni di attribuzione dei punteggi, due o più Offerenti risultino a pari punti in testa alla classifica, l'appalto verrà aggiudicato alla Ditta che avrà presentato il prezzo complessivo più basso.

In caso di ulteriore situazione di parità, l'appalto verrà aggiudicato mediante sorteggio (ex art. 77 secondo comma del Regio Decreto 23 maggio 1924, n. 827).



La valutazione dell'offerta tecnica quindi avviene distintamente per ciascuno degli elementi su indicati, secondo le seguenti modalità:

- a) per ciascun elemento di valutazione, in base alla documentazione dell'offerta tecnica, con l'attribuzione di un coefficiente variabile da zero a uno, assegnato da ciascun Commissario sulla base della propria discrezionalità tecnica,
- b) si procederà quindi a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i Commissari in coefficienti definitivi, rapportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Il punteggio dell'elemento (indice di valutazione) è individuato moltiplicando il relativo coefficiente per il peso (ponderazione) previsto in corrispondenza dell'elemento medesimo.

Verrà predisposto apposito prospetto sul quale riportare le valutazioni che la Commissione giudicatrice effettuerà in ordine alle proposte tecniche e viene dato mandato al Segretario della stessa Commissione di predisporre idoneo foglio di calcolo con procedura excel sul quale riportare i dati per l'attribuzione dei punteggi in ordine alla qualità.

**La Commissione decide inoltre di assegnare i punteggi, come da prospetto della griglia di valutazione (all. 8)**

La Commissione giudicatrice procede quindi all'esame e valutazione delle offerte tecniche presentate dalle ditte concorrenti, giusta verbale n. 1, nell'ordine di seguito riportato:

- 1) Compass Group Italia SpA – Milano
- 2) EP Spa – Roma
- 3) R.T.I. Ladisa SpA – Bari – 2) S.L.E.M. srl – Piano di Sorrento
- 4) Cooperativa di Lavoro “ Solidarietà e Lavoro “ - Roma. –
- 5) S.I.A.R.C. – Catanzaro
- 6) Capital – Napoli
- 7) Soc. Coop. Multiservice Sud – Potenza

Si procede quindi ad esaminare il progetto tecnico presentato dalla ditta Compass Group Italia SpA di Milano,

Dall'esame dell'offerta tecnica presentata dalla ditta Compass Group Italia SpA di Milano si evince che la stessa risponde ai requisiti minimi richiesti dal capitolato speciale di appalto e pertanto si procede alla valutazione tecnica.

La Commissione giudicatrice, dopo aver completato la valutazione del progetto tecnico della ditta Compass Group Italia SpA di Milano, in considerazione della complessità della valutazione tecnica delle offerte pervenute e del tempo necessario per eseguire una specifica e puntuale disamina di

quanto proposto, decide di interrompere i lavori e di aggiornarsi, senza ulteriore invito, per il giorno 15/06/2017, alle ore 09,30, presso la sala riunioni del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Venosa, in Via Appia n. 70 a Venosa (PZ).

Si dichiara pertanto chiusa la seduta alle ore 15,30.

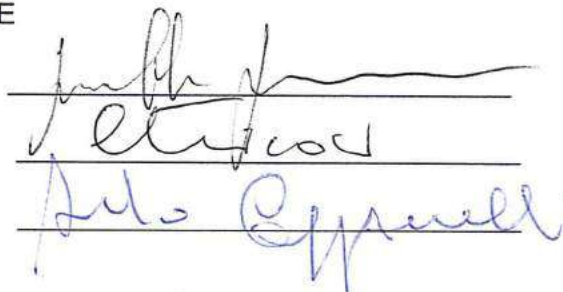
Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che previa lettura e conferma viene sottoscritto dai presenti:

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Dott. Giovanni Gonnella

Dott. Enrico Tricoci

Dott. Aurelio Caggianelli



IL SEGRETARIO DELLA COMMISSIONE

Dott. Felice Caivano







SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
BASILICATA  
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA  
Via Torraca n. 2 – 85100 Potenza

### **VERBALE N. 3**

#### **COMMISSIONE GIUDICATRICE**

L'anno duemiladiciassette, il giorno quindici del mese di giugno, alle ore 09,30, nella sala Riunioni della Sede del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Venosa, in Venosa, alla Via Appia n. 70, si è riunita, **in seduta riservata**, la Commissione giudicatrice, nominata dal Direttore Generale, con Deliberazione n. 2017/00293 del 18.05.2017, per la valutazione delle offerte tecniche pervenute, relativamente alla gara, mediante procedura aperta, per la durata di anni uno e per un successivo periodo di anni uno, alle stesse condizioni già pattuite, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs n. 50/2016 e, comunque, fino all'avvenuta aggiudicazione della gara da esperirsi a cura della Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA RB, in qualità di Soggetto Aggregatore, dalle ditte ammesse, di cui al verbale n. 1, che è così costituita:

- Dott. Giovanni Gonnella      **PRESIDENTE**
- Dott. Enrico Tricoci      **COMPONENTE**
- Dott. Aurelio Caggianelli      **COMPONENTE**
- Dott. Felice Caivano      con funzioni di Segretario.

La Commissione continua i lavori di esame dei progetti tecnici presentati dalle ditte concorrenti, avendo cura di esaminare e verificare, inizialmente, la rispondenza dei requisiti previsti nel capitolato speciale di appalto, secondo le modalità descritte già nel disciplinare di gara e nel verbale n. 2 della suddetta Commissione giudicatrice.

Si procede all'esame del progetto tecnico della ditta **EP SPA di Roma**.

Dall'esame dell'offerta tecnica presentata dalla ditta **EP SpA di Roma**, si evince che la stessa risponde ai requisiti minimi richiesti dal capitolato speciale di appalto e pertanto si procede alla valutazione tecnica.

La Commissione giudicatrice, dopo aver completato la valutazione del progetto tecnico della ditta EP SpA di Roma, in considerazione della complessità della valutazione tecnica delle offerte pervenute e del tempo necessario per eseguire una specifica e puntuale disamina di quanto proposto, decide di interrompere i lavori e di aggiornarsi, senza ulteriore invito, per il giorno **19/05/2017**, alle ore 09,30, sempre presso la sala riunioni della sede dell'ASP, in Via Torraca 2, di Potenza.

Si dichiara pertanto chiusa la seduta alle ore 14,00.

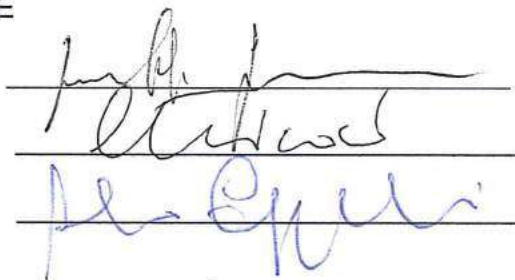
Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che previa lettura e conferma viene sottoscritto dai presenti:

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Dott. Giovanni Gonnella

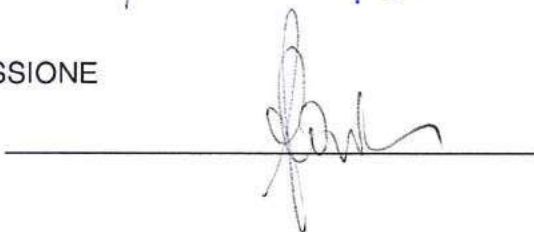
Dott. Enrico Tricoci

Dott. Aurelio Caggianelli



IL SEGRETARIO DELLA COMMISSIONE

Dott. Felice Caivano







**VERBALE N. 4**  
**COMMISSIONE GIUDICATRICE**

L'anno duemiladiciassette, il giorno diciannove del mese di giugno, alle ore 09,30, nella sala Riunioni della Sede Centrale dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza, in Potenza, alla Via Torraca n. 2, si è riunita, **in seduta riservata**, la Commissione giudicatrice, nominata dal Direttore Generale, con Deliberazione n. 2017/00293 del 18.05.2017, per la valutazione delle offerte tecniche pervenute, relativamente alla gara, mediante procedura aperta, per la durata di anni uno e per un successivo periodo di anni uno, alle stesse condizioni già pattuite, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs n. 50/2016 e, comunque, fino all'avvenuta aggiudicazione della gara da esperirsi a cura della Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA RB, in qualità di Soggetto Aggregatore, dalle ditte ammesse, di cui al verbale n. 1, che è così costituita:

- Dott. Giovanni Gonnella      **PRESIDENTE**
- Dott. Enrico Tricoci        **COMPONENTE**
- Dott. Aurelio Caggianelli   **COMPONENTE**
- Dott. Felice Caivano        con funzioni di Segretario.

La Commissione continua i lavori di esame dei progetti tecnici presentati dalle ditte concorrenti, avendo cura di esaminare e verificare, inizialmente, la rispondenza dei requisiti previsti nel capitolato speciale di appalto, secondo le modalità descritte già nel disciplinare di gara e nel verbale n. 2 della suddetta Commissione giudicatrice.

Si procede all'esame del progetto tecnico del R.T.I. Ladisa SpA – Bari – 2) S.L.E.M. srl – Piano di Sorrento.

Dall'esame dell'offerta tecnica presentata dal R.T.I. Ladisa SpA – Bari – 2) S.L.E.M. srl – Piano di Sorrento, si evince che la stessa risponde ai requisiti minimi richiesti dal capitolato speciale di appalto e pertanto si procede alla valutazione tecnica.

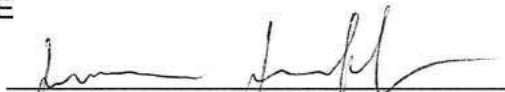
La Commissione giudicatrice, dopo aver completato la valutazione del progetto tecnico del R.T.I. Ladisa SpA – Bari – 2) S.L.E.M. srl – Piano di Sorrento, in considerazione della complessità della valutazione tecnica delle offerte pervenute e del tempo necessario per eseguire una specifica e puntuale disamina di quanto proposto, decide di interrompere i lavori e di aggiornarsi, senza ulteriore invito, per il giorno **23/05/2017**, alle ore 09,30, sempre presso la sala riunioni della sede dell'ASP, in Via Torraca 2, di Potenza.

Si dichiara pertanto chiusa la seduta alle ore 14,00.


Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che previa lettura e conferma viene sottoscritto dai presenti:

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Dott. Giovanni Gonnella



Dott. Enrico Tricoci

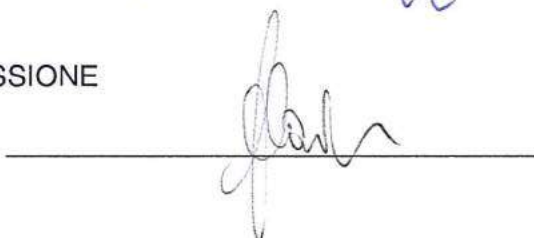


Dott. Aurelio Caggianelli



IL SEGRETARIO DELLA COMMISSIONE

Dott. Felice Caivano







**VERBALE N.5**  
**COMMISSIONE GIUDICATRICE**

L'anno duemiladiciassette, il giorno ventitre del mese di giugno, alle ore 09,30, nella sala Riunioni della Sede Centrale dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza, in Potenza, alla Via Torraca n. 2, si è riunita, **in seduta riservata**, la Commissione giudicatrice, nominata dal Direttore Generale, con Deliberazione n. 2017/00293 del 18.05.2017, per la valutazione delle offerte tecniche pervenute, relativamente alla gara, mediante procedura aperta, per la durata di anni uno e per un successivo periodo di anni uno, alle stesse condizioni già pattuite, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs n. 50/2016 e, comunque, fino all'avvenuta aggiudicazione della gara da esperirsi a cura della Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA RB, in qualità di Soggetto Aggregatore, dalle ditte ammesse, di cui al verbale n. 1, che è così costituita:

- Dott. Giovanni Gonnella      **PRESIDENTE**
- Dott. Enrico Tricoci        **COMPONENTE**
- Dott. Aurelio Caggianelli   **COMPONENTE**
- Dott. Felice Caivano        con funzioni di Segretario.

La Commissione continua i lavori di esame dei progetti tecnici presentati dalle ditte concorrenti, avendo cura di esaminare e verificare, inizialmente, la rispondenza dei requisiti previsti nel capitolato speciale di appalto, secondo le modalità descritte già nel disciplinare di gara e nel verbale n. 2 della suddetta Commissione giudicatrice.

Si procede all'esame del progetto tecnico della Cooperativa di Lavoro " Solidarietà e Lavoro " - Roma. –

Dall'esame dell'offerta tecnica presentata dalla Cooperativa di Lavoro " Solidarietà e Lavoro " - Roma, si evince che la stessa risponde ai requisiti minimi richiesti dal capitolato speciale di appalto e pertanto si procede alla valutazione tecnica.

La Commissione giudicatrice, dopo aver completato la valutazione del progetto tecnico della Cooperativa di Lavoro " Solidarietà e Lavoro " - Roma, in considerazione della complessità della valutazione tecnica delle offerte pervenute e del tempo necessario per eseguire una specifica e puntuale disamina di quanto proposto, decide di interrompere i lavori e di aggiornarsi, a data da destinarsi, previa comunicazione da inviarsi ai componenti la Commissione giudicatrice.

Si dichiara pertanto chiusa la seduta alle ore 14,00.

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che previa lettura e conferma viene sottoscritto dai presenti:

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

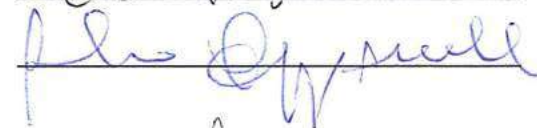
Dott. Giovanni Gonnella



Dott. Enrico Tricoci

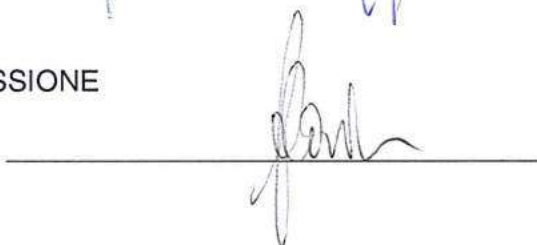


Dott. Aurelio Caggianelli



IL SEGRETARIO DELLA COMMISSIONE

Dott. Felice Caivano







SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
BASILICATA  
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA  
Via Torraca n. 2 – 85100 Potenza

## VERBALE N. 6

### COMMISSIONE GIUDICATRICE

L'anno duemiladiciassette, il giorno sei del mese di ottobre, alle ore 09,30, nella sala Riunioni della sede Centrale dell'ASP di Potenza, in Via Torraca n. 2, si è riunita, **in seduta riservata**, la Commissione giudicatrice, nominata dal Direttore Generale, con Deliberazione n. 2017/00293 del 18.05.2017, per la valutazione delle offerte tecniche pervenute, relativamente alla gara, mediante procedura aperta, per la durata di anni uno e per un successivo periodo di anni uno, alle stesse condizioni già pattuite, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs n. 50/2016 e, comunque, fino all'avvenuta aggiudicazione della gara da esperirsi a cura della Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA RB, in qualità di Soggetto Aggregatore, dalle ditte ammesse, di cui al verbale n. 1, che è così costituita:

- Dott. Giovanni Gonnella      **PRESIDENTE**
- Dott. Enrico Tricoci      **COMPONENTE**
- Dott. Aurelio Caggianelli      **COMPONENTE**
- Dott. Felice Caivano      con funzioni di Segretario.

La Commissione continua i lavori di esame dei progetti tecnici presentati dalle ditte concorrenti, avendo cura di esaminare e verificare, inizialmente, la rispondenza dei requisiti previsti nel capitolato speciale di appalto, secondo le modalità descritte già nel disciplinare di gara e nel verbale n. 2 della suddetta Commissione giudicatrice.

Si procede all'esame del progetto tecnico della ditta S.I.A.R.C. di Catanzaro –

Dall'esame dell'offerta tecnica presentata dalla ditta S.I.A.R.C. di Catanzaro, si evince che la stessa risponde ai requisiti minimi richiesti dal capitolato speciale di appalto e pertanto si procede alla valutazione tecnica.

La Commissione giudicatrice, dopo aver completato la valutazione del progetto tecnico della ditta S.I.A.R.C. di Catanzaro, in considerazione della complessità della valutazione tecnica delle offerte pervenute e del tempo necessario per eseguire una specifica e puntuale disamina di quanto proposto, decide di interrompere i lavori e di aggiornarsi, al giorno 09/10/2017 lunedì p.v., previa comunicazione da inviarsi ai componenti la Commissione giudicatrice.

Si dichiara pertanto chiusa la seduta alle ore 14,00.

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che previa lettura e conferma viene sottoscritto dai presenti:

#### LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

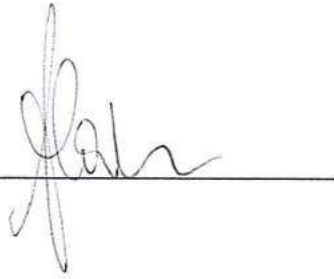
Dott. Giovanni Gonnella

Dott. Enrico Tricoci

Dott. Aurelio Caggianelli

IL SEGRETARIO DELLA COMMISSIONE

Dott. Felice Caivano

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'F. Caivano', written over a horizontal line.A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'D. Caivano', located on the right side of the page.A handwritten signature in black ink, appearing to be 'A. Caivano', located on the right side of the page.





SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
BASILICATA  
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA  
Via Torraca n. 2 – 85100 Potenza

## VERBALE N.7

### COMMISSIONE GIUDICATRICE

L'anno duemiladiciassette, il giorno nove del mese di ottobre, alle ore 09,30, nella sala Riunioni della sede Centrale dell'ASP di Potenza, in Via Torraca n. 2, si è riunita, **in seduta riservata**, la Commissione giudicatrice, nominata dal Direttore Generale, con Deliberazione n. 2017/00293 del 18.05.2017, per la valutazione delle offerte tecniche pervenute, relativamente alla gara, mediante procedura aperta, per la durata di anni uno e per un successivo periodo di anni uno, alle stesse condizioni già pattuite, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs n. 50/2016 e, comunque, fino all'avvenuta aggiudicazione della gara da esperirsi a cura della Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA RB, in qualità di Soggetto Aggregatore, dalle ditte ammesse, di cui al verbale n. 1, che è così costituita:

- Dott. Giovanni Gonnella      **PRESIDENTE**
- Dott. Enrico Tricoci      **COMPONENTE**
- Dott. Aurelio Caggianelli      **COMPONENTE**
- Dott. Felice Caivano      con funzioni di Segretario.

La Commissione continua i lavori di esame dei progetti tecnici presentati dalle ditte concorrenti, avendo cura di esaminare e verificare, inizialmente, la rispondenza dei requisiti previsti nel capitolato speciale di appalto, secondo le modalità descritte già nel disciplinare di gara e nel verbale n. 2 della suddetta Commissione giudicatrice.

Si procede all'esame del progetto tecnico della ditta Capital, di Napoli –

Dall'esame dell'offerta tecnica presentata dalla ditta Capital di Napoli, si evince che la stessa risponde ai requisiti minimi richiesti dal capitolato speciale di appalto e pertanto si procede alla valutazione tecnica.

La Commissione giudicatrice, dopo aver completato la valutazione del progetto tecnico della ditta Capital di Napoli, in considerazione della complessità della valutazione tecnica delle offerte pervenute e del tempo necessario per eseguire una specifica e puntuale disamina di quanto proposto, decide di interrompere i lavori e di aggiornarsi, al giorno 16/10/2017 lunedì p.v., previa comunicazione da inviarsi ai componenti la Commissione giudicatrice.

Si dichiara pertanto chiusa la seduta alle ore 14,00.

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che previa lettura e conferma viene sottoscritto dai presenti:

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

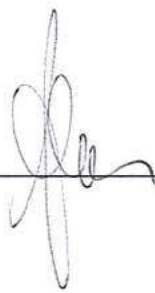
Dott. Giovanni Gonnella

Dott. Enrico Tricoci

Dott. Aurelio Caggianelli

IL SEGRETARIO DELLA COMMISSIONE

Dott. Felice Caivano

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized 'F' followed by a smaller 'C' and a horizontal stroke.A handwritten signature in blue ink, consisting of a large, stylized 'A' followed by a smaller 'C' and a horizontal stroke.A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized 'A' followed by a smaller 'C' and a horizontal stroke.





SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
BASILICATA  
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA  
Via Torraca n. 2 – 85100 Potenza

## VERBALE N. 8

### COMMISSIONE GIUDICATRICE

L'anno duemiladiciassette, il giorno sedici del mese di ottobre, alle ore 09,30, nella sala Riunioni della sede del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Venosa, in Via Appia n. 70, si è riunita, **in seduta riservata**, la Commissione giudicatrice, nominata dal Direttore Generale, con Deliberazione n. 2017/00293 del 18.05.2017, per la valutazione delle offerte tecniche pervenute, relativamente alla gara, mediante procedura aperta, per la durata di anni uno e per un successivo periodo di anni uno, alle stesse condizioni già pattuite, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs n. 50/2016 e, comunque, fino all'avvenuta aggiudicazione della gara da esperirsi a cura della Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA RB, in qualità di Soggetto Aggregatore, dalle ditte ammesse, di cui al verbale n. 1, che è così costituita:

- Dott. Giovanni Gonnella      **PRESIDENTE**
- Dott. Enrico Tricoci      **COMPONENTE**
- Dott. Aurelio Caggianelli      **COMPONENTE**
- Dott. Felice Caivano      con funzioni di Segretario.

La Commissione continua i lavori di esame dei progetti tecnici presentati dalle ditte concorrenti, avendo cura di esaminare e verificare, inizialmente, la rispondenza dei requisiti previsti nel capitolato speciale di appalto, secondo le modalità descritte già nel disciplinare di gara e nel verbale n. 2 della suddetta Commissione giudicatrice.

Si procede all'esame del progetto tecnico della ditta Multiservice, di Potenza –

Dall'esame dell'offerta tecnica presentata dalla ditta Multiservice di Potenza, si evince che la stessa risponde ai requisiti minimi richiesti dal capitolato speciale di appalto e pertanto si procede alla valutazione tecnica.

La Commissione giudicatrice, dopo aver completato la valutazione del progetto tecnico della ditta Multiservice di Potenza, in considerazione della complessità della valutazione tecnica delle offerte pervenute e del tempo necessario per eseguire una specifica e puntuale disamina di quanto proposto, decide di interrompere i lavori e di aggiornarsi, al giorno 20/10/2017 venerdì, previa comunicazione da inviarsi ai componenti la Commissione giudicatrice.

Si dichiara pertanto chiusa la seduta alle ore 14,00.

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che previa lettura e conferma viene sottoscritto dai presenti:

#### LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

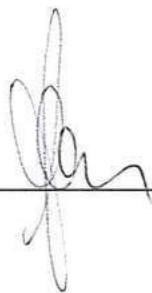
Dott. Giovanni Gonnella

Dott. Enrico Tricoci

Dott. Aurelio Caggianelli

IL SEGRETARIO DELLA COMMISSIONE

Dott. Felice Caivano

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Felice Caivano', written over a horizontal line.A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'A', located in the lower right area of the page.A handwritten signature in black ink, appearing to be 'A', located in the lower right area of the page.





SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
BASILICATA  
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA  
Via Torraca n. 2 – 85100 Potenza

## VERBALE N. 9

### COMMISSIONE GIUDICATRICE

L'anno duemiladiciassette, il giorno venti del mese di ottobre, alle ore 09,30, nella sede della Direzione Medica di Presidio dell'Azienda Ospedaliera San Carlo, di Potenza, si è riunita, **in seduta riservata**, la Commissione giudicatrice, nominata dal Direttore Generale, con Deliberazione n. 2017/00293 del 18.05.2017, per la valutazione delle offerte tecniche pervenute, relativamente alla gara, mediante procedura aperta, per la durata di anni uno e per un successivo periodo di anni uno, alle stesse condizioni già pattuite, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs n. 50/2016 e, comunque, fino all'avvenuta aggiudicazione della gara da esperirsi a cura della Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA RB, in qualità di Soggetto Aggregatore, dalle ditte ammesse, di cui al verbale n. 1, che è così costituita:

- Dott. Giovanni Gonnella **PRESIDENTE**
- Dott. Enrico Tricoci **COMPONENTE**
- Dott. Aurelio Caggianelli **COMPONENTE**
- Dott. Felice Caivano con funzioni di Segretario.

La Commissione inizia ad elaborare apposita tabella riepilogativa per la stesura delle valutazioni dei progetti tecnici presentati da ciascuna ditta concorrente tenendo presente quanto contenuto nell'allegato 8 (atti di gara) "Griglia di valutazione delle offerte" riportando sulla stessa tabella i parametri ivi contenuti ed iniziando ad eseguire le valutazioni per ogni singola voce e per ogni singolo progetto ed attribuire il relativo punteggio da parte di ogni singolo commissario.

La Commissione giudicatrice, alle ore 15,00, decide di interrompere le attività e di aggiornarsi, senza ulteriore invito, per il giorno **23/10/2017**, alle ore 09.30, sempre presso la Direzione Medica di Presidio dell'Azienda Ospedaliera San Carlo, in Via P. Petrone, in Potenza, per il completamento delle attività.

Si dichiara pertanto chiusa la seduta alle ore 15,00

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che previa lettura e conferma viene sottoscritto dai presenti:

#### LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Dott. Giovanni Gonnella

Dott. Enrico Tricoci

Dott. Aurelio Caggianelli

#### IL SEGRETARIO DELLA COMMISSIONE

Dott. Felice Caivano



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
BASILICATA  
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA  
Via Torraca n. 2 – 85100 Potenza

## VERBALE N. 10

### COMMISSIONE GIUDICATRICE

L'anno duemiladiciassette, il giorno ventitre del mese di ottobre, alle ore 09,30, nella sede della Direzione Medica di Presidio dell'Azienda Ospedaliera San Carlo, di Potenza, si è riunita, **in seduta riservata**, la Commissione giudicatrice, nominata dal Direttore Generale, con Deliberazione n. 2017/00293 del 18.05.2017, per la valutazione delle offerte tecniche pervenute, relativamente alla gara, mediante procedura aperta, per la durata di anni uno e per un successivo periodo di anni uno, alle stesse condizioni già pattuite, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs n. 50/2016 e, comunque, fino all'avvenuta aggiudicazione della gara da esperirsi a cura della Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA RB, in qualità di Soggetto Aggregatore, dalle ditte ammesse, di cui al verbale n. 1, che è così costituita:

- Dott. Giovanni Gonnella **PRESIDENTE**
- Dott. Enrico Tricoci **COMPONENTE**
- Dott. Aurelio Caggianelli **COMPONENTE**
- Dott. Felice Caivano con funzioni di Segretario.

La Commissione continua ad elaborare la tabella riepilogativa delle valutazioni dei progetti tecnici presentati da ciascuna ditta concorrente.

Successivamente la Commissione elabora apposito prospetto dove sono riportati analiticamente e complessivamente i punteggi assegnati a ciascuna ditta concorrente secondo quanto espressamente previsto nel disciplinare di gara e specificatamente nell'allegato 8) "Griglia di valutazione delle offerte"

La Commissione giudicatrice, alle ore 15,00, decide di interrompere le attività e di aggiornarsi, senza ulteriore invito, per il giorno **30/10/2017**, alle ore 09.30, presso la sala Riunioni del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Venosa, in Via Appia, n.70, per il prosieguo delle attività.

Si dichiara pertanto chiusa la seduta alle ore 15,00

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che previa lettura e conferma viene sottoscritto dai presenti:

#### LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Dott. Giovanni Gonnella

Dott. Enrico Tricoci

Dott. Aurelio Caggianelli

#### IL SEGRETARIO DELLA COMMISSIONE

Dott. Felice Caivano





SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
BASILICATA  
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA  
Via Torraca n. 2 – 85100 Potenza

## VERBALE N. 11

### COMMISSIONE GIUDICATRICE

L'anno duemiladiciassette, il giorno trenta del mese di ottobre, alle ore 09,30, nella sala Riunione del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Venosa, si è riunita, **in seduta riservata**, la Commissione giudicatrice, nominata dal Direttore Generale, con Deliberazione n. 2017/00293 del 18.05.2017, per la valutazione delle offerte tecniche pervenute, relativamente alla gara, mediante procedura aperta, per la durata di anni uno e per un successivo periodo di anni uno, alle stesse condizioni già pattuite, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs n. 50/2016 e, comunque, fino all'avvenuta aggiudicazione della gara da esperirsi a cura della Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA RB, in qualità di Soggetto Aggregatore, dalle ditte ammesse, di cui al verbale n. 1, che è così costituita:

- Dott. Giovanni Gonnella **PRESIDENTE**
- Dott. Enrico Tricoci **COMPONENTE**
- Dott. Aurelio Caggianelli **COMPONENTE**
- Dott. Felice Caivano con funzioni di Segretario.

La Commissione continua ad elaborare la tabella riepilogativa delle valutazioni dei progetti tecnici presentati da ciascuna ditta concorrente continuando a compilare l'apposito prospetto dove sono riportati analiticamente e complessivamente i punteggi assegnati a ciascuna ditta concorrente secondo quanto espressamente previsto nel disciplinare di gara e specificatamente nell'allegato 8) "Griglia di valutazione delle offerte"

La Commissione giudicatrice, alle ore 15,00, decide di interrompere le attività e di aggiornarsi, senza ulteriore invito, per il giorno **10/11/2017**, alle ore 09.30, sempre presso la Direzione Medica di Presidio dell'Azienda Ospedaliera San Carlo, di Potenza, per il prosieguo delle attività.

Si dichiara pertanto chiusa la seduta alle ore 15,00

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che previa lettura e conferma viene sottoscritto dai presenti:

#### LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Dott. Giovanni Gonnella

Dott. Enrico Tricoci

Dott. Aurelio Caggianelli

#### IL SEGRETARIO DELLA COMMISSIONE

Dott. Felice Caivano



## VERBALE N. 12

### COMMISSIONE GIUDICATRICE

L'anno duemiladiciassette, il giorno dieci del mese di novembre, alle ore 09,30, nella sede della Direzione Medica di Presidio dell'Azienda Ospedaliera San Carlo, di Potenza, si è riunita, **in seduta riservata**, la Commissione giudicatrice, nominata dal Direttore Generale, con Deliberazione n. 2017/00293 del 18.05.2017, per la valutazione delle offerte tecniche pervenute, relativamente alla gara, mediante procedura aperta, per la durata di anni uno e per un successivo periodo di anni uno, alle stesse condizioni già pattuite, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs n. 50/2016 e, comunque, fino all'avvenuta aggiudicazione della gara da esperirsi a cura della Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA RB, in qualità di Soggetto Aggregatore, dalle ditte ammesse, di cui al verbale n. 1, che è così costituita:

- Dott. Giovanni Gonnella **PRESIDENTE**
- Dott. Enrico Tricoci **COMPONENTE**
- Dott. Aurelio Caggianelli **COMPONENTE**
- Dott. Felice Caivano con funzioni di Segretario.

La Commissione continua ad elaborare la tabella riepilogativa delle valutazioni dei progetti tecnici presentati da ciascuna ditta concorrente.

Successivamente la Commissione elabora apposito prospetto dove sono riportati analiticamente e complessivamente i punteggi assegnati a ciascuna ditta concorrente secondo quanto espressamente previsto nel disciplinare di gara e specificatamente nell'allegato 8) "Griglia di valutazione delle offerte"

La Commissione giudicatrice, alle ore 15,00, decide di interrompere le attività e di aggiornarsi, senza ulteriore invito, per il giorno 13/11/2017, alle ore 09.30, presso la sala Riunioni del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Venosa, in Via Appia, n.70, per il prosieguo delle attività.

Si dichiara pertanto chiusa la seduta alle ore 15,00

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che previa lettura e conferma viene sottoscritto dai presenti:

#### LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Dott. Giovanni Gonnella

Dott. Enrico Tricoci

Dott. Aurelio Caggianelli

#### IL SEGRETARIO DELLA COMMISSIONE

Dott. Felice Caivano





SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
BASILICATA  
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA  
Via Torraca n. 2 – 85100 Potenza

**VERBALE N. 13**  
**COMMISSIONE GIUDICATRICE**

L'anno duemiladiciassette, il giorno tredici del mese di novembre, alle ore 09,30, nella sala riunioni del Presidio Ospedaliero Distrettuale di Venosa, si è riunita, **in seduta riservata**, la Commissione giudicatrice, nominata dal Direttore Generale, con Deliberazione n. 2017/00293 del 18.05.2017, per la valutazione delle offerte tecniche pervenute, relativamente alla gara, mediante procedura aperta, per la durata di anni uno e per un successivo periodo di anni uno, alle stesse condizioni già pattuite, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs n. 50/2016 e, comunque, fino all'avvenuta aggiudicazione della gara da esperirsi a cura della Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata SUA RB, in qualità di Soggetto Aggregatore, dalle ditte ammesse, di cui al verbale n. 1, che è così costituita:

- Dott. Giovanni Gonnella **PRESIDENTE**
- Dott. Enrico Tricoci **COMPONENTE**
- Dott. Aurelio Caggianelli **COMPONENTE**
- Dott. Felice Caivano con funzioni di Segretario.

La Commissione prosegue l'elaborazione delle tabelle riportanti i risultati complessivi della valutazione attribuiti a ciascuna ditta concorrente secondo quanto previsto nel disciplinare di gara e, specificatamente, nell'allegato 8) "Griglia di valutazione delle offerte" -

Dall'esame dei prospetti allegati si evidenzia che le ditte concorrenti hanno ottenuto i seguenti punteggi finali, in ordine alla qualità, come segue:

- 1) Ditta Compass Group Italia –punteggio totale attribuito dalla Commissione  
**punti 55,79**
- 2) Ditta EP SpA – punteggio totale attribuito dalla Commissione **punti 52,07**
- 3) RTI Ladisa SpA – Slem srl – punteggio totale attribuito dalla Commissione  
**punti 53,55**
- 4) Ditta Cooperativa di lavoro " Solidarietà e Lavoro – punteggio totale attribuito dalla Commissione  
**punti 53,24**
- 5) Ditta S.I.A.R.C. –punteggio totale attribuito dalla Commissione **punti 37,96**
- 6) Ditta Capital –punteggio totale attribuito dalla Commissione **punti 27,01**
- 7) Soc. Coop. Multiservice Sud – punteggio totale attribuito dalla Commissione  
**punti 58,76**

La Commissione giudicatrice rileva che le ditte S.I.A.R.C., di Catanzaro e Capital, di Napoli, hanno ottenuto un punteggio totale inferiore a 40/60, limite minimo per il prosieguo della partecipazione alla gara e pertanto, per le stesse, non si procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche secondo quanto stabilito nel disciplinare di gara (art. 24 punto G1) e nell'allegato 8) "Griglia di valutazione delle offerte".

La Commissione giudicatrice, ultimati i lavori, decide di dare mandato al segretario della Commissione di prendere contatti con il Presidente del seggio di gara per fissare la data dell'apertura delle offerte economiche.

Si allegano al presente verbale i seguenti allegati:

Allegato A " Griglia di valutazione delle offerte"

Allegato B " Prospetto personale impiegato"

Allegato C " Prospetto punteggi per singolo commissario"

Allegato D " Prospetto valutazione complessiva progetti tecnici"

Si dichiara pertanto chiusa la seduta alle ore 14,00

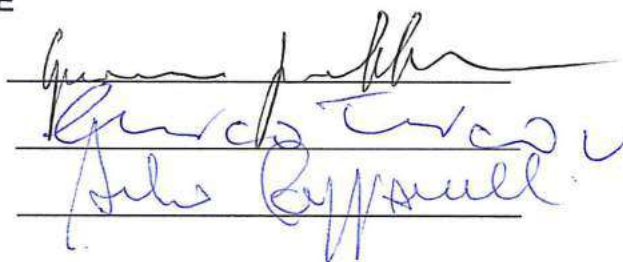
Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che previa lettura e conferma viene sottoscritto dai presenti:

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Dott. Giovanni Gonnella

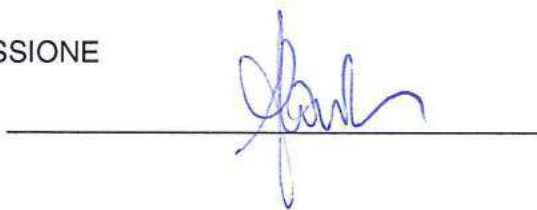
Dott. Enrico Tricoci

Dott. Aurelio Caggianelli



IL SEGRETARIO DELLA COMMISSIONE

Dott. Felice Caivano





## 2017 - GARA RISTORAZIONE PRESIDI OSPEDALIERI DI VENOSA E MELFI - GRIGLIA VALUTATIVA

Caratteristiche tecnico-qualitative - max punti &gt;&gt; 60

Prezzo offerto &gt;&gt; 40

totale punti &gt;&gt; 100

pgr	Elemento di valutazione e ripartizione	Criterio Valutazione	DITTA	Comm isari gara (Tricorsi)	giudizio	MOTIVAZIONE
<b>1. GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO - punti max assegnabili 32</b>						
<b>ripartizione 32 punti</b>						
<b>1a</b>	<b>Piano di approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari, elenco dei fornitori e delle relative certificazioni di qualità.</b>	(Verranno valutati, a titolo esemplificativo, i criteri utilizzati per la scelta dei fornitori e indicazione dei relativi fornitori; Controllo nella fase di ricevimento delle forniture e modalità di conservazione delle derrate alimentari; gestione delle forniture e degli acquisti delle materie prime e dei calendari di approvvigionamento). La valutazione verrà effettuata analizzando i parametri sulle procedure di controllo dei fornitori, sul calendario di approvvigionamento e sull'elenco dei fornitori.	<b>COMPASS GROUP</b>	<b>TRI</b>	DISTINTO	0,90
				<b>GON</b>	DISTINTO	0,90
				<b>CAG</b>	DISTINTO	0,90
			<b>EP</b>	<b>TRI</b>	BUONO	0,70
				<b>GON</b>	MOLTO BUONO	0,80
				<b>CAG</b>	BUONO	0,70
			<b>RTI I LADISA /SLEM</b>	<b>TRI</b>	BUONO	0,70
				<b>GON</b>	BUONO	0,70
				<b>CAG</b>	BUONO	0,70

La procedura di approvvigionamento è distinta in due fasi: acquisto prodotti nella quale è ben descritta la selezione dei fornitori, la qualificazione degli stessi e l'omologazione dei prodotti rispondenti agli standard di qualità fissati dall'azienda. La fase dell'approvvigionamento è ben dettagliata con controlli giornalieri di tutti i prodotti in ingresso già ben selezionati al momento dell'individuazione del prodotto presso il fornitore. I fornitori principali sono già evidenziati per tipologia di prodotto. Tutti con certificazioni ISO 9001, 14001, ed altre di pari importanza.

La procedura di approvvigionamento è ben descritta. Viene fornito l'elenco dei fornitori per l'acquisto dei generi alimentari. La fase di approvvigionamento è ben dettagliata con controlli giornalieri della merce in ingresso. I fornitori sono evidenziati per tipologia di prodotto. E' dichiarato che gli stessi fornitori sono in possesso di certificazione ISO 9001, 14001, ed altre di pari importanza. Tuttavia le certificazioni non sono allegate.

La procedura di selezione dei fornitori comprende elaborazione dei fabbisogno, selezione dei fornitori qualificati da un elenco aziendale con valutazione degli stessi, richiesta schede tecniche ai fornitori, campionature dei prodotti, richiesta certificazione di qualità ai fornitori (è presente un elenco) che sono accluse alla documentazione. Controllo conformità all'arrivo delle merci. Non esiste una calendarizzazione vera e propria per gli acquisti ma basata su shelf-life



ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

1	8	COOP. LAVORO	TRI	MOLTO BUONO	0,80	Gestione informatizzata degli acquisti (gest magazzino, registri di car/scar/giacenza). La maggioranza degli acquisti sono effettuati c/o piattaforma (MARR SPA) con sede a Monopoli e Spezzano Albanese, che a sua volta effettua selezione accurata dei fornitori all'interno di un albo fornitori, richiesta documentazione specifica e certificazione di qualità, verifica e sopralluogo c/o la sede del fornitore. Controllo conformità merce in arrivo e calendarizzazione acquisti molto dettagliata.
			GON	MOLTO BUONO	0,80	
			CAG	BUONO	0,70	
		SIARC	TRI	SUFFICIENTE	0,40	Esiste un elenco dei fornitori, solo in parte individuati, per cui la valutazione delle procedure di controllo sui fornitori è possibile solo parzialmente. La certificazione dei fornitori non è allegata anche per i fornitori già individuati. Calendarizzazione presente con una tabella, da cui tuttavia non si evince la stagionalità dei prodotti, anche se descritta.
			GON	SUFFICIENTE	0,40	
			CAG	SUFFICIENTE	0,40	
		CAPITAL	TRIC	SUFFICIENTE	0,40	Nella procedura di approvvigionamento è descritta molto sinteticamente la selezione dei fornitori, la qualificazione degli stessi e l'omologazione dei prodotti rispondenti agli standard di qualità fissati dall'azienda. Non sono descritte le fasi di controlli dei prodotti in ingresso. Non sono allegate le certificazioni ISO 9001, 14001, ed altre di pari importanza dei fornitori né vi è indicazione degli stessi.
			GON	SUFFICIENTE	0,40	
			CAG	SUFFICIENTE	0,40	
		COOP. MULTISERVICE	TRI	OTTIMO	1,00	La procedura di approvvigionamento è dettagliatamente descritta. Le merci in arrivo sono provenienti da fornitori identificati e provvisti di certificazioni (tutte allegate al progetto). Il controllo al ricevimento è completo. Gli standard di qualità richiesti sono pienamente soddisfatti. La calendarizzazione delle forniture privilegia derrate fresche e/o di stagione e alimenti di consumo quotidiano (pane, pasta, carne) sempre freschi. Le aree di deposito derrate, preparazione, lavorazione sono distinte con particolare riguardo ai prodotti glute-free e allergenici.
			GON	OTTIMO	1,00	
			CAG	OTTIMO	1,00	




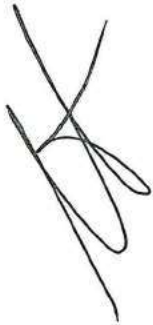
ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

<p>2</p> <p><b>1b)</b></p> <p><b>Procedure di autocontrollo nell'esecuzione del servizio e per garantire la qualità dello stesso</b></p>	<p>Descrizione del piano per l'autocontrollo della conformità di tutte le fasi del processo produttivo alle norme in materia di igiene della produzione e somministrazione di alimenti. In particolare saranno oggetto di attenta valutazione nell'ambito del suddetto piano: la qualificazione e/o accreditamento del laboratorio analisi di cui la ditta si serve per le verifiche di conformità; i processi, le metodologie di indagini e di valutazione della qualità previsti dalla ditta; l'azione programmata per la verifica sistematica dei pasti e del servizio nel suo insieme da parte dell'utenza.</p> <p>La valutazione complessiva del piano sarà effettuata in base al numero, alla tipologia ed all'efficacia dei metodi, procedure strumenti ed ulteriori azioni e/o misure previste dal piano stesso per effettuare l'autocontrollo della qualità del servizio erogato.</p>	COMPASS GROUP	TRI	OTTIMO	1,00	Le procedure di autocontrollo nell'esecuzione del servizio sono ben dettagliate e in linea con le vigenti norme. Sono ben descritte le fasi di audit e di ispezione anche affidati a specialisti della qualità esterni alla ditta per una maggiore garanzia sia sulla qualità dei prodotti che sull'intero processo di esecuzione del servizio. Viene già individuato, in sede di progetto tecnico, il laboratorio incaricato per le analisi (CHELAB sede di Caserta) con descrizione puntuale delle analisi da effettuarsi e la periodicità. Non c'è evidenza della certificazione del laboratorio di analisi, espressamente richiesta. La filiale di Caserta è comunque dipendente di Chelab (Resana TV) presente in dati Accredia.
			GON	OTTIMO	1,00	
			CAG	OTTIMO	1,00	
		EP	TRI	OTTIMO	1,00	Le procedure di autocontrollo sull'esecuzione del servizio sono ben dettagliate ed in linea con le vigenti norme. Sono ben descritte le fasi HACCP e la procedura di rintracciabilità. E' indicato il responsabile per la sicurezza individuato nella dott.ssa Enrica Castaldi. E' altresì individuato in sede di progetto tecnico il laboratorio incaricato per le analisi (lab Gentile di Gragnano - Napoli) con descrizione puntuale delle analisi da effettuarsi e la periodicità. Non c'è evidenza della certificazione del laboratorio di analisi espressamente richiesta ma il laboratorio Gentile è iscritto nelle liste Accredia tra i laboratori certificati.
			GON	OTTIMO	1,00	
			CAG	OTTIMO	1,00	
		RTI I LADISA /SLEM	TRI	OTTIMO	1,00	Procedure di autocontrollo (prerequisiti, procedure operative, HACCP) ben dettagliate. Limiti critici, accettabilità degli stessi e responsabilità ben definite. Controlli e rintracciabilità (con conservazione del campione pasto con i dati identificativi x 72h in frigo) soddisfacenti.
			GON	OTTIMO	1,00	
			CAG	OTTIMO	1,00	
		COOP. LAVORO	TRI	DISTINTO	0,90	Le procedure, prerequisiti, punti critici, criteri di accettabilità e procedure HACCP, molto dettagliate. Rintracciabilità assistita da software. Previste verifiche e controlli con varie unità, ma le responsabilità non sono specificate.
			GON	DISTINTO	0,90	
			CAG	MOLTO BUONO	0,80	
		SIARC	TRI	SUFFICIENTE	0,40	Il laboratorio analisi per le verifiche microbiologiche e di conformità, seppur descritto non è indicato, in nessuna delle procedure. Il diagramma di flusso per la valutazione delle procedure della/e linee produttive, non è presente (sarà allegato in caso di richiesta). I limiti critici e i criteri di accettabilità sono parzialmente indicati, non sono indicate le azioni correttive in caso di non conformità. In alcune procedure non sono indicate specificamente le responsabilità.
			GON	SUFFICIENTE	0,40	
			CAG	SUFFICIENTE	0,40	



ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

						Sono descritte molto sinteticamente le fasi del controllo sulle merci in arrivo. Non vengono descritte le fasi sul controllo della qualità dei prodotti. Viene già individuato, in sede di progetto tecnico, il laboratorio incaricato per le analisi (Microlab Group del dott. Dario Posillipo) con descrizione delle analisi da effettuare e la periodicità. Non viene evidenziata la certificazione del laboratorio analisi, espressamente richiesta.
				TRIC	SUFFICIENTE	0,40
				GON	SUFFICIENTE	0,40
				CAG	SUFFICIENTE	0,40
				TRI	OTTIMO	1,00
				GON	OTTIMO	1,00
				CAG	OTTIMO	1,00
				COOP. MULTISERVICE		
						L'autocontrollo attraverso il sistema HACCP e molto ben dettagliato in tutte le fasi. La tabella evidenzia con chiarezza i pericoli attraverso l'analisi del rischio, i CCP/GMP, le misure preventive, i limiti critici, il monitoraggio, le non conformità e eventuali azioni correttive e le responsabilità. Il laboratorio individuato è ECOALIMENTA srl di Baragiano ed è accreditato (certificazione allegata).





ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

3	<b>1c)</b> <b>Piano operativo e modalità di espletamento del servizio (procedure di gestione delle prenotazioni dei pasti, procedure di lavorazione, preparazione e confezionamento dei pasti, gestione delle diete speciali);</b>	La valutazione sarà effettuata in base al criterio della qualità dell'organizzazione del processo produttivo del servizio avuto riguardo agli elementi del merito tecnico, dell'efficacia, della funzionalità e della rispondenza delle soluzioni adottate dalla Ditta concorrente, rispetto agli obiettivi del servizio oggetto d'appalto e rispetto alle esigenze dell'utenza, tenuto conto dei criteri utilizzati per garantire la più ampia varietà di frutta e verdura utilizzata, la variabilità degli alimenti rispetto alle previsioni del menù con una denominazione generica che consente appunto di modificare tale pietanza;	COMPASS GROUP	TRI	DISTINTO	0,90	La descrizione dell'espletamento del servizio (lavorazione, preparazione e confezionamento dei pasti risponde ai requisiti richiesti, tuttavia il piano HACCP manca dello schema di flusso, dell'assegnazione dei CCP e CP, dei limiti di accettabilità, delle eventuali azioni correttive.
				GON	DISTINTO	0,90	
				CAG	DISTINTO	0,90	
			EP	TRI	OTTIMO	1,00	La descrizione dell'espletamento del servizio risponde ai requisiti richiesti. Il piano HACCP è ben dettagliato, descrivendo analiticamente le i prerequisiti operativi, le procedure, l'analisi dei pericoli, l'assegnazione dei CCP, i limiti di accettabilità, e le azione correttive.
				GON	OTTIMO	1,00	
				CAG	OTTIMO	1,00	
			RTI I LADISA /SLEM	TRI	OTTIMO	1,00	Il piano operativo per la gestione delle prenotazioni gestito da software (5 STARS) con prenotazione da pc di reparto. Controllo, modifica e reportistica, gestione delle prenotazioni, diete speciali e confezionamento in linea con le richieste.
				GON	OTTIMO	1,00	
				CAG	DISTINTO	0,90	
			COOP. LAVORO	TRI	OTTIMO	1,00	Servizio di prenotazione pasti web-based (senza installazione, gestita da browser). Raccolta dati a letto del degente tramite smartphone e tablet (non specificato però chi fornisce l'hardware); Gestione modifica dei piatti con notevole flessibilità, stampa cartellini, gestione emergenza (con schede cartacee), dietetica con modulo "eDiet".
				GON	OTTIMO	1,00	
				CAG	OTTIMO	1,00	
			SIARC	TRI	BUONO	0,70	Software per la gestione delle prenotazioni informatizzato "Risto Cloud". Hardware portatile (tablet) forniti dalla SIARC. La descrizione del servizio è effettuata in maniera approssimativa come anche quella delle procedure e dell'analisi dei pericoli. Le azioni correttive non vengono descritte.
				GON	BUONO	0,70	
				CAG	BUONO	0,70	
			CAPITAL	TRIC	SUFFICIENTE	0,40	Non è previsto un software "ad hoc" per la prenotazione/gestione del servizio. E' indicata la disponibilità di una gestione informatizzata delle diete speciali. Procedura di lavorazione accettabili
				GON	SUFFICIENTE	0,40	
				CAG	SUFFICIENTE	0,40	
			COOP. MULTISERVICE	TRI	OTTIMO	1,00	La gestione delle prenotazioni pasti è informatizzata (Risto-cloud). Con possibilità di raccolta del grado di soddisfazione dei degenti, modifica off-line entro le 10:30 e 15:30 (cena), reportistica accurata e dettagliata sia per le diete speciali, che per i generi extra. Modalità informatizzata di prenotazione pasti per i dipendenti innovativa.
				GON	OTTIMO	1,00	
				CAG	OTTIMO	1,00	



ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

4	Sistemi di controllo, responsabilità e sicurezza	5	Concrete modalità previste per l'esercizio delle funzioni di coordinamento e supervisione del servizio. Professionalità del Responsabile del servizio di cui dovranno essere indicati il nome, la qualifica, il titolo di studio e l'esperienza maturata nel settore e il monte ore mensile di effettiva presenza presso i singoli Presidi ospedalieri interessati (visite ai plessi, incontri con le Direzioni Mediche, ecc.). Il nominativo del referente dovrà riguardare la persona effettivamente impiegata nel servizio e non verranno considerati curricula di eventuali sostituti. La valutazione verrà effettuata prendendo in esame il titolo di studio, l'esperienza nel settore e il monte ore messo a disposizione per la gestione del servizio oggetto dell'appalto.	COMPASS GROUP	TRI	OTTIMO	1,00	La ditta individua come Responsabile il Sig. Roselli Arcadio, in servizio dal 2002, laurea triennale in tecniche della prevenzione ambientale e nei luoghi di lavoro. 40 ore settimanale in totale nei 2 plessi di Venosa e Melfi
					GON	OTTIMO	1,00	
1d)				EP	CAG	OTTIMO	1,00	Il Sig Massimo Vaccariello, Resp del Servizio, diploma superiore in tecnica industriale, dal 1986 responsabile centro di produzione pasti di vari ospedali in Campania.
					TRI	BUONO	0,70	
					GON	BUONO	0,70	
				RTI I LADISA /SLEM	CAG	BUONO	0,70	Il Geom Ivano Carbone (nessun esperienza diretta per ristorazione collettiva assistenziale) è responsabile del servizio (24 h sett), Emanuele Mastropasqua, maturità scientifica, esperienze nel settore non dichiarate.
					TRI	BUONO	0,70	
					GON	BUONO	0,70	
				COOP. LAVORO	CAG	BUONO	0,70	Resp del servizio Dr Roberto Esposito (laurea in Agraria) e esperienza in servizi similari a quelli richiesti.( Disponibile 18h settimana (3 h /giorno), 2 ore melfi 1 ora Venosa
					TRI	DISTINTO	0,90	
					GON	DISTINTO	0,90	
				SIARC	CAG	DISTINTO	0,90	Nome e Cognome del Resp del servizio non indicato (espressamente i dal capitolato), non possibile la valutazione curricula della persona effettivamente impiegata. E' dichiarata qualifica diploma superiore.
					TRI	SUFFICIENTE	0,40	
					GON	SUFFICIENTE	0,40	
				CAPITAL	CAG	SUFFICIENTE	0,40	Nome e Cognome del Resp del servizio non indicato (espressamente richiesto dal capitolato) qualifica diploma superiore, dal 1984 coordinatore di altri presidi per la ristorazione ospedaliera e scolastica. E' presente il nome del Responsabile del servizio, di controllo sicurezza e responsabilità affidata al sig De Luca michele (titolo di studio, perito tecnico)
					TRI	SUFFICIENTE	0,40	
					GON	SUFFICIENTE	0,40	
				COOP. MULTISERVICE	CAG	SUFFICIENTE	0,40	Resp del servizio Dr Giuseppe Bulfaro, Diploma di Maturità scientifica e corso biennale di laurea in chimica . Dal 1994 direttore di produzione in ambienti di ristorazione collettiva. ( Monte ore mensile per Venosa e Melfi di ore 43,45),
					TRI	OTTIMO	1,00	
					GON	OTTIMO	1,00	
					CAG	OTTIMO	1,00	
					TRI	OTTIMO	1,00	
					GON	OTTIMO	1,00	
					CAG	OTTIMO	1,00	
					TRI	OTTIMO	1,00	
					GON	OTTIMO	1,00	



## 2. METODOLOGIE TECNICHE – OPERATIVE - punti max assegnabili 8

5	2a	Organico	2	<p>(numero del personale messo a disposizione dalla Ditta per singolo Presidio per garantire il servizio; Monte ore mensile e complessivo annuo dei dipendenti:)</p>	<table border="1"> <tr> <td rowspan="3">COMPASS GROUP</td> <td>TRI</td> <td>OTTIMO</td> <td>1,00</td> <td rowspan="3">vedi tabella altro foglio</td> </tr> <tr> <td>GON</td> <td>OTTIMO</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>CAG</td> <td>OTTIMO</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">EP</td> <td>TRI</td> <td>BUONO</td> <td>0,70</td> <td rowspan="3">vedi tabella altro foglio</td> </tr> <tr> <td>GON</td> <td>BUONO</td> <td>0,70</td> </tr> <tr> <td>CAG</td> <td>BUONO</td> <td>0,70</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">RTI I LADISA /SLEM</td> <td>TRI</td> <td>BUONO</td> <td>0,70</td> <td rowspan="3">vedi tabella altro foglio</td> </tr> <tr> <td>GON</td> <td>BUONO</td> <td>0,70</td> </tr> <tr> <td>CAG</td> <td>BUONO</td> <td>0,70</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">COOP. LAVORO</td> <td>TRI</td> <td>BUONO</td> <td>0,70</td> <td rowspan="3">vedi tabella altro foglio</td> </tr> <tr> <td>GON</td> <td>BUONO</td> <td>0,70</td> </tr> <tr> <td>CAG</td> <td>BUONO</td> <td>0,70</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">SIARC</td> <td>TRI</td> <td>BUONO</td> <td>0,70</td> <td rowspan="3">vedi tabella altro foglio</td> </tr> <tr> <td>GON</td> <td>BUONO</td> <td>0,70</td> </tr> <tr> <td>CAG</td> <td>BUONO</td> <td>0,70</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">CAPITAL</td> <td>TRIC</td> <td>MOLTO BUONO</td> <td>0,80</td> <td rowspan="3">vedi tabella altro foglio</td> </tr> <tr> <td>GON</td> <td>MOLTO BUONO</td> <td>0,80</td> </tr> <tr> <td>CAG</td> <td>MOLTO BUONO</td> <td>0,80</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">COOP. MULTISERVICE</td> <td>TRI</td> <td>OTTIMO</td> <td>1,00</td> <td rowspan="3">vedi tabella altro foglio</td> </tr> <tr> <td>GON</td> <td>OTTIMO</td> <td>1,00</td> </tr> <tr> <td>CAG</td> <td>OTTIMO</td> <td>1,00</td> </tr> </table>	COMPASS GROUP	TRI	OTTIMO	1,00	vedi tabella altro foglio	GON	OTTIMO	1,00	CAG	OTTIMO	1,00	EP	TRI	BUONO	0,70	vedi tabella altro foglio	GON	BUONO	0,70	CAG	BUONO	0,70	RTI I LADISA /SLEM	TRI	BUONO	0,70	vedi tabella altro foglio	GON	BUONO	0,70	CAG	BUONO	0,70	COOP. LAVORO	TRI	BUONO	0,70	vedi tabella altro foglio	GON	BUONO	0,70	CAG	BUONO	0,70	SIARC	TRI	BUONO	0,70	vedi tabella altro foglio	GON	BUONO	0,70	CAG	BUONO	0,70	CAPITAL	TRIC	MOLTO BUONO	0,80	vedi tabella altro foglio	GON	MOLTO BUONO	0,80	CAG	MOLTO BUONO	0,80	COOP. MULTISERVICE	TRI	OTTIMO	1,00	vedi tabella altro foglio	GON	OTTIMO	1,00	CAG	OTTIMO	1,00
COMPASS GROUP	TRI	OTTIMO	1,00	vedi tabella altro foglio																																																																														
	GON	OTTIMO	1,00																																																																															
	CAG	OTTIMO	1,00																																																																															
EP	TRI	BUONO	0,70	vedi tabella altro foglio																																																																														
	GON	BUONO	0,70																																																																															
	CAG	BUONO	0,70																																																																															
RTI I LADISA /SLEM	TRI	BUONO	0,70	vedi tabella altro foglio																																																																														
	GON	BUONO	0,70																																																																															
	CAG	BUONO	0,70																																																																															
COOP. LAVORO	TRI	BUONO	0,70	vedi tabella altro foglio																																																																														
	GON	BUONO	0,70																																																																															
	CAG	BUONO	0,70																																																																															
SIARC	TRI	BUONO	0,70	vedi tabella altro foglio																																																																														
	GON	BUONO	0,70																																																																															
	CAG	BUONO	0,70																																																																															
CAPITAL	TRIC	MOLTO BUONO	0,80	vedi tabella altro foglio																																																																														
	GON	MOLTO BUONO	0,80																																																																															
	CAG	MOLTO BUONO	0,80																																																																															
COOP. MULTISERVICE	TRI	OTTIMO	1,00	vedi tabella altro foglio																																																																														
	GON	OTTIMO	1,00																																																																															
	CAG	OTTIMO	1,00																																																																															

2

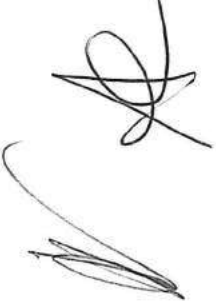
2



6	2b. Qualifiche del personale messo a disposizione distinto per livelli di responsabilità e per singolo presidio	2		COMPASS GROUP	TRI	BUONO	0,70	vedi tabella altro foglio
					GON	BUONO	0,70	
					CAG	BUONO	0,70	
EP					TRI	BUONO	0,70	vedi tabella altro foglio
					GON	BUONO	0,70	
					CAG	BUONO	0,70	
RTI I LADISA /SLEM					TRI	DISTINTO	0,90	vedi tabella altro foglio
					GON	DISTINTO	0,90	
					CAG	DISTINTO	0,90	
COOP. LAVORO					TRI	DISTINTO	0,90	vedi tabella altro foglio
					GON	DISTINTO	0,90	
					CAG	DISTINTO	0,90	
SIARC					TRI	OTTIMO	1,00	vedi tabella altro foglio
					GON	OTTIMO	1,00	
					CAG	OTTIMO	1,00	
CAPITAL					TRIC	BUONO	0,70	vedi tabella altro foglio
					GON	BUONO	0,70	
					CAG	BUONO	0,70	
COOP. MULTISERVICE					TRI	DISTINTO	0,90	vedi tabella altro foglio
					GON	DISTINTO	0,90	
					CAG	DISTINTO	0,90	









7	2c Numero esami annuali per analisi microbiologiche da effettuarsi su sughi, brodi di carni, carne, verdure, etc.,	2	COMPASS GROUP	TRI	DISTINTO	0,90	n. 40 campionamenti l'anno totali (13 microbiologici; 12 chimici; 3 fisici; comprendenti esami su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, tamponi ambientali e di acqua di rete. La gamma di esami ai quali sottoporre i prodotti è esaustiva sia per i prodotti da campionare (materie prime e semilavorati) che per tipologia di esami.
				GON	DISTINTO	0,90	
				CAG	DISTINTO	0,90	
			EP	TRI	DISTINTO	0,90	
				GON	DISTINTO	0,90	62 controlli analitici su alimenti per anno (totale 2 presidi); 80 su utensili, piani lavoro e attrezzature, 2 tamponi cutanei, 1 chimico: acqua
				CAG	DISTINTO	0,90	
			RTI I LADISA /SLEM	TRI	DISTINTO	0,90	
				GON	DISTINTO	0,90	76 controlli annuali su alimenti (totale 2 presidi); 96 su attrezzature (tamponi e superfici) 24 tamponi mani, 2 chimici acqua, 2 fitofarmaci (ortofrutta) 2 anno (istamina) prodotti della pesca.
				CAG	DISTINTO	0,90	
			COOP. LAVORO	TRI	DISTINTO	0,90	
				GON	DISTINTO	0,90	24 campioni alimentari per anno per ricerca di listeria, 36 ampioni per altri microorganismi, 12 campioni per ricerca di staphylococcus aureus, 16 campioni per tamponi di superficie, 8 tamponi mani. Chimici (acqua 1 volta anno)
				CAG	DISTINTO	0,90	
			SIARC	TRI	MOLTO BUONO	0,80	
				GON	MOLTO BUONO	0,80	1 campione microbiologico ogni 15 gg (5 parametri) su materie prime e semilavorati (24 camp anno); 24 su prodotti finiti. 3 camp ogni 15 gg (72 camp su superfici-attrezzature, 2 anno abienti di lavorazione, 8 camp annuali sul personale (orofarinei e palmare). 4 controlli acquapot.
				CAG	MOLTO BUONO	0,80	
			CAPITAL	TRIC	SUFFICIENTE	0,40	
				GON	SUFFICIENTE	0,40	3 campioni microbiologici per anno su materie prime, 9 su prodotti finiti. 2 tamponi su superfici (no attrezzature)
				CAG	SUFFICIENTE	0,40	
			COOP. MULTISERVICE	TRI	OTTIMO	1,00	n. 72 campionamenti per anno per analisi microbiologiche. Sono previste analisi chimiche e fisiche (24 annuali). Il piano di campionamento avrà frequenza trimestrale che comprenderà 1 materia prima da sottoporre ad analisi chimica, una materia prima da sottoporre ad analisi microbiologica, 3 su prodotti finiti, un campione di acqua potabile da sottoporre ad analisi chimico-fisica e microbiologica, due tamponi su superfici e due tamponi palmari su operatori.
				GON	OTTIMO	1,00	
				CAG	OTTIMO	1,00	



ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

8	2d Tipologia delle analisi sulle matrici alimentari per la ricerca della Listeria e dello Staphylococcus Aureus, da effettuarsi su sughi, brodi di carni, carne, verdure, etc.	2	COMPASS GROUP	TRI	DISTINTO	0,90	I campionamenti richiesti Listeria e Staphilococco sono previsti, però non specificate su quali matrici (a scelta fra) quindi in totale 4 campionamenti
				GON	DISTINTO	0,90	
			CAG	DISTINTO	0,90		
			TRI	DISTINTO	0,90		30 controlli analitici annuali su Listeria e Staf. Aureus su alimenti.
			GON	DISTINTO	0,90		
			CAG	DISTINTO	0,90		
			TRI	MOLTO BUONO	0,80		12 anno per listeria e stafilococco matrç alimentare)
			GON	MOLTO BUONO	0,80		
			CAG	MOLTO BUONO	0,80		
			TRI	DISTINTO	0,90		24 campioni annui per listeria e 12 per staphylococcus aureus
			GON	DISTINTO	0,90		
			CAG	DISTINTO	0,90		
			TRI	SUFFICIENTE	0,40		5 parametri (non definiti espressamente)
			GON	SUFFICIENTE	0,40		
			CAG	SUFFICIENTE	0,40		
			TRIC	INSUFFICIENTE	0,00		Non indicata
			GON	INSUFFICIENTE	0,00		
			CAG	INSUFFICIENTE	0,00		
			TRI	DISTINTO	0,90		6 parametri su materia prima per listeria e staphilococco definiti dettagliatamente per derrata. 6 su prodotto finito. E' prevista la ricerca x questi 2 batteri anche su superfici e tamponi palmari su operatore.
			GON	DISTINTO	0,90		
			CAG	DISTINTO	0,90		
totale punti punto			8				







3. MODALITÀ DI ASSICURAZIONE DEL SERVIZIO IN CASO DI EMERGENZA - punti max 3									
9	Modalità di assicurazione del servizio in caso di emergenza	3	Saranno valutate le modalità proposte dalla Dittre per garantire il servizio in caso di eventuale interruzione forzata del punto cottura di uno dei Presidi interessati, assicurando i pasti quotidianamente necessari con le stesse caratteristiche richieste dal Capitolato speciale di Appalto e dal Capitolato tecnico e relativi allegati	COMPASS GROUP	TRI	OTTIMO	1,00	Sono previste le procedure per le situazioni di emergenza, sia sanitaria che ambientale. Inversione dei punti di cottura tra Venosa e Melfi e punto di cottura di emergenza c/o hotel 2 Pini di Melfi.	
					GON	OTTIMO	1,00		
					CAG	OTTIMO	1,00		
				EP	TRI	SUFFICIENTE	0,40		
					GON	SUFFICIENTE	0,40	Non è indicato un centro di cottura alternativo, ma sono previste soluzioni di emergenza per i vari imprevisi.	
					CAG	SUFFICIENTE	0,40		
				RTI I LADISA /SLEM	TRI	OTTIMO	1,00		
					GON	OTTIMO	1,00	Situazioni d'emergenza dettagliate; è èprevisto un team d'emergenza con tutte le figure professionali; 2 punti di cottura alternative (venosa e Barile)	
					CAG	OTTIMO	1,00		
				COOP. LAVORO	TRI	OTTIMO	1,00		
					GON	OTTIMO	1,00	Centro cottura emergenze c/o Hotel 2 Pini Melfi. Situazioni d'emergenza, pasto scorta (alimenti a lunga conservazione), squadra jolly e 5 automezzi d'emergenza	
					CAG	OTTIMO	1,00		
				SIARC	TRI	SUFFICIENTE	0,40		
					GON	SUFFICIENTE	0,40	Non è indicato un centro di cottura alternativo, ma sono previste alcune soluzioni di emergenza per i vari imprevisi.	
					CAG	SUFFICIENTE	0,40		
				CAPITAL	TRIC	INSUFFICIENTE	0,00		
					GON	INSUFFICIENTE	0,00	Dichiarazione punto cottura c/o San Carlo PZ. Cucina ubicata presso il Bar in cui effettua varie preparazioni.	
					CAG	INSUFFICIENTE	0,00		
				COOP. MULTISERVICE	TRI	DISTINTO	0,90		
					GON	DISTINTO	0,90	Centro di cottura di emergenza localizzato a Tito (PZ) c.da Aloja. Direzione dirigenziale x Resp Servizi /Manutenzione /Sicurezza Alimentare e Servizi Informatici a Potenza - Via Appia 206. Esiste un magazzino scorte per emergenza in caso disservizio prolungato per alimenti e bevande.	
					CAG	OTTIMO	1,00		

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



## 4. SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI EX D.M. DELL'AMBIENTE 25LUG2011 punti

max 6

ripartizione 6 punti

10	Ai fini dell'attribuzione dei suddetti punti, saranno considerati, in particolare, i requisiti indicati ai seguenti paragrafi dell'allegato 1 del citato D.M 25/luglio/2011	2	a. - par. 5.3.5 – Pulizie locali	COMPASS GROUP	TRI	DISTINTO	0,90	Viene descritto conformemente il piano delle pulizie con le schede tecniche dei prodotti e dichiarazione di conformità alla normativa vigente sui detergenti e disinfettanti e presidi medico chirurgici. Nel piano non sono ben dettagliate le responsabilità e la procedura.
					GON	DISTINTO	0,90	
					CAG	DISTINTO	0,90	
				EP	TRI	BUONO	0,70	Descrizione generalizzata della procedura di pulizia, detersione e disinfezione. I prodotti sono ECOLABEL.
					GON	BUONO	0,70	
					CAG	BUONO	0,70	
				RTI I LADISA /SLEM	TRI	DISTINTO	0,90	Ben descritto il piano delle pulizie, i prodotti impiegati, la frequenza e le modalità di applicazione. Sono allegati le schede di sicurezza dei prodotti impiegati che risultano essere ecolabel.
					GON	DISTINTO	0,90	
					CAG	DISTINTO	0,90	
				COOP. LAVORO	TRI	DISTINTO	0,90	Descrizione generalizzata della procedura di pulizia, detersione e disinfezione. I prodotti sono ECOLABEL. Allegate schede di sicurezza dei prodotti impiegati
					GON	DISTINTO	0,90	
					CAG	DISTINTO	0,90	
				SIARC	TRI	MOLTO BUONO	0,80	Descrizione generica della procedura di pulizia, detersione e disinfezione. I prodotti sono ECOLABEL. Sono allegate generiche schede dei prodotti impiegati
					GON	MOLTO BUONO	0,80	
					CAG	MOLTO BUONO	0,80	
				CAPITAL	TRIC	MOLTO BUONO	0,80	Piano di pulizia per aree di rischio, superfici e attrezzature accettabile. Mancano le azioni correttive. Prodotti ecolabel conformi.
					GON	MOLTO BUONO	0,80	
					CAG	MOLTO BUONO	0,80	
				COOP. MULTISERVICE	TRI	OTTIMO	1,00	Molto ben dettagliata descrizione del piano di pulizia e sanificazione, giornali, mensili, semestrale, sia per i locali che per le superfici e attrezzature. Prodotti Ecolabel (allegate schede sicurezza) e verifica dell'efficienza tramite kit rapidi. Piano di controllo infestanti
					GON	OTTIMO	1,00	
					CAG	OTTIMO	1,00	



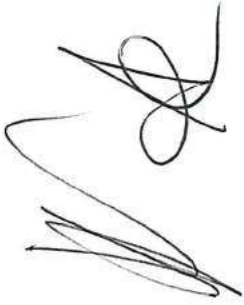
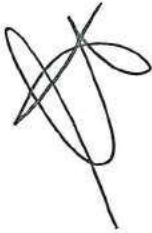
<p>11</p> <p>Ai fini dell'attribuzione dei suddetti punti, saranno considerati, in particolare, i requisiti indicati ai seguenti paragrafi dell'allegato 1 del citato D.M 25/luglio/2011</p>	<p>2</p> <p>par. 5.3.7 – Gestione dei rifiuti</p>	COMPASS GROUP	TRI	MOLTO BUONO	0,80	Viene descritto conformemente alle richieste del capitolato le modalità della gestione dei rifiuti.
			GON	MOLTO BUONO	0,80	
			CAG	MOLTO BUONO	0,80	
		EP	TRI	MOLTO BUONO	0,80	E' prevista la raccolta differenziata, privilegiando acquisto prodotti in confezioni > di 10 kg, confezionamenti riciclabili quando possibile, verdure in casse riutilizzabili " a rendere al fornitore". Nessun recupero alimenti e/o residui.
			GON	MOLTO BUONO	0,80	
			CAG	MOLTO BUONO	0,80	
		RTI I LADISA /SLEM	TRI	MOLTO BUONO	0,80	Riduzione della volumetria mediante l'utilizzo di imballaggi a rendere (quando possibile). Acquisto di confez. Di grandi dimensioni. E' previsto c/o entrambi i presidi l'installazione di 1 compattatore di rifiuti con apertura automatica.
			GON	MOLTO BUONO	0,80	
			CAG	MOLTO BUONO	0,80	
		COOP. LAVORO	TRI	BUONO	0,70	Specificata solo la raccolta differenziata.
			GON	BUONO	0,70	
			CAG	BUONO	0,70	
		SIARC	TRI	BUONO	0,70	Specificata solo la raccolta differenziata. Riduzione degli imballaggi,
			GON	BUONO	0,70	
			CAG	BUONO	0,70	
		CAPITAL	TRIC	DISTINTO	0,90	Imballo minimo riciclabile, banco alimentare (RECUPERO PRODOTTI non distribuiti).
			GON	DISTINTO	0,90	
			CAG	DISTINTO	0,90	
		COOP. MULTISERVICE	TRI	DISTINTO	0,90	La ditta propone un articolato piano di gestione dei rifiuti secondo il principio RRR (riduzione, riciclo, riutilizzo) con riduzione degli imballaggi (minicompattatore e minifrantumatore) e raccolta differenziata per l'organico. Convenzione con i canili per gli scarti.
			GON	DISTINTO	0,90	
			CAG	DISTINTO	0,90	



12	<p>Ai fini dell'attribuzione dei suddetti punti, saranno considerati, in particolare, i requisiti indicati ai seguenti paragrafi dell'allegato 1 del citato D.M 25/luglio/2011</p>	<p>2 par. 5.5.3 -Formazione del personale</p>	COMPASS GROUP	TRI	MOLTO BUONO	0,80	<p>La ditta propone dettagliato piano di formazione distinto per categoria di dipendenti. In dettaglio (non indicato in tabella) la somma per un ammontare complessivo di circa 347 ore di formazione.</p>
				GON	MOLTO BUONO	0,80	
				CAG	MOLTO BUONO	0,80	
			EP	TRI	DISTINTO	0,90	<p>Il piano di formazione del personale consta di n. 293h complessive (30h per la formazione preliminare, 165 per formaz. di base, 98 di aggiornamento periodico). Sono previsti moduli di perfezionamento, la valutazione dell'efficacia formativa e la supervisione di 2 tecnici rispettivamente qualità e sicurezza.</p>
				GON	DISTINTO	0,90	
				CAG	DISTINTO	0,90	
			RTI I LADISA /SLEM	TRI	DISTINTO	0,90	<p>Piano formativo dettagliato (formaz. Preventiva, form modulare in aula, addestramento sul lavoro, aggiornamento periodico). Ore form globale 374 + 144 di aggiornamento)</p>
				GON	DISTINTO	0,90	
				CAG	DISTINTO	0,90	
			COOP. LAVORO	TRI	BUONO	0,70	<p>7 corsi. Per operatore: alimentazione salute 2h/anno, ambiente 2 h anno, carttestiche prodotti alim 1h/anno, gestione rifiuti 2h/anno, uso detersiti 1h/anno; energia trasporto mensa 2h/anno.</p>
				GON	BUONO	0,70	
				CAG	BUONO	0,70	
			SIARC	TRI	SUFFICIENTE	0,40	<p>7 corsi. (tot 16 ore operatore).</p>
				GON	SUFFICIENTE	0,40	
				CAG	SUFFICIENTE	0,40	
			CAPITAL	TRIC	SUFFICIENTE	0,40	<p>14 corsi formativi (distinti x amnsione e ore) n. di ore non indicato</p>
				GON	SUFFICIENTE	0,40	
				CAG	SUFFICIENTE	0,40	
			COOP. MULTISERVICE	TRI	DISTINTO	0,90	<p>15 corsi totali (tra obbligatori non obbligatori e seminari). 300 ore annuali per le diverse figure professionali(cuoco, aiuto-cuococ magazziniere, dietista, resp servizio e asm)</p>
				GON	DISTINTO	0,90	
				CAG	OTTIMO	1,00	





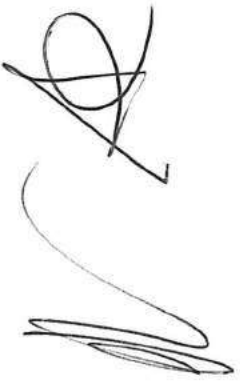
5. QUALITÀ E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI: punti max 4						
Qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari:	COMPASS GROUP	TRI GON CAG	DISTINTO	0,90	Sono descritte analiticamente schede tecniche dei prodotti, incluso il fornitore, secondo il piano di acquisto (con rispetto della stagionalità dei prodotti).	
13	EP	TRI	DISTINTO	0,90	Sono descritte analiticamente schede tecniche dei prodotti, inclusi i prodotti con qualifica "biologico", il rispetto della filiera corta e della stagionalità, anche dei prodotti DOP e IGP e PAT (territoriali)	4
		GON	DISTINTO	0,90		
		CAG	DISTINTO	0,90		
	RTI I LADISA /SLEM	TRI	DISTINTO	0,90	I concetti di ristorazione sostenibile, filiera corta (reg Basilicata) e prodotti DOP e IGP, calendario della stagionalità, e certificazione della qualità dei fornitori come punti cardine.	
		GON	DISTINTO	0,90		
		CAG	DISTINTO	0,90		
	COOP. LAVORO	TRI	MOLTO BUONO	0,80	E' previsto l'uso di prodotti DOP IGP e da filiera corta (tabelle di provenienza).	
		GON	MOLTO BUONO	0,80		
		CAG	MOLTO BUONO	0,80		
	SIARC	TRI	MOLTO BUONO	0,80	E' previsto l'uso di prodotti DOP IGP e da filiera corta (tabelle di provenienza).	
		GON	MOLTO BUONO	0,80		
		CAG	MOLTO BUONO	0,80		
	CAPITAL	TRIC	MOLTO BUONO	0,80	Previsto l'uso di prodotti BIO DOP IGP e da filiera corta (tabelle di provenienza).	
		GON	MOLTO BUONO	0,80		
		CAG	MOLTO BUONO	0,80		
	COOP. MULTISERVICE	TRI	MOLTO BUONO	0,80	Previsto l'uso di prodotti BIO DOP IGP e da filiera corta (tabelle di provenienza) e qualità certificata	
		GON	MOLTO BUONO	0,80		
		CAG	MOLTO BUONO	0,80		





6. QUALITÀ DEL SERVIZIO ED ECOCOMPATIBILITÀ: punti max 2

14	Qualità del servizio ed ecocompatibilità	2	Ai fini dell'attribuzione dei suddetti punti, saranno valutate la qualità e caratteristiche delle stoviglie e dei materiali monouso	COMPASS GROUP	TRI	MOLTO BUONO	0,80	Conforme al DM 21 marzo 1973. Sono accluse le schede dei materiali.
					GON	MOLTO BUONO	0,80	
					CAG	MOLTO BUONO	0,80	
				EP	TRI	OTTIMO	1,00	E' previsto l'uso di materiali ecocompatibili secondo il principio "ristorazione verde". Primi piatti in contenitori in porcellana bianca (boli), sigillati con coperchio in policarbonato di colore diverso per le diete speciali, Piatti in porcellana bianca per i secondi piatti, frutta boli in porcellana + piccoli. Altra stovigliatura e carrelli trasporto (burlodge) rispondente al capitolato.
					GON	OTTIMO	1,00	
					CAG	OTTIMO	1,00	
				RTI I LADISA /SLEM	TRI	MOLTO BUONO	0,80	Bicchieri, biodegradabili. Posateria in polistilolo compatibile x alimenti.Tovaglioli e tovagliette biodegradabili e compostabili in cellulosa.
					GON	MOLTO BUONO	0,80	
					CAG	MOLTO BUONO	0,80	
				COOP. LAVORO	TRI	MOLTO BUONO	0,80	Posate, bicchieri tovaglioli e tovagliete in bioplastica e fibra vergine.
					GON	MOLTO BUONO	0,80	
					CAG	MOLTO BUONO	0,80	
				SIARC	TRI	MOLTO BUONO	0,80	Posate, bicchieri tovaglioli e tovagliette monouso. Proposta migliorativi: bioecocompatibili. Posate in BLA tovaglioli in ovata di cellulosa
					GON	MOLTO BUONO	0,80	
					CAG	MOLTO BUONO	0,80	
				CAPITAL	TRIC	MOLTO BUONO	0,80	Posate, bicchieri tovaglioli e tovagliette ecolabel (in carta)
					GON	MOLTO BUONO	0,80	
					CAG	MOLTO BUONO	0,80	
				COOP. MULTISERVICE	TRI	DISTINTO	0,90	Tovagliette in cellulosa, tovagliolo in PLA cristallizzato in busta termosaldata, bicchiere in cellulosa/PLA in sacchetto monouso, forchetta in busta singola termosaldata, Prodotti ECOLABEL
					GON	DISTINTO	0,90	
					CAG	DISTINTO	0,90	





**7. ATTREZZATURE E TECNOLOGIE: punti max 5**  
 ripartizione 5 punti

<b>Attrezzature e tecnologie</b> <b>7a</b> <b>Ulteriori</b> <b>attrezzature e macchinari che la Ditta intenderà impiegare nell'espletamento del servizio, a integrazione e/o in sostituzione di quelle già presenti.</b>	<b>2</b>  La valutazione verrà effettuata in base alla qualità delle attrezzature offerte e alla loro reale utilità per il processo produttivo	COMPASS GROUP	TRI	DISTINTO	0,90	In aggiunta la ditta offre un distributore self-service Melfi, un carrello refrigerato per alimenti freddi, un carrello ritiro vassoi, 2 monitor da pareti, con relative schede tecniche.
			GON	DISTINTO	0,90	
			CAG	DISTINTO	0,90	
		EP	TRI	DISTINTO	0,90	La ditta offre nuovi carrelli burlodge per il trasporto e la distribuzione delle pietanze. In aggiunta per il Presidio di Melfi un carrello self per la mensa e un erogatore automatico di bevande.
			GON	DISTINTO	0,90	
			CAG	DISTINTO	0,90	
		RTI I LADISA /SLEM	TRI	OTTIMO	1,00	4 carrelli termorefrigerati da 30 vassoi (3 a Melfi e 1 a Venosa); 2 armadi portastoviglie (melfi) e 1 (Venosa).; 1 tagliaverdure Venosa; 1 affettatrice x gravità, (venosa) 1 motoriduttore da banco (1 Melfi 1 Venosa); 1 frig 700 litri (melfi); 2 isole condienmti (carrello in faggio) 1 a Melfi e 1 a Venosa; 8 pattumiere in polipropilene da 70 litri (4+4); 3 carrelli ritira vassoi (da 20 vassoi) 2 melfi 1 Venosa; Nell'area cottura per diete speciali
			GON	OTTIMO	1,00	rispettivamente (2 cucine elettriche a 2 piastre da tavolo, 2 bilance da 15 kg digitali, 2 bilance dig da 3kg, 2 fornelli elettrici a convezione. 30 vassoi temici (mantirni temperatura)x pers dipendente (solo Melfi)
			CAG	OTTIMO	1,00	VENOSA 1 carrello termorefrigerato; 24 vassoi vitto; 24 vassoi colazione degenti.
		COOP. LAVORO	TRI	BUONO	0,70	MELFI: 3 Carrelli termorefrigerati, 70 vassoi x vitto con stoviglie in porcellana posate e bicchieri monouso; 70 vassoi colazione degenti in poliestere tazza porcellana posate monouso.;
			GON	BUONO	0,70	Ulteriore attrezzatura offerta: VENOSA 1 abbattitore di T°, 1 armadio potastoviglie scorrevole, 1 fray-top a gas (piastra di cottura a gas), 1 piano di cottura a 4 fuochi, 1 tavolo armadio inox, set coltelli e taglieri nuovi, sostituzione integrale del pentolame. MELFI 1 armadio portastoviglie a porte scorrevoli, 1 tavolo armadio, 1 abbattitore T°, 1 cuocipasta a gas, 1 coperchio per cuocipasta, 1 banco alimenti a bagnomaria,
			CAG	BUONO	0,70	
		SIARC	TRI	OTTIMO	1,00	
			GON	OTTIMO	1,00	
			CAG	OTTIMO	1,00	
		CAPITAL	TRIC	SUFFICIENTE	0,40	Revione e ripristino delle attrezzature esistenti nei presidi se del caso
			GON	SUFFICIENTE	0,40	
			CAG	SUFFICIENTE	0,40	

## ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

						★
<b>COOP. MULTISERVICE</b>	<b>TRI</b>	DISTINTO	0,90	La ditta offre, per il P.O. di Melfi , n. 1 nuovo carrello multigrigine della Burlodge per il trasporto e la distribuzione delle pietanze. N. 1 dispenser per l'erogazione di gel igienizzante e n. 1 televisore 32 ". Per il POD di Venosa n. 1 N. 1 dispenser per l'erogazione di gel igienizzante e n. 1 televisore 32 ".		
	<b>GON</b>	DISTINTO	0,90			
	<b>CAG</b>	DISTINTO	0,90			





ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

<p>16</p> <p>Attrezzature e tecnologie</p> <p>7b</p> <p>Gestione informatizzata del servizio</p>	<p>3</p> <p>La valutazione verrà effettuata in base delle caratteristiche del software e dell'hardware proposti, e della piena compatibilità con l'organizzazione dei Presidi Ospedalieri interessati</p>	COMPASS GROUP	TRI	DISTINTO	0,90	Prenotazione pasti con disp tablet (1 x reparto). Software con acquisizione dei dati del degente e/o utenze autorizzate, stato, dietetica, reportistica. La prenotazione viene raccolta al letto del degente, modificazioni dirette, terapia e tutte le informazioni necessarie, con documentazione e stampa cartellini di accompagnamento vassoi (nome del software RISTOCLOUD): Harware tablet 7" 4 melfi 1 venosa, 2 stampanti laser.
		EP	GON	DISTINTO	0,90	
			CAG	DISTINTO	0,90	
			TRI	DISTINTO	0,90	Software EP Smart Reserve con gestione e reportistica di livello. Raccolta prenotazioni con dispositivi mobili.
			GON	DISTINTO	0,90	
			CAG	DISTINTO	0,90	
		RTI I LADISA /SLEM	TRI	DISTINTO	0,90	Software di Gestione 5 stars hospital . Il software assolve lenecessità ospedaliere di prenotazione e gestione del servizio ma, all'interno della proposta, non vengono specificati il n° dispositivi mobili messi a disposizione dei reparti e quanti nelle cucine.
			GON	DISTINTO	0,90	
			CAG	DISTINTO	0,90	
		COOP. LAVORO	TRI	DISTINTO	0,90	Gestione con software con gestione ordini tramite smatphone e tablet in web application. Gestione informatizzata del dietetico, cambi dietea e magazzino. Applicazione per smartphone con app "today's menu"
			GON	DISTINTO	0,90	
			CAG	DISTINTO	0,90	
		SIARC	TRI	DISTINTO	0,90	Gestione informatizzata con sistema Risto cloud, con repost e analisi consumi e monitoraggio dei pasti erogati, stampa cartellini e collegamento con server ospedalieri, 3 moduli i 8 ore per la formazione per la gestione
			GON	DISTINTO	0,90	
			CAG	DISTINTO	0,90	
		CAPITAL	TRIC	INSUFFICIENTE	0,00	
			GON	INSUFFICIENTE	0,00	Non indicata
			CAG	INSUFFICIENTE	0,00	
		COOP. MULTISERVIZIO	TRI	DISTINTO	0,90	Gestione informatizzata con sistema Risto cloud, con repost e analisi consumi e monitoraggio dei pasti erogati, stampa cartellini e collegamento con server ospedalieri. Tablet, stampante bluetooth portatile, stam laser fissa, terminale cosmo 8 e stampante scontrini TRexon
			GON	DISTINTO	0,90	
			CAG	DISTINTO	0,90	



ALLEGATO B PROSPETTO PERSONALE IMPIEGATO

[illegible]



[illegible]



Caratteristiche tecniche									
1.a	Piano di approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari ed elenco dei fornitori e delle relative certificazioni di qualità	Gonnella	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
8	punteggio max	Gonnella	0,90	0,80	0,70	0,80	0,40	0,40	1,00
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
Caratteristiche tecniche									
1.b	Procedure di autocontrollo nell'esecuzione del servizio e per garantire la qualità del servizio	Gonnella	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
6	punteggio max	Gonnella	1,00	1,00	1,00	0,90	0,40	0,40	1,00
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
Caratteristiche tecniche									
1.c	Piano operativo e modalità di espletamento del servizio (procedure di gestione delle prenotazioni dei pasti, procedure di lavorazione, preparazione e confezionamento dei pasti, gestione delle diete speciali)	Gonnella	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
13	punteggio max	Gonnella	0,90	1,00	1,00	1,00	0,70	0,40	1,00
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
Caratteristiche tecniche									
1.d	Sistemi di controllo, responsabilità e sicurezza	Gonnella	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
5,00	punteggio max	Gonnella	1,00	0,70	0,70	0,90	0,40	0,40	1,00
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
Caratteristiche tecniche									
2.a	Metodologie tecnico – operative Organico	Gonnella	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
2,00	punteggio max	Gonnella	1,00	0,70	0,70	0,70	0,70	0,80	1,00
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
Caratteristiche tecniche									
2.b	Metodologie tecnico – operative Qualifiche del personale	Gonnella	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
2,00	punteggio max	Gonnella	0,70	0,70	0,90	0,90	1,00	0,70	0,90
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
Caratteristiche tecniche									
2.c	Metodologie tecnico – operative Numero esami annuali per analisi microbiologiche	Gonnella	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
2,00	punteggio max	Gonnella	0,90	0,90	0,90	0,90	0,80	0,40	1,00
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
Caratteristiche tecniche									
2.d	Metodologie tecnico – operative tipologia	Gonnella	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
2,00	punteggio max	Gonnella	0,90	0,90	0,80	0,90	0,40	0,00	0,90
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
Caratteristiche tecniche									



ALLEGATO C PROSPETTO PUNTEGGI PER SINGOLO COMMISSARIO

3	Modalità di assicurazione del servizio in caso di emergenza	Gonnella	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
3,00	punteggio max	Gonnella	1,00	0,40	1,00	1,00	0,40	0,00	0,90
			n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.						
	Caratteristiche tecniche								
4.a	Specifiche tecniche premianti ex D.M. dell'Ambiente 25 luglio 2011 - pulizie locali	Gonnella	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
2,00	punteggio max	Gonnella	0,90	0,70	0,90	0,90	0,80	0,80	1,00
			n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.						
	Caratteristiche tecniche								
4.b	Specifiche tecniche premianti ex D.M. dell'Ambiente 25 luglio 2011 - gestione dei rifiuti	Gonnella	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
2,00	punteggio max	Gonnella	0,80	0,80	0,80	0,70	0,70	0,90	0,90
			n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.						
	Caratteristiche tecniche								
4.c	Specifiche tecniche premianti ex D.M. dell'Ambiente 25 luglio 2011 - formazione del personale	Gonnella	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
2,00	punteggio max	Gonnella	0,80	0,90	0,90	0,70	0,40	0,40	0,90
			n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.						
	Caratteristiche tecniche								
5	Qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari	Gonnella	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
4,00	punteggio max	Gonnella	0,90	0,90	0,90	0,80	0,80	0,80	0,80
			n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.						
	Caratteristiche tecniche								
6	Qualità del servizio ed ecocompatibilità	Gonnella	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
2,00	punteggio max	Gonnella	0,80	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,90
			n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.						
	Caratteristiche tecniche								
7.a	Attrezzature e tecnologie - ulteriori attrezzature e macchinari	Gonnella	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
2,00	punteggio max	Gonnella	0,90	0,90	1,00	0,70	1,00	0,40	0,90
			n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.						
	Caratteristiche tecniche								
7.b	Attrezzature e tecnologie - gestione informatizzata del servizio	Gonnella	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
3,00	punteggio max	Gonnella	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,00	0,90
			n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.						
	Caratteristiche tecniche								



1.a	Piano di approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari ed elenco dei fornitori e delle relative certificazioni di qualità	Tricoci	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
8	punteggio max	Tricoci	0,90	0,70	0,70	0,80	0,40	0,40	1,00
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
<b>Caratteristiche tecniche</b>									
1.b	Procedure di autocontrollo nell'esecuzione del servizio e per garantire la qualità del servizio	Tricoci	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
6	punteggio max	Tricoci	1,00	1,00	1,00	0,90	0,40	0,40	1,00
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
<b>Caratteristiche tecniche</b>									
1.c	Piano operativo e modalità di espletamento del servizio (procedure di gestione delle prenotazioni dei pasti, procedure di lavorazione, preparazione e confezionamento dei pasti, gestione delle diete speciali)	Tricoci	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
13	punteggio max	Tricoci	0,90	1,00	1,00	1,00	0,70	0,40	1,00
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
<b>Caratteristiche tecniche</b>									
1.d	Sistemi di controllo, responsabilità e sicurezza	Tricoci	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
5	punteggio max	Tricoci	1,00	0,70	0,70	0,90	0,40	0,40	1,00
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
<b>Caratteristiche tecniche</b>									
2.a	Metodologie tecnico – operative Organico	Tricoci	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
2,00	punteggio max	Tricoci	1,00	0,70	0,70	0,70	0,70	0,80	1,00
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
<b>Caratteristiche tecniche</b>									
2.b	Metodologie tecnico – operative Qualifiche del personale	Tricoci	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
2,00	punteggio max	Tricoci	0,70	0,70	0,90	0,90	1,00	0,70	0,90
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
<b>Caratteristiche tecniche</b>									
2.c	Metodologie tecnico – operative Numero esami annuali per analisi microbiologiche	Tricoci	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
2,00	punteggio max	Tricoci	0,90	0,90	0,90	0,90	0,80	0,40	1,00
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
<b>Caratteristiche tecniche</b>									
2.d	Metodologie tecnico – operative tipologia	Tricoci	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
2,00	punteggio max	Tricoci	0,90	0,90	0,80	0,90	0,40	0,00	0,90
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
<b>Caratteristiche tecniche</b>									
3	Modalità di assicurazione del servizio in caso di emergenza	Tricoci	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice



<b>3,00 punteggio max</b>	Tricoci	<b>1,00</b>	<b>0,40</b>	<b>1,00</b>	<b>1,00</b>	<b>0,40</b>	<b>0,00</b>	<b>0,90</b>
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.								
<b>Caratteristiche tecniche</b>								
4.a Specifiche tecniche premianti ex D.M. dell'Ambiente 25 luglio 2011 - pulizie locali	Tricoci	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
<b>2,00 punteggio max</b>	Tricoci	<b>0,90</b>	<b>0,70</b>	<b>0,90</b>	<b>0,90</b>	<b>0,80</b>	<b>0,80</b>	<b>1,00</b>
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.								
<b>Caratteristiche tecniche</b>								
4.b Specifiche tecniche premianti ex D.M. dell'Ambiente 25 luglio 2011 - gestione dei rifiuti	Tricoci	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
<b>2,00 punteggio max</b>	Tricoci	<b>0,80</b>	<b>0,80</b>	<b>0,80</b>	<b>0,70</b>	<b>0,70</b>	<b>0,90</b>	<b>0,90</b>
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.								
<b>Caratteristiche tecniche</b>								
4.c Specifiche tecniche premianti ex D.M. dell'Ambiente 25 luglio 2011 - formazione del personale	Tricoci	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
<b>2,00 punteggio max</b>	Tricoci	<b>0,80</b>	<b>0,90</b>	<b>0,90</b>	<b>0,70</b>	<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>0,90</b>
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.								
<b>Caratteristiche tecniche</b>								
5 Qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari	Tricoci	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
<b>4,00 punteggio max</b>	Tricoci	<b>0,90</b>	<b>0,90</b>	<b>0,90</b>	<b>0,80</b>	<b>0,80</b>	<b>0,80</b>	<b>0,80</b>
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.								
<b>Caratteristiche tecniche</b>								
6 Qualità del servizio ed ecocompatibilità	Tricoci	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
<b>2,00 punteggio max</b>	Tricoci	<b>0,80</b>	<b>1,00</b>	<b>0,80</b>	<b>0,80</b>	<b>0,80</b>	<b>0,80</b>	<b>0,90</b>
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.								
<b>Caratteristiche tecniche</b>								
7.a Attrezzature e tecnologie - ulteriori attrezzature e macchinari	Tricoci	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
<b>2,00 punteggio max</b>	Tricoci	<b>0,90</b>	<b>0,90</b>	<b>1,00</b>	<b>0,70</b>	<b>1,00</b>	<b>0,40</b>	<b>0,90</b>
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.								
<b>Caratteristiche tecniche</b>								
7.b Attrezzature e tecnologie - gestione informatizzata del servizio	Tricoci	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
<b>3,00 punteggio max</b>	Tricoci	<b>0,90</b>	<b>0,90</b>	<b>0,90</b>	<b>0,90</b>	<b>0,90</b>	<b>0,00</b>	<b>0,90</b>
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.								
<b>Caratteristiche tecniche</b>								



1.a	Piano di approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari ed elenco dei fornitori e delle relative certificazioni di qualità	Caggianelli	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
8	punteggio max	Caggianelli	0,90	0,70	0,70	0,70	0,40	0,40	1,00
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
<b>Caratteristiche tecniche</b>									
1.b	Procedure di autocontrollo nell'esecuzione del servizio e per garantire la qualità del servizio	Caggianelli	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
6	punteggio max	Caggianelli	1,00	1,00	1,00	0,80	0,40	0,40	1,00
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
<b>Caratteristiche tecniche</b>									
1.c	Piano operativo e modalità di espletamento del servizio (procedure di gestione delle prenotazioni dei pasti, procedure di lavorazione, preparazione e confezionamento dei pasti, gestione delle diete speciali)	Caggianelli	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
13	punteggio max	Caggianelli	0,90	1,00	0,90	1,00	0,70	0,40	1,00
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
<b>Caratteristiche tecniche</b>									
1.d	Sistemi di controllo, responsabilità e sicurezza	Caggianelli	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
5	punteggio max	Caggianelli	1,00	0,70	0,70	0,90	0,40	0,40	1,00
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
<b>Caratteristiche tecniche</b>									
2.a	Metodologie tecnico – operative Organico	Caggianelli	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
2,00	punteggio max	Caggianelli	1,00	0,70	0,70	0,70	0,70	0,80	1,00
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
<b>Caratteristiche tecniche</b>									
2.b	Metodologie tecnico – operative Qualifiche del personale	Caggianelli	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
2,00	punteggio max	Caggianelli	0,70	0,70	0,90	0,90	1,00	0,70	0,90
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
<b>Caratteristiche tecniche</b>									
2.c	Metodologie tecnico – operative Numero esami annuali per analisi microbiologiche	Caggianelli	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
2,00	punteggio max	Caggianelli	0,90	0,90	0,90	0,90	0,80	0,40	1,00
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
<b>Caratteristiche tecniche</b>									
2.d	Metodologie tecnico – operative tipologia	Caggianelli	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
2,00	punteggio max	Caggianelli	0,90	0,90	0,80	0,90	0,40	0,00	0,90
n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.									
<b>Caratteristiche tecniche</b>									
3	Modalità di assicurazione del servizio in caso di emergenza	Caggianelli	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice



3,00	<b>punteggio max</b>	Caggianelli	1,00	0,40	1,00	1,00	0,40	0,00	1,00
			n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.						
	<b>Caratteristiche tecniche</b>								
4.a	Specifiche tecniche premianti ex D.M. dell'Ambiente 25 luglio 2011 - pulizie locali	Caggianelli	1,00	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
2,00	<b>punteggio max</b>	Caggianelli	0,90	0,70	0,90	0,90	0,80	0,80	1,00
			n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.						
	<b>Caratteristiche tecniche</b>								
4.b	Specifiche tecniche premianti ex D.M. dell'Ambiente 25 luglio 2011 - gestione dei rifiuti	Caggianelli	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
2,00	<b>punteggio max</b>	Caggianelli	0,80	0,80	0,80	0,70	0,70	0,90	0,90
			n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.						
	<b>Caratteristiche tecniche</b>								
4.c	Specifiche tecniche premianti ex D.M. dell'Ambiente 25 luglio 2011 - formazione del personale	Caggianelli	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
2,00	<b>punteggio max</b>	Caggianelli	0,80	0,90	0,90	0,70	0,40	0,40	1,00
			n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.						
	<b>Caratteristiche tecniche</b>								
5	Qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari	Caggianelli	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
4,00	<b>punteggio max</b>	Caggianelli	0,90	0,90	0,90	0,80	0,80	0,80	0,80
			n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.						
	<b>Caratteristiche tecniche</b>								
6	Qualità del servizio ed ecocompatibilità	Caggianelli	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
2,00	<b>punteggio max</b>	Caggianelli	0,80	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,90
			n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.						
	<b>Caratteristiche tecniche</b>								
7.a	Attrezzature e tecnologie - ulteriori attrezzature e macchinari	Caggianelli	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
2,00	<b>punteggio max</b>	Caggianelli	0,90	0,90	1,00	0,70	1,00	0,40	0,90
			n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.						
	<b>Caratteristiche tecniche</b>								
7.b	Attrezzature e tecnologie - gestione informatizzata del servizio	Caggianelli	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
3,00	<b>punteggio max</b>	Caggianelli	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,00	0,90
			n.b.: il punteggio deve essere compreso tra zero ed uno, estremi compresi.						



Caratteristiche tecniche									
voce 1.a	descrizione: Piano di approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari ed elenco dei fornitori e delle relative certificazioni di qualità	commissione	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
		Gonnella	0,90	0,80	0,70	0,80	0,40	0,40	1,00
		Tricoci	0,90	0,70	0,70	0,80	0,40	0,40	1,00
		Caggianelli	0,90	0,70	0,70	0,70	0,40	0,40	1,00
	punti = (punti max) x (media ditta)/(media max)	media	0,900	0,733	0,700	0,767	0,400	0,400	1,000
		8	7,20	5,87	5,60	6,13	3,20	3,20	8,00
Caratteristiche tecniche									
voce 1.b	descrizione: Procedure di autocontrollo nell'esecuzione del servizio e per garantire la qualità del servizio	commissione	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
		Gonnella	1,00	1,00	1,00	0,90	0,40	0,40	1,00
		Tricoci	1,00	1,00	1,00	0,90	0,40	0,40	1,00
		Caggianelli	1,00	1,00	1,00	0,80	0,40	0,40	1,00
	punti = (punti max) x (media ditta)/(media max)	media	1,000	1,000	1,000	0,867	0,400	0,400	1,000
		6	6,00	6,00	6,00	5,20	2,40	2,40	6,00
		max	progr.	13,20	11,87	11,60	11,33	5,60	14,00
Caratteristiche tecniche									
voce 1.c	descrizione: Piano operativo e modalità di espletamento del servizio (procedure di gestione delle prenotazioni dei pasti, procedure di lavorazione, preparazione e confezionamento dei pasti, gestione delle diete	commissione	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
		Gonnella	0,90	1,00	1,00	1,00	0,70	0,40	1,00
		Tricoci	0,90	1,00	1,00	1,00	0,70	0,40	1,00
		Caggianelli	0,90	1,00	0,90	1,00	0,70	0,40	1,00
	punti = (punti max) x (media ditta)/(media max)	media	0,900	1,000	0,967	1,000	0,700	0,400	1,000
		13	11,70	13,00	12,57	13,00	9,10	5,20	13,00
		max	progr.	24,90	24,87	24,17	24,33	14,70	27,00
Caratteristiche tecniche									
voce 1.d	descrizione: Sistemi di controllo, responsabilità e sicurezza	commissione	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
		Gonnella	1,00	0,70	0,70	0,90	0,40	0,40	1,00
		Tricoci	1,00	0,70	0,70	0,90	0,40	0,40	1,00
		Caggianelli	1,00	0,70	0,70	0,90	0,40	0,40	1,00
	punti = (punti max) x (media ditta)/(media max)	media	1,000	0,700	0,700	0,900	0,400	0,400	1,000
		5	5,00	3,50	3,50	4,50	2,00	2,00	5,00
		max	progr.	29,90	28,37	27,67	28,83	16,70	32,00
Caratteristiche tecniche									
voce 2.a	descrizione: Metodologie tecnico - operative - Organico	commissione	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
		Gonnella	1,00	0,70	0,70	0,70	0,70	0,80	1,00
		Tricoci	1,00	0,70	0,70	0,70	0,70	0,80	1,00
		Caggianelli	1,00	0,70	0,70	0,70	0,70	0,80	1,00
	punti = (punti max) x (media ditta)/(media max)	media	1,000	0,700	0,700	0,700	0,700	0,800	1,000
		2,00	2,00	1,40	1,40	1,40	1,40	1,60	2,00
		max	progr.	31,90	29,77	29,07	30,23	18,10	34,00



voce 2.b	Caratteristiche tecniche									
	descrizione: Metodologie tecnico - operative - Qualifiche del personale		commissione	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
			Gonnella	0,70	0,70	0,90	0,90	1,00	0,70	0,90
			Tricoci	0,70	0,70	0,90	0,90	1,00	0,70	0,90
			Caggianelli	0,70	0,70	0,90	0,90	1,00	0,70	0,90
	punti = (punti max) x (media ditta)/(media max)		media	0,700	0,700	0,900	0,900	1,000	0,700	0,900
		2,00	1,40	1,40	1,80	1,80	2,00	1,40	1,80	
max		progr.	33,30	31,17	30,87	32,03	20,10	15,80	35,80	
Caratteristiche tecniche										
voce 2.c	descrizione: Metodologie tecnico - operative - Numero esami annuali per analisi microbiologiche		commissione	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
			Gonnella	0,90	0,90	0,90	0,90	0,80	0,40	1,00
			Tricoci	0,90	0,90	0,90	0,90	0,80	0,40	1,00
			Caggianelli	0,90	0,90	0,90	0,90	0,80	0,40	1,00
	punti = (punti max) x (media ditta)/(media max)		media	0,900	0,900	0,900	0,900	0,800	0,400	1,000
			2,00	1,80	1,80	1,80	1,60	0,80	2,00	
max		progr.	35,10	32,97	32,67	33,83	21,70	16,60	37,80	
Caratteristiche tecniche										
voce 2.d	descrizione: Metodologie tecnico - operative - tipologia		commissione	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
			Gonnella	0,90	0,90	0,80	0,90	0,40	0,00	0,90
			Tricoci	0,90	0,90	0,80	0,90	0,40	0,00	0,90
			Caggianelli	0,90	0,90	0,80	0,90	0,40	0,00	0,90
	punti = (punti max) x (media ditta)/(media max)		media	0,900	0,900	0,800	0,900	0,400	0,000	0,900
			2,00	2,00	1,78	2,00	0,89	0,00	2,00	
max		progr.	37,10	34,97	34,44	35,83	22,59	16,60	39,80	
Caratteristiche tecniche										
voce 3	descrizione: Modalità di assicurazione del servizio in caso di emergenza		commissione	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
			Gonnella	1,00	0,40	1,00	1,00	0,40	0,00	0,90
			Tricoci	1,00	0,40	1,00	1,00	0,40	0,00	0,90
			Caggianelli	1,00	0,40	1,00	1,00	0,40	0,00	1,00
	punti = (punti max) x (media ditta)/(media max)		media	1,000	0,400	1,000	1,000	0,400	0,000	0,933
			3,00	3,00	3,00	3,00	1,20	0,00	2,80	
max		progr.	40,10	36,17	37,44	38,83	23,79	16,60	42,60	
Caratteristiche tecniche										
voce 4.a	descrizione: Specifiche tecniche premianti ex D.M. dell'Ambiente 25 luglio 2011 - pulizie locali		commissione	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
			Gonnella	0,90	0,70	0,90	0,90	0,80	0,80	1,00
			Tricoci	0,90	0,70	0,90	0,90	0,80	0,80	1,00
			Caggianelli	0,90	0,70	0,90	0,90	0,80	0,80	1,00
	punti = (punti max) x (media ditta)/(media max)		media	0,900	0,700	0,900	0,900	0,800	0,800	1,000
			2,00	1,80	1,80	1,80	1,60	1,60	2,00	
max		progr.	41,90	37,57	39,24	40,63	25,39	18,20	44,60	



Caratteristiche tecniche									
voce 4.b	descrizione: Specifiche tecniche premianti ex D.M. dell'Ambiente 25 luglio 2011 - gestione dei rifiuti	commissione	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
		Gonnella	0,80	0,80	0,80	0,70	0,70	0,90	0,90
		Tricoci	0,80	0,80	0,80	0,70	0,70	0,90	0,90
		Caggianelli	0,80	0,80	0,80	0,70	0,70	0,90	0,90
	punti = (punti max) x (media ditta)/(media max)	0,900	0,800	0,800	0,700	0,700	0,900	0,900	
		2,00	1,78	1,78	1,56	1,56	2,00	2,00	
max		progr.	43,68	39,34	41,02	42,19	28,94	20,20	48,60
Caratteristiche tecniche									
voce 4.c	descrizione: Specifiche tecniche premianti ex D.M. dell'Ambiente 25 luglio 2011 - formazione del personale	commissione	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
		Gonnella	0,80	0,90	0,90	0,70	0,40	0,40	0,90
		Tricoci	0,80	0,90	0,90	0,70	0,40	0,40	0,90
		Caggianelli	0,80	0,90	0,90	0,70	0,40	0,40	1,00
	punti = (punti max) x (media ditta)/(media max)	0,933	0,900	0,900	0,700	0,400	0,400	0,933	
		2,00	1,71	1,93	1,50	0,86	0,86	2,00	
max		progr.	45,39	41,27	42,95	43,69	27,80	21,06	48,60
Caratteristiche tecniche									
voce 5	descrizione: Qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari	commissione	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
		Gonnella	0,90	0,90	0,90	0,80	0,80	0,80	0,80
		Tricoci	0,90	0,90	0,90	0,80	0,80	0,80	0,80
		Caggianelli	0,90	0,90	0,90	0,80	0,80	0,80	0,80
	punti = (punti max) x (media ditta)/(media max)	0,900	0,900	0,900	0,800	0,800	0,800	0,800	
		4,00	4,00	4,00	3,56	3,56	3,56	3,56	
max		progr.	49,39	45,27	46,95	47,24	31,36	24,61	52,16
Caratteristiche tecniche									
voce 6	descrizione: Qualità del servizio ed ecocompatibilità	commissione	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
		Gonnella	0,80	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,90
		Tricoci	0,80	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,90
		Caggianelli	0,80	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,90
	punti = (punti max) x (media ditta)/(media max)	1,000	0,800	1,000	0,800	0,800	0,800	0,900	
		2,00	1,60	2,00	1,60	1,60	1,60	1,80	
max		progr.	50,99	47,27	48,55	48,84	32,96	26,21	53,96
Caratteristiche tecniche									
voce 7.a	descrizione: Attrezzature e tecnologie - ulteriori attrezzature e macchinari	commissione	Compass	EP	Ladisa	Coop Lavoro	SIARC	Capital	Multiservice
		Gonnella	0,90	0,90	1,00	0,70	1,00	0,40	0,90
		Tricoci	0,90	0,90	1,00	0,70	1,00	0,40	0,90
		Caggianelli	0,90	0,90	1,00	0,70	1,00	0,40	0,90
	punti = (punti max) x (media ditta)/(media max)	1,000	0,900	0,900	1,000	0,700	1,000	0,400	0,900
		2,00	1,80	1,80	2,00	1,40	2,00	0,80	1,80
max		progr.	52,79	49,07	50,55	50,24	34,96	27,01	55,76



Caratteristiche tecniche												
voce 7.b	descrizione: Attrezzature e tecnologie - gestione informatizzatra del servizio		commissione	Compass				Coop Lavoro		STARC	Capital	Multiservice
				Gonnella	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,00	0,90	
				Tricoci	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,00	0,90	
				Caggianelli	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,00	0,90	
	punti = (punti max) x (media ditta)/(media max)		0,900	0,900	0,900	0,900	0,900	0,000	0,900			
	max		3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	0,00	3,00			
			progr.	55,79	52,07	53,55	53,24	37,96	27,01	58,76		
Caratteristiche tecniche												
voce riepilogo	descrizione: Caratteristiche tecniche		AMMISSIONE	Compass				Coop Lavoro		STARC	Capital	Multiservice
				soglia								
				40,00	55,79	52,07	53,55	53,24	37,96	27,01	58,76	
	punti = (punti max) x (base ditta)/(base max)		punti	55,79	52,07	53,55	53,24	0,00	0,00	58,76		
	max		55,79									



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
BASILICATA  
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot. n. 20170022278

Del

21 FEB. 2017

Al Direttore Generale  
Azienda Ospedaliera San Carlo  
Via Potito Petrone  
POTENZA

**Oggetto:**

GARA, A MEZZO PROCEDURA APERTA, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI OSPEDALI DI MELFI E VENOSA-

Si comunica che con Deliberazione n. 2016/00839, adottata da questa Amministrazione in data 16/12/2016, si è proceduto ad indire gara, a mezzo procedura aperta, per l'affidamento del servizio di ristorazione per gli Ospedali di Melfi e Venosa, per la durata di anni uno, con eventuale rinnovo di un successivo anno e, comunque, fino all'avvenuta aggiudicazione della gara che sarà esperita dalla SUA RB.

Si fa presente che con note:

- prot. n. 20160071407 del 08/06/2016, questa Amministrazione ha richiesto all'Osservatorio Prezzi e Tecnologie istituito presso il Dipartimento Regionale Politiche della Persona, l'autorizzazione all'approvvigionamento del servizio di ristorazione per i Presidi Ospedalieri di Venosa e Melfi, in conformità alla D.G.R. n. 139/2010, corredata della documentazione propedeutica all'espletamento della gara (disciplinare di gara con i relativi allegati, capitolato speciale di appalto, capitolato tecnico, schema di contratto, etc.);
- prot. n. 20160072269 del 16/06/2016, si è proceduto all'integrazione della suddetta documentazione con la trasmissione del DUVRI predisposto dal competente Servizio Aziendale di Prevenzione e Protezione, contenente anche la quantificazione degli oneri di sicurezza;
- prot. 123711/13AO del 02/09/2016 l'Ufficio Finanze del SSR del suddetto Dipartimento regionale ha trasmesso l'autorizzazione all'acquisizione del servizio di cui trattasi, corredata di osservazioni e suggerimenti nella stessa esplicitate;
- prot. n. 146008/20AB del 22/09/2016 il Dipartimento Stazione Unica Appaltante RB ha comunicato che la data per l'attuazione dell'iniziativa della gara per il servizio di ristorazione è stimata presumibilmente per il 31 marzo 2017 e che al momento non risultano altri soggetti aggregatori disponibili. Per l'attivazione della richiesta del CIG dovrà essere selezionata nella tendina che comparirà questa dicitura: *"Iniziativa non attiva presso il soggetto aggregatore (di cui all'art. 9, commi 1 e 2 del D.L. n. 66/2014) di riferimento o Consip e mancanza di accordi di collaborazione tra questi al momento della richiesta del rilascio del CIG"*;

Si fa presente altresì si è proceduto alla pubblicazione di rito della gara sul profilo di questa Amministrazione, sulla G.U.C.E., sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, sul sito ANAC, sul SIAB e, per estratto, su due giornali a diffusione nazionale e due giornali a diffusione locale.

Il termine per la presentazione delle offerte è fissato per il giorno 24/02/2017, ore 13,00-.

Tanto si comunica per gli eventuali successivi adempimenti in considerazione dell'intervenuta Legge Regionale n. 2 del 12 gennaio 2017, di riordino del servizio sanitario regionale, che prevede, fra l'altro, che gli Ospedali, sedi di PSA, di Melfi, Villa d'Agri e Lagonegro sono trasferiti dall'Azienda Sanitaria Locale di Potenza all'Azienda Ospedaliera San Carlo di Potenza per costituire un'unica struttura ospedaliera articolata in più plessi.

Tanto premesso si rappresenta che questa Azienda procederà ad effettuare la gara di che trattasi, atteso che la stessa è già stata attivata ed è in itinere.

Ovviamente il contratto riferito ai fabbisogni dell'Ospedale di Melfi sarà stipulato e gestito da codesta Azienda Ospedaliera assumendone i relativi costi ed i successivi adempimenti.

Si coglie l'occasione per chiedere di voler individuare un nominativo da inserire nella costituenda Commissione esaminatrice per la valutazione delle offerte relativamente alla gara in oggetto.

Distinti saluti

Il Direttore Generale  
Dr. Giovanni Battista BOCHICCHIO