

DETERMINAZIONE N. 144 DEL 14 GIUGNO 2019

Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione a persone anziane (RSA Malcontenti, San Silvestro e Principe Abamelek) e Self Service ad utenti autorizzati per la durata di quattro anni con opzione di altri due anni: approvazione dei verbali della seduta pubblica dell'08/05/2019, delle sedute private dell'08/05/2019, 21/05/2019, 31/05/2019 e della seduta pubblica di apertura delle buste economiche dell'11/06/2019: AGGIUDICAZIONE.

Gara n. 7364547 - CIG N. 7825440D5D

Esecutiva il 14 giugno 2019

IL DIRETTORE GENERALE

VISTA la Deliberazione Consiliare n. 19 del 9 aprile 2015 - esecutiva ai sensi di legge;

PREMESSO che:

- l'Azienda Pubblica di servizi alla persona Montedomini – Sant'Ambrogio – Fuligno – Bigallo (di seguito ASP Firenze Montedomini) gestisce le seguenti strutture destinate all'accoglienza di persone anziane prevalentemente non autosufficienti:
 - RSA Montedomini posta a Firenze, Via De' Malcontenti n. 6 per complessivi n. 94 posti residenziali e n. 30 posti non residenziali;
 - RSA San Silvestro, posta a Firenze, Borgo Pinti n. 62/64, per complessivi n. 48 posti residenziali;
 - RSA Principe Abamelek posta a Firenze, Via delle Bagnese, 4 (di seguito ASP Abamelek) per complessivi n. 70 posti residenziali;
- l'ASP Firenze Montedomini è proprietaria dei locali posti al piano terreno della propria sede in Via Malcontenti, 6, consistenti in un centro cottura ed in un locale destinato al consumo di pasti mediante servizio di self service (di seguito Self Service) del quale usufruiscono attualmente gli utenti autosufficienti del presidio di Montedomini-Malcontenti, i loro parenti ed ospiti, i dipendenti della ASP Firenze Montedomini, gli studenti universitari per i quali è attiva una convenzione con l'Azienda del Diritto allo studio, ed altri soggetti di volta in volta autorizzati (di seguito Utenti);
- con Determinazione del Direttore Generale n. 85 del 30/4/2014 – esecutiva ai sensi di legge – la gestione del servizio di ristorazione destinato agli ospiti degenti presso le residenze dell'A.S.P. Firenze Montedomini e ad altri utenti del servizio, era stata aggiudicata definitivamente alla costituenda A.T.I. ALISEA Soc. Cons. a R.L. – CIR FOOD S.C. (ora CIR FOOD S.C.) ed il servizio aveva preso avvio in data 1/8/2014, così come risulta dal contratto sottoscritto in data 11/3/2015, repertorio dell'A.S.P. Firenze Montedomini n. 435, con scadenza prevista il 31/07/2017;
- come previsto da disciplinare di gara e da contratto, CIR FOOD S.C. utilizza per la preparazione dei pasti il Centro Cottura di proprietà della ASP Firenze Montedomini posto a Firenze, in Via De' Malcontenti n. 6;

DATO ATTO che:

- con deliberazione del Consiglio di Amministrazione dell'ASP Firenze Montedomini n. 16 del 14/06/2017 – immediatamente eseguibile – è stata inserita nel Piano Biennale delle Forniture di Beni e Servizi, redatto ai sensi dell'art. 21 del D. Lgs. n. 50/2016, la gara per l'affidamento del servizio di ristorazione

nelle strutture facenti capo all'A.S.P. Firenze Montedomini ed in favore degli utenti del servizio mensa interna e di altri servizi, per un importo presunto a base di gara di € 4.598.430,00=, da effettuarsi mediante procedura aperta e per una durata di 3 anni, con l'opzione di rinnovo per un massimo di ulteriori anni 3;

- la suddetta gara è stata successivamente riconfermata nei piani biennali 2018/2019 e 2019/2020 e relative modifiche ed integrazioni, approvati rispettivamente con Deliberazioni del Consiglio di Amministrazione n. 29 del 21/12/2017 e n. 16 dell'11/12/2018 – atti tutti esecutivi ai sensi di legge -;

RICORDATO che nelle more della predisposizione dei documenti di gara l'A.S.P. Firenze Montedomini aveva dovuto prorogare il contratto all'A.T.I. ALISEA Soc. Cons. a R.L. – CIR FOOD S.C. (ora CIR FOOD S.C.) in ultimo con Determinazione del Direttore Generale n. 9 del 31/01/2019 per la durata di mesi 6 a partire dal 01/02/2019, o per il minor tempo necessario al completamento delle procedure di gara per l'individuazione del nuovo soggetto affidatario del servizio di ristorazione;

PRESO ATTO che con Determinazione a contrarre del Direttore Generale n. 44 del 15/03/2019– esecutiva ai sensi di legge – sono stati approvati ai sensi dell'art. 32 del D.lgs 50 del 2016 gli atti di gara della procedura aperta, per l'affidamento del servizio di ristorazione a persone anziane (RSA Malcontenti, San Silvestro e Principe Abamelek) e Self Service ad utenti autorizzati per la durata di quattro anni con opzione di altri due anni, atti che sono stati inviati alla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea in data 15/03/2019;

RICORDATO che l'A.S.P. Firenze Montedomini ha provveduto a dotarsi di una piattaforma software per la gestione informatizzata degli albi degli operatori economici e delle gare telematiche, così come previsto dall'art. 40 del D. Lgs. n. 50/2016 al co. 2 e che pertanto la procedura aperta per l'affidamento del servizio di cui all'oggetto è stata espletata mediante la Piattaforma Telematica <https://montedomini.acquistitelematici.it>; con termine ultimo per la presentazione delle offerte alle ore 16:00 del 23/4/2019;

DATO ATTO che:

- Entro la suddetta scadenza sono state presentate offerte da n. 5 concorrenti;
- Con Determinazione del Direttore Generale n. 82 del 24/04/2019 – esecutiva ai sensi di legge – che qui si richiama integralmente, è stato approvato il verbale della seduta pubblica del 24/04/2019 di apertura delle buste amministrative per l'ammissione dei concorrenti, dal quale risulta che il Seggio di Gara ha proceduto a formalizzare l'elenco degli operatori economici ammessi ed esclusi che risulta il seguente:

Ammessi:

1. VIVENDA S.P.A.
2. C.A.M.S.T. COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO TURISMO SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA
3. SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.
4. CIR FOOD S.C.

Esclusi:

1. SMA RISTORAZIONE S.R.L., costituenda ATI SMA RISTORAZIONE SRL CON UNICO SOCIO - DEL MONTE RISTORAZIONE SRL mandante, per carenza in capo alla mandataria della certificazione BS OH SAS 18001:2007 richiesta dal bando di gara
- Con Determinazione del Direttore Generale n. 83 del 29/04/2019– esecutiva ai sensi di legge, che qui si intende integralmente richiamata – sono stati nominati i componenti della Commissione Tecnica, così come indicato all'art. 77 co. 2 del D. Lgs. n. 50/2016 e che la Commissione si è insediata in data 08/05/2019, per l'apertura delle buste tecniche, così come risulta da verbale della seduta pubblica che si allega sub A) al presente atto quale parte integrante e sostanziale;

DATO ATTO che

- in data 31/05/2019 la Commissione incaricata della valutazione della offerta tecnica, ha concluso le proprie operazioni di valutazione, così come riportato nei Verbali delle Sedute Riservate, nelle griglie di attribuzione dei punteggi con le relative motivazioni allegati sub B) del presente provvedimento, quale parte integrante e sostanziale;
- con PEC prot. n. 2019/2246 del 04/06/2019– il R.U.P. ha convocato la seduta pubblica di comunicazione degli esiti della valutazione delle offerte tecniche e di apertura delle offerte economiche per il giorno 11 giugno 2019 alle ore 15:00 presso la sede dell'A.S.P. Firenze Montedomini;

VISTO il verbale della seduta pubblica del 11/06/2019, che si allega sub C) al presente atto, quale parte integrante e sostanziale, dal quale si evidenziano le seguenti risultanze:

Operatori economici che hanno raggiunto la valutazione di 48/80

Denominazione	Punteggio offerta tecnica	Punteggio offerta economica	Punteggio totale	Importo offerta economica	Percentuale ribasso	Percentuale rialzo	Ordine graduatoria	Anomalie e note
CIR FOOD S.C.	65.10 (80.0000 riparametrizzato)	9.8900	89.8900	€ 5.253.266,68	5,26%	100%	1	nessuna
SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	56.50 (69.4642 riparametrizzato)	19.0000	88.4642	€ 4.879.538,40	12%	50%	2	nessuna
CAMST COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO TURISMO SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITÀ LIMITATA	64.80 (79.5575 riparametrizzato)	2.0830	81.6405	€ 5.469.517,98	1,36%	2,17%	3	nessuna
VIVENDA S.P.A.	52.90 (66.0540 riparametrizzato)	9.9000	75.9540	€ 5.190.054,48	6,40%	15%	4	nessuna

VERIFICATO, che non risultano anomalie nelle offerte ai sensi dell'art. 97 del D. Lgs. n. 50/2016;

RITENUTO pertanto di aggiudicare la procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione a persone anziane (RSA Malcontenti, San Silvestro e Principe Abamelek) e Self Service ad utenti autorizzati per la durata di quattro anni con opzione di altri due anni, al seguente operatore economico:

- CIR FOOD S.C., con sede legale in via Nobel n. 19, Reggio Emilia cap 42124 che ha ottenuto un punteggio globale di 89,89 punti e effettuato un ribasso d'asta del 5,26% ed una percentuale di rialzo sulle royalties del 100% per un valore contrattuale di € 5.253.266,68, oltre IVA, escluse le royalties;

VISTI gli artt. 32 e 33 del D. Lgs. n. 50/2016, in relazione alla verifica del possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del medesimo Decreto;

PRESO ATTO regolarità tecnica della presente determinazione per la quale il Responsabile del Servizio Provveditorato firma in calce;

PRESO ATTO regolarità contabile della presente determinazione per la quale il Responsabile del Servizio Risorse Finanziarie firma in calce;

Ai sensi dell'art. 11 del vigente Statuto dell'Azienda;

DETERMINA

- 1) di approvare il verbale della seduta pubblica dell'08/05/2019 di apertura delle buste tecniche allegato sub A), i verbali delle sedute private della Commissione Tecnica nominata con Determinazione del Direttore Generale n. 83 del 29/04/2019 dei giorni 08/05/2019, 21/05/2019, 31/05/2019 con allegate griglie di attribuzione dei punteggi e relative motivazioni allegati sub B) ed il verbale della seduta pubblica dell'11/06/2019 di apertura delle buste economiche allegato sub C) al presente provvedimento, quale parte integrante e sostanziale;
- 2) di aggiudicare pertanto la procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione a persone anziane (RSA Malcontenti, San Silvestro e Principe Abamelek) e Self Service ad utenti autorizzati per la durata di quattro anni con opzione di altri due anni a:
 - CIR FOOD S.C., con sede legale in via Nobel n. 19, Reggio Emilia cap 42124 C.F. e P.IVA 00464110352all'importo di € 5.253.266,68, oltre IVA, escluse le royalties, per aver ottenuto un punteggio di 89,8900/100 ed effettuato un ribasso percentuale sulla base di gara del 5,26% ed un rialzo del 100% sugli importi delle royalties a base di gara;
- 3) di provvedere alla pubblicazione ai sensi dell'art. 37, D.Lgs. 14 marzo 2013, n. 33 delle informazioni dei dati e degli atti della procedura di affidamento, dando atto che l'esito dell'affidamento verrà reso pubblico tramite avviso di post-informazione sul sito istituzionale dell'Azienda;
- 4) di procedere con le comunicazioni, ai sensi dell'art. 76 del D.Lgs. n. 50/2016, ai fini della decorrenza del periodo di cui all'art. 32, comma 9, del citato decreto prima della sottoscrizione del contratto, che avverrà con scrittura privata;
- 5) di precisare che ai sensi dell'art. 32, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016 la presente aggiudicazione diventerà efficace quando sarà acquisita, in capo alle imprese aggiudicatarie, tutta la documentazione inerente la verifica dei requisiti di ordine generale e di capacità prescritti, tuttora in corso;
- 6) di dare quindi atto che si procederà alla formalizzazione del rapporto contrattuale derivante dal presente provvedimento, nel rispetto delle previsioni e degli elementi di garanzia dettati dal Codice dei Contratti Pubblici, con particolare riferimento al rispetto del termine dilatorio previsto;
- 7) Di dare atto che gli oneri relativi al presente affidamento relativamente all'esercizio 2019 trovano copertura nel Budget 2019, approvato con deliberazione consiliare n. 21 dell'11/12/2018 e successivamente modificato con deliberazione consiliare n. 13 del 16/05/2019 – atti tutti esecutivi ai sensi di legge- e faranno carico alle rispettive B.U. destinatarie del servizio

AVVERTE

che avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al TAR Toscana entro il termine di trenta giorni, ai sensi del D.lgs 104 del 2010.

Allegati:

- A. Verbale della seduta pubblica del 08/05/2019 di apertura delle buste tecniche;
- B. Verbali delle sedute private della Commissione Tecnica con griglie delle motivazioni e delle attribuzioni dei punteggi relative dell'08/05/2019, 21/05/2019, 31/05/2019;
- C. Verbale della seduta riservata del 11/06/2019 di apertura delle buste economiche.

IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Emanuele Pellicanò

VISTO DI REGOLARITA' TECNICA
Responsabile Servizio Provveditorato
(Elena Barbucci)

.....

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE
Responsabile Servizio Risorse Finanziarie
(Dott. Marco Uccello)

.....

Il presente atto viene pubblicato sul profilo del committente in data14 giugno 2019.....

Azienda pubblica di Servizi alla Persona Montedomini
C.F. 03297220489
VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA

SEDUTA del 08-05-2019

Oggi, giorno 08-05-2019 alle ore: 10:45 in Firenze, presso l'ASP Firenze Montedomini in via De' Malcontenti n. 6, viene ripresa in seduta pubblica la procedura telematica per l'apertura delle buse tecniche per la: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A PERSONE ANZIANE (RSA MALCONTENTI, SAN SILVESTRO E PRINCIPE ABAMELEK) E SELF SERVICE AD UTENTI AUTORIZZATI PER LA DURATA DI QUATTRO ANNI CON OPZIONE DI ALTRI DUE ANNI.

In data odierna si insedia la Commissione Tecnica, nominata con determinazione del Direttore Generale n. 83 del 29.04.2019, a norma dell'art. 77 del D.Lgs.n. 50/2016, composta dai Signori:

1) Presidente: Marco Uccello, Responsabile Servizio Risorse Finanziarie A.S.P. Firenze Montedomini

2) Commissario: Delio Fiordispina Direttore R.S.A. Villa Serena e A.S.P. Del Campana Guazzesi

3) Commissario: Roberto Tanganelli Responsabile Servizio Provveditorato A.S.P. Città di Siena

Funge da Segretario la Sig.ra Francesca Secci, Assistente Amministrativo Servizio Provveditorato.

Si procede alla verifica della insussistenza delle condizioni di incompatibilità dei membri della Commissione Tecnica, anche con riferimento ai partecipanti alla gara, come da dichiarazioni conservate agli atti del Servizio Provveditorato

Alla seduta sono presenti anche i signori:

- Giancarlo Moltard identificato da C.I. AY8433178, in rappresentanza di CAMST Soc.Coop.a.r.l. (come da delega conservata agli atti del Servizio Provveditorato);
- Elena Rinaldi identificata da C.I. AU 3505216 in rappresentanza di CIRFOOD s.c. (come da delega conservata agli atti del Servizio Provveditorato);

Si procede quindi alla apertura della seduta di gara ed alla visualizzazione sulla piattaforma web montedomini.acquistitelematici.it delle offerte tecniche degli operatori ammessi che risultano le seguenti:

1) VIVENDA S.P.A. con sede legale VIA FRANCESCO ANTOLISEI 00173 ROMA (RM);

2) CAMST COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO TURISMO SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA con sede legale VIA TOSARELLI 318 40055 Castenaso (Bologna);

3) SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA con sede legale Viale della Scienza, 26 - 36100 Vicenza (Vicenza);

4) CIR FOOD S.C. con sede legale VIA NOBEL N. 19 42124 REGGIO EMILIA (REGGIO EMILIA);

Le buste sono risultate tutte complete della documentazione prevista e le offerte tecniche conformi ai requisiti richiesti dal Disciplinare di gara.

Alle ore 12.00 si chiude la seduta pubblica e la Commissione Tecnica inizia le operazioni di valutazione delle offerte tecniche in seduta riservata.

Marco UCCELLO – Presidente

Delio FIORDISPINA - Commissario

Roberto TANGANELLI - Commissario

Francesca SECCI - Segretario









PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A PERSONE ANZIANE (RSA MALCONTENTI, SAN SILVESTRO E PRINCIPE DI ABAMELEK) E SELF SERVICE AD UTENTI AUTORIZZATI PER LA DURATA DI QUATTRO ANNI CON OPZIONE DI ALTRI DUE ANNI GPP - CAM – CIG 7825440D5D

VERBALE DELLE SEDUTE RISERVATE

Nella sede dell'ASP Firenze Montedomini, nelle sedute riservate indicate di seguito, si è riunita la Commissione della gara in oggetto nominata con determinazione del Direttore del 29 aprile 2019 n. 83 e così composta:

Componente	Qualifica	Ruolo
Marco Uccello	Responsabile Servizio Risorse Finanziarie A.S.P. Firenze Montedomini	Presidente
Delio Fiordispina	Direttore R.S.A. Villa Serena e A.S.P. Del Campana Guazzesi	Commissario
Roberto Tanganelli	Responsabile Servizio Provveditorato A.S.P. Città di Siena	Commissario

I componenti della commissione dichiarano, ai sensi dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, che non sussistono le cause di incompatibilità e di astensione di cui ai commi 4, 5 e 6 dell'art. 77 del D.lgs 50 del 2016, all'articolo 35-bis del D.lgs. n. 165 del 2001 e all'articolo 42 del D.lgs 50 del 2016, nonché di altre disposizioni di legge.

La Commissione di gara ha svolto i propri lavori, anche con strumenti telematici, nelle seguenti sedute:

Data	Ora inizio lavori	Data fine lavori
08/05/2019	10:00	17:00
21/05/2019	09:30	17:00
30/05/2019	09:30	17:00

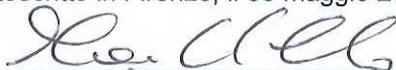
Il Presidente e i Commissari di gara pur effettuando ciascuno una propria autonoma valutazione delle offerte tecniche, ritengono di poter indicare all'unanimità e quindi da parte della Commissione complessivamente considerata le motivazioni riportate di seguito, attribuendo pertanto le motivazioni di seguito riportate, nonché i coefficienti ed i punteggi indicati negli allegati al presente verbale, con relative riparametrazioni secondo quanto previsto dal disciplinare di gara.

ALLEGATI:

- 1) Griglia delle motivazioni;
- 2) Griglia di attribuzione dei punteggi;

Letto, confermato e sottoscritto in Firenze, il 30 maggio 2019.

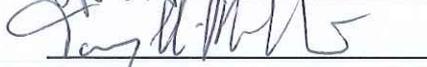
Marco Uccello



Delio Fiordispina



Roberto Tanganelli



OFFERTA TECNICA

				VIVENDA SPA		CAMST SCRL		SERENISSIMA RIST.		CIR FOOD SC	
1	Criterio	Punti max	Sottopunteggio	Coeff	Valutazione	Coeff	Valutazione	Coeff	Valutazione	Coeff	Valutazione
1	Modalità gestionali di esecuzione del servizio di produzione dei pasti - Organizzazione generale del servizio, modalità di preparazione dei pasti, tecniche di cottura e sistema di confezionamento.	30	15	0,60	9,00	0,80	12,00	0,50	7,50	0,90	13,50
	Modalità gestionali di esecuzione del servizio di produzione dei pasti - Indicazione e descrizione, anche per eventuale modello e marca, dei Beni come definiti nel Capitolato speciale che saranno forniti, integrati, sostituiti o riparati a cura e spese dell'OEA, entro sessanta giorni dalla data di redazione del verbale di consegna, secondo quanto previsto all'art. 4, comma 2, dello stesso Capitolato speciale		10	0,40	4,00	0,90	9,00	0,70	7,00	0,70	7,00
	Modalità gestionali di esecuzione del servizio di produzione dei pasti - Modalità organizzative e tempistiche di gestione degli imprevisti e delle emergenze		5	0,70	3,50	0,80	4,00	0,80	4,00	0,80	4,00
2	Qualità degli alimenti e criteri ambientali ex. art. 34 - Elenco dei prodotti impiegati nella preparazione dei piatti, con una breve sintesi delle caratteristiche tecniche comprovanti il rispetto dei C.A.M. previsti dal capitolato speciale d'appalto, ai sensi dell'art. 34 del D.lgs 50 del 2016.	25	10	0,80	8,00	0,70	7,00	0,70	7,00	0,90	9,00
	Qualità degli alimenti e criteri ambientali ex. art. 34 - Menù speciale e particolare da predisporre in occasione delle ricorrenze, secondo quanto previsto dall'art. 26 del Capitolato		8	0,80	6,40	0,60	4,80	0,70	5,60	0,60	4,80
	Qualità degli alimenti e criteri ambientali ex. art. 34 - Composizione del menù per due pranzi a tema mensili (per stagionalità o tradizioni del territorio) da articolare diversamente in ciascuno dei mesi dell'anno in modo da variare la dieta degli ospiti		4	0,90	3,60	0,70	2,80	0,80	3,20	0,80	3,20
	Qualità degli alimenti e criteri ambientali ex. art. 34 - Modalità di preparazione e gestione delle diete speciali		3	0,80	2,40	0,90	2,70	0,90	2,70	0,70	2,10
3	Aspetti igienico sanitari - Accorgimenti a livello igienico sanitario e relativi controlli chimico-fisici e biologici su tutte le tappe della produzione (dalla materia prima al prodotto finito).	10	5	0,70	3,50	0,80	4,00	0,50	2,50	0,80	4,00
	Aspetti igienico sanitari - Tracciabilità dei prodotti e sicurezza alimentare processi produttivi con relativa illustrazione delle modalità di controllo da parte della committente.		5	0,90	4,50	0,90	4,50	0,90	4,50	0,90	4,50
4	Rilevazione della qualità del servizio e proposte migliorative - Sistema di monitoraggio della qualità del servizio offerto e di rilevazione del gradimento e della soddisfazione dell'utenza.	10	5	1,00	5,00	0,80	4,00	0,80	4,00	0,80	4,00
	Rilevazione della qualità del servizio e proposte migliorative - Proposte tese al miglioramento del servizio, con precise indicazioni temporali, riguardanti il miglioramento degli ambienti destinati al servizio Self Service con la fornitura di dispositivi, arredi, etc.		5	0,60	3,00	1,00	5,00	0,70	3,50	0,80	4,00
5	Progetto di assorbimento del personale - Progetto di assorbimento relativo all'applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficerebbero della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). Sarà attribuito il punteggio unicamente al Progetto con il quale il concorrente si impegna ad assumere tutto il personale attualmente alle dipendenze dell'appaltatore uscente, mantenendone invariato l'attuale tipologia contrattuale, l'anzianità, livello ed il relativo trattamento economico; in difetto di ciò sarà attribuito un punteggio pari a zero.	5	5	0,00	0,00	1,00	5,00	1,00	5,00	1,00	5,00
TOTALE			80		52,90		64,80		56,50		65,10

2016
 2017
 2018
 2019
 2020
 2021
 2022
 2023
 2024
 2025
 2026
 2027
 2028
 2029
 2030

OFFERTA TECNICA

		VIVENDA SPA	
1	Criterio	Punti max	Valutazione
1	<p>Modalità gestionali di esecuzione del servizio di produzione dei pasti - 1.A - Organizzazione generale del servizio, modalità di preparazione dei pasti, tecniche di cottura e sistema di confezionamento. 1.B - Indicazione e descrizione, anche per eventuale modello e marca, dei Beni come definiti nel Capitolato speciale che saranno forniti, integrati, sostituiti o riparati a cura e spese dell'OEA, entro sessanta giorni dalla data di redazione del verbale di consegna, secondo quanto previsto all'art. 4, comma 2, dello stesso Capitolato speciale. 1.C - Modalità organizzative e tempistiche di gestione degli imprevisti e delle emergenze</p>	30	<p>1.A - Buona descrizione generale dei processi gestionali del servizio con chiara suddivisione del processo all'interno della RSA Montedomini rispetto alle strutture esterne, nonché l'organizzazione specifica del servizio self - service. Ben descritti il sistema informativo e informatico utilizzato per la gestione dei processi. Ben descritti i sistemi di cottura. Non descritte le attività relative alle pulizie. Descritti in modo molto chiaro le metodologie di confezionamento. Non chiara l'organizzazione del trasporto nella giornata di domenica. Sufficientemente descritta l'organizzazione ed il cronoprogramma del lavoro anche se non specificate in modo chiaro le sotto-attività e la rotazione del personale il sabato e la domenica. Piano di lavoro apprezzabile in quanto attività di pulizia e lavaggio sono svolte anche da personale addetto allo sporzionamento dei pasti. 1.B - Riguardo all'indicazione e descrizione dei beni forniti l'offerta risulta non sufficiente e tenuto conto di quanto previsto nel capitolato speciale riguardo allo stato attuale delle attrezzature. 1.C - Discretamente rappresentato il piano della gestione imprevisti ed emergenze in cui risulta distante il centro di cottura di emergenza.</p>
2	<p>Qualità degli alimenti e criteri ambientali ex. art. 34 - 2.A - Elenco dei prodotti impiegati nella preparazione dei piatti, con una breve sintesi delle caratteristiche tecniche comprovanti il rispetto dei C.A.M., previsti dal capitolato speciale d'appalto, ai sensi dell'art. 34 del D.lgs 50 del 2016. 2.B - Menù speciale e particolare da predisporre in occasione delle ricorrenze, secondo quanto previsto dall'art. 26 del Capitolato. 2.C - Composizione del menù per due pranzi a tema mensili (per stagionalità o tradizioni del territorio) da articolare diversamente in ciascuno dei mesi dell'anno in modo da variare la dieta degli ospiti. 2.D - Modalità di preparazione e gestione delle diete speciali</p>	25	<p>2.A - La qualità degli alimenti e criteri ambientali rispetta quanto richiesto nel capitolato speciale con un discreto incremento in percentuale rispetto ai C.A.M.. Apprezzata l'indicazione dei fornitori dei prodotti in questione. 2.B - Riguardo ai menù speciali da predisporre in occasione delle ricorrenze l'offerta prevede, oltre alle 14 ricorrenze previste dal capitolato, ulteriori 4 ricorrenze aggiuntive soggette a menù speciali. Sono tra l'altro previsti tre alternative di scelta, in aggiunta rispetto alle due richieste dal capitolato. 2.C - La composizione dei menù pranzi a tema mensili rispetta il tema della stagionalità e delle tradizioni del territorio ed è rappresentata in modo chiaro. L'offerta è implementata di un ulteriore pranzo al mese, oltre ai due previsti dal capitolato. 2.D - Le modalità di descrizione del processo di preparazione e gestione delle diete speciali è ben illustrata con attenzione alle varie fasi del processo.</p>
3	<p>Aspetti igienico sanitari - 3.A - Accorgimenti a livello igienico sanitario e relativi controlli chimico-fisici e biologici su tutte le tappe della produzione (dalla materia prima al prodotto finito). 3.B - Tracciabilità dei prodotti e sicurezza alimentare processi produttivi con relativa illustrazione delle modalità di controllo da parte della committente.</p>	10	<p>3.A - Discreta descrizione delle procedure di controllo igienico sanitario con relativa suddivisione delle fasi produttive. Sufficiente il numero di campionamenti e analisi indicati nel progetto. 3.B - Molto buona descrizione delle procedure di tracciabilità dei prodotti e delle modalità di controllo e reportistica offerte al committente.</p>
4	<p>Rilevazione della qualità del servizio e proposte migliorative - 4.A - Sistema di monitoraggio della qualità del servizio offerto e di rilevazione del gradimento e della soddisfazione dell'utenza. 4.B - Proposte tese al miglioramento del servizio, con precise indicazioni temporali, riguardanti il miglioramento degli ambienti destinati al servizio Self Service con la fornitura di dispositivi, arredi, etc.</p>	10	<p>4.A - Ottimo e molto ben dettagliata la descrizione delle procedure di controllo del processo e della qualità del servizio. Ben rappresentate le fasi e le specifiche attività di controllo, nonché la frequenza delle stesse. Offerto uno specifico percorso formativo finalizzato all'acquisizione di competenze tese ad esercitare al meglio le attività di audit sul processo produttivo e distributivo. Il sistema di rilevazione di gradimento e soddisfazione dell'utenza è rappresentata in modo chiaro anche mediante strumenti informatici consultabili dalla stazione appaltante. Da apprezzare la rilevazione waste analysis. 4.B - Le proposte migliorative del servizio e dei relativi ambienti è valutata in modo sufficiente. Tra tali offerte migliorative si apprezza in particolar modo la nuova tinteggiatura dei locali, la sostituzione dei corpi illuminanti, la fornitura di quattro nuovi tavoli con relative sedute e dei bidoni per la raccolta differenziata.</p>
5	<p>Progetto di assorbimento del personale - Progetto di assorbimento relativo all'applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). Sarà attribuito il punteggio unicamente al Progetto con il quale il concorrente si impegna ad assumere tutto il personale attualmente alle dipendenze dell'appaltatore uscente, mantenendone invariato l'attuale tipologia contrattuale, l'anzianità, livello ed il relativo trattamento economico; in difetto di ciò sarà attribuito un punteggio pari a zero.</p>	5	<p>Il progetto di assorbimento del personale non presenta miglioramenti rispetto agli obblighi previsti come clausola sociale dagli atti di gara, poiché il concorrente non si impegna a riassumere comunque tutto il personale.</p>

OFFERTA TECNICA

		CAMST SCRL	
Criterio	Punti max	Valutazione	
1	<p>Modalità gestionali di esecuzione del servizio di produzione dei pasti - 1.A - Organizzazione generale del servizio, modalità di preparazione dei pasti, tecniche di cottura e sistema di confezionamento. 1.B - Indicazione e descrizione, anche per eventuale modello e marca, dei Beni come definiti nel Capitolato speciale che saranno forniti, integrati, sostituiti o riparati a cura e spese dell'OEA, entro sessanta giorni dalla data di redazione del verbale di consegna, secondo quanto previsto all'art. 4, comma 2, dello stesso Capitolato speciale. 1.C - Modalità organizzative e tempistiche di gestione degli imprevisti e delle emergenze</p>	30	<p>1.A - Ben descritta l'organizzazione generale del servizio. Descritto in modo chiaro sia il servizio destinato agli ospiti delle RSA, sia quello del self-service con particolare riferimento al sistema informatico e al sistema informativo. Ben descritte le tecniche di cottura. Descritte in modo chiaro le attività di confezionamento e trasporto. Interessante la proposta di un terminale di cottura presso la struttura Abamelek. Buone le proposte innovative relative al self service. Ottimo e esaustivo il piano delle pulizie e apprezzata l'attenzione al tema della gestione rifiuti e manutenzione. Ben descritte le attività legate alla formazione del personale. Interessanti le proposte migliorative di servizio. 1.B - Molto ampia e dettagliata l'indicazione delle attrezzature proposte in sostituzione e in aggiunta di quelle attuali e molto ben articolata la suddivisione tra centro cottura, self service e singoli reparti. 1.C - Buono il piano della gestione degli imprevisti e delle emergenze.</p>
2	<p>Qualità degli alimenti e criteri ambientali ex. art. 34 - 2.A - Elenco dei prodotti impiegati nella preparazione dei piatti, con una breve sintesi delle caratteristiche tecniche comprovanti il rispetto dei C.A.M., previsti dal capitolato speciale d'appalto, ai sensi dell'art. 34 del D.lgs 50 del 2016. 2.B - Menù speciale e particolare da predisporre in occasione delle ricorrenze, secondo quanto previsto dall'art. 26 del Capitolato. 2.C - Composizione del menù per due pranzi a tema mensili (per stagionalità o tradizioni del territorio) da articolare diversamente in ciascuno dei mesi dell'anno in modo da variare la dieta degli ospiti. 2.D - Modalità di preparazione e gestione delle diete speciali</p>	25	<p>2.A - L'elenco dei prodotti impiegati nella preparazione risulta non pienamente illustrato ed esaustivo mentre le percentuali indicate risultano leggermente superiori a quelle previste dal capitolato speciale. 2.B - L'offerta riguardante i menù speciali è conforme alle 14 ricorrenze richieste dal capitolato speciale. 2.C - I pranzi a tema mensili sono previsti come richiesto dal capitolato speciale. Interessante la proposta del pranzo vegetariano e l'offerta dei dolci che non trovano tuttavia chiaro riscontro nell'allegato riferito ai menù a tema. 2.D - Le modalità di descrizione del processo di preparazione e gestione delle diete speciali risulta dettagliato e diversificato per tipo di dieta. Si rileva positivamente l'attenzione al tema degli utenti affetti da Alzheimer. Considerato molto importante l'uso dell'omogenizzatore per disfagici o il frullatore automatico per garantire la giusta consistenza in base alle patologie presentate. Interessante l'attenzione al tema delle stoviglie e i folder per come forma di comunicazione verso parenti e famiglie.</p>
3	<p>Aspetti igienico sanitari - 3.A - Accorgimenti a livello igienico sanitario e relativi controlli chimico-fisici e biologici su tutte le tappe della produzione (dalla materia prima al prodotto finito). 3.B - Tracciabilità dei prodotti e sicurezza alimentare processi produttivi con relativa illustrazione delle modalità di controllo da parte della committente.</p>	10	<p>3.A - Buona esposizione delle procedure di controllo igienico sanitario su tutte le tappe della produzione. Il progetto prevede un piano di analisi con un elevato numero campionamenti e analisi effettuate ben suddivise tra quelle svolte sulle materie prime, prodotti finiti, ambientali e acqua potabile. Nel progetto è anche specificato il calendario delle suddette analisi. 3.B - Molto buona descrizione delle procedure di tracciabilità dei prodotti e delle modalità di controllo e reportistica offerte al committente.</p>
4	<p>Rilevazione della qualità del servizio e proposte migliorative - 4.A - Sistema di monitoraggio della qualità del servizio offerto e di rilevazione del gradimento e della soddisfazione dell'utenza. 4.B - Proposte tese al miglioramento del servizio, con precise indicazioni temporali, riguardanti il miglioramento degli ambienti destinati al servizio Self Service con la fornitura di dispositivi, arredi, etc.</p>	10	<p>4.A - Esposto in modo sintetico il sistema di monitoraggio della qualità del servizio. Molto ben descritte le modalità di rilevazione del gradimento dell'utenza suddiviso tra ospiti e self - service attuata tramite interessanti strumenti informatici tra cui l'installazione di un totem di rilevazione presso i locali della mensa. Efficace la modalità di reportistica presentata. 4.B - Ottime le proposte migliorative del servizio e dei relativi ambienti è valutata. Tra tali offerte migliorative si apprezzano in particolar modo la predisposizione di una seconda linea da dedicare all'angolo pizza (completo di specifico menu alternativo e nuovo forno e piastre mantenimento), l'ulteriore offerta di un piatto unico e lunch box, la creazione di un'area dedicata ai dipendenti dell'ASP, la fornitura di 25 nuovi tavoli e 100 sedie e ulteriori 6 tavoli alti completi di 24 sgabelli, la fornitura di un distributore di bevande alternative e crema caffè, i bidoni per la raccolta differenziata, il dispenser di gel sanificante, un'area di recharge cellulari, un servizio di take away mediante specifica app, la fornitura di un monitor informativo e utili segnalatori dei piatti offerti.</p>
5	<p>Progetto di assorbimento del personale - Progetto di assorbimento relativo all'applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). Sarà attribuito il punteggio unicamente al Progetto con il quale il concorrente si impegna ad assumere tutto il personale attualmente alle dipendenze dell'appaltatore uscente, mantenendone invariato l'attuale tipologia contrattuale, l'anzianità, livello ed il relativo trattamento economico; in difetto di ciò sarà attribuito un punteggio pari a zero.</p>	5	<p>Il progetto di assorbimento del personale presenta miglioramenti suscettibili di attribuzione di punteggio in base al disciplinare di gara, poiché il concorrente si impegna a riassumere comunque tutto il personale, indipendentemente dall'organizzazione dello specifico servizio.</p>

OFFERTA TECNICA

		SERENISSIMA RIST.	
Criterio	Punti max	Valutazione	
1	<p>Modalità gestionali di esecuzione del servizio di produzione dei pasti - 1.A - Organizzazione generale del servizio, modalità di preparazione dei pasti, tecniche di cottura e sistema di confezionamento. 1.B - Indicazione e descrizione, anche per eventuale modello e marca, dei Beni come definiti nel Capitolato speciale che saranno forniti, integrati, sostituiti o riparati a cura e spese dell'OEA, entro sessanta giorni dalla data di redazione del verbale di consegna, secondo quanto previsto all'art. 4, comma 2, dello stesso Capitolato speciale. 1.C - Modalità organizzative e tempistiche di gestione degli imprevisti e delle emergenze</p>	30	<p>1.A - Descritta in modo chiaro l'organizzazione e le mansioni del personale in servizio. Non specificata in modo adeguato l'organizzazione dell'intera settimana. Da apprezzare la presenza in struttura della figura della dietista. Nell'organizzazione del servizio risulta eccessivamente anticipata la preparazione del pasto rispetto all'orario previsto per la cena. Ben descritte le attività di approvvigionamento, preparazione dei pasti e sistemi di confezionamento. Non dettagliato il tema dei trasporti e non apprezzabile tra l'altro, la parte in cui non si prevede di effettuare due distinti viaggi verso le strutture esterne, né si riscontra una specifica riguardo al tipo di mezzi utilizzati. Non chiaro chi svolgerà l'attività di trasporto il settimo giorno della settimana avendo indicato un turno su sei giorni. Ben descritto il sistema informatico e informativo, nonché il relativo piano di formazione al personale della stazione appaltante. Non descritta l'attività relativa alle pulizie. 1.B - Discreta l'indicazione delle nuove attrezzature fornite per la zona di preparazione cibi e la relativa descrizione. 1.C - Buono il piano della gestione degli imprevisti e delle emergenze.</p>
2	<p>Qualità degli alimenti e criteri ambientali ex. art. 34 - 2.A - Elenco dei prodotti impiegati nella preparazione dei piatti, con una breve sintesi delle caratteristiche tecniche comprovanti il rispetto dei C.A.M., previsti dal capitolato speciale d'appalto, ai sensi dell'art. 34 del D.lgs 50 del 2016. 2.B - Menù speciale e particolare da predisporre in occasione delle ricorrenze, secondo quanto previsto dall'art. 26 del Capitolato. 2.C - Composizione del menù per due pranzi a tema mensili (per stagionalità o tradizioni del territorio) da articolare diversamente in ciascuno dei mesi dell'anno in modo da variare la dieta degli ospiti. 2.D - Modalità di preparazione e gestione delle diete speciali</p>	25	<p>2.A - L'elenco dei prodotti impiegati risultano ben riportati senza però l'indicazione delle percentuali che pertanto si ritengono rispettate nelle percentuali minime previste dalla normativa e dal capitolato. 2.B - Riguardo ai menù speciali da predisporre in occasione delle ricorrenze l'offerta prevede, oltre alle 14 ricorrenze previste dal capitolato, ulteriori 2 ricorrenze aggiuntive soggette a menù speciali. 2.C - L'offerta riguardo ai pranzi a tema rispetta quanto previsto dal capitolato proponendo all'interno di ogni menù anche il dolce e un'offerta aggiuntiva di un menù speciale per tutti gli ospiti, completo di antipasto e dolce, in occasione delle feste per gli ospiti che compiranno 100 anni. 2.D - Il processo proposto per le diete speciali è illustrato in modo corretto dettagliando le varie tipologie di dieta ed i conseguenti interventi. Interessanti i tre progetti speciali proposti.</p>
3	<p>Aspetti igienico sanitari - 3.A - Accorgimenti a livello igienico sanitario e relativi controlli chimico-fisici e biologici su tutte le tappe della produzione (dalla materia prima al prodotto finito). 3.B - Tracciabilità dei prodotti e sicurezza alimentare processi produttivi con relativa illustrazione delle modalità di controllo da parte della committente.</p>	10	<p>3.A - Sufficientemente descritte le procedure di controllo igienico sanitario e analisi conseguenti. Nel progetto non è evidenziato il quantitativo di campionamenti e analisi svolti. Non sono evidenziate nel dettaglio i parametri oggetto di analisi, nonché il calendario delle verifiche periodiche. 3.B - Molto buona descrizione delle procedure di tracciabilità dei prodotti e delle modalità di controllo e reportistica offerte al committente.</p>
4	<p>Rilevazione della qualità del servizio e proposte migliorative - 4.A - Sistema di monitoraggio della qualità del servizio offerto e di rilevazione del gradimento e della soddisfazione dell'utenza. 4.B - Proposte tese al miglioramento del servizio, con precise indicazioni temporali, riguardanti il miglioramento degli ambienti destinati al servizio Self Service con la fornitura di dispositivi, arredi, etc.</p>	10	<p>4.A - Ben rappresentato lo schema di controllo e monitoraggio della qualità del servizio offerto con indicazione della frequenza delle verifiche e delle figure responsabili delle stesse. Ben organizzato il sistema di rilevazione del gradimento dell'utenza anche se proposto esclusivamente a livello cartaceo. Apprezzabile il comitato mensa per le residenze. 4.B - Discrete le proposte migliorative del servizio e dei relativi ambienti. Tra tali offerte migliorative si apprezza in particolar modo la nuova tinteggiatura dei locali, la sostituzione dei corpi illuminanti e la fornitura di 40 nuovi tavoli con relative 160 sedute.</p>
5	<p>Progetto di assorbimento del personale - Progetto di assorbimento relativo all'applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). Sarà attribuito il punteggio unicamente al Progetto con il quale il concorrente si impegna ad assumere tutto il personale attualmente alle dipendenze dell'appaltatore uscente, mantenendone invariato l'attuale tipologia contrattuale, l'anzianità, livello ed il relativo trattamento economico; in difetto di ciò sarà attribuito un punteggio pari a zero.</p>	5	<p>Il progetto di assorbimento del personale presenta miglioramenti suscettibili di attribuzione di punteggio in base al disciplinare di gara, poiché il concorrente si impegna a riassumere comunque tutto il personale, indipendentemente dall'organizzazione dello specifico servizio.</p>

OFFERTA TECNICA

		CIR FOOD SC	
	Criterio	Punti max	Valutazione
1	<p>Modalità gestionali di esecuzione del servizio di produzione dei pasti - 1.A - Organizzazione generale del servizio, modalità di preparazione dei pasti, tecniche di cottura e sistema di confezionamento. 1.B - Indicazione e descrizione, anche per eventuale modello e marca, dei Beni come definiti nel Capitolato speciale che saranno forniti, integrati, sostituiti o riparati a cura e spese dell'OEA, entro sessanta giorni dalla data di redazione del verbale di consegna, secondo quanto previsto all'art. 4, comma 2, dello stesso Capitolato speciale. 1.C - Modalità organizzative e tempistiche di gestione degli imprevisti e delle emergenze</p>	30	<p>1.A - Buona organizzazione generale del servizio con particolare riferimento alle unità operative di personale messe a disposizione. Ben descritto il supporto informatico. Ben articolata la suddivisione delle attività tipiche del servizio rivolto alle RSA rispetto al self-service. Ben descritte le modalità di cottura. Descritti in modo molto chiaro le metodologie di confezionamento e trasporto in conformità con quanto indicato dal capitolato rispetto al numero e alle specifiche ecologiche dei mezzi utilizzati. Descritta in modo puntuale l'attività di pulizia e sanificazione. Ben descritta l'organizzazione dei piani di lavoro con attenta rappresentazione delle specifiche attività e la diversa organizzazione nei giorni di sabato e domenica. Da apprezzare la presenza in struttura della figura della dietista. 1.B - Discreta l'indicazione e la descrizione dei beni e delle attrezzature che privilegia un piano di manutenzione di quelle attuali prevedendo l'inserimento di alcune nuove attrezzature tra le quali un forno combinato. 1.C - Buono il piano della gestione degli imprevisti e delle emergenze.</p>
2	<p>Qualità degli alimenti e criteri ambientali ex. art. 34 - 2.A - Elenco dei prodotti impiegati nella preparazione dei piatti, con una breve sintesi delle caratteristiche tecniche comprovanti il rispetto dei C.A.M., previsti dal capitolato speciale d'appalto, ai sensi dell'art. 34 del D.lgs 50 del 2016. 2.B - Menù speciale e particolare da predisporre in occasione delle ricorrenze, secondo quanto previsto dall'art. 26 del Capitolato. 2.C - Composizione del menù per due pranzi a tema mensili (per stagionalità o tradizioni del territorio) da articolare diversamente in ciascuno dei mesi dell'anno in modo da variare la dieta degli ospiti. 2.D - Modalità di preparazione e gestione delle diete speciali</p>	25	<p>2.A - L'elenco dei prodotti impiegati risultano ben riportati indicando anche i fornitori di riferimento e con un'offerta in percentuale sostanzialmente più alta rispetto alle percentuali previste dai CAM. 2.B - L'offerta riguardante i menù speciali è conforme alle 14 ricorrenze richieste dal capitolato speciale. 2.C - L'offerta riguardo ai pranzi a tema rispetta quanto previsto dal capitolato proponendo all'interno di ogni menù anche il dolce e per gli utenti del self service la proposta di due menù al mese dedicati a un tema alimentare. 2.D - Discretamente descritte le fasi per la gestione delle diete speciali prodotte anche mediante l'utilizzo di mixer con frusta.</p>
3	<p>Aspetti igienico sanitari - 3.A - Accorgimenti a livello igienico sanitario e relativi controlli chimico-fisici e biologici su tutte le tappe della produzione (dalla materia prima al prodotto finito). 3.B - Tracciabilità dei prodotti e sicurezza alimentare processi produttivi con relativa illustrazione delle modalità di controllo da parte della committente.</p>	10	<p>3.A - Buona esposizione delle procedure di controllo igienico sanitario su tutte le tappe della produzione. Il progetto prevede un piano di analisi con un numero molto elevato di campionamenti e analisi effettuate ben suddivise tra quelle svolte sulle materie prime, prodotti finiti, ambientali e acqua potabile. 3.B - Molto buona descrizione delle procedure di tracciabilità dei prodotti e delle modalità di controllo e reportistica offerte al committente.</p>
4	<p>Rilevazione della qualità del servizio e proposte migliorative - 4.A - Sistema di monitoraggio della qualità del servizio offerto e di rilevazione del gradimento e della soddisfazione dell'utenza. 4.B - Proposte tese al miglioramento del servizio, con precise indicazioni temporali, riguardanti il miglioramento degli ambienti destinati al servizio Self Service con la fornitura di dispositivi, arredi, etc.</p>	10	<p>4.A - Illustrato il sistema di controllo con riferimento alle diverse figure professionali. Ben organizzato il sistema di rilevazione del gradimento dell'utenza anche se proposto esclusivamente a livello cartaceo. Apprezzabile lo sportello nutrizionale offerto. 4.B - Buone le proposte migliorative del servizio e dei relativi ambienti. Tra tali offerte migliorative si apprezza in particolar modo la fornitura di 42 nuovi tavoli con relative 168 sedute, il servizio flytop per cotture a vista e menù in modalità espessa (per carne ai ferri piatti fritti), l'installazione di elementi di arredo e cartongesso a copertura dei pilastri al centro della sala, la possibilità di un menù da asporto, l'installazione di Wi-fi gratuito, la fornitura di un monitor informativo e il distributore crema caffè</p>
5	<p>Progetto di assorbimento del personale - Progetto di assorbimento relativo all'applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). Sarà attribuito il punteggio unicamente al Progetto con il quale il concorrente si impegna ad assumere tutto il personale attualmente alle dipendenze dell'appaltatore uscente, mantenendone invariato l'attuale tipologia contrattuale, l'anzianità, livello ed il relativo trattamento economico; in difetto di ciò sarà attribuito un punteggio pari a zero.</p>	5	<p>Il progetto di assorbimento del personale presenta miglioramenti suscettibili di attribuzione di punteggio in base al disciplinare di gara, poiché il concorrente si impegna a riassumere comunque tutto il personale, indipendentemente dall'organizzazione dello specifico servizio.</p>

Azienda pubblica di Servizi alla Persona Montedomini
C.F. 03297220489
VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA

SEDUTA del 11-06-2019

Oggi, giorno 11-06-2019 ore: 15:00 in Firenze, presso la sede dell'A.S.P. Firenze Montedomini in via De' Malcontenti n. 6 a Firenze, viene esperita in modalità telematica la seduta pubblica di pubblicazione dei punteggi delle offerte Tecniche e di apertura delle offerte economiche per la gara: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A PERSONE ANZIANE (RSA MALCONTENTI, SAN SILVESTRO E PRINCIPE ABAMELEK) E SELF SERVICE AD UTENTI AUTORIZZATI PER LA DURATA DI QUATTRO ANNI CON OPZIONE DI ALTRI DUE ANNI .

La Commissione di gara nominata con Determinazione del Direttore Generale n. 83 del 29.04.2019, a norma dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016, è composta dai Signori:

1) Presidente: Marco Uccello

2) Commissario: Delio Fiordispina

3) Commissario: Roberto Tanganelli Sono inoltre presenti per l'A.S.P. Firenze Montedomini la Sig.ra Elena Barbucci, RUP della gara, l'Avv. Francesco Barchielli, professionista incaricato del supporto legale al RUP con Determinazione del Direttore n. 289 del 20/11/2018, e l'Avv. Giuseppe Gratteri che collabora con l'Avv. Barchielli.

Funge da Segretario la Sig. Francesca Secci.

Alla seduta sono presenti inoltre i signori:

- Giancarlo Moltard identificato da C.I. AY8433178, in rappresentanza di CAMST Soc.Coop.a.r.l. (come da delega conservata agli atti del Servizio Provveditorato);
- Elena Rinaldi identificata da C.I. AU 3505216 in rappresentanza di CIRFOOD s.c. (come da delega conservata agli atti del Servizio Provveditorato);
- Alessandro Tacchi identificato da C.I. AS 1070839, in rappresentanza de la Serenissima Ristorazione s.p.a. (come da delega conservata agli atti del Servizio Provveditorato);

Il Presidente comunica che durante la verifica dell'offerta tecnica tutte ditte hanno raggiunto il punteggio minimo.

Il Presidente procede quindi alla riparametrazione dei punteggi attribuiti dalla Commissione incaricata alle offerte tecniche degli operatori economici ammessi alla procedura; il Presidente procede quindi alla pubblicazione dei punteggi riparametrati sulla piattaforma per la gestione telematica della gara e ne dà lettura ai presenti.

Si procede quindi all'apertura delle buste telematiche delle offerte economiche ed il Presidente alle ore 16:30 dà avvio alle operazioni di valutazione delle stesse.

Di seguito viene riportato l'elenco completo delle offerte ricevute, con i punteggi assegnati secondo la formula individuata al punto 18.3 del Disciplinare di gara:

Denominazione	Punteggio offerta tecnica	Punteggio offerta economica	Punteggi o totale	Importo offerta economica	Percentuale ribasso	Percentuale rialzo	Ordine graduatoria	Anomalie e note
CIR FOOD S.C.	65.10 (80.0000 riparametrizzato)	9.8900	89.8900	€ 5.253.266,68	5,26%	100%	1	nessuna
SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	56.50 (69.4642 riparametrizzato)	19.0000	88.4642	€ 4.879.538,40	12%	50%	2	nessuna
CAMST COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO TURISMO SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA LIMITATA	64.80 (79.5575 riparametrizzato)	2.0830	81.6405	€ 5.469.517,98	1,36%	2,17%	3	nessuna
VIVENDA S.P.A.	52.90 (66.0540 riparametrizzato)	9.9000	75.9540	€ 5.190.054,48	6,40%	15%	4	nessuna

La Commissione dà atto:

- che nessuna offerta supera la soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 3, D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50;

- di avere verificato ai sensi dell'art. 95, comma 10, D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, che il costo della manodopera indicato nell'offerta economica dalla Società CIR FOOD S.C. è inferiore rispetto a quello calcolato dalla stazione appaltante ed è perciò congruo.

Preso atto delle offerte pervenute e dei punteggi assegnati, la Commissione propone pertanto l'aggiudicazione dell'appalto della PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A PERSONE ANZIANE (RSA MALCONTENTI, SAN SILVESTRO E PRINCIPE ABAMELEK) E SELF SERVICE AD UTENTI AUTORIZZATI PER LA DURATA DI QUATTRO ANNI CON OPZIONE DI ALTRI DUE ANNI alla ditta CIR FOOD S.C. con sede legale in via Nobel n. 19, Reggio Emilia cap 42124 C.F. e P.I. 00464110352 che ha ottenuto un punteggio globale di 89,89 punti e ha presentato un'offerta economica pari ad un importo netto di € 5.253.266,68 con un ribasso d'asta del 5,26% ed un rialzo percentuale sugli importi delle royalties a base di gara del 100%.La Commissione dispone la trasmissione del presente verbale al Responsabile del Servizio Provveditorato per la pronuncia dell'aggiudicazione definitiva.

Alle ore 17:00 il Presidente chiude la seduta pubblica.



MONTEDOMINI
azienda pubblica servizi alla persona

Letto, confermato e sottoscritto in Firenze, il 11 giugno 2019.

Marco Uccello

Delio Fiordispina

Roberto Tanganelli