

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE



DIPARTIMENTO STAZIONE UNICA
APPALTANTE DELLA REGIONE
BASILICATA (SUA-RB)

REGIONE BASILICATA

UFFICIO CENTRALE DI COMMITTENZA E
SOGGETTO AGGREGATORE
20AB

STRUTTURA PROPONENTE

COD.

N° 20AB.2018/D.00231

DEL 19/11/2018

Codice Unico di Progetto: _____

OGGETTO

“Procedura aperta per l’affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell’ASM, dell’ASP, dell’ Aor San Carlo, dell’IRCCS CROB e dell’ARDSU”. Numero di gara: 6747069 – D.Lgs. n. 50/2016, art. 32 – Aggiudicazione efficace

UFFICIO RAGIONERIA GENERALE

PREIMPEGNI

Num. Preimpegno	Bilancio	Missione.Programma	Capitolo	Importo Euro

IMPEGNI

Num. Impegno	Bilancio	Missione. Programma	Capitolo	Importo Euro	Atto	Num. Prenotazione	Anno	Num. Impegno Perente

LIQUIDAZIONI

Num. Liquidazione	Bilancio	Missione. Programma	Capitolo	Importo Euro	Num. Impegno	Atto	Num. Atto	Data Atto

VARIAZIONI / DISIMPEGNI / ECONOMIE

Num. Registrazione	Bilancio	Missione. Programma	Capitolo	Importo Euro	Num. Impegno	Atto	Num. Atto	Data Atto

ACCERTAMENTO

Importo da accertare

Note

Visto di regolarità contabile

IL DIRIGENTE _____

DATA _____

Allegati N. 17 _____

Atto soggetto a pubblicazione Integrale Per oggetto Per oggetto + Dispositivo

IL DIRIGENTE

- VISTO** il D. Lgs. 30 marzo 2001, n. 165 e s.m.i. recante: *“Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Pubbliche Amministrazioni”*;
- VISTA** la Legge Regionale 02 marzo 1996, n. 12 e successive modificazioni e integrazioni, recante: *“Riforma dell’organizzazione amministrativa regionale”*;
- VISTA** la Legge Regionale 25 ottobre 2010, n. 31 recante: *“Disposizioni di adeguamento della normativa regionale al decreto Legislativo 27 ottobre 2009, n. 150 – Modifica art. 73 della Legge Regionale 30 dicembre 2009, n. 42 – Modifiche della Legge Regionale 9 febbraio 2001, n. 7 – Modifica art. 10 Legge Regionale 2 febbraio 1998, n. 8 e s.m.i.”*, come modificata e integrata dall’art. 1 della L.R. 41/2015 nonché dall’art. 33 della L.R. 39/2017;
- VISTO** l’art. 24 della Legge Regionale 16 aprile 2013, n. 7 che ha istituito il Ruolo Unico del Personale della regione Basilicata;
- VISTA** la deliberazione della Giunta regionale 13 gennaio 1998, n.11 *“Individuazione degli atti di competenza della Giunta”*;
- VISTE** le deliberazioni della Giunta regionale: 02 giugno 1998, n.1697 *“DGR n. 162/98 – Modifiche in ordine alle determinazioni dirigenziali che non comportano impegni di spesa”* e 03 maggio 2006 n. 637 *“Modifica della D.G.R. n. 2903 del 13.12.2004: Disciplina dell’iter procedurale delle proposte di deliberazione della Giunta regionale e dei provvedimenti di impegno e liquidazione della spesa”*, come modificata dalla D.G.R. 23 aprile 2008, n. 539 recante *“Modifica della DGR n. 637 del 3.5.2006: Disciplina dell’iter procedurale delle determinazioni e disposizioni dirigenziali della Giunta regionale. Avvio del Sistema Informativo di Gestione dei provvedimenti Amministrativi”* e, da ultimo, dalla DGR 11 dicembre 2017, n. 1340 recante *“Modifica della DGR 539 del 23 aprile 2008. Disciplina dell’iter procedurale delle determinazioni e delle disposizioni dirigenziali della Giunta regionale”*;
- VISTA** la Legge Regionale 08 agosto 2013, n. 18 recante: *“Assestamento del bilancio di previsione per l’esercizio finanziario 2013 e del bilancio pluriennale 2013/2015 della Regione Basilicata”* e, in particolare, l’articolo 32 rubricato *“Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata”* e sue successive modifiche e integrazioni;
- VISTA** la deliberazione della Giunta regionale 19 febbraio 2014, n. 227 *“Denominazione e configurazione dei Dipartimenti Regionali relativi alle aree istituzionali Presidenza della Giunta e Giunta Regionale”*;
- VISTA** la deliberazione della Giunta regionale 10 giugno 2014, n. 693 *“Ridefinizione numero e configurazione dei Dipartimenti Regionali relativi alle aree istituzionali “Presidenza della Giunta” e “Giunta Regionale”. Modifica parziale D.G.R. n. 227/14”*;
- VISTA** la deliberazione della Giunta regionale 10 giugno 2014, n. 694 *“Dimensionamento ed articolazione delle strutture e delle posizioni dirigenziali delle aree istituzionali della Presidenza della Giunta e della Giunta regionale. Individuazione delle strutture e delle posizioni dirigenziali individuali e declaratoria dei compiti loro assegnati”*;
- VISTA** la deliberazione della Giunta regionale 07 novembre 2014, n. 1314 *“Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata – Provvedimenti organizzativi. Modifica parziale D.G.R. n. 693/14”*;
- VISTA** la deliberazione della Giunta regionale 22 maggio 2015, n. 689 *“Dimensionamento ed articolazione delle strutture e delle posizioni dirigenziali delle aree istituzionali della Presidenza della Giunta e della Giunta regionale. Modifica alla DGR n. 694/14”* e quelle di modifica di alcune declaratorie DGR n. 771/15, n. 1142/15 e n. 75/2016, nonché la D.G.R. 30 settembre 2015, n. 1259 *“Dipartimento Stazione Unica Appaltante Regione Basilicata – SUA-RB. Determinazioni organizzative”*;
- VISTA** altresì, la deliberazione della Giunta regionale 07 giugno 2016, n. 624 *“Dimensionamento ed articolazione delle strutture e delle posizioni dirigenziali delle aree istituzionali della Presidenza della*

Giunta e della Giunta regionale. Modifiche alla DGR n. 689/15”;

- VISTO** l’art. 51 della L.R. 26/2014 e la deliberazione della Giunta regionale 09 giugno 2015, n. 770 *“Art. 2 L.R. 31/2010 come modificato dall’art. 51 della L.R. n. 26/2014. Disciplina del ruolo unico della dirigenza regionale”;*
- VISTE** altresì, le deliberazioni della Giunta regionale n.ri 147/2014, 235/2014, 267/2014, 695/2014, 696/2014, 976/2014, 1080/2014, 1267/2014, 480/2015, 691/2015, 771/2015, 889/2015, 1139/2015, 1140/2015, 1260/2015, 1374/2015, 1417/2015, 1549/2015, 42/2016, 649/2016, 820/2016, 853/2016, 896/2016, 900/2016, 1333/2016, 20/2017, 355/2017, 674/2017, 826/2017, 1200/2017, 234/2018, 437/2018, 588/2018 e 758/2018 relative al conferimento degli incarichi dirigenziali e le deliberazioni della Giunta regionale dal n. 229 al n. 234 del 2014 e n. 418 del 2015, nonché le D.G.R. n. 122/2017, 483/2017, 818/2017, 819/2017, 434/2018, 884/2018 e 885/2018 tutte relative al conferimento degli incarichi di dirigente generale dei Dipartimenti regionali;
- VISTA** la Legge Regionale 06 settembre 2001, n. 34 recante: *“Nuovo ordinamento contabile della Regione Basilicata”;*
- VISTA** la Legge Regionale 31 maggio 2018, n. 8 recante: *“Legge di Stabilità regionale 2018”;*
- VISTA** la Legge Regionale 31 maggio 2018, n. 9 recante: *“Bilancio di Previsione Finanziario per il triennio 2018-2020”;*
- VISTA** la deliberazione della Giunta Regionale 01 giugno 2018, n. 474 *“Approvazione della ripartizione finanziaria in capitoli dei titoli, tipologie e categorie delle entrate e delle missioni, programmi e titoli delle spese del Bilancio di Previsione Finanziario per il triennio 2018-2020”;*
- VISTO** il D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. recante *“Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull’aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d’appalto degli enti erogatori nei settori dell’acqua, dell’energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture.”;*
- VISTI** i commi 1 e 2 dell’art. 32 della L.R. n. 18/2013, come sostituiti dal comma 2 dell’art. 10 della L.R. 18/8/2014, n. 26 e, da ultimo, dal comma 1 dell’art. 77 della L.R. 4/3/2016 n. 5 che prevedono:
- “1. Al fine di assicurare il contenimento delle spese e l’economicità della gestione è istituita la Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata per l’affidamento dei lavori di importo pari o superiore ad euro 1.000.000,00, servizi e forniture di importo pari o superiore a quello previsto dalla normativa vigente per i contratti pubblici di rilevanza comunitaria”;*
- “2. La Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata funge altresì da “Centrale di Committenza” degli enti e delle aziende del Servizio Sanitario Regionale per lavori di importo pari o superiore ad euro 1.000.000,00 servizi e forniture di importo pari o superiore a quello previsto dalla normativa vigente per i contratti pubblici di rilevanza comunitaria”;*
- VISTO** l’art. 10, comma 3 della predetta Legge Regionale n. 26/2014, secondo cui: *“La Stazione Unica Appaltante (SUA-RB) è altresì individuata, ai sensi dell’art. 9, comma 5, del D.L. 24.04.2014, n. 66 convertito con legge 23.06.2014, n. 89 quale **soggetto aggregatore** della Regione Basilicata.”;*
- VISTE** le disposizioni del DPCM 30/6/2011 tra le quali, in particolare, quelle di cui all’art. 4 che impongono l’adozione di una convenzione attraverso la quale disciplinare i rapporti tra la Stazione Unica Appaltante ed i soggetti aderenti;
- PREMESSO** che:
- con determinazione del Dirigente dell’Ufficio *“Centrale di Committenza e Soggetto Aggregatore”* n. 20AB.2017/D.00047 del 3/5/2017 sono stati approvati i documenti di gara ed è stata indetta una *“Procedura aperta per l’affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi*

dell'ASM, dell'ASP, dell' Aor San Carlo, dell'IRCCS CROB e dell'ARDSU", ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 50/2016, da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016, per un importo complessivo quinquennale a base d'asta di € 36.900.093,98, comprensivo di ogni onere e spesa nonché dei costi relativi alla sicurezza, esclusa iva come per legge, suddiviso in 5 lotti come segue:

Lotto	Azienda	Importo a base d'asta quinquennale	Costi della sicurezza quinquennale già ricompresi
1	Azienda Sanitaria Locale di Matera	€ 9.755.591,54	€ 74.732,02
2	Azienda Sanitaria Locale di Potenza	€ 1.851.670,80	€ 14.695,80
3	Azienda Ospedaliera San Carlo di Potenza	€ 21.143.498,04	€ 167.805,54
4	Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico CROB di Rionero in Vulture	€ 2.064.333,60	€ 16.383,60
5	Agenzia Regionale Diritto allo Studio Universitario	€ 2.085.000,00	€ 15.000,00
		€ 36.900.093,98	€ 288.616,96

- con la medesima determinazione Dirigenziale n. 47/2017, l'Arch. Franca Cicale è stata nominata Responsabile del Procedimento, ai sensi dell'art. 31, comma 14, del D.Lgs. n. 50/2016;
- il bando di gara è stato pubblicato sulla GUUE S97 n. 192657- 2017-IT del 20/05/2017, sulla G.U.R.I., 5a Serie Speciale – Contratti Pubblici n. 59 del 24.05.2017, su n. 2 quotidiani a diffusione nazionale e n. 2 quotidiani locali e che la documentazione di gara è stata, altresì, pubblicata e resa liberamente accessibile e disponibile in download sul profilo della SUA-RB <http://www.sua-rb.it>, con termine di presentazione delle offerte fissato per le ore 12:00 del 08/08/2017 e data della prima seduta pubblica fissata per il giorno 30/08/2017 alle ore 10:00 ;
- il Responsabile del Procedimento, relativamente ai quesiti pervenuti, ha pubblicato sul sito <http://www.sua-rb.it/>, i chiarimenti n. 1 in data 17/07/2017 e n. 2 in data del 10/08/2017;
- con determinazione del Dirigente dell'Ufficio "Centrale di Committenza e Soggetto Aggregatore" n. 20AB.2017/D.00095 del 2/8/2017, per consentire al R.U.P. di rispondere agli ulteriori numerosi quesiti pervenuti e consentire altresì un maggior tempo per la effettuazione dei sopralluoghi da parte degli operatori economici, è stata disposta una proroga del termine per la presentazione delle offerte e, conseguentemente, del termine per la richiesta di chiarimenti e di quello per la risposta ai quesiti;
- l'avviso di differimento del termine di presentazione delle offerte è stato pubblicato sul sito della SUA-RB <http://siab.regione.basilicata.it/PortaleAppalti> in data 02.08.2017, sulla GUEE S151 n. 313762-2017-IT del 09/08/2017, sulla G.U.R.I., 5a Serie Speciale – Contratti Pubblici n. 91 del 09.08.2017 e su n. 2 quotidiani a diffusione nazionale e n. 2 quotidiani locali, con nuovo termine di presentazione

- delle offerte fissato per le ore 12:00 del 20/09/2017 e nuova data della prima seduta pubblica fissata per il giorno 27/09/2017 alle ore 10:00;
- il Responsabile del Procedimento, relativamente agli ulteriori quesiti pervenuti, ha pubblicato sul sito <http://siab.regione.basilicata.it/PortaleAppalti>, il chiarimento n. 3 in data 06/09/2017;
 - entro il termine ultimo delle ore 12:00 del giorno 20 settembre 2017 fissato per la presentazione delle offerte sono pervenute le seguenti n. 8 offerte:

N.	O.E. Partecipanti	Prot. n.
1	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA VICENZA	145996/20AB del 20/9/2017 ore 09:26
2	R.T.I. LADISA SRL BARI (mandataria) - C.D.S ONLUS COOPERATIVA SOCIALE ALTAMURA (mandante)	146014/20AB del 20/9/2017 ore 09:29
3	R.T.I. E.P. SPA ROMA (mandataria) - LA GROTTA DI VARVARA GRAVINA DI PUGLIA (mandante)	146089/20AB del 20/9/2017 ore 10:08
4	S.I.A.RC. SOCIETA' INDUSTRIE ALIMENTARI E RISTORAZIONE COLLETTIVA CATANZARO	146106/20AB del 20/9/2017 ore 10:11
5	R.T.I. LA CASCINA GLOBAL SERVICE s.r.l. (mandataria) – VIVENDA S.P.A. (mandante)	146197/20AB del 20/9/2017 ore 10:46
6	GUSTO E CO. SOCIETA' COOPERATIVA MANOCALZATI	146230/20AB del 20/9/2017 ore 11:17
7	R.T.I. SLEM SRL PIANO DI SORRENTO (mandataria) - NOI SOC. COOP. SOCIALE SALERNO (mandante)	146251/20AB del 20/9/2017 ore 11:22
8	MULTISERVICE SUD POTENZA	146324/20AB del 20/9/2017 ore 11:44

- con nota prot. 149697/20AB del 26/09/2017 il Dirigente dell'Ufficio Centrale di Committenza e Soggetto Aggregatore del Dipartimento SUA-RB ha individuato i componenti del Seggio di gara per l'espletamento dell'attività di verifica della documentazione amministrativa, prodotta da ciascun operatore economico offerente;

DATO ATTO che:

- con determinazione dirigenziale dell' "Ufficio Centrale di Committenza e Soggetto Aggregatore" del Dipartimento SUA-RB n. 20AB.2018/D.00016 del 30/01/2018, sono stati approvati i verbali del Seggio di gara n. 1 del 27 settembre 2017, n. 2 del 16 ottobre 2017 e n. 3 del 25 gennaio 2018, con i quali è stata disposta l'ammissione di tutti gli operatori economici partecipanti alla procedura di gara in argomento;
- con determinazione del Dirigente Generale n. 20A2.2017/D.00194 del 30/11/2017, è stata nominata la Commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte tecniche ed economiche degli operatori economici offerenti, ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. n. 50/2016;

DATO ATTO che il Seggio di gara, come da Verbale n. 4 del 19/02/2018, ha provveduto in seduta pubblica all'apertura delle buste B "Offerte Tecniche" degli operatori economici ammessi in forza della precitata determinazione dirigenziale n. 20AB.2018/D.00016 del 30/01/2018, per la mera constatazione della presenza dei documenti richiesti dal disciplinare di gara;

DATO ATTO che le attività di valutazione delle offerte tecniche sono iniziate in data 06/03/2018, giusta verbale n. 1 di insediamento della Commissione giudicatrice redatto in pari data e si sono concluse in data 07/09/2018, giusta verbale n. 14 redatto in pari data; in tale periodo, la

Commissione giudicatrice ha effettuato le seguenti sedute riservate:

N.	DATA VERBALE	SEDUTA
1	06/03/2018	RISERVATA
2	12/03/2018	RISERVATA
3	28/03/2018	RISERVATA
4	24/04/2018	RISERVATA
5	15/05/2018	RISERVATA
6	23/05/2018	RISERVATA
7	28/05/2018	RISERVATA
8	04/06/2018	RISERVATA
9	15/06/2018	RISERVATA
10	27/06/2018	RISERVATA
11	09/07/2018	RISERVATA
12	17/07/2018	RISERVATA
13	23/07/2018	RISERVATA
14	07/09/2018	RISERVATA

PRESO ATTO

del verbale n. 14 del 07/09/2018 con il quale la Commissione giudicatrice, all'esito della valutazione delle offerte tecniche, ha disposto l'esclusione:

- dell'operatore economico "S.I.A.R.C. Società Industrie Alimentari e Ristorazione Collettiva Catanzaro", partecipante al lotto n. 3, in quanto l'offerta non superava il punteggio di 42/70, come previsto all'art. 26 del disciplinare di gara;
- dell'operatore economico "GUSTO E CO. Società Cooperativa Manocalzati", partecipante al lotto n. 4, in quanto in riferimento al criterio D. della griglia di valutazione "Piano di gestione delle emergenze e centro di cottura alternativo", l'offerta non presentava l'indicazione del centro di cottura alternativo prescritta all'art. 13.3 dell'Allegato 1.A al disciplinare di gara "Capitolato Speciale di gara";

VISTA

la nota acquisita agli atti dipartimentali in data 07/09/2018 al n. 149575/20AB di protocollo, con cui il Presidente della Commissione giudicatrice, all'esito della valutazione delle offerte tecniche, ha comunicato alla Stazione Appaltante, per il tramite del Responsabile del Procedimento gli esiti delle valutazioni riferite ai sopracitati operatori economici;

DATO ATTO

che:

- esaurite le operazioni di valutazione delle offerte tecniche, la Commissione giudicatrice, previo avviso pubblicato sul profilo del committente, ha proceduto nella seduta pubblica del 18/09/2018, alla presenza di tutti gli operatori economici ivi compresi quelli non ammessi alle successive fasi della gara, a dare comunicazione dei punteggi tecnici conseguiti da ciascun concorrente per ciascun lotto e all'apertura della busta economica di ciascun concorrente ammesso, secondo i lotti di rispettiva partecipazione, come risulta dal verbale n. 15 del 18/09/2018;
- all'esito di dette operazioni, la Commissione giudicatrice ha formulato le seguenti graduatorie, distinte per ciascun lotto, come da verbale di seduta pubblica n. 15 del 18/09/2018, dal quale si evincono le rispettive proposte di aggiudicazione:

LOTTO 1				
AZIENDA SANITARIA LOCALE DI MATERA				
	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO ECONOMICO	PUNTEGGI O TOTALE
1	R.T.I. LADISA SRL BARI (mandataria) - C.D.S ONLUS COOPERATIVA SOCIALE ALTAMURA (mandante)	70,00	29,09	99,09
2	R.T.I. E.P. SPA ROMA (mandataria) - LA GROTTA DI VARVARA GRAVINA DI PUGLIA (mandante)	52,22	30,00	82,22

LOTTO 2				
AZIENDA SANITARIA DI POTENZA				
	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO ECONOMICO	PUNTEGGI O TOTALE
1	R.T.I. SLEM SRL PIANO DI SORRENTO (mandataria) - NOI SOC. COOP. SOCIALE SALERNO (mandante)	52,10	30,00	82,10

LOTTO 3				
AZIENDA OSPEDALIERA SAN CARLO DI POTENZA				
	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO ECONOMICO	PUNTEGGI O TOTALE
1	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA VICENZA	70,00	29,82	99,82
2	R.T.I. SLEM SRL PIANO DI SORRENTO (mandataria) - NOI SOC. COOP. SOCIALE SALERNO (mandante)	54,17	30,00	84,17

LOTTO 4				
ISTITUTO DI RICOVERO E CURA A CARATTERE SCIENTIFICO CROB DI RIONERO IN VULTURE				
	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO ECONOMICO	PUNTEGGI O TOTALE
1	MULTISERVICE SUD POTENZA	65,80	30,00	95,80

LOTTO 5				
ARDSU				
	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO	PUNTEGGI

		TECNICO	ECONOMICO	O TOTALE
1	R.T.I. LA CASCINA GLOBAL SERVICE s.r.l. (mandataria) – VIVENDA S.P.A. (mandante)	59,00	30,00	89,00

PRESO ATTO della nota acquisita agli atti dipartimentali in data 18/09/2018 al n. 1155280/20AB di protocollo, con cui il Presidente della Commissione giudicatrice ha comunicato al Responsabile del Procedimento, di aver concluso le operazioni di propria competenza e ha trasmesso i verbali n. 1 del 06/03/2018, n. 2 del 12/03/2018, n. 3 del 28/03/2018, n. 4 del 24/04/2018, n. 5 del 15/05/2018, n. 6 del 23/05/2018, n. 7 del 28/05/2018, n. 8 del 04/06/2018, n. 9 del 15/06/2018, n. 10 del 27/06/2018, n. 11 del 09/07/2018, n. 12 del 17/07/0218, n. 13 del 23/07/2018, n. 14 del 07/09/2018 e n. 15 del 18/09/2018;

ATTESO che a causa della presenza di offerte che hanno superato la soglia di anomalia, il Responsabile del Procedimento ha attivato la procedura di cui all' art.97 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i., nei confronti delle offerte presentate dai seguenti operatori economici SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA, MULTISERVICE SUD POTENZA, R.T.I. LADISA SRL BARI (mandataria) – C.D.S. ONLUS COOPERATIVA SOCIALE ALTAMURA (mandante), R.T.I. LA CASCINA GLOBALSERVICE SRL (mandataria) – VIVENDA SPA (mandante);

RILEVATO che, a seguito delle richieste ad essi rispettivamente inoltrate dal Responsabile del Procedimento con note prot. n. 155271/20AB del 18/09/2018, prot. n. 155265/20AB del 18/09/2018, prot. n. 155269/20AB del 18/09/2018 e prot.n. 155256/20AB del 18/09/2018, gli operatori economici hanno fatto pervenire le giustificazioni richieste, acquisite rispettivamente al prot. n. 165971/20AB del 03/10/2018, prot. n. 163992/20AB del 01/10/2018, prot. n. 165623/20AB del 03/10/2018, prot. n. 164888/20AB del 02/10/2018;

CONSTATATO che all'esito delle verifiche e dell'istruttoria di competenza del Responsabile del Procedimento, sono state dichiarate nel complesso, congrue, ammissibili ed affidabili le offerte dei concorrenti classificatisi al 1° posto delle suesposte graduatorie per tutte le motivazioni articolate nel verbale di valutazione delle offerte anomale del 22/10/2018 ;

VISTE le graduatorie di merito predisposte per ciascun lotto oggetto dell'appalto, così come riportate nel verbale n. 15 del 18/09/2018 della Commissione giudicatrice;

DATO ATTO della nota trasmessa all'Ufficio Centrale di Committenza e Soggetto Aggregatore presso la SUA-RB, recante protocollo n. 190457/20AB del 13.11.2018, con la quale il Responsabile del Procedimento comunica che la fase di verifica del possesso dei requisiti nei confronti degli operatori economici collocati in posizione utile ai fini dell'aggiudicazione si è conclusa con esito favorevole;

RITENUTO per quanto detto:

- di prendere atto dei verbali della Commissione giudicatrice n. 1 del 06/03/2018, n. 2 del 12/03/2018, n. 3 del 28/03/2018, n. 4 del 24/04/2018, n. 5 del 15/05/2018, n. 6 del 23/05/2018, n. 7 del 28/05/2018, n. 8 del 04/06/2018, n. 9 del 15/06/2018, n. 10 del 27/06/2018, n. 11 del 09/07/2018, n. 12 del 17/07/0218, n. 13 del 23/07/2018, n. 14 del 07/09/2018 e n. 15 del 18/09/2018 relativi alla *“Procedura aperta per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' Aor San Carlo, dell'IRCCS CROB e dell'ARDSU”*, tutti allegati al presente provvedimento per costituirne parte integrante e sostanziale;
- di prendere atto del verbale di valutazione delle offerte anomale del 22/10/2018, sottoscritto dal Responsabile del Procedimento e dalla Commissione giudicatrice, allegato al presente provvedimento per costituirne parte integrante e sostanziale;
- di dover provvedere ai sensi e per gli effetti dell'art. 32 comma 5 del D. Lgs. n. 50/2016 in ordine all'aggiudicazione dei lotti della procedura di appalto di che trattasi, in conformità alle risultanze della procedura di gara, previamente verificata la proposta di aggiudicazione ai sensi dell'art. 33 comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016, in favore dei seguenti operatori economici in relazione ai singoli lotti:

LOTTO	OPERATORE ECONOMICO	IMPORTO COMPLESSIVO DI AGGIUDICAZIONE (EURO)
1	R.T.I. LADISA SRL BARI (mandataria) - C.D.S ONLUS COOPERATIVA SOCIALE ALTAMURA (mandante)	9.285.453,49
2	R.T.I. SLEM SRL PIANO DI SORRENTO (mandataria) - NOI SOC. COOP. SOCIALE SALERNO (mandante)	1.820.215,00
3	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA VICENZA	20.845.080,00
4	MULTISERVICE SUD POTENZA	1.797.275,00
5	R.T.I. LA CASCINA GLOBAL SERVICE s.r.l. (mandataria) - VIVENDA S.P.A. (mandante)	2.072.925,00

CONSTATATO infine che l'aggiudicazione è, altresì, efficace ai sensi e per gli effetti dell'art. 32 comma 7 del D. Lgs. n. 50/2016 in forza di quanto dichiarato dal Responsabile del Procedimento con la nota recante n. 190457/20AB del 13.11.2018 in merito all'esito positivo delle verifiche sul possesso dei requisiti in capo agli operatori economici in posizione utile ai fini dell'aggiudicazione;

DATO ATTO che, ricorrendo le condizioni previste dall'art. 32, comma 10, lettera a), del Codice, ai fini della stipula del contratto non si applica il termine minimo di 35 (trentacinque) giorni, c.d. stand still, previsto dall'art. 32, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. per i lotti n. 2 e n. 5;

DETERMINA

Per tutto quanto espresso in premessa, che qui viene formalmente assunto:

1. di **PRENDERE ATTO** dei verbali della Commissione giudicatrice n. 1 del 06/03/2018, n. 2 del 12/03/2018, n. 3 del 28/03/2018, n. 4 del 24/04/2018, n. 5 del 15/05/2018, n. 6 del 23/05/2018, n. 7 del 28/05/2018, n. 8 del 04/06/2018, n. 9 del 15/06/2018, n. 10 del 27/06/2018, n. 11 del 09/07/2018, n. 12 del 17/07/2018, n. 13 del 23/07/2018, n. 14 del 07/09/2018 e n. 15 del 18/09/2018 e del verbale di valutazione delle offerte anomale del 22/10/2018 relativi alla "Procedura aperta per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' Aor San Carlo, dell'IRCCS CROB e dell'ARDSU", che si allegano al presente provvedimento per formarne parte integrante e sostanziale;
2. di **PRENDERE ATTO** della proposta di aggiudicazione, giusta verbale della Commissione giudicatrice n. 15 del 18/09/2018 trasmesso al Responsabile del Procedimento con nota in data 18/09/2018 al n. 1155280/20AB di protocollo, con il quale si propone l'aggiudicazione dei lotti relativi all'appalto di che trattasi nei confronti dei seguenti operatori economici:

LOTTO	OPERATORE ECONOMICO	IMPORTO COMPLESSIVO DI AGGIUDICAZIONE (EURO)
	R.T.I. LADISA SRL BARI (mandataria) -	

LOTTO	OPERATORE ECONOMICO	IMPORTO COMPLESSIVO DI AGGIUDICAZIONE (EURO)
1	C.D.S ONLUS COOPERATIVA SOCIALE ALTAMURA (mandante)	9.285.453,49
2	R.T.I. SLEM SRL PIANO DI SORRENTO (mandataria) - NOI SOC. COOP. SOCIALE SALERNO (mandante)	1.820.215,00
3	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA VICENZA	20.845.080,00
4	MULTISERVICE SUD POTENZA	1.797.275,00
5	R.T.I. LA CASCINA GLOBAL SERVICE s.r.l. (mandataria) - VIVENDA S.P.A. (mandante)	2.072.925,00

3. di **APPROVARE** i predetti verbali, constatatane la regolarità formale;
4. di **DISPORRE**, per i motivi riportati in premessa, ai sensi e per gli effetti dell'art. 32 comma 5 del D. Lgs. n. 50/2016, l'aggiudicazione dei lotti della procedura di appalto di che trattasi, nei confronti dei seguenti operatori economici:

LOTTO	OPERATORE ECONOMICO	IMPORTO COMPLESSIVO DI AGGIUDICAZIONE (EURO)
1	R.T.I. LADISA SRL BARI (mandataria) - C.D.S ONLUS COOPERATIVA SOCIALE ALTAMURA (mandante)	9.285.453,49
2	R.T.I. SLEM SRL PIANO DI SORRENTO (mandataria) - NOI SOC. COOP. SOCIALE SALERNO (mandante)	1.820.215,00
3	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA VICENZA	20.845.080,00
4	MULTISERVICE SUD POTENZA	1.797.275,00
5	R.T.I. LA CASCINA GLOBAL SERVICE s.r.l. (mandataria) - VIVENDA S.P.A. (mandante)	2.072.925,00

5. di **DICHIARARE** che l'aggiudicazione è, altresì, efficace ai sensi e per gli effetti dell'art. 32 comma 7 del D. Lgs. n. 50/2016 in forza di quanto attestato dal Responsabile del Procedimento con la nota recante n. 190457/20AB di protocollo del 13.11.2018 in merito all'esito positivo delle verifiche sul possesso dei requisiti in capo agli operatori economici;
6. di **DARE ATTO** che ricorrono le condizioni previste dall'art. 32, comma 10, lettera a), del Codice, ai fini della stipula del contratto non si applica il termine minimo di 35 (trentacinque) giorni, c.d. stand still, previsto dall'art. 32, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. per i lotti n. 2 e n. 5;
7. di **PUBBLICARE** il presente provvedimento sul profilo del committente e di **TRASMETTERLO** agli operatori economici partecipanti alla procedura di gara;
8. di **TRASMETTERE** il presente provvedimento al Responsabile del Procedimento arch. Franca Cicale, in servizio presso l'ASP ed alle Aziende Sanitarie ed Ospedaliere committenti;

9. di **TRASMETTERE**, altresì, il presente atto al Dirigente dell'Ufficio Valutazione, merito e semplificazione, nella sua qualità di Responsabile della Prevenzione della Corruzione – RCP e Responsabile per la trasparenza e l'Integrità – RTI per la pubblicazione in attuazione del D.Lgs. n. 33/2013;
10. di **DARE ATTO**, altresì, che tutti gli atti richiamati, ancorchè non allegati al presente provvedimento, sono depositati presso l'Ufficio "Centrale di Committenza e Soggetto Aggregatore" del Dipartimento SUA-RB;
11. di **PUBBLICARE** per estratto il presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Basilicata ed integralmente sul sito web <https://www.sua-rb.it/PortaleAppalti>.

L'ISTRUTTORE **ESTERINA CAIMO**

IL RESPONSABILE P.O.

IL DIRIGENTE

Maria Pia Lavieri

La presente determinazione è firmata con firma digitale certificata. Tutti gli atti ai quali è fatto riferimento nella premessa e nel dispositivo della determinazione sono depositati presso la struttura proponente, che ne curerà la conservazione nei termini di legge.

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

OGGETTO

“Procedura aperta per l’affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell’ASM, dell’ASP, dell’ Aor San Carlo, dell’IRCCS CROB e dell’ARDSU”. Numero di gara: 6747069 – D.Lgs. n. 50/2016, art. 32 – Aggiudicazione efficace

UFFICIO CONTROLLO INTERNO DI REGOLARITÀ AMMINISTRATIVA

Note

Visto di regolarità amministrativa

IL DIRIGENTE **Assunta Palamone**

DATA **20/11/2018**

OSSERVAZIONI

IL DIRIGENTE GENERALE **Angelo Raffaele Rinaldi**

La presente determinazione è consultabile, previa autorizzazione sulla rete intranet della Regione Basilicata all’indirizzo <http://attidigitali.regione.basilicata.it/AttiDigitali>

Elenco Firme del provvedimento n. 20AB.2018/D.00231 del 19/11/2018

Numero Certificato: 0A29D5E2B5DF28A55584983B340DCD29

Rilasciato a: dnQualifier=14392249, SN=Caimo, G=Esterina,
SERIALNUMBER=IT:CMASRN89H53E409S, CN=Caimo Esterina, O=non presente, C=IT

Valido da: 22/05/2015 2.00.00

fino a: 22/05/2021 1.59.59

documento firmato il : 19/11/2018

Numero Certificato: 4DD0B90E13027F3DF1B4E77DC92B99EF

Rilasciato a: dnQualifier=13368466, SN=Lavieri, G=Maria Pia,
SERIALNUMBER=IT:LVRMRP72E57G942Y, CN=Lavieri Maria Pia, O=non presente, C=IT

Valido da: 06/08/2014 2.00.00

fino a: 06/08/2020 1.59.59

documento firmato il : 19/11/2018

Numero Certificato: 61F91F6C4769E2FAA54AB6A574E1EF8C

Rilasciato a: dnQualifier=15428583, SN=Rinaldi, G=Angelo Raffaele,
SERIALNUMBER=IT:RNLNLR59S15A519M, CN=Rinaldi Angelo Raffaele, O=non presente,
C=IT

Valido da: 07/04/2016 2.00.00

fino a: 08/04/2022 1.59.59

documento firmato il : 19/11/2018

Numero Certificato: 0313F34C85AAE44B03DE96CDAD124911

Rilasciato a: dnQualifier=18638107, SN=Palamone, G=Assunta Anna Luisa,
SERIALNUMBER=TINIT-PLMSNT63H61G942K, CN=Palamone Assunta Anna Luisa, C=IT

Valido da: 12/07/2018 2.00.00

fino a: 12/07/2024 1.59.59

documento firmato il : 20/11/2018

**Verbale n. 4 del 19 febbraio 2018 del Seggio di gara**

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI AI DEGENTI E AL PERSONALE DEI PRESIDI DELL’ASM, DELL’ASP, DELL’AOR SAN CARLO, DELL’IRCCS CROB, DELL’ARDSU - ID GARA 6747069

SEDUTA PUBBLICA

L'anno **duemiladiciotto**, il giorno **diciannove** del mese di **febbraio**, alle ore **16,45**, presso la SUA-RB, sita in Via Vincenzo Verrastro n. 4 a Potenza, si è riunito, in seduta pubblica, il Seggio di gara nominato dal Dirigente dell’Ufficio Centrale di Committenza e Soggetto Aggregatore prot. n. prot. n. 149697\20AB del 26.09.2017, così costituito:

- Arch. Franca Cicale – Presidente - Responsabile del Procedimento
- Ing. Guido Cirigliano – SUA-RB – Componente
- Dott. Simone Grosso – SUA-RB – Componente
- Dott. Giuseppe Grisolia – SUA-RB – Componente

Sono presenti i seguenti Componenti della Commissione di gara nominata con Determinazione Dirigenziale n. 20A2.2017/D.00194 del 30/11/2017:

- Dott. Rocco Vittorio Restaino (Presidente)
- Dott.ssa Carmela Bagnato (Componente)
- Ing. Esterina Caimo (Segretario)

Sono inoltre presenti in rappresentanza degli operatori economici partecipanti, come da deleghe/procure esibite dai medesimi:

<i>Rappresentante</i>	<i>Operatore economico</i>
<i>Crocetto Francesco</i>	MULTISERVICE SUD POTENZA
<i>Consales Rosario</i>	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA VICENZA
<i>Ruggiero Rocco</i>	R.T.I. E.P. SPA ROMA (mandataria) - LA GROTTA DI VARVARA GRAVINA DI PUGLIA (mandante)
<i>Carbone Ivano</i>	R.T.I. LADISA SRL BARI (mandataria) - C.D.S ONLUS COOPERATIVA SOCIALE ALTAMURA (mandante)
<i>Gabriele Francesco</i>	R.T.I. LA CASCINA GLOBAL SERVICE s.r.l. (mandataria) - VIVENDA S.P.A. (mandante)
<i>Rizzo Francesco</i>	S.I.A.RC. SOCIETA' INDUSTRIE ALIMENTARI E RISTORAZIONE COLLETTIVA CATANZARO



Vista:

- la Determinazione Dirigenziale n. 20AB.2018/D.00016 del 30/1/2018 dell'Ufficio Centrale di Committenza e Soggetto Aggregatore con la quale è stata disposta l'ammissione alle successive fasi di gara dei seguenti operatori economici:

LOTTO n° 1

- R.T.I. composto da LADISA SRL da Bari (mandataria) e C.D.S ONLUS COOPERATIVA SOCIALE da Altamura (BA) (mandante);
- R.T.I. composto da E.P. SPA da Roma (mandataria) e LA GROTTA DI VARVARA S. & C..snc da Gravina di Puglia (BA) (mandante);

LOTTO n° 2

- R.T.I. composto da SLEM SRL da Piano di Sorrento (NA) (mandataria) e NOI SOC. COOP. SOCIALE da Salerno (mandante);

LOTTO n° 3

- Serenissima Ristorazione SPA da Vicenza;
- S.I.A.RC. SOCIETA' INDUSTRIE ALIMENTARI E RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA. da Catanzaro;
- R.T.I. composto da SLEM SRL da Piano di Sorrento (NA) (mandataria) e NOI SOC. COOP. SOCIALE da Salerno (mandante);

LOTTO n° 4

- GUSTO E CO. SOCIETA' COOPERATIVA da Manocalzati (AV);
- SOCIETÀ COOPERATIVA MULTISERVICE SUD COOPERATIVA SOCIALE da Potenza;

LOTTO n° 5

- R.T.I. composto da LA CASCINA GLOBAL SERVICE s.r.l. da Roma (mandataria) e VIVENDA S.P.A. da Roma (mandante);

Premesso

- che con Avviso pubblicato sul profilo del committente, e notificato a mezzo pec a ciascuno degli operatori economici, è stata fissata per le **ore 16,30** della data odierna, presso la sede della Regione Basilicata, Dipartimento SUA-RB, la seduta pubblica per l'apertura della BUSTA B, Offerta Tecnica, degli operatori economici ammessi in gara;

**Tutto ciò premesso**

il Seggio di gara, previa verifica dell'integrità delle BUSTE B (Offerta Tecnica) degli operatori economici ammessi in gara, procede all'apertura della BUSTA B di ciascun operatore economico, così come disposto all'articolo 27, punto 5 del disciplinare di gara.

Alle ore 17,30, prima delle conclusioni delle operazioni di cui sopra, è intervenuto alla seduta pubblica il Dott. Antonio P. Colasurdo (Componente della Commissione giudicatrice nominata con D.D. n. 194/2017).

In seguito all'apertura delle BUSTE B, si è rilevata la presenza di quanto richiesto dal disciplinare di gara:

N	Operatore Economico	LOTTO	ESITO
1	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA VICENZA	Lotto 3	documentazione presente
2	R.T.I. LADISA SRL BARI (mandataria) - C.D.S ONLUS COOPERATIVA SOCIALE ALTAMURA (mandante)	Lotto 1	documentazione presente
3	R.T.I. E.P. SPA ROMA (mandataria) - LA GROTTA DI VARVARA GRAVINA DI PUGLIA (mandante)	Lotto 1	documentazione presente
4	S.I.A.RC. SOCIETA' INDUSTRIE ALIMENTARI E RISTORAZIONE COLLETTIVA CATANZARO	Lotto 3	documentazione presente
5	R.T.I. LA CASCINA GLOBAL SERVICE s.r.l. (mandataria) - VIVENDA S.P.A. (mandante)	Lotto 5	documentazione presente
6	GUSTO E CO. SOCIETA' COOPERATIVA MANOCALZATI	Lotto 4	documentazione presente
7	R.T.I. SLEM SRL PIANO DI SORRENTO (mandataria) - NOI SOC. COOP. SOCIALE SALERNO (mandante)	Lotto 2	documentazione presente
		Lotto 3	documentazione presente
8	MULTISERVICE SUD POTENZA	Lotto 4	documentazione presente

Tutta la documentazione contenuta nelle BUSTE B, nonché le BUSTE C, integre e sigillate, sono state consegnate alla Commissione giudicatrice, che le ha prese in consegna per il prosieguo delle attività di propria competenza, affidandole al Segretario che provvederà a custodirle in luogo sicuro presso il Dipartimento SUA-RB.

Alle ore 17,45 il Presidente del Seggio di gara, ultimate le operazioni all'ordine del giorno, dichiara conclusa la seduta pubblica.



REGIONE BASILICATA

DIPARTIMENTO STAZIONE UNICA
APPALTANTE SUA-RB
UFFICIO CENTRALE DI COMMITTENZA
SOGGETTO AGGRAGATORE

Via Vincenzo Verrastro, 4 - 85100 POTENZA

Tel.: +39 0971668307

P.E.C.

ufficio.centrale.committenza.soggetto.aggregatore@cert.regione.basilicata.it

Del che si è redatto il presente verbale che, letto e confermato, viene sottoscritto come segue.

Arch. Franca Cicale _____
Ing. Guido Cirigliano _____
Dott. Simone Grosso _____
Dott. Giuseppe Grisolia _____

Per presa in consegna della documentazione

La Commissione giudicatrice

Dott. Rocco Vittorio Restaino (Presidente) _____
Dott.ssa Carmela Bagnato (Componente) _____
Dott. Antonio P. Colasurdo (Componente) _____
Ing. Esterina Caimo (Segretario) _____

VALUTAZIONE DELLE OFFERTE ANOMALE
(VERBALE DEL 22/10/2018)

Gara di appalto mediante procedura aperta per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell'AOR San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU – SIMOG: 6747069

L'anno duemiladiciotto, il giorno 22 del mese di ottobre, alle ore 11:30, presso la SUA-RB, sita in Via Vincenzo Verrastro n. 4 a Potenza si sono riuniti, in seduta riservata, il RdP Arch. Franca Cicale e la Commissione giudicatrice per le operazioni di cui all'art. 97 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i.

Sono presenti:

- Arch. Franca Cicale (Resp. del Procedimento)
- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio –Presidente della Commissione giudicatrice
- Dott.ssa BAGNATO Carmela – Componente della Commissione giudicatrice
- Dott. COLASURDO Antonio P. – Componente della Commissione giudicatrice

Il Responsabile del Procedimento comunica che, giusto verbale n. 15 del 18/09/2018 della Commissione giudicatrice, ha provveduto a richiedere agli Operatori Economici le spiegazioni relative alle voci di prezzo che hanno concorso a formare l'offerta così come riportato nel seguente prospetto.

Operatore Economico	Lotto	Prot. n.	Data
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	3	155271/20AB	18/09/2018
MULTISERVICE SUD POTENZA	4	155265/20AB	18/09/2018
R.T.I. LADISA SRL BARI (mandataria) – C.D.S. ONLUS COOPERATIVA SOCIALE ALTAMURA (mandante)	1	155269/20AB	18/09/2018
R.T.I. LA CASCINA GLOBALSERVICE SRL (mandataria) – VIVENDA SPA (mandante)	5	155256/20AB	18/09/2018

Gli Operatori Economici interessati dal procedimento ex art.97 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i. hanno provveduto a produrre le spiegazioni inoltrando le seguenti note acquisite al protocollo dipartimentale come si evince dal seguente prospetto:

Operatore Economico	Lotto	Prot. n.	Data
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	3	165971/20AB	03/10/2018
MULTISERVICE SUD POTENZA	4	163992/20AB	01/10/2018
R.T.I. LADISA SRL BARI (mandataria) – C.D.S. ONLUS COOPERATIVA SOCIALE ALTAMURA (mandante)	1	165623/20AB	03/10/2018
R.T.I. LA CASCINA GLOBALSERVICE SRL	5	164888/20AB	02/10/2018

Le giustificazioni prodotte dai concorrenti sono state ricevute entro i termini stabiliti; pertanto sono ammesse a giudizio.

In merito alle giustificazioni prodotte da R.T.I. LA CASCINA GLOBALSERVICE SRL (mandataria) – VIVENDA SPA (mandante), con nota prot. n. 172859/20AB del 15/10/2018 è stato richiesto a detto operatore economico di specificare il costo della manodopera in forma analitica. L'operatore economico R.T.I. LA CASCINA GLOBALSERVICE SRL (mandataria) – VIVENDA SPA (mandante) con nota prot. n. 175380 del 18/10/2018 ha provveduto a produrre quanto richiesto.

Il Responsabile del Procedimento, unitamente alla Commissione giudicatrice, procede alla lettura e alle valutazioni delle giustificazioni prodotte.

Si esamina la documentazione fornita da SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA

Il concorrente scorpora ed analizza puntualmente tutte le principali voci di costo valorizzate nel formulare l'offerta economica. Per la voce di costo "Personale", SERENISSIMA SPA, allega tabella in cui viene riportato il costo del personale dettagliato basato sui timing operativi presentati in sede di offerta. Accanto ad ogni figura professionale viene indicato il livello contrattuale, il monte ore settimanale ed annuo, il costo orario riportato nella tabella ministeriale ed il costo sostenuto da SERENISSIMA.

In ragione dei costi esposti ed analiticamente rappresentati, il concorrente espone una aliquota di utile pari al 1.71%.

CONCLUSIONI

Alla luce di quanto esposto, pertanto i componenti della Commissione ed il RdP valutano l'offerta, nel complesso, congrua, ammissibile ed affidabile.

--oo--

Si esamina la documentazione fornita da MULTISERVICE SUD POTENZA

Il concorrente scorpora ed analizza puntualmente tutte le principali voci di costo valorizzate nel formulare l'offerta economica. Per la voce di costo "Personale", MULTISERVICE SUD POTENZA, riporta prospetto in cui accanto ad ogni figura professionale viene indicato il livello contrattuale, il monte ore mensile, il costo orario ed il costo sostenuto da MULTISERVICE SUD POTENZA. In ragione dei costi esposti ed analiticamente rappresentati, il concorrente espone una aliquota di utile pari ad Euro 35.945,50 .

CONCLUSIONI

Alla luce di quanto esposto, pertanto i componenti della Commissione ed il RdP valutano l'offerta, nel complesso, congrua, ammissibile ed affidabile.

--oo--

Si esamina la documentazione fornita da R.T.I. LADISA SRL BARI (mandataria) – C.D.S. ONLUS COOPERATIVA SOCIALE ALTAMURA (mandante)

Il concorrente scorpora ed analizza puntualmente tutte le principali voci di costo valorizzate nel formulare l'offerta economica.

Il concorrente scorpora ed analizza il costo annuo per costo unitario colazione, costo unitario pranzo e costo unitario cena, in base al numero di giornate alimentari presunte, per ogni presidio oggetto del lotto di gara. Per la voce di costo "Personale", R.T.I. LADISA SRL BARI (mandataria) – C.D.S. ONLUS COOPERATIVA SOCIALE ALTAMURA (mandante) riporta prospetto in cui per ogni unità lavorativa è indicato il livello, le ore contrattuali settimanali, le ore effettivamente lavorate anno, il costo orario, il costo anno e il presidio di riferimento.

Diversa contabilizzazione è stata riportata per il personale presente presso il Centro di Cottura di Matera, precisando che LADISA gestisce dal proprio centro di cottura diversi clienti e che l'attuale produzione per il P.O. di Matera è pari in termini percentuali al 38%, pertanto, il costo stimato per il personale è il 38% del costo annuo complessivo.

In ragione dei costi esposti ed analiticamente rappresentati, il concorrente espone una aliquota di utile pari al 1,36% .

CONCLUSIONI

Alla luce di quanto esposto, pertanto i componenti della Commissione ed il RdP valutano l'offerta, nel complesso, congrua, ammissibile ed affidabile.

--∞--

Si esamina la documentazione fornita da R.T.I. LA CASCINA GLOBALSERVICE SRL (mandataria) – VIVENDA SPA (mandante)

Il concorrente fornisce giustificazioni della propria offerta riferendole, principalmente, alla gestione delle risorse umane (con incidenza del 57,9%) e approvvigionamento delle materie prime (con incidenza del 31,8%).

Il concorrente scorpora ed analizza puntualmente tutte le principali voci di costo valorizzate nel formulare l'offerta economica. Per quanto riguarda il personale, il concorrente allega prospetto con precisazione per ciascuna figura professionale del livello e del numero di ore settimanale. Con nota prot. n. 175380 del 18/10/2018 il concorrente integra tale prospetto, a seguito di richiesta da parte del RdP, indicando il costo orario, il costo settimanale ed il costo mensile per ciascuna figura professionale.

In ragione dei costi esposti ed analiticamente rappresentati, il concorrente espone una aliquota di utile pari ad Euro 35.675,00 nel quinquennio.

CONCLUSIONI

Alla luce di quanto esposto, pertanto i componenti della Commissione ed il RdP valutano l'offerta, nel complesso, congrua, ammissibile ed affidabile.

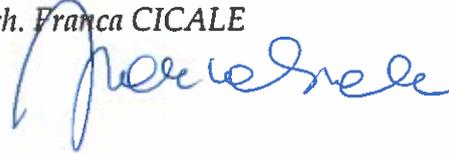
Esaurite le operazioni odierne si dichiara conclusa la seduta riservata.

Del che si è redatto il presente verbale che letto e confermato, viene sottoscritto come segue.

Potenza, 22 ottobre 2018

Il Responsabile del Procedimento

Arch. Franca CICALÈ

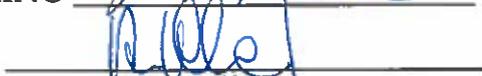


I componenti della Commissione:

- Dott. Rocco Vittorio RESTAINO



- Dott. Antonio P. Colasurdo



- Dott.ssa Carmela Bagnato



**Verbale n. 1 del 06/03/2018 della Commissione Giudicatrice
SEDUTA RISERVATA**

Gara di appalto mediante procedura aperta per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell'AOR San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU – SIMOG: 6747069

L'anno duemiladiciotto, il giorno sei del mese di marzo, alle ore 11:30, presso la Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata sita in Via Vincenzo Verrastro n. 4 a Potenza, la Commissione giudicatrice si è riunita in seduta riservata, al fine di procedere alla valutazione delle offerte tecniche relative alla procedura di affidamento in questione.

La Commissione, nominata con Determina Dirigenziale n. 20A2.2017/D.00015 del 26/01/2018, è così composta:

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio –Presidente
- Dott.ssa BAGNATO Carmela – Componente
- Dott. COLASURDO Antonio P. – Componente

mentre le funzioni di Segretario sono svolte dall' Ing. Esterina Caimo, della SUA-RB.

Il Presidente riscontrata la presenza di tutti i componenti dichiara aperta la seduta ed introduce i lavori.

La Commissione decide di iniziare le attività dal lotto n. 2 e procede al prelievo della Busta B dell'operatore economico R.T.I. SLEM SRL PIANO DI SORRENTO (mandataria) - NOI SOC. COOP. SOCIALE SALERNO (mandante) ed alla lettura della relativa offerta tecnica, prestando particolare attenzione ai criteri A "Piano di organizzazione" e B "Struttura" previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione".

Completata la fase di lettura dei criteri A. e B. sopra riportati, i Commissari procedono ad attribuire i coefficienti relativamente ai prefati criteri.

Nello specifico, ciascun commissario attribuisce discrezionalmente e direttamente, per ognuno degli elementi di valutazione, un coefficiente da 0 ad 1, corrispondente al seguente giudizio sintetico:

Prospetto: Giudizio sintetico	Coefficiente
ECCELLENTE	1
OTTIMO	0,9
BUONO	0,8
DISCRETO	0,7
SUFFICIENTE	0,6
QUASI SUFFICIENTE	0,5
MEDIOCRE	0,4
SCARSO	0,2
NON VALUTABILE	0

Si riportano di seguito i coefficienti attribuiti dai commissari in riferimento ai criteri A "Piano di organizzazione" e B "Struttura" previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione".

Commissario A : Dott. RESTAINO Rocco Vittorio

Commissario B: Dott.ssa BAGNATO Carmela

Commissario C: Dott. COLASURDO Antonio P.

LOTTO 2				
R.T.I. SLEM SRL PIANO DI SORRENTO (mandataria) - NOI SOC. COOP. SOCIALE SALERNO (mandante)				
DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE COMMISSARIO A	COEFFICIENTE COMMISSARIO B	COEFFICIENTE COMMISSARIO C
A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE	10	0.8	0.8	0.8

R

[Handwritten signatures]

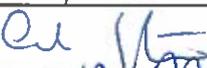
Piano di organizzazione generale del servizio comprensivo dei sistemi di conservazione, preparazione, confezionamento, distribuzione, trasporto, ecc. informatizzata delle prenotazioni				
DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE COMMISSARIO A	COEFFICIENTE COMMISSARIO B	COEFFICIENTE COMMISSARIO C
B. STRUTTURA				
Descrizione dettagliata della struttura che verrà utilizzata per l'espletamento dei servizi presso il P.O.:	10			
Punto di cottura e preparazione dei pasti (distanza dal P.O. e tempi di percorrenza)	3	0.6	0.6	0.6
Struttura - tecnologie - impianti	3	0.8	0.8	0.8
Personale operante	3	0.7	0.7	0.7
Esibizione di un layout dello stabilimento	1	0.8	0.8	0.8

Alle ore 13:20 Il Presidente, concluse le operazioni all'ordine del giorno, dichiara chiusa la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale che letto e confermato, viene sottoscritto come segue.

Potenza, il 06/03/2018

Letto, confermato e sottoscritto.

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio 
- Dott.ssa BAGNATO Carmela 
- Dott. COLASURDO Antonio P. 
- Ing. CAIMO Esterina 

**Verbale n. 10 del 27/06/2018 della Commissione Giudicatrice
SEDUTA RISERVATA**

Gara di appalto mediante procedura aperta per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell'AOR San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU - SIMOG: 6747069

L'anno duemiladiciotto, il giorno ventisette del mese di giugno, alle ore 10:30, presso la Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata sita in Via Vincenzo Verrastro n. 4 a Potenza, la Commissione giudicatrice si è riunita in seduta riservata, al fine di procedere alla valutazione delle offerte tecniche relative alla procedura di affidamento in questione.

La Commissione, nominata con Determina Dirigenziale n. 20A2.2017/D.00015 del 26/01/2018, è così composta:

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio -Presidente
- Dott.ssa BAGNATO Carmela - Componente
- Dott. COLASURDO Antonio P. - Componente

mentre le funzioni di Segretario sono svolte dall' Ing. Esterina Caimo, della SUA-RB.

La Commissione relativamente al lotto 1 procede:

- al calcolo della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari;
- a trasformare la media dei coefficienti 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, e la somma dei punteggi ottenuti determinerà il punteggio totale assegnato ai vari elementi della qualità e, quindi, all'offerta tecnica;

Si riporta di seguito il punteggio ottenuto dell'operatore R.T.I. LADISA SRL BARI (mandataria) - C.D.S. ONLUS COOPERATIVA SOCIALE ALTAMURA (mandante).

LOTTO 1				
R.T.I. LADISA SRL BARI (mandataria) - C.D.S. ONLUS COOPERATIVA SOCIALE ALTAMURA (mandante)				
DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE MEDIO	COEFFICIENTE RIPARAMETRATO	PUNTEGGIO TECNICO
A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE	10	1.0	1.0	10
Piano di organizzazione generale del servizio comprensivo dei sistemi di conservazione, preparazione, confezionamento, distribuzione, trasporto, ecc. informatizzata delle prenotazioni				
B. STRUTTURA				
Descrizione dettagliata della struttura che verrà utilizzata per l'espletamento dei servizi presso il P.O.:	10			10
Punto di cottura e preparazione dei pasti (distanza dal P.O. e tempi di percorrenza)	3	0.9	1.0	3
Struttura - tecnologie - impianti	3	0.9	1.0	3
Personale operante	3	0.9	1.0	3
Esibizione di un layout dello stabilimento	1	0.9	1.0	1

C. PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE E SUA ESECUZIONE	2	0.9	1.0	2.0
D. PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE E CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO	3	0.9	1.0	3.0
E. PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI ESEGUITI DALLA DITTA NELL'ESECUZIONE DELLA COMMESSA	2	0.9	1.0	2.0
F. FUNZIONALITA' DEL SISTEMA INFORMATICO DI PRENOTAZIONE DEI PASTI	3	0.9	1.0	3.0
G. PROPOSTE MIGLIORATIVE ATTINENTI IL SERVIZIO (carrelli, vassoi, stoviglie, iniziative di comunicazione ai degenti, ecc)	6	0.7	1.0	6.0
H. APPROVVIGIONAMENTO E CONTROLLI				
Rappresentazione delle modalità di approvvigionamento e dei sistemi di controllo qualitativo delle derrate alimentari mediante l'utilizzo di una propria piattaforma alimentare, in conformità al D.M. Ambiente 25/07/2011, per:	9			9.0
Stoccaggio e distribuzione	3	0.9	1.0	3.0
Aree di lavorazione e conservazione	3	0.9	1.0	3.0
Attrezzature	3	0.8	1.0	3.0
I. RAPPRESENTAZIONE DELLE PROCEDURE E DEI PROCESSI DEL TRASPORTO DEI BENI; ELENCO AUTOMEZZI DA DESTINARE AL TRASPORTO DEI BENI ALIMENTARI, CON DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' PER IL SERVIZIO A CUI SONO DESTINATI	3	0.7	1.0	3.0
J. RELAZIONE DETTAGLIATA CON INDICAZIONE DELL'ELENCO ANALITICO DEI PRODOTTI MERCEOLOGICI CHE L'OPERATORE ECONOMICO INTENDE OFFRIRE E RELATIVE SCHEDE TECNICHE RIPORTANTI LA RAGIONE SOCIALE DEL PRODUTTORE, IL MARCHIO ED I LUOGHI DI PROVENIENZA DELLE DERRATE ALIMENTARI:	10			10.0
Filiera corta	4	0.7	1.0	4.0
Prodotti biologici	4	0.8	1.0	4.0
DOP, IGP, ecc	2	0.8	1.0	2.0
K. RAPPRESENTAZIONE DEL PAINO ALIMENTARE TESA AD EVIDENZIARE LA ROTAZIONE A VARIETA' DEI MENU', L'UTILIZZO DEI PRODOTTI BIOLOGICI E LE PECULIARITA' DEI MENU' PROPOSTI IN RELAZIONE ALL'UTENZA (DIETE SPECIALI) ED I RELATIVI FABBISOGNI CALORICI	6	0.8	1.0	6.0
L. ULTERIORI CERTIFICAZIONI ATTINENTI L'OGGETTO DI GARA	1	0.9	1.0	1.0
M. CRITERI AMBIENTALI MINIMI	5			5.0
Produzione degli alimenti e delle bevande (vedi CAM ristorazione punto 5.4.1.)	2	0.9	1.0	2.0
Carbon Footprint (vedi CAM ristorazione punto 5.4.2.)	2	1.0	1.0	2.0
Destinazione del cibo non somministrato (vedi CAM ristorazione punto 5.4.3.)	1	1.0	1.0	1.0
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO				70.0

Si riporta di seguito il punteggio ottenuto dell'operatore R.T.I. E.P. SPA ROMA (mandataria) – R.T.I. LA GROTTA DI VARVARA GRAVINA DI PUGLIA (mandante).

LOTTO 1
R.T.I. E.P. SPA ROMA (mandataria) – R.T.I. LA GROTTA DI VARVARA GRAVINA DI PUGLIA (mandante)

Gara di appalto mediante procedura aperta per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell'AOR San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU

DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE MEDIO	COEFFICIENTE RIPARAMETRATO	PUNTEGGIO TECNICO
A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE	10	0.9	0.9	9
Piano di organizzazione generale del servizio comprensivo dei sistemi di conservazione, preparazione, confezionamento, distribuzione, trasporto, ecc. informatizzata delle prenotazioni				
B. STRUTTURA				
Descrizione dettagliata della struttura che verrà utilizzata per l'espletamento dei servizi presso il P.O.:	10			6.67
Punto di cottura e preparazione dei pasti (distanza dal P.O. e tempi di percorrenza)	3	0.6	0.67	2.0
Struttura - tecnologie - impianti	3	0.6	0.67	2.0
Personale operante	3	0.8	0.89	2.67
Esibizione di un layout dello stabilimento	1	0	0	0
C. PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE E SUA ESECUZIONE	2	0.7	0.78	1.56
D. PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE E CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO	3	0.7	0.78	2.33
E. PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI ESEGUITI DALLA DITTA NELL'ESECUZIONE DELLA COMMESSA	2	0.8	0.89	1.78
F. FUNZIONALITA' DEL SISTEMA INFORMATICO DI PRENOTAZIONE DEI PASTI	3	0	0	0
G. PROPOSTE MIGLIORATIVE ATTINENTI IL SERVIZIO (carrelli, vassoi, stoviglie, iniziative di comunicazione ai degenti, ecc)	6	0.7	1.0	6.0
H. APPROVVIGIONAMENTO E CONTROLLI				
Rappresentazione delle modalità di approvvigionamento e dei sistemi di controllo qualitativo delle derrate alimentari mediante l'utilizzo di una propria piattaforma alimentare, in conformità al D.M. Ambiente 25/07/2011, per:	9			2.67
Stoccaggio e distribuzione	3	0.8	0.89	2.67
Aree di lavorazione e conservazione	3	0	0	0
Attrezzature	3	0	0	0
I. RAPPRESENTAZIONE DELLE PROCEDURE E DEI PROCESSI DEL TRASPORTO DEI BENI; ELENCO AUTOMEZZI DA DESTINARE AL TRASPORTO DEI BENI ALIMENTARI, CON DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' PER IL SERVIZIO A CUI SONO DESTINATI	3	0.4	0.57	1.71
J. RELAZIONE DETTAGLIATA CON INDICAZIONE DELL'ELENCO ANALITICO DEI PRODOTTI MERCEOLOGICI CHE L'OPERATORE ECONOMICO INTENDE OFFRIRE E RELATIVE SCHEDE TECNICHE RIPORTANTI LA RAGIONE SOCIALE DEL PRODUTTORE, IL MARCHIO ED I LUOGHI DI PROVENIENZA DELLE DERRATE ALIMENTARI:	10			9.25
Filiera corta	4	0.7	1.0	4.0
Prodotti biologici	4	0.7	0.88	3.5
DOP, IGP, ecc	2	0.7	0.88	1.75
K. RAPPRESENTAZIONE DEL PAINO ALIMENTARE TESA AD EVIDENZIARE LA ROTAZIONE A VARIETA' DEI MENU', L'UTILIZZO DEI PRODOTTI BIOLOGICI E LE PECULIARITA' DEI MENU' PROPOSTI IN RELAZIONE ALL'UTENZA (DIETE SPECIALI) ED I RELATIVI FABBISOGNI CALORICI	6	0.7	0.88	5.25
L. ULTERIORI CERTIFICAZIONI ATTINENTI	1	0.9	1.0	1.0

L'OGGETTO DI GARA				
M. CRITERI AMBIENTALI MINIMI	5			5.0
Produzione degli alimenti e delle bevande (vedi CAM ristorazione punto 5.4.1.)	2	0.9	1.0	2.0
Carbon Footprint (vedi CAM ristorazione punto 5.4.2.)	2	1.0	1.0	2.0
Destinazione del cibo non somministrato (vedi CAM ristorazione punto 5.4.3.)	1	1.0	1.0	1.0
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO				52.22

La Commissione inizia la lettura dell'offerta tecnica presentata per il lotto 3 dall'operatore economico SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA, prestando particolare attenzione al criterio A. previsto nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione. I Commissari procedono ad annotare i seguenti elementi di rilievo:

- criterio A: eccellente rappresentazione del sistema organizzativo in tutti i campi che lo determinano;

Successivamente i Commissari procedono ad attribuire i coefficienti relativamente al prefato criterio.

Nello specifico, ciascun commissario attribuisce discrezionalmente e direttamente, per ognuno degli elementi di valutazione, un coefficiente da 0 ad 1, corrispondente al seguente giudizio sintetico:

Prospetto: Giudizio sintetico	Coefficiente
ECCELLENTE	1
OTTIMO	0,9
BUONO	0,8
DISCRETO	0,7
SUFFICIENTE	0,6
QUASI SUFFICIENTE	0,5
MEDIOCRE	0,4
SCARSO	0,2
NON VALUTABILE	0

Si riportano di seguito i coefficienti attribuiti dai commissari in riferimento al criterio A. previsto nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione".

Commissario A : Dott. RESTAINO Rocco Vittorio

Commissario B: Dott.ssa BAGNATO Carmela

Commissario C: Dott. COLASURDO Antonio P.

LOTTO 3 SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA				
DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE COMMISSARIO A	COEFFICIENTE COMMISSARIO B	COEFFICIENTE COMMISSARIO C
A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE	10	1.0	1.0	1.0
Piano di organizzazione generale del servizio comprensivo dei sistemi di conservazione, preparazione, confezionamento, distribuzione, trasporto, ecc. informatizzata delle prenotazioni				

Alle ore 13:30 Il Presidente, concluse le operazioni all'ordine del giorno, dichiara chiusa la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale che letto e confermato, viene sottoscritto come segue.

Potenza, il 27/06/2018

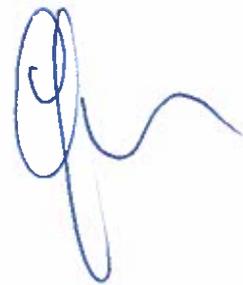
Letto, confermato e sottoscritto.

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio _____

- Dott.ssa BAGNATO Carmela _____

- Dott. COLASURDO Antonio P. _____

Cap



**Verbale n. 11 del 09/07/2018 della Commissione Giudicatrice
SEDUTA RISERVATA**

Gara di appalto mediante procedura aperta per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell'AOR San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU – SIMOG: 6747069

L'anno duemiladiciotto, il giorno nove del mese di luglio, alle ore 15:30, presso la Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata sita in Via Vincenzo Verrastro n. 4 a Potenza, la Commissione giudicatrice si è riunita in seduta riservata, al fine di procedere alla valutazione delle offerte tecniche relative alla procedura di affidamento in questione.

La Commissione, nominata con Determina Dirigenziale n. 20A2.2017/D.00015 del 26/01/2018, è così composta:

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio –Presidente
- Dott.ssa BAGNATO Carmela – Componente
- Dott. COLASURDO Antonio P. – Componente

mentre le funzioni di Segretario sono svolte dall' Ing. Esterina Caimo, della SUA-RB.

La Commissione prosegue la lettura dell'offerta tecnica presentata per il lotto 3 dall'operatore economico SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA, prestando particolare attenzione ai criteri B., C., D., E. ed F. previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione.

I Commissari procedono ad annotare i seguenti elementi di rilievo:

- criterio B.: eccellente e dettagliata descrizione delle strutture utilizzate, dei tempi di percorrenza; ottima descrizione del personale ed eccellente evidenziazione dei layout degli stabilimenti di riferimento;
- criterio C.: eccellente illustrazione del piano di formazione del personale e sua esecuzione.
- criterio D.: eccellente descrizione del piano di emergenza e dell'ubicazione dei centri di cottura alternativi, in termini di distanza e di presenza per ogni centro di cottura principale di una struttura alternativa;
- criterio E.: eccellente descrizione del piano dei controlli microbiologici, anche in relazione alla puntualità dell'esecuzione;
- criterio F.: completa e ben rappresentata illustrazione del sistema informatico di prenotazione dei pasti in tutte le sue fasi;

Successivamente i Commissari procedono ad attribuire i coefficienti relativamente ai prefati criteri.

Nello specifico, ciascun commissario attribuisce discrezionalmente e direttamente, per ognuno degli elementi di valutazione, un coefficiente da 0 ad 1, corrispondente al seguente giudizio sintetico:

Prospetto: Giudizio sintetico	Coefficiente
ECCELLENTE	1
OTTIMO	0,9
BUONO	0,8
DISCRETO	0,7
SUFFICIENTE	0,6
QUASI SUFFICIENTE	0,5
MEDIOCRE	0,4
SCARSO	0,2
NON VALUTABILE	0

Si riportano di seguito i coefficienti attribuiti dai commissari in riferimento ai criteri previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione".

Commissario A : Dott. RESTAINO Rocco Vittorio

Commissario B: Dott.ssa BAGNATO Carmela

Commissario C: Dott. COLASURDO Antonio P.

LOTTO 3 SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA					
DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE COMMISSARIO A	COEFFICIENTE COMMISSARIO B	COEFFICIENTE COMMISSARIO C	
B. STRUTTURA	10				
Descrizione dettagliata della struttura che verrà utilizzata per l'espletamento dei servizi presso il P.O.:					
Punto di cottura e preparazione dei pasti (distanza dal P.O. e tempi di percorrenza)		3	1.0	1.0	1.0
Struttura - tecnologie - impianti		3	1.0	1.0	1.0
Personale operante		3	0.9	0.9	0.9
Esibizione di un layout dello stabilimento	1	1.0	1.0	1.0	
C. PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE E SUA ESECUZIONE	2	1.0	1.0	1.0	
D. PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE E CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO	3	1.0	1.0	1.0	
E. PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI ESEGUITI DALLA DITTA NELL'ESECUZIONE DELLA COMMESSA	2	1.0	1.0	1.0	
F. FUNZIONALITA' DEL SISTEMA INFORMATICO DI PRENOTAZIONE DEI PASTI	3	1.0	1.0	1.0	

Alle ore 17:30 Il Presidente, concluse le operazioni all'ordine del giorno, dichiara chiusa la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale che letto e confermato, viene sottoscritto come segue.

Potenza, il 09/07/2018

Letto, confermato e sottoscritto.

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio

- Dott.ssa BAGNATO Carmela

- Dott. COLASURDO Antonio P.

- Ing. CAIMO Esterina

**Verbale n. 12 del 17/07/2018 della Commissione Giudicatrice
SEDUTA RISERVATA**

Gara di appalto mediante procedura aperta per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell'AOR San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU – SIMOG: 6747069

L'anno duemiladiciotto, il giorno diciassette del mese di luglio, alle ore 10:30, presso la Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata sita in Via Vincenzo Verrastro n. 4 a Potenza, la Commissione giudicatrice si è riunita in seduta riservata, al fine di procedere alla valutazione delle offerte tecniche relative alla procedura di affidamento in questione.

La Commissione, nominata con Determina Dirigenziale n. 20A2.2017/D.00015 del 26/01/2018, è così composta:

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio –Presidente
- Dott.ssa BAGNATO Carmela – Componente
- Dott. COLASURDO Antonio P. – Componente

mentre le funzioni di Segretario sono svolte dall' Ing. Esterina Caimo, della SUA-RB.

La Commissione prosegue la lettura dell'offerta tecnica presentata per il lotto 3 dall'operatore economico SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA, prestando particolare attenzione ai restanti criteri previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione.

I Commissari procedono ad annotare i seguenti elementi di rilievo:

- critério G.: eccellente proposta migliorativa, ben rappresentata e con elementi innovativi e funzionali;
- critério H.: eccellente rappresentazione delle modalità di stoccaggio e distribuzione, delle aree di lavorazione e conservazione ed eccellente rappresentazione delle attrezzature;
- critério I.: eccellente rappresentazione delle procedure e dei processi di trasporto dei beni;
- critério J.: eccellente presenza ed illustrazione dei prodotti merceologici;
- critério K.: eccellente rappresentazione del piano alimentare, eccellente evidenza della rotazione e variabilità dei menù ed eccellente proposta delle diete speciali;
- critério L.: eccellente dotazione di certificazioni attinenti all'oggetto della gara, con certificazioni di particolare specificità;
- critério M.: eccellente produzione degli alimenti e delle bevande ed eccellente tanto il Carbon Footprint che la destinazione del cibo non somministrato.

Successivamente i Commissari procedono ad attribuire i coefficienti relativamente al prefati criteri.

Nello specifico, ciascun commissario attribuisce discrezionalmente e direttamente, per ognuno degli elementi di valutazione, un coefficiente da 0 ad 1, corrispondente al seguente giudizio sintetico:

Prospetto: Giudizio sintetico	Coefficiente
ECCELLENTE	1
OTTIMO	0,9
BUONO	0,8
DISCRETO	0,7
SUFFICIENTE	0,6
QUASI SUFFICIENTE	0,5
MEDIOCRE	0,4



SCARSO	0,2
NON VALUTABILE	0

Si riportano di seguito i coefficienti attribuiti dai commissari in riferimento ai criteri previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione".

Commissario A : Dott. RESTAINO Rocco Vittorio

Commissario B: Dott.ssa BAGNATO Carmela

Commissario C: Dott. COLASURDO Antonio P.

LOTTO 3 SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA							
DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE COMMISSARIO A	COEFFICIENTE COMMISSARIO B	COEFFICIENTE COMMISSARIO C			
G. PROPOSTE MIGLIORATIVE ATTINENTI IL SERVIZIO (carrelli, vassoi, stoviglie, iniziative di comunicazione ai degenti, ecc)	6	1.0	1.0	1.0			
H. APPROVVIGIONAMENTO E CONTROLLI	9						
Rappresentazione delle modalità di approvvigionamento e dei sistemi di controllo qualitativo delle derrate alimentari mediante l'utilizzo di una propria piattaforma alimentare, in conformità al D.M. Ambiente 25/07/2011, per:							
Stoccaggio e distribuzione							
Aree di lavorazione e conservazione							
Attrezzature							
I. RAPPRESENTAZIONE DELLE PROCEDURE E DEI PROCESSI DEL TRASPORTO DEI BENI; ELENCO AUTOMEZZI DA DESTINARE AL TRASPORTO DEI BENI ALIMENTARI, CON DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' PER IL SERVIZIO A CUI SONO DESTINATI	3	1.0	1.0	1.0			
J. RELAZIONE DETTAGLIATA CON INDICAZIONE DELL'ELENCO ANALITICO DEI PRODOTTI MERCEOLOGICI CHE L'OPERATORE ECONOMICO INTENDE OFFRIRE E RELATIVE SCHEDE TECNICHE RIPORTANTI LA RAGIONE SOCIALE DEL PRODUTTORE, IL MARCHIO ED I LUOGHI DI PROVENIENZA DELLE DERRATE ALIMENTARI:	10						
Filiera corta	4				1.0	1.0	1.0
Prodotti biologici	4				1.0	1.0	1.0
DOP, IGP, ecc	2				1.0	1.0	1.0
K. RAPPRESENTAZIONE DEL PAINO ALIMENTARE TESA AD EVIDENZIARE LA ROTAZIONE A VARIETA' DEI MENU', L'UTILIZZO DEI PRODOTTI BIOLOGICI E LE PECULIARITA' DEI MENU' PROPOSTI IN RELAZIONE ALL'UTENZA (DIETE SPECIALI) ED I RELATIVI FABBISOGNI CALORICI	6				1.0	1.0	1.0
L. ULTERIORI CERTIFICAZIONI ATTINENTI L'OGGETTO DI GARA	1	1.0	1.0	1.0			
M. CRITERI AMBIENTALI MINIMI	5						
Produzione degli alimenti e delle bevande (vedi CAM ristorazione punto 5.4.1.)	2				1.0	1.0	1.0
Carbon Footprint (vedi CAM ristorazione punto 5.4.2.)	2				1.0	1.0	1.0
Destinazione del cibo non somministrato (vedi CAM ristorazione punto 5.4.3.)	1				1.0	1.0	1.0






Alle ore 13:30 Il Presidente, concluse le operazioni all'ordine del giorno, dichiara chiusa la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale che letto e confermato, viene sottoscritto come segue.

Potenza, il 17/07/2018

Letto, confermato e sottoscritto.

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio _____

- Dott.ssa BAGNATO Carmela _____

- Dott. COLASURDO Antonio P. _____

- Ing. CAIMO Esterina _____

The image shows four handwritten signatures in blue ink, each placed over a horizontal line. The signatures are: 1. A stylized signature for Rocco Vittorio Restaino. 2. A signature for Carmela Bagnato. 3. A signature for Antonio P. Colasurdo. 4. A signature for Esterina Caimo.

**Verbale n. 13 del 23/07/2018 della Commissione Giudicatrice
SEDUTA RISERVATA**

Gara di appalto mediante procedura aperta per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell'AOR San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU – SIMOG: 6747069

L'anno duemiladiciotto, il giorno ventitré del mese di luglio, alle ore 16:30, presso la Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata sita in Via Vincenzo Verrastro n. 4 a Potenza, la Commissione giudicatrice si è riunita in seduta riservata, al fine di procedere alla valutazione delle offerte tecniche relative alla procedura di affidamento in questione.

La Commissione, nominata con Determina Dirigenziale n. 20A2.2017/D.00015 del 26/01/2018, è così composta:

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio –Presidente
- Dott.ssa BAGNATO Carmela – Componente
- Dott. COLASURDO Antonio P. – Componente

mentre le funzioni di Segretario sono svolte dall' Ing. Esterina Caimo, della SUA-RB.

La Commissione inizia la lettura dell'offerta tecnica presentata per il lotto 3 dall'operatore economico S.I.A.R.C. SOCIETA' INDUSTRIE ALIMENTARI E RISTORAZIONE COLLETTIVA CATANZARO, prestando particolare attenzione ai criteri A., B., C. e D. previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione.

I Commissari procedono ad annotare i seguenti elementi di rilievo:

- critério A.: mediocre rappresentazione del sistema organizzativo con riferimenti imprecisi;
- critério B.: sufficiente descrizione e rappresentazione delle strutture utilizzate e sufficiente descrizione del personale. La proposta progettuale fa inoltre riferimenti imprecisi;
- critério C.: sufficiente illustrazione del piano di formazione del personale e sua esecuzione, con particolare attenzione ai processi aziendali interni. Assenza di cronoprogramma;
- critério D.: sufficiente descrizione del piano di emergenza e dell'ubicazione dei centri di cottura alternativi.

Successivamente i Commissari procedono ad attribuire i coefficienti relativamente ai prefati criteri.

Nello specifico, ciascun commissario attribuisce discrezionalmente e direttamente, per ognuno degli elementi di valutazione, un coefficiente da 0 ad 1, corrispondente al seguente giudizio sintetico:

Prospetto: Giudizio sintetico	Coefficiente
ECCELLENTE	1
OTTIMO	0,9
BUONO	0,8
DISCRETO	0,7
SUFFICIENTE	0,6
QUASI SUFFICIENTE	0,5
MEDIOCRE	0,4
SCARSO	0,2
NON VALUTABILE	0

Si riportano di seguito i coefficienti attribuiti dai commissari in riferimento ai criteri previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione".

Commissario A : Dott. RESTAINO Rocco Vittorio

Commissario B: Dott.ssa BAGNATO Carmela

LOTTO 3				
S.I.A.R.C. SOCIETA' INDUSTRIE ALIMENTARI E RISTORAZIONE COLLETTIVA CATANZARO				
DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE COMMISSARIO A	COEFFICIENTE COMMISSARIO B	COEFFICIENTE COMMISSARIO C
A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE	10	0.4	0.4	0.4
Piano di organizzazione generale del servizio comprensivo dei sistemi di conservazione, preparazione, confezionamento, distribuzione, trasporto, ecc. informatizzata delle prenotazioni				
B. STRUTTURA	10			
Descrizione dettagliata della struttura che verrà utilizzata per l'espletamento dei servizi presso il P.O.:				
Punto di cottura e preparazione dei pasti (distanza dal P.O. e tempi di percorrenza)	3	0.6	0.6	0.6
Struttura - tecnologie - impianti	3	0.6	0.6	0.6
Personale operante	3	0.6	0.6	0.6
Esibizione di un layout dello stabilimento	1	0.6	0.6	0.6
C. PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE E SUA ESECUZIONE	2	0.6	0.6	0.6
D. PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE E CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO	3	0.6	0.6	0.6

Alle ore 18:00 Il Presidente, concluse le operazioni all'ordine del giorno, dichiara chiusa la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale che letto e confermato, viene sottoscritto come segue.

Potenza, il 23/07/2018

Letto, confermato e sottoscritto.

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio _____

- Dott.ssa BAGNATO Carmela _____

- Dott. COLASURDO Antonio P. _____

- Ing. CAIMO Esterina _____

**Verbale n. 14 del 07/09/2018 della Commissione Giudicatrice
SEDUTA RISERVATA**

Gara di appalto mediante procedura aperta per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell'AOR San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU – SIMOG: 6747069

L'anno duemiladiciotto, il giorno sette del mese di settembre, alle ore 10:30, presso la Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata sita in Via Vincenzo Verrastro n. 4 a Potenza, la Commissione giudicatrice si è riunita in seduta riservata, al fine di procedere alla valutazione delle offerte tecniche relative alla procedura di affidamento in questione.

La Commissione, nominata con Determina Dirigenziale n. 20A2.2017/D.00015 del 26/01/2018, è così composta:

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio –Presidente
- Dott.ssa BAGNATO Carmela – Componente
- Dott. COLASURDO Antonio P. – Componente

mentre le funzioni di Segretario sono svolte dall' Ing. Esterina Caimo, della SUA-RB.

Si dà atto che la Commissione, in assenza del segretario, si è riunita in seduta riservata, al fine di procedere con la lettura delle offerte tecniche presentate per il lotto 3, dagli operatori economici S.I.A.R.C. SOCIETA' INDUSTRIE ALIMENTARI E RISTORAZIONE COLLETTIVA CATANZARO e R.T.I. SLEM SRL (mandataria) – NOI SOC. COOP. SOCIALE SALERNO (mandante) e per il lotto 4, dagli operatori economici GUSTO E CO. SOCIETA' COOPERATIVA MANOCALZATI e MULTISERVICE SUD POTENZA, nei seguenti giorni:

- 08/08/2018 dalle ore 15:00 alle ore 17:30;
- 10/08/2018 dalle ore 15:00 alle ore 17:30;
- 14/08/2018 dalle ore 15:00 alle ore 17:30;
- 17/08/2018 dalle ore 15:00 alle ore 17:30.

Nella seduta odierna i Commissari procedono con la valutazione, annotando gli elementi di rilievo.

I Commissari procedono ad annotare i seguenti elementi di rilievo dell'offerta tecnica presentata per il lotto 3 dall'operatore economico S.I.A.R.C. SOCIETA' INDUSTRIE ALIMENTARI E RISTORAZIONE COLLETTIVA CATANZARO, relativamente ai restanti criteri previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione:

- criterio E.: buona descrizione del piano dei controlli microbiologici, anche in relazione alla puntualità dell'esecuzione;
- criterio F.: completa e ben rappresentata illustrazione del sistema informatico di prenotazione dei pasti in tutte le sue fasi, con elementi innovativi;
- criterio G.: sufficiente proposta migliorativa, senza particolari peculiarità;
- criterio H.: discreta rappresentazione delle modalità di stoccaggio e distribuzione; sufficiente rappresentazione delle aree di lavorazione e conservazione e delle attrezzature;
- criterio I.: sufficiente rappresentazione delle procedure e dei processi di trasporto dei beni;

- **criterio J.:** scarsa descrizione dei prodotti di filiera corta, con inadeguati ed errati riferimenti territoriali; mediocre descrizione dei prodotti biologici, DOP ed IGP;
- **criterio K.:** scarsa descrizione del piano alimentare;
- **criterio L.:** mediocre dotazione di certificazioni attinenti all'oggetto della gara;
- **criterio M.:** quasi sufficiente descrizione della produzione degli alimenti e delle bevande, mediocre descrizione del Carbon Footprint e scarsa descrizione della destinazione del cibo non somministrato.

Successivamente i Commissari procedono ad attribuire i coefficienti relativamente ai prefati criteri.

Nello specifico, ciascun commissario attribuisce discrezionalmente e direttamente, per ognuno degli elementi di valutazione, un coefficiente da 0 ad 1, corrispondente al seguente giudizio sintetico:

Prospetto: Giudizio sintetico	Coefficiente
ECCELLENTE	1
OTTIMO	0,9
BUONO	0,8
DISCRETO	0,7
SUFFICIENTE	0,6
QUASI SUFFICIENTE	0,5
MEDIOCRE	0,4
SCARSO	0,2
NON VALUTABILE	0

Si riportano di seguito i coefficienti attribuiti dai commissari in riferimento ai criteri previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione".

Commissario A : Dott. RESTAINO Rocco Vittorio

Commissario B: Dott.ssa BAGNATO Carmela

Commissario C: Dott. COLASURDO Antonio P.

LOTTO 3				
S.I.A.R.C. SOCIETA' INDUSTRIE ALIMENTARI E RISTORAZIONE COLLETTIVA CATANZARO				
DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE COMMISSARIO A	COEFFICIENTE COMMISSARIO B	COEFFICIENTE COMMISSARIO C
E. PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI ESEGUITI DALLA DITTA NELL'ESECUZIONE DELLA COMMESSA	2	0.8	0.8	0.8
F. FUNZIONALITA' DEL SISTEMA INFORMATICO DI PRENOTAZIONE DEI PASTI	3	0.9	0.9	0.9
G. PROPOSTE MIGLIORATIVE ATTINENTI IL SERVIZIO (carrelli, vassoi, stoviglie, iniziative di comunicazione ai degenti, ecc)	6	0.6	0.6	0.6
H. APPROVVIGIONAMENTO E CONTROLLI				
Rappresentazione delle modalità di approvvigionamento e dei sistemi di controllo qualitativo delle derrate alimentari mediante l'utilizzo di una propria piattaforma alimentare, in conformità al D.M. Ambiente 25/07/2011, per:	9			
Stoccaggio e distribuzione	3	0.7	0.7	0.7
Aree di lavorazione e conservazione	3	0.6	0.6	0.6
Attrezzature	3	0.6	0.6	0.6
I. RAPPRESENTAZIONE DELLE PROCEDURE E DEI PROCESSI DEL TRASPORTO DEI BENI; ELENCO AUTOMEZZI DA DESTINARE AL TRASPORTO DEI BENI ALIMENTARI, CON DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' PER IL SERVIZIO A CUI SONO DESTINATI	3	0.6	0.6	0.6
J. RELAZIONE DETTAGLIATA CON INDICAZIONE DELL'ELENCO ANALITICO DEI PRODOTTI MERCEOLOGICI CHE L'OPERATORE ECONOMICO INTENDE OFFRIRE E RELATIVE SCHEDE TECNICHE RIPIANTANTI LA RAGIONE SOCIALE DEL PRODUTTORE, IL MARCHIO ED I LUOGHI DI PROVENIENZA DELLE DERRATE ALIMENTARI:	10			

(Handwritten signatures and initials in blue ink on the right margin of the table)

Filiera corta	4	0.2	0.2	0.2
Prodotti biologici	4	0.4	0.4	0.4
DOP,IGP, ecc	2	0.4	0.4	0.4
K. RAPPRESENTAZIONE DEL PIANO ALIMENTARE TESA AD EVIDENZIARE LA ROTAZIONE A VARIETA' DEI MENU', L'UTILIZZO DEI PRODOTTI BIOLOGICI E LE PECULIARITA' DEI MENU' PROPOSTI IN RELAZIONE ALL'UTENZA (DIETE SPECIALI) ED I RELATIVI FABBISOGNI CALORICI	6	0.2	0.2	0.2
L. ULTERIORI CERTIFICAZIONI ATTINENTI L'OGGETTO DI GARA	1	0.4	0.4	0.4
M. CRITERI AMBIENTALI MINIMI	5			
Produzione degli alimenti e delle bevande (vedi CAM ristorazione punto 5.4.1.)	2	0.5	0.5	0.5
Carbon Footprint (vedi CAM ristorazione punto 5.4.2.)	2	0.4	0.4	0.4
Destinazione del cibo non somministrato (vedi CAM ristorazione punto 5.4.3.)	1	0.2	0.2	0.2

I Commissari procedono ad annotare i seguenti elementi di rilievo dell'offerta tecnica presentata per il lotto 3 dall'operatore economico R.T.I. SLEM SRL (mandataria) – NOI SOC. COOP. SOCIALE SALERNO (mandante), relativamente ai criteri previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione:

- criterio A.: buona rappresentazione del sistema organizzativo in tutte le fasi che lo compongono;
- criterio B.: buona descrizione e rappresentazione delle strutture utilizzate e buona descrizione del personale; ottima rappresentazione delle tecnologie e degli impianti;
- criterio C.: discreta illustrazione del piano di formazione del personale e sua esecuzione;
- criterio D.: discreta descrizione del piano di emergenza e dell'ubicazione dei centri di cottura alternativi;
- criterio E.: buona descrizione del piano dei controlli microbiologici, anche in relazione alla puntualità dell'esecuzione;
- criterio F.: completa e ben rappresentata illustrazione del sistema informatico di prenotazione dei pasti in tutte le sue fasi;
- criterio G.: discreta rappresentazione delle proposte migliorative;
- criterio H.: buona rappresentazione delle modalità di stoccaggio e distribuzione; discreta rappresentazione delle aree di lavorazione e conservazione e delle attrezzature;
- criterio I.: buona rappresentazione delle procedure e dei processi di trasporto dei beni;
- criterio L.: quasi sufficiente descrizione dei prodotti di filiera corta; discreta descrizione dei prodotti biologici, DOP ed IGP;
- criterio K.: ottima descrizione del piano alimentare;
- criterio L.: buona dotazione di certificazioni attinenti all'oggetto della gara;
- criterio M.: buona descrizione della produzione degli alimenti e delle bevande, eccellente descrizione del Carbon Foodprint e della destinazione del cibo non somministrato.

Successivamente i Commissari procedono ad attribuire i coefficienti relativamente ai prefati criteri.

Nello specifico, ciascun commissario attribuisce discrezionalmente e direttamente, per ognuno degli elementi di valutazione, un coefficiente da 0 ad 1, corrispondente al seguente giudizio sintetico:

Prospetto: Giudizio sintetico	Coefficiente
ECCELLENTI	1
OTTIMO	0.9
BUONO	0.8
DISCRETO	0.7
SUFFICIENTE	0.6
QUASI SUFFICIENTE	0.5
MEDIOCRE	0.4
SCARSO	0.2
NON VALUTABILE	0

Si riportano di seguito i coefficienti attribuiti dai commissari in riferimento ai criteri previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione".

Commissario A : Dott. RESTAINO Rocco Vittorio

Commissario B: Dott.ssa BAGNATO Carmela

Commissario C: Dott. COLASURDO Antonio P.

LOTTO 3				
R.T.I. SLEM SRL (mandataria) – NOI SOC. COOP. SOCIALE SALERNO (mandante)				
DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE COMMISSARIO A	COEFFICIENTE COMMISSARIO B	COEFFICIENTE COMMISSARIO C
A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE	10	0.8	0.8	0.8
Piano di organizzazione generale del servizio comprensivo dei sistemi di conservazione, preparazione, confezionamento, distribuzione, trasporto, ecc. informatizzata delle prenotazioni				
B. STRUTTURA	10			
Descrizione dettagliata della struttura che verrà utilizzata per l'espletamento dei servizi presso il P.O.:				
Punto di cottura e preparazione dei pasti (distanza dal P.O. e tempi di percorrenza)	3	0.8	0.8	0.8
Struttura - tecnologie - impianti	3	0.9	0.9	0.9
Personale operante	3	0.8	0.8	0.8
Esibizione di un layout dello stabilimento	1	0.8	0.8	0.8
C. PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE E SUA ESECUZIONE	2	0.7	0.7	0.7
D. PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE E CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO	3	0.7	0.7	0.7
E. PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI ESEGUITI DALLA DITTA NELL'ESECUZIONE DELLA COMMESSA	2	0.8	0.8	0.8
F. FUNZIONALITA' DEL SISTEMA INFORMATICO DI PRENOTAZIONE DEI PASTI	3	0.9	0.9	0.9
G. PROPOSTE MIGLIORATIVE ATTINENTI IL SERVIZIO (carrelli, vassoi, stoviglie, iniziative di comunicazione ai degenti, ecc)	6	0.7	0.7	0.7
H. APPROVVIGIONAMENTO E CONTROLLI				
Rappresentazione delle modalità di approvvigionamento e dei sistemi di controllo qualitativo delle derrate alimentari mediante l'utilizzo di una propria piattaforma alimentare, in conformità al D.M. Ambiente 25/07/2011, per:	9			
Stoccaggio e distribuzione	3	0.8	0.8	0.8
Aree di lavorazione e conservazione	3	0.7	0.7	0.7
Attrezzature	3	0.7	0.7	0.7
I. RAPPRESENTAZIONE DELLE PROCEDURE E DEI PROCESSI DEL TRASPORTO DEI BENI; ELENCO AUTOMEZZI DA DESTINARE AL TRASPORTO DEI BENI ALIMENTARI, CON DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' PER IL SERVIZIO A CUI SONO DESTINATI	3	0.8	0.8	0.8
J. RELAZIONE DETTAGLIATA CON INDICAZIONE DELL'ELENCO ANALITICO DEI PRODOTTI MERCEOLOGICI CHE L'OPERATORE ECONOMICO INTENDE OFFRIRE E RELATIVE SCHEDE TECNICHE RIPIORTANTI LA RAGIONE SOCIALE DEL PRODUTTORE, IL MARCHIO ED I LUOGHI DI PROVENIENZA DELLE DERRATE ALIMENTARI:	10			
Filiera corta	4	0.5	0.5	0.5
Prodotti biologici	4	0.7	0.7	0.7
DOP, IGP, ecc	2	0.7	0.7	0.7
K. RAPPRESENTAZIONE DEL PIANO ALIMENTARE	6	0.9	0.9	0.9

TESA AD EVIDENZIARE LA ROTAZIONE A VARIETA' DEI MENU', L'UTILIZZO DEI PRODOTTI BIOLOGICI E LE PECULIARITA' DEI MENU' PROPOSTI IN RELAZIONE ALL'UTENZA (DIETE SPECIALI) ED I RELATIVI FABBISOGNI CALORICI				
L. ULTERIORI CERTIFICAZIONI ATTINENTI L'OGGETTO DI GARA	1	0.8	0.8	0.8
M. CRITERI AMBIENTALI MINIMI	5			
Produzione degli alimenti e delle bevande (vedi CAM ristorazione punto 5.4.1.)	2	0.8	0.8	0.8
Carbon Footprint (vedi CAM ristorazione punto 5.4.2.)	2	0.8	0.8	0.8
Destinazione del cibo non somministrato (vedi CAM ristorazione punto 5.4.3.)	1	1.0	1.0	1.0

La Commissione relativamente al lotto 3 procede:

- al calcolo della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari;
- a trasformare la media dei coefficienti 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, e la somma dei punteggi ottenuti determinerà il punteggio totale assegnato ai vari elementi della qualità e, quindi, all'offerta tecnica;

Si riporta di seguito il punteggio ottenuto dell'operatore SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA.

LOTTO 3 SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA				
DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE MEDIO	COEFFICIENTE RIPARAMETRATO	PUNTEGGIO TECNICO
A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE	10	1.0	1.0	10
Piano di organizzazione generale del servizio comprensivo dei sistemi di conservazione, preparazione, confezionamento, distribuzione, trasporto, ecc. informatizzata delle prenotazioni				
B. STRUTTURA	10			10
Descrizione dettagliata della struttura che verrà utilizzata per l'espletamento dei servizi presso il P.O.:				
Punto di cottura e preparazione dei pasti (distanza dal P.O. e tempi di percorrenza)	3	1.0	1.0	3
Struttura - tecnologie - impianti	3	1.0	1.0	3
Personale operante	3	0.9	1.0	3
Esibizione di un layout dello stabilimento	1	1.0	1.0	1
C. PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE E SUA ESECUZIONE	2	1.0	1.0	2
D. PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE E CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO	3	1.0	1.0	3
E. PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI ESEGUITI DALLA DITTA NELL'ESECUZIONE DELLA COMMESSA	2	1.0	1.0	2
F. FUNZIONALITA' DEL SISTEMA INFORMATICO DI PRENOTAZIONE DEI PASTI	3	1.0	1.0	3
G. PROPOSTE MIGLIORATIVE ATTINENTI IL SERVIZIO (carrelli, vassoi, stoviglie, iniziative di comunicazione ai degenti, ecc)	6	1.0	1.0	6
H. APPROVVIGIONAMENTO E CONTROLLI	9			9
Rappresentazione delle modalità di approvvigionamento e dei sistemi di controllo qualitativo delle derrate alimentari mediante l'utilizzo di una propria piattaforma alimentare, in conformità al D.M. Ambiente 25/07/2011, per:				

Stoccaggio e distribuzione	3	1.0	1.0	3
Aree di lavorazione e conservazione	3	1.0	1.0	3
Attrezzature	3	1.0	1.0	3
I. RAPPRESENTAZIONE DELLE PROCEDURE E DEI PROCESSI DEL TRASPORTO DEI BENI; ELENCO AUTOMEZZI DA DESTINARE AL TRASPORTO DEI BENI ALIMENTARI, CON DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' PER IL SERVIZIO A CUI SONO DESTINATI	3	1.0	1.0	3
J. RELAZIONE DETTAGLIATA CON INDICAZIONE DELL'ELENCO ANALITICO DEI PRODOTTI MERCEOLOGICI CHE L'OPERATORE ECONOMICO INTENDE OFFRIRE E RELATIVE SCHEDE TECNICHE RIPORTANTI LA RAGIONE SOCIALE DEL PRODUTTORE, IL MARCHIO ED I LUOGHI DI PROVENIENZA DELLE DERRATE ALIMENTARI:	10			10
Fillera corta	4	1.0	1.0	4
Prodotti biologici	4	1.0	1.0	4
DOP, IGP, ecc	2	1.0	1.0	2
K. RAPPRESENTAZIONE DEL PAINO ALIMENTARE TESA AD EVIDENZIARE LA ROTAZIONE A VARIETA' DEI MENU', L'UTILIZZO DEI PRODOTTI BIOLOGICI E LE PECULIARITA' DEI MENU' PROPOSTI IN RELAZIONE ALL'UTENZA (DIETE SPECIALI) ED I RELATIVI FABBISOGNI CALORICI	6	1.0	1.0	6
L. ULTERIORI CERTIFICAZIONI ATTINENTI L'OGGETTO DI GARA	1	1.0	1.0	1
M. CRITERI AMBIENTALI MINIMI	5			5
Produzione degli alimenti e delle bevande (vedi CAM ristorazione punto 5.4.1.)	2	1.0	1.0	2
Carbon Footprint (vedi CAM ristorazione punto 5.4.2.)	2	1.0	1.0	2
Destinazione del cibo non somministrato (vedi CAM ristorazione punto 5.4.3.)	1	1.0	1.0	1
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO				70

Si riporta di seguito il punteggio ottenuto dell'operatore S.I.A.R.C. SOCIETA' INDUSTRIE ALIMENTARI E RISTORAZIONE COLLETTIVA CATANZARO.

LOTTO 3						
S.I.A.R.C. SOCIETA' INDUSTRIE ALIMENTARI E RISTORAZIONE COLLETTIVA CATANZARO						
DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE MEDIO	COEFFICIENTE RIPARAMETRATO	PUNTEGGIO TECNICO		
A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE	10	0.4	0.4	4		
Piano di organizzazione generale del servizio comprensivo dei sistemi di conservazione, preparazione, confezionamento, distribuzione, trasporto, ecc. informatizzata delle prenotazioni						
B. STRUTTURA	10			6.2		
Descrizione dettagliata della struttura che verrà utilizzata per l'espletamento dei servizi presso il P.O.:						
Punto di cottura e preparazione dei pasti (distanza dal P.O. e tempi di percorrenza)		3	0.6		0.6	1.8
Struttura - tecnologie - impianti		3	0.6		0.6	1.8
Personale operante	3	0.6	0.67	2		
Esibizione di un layout dello stabilimento	1	0.6	0.6	0.6		
C. PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE E SUA ESECUZIONE	2	0.6	0.6	1.2		
D. PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE E	3	0.6	0.6	1.8		

Gara di appalto mediante procedura aperta per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell'AOR San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU

CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO				
E. PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI ESEGUITI DALLA DITTA NELL'ESECUZIONE DELLA COMMESSA	2	0.8	0.8	1.6
F. FUNZIONALITA' DEL SISTEMA INFORMATICO DI PRENOTAZIONE DEI PASTI	3	0.9	0.9	2.7
G. PROPOSTE MIGLIORATIVE ATTINENTI IL SERVIZIO (carrelli, vassoi, stoviglie, iniziative di comunicazione ai degenti, ecc)	6	0.6	0.6	3.6
H. APPROVVIGIONAMENTO E CONTROLLI				
Rappresentazione delle modalità di approvvigionamento e dei sistemi di controllo qualitativo delle derrate alimentari mediante l'utilizzo di una propria piattaforma alimentare, in conformità al D.M. Ambiente 25/07/2011, per:	9			3
Stoccaggio e distribuzione	3	0.2	0.2	0.6
Aree di lavorazione e conservazione	3	0.4	0.4	1.2
Attrezzature	3	0.4	0.4	1.2
I. RAPPRESENTAZIONE DELLE PROCEDURE E DEI PROCESSI DEL TRASPORTO DEI BENI; ELENCO AUTOMEZZI DA DESTINARE AL TRASPORTO DEI BENI ALIMENTARI, CON DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' PER IL SERVIZIO A CUI SONO DESTINATI	3	0.2	0.2	0.6
J. RELAZIONE DETTAGLIATA CON INDICAZIONE DELL'ELENCO ANALITICO DEI PRODOTTI MERCEOLOGICI CHE L'OPERATORE ECONOMICO INTENDE OFFRIRE E RELATIVE SCHEDE TECNICHE RIPORTANTI LA RAGIONE SOCIALE DEL PRODUTTORE, IL MARCHIO ED I LUOGHI DI PROVENIENZA DELLE DERRATE ALIMENTARI:	10			3.2
Fillera corta	4	0.2	0.2	0.8
Prodotti biologici	4	0.4	0.4	1.6
DOP, IGP, ecc	2	0.4	0.4	0.8
K. RAPPRESENTAZIONE DEL PAINO ALIMENTARE TESA AD EVIDENZIARE LA ROTAZIONE A VARIETA' DEI MENU', L'UTILIZZO DEI PRODOTTI BIOLOGICI E LE PECULIARITA' DEI MENU' PROPOSTI IN RELAZIONE ALL'UTENZA (DIETE SPECIALI) ED I RELATIVI FABBISOGNI CALORICI	6	0.2	0.2	1.2
L. ULTERIORI CERTIFICAZIONI ATTINENTI L'OGGETTO DI GARA	1	0.4	0.4	0.4
M. CRITERI AMBIENTALI MINIMI	5			2
Produzione degli alimenti e delle bevande (vedi CAM ristorazione punto 5.4.1.)	2	0.5	0.5	1.0
Carbon Footprint (vedi CAM ristorazione punto 5.4.2.)	2	0.4	0.4	0.8
Destinazione del cibo non somministrato (vedi CAM ristorazione punto 5.4.3.)	1	0.2	0.2	0.2
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO				31.5

L'offerta dell'operatore economico S.I.A.R.C. SOCIETA' INDUSTRIE ALIMENTARI E RISTORAZIONE COLLETTIVA CATANZARO non supera il punteggio di 42/70 come previsto all'art. 26 del disciplinare di gara, pertanto, non può essere ammessa alla fase successiva di apertura della busta economica.

Si riporta di seguito il punteggio ottenuto dell'operatore R.T.I. SLEM SRL (mandataria) – NOI SOC. COOP. SOCIALE SALERNO (mandante).

LOTTO 3
R.T.I. SLEM SRL (mandataria) – NOI SOC. COOP. SOCIALE SALERNO (mandante)

DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE MEDIO	COEFFICIENTE RIPARAMETRATO	PUNTEGGIO TECNICO
A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE	10	0.8	0.8	8
Piano di organizzazione generale del servizio comprensivo dei sistemi di conservazione, preparazione, confezionamento, distribuzione, trasporto, ecc. informatizzata delle prenotazioni				
B. STRUTTURA				
Descrizione dettagliata della struttura che verrà utilizzata per l'espletamento dei servizi presso il P.O.:	10			8.57
Punto di cottura e preparazione dei pasti (distanza dal P.O. e tempi di percorrenza)	3	0.8	0.8	2.4
Struttura - tecnologie - impianti	3	0.9	0.9	2.7
Personale operante	3	0.8	0.89	2.67
Esibizione di un layout dello stabilimento	1	0.8	0.8	0.8
C. PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE E SUA ESECUZIONE	2	0.7	0.7	1.4
D. PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE E CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO	3	0.7	0.7	2.1
E. PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI ESEGUITI DALLA DITTA NELL'ESECUZIONE DELLA COMMESSA	2	0.8	0.8	1.6
F. FUNZIONALITA' DEL SISTEMA INFORMATICO DI PRENOTAZIONE DEI PASTI	3	0.9	0.9	2.7
G. PROPOSTE MIGLIORATIVE ATTINENTI IL SERVIZIO (carrelli, vassoi, stoviglie, iniziative di comunicazione ai degenti, ecc)	6	0.7	0.7	4.2
H. APPROVVIGIONAMENTO E CONTROLLI				
Rappresentazione delle modalità di approvvigionamento e dei sistemi di controllo qualitativo delle derrate alimentari mediante l'utilizzo di una propria piattaforma alimentare, in conformità al D.M. Ambiente 25/07/2011, per:	9			6.6
Stoccaggio e distribuzione	3	0.8	0.8	2.4
Aree di lavorazione e conservazione	3	0.7	0.7	2.1
Attrezzature	3	0.7	0.7	2.1
I. RAPPRESENTAZIONE DELLE PROCEDURE E DEI PROCESSI DEL TRASPORTO DEI BENI; ELENCO AUTOMEZZI DA DESTINARE AL TRASPORTO DEI BENI ALIMENTARI, CON DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' PER IL SERVIZIO A CUI SONO DESTINATI	3	0.8	0.8	2.4
J. RELAZIONE DETTAGLIATA CON INDICAZIONE DELL'ELENCO ANALITICO DEI PRODOTTI MERCEOLOGICI CHE L'OPERATORE ECONOMICO INTENDE OFFRIRE E RELATIVE SCHEDE TECNICHE RIPORTANTI LA RAGIONE SOCIALE DEL PRODUTTORE, IL MARCHIO ED I LUOGHI DI PROVENIENZA DELLE DERRATE ALIMENTARI:	10			6.2
Fillera corta	4	0.5	0.5	2
Prodotti biologici	4	0.7	0.7	2.8
DOP, IGP, ecc	2	0.7	0.7	1.4
K. RAPPRESENTAZIONE DEL PAINO ALIMENTARE TESA AD EVIDENZIARE LA ROTAZIONE A VARIETA' DEI MENU', L'UTILIZZO DEI PRODOTTI BIOLOGICI E LE PECULIARITA' DEI MENU' PROPOSTI IN RELAZIONE ALL'UTENZA (DIETE SPECIALI) ED I RELATIVI FABBISOGNI CALORICI	6	0.9	0.9	5.4
L. ULTERIORI CERTIFICAZIONI ATTINENTI	1	0.8	0.8	0.8

L'OGGETTO DI GARA				
M. CRITERI AMBIENTALI MINIMI	5			4.2
Produzione degli alimenti e delle bevande (vedi CAM ristorazione punto 5.4.1.)	2	0.8	0.8	1.6
Carbon Footprint (vedi CAM ristorazione punto 5.4.2.)	2	0.8	0.8	1.6
Destinazione del cibo non somministrato (vedi CAM ristorazione punto 5.4.3.)	1	1.0	1.0	1.0
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO				54.17

I Commissari, successivamente, procedono alla lettura per il lotto 4 dell'offerta presentata dall'operatore economico GUSTO E CO. SOCIETA' COOPERATIVA MANOCALZATI, prestando particolare attenzione ai criteri previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione.

In riferimento al criterio di cui alla lettera D. "PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE E CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO" è stata rilevata la mancata indicazione del centro di cottura alternativo. La Commissione, riservandosi comunque ulteriori verifiche ed approfondimenti, ha proceduto alla completa lettura e valutazione dell'offerta tecnica. Al termine della valutazione, a seguito di ulteriori verifiche documentali, è stata confermata la non indicazione del centro di cottura alternativo. Tale circostanza, ai sensi dell'art. 13.3 dell'Allegato 1.A "Capitolato speciale di gara" al disciplinare di gara, è causa di esclusione dalla gara.

I Commissari, successivamente, procedono ad annotare i seguenti elementi di rilievo dell'offerta tecnica presentata per il lotto 4 dall'operatore economico MULTUSERVICE SUD POTENZA, relativamente ai criteri previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione:

- criterio A.: eccellente rappresentazione del sistema organizzativo in tutte le fasi che lo compongono; proposta completa, chiara e sintetica;
- criterio B.: ottima descrizione delle strutture utilizzate e del personale; buona esibizione del layout dello stabilimento;
- criterio C.: eccellente illustrazione del piano di formazione del personale e sua esecuzione;
- criterio D.: eccellente descrizione del piano di emergenza e dell'ubicazione dei centri di cottura alternativi
- criterio E.: buona descrizione del piano dei controlli microbiologici, anche in relazione alla puntualità dell'esecuzione;
- criterio F.: completa e ben rappresentata illustrazione del sistema informatico di prenotazione dei pasti in tutte le sue fasi;
- criterio G.: ottima proposta migliorativa, con soluzioni innovative e funzionali;
- criterio H.: eccellente rappresentazione delle modalità di stoccaggio e distribuzione; discreta rappresentazione delle aree di lavorazione e conservazione e delle attrezzature;
- criterio I.: eccellente rappresentazione delle procedure e dei processi di trasporto dei beni;
- criterio J.: eccellente descrizione dei prodotti di filiera corta; ottima descrizione dei prodotti biologici, DOP ed IGP;
- criterio K.: ottima descrizione del piano alimentare;
- criterio L.: eccellente dotazione di certificazioni attinenti all'oggetto della gara;
- criterio M.: eccellente descrizione della produzione degli alimenti e delle bevande, descrizione del Carbon Footprint e descrizione della destinazione del cibo non somministrato.

Successivamente i Commissari procedono ad attribuire i coefficienti relativamente ai prefati criteri.

Nello specifico, ciascun commissario attribuisce discrezionalmente e direttamente, per ognuno degli elementi di valutazione, un coefficiente da 0 ad 1, corrispondente al seguente giudizio sintetico:

Prospetto: Giudizio sintetico	Coefficiente
ECCELLENTE	1
OTTIMO	0,9

BUONO	0,8
DISCRETO	0,7
SUFFICIENTE	0,6
QUASI SUFFICIENTE	0,5
MEDIOCRE	0,4
SCARSO	0,2
NON VALUTABILE	0

Si riportano di seguito i coefficienti attribuiti dai commissari in riferimento ai criteri previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione".

Commissario A : Dott. RESTAINO Rocco Vittorio

Commissario B: Dott.ssa BAGNATO Carmela

Commissario C: Dott. COLASURDO Antonio P.

LOTTO 4 MULTUSERVICE SUD POTENZA				
DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE COMMISSARIO A	COEFFICIENTE COMMISSARIO B	COEFFICIENTE COMMISSARIO C
A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE	10	1.0	1.0	1.0
Piano di organizzazione generale del servizio comprensivo dei sistemi di conservazione, preparazione, confezionamento, distribuzione, trasporto, ecc. informatizzata delle prenotazioni				
B. STRUTTURA	10			
Descrizione dettagliata della struttura che verrà utilizzata per l'espletamento dei servizi presso il P.O.:				
Punto di cottura e preparazione dei pasti (distanza dal P.O. e tempi di percorrenza)	3	1.0	1.0	1.0
Struttura - tecnologie - impianti	3	0.9	0.9	0.9
Personale operante	3	0.9	0.9	0.9
Esibizione di un layout dello stabilimento	1	0.8	0.8	0.8
C. PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE E SUA ESECUZIONE	2	1.0	1.0	1.0
D. PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE E CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO	3	1.0	1.0	1.0
E. PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI ESEGUITI DALLA DITTA NELL'ESECUZIONE DELLA COMMESSA	2	0.8	0.8	0.8
F. FUNZIONALITA' DEL SISTEMA INFORMATICO DI PRENOTAZIONE DEI PASTI	3	1.0	1.0	1.0
G. PROPOSTE MIGLIORATIVE ATTINENTI IL SERVIZIO (carrelli, vassoi, stoviglie, iniziative di comunicazione ai degenti, ecc)	6	1.0	1.0	1.0
H. APPROVVIGIONAMENTO E CONTROLLI				
Rappresentazione delle modalità di approvvigionamento e dei sistemi di controllo qualitativo delle derrate alimentari mediante l'utilizzo di una propria piattaforma alimentare, in conformità al D.M. Ambiente 25/07/2011, per:	9			
Stoccaggio e distribuzione	3	1.0	1.0	1.0
Aree di lavorazione e conservazione	3	0.7	0.7	0.7
Attrezzature	3	0.7	0.7	0.7
I. RAPPRESENTAZIONE DELLE PROCEDURE E DEI PROCESSI DEL TRASPORTO DEI BENI; ELENCO AUTOMEZZI DA DESTINARE AL TRASPORTO DEI BENI ALIMENTARI, CON DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' PER IL SERVIZIO A CUI SONO DESTINATI	3	1.0	1.0	1.0
J. RELAZIONE DETTAGLIATA CON INDICAZIONE DELL'ELENCO ANALITICO DEI PRODOTTI MERCEOLOGICI CHE L'OPERATORE ECONOMICO INTENDE OFFRIRE E RELATIVE SCHEDE TECNICHE RIPORTANTI LA RAGIONE SOCIALE DEL	10			

PRODUTTORE, IL MARCHIO ED I LUOGI DI PROVENIENZA DELLE DERRATE ALIMENTARI:				
Fillera corta	4	1.0	1.0	1.0
Prodotti biologici	4	0.9	0.9	0.9
DOP,IGP, ecc	2	0.9	0.9	0.9
K. RAPPRESENTAZIONE DEL PAINO ALIMENTARE TESA AD EVIDENZIARE LA ROTAZIONE A VARIETA' DEI MENU', L'UTILIZZO DEI PRODOTTI BIOLOGICI E LE PECULIARITA' DEI MENU' PROPOSTI IN RELAZIONE ALL'UTENZA (DIETE SPECIALI) ED I RELATIVI FABBISOGNI CALORICI	6	0.9	0.9	0.9
L. ULTERIORI CERTIFICAZIONI ATTINENTI L'OGGETTO DI GARA	1	1.0	1.0	1.0
M. CRITERI AMBIENTALI MINIMI	5			
Produzione degli alimenti e delle bevande (vedi CAM ristorazione punto 5.4.1.)	2	1.0	1.0	1.0
Carbon Footprint (vedi CAM ristorazione punto 5.4.2.)	2	1.0	1.0	1.0
Destinazione del cibo non somministrato (vedi CAM ristorazione punto 5.4.3.)	1	1.0	1.0	1.0

La Commissione relativamente al lotto 4 procede:

- al calcolo della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari;
- i coefficienti definitivi come sopra calcolati verranno successivamente moltiplicati per i punteggi previsti per gli elementi di natura qualitativa, e la somma dei punteggi ottenuti determinerà il punteggio totale assegnato ai vari elementi della qualità e, quindi, all'offerta tecnica;

Dato atto che si è in presenza di una sola offerta non si procede alla riparametrazione, come previsto all'Allegato 6 "Griglia di valutazione".

Si riporta di seguito il punteggio ottenuto dell'operatore MULTUSERVICE SUD POTENZA.

LOTTO 4 MULTUSERVICE SUD POTENZA			
DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE MEDIO	PUNTEGGIO TECNICO
A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE	10	1.0	10
Piano di organizzazione generale del servizio comprensivo dei sistemi di conservazione, preparazione, confezionamento, distribuzione, trasporto, ecc. informatizzata delle prenotazioni			
B. STRUTTURA			
Descrizione dettagliata della struttura che verrà utilizzata per l'espletamento dei servizi presso il P.O.:	10		9.2
Punto di cottura e preparazione dei pasti (distanza dal P.O. e tempi di percorrenza)	3	1.0	3
Struttura - tecnologie - impianti	3	0.9	2.7
Personale operante	3	0.9	2.7
Esibizione di un layout dello stabilimento	1	0.8	0.8
C. PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE E SUA ESECUZIONE	2	1.0	2
D. PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE E CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO	3	1.0	3
E. PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI ESEGUITI DALLA DITTA NELL'ESECUZIONE DELLA COMMESSA	2	0.8	1.6
F. FUNZIONALITA' DEL SISTEMA INFORMATICO DI PRENOTAZIONE DEI PASTI	3	1.0	3
G. PROPOSTE MIGLIORATIVE ATTINENTI IL SERVIZIO (carrelli, vassoi, stoviglie, iniziative di	6	1.0	6

comunicazione ai degenti, ecc)			
H. APPROVVIGIONAMENTO E CONTROLLI			
Rappresentazione delle modalità di approvvigionamento e dei sistemi di controllo qualitativo delle derrate alimentari mediante l'utilizzo di una propria piattaforma alimentare, in conformità al D.M. Ambiente 25/07/2011, per:	9		7.2
Stoccaggio e distribuzione	3	1.0	3
Aree di lavorazione e conservazione	3	0.7	2.1
Attrezzature	3	0.7	2.1
I. RAPPRESENTAZIONE DELLE PROCEDURE E DEI PROCESSI DEL TRASPORTO DEI BENI; ELENCO AUTOMEZZI DA DESTINARE AL TRASPORTO DEI BENI ALIMENTARI, CON DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' PER IL SERVIZIO A CUI SONO DESTINATI	3	1.0	3
J. RELAZIONE DETTAGLIATA CON INDICAZIONE DELL'ELENCO ANALITICO DEI PRODOTTI MERCEOLOGICI CHE L'OPERATORE ECONOMICO INTENDE OFFRIRE E RELATIVE SCHEDE TECNICHE RIPORTANTI LA RAGIONE SOCIALE DEL PRODUTTORE, IL MARCHIO ED I LUOGHI DI PROVENIENZA DELLE DERRATE ALIMENTARI:	10		9.4
Filiera corta	4	1.0	4
Prodotti biologici	4	0.9	3.6
DOP, IGP, ecc	2	0.9	1.8
K. RAPPRESENTAZIONE DEL PAINO ALIMENTARE TESA AD EVIDENZIARE LA ROTAZIONE A VARIETA' DEI MENU', L'UTILIZZO DEI PRODOTTI BIOLOGICI E LE PECULIARITA' DEI MENU' PROPOSTI IN RELAZIONE ALL'UTENZA (DIETE SPECIALI) ED I RELATIVI FABBISOGNI CALORICI	6	0.9	5.4
L. ULTERIORI CERTIFICAZIONI ATTINENTI L'OGGETTO DI GARA	1	1.0	1
M. CRITERI AMBIENTALI MINIMI	5		5
Produzione degli alimenti e delle bevande (vedi CAM ristorazione punto 5.4.1.)	2	1.0	2
Carbon Footprint (vedi CAM ristorazione punto 5.4.2.)	2	1.0	2
Destinazione del cibo non somministrato (vedi CAM ristorazione punto 5.4.3.)	1	1.0	1
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO			65.8

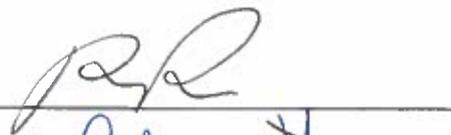
Alle ore 12:30 Il Presidente, concluse le operazioni all'ordine del giorno, dichiara chiusa la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale che letto e confermato, viene sottoscritto come segue.

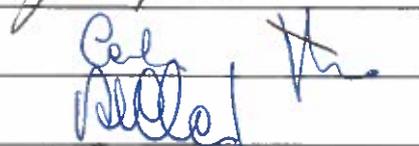
Potenza, il 07/09/2018

Letto, confermato e sottoscritto.

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio



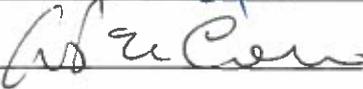
- Dott.ssa BAGNATO Carmela



- Dott. COLASURDO Antonio P.



- Ing. CAIMO Esterina



Verbale n.15 del 18/09/2018 della Commissione Giudicatrice

SEDUTA PUBBLICA

Gara di appalto mediante procedura aperta per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell'AOR San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU – SIMOG: 6747069

L'anno duemiladiciotto, il giorno diciotto del mese di settembre, alle ore 11:00, presso la SUA-RB, sita in Via Vincenzo Verrastro n. 4 a Potenza, si è riunita, in seduta pubblica, la Commissione giudicatrice per la comunicazione dei punteggi delle offerte tecniche conseguiti dai concorrenti e successiva apertura delle offerte economiche dei concorrenti ammessi.

La Commissione, nominata con Determina Dirigenziale n. 20A2.2017/D.00015 del 26/01/2018, è così composta:

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio –Presidente
- Dott.ssa BAGNATO Carmela – Componente
- Dott. COLASURDO Antonio P. – Componente

mentre le funzioni di Segretario sono svolte dall' Ing. Esterina Caimo, della SUA-RB.
Alla seduta presenza il RdP Arch. Franca Cicale.

Sono presenti, in rappresentanza degli operatori economici partecipanti, i soggetti indicati nell'allegato al presente verbale.

Il Presidente della Commissione dichiara aperta la seduta e procede a dare lettura dei punteggi tecnici conseguiti dagli Operatori Economici.

Successivamente, il Presidente, unitamente ai presenti, constata l'integrità dei plichi contenenti le offerte economiche, chiusi e siglati dal Seggio di gara, procede all'apertura dei plichi degli operatori economici ammessi, dando lettura dell'importo quinquennale complessivo dell'intera fornitura offerto dagli operatori economici e calcolando i punteggi economici così come previsto dall'art. 26 del Disciplinare di gara.

Detti punteggi, verranno poi sommati al punteggio ottenuto nell'offerta tecnica.

Il Presidente sospende la seduta dalle ore 11:25 alle ore 11.38 al fine di verificare i calcoli effettuati, al termine della pausa, si procede alla lettura in seduta pubblica dei punteggi ottenuti.

Le risultanze, per ciascun lotto, sono di seguito riportate.

Lotto 1

LOTTO	DESCRIZIONE DEL LOTTO	Concorrente	Importo Totale OFFERTO	PUNTEGGIO QUALITA'	PUNTEGGIO PREZZO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO	PREZZO PIU' BASSO OFFERTO	OFFERTA ANORMALMENTE BASSA
1	Azienda Sanitaria Locale di Matera						9002547,50	
		R.T.I. LADISA SRL BARI (mandataria) - C.D.S. ONLUS COOPERATIVA SOCIALE ALTAMURA (mandante)	9.285.453,49	70,00	29,09	99,09		SI
		R.T.I. E.P. SPA ROMA (mandataria) - R.T.I. LA GROTTA DI VARVARA GRAVINA DI PUGLIA (mandante)	9.002.547,50	52,22	30,00	82,22		NO

Gara di appalto mediante procedura aperta per la fornitura triennale di pacemakers, defibrillatori automatici e materiale per elettrofisiologia occorrenti all' A.O.R. San Carlo di Potenza e all' Azienda Sanitaria Locale di Matera

Lotto 2

LOTTO	DESCRIZIONE DEL LOTTO	Concorrente	Importo Totale OFFERTO	PUNTEGGIO QUALITA'	PUNTEGGIO PREZZO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO	PREZZO PIU' BASSO OFFERTO	OFFERTA ANORMALMENTE BASSA
2	Azienda Sanitaria Locale di Potenza						1820215,00	
		R.T.I. SLEM SRL PIANO DI SORRENTO (mandataria) - NOI SOC. COOP. SOCIALE SALERNO (mandate)	1.820.215,00	52,10	30,00	82,10		NO

Lotto 3

LOTTO	DESCRIZIONE DEL LOTTO	Concorrente	Importo Totale OFFERTO	PUNTEGGIO QUALITA'	PUNTEGGIO PREZZO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO	PREZZO PIU' BASSO OFFERTO	OFFERTA ANORMALMENTE BASSA
3	Azienda Ospedaliera San Carlo di Potenza						20720695,00	
		SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	20.845.080,00	70,00	29,82	99,82		SI
		R.T.I. SLEM SRL PIANO DI SORRENTO (mandataria) - NOI SOC. COOP. SOCIALE SALERNO (mandate)	20.720.695,00	54,17	30,00	84,17		NO

Lotto 4

LOTTO	DESCRIZIONE DEL LOTTO	Concorrente	Importo Totale OFFERTO	PUNTEGGIO QUALITA'	PUNTEGGIO PREZZO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO	PREZZO PIU' BASSO OFFERTO	OFFERTA ANORMALMENTE BASSA
4	Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico CROB di Rionero in Vulture						1797275,00	
		MULTSERVICE SUD POTENZA	1.797.275,00	65,80	30,00	95,80		SI

Lotto 5

LOTTO	DESCRIZIONE DEL LOTTO	Concorrente	Importo Totale OFFERTO	PUNTEGGIO QUALITA'	PUNTEGGIO PREZZO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO	PREZZO PIU' BASSO OFFERTO	OFFERTA ANORMALMENTE BASSA
5	ARDSU						2072925,00	
		R.T.I. LA CASCINA GLOGALSERVICE SRL (mandataria) - VIVENDA SPA (mandante)	2.072.925,00	59,00	30,00	89,00		SI

Pertanto, la Commissione, richiamati tutti i verbali da 1 a 15 propone la seguente graduatoria provvisoria:

Gara di appalto mediante procedura aperta per la fornitura triennale di pacemakers, defibrillatori automatici e materiale per elettrofisiologia occorrenti all' A.O.R. San Carlo di Potenza e all' Azienda Sanitaria Locale di Matera

LOTTO	DESCRIZIONE DEL LOTTO	Concorrente	PUNTEGGIO QUALITA'	PUNTEGGIO PREZZO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO	OFFERTA ANORMALMENTE BASSA
1	Azienda Sanitaria Locale di Matera					
		R.T.I. LADISA SRL BARI (mandataria) - C.D.S. ONLUS COOPERATIVA SOCIALE ALTAMURA (mandante)	70,00	29,09	99,09	SI
		R.T.I. E.P. SPA ROMA (mandataria) - R.T.I. LA GROTTA DI VARVARA GRAVINA DI PUGUA (mandante)	52,22	30,00	82,22	NO
2	Azienda Sanitaria Locale di Potenza					
		R.T.I. SLEM SRL PIANO DI SORRENTO (mandataria) - NOI SOC. COOP. SOCIALE SALERNO (mandate)	52,10	30,00	82,10	NO
3	Azienda Ospedaliera San Carlo di Potenza					
		SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	70,00	29,82	99,82	SI
		R.T.I. SLEM SRL PIANO DI SORRENTO (mandataria) - NOI SOC. COOP. SOCIALE SALERNO (mandate)	54,17	30,00	84,17	NO
4	Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico CROB di Ronero in Vulture					
		MULTSERVICE SUD POTENZA	65,80	30,00	95,80	SI
5	ARDSU					
		R.T.I. LA CASCINA GLOGALSERVICE SRL (mandataria) - VIVENDA SPA (mandante)	59,00	30,00	89,00	SI

La Commissione giudicatrice, ai sensi dell'art. 97 comma 3 del D.Lgs 50/2016, rilevato che i punteggi conseguiti rispettivamente nell'offerta tecnica ed economica di taluni operatori economici sono superiori ai 4/5 del punteggio massimo attribuibile per ciascun elemento, decide di trasmettere, per il tramite del Segretario, il presente verbale al Responsabile del Procedimento della gara di cui trattasi per gli adempimenti di conseguenza come previsto dai commi 4 e ss dell'art.97 del Codice.

I plichi degli Operatori Economici ammessi alla fase di valutazione, nonché le buste contenenti le relative offerte economiche, vengono consegnati al Segretario per la custodia in luogo sicuro presso gli Uffici della SUA-RB.

Alle ore 11:48 il Presidente, concluse le operazioni all'ordine del giorno, dichiara chiusa la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale che letto e confermato, viene sottoscritto come segue.

Potenza, il 18/09/2018

Letto, confermato e sottoscritto.

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio –Presidente

- Dott.ssa BAGNATO Carmela – Componente

- Dott. COLASURDO Antonio P. – Componente

- Ing. CAIMO Esterina - Segretario






Rappresentante	Operatore Economico	Firma
Martino Antonio 	GUSTO e lo Soc. Coop	
GIUSEPPE BUFANO 	SLEM SRL	
GIANNIUSIA GIUSELLO	MULTISERVIZI S.R.L.	
HABILI' ARTAN	LAMSA SOL La Cascina S.S. VICENZA SPA	
POSCA ANTONIO	S.M.C. SPA	
MASSIMO VES	NOI SOO-COP. SOC.	
ANZONIO NICOTIENCO	SEMPRESSI R. S.p.A.	







**Verbale n. 2 del 12/03/2018 della Commissione Giudicatrice
SEDUTA RISERVATA**

Gara di appalto mediante procedura aperta per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell'AOR San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU – SIMOG: 6747069

L'anno duemiladiciotto, il giorno dodici del mese di marzo, alle ore 10:30, presso la Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata sita in Via Vincenzo Verrastro n. 4 a Potenza, la Commissione giudicatrice si è riunita in seduta riservata, al fine di procedere alla valutazione delle offerte tecniche relative alla procedura di affidamento in questione.

La Commissione, nominata con Determina Dirigenziale n. 20A2.2017/D.00015 del 26/01/2018, è così composta:

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio –Presidente
- Dott.ssa BAGNATO Carmela – Componente
- Dott. COLASURDO Antonio P. – Componente

mentre le funzioni di Segretario sono svolte dall' Ing. Esterina Caimo, della SUA-RB.

La Commissione prosegue la lettura dell'offerta tecnica dell'operatore R.T.I. SLEM SRL PIANO DI SORRENTO (mandataria) - NOI SOC. COOP. SOCIALE SALERNO (mandante) ammesso al lotto 2, in continuità rispetto alle attività svolte come da verbale n. 1 del 06.03.2018, prestando particolare attenzione ai restanti criteri previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione".

In riferimento al criterio "F. Funzionalità del sistema informatico di prenotazione dei pasti", l'operatore economico ha corredato l'offerta tecnica con supporto informatico (pendrive) contenente n. 8 video con voce fuori campo, con versione demo del software gestionale, visionati dalla Commissione al fine di individuare e valutare le caratteristiche e le potenzialità della soluzione proposta.

Completata la fase di lettura dei criteri C., D., E., F., G., H., I., J., K., L. ed M., i Commissari procedono ad attribuire i relativi coefficienti.

Nello specifico, ciascun commissario attribuisce discrezionalmente e direttamente, per ognuno degli elementi di valutazione, un coefficiente da 0 ad 1, corrispondente al seguente giudizio sintetico:

Prospetto: Giudizio sintetico	Coefficiente
ECCELLENTE	1
OTTIMO	0,9
BUONO	0,8
DISCRETO	0,7
SUFFICIENTE	0,6
QUASI SUFFICIENTE	0,5
MEDIOCRE	0,4
SCARSO	0,2
NON VALUTABILE	0

Si riportano di seguito i coefficienti attribuiti dai commissari.

Commissario A : Dott. RESTAINO Rocco Vittorio

Commissario B: Dott.ssa BAGNATO Carmela

Commissario C: Dott. COLASURDO Antonio P.



LOTTO 2				
R.T.I. SLEM SRL PIANO DI SORRENTO (mandataria) - NOI SOC. COOP. SOCIALE SALERNO (mandante)				
DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE COMMISSARIO A	COEFFICIENTE COMMISSARIO B	COEFFICIENTE COMMISSARIO C
C. PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE E SUA ESECUZIONE	2	0.7	0.7	0.7
D. PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE E CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO	3	0.7	0.7	0.7
E. PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI ESEGUITI DALLA DITTA NELL'ESECUZIONE DELLA COMMESSA	2	0.8	0.8	0.8
F. FUNZIONALITA' DEL SISTEMA INFORMATICO DI PRENOTAZIONE DEI PASTI	3	0.9	0.9	0.9
G. PROPOSTE MIGLIORATIVE ATTINENTI IL SERVIZIO (carrelli, vassoi, stoviglie, iniziative di comunicazione ai degenti, ecc)	6	0.7	0.7	0.7
H. APPROVVIGIONAMENTO E CONTROLLI				
Rappresentazione delle modalità di approvvigionamento e dei sistemi di controllo qualitativo delle derrate alimentari mediante l'utilizzo di una propria piattaforma alimentare, in conformità al D.M. Ambiente 25/07/2011, per:	9			
Stoccaggio e distribuzione	3	0.8	0.8	0.8
Aree di lavorazione e conservazione	3	0.7	0.7	0.7
Attrezzature	3	0.7	0.7	0.7
I.RAPPRESENTAZIONE DELLE PROCEDURE E DEI PROCESSI DEL TRASPORTO DEI BENI; ELENCO AUTOMEZZI DA DESTINARE AL TRASPORTO DEI BENI ALIMENTARI, CON DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' PER IL SERVIZIO A CUI SONO DESTINATI	3	0.6	0.6	0.6
J. RELAZIONE DETTAGLIATA CON INDICAZIONE DELL'ELENCO ANALITICO DEI PRODOTTI MERCEOLOGICI CHE L'OPERATORE ECONOMICO INTENDE OFFRIRE E RELATIVE SCHEDE TECNICHE RIPIORTANTI LA RAGIONE SOCIALE DEL PRODUTTORE, IL MARCHIO ED I LUOGHI DI PROVENIENZA DELLE DERRATE ALIMENTARI:	10			
Fillera corta	4	0.5	0.5	0.5
Prodotti biologici	4	0.7	0.7	0.7
DOP, IGP, ecc	2	0.7	0.7	0.7
K. RAPPRESENTAZIONE DEL PIANO ALIMENTARE TESA AD EVIDENZIARE LA ROTAZIONE A VARIETA' DEI MENU', L'UTILIZZO DEI PRODOTTI BIOLOGICI E LE PECULIARITA' DEI MENU' PROPOSTI IN RELAZIONE ALL'UTENZA (DIETE SPECIALI) ED I RELATIVI FABBISOGNI CALORICI	6	0.9	0.9	0.9
L. ULTERIORI CERTIFICAZIONI ATTINENTI L'OGGETTO DI GARA	1	0.8	0.8	0.8
M. CRITERI AMBIENTALI MINIMI	5			
Produzione degli alimenti e delle bevande (vedi CAM ristorazione punto 5.4.1.)	2	0.8	0.8	0.8
Carbon Footprint (vedi CAM ristorazione punto 5.4.2.)	2	0.8	0.8	0.8
Destinazione del cibo non somministrato (vedi CAM ristorazione punto 5.4.3.)	1	1	1	1

Si procede:

- al calcolo della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari;
- i coefficienti definitivi come sopra calcolati verranno successivamente moltiplicati per i punteggi previsti per gli elementi di natura qualitativa, e la somma dei punteggi ottenuti determinerà il punteggio totale assegnato ai vari elementi della qualità e, quindi, all'offerta tecnica;

lc

Dato atto che si è in presenza di una sola offerta non si procede alla riparametrazione, come previsto all'Allegato 6 "Griglia di valutazione".

Si riporta di seguito il punteggio ottenuto dell'operatore R.T.I. SLEM SRL PIANO DI SORRENTO (mandataria) - NOI SOC. COOP. SOCIALE SALERNO (mandante) relativamente al lotto 2.

LOTTO 2			
R.T.I. SLEM SRL PIANO DI SORRENTO (mandataria) - NOI SOC. COOP. SOCIALE SALERNO (mandante)			
DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE MEDIO	PUNTEGGIO TECNICO
A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE	10	0.8	8
Piano di organizzazione generale del servizio comprensivo dei sistemi di conservazione, preparazione, confezionamento, distribuzione, trasporto, ecc. informatizzata delle prenotazioni			
B. STRUTTURA	10		7.1
Descrizione dettagliata della struttura che verrà utilizzata per l'espletamento dei servizi presso il P.O.:			
Punto di cottura e preparazione dei pasti (distanza dal P.O. e tempi di percorrenza)	3	0.6	1.8
Struttura - tecnologie - impianti	3	0.8	2.4
Personale operante	3	0.7	2.1
Esibizione di un layout dello stabilimento	1	0.8	0.8
C. PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE E SUA ESECUZIONE	2	0.7	1.4
D. PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE E CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO	3	0.7	2.1
E. PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI ESEGUITI DALLA DITTA NELL'ESECUZIONE DELLA COMMESSA	2	0.8	1.6
F. FUNZIONALITA' DEL SISTEMA INFORMATICO DI PRENOTAZIONE DEI PASTI	3	0.9	2.7
G. PROPOSTE MIGLIORATIVE ATTINENTI IL SERVIZIO (carrelli, vassoi, stoviglie, iniziative di comunicazione ai degenti, ecc)	6	0.7	4.2
H. APPROVVIGIONAMENTO E CONTROLLI			
Rappresentazione delle modalità di approvvigionamento e dei sistemi di controllo qualitativo delle derrate alimentari mediante l'utilizzo di una propria piattaforma alimentare, in conformità al D.M. Ambiente 25/07/2011, per:	9		6.6
Stoccaggio e distribuzione	3	0.8	2.4
Aree di lavorazione e conservazione	3	0.7	2.1
Attrezzature	3	0.7	2.1
I. RAPPRESENTAZIONE DELLE PROCEDURE E DEI PROCESSI DEL TRASPORTO DEI BENI; ELENCO AUTOMEZZI DA DESTINARE AL TRASPORTO DEI BENI ALIMENTARI, CON DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' PER IL SERVIZIO A CUI SONO DESTINATI	3	0.6	1.8
J. RELAZIONE DETTAGLIATA CON INDICAZIONE DELL'ELENCO ANALITICO DEI PRODOTTI MERCEOLOGICI CHE L'OPERATORE ECONOMICO INTENDE OFFRIRE E RELATIVE SCHEDE TECNICHE RIPORTANTI LA RAGIONE SOCIALE DEL PRODUTTORE, IL MARCHIO ED I LUOGHI DI PROVENIENZA DELLE DERRATE ALIMENTARI:	10		6.2
Fillera corta	4	0.5	2
Prodotti biologici	4	0.7	2.8
DOP,IGP, ecc	2	0.7	1.4
K. RAPPRESENTAZIONE DEL PIANO ALIMENTARE TESA AD EVIDENZIARE LA ROTAZIONE A VARIETA' DEI MENU', L'UTILIZZO DEI PRODOTTI BIOLOGICI E LE PECULIARITA' DEI MENU' PROPOSTI IN RELAZIONE ALL'UTENZA (DIETE	6	0.9	5.4

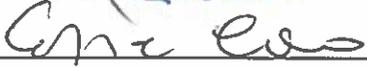
SPECIALI) ED I RELATIVI FABBISOGNI CALORICI			
L. ULTERIORI CERTIFICAZIONI ATTINENTI L'OGGETTO DI GARA	1	0.8	0.8
M. CRITERI AMBIENTALI MINIMI	5		4.2
Produzione degli alimenti e delle bevande (vedi CAM ristorazione punto 5.4.1.)	2	0.8	1.6
Carbon Footprint (vedi CAM ristorazione punto 5.4.2.)	2	0.8	1.6
Destinazione del cibo non somministrato (vedi CAM ristorazione punto 5.4.3.)	1	1	1
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO			52.1

Alle ore 13:30 Il Presidente, concluse le operazioni all'ordine del giorno, dichiara chiusa la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale che letto e confermato, viene sottoscritto come segue.

Potenza, il 12/03/2018

Letto, confermato e sottoscritto.

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio 
- Dott.ssa BAGNATO Carmela 
- Dott. COLASURDO Antonio P. 
- Ing. CAIMO Esterina 

**Verbale n. 3 del 28/03/2018 della Commissione Giudicatrice
SEDUTA RISERVATA**

Gara di appalto mediante procedura aperta per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell'AOR San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU – SIMOG: 6747069

L'anno duemiladiciotto, il giorno ventotto del mese di marzo, alle ore 10:30, presso la Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata sita in Via Vincenzo Verrastro n. 4 a Potenza, la Commissione giudicatrice si è riunita in seduta riservata, al fine di procedere alla valutazione delle offerte tecniche relative alla procedura di affidamento in questione.

La Commissione, nominata con Determina Dirigenziale n. 20A2.2017/D.00015 del 26/01/2018, è così composta:

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio –Presidente
- Dott.ssa BAGNATO Carmela – Componente
- Dott. COLASURDO Antonio P. – Componente

mentre le funzioni di Segretario sono svolte dall' Ing. Esterina Caimo, della SUA-RB.

La Commissione decide di procedere con la valutazione del lotto n. 5, pertanto, preleva la Busta B dell'operatore economico R.T.I. LA CASCINA GLOBALSERVICE S.R.L. (mandataria) – VIVENDA SPA (mandante) e procede con la lettura della relativa offerta tecnica, prestando particolare attenzione ai criteri A "Piano di organizzazione" e B "Struttura" previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione".

Completata la fase di lettura dei criteri A. e B. sopra riportati, i Commissari procedono ad attribuire i coefficienti relativamente ai prefati criteri.

Nello specifico, ciascun commissario attribuisce discrezionalmente e direttamente, per ognuno degli elementi di valutazione, un coefficiente da 0 ad 1, corrispondente al seguente giudizio sintetico:

Prospetto: Giudizio sintetico	Coefficiente
ECCELLENTE	1
OTTIMO	0,9
BUONO	0,8
DISCRETO	0,7
SUFFICIENTE	0,6
QUASI SUFFICIENTE	0,5
MEDIOCRE	0,4
SCARSO	0,2
NON VALUTABILE	0

Si riportano di seguito i coefficienti attribuiti dai commissari in riferimento ai criteri A "Piano di organizzazione" e B "Struttura" previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione".

Commissario A : Dott. RESTAINO Rocco Vittorio

Commissario B: Dott.ssa BAGNATO Carmela

Commissario C: Dott. COLASURDO Antonio P.

LOTTO 5				
R.T.I. LA CASCINA GLOBALSERVICE S.R.L. (mandataria) - VIVENDA SPA (mandante)				
DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE COMMISSARIO A	COEFFICIENTE COMMISSARIO B	COEFFICIENTE COMMISSARIO C
A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE	10	0,9	0,9	0,9

Handwritten signatures and initials:
 (Large signature) [Signature]
 (Small signature) [Signature]
 (Initials) [Initials]

Piano di organizzazione generale del servizio comprensivo dei sistemi di conservazione, preparazione, confezionamento, distribuzione, trasporto, ecc. informatizzata delle prenotazioni				
DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE COMMISSARIO A	COEFFICIENTE COMMISSARIO B	COEFFICIENTE COMMISSARIO C
B. STRUTTURA	10			
Descrizione dettagliata della struttura che verrà utilizzata per l'espletamento dei servizi presso il P.O.:				
Punto di cottura e preparazione dei pasti (distanza dal P.O. e tempi di percorrenza)	3	1.0	1.0	1.0
Struttura - tecnologie - impianti	3	0.9	0.9	0.9
Personale operante	3	0.9	0.9	0.9
Esibizione di un layout dello stabilimento	1	0.9	0.9	0.9

Alle ore 13:25 Il Presidente, concluse le operazioni all'ordine del giorno, dichiara chiusa la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale che letto e confermato, viene sottoscritto come segue.

Potenza, il 28/03/2018

Letto, confermato e sottoscritto.

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio

- Dott.ssa BAGNATO Carmela

- Dott. COLASURDO Antonio P.

- Ing. CAIMO Esterina

**Verbale n. 4 del 24/04/2018 della Commissione Giudicatrice
SEDUTA RISERVATA**

Gara di appalto mediante procedura aperta per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell'AOR San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU – SIMOG: 6747069

L'anno duemiladiciotto, il giorno ventiquattro del mese di aprile, alle ore 10:30, presso la Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata sita in Via Vincenzo Verrastro n. 4 a Potenza, la Commissione giudicatrice si è riunita in seduta riservata, al fine di procedere alla valutazione delle offerte tecniche relative alla procedura di affidamento in questione.

La Commissione, nominata con Determina Dirigenziale n. 20A2.2017/D.00015 del 26/01/2018, è così composta:

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio –Presidente
- Dott.ssa BAGNATO Carmela – Componente
- Dott. COLASURDO Antonio P. – Componente

mentre le funzioni di Segretario sono svolte dall' Ing. Esterina Caimo, della SUA-RB.

La Commissione prosegue la lettura dell'offerta tecnica dell'operatore R.T.I. LA CASCINA GLOBALSERVICE S.R.L. (mandataria) – VIVENDA SPA (mandante) ammesso al lotto 5, in continuità rispetto alle attività svolte come da verbale n. 3 del 28.03.2018, prestando particolare attenzione ai restanti criteri previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione".

In riferimento al criterio "F. Funzionalità del sistema informatico di prenotazione dei pasti", l'operatore economico ha corredato l'offerta tecnica con supporto informatico (CD-ROM) contenente n.1 file descrittivo degli aspetti essenziali dell'applicativo informatico, visionato dalla Commissione al fine di individuare e valutare le caratteristiche e le potenzialità della soluzione proposta.

Completata la fase di lettura dei criteri C., D., E., F., G., H., I., J., K., L. ed M., i Commissari procedono ad attribuire i relativi coefficienti.

Nello specifico, ciascun commissario attribuisce discrezionalmente e direttamente, per ognuno degli elementi di valutazione, un coefficiente da 0 ad 1, corrispondente al seguente giudizio sintetico:

Prospetto: Giudizio sintetico	Coefficiente
ECCELLENTE	1
OTTIMO	0,9
BUONO	0,8
DISCRETO	0,7
SUFFICIENTE	0,6
QUASI SUFFICIENTE	0,5
MEDIOCRE	0,4
SCARSO	0,2
NON VALUTABILE	0

Si riportano di seguito i coefficienti attribuiti dai commissari.

Commissario A : Dott. RESTAINO Rocco Vittorio

Commissario B: Dott.ssa BAGNATO Carmela

Commissario C: Dott. COLASURDO Antonio P.



LOTTO 5				
R.T.I. LA CASCINA GLOBALSERVICE S.R.L. (mandataria) - VIVENDA SPA (mandante)				
DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE COMMISSARIO A	COEFFICIENTE COMMISSARIO B	COEFFICIENTE COMMISSARIO C
C. PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE E SUA ESECUZIONE	2	0.7	0.7	0.7
D. PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE E CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO	3	0.8	0.8	0.8
E. PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI ESEGUITI DALLA DITTA NELL'ESECUZIONE DELLA COMMESSA	2	0.8	0.8	0.8
F. FUNZIONALITA' DEL SISTEMA INFORMATICO DI PRENOTAZIONE DEI PASTI	3	0.6	0.6	0.6
G. PROPOSTE MIGLIORATIVE ATTINENTI IL SERVIZIO (carrelli, vassoi, stoviglie, iniziative di comunicazione ai degenti, ecc)	6	0.6	0.6	0.6
H. APPROVVIGIONAMENTO E CONTROLLI				
Rappresentazione delle modalità di approvvigionamento e dei sistemi di controllo qualitativo delle derrate alimentari mediante l'utilizzo di una propria piattaforma alimentare, in conformità al D.M. Ambiente 25/07/2011, per:	9			
Stoccaggio e distribuzione	3	0.9	0.9	0.9
Aree di lavorazione e conservazione	3	0.9	0.9	0.9
Attrezzature	3	0.9	0.9	0.9
I. RAPPRESENTAZIONE DELLE PROCEDURE E DEI PROCESSI DEL TRASPORTO DEI BENI; ELENCO AUTOMEZZI DA DESTINARE AL TRASPORTO DEI BENI ALIMENTARI, CON DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' PER IL SERVIZIO A CUI SONO DESTINATI	3	0.8	0.8	0.8
J. RELAZIONE DETTAGLIATA CON INDICAZIONE DELL'ELENCO ANALITICO DEI PRODOTTI MERCEOLOGICI CHE L'OPERATORE ECONOMICO INTENDE OFFRIRE E RELATIVE SCHEDE TECNICHE RIPIORTANTI LA RAGIONE SOCIALE DEL PRODUTTORE, IL MARCHIO ED I LUOGHI DI PROVENIENZA DELLE DERRATE ALIMENTARI:	10			
Fillera corta	4	0.8	0.8	0.8
Prodotti biologici	4	0.9	0.9	0.9
DOP, IGP, ecc	2	0.9	0.9	0.9
K. RAPPRESENTAZIONE DEL PIANO ALIMENTARE TESA AD EVIDENZIARE LA ROTAZIONE A VARIETA' DEI MENU', L'UTILIZZO DEI PRODOTTI BIOLOGICI E LE PECULIARITA' DEI MENU' PROPOSTI IN RELAZIONE ALL'UTENZA (DIETE SPECIALI) ED I RELATIVI FABBISOGNI CALORICI	6	0.9	0.9	0.9
L. ULTERIORI CERTIFICAZIONI ATTINENTI L'OGGETTO DI GARA	1	0.9	0.9	0.9
M. CRITERI AMBIENTALI MINIMI	5			
Produzione degli alimenti e delle bevande (vedi CAM ristorazione punto 5.4.1.)	2	0.9	0.9	0.9
Carbon Footprint (vedi CAM ristorazione punto 5.4.2.)	2	0.9	0.9	0.9
Destinazione del cibo non somministrato (vedi CAM ristorazione punto 5.4.3.)	1	0.9	0.9	0.9

Si procede:

- al calcolo della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari;
- i coefficienti definitivi come sopra calcolati verranno successivamente moltiplicati per i punteggi previsti per gli elementi di natura qualitativa, e la somma dei punteggi ottenuti determinerà il punteggio totale assegnato ai vari elementi della qualità e, quindi, all'offerta tecnica;

Dato atto che si è in presenza di una sola offerta non si procede alla riparametrazione, come previsto all'Allegato 6 "Griglia di valutazione".

Si riporta di seguito il punteggio ottenuto dell'operatore R.T.I. LA CASCINA GLOBALSERVICE S.R.L. (mandataria) – VIVENDA SPA (mandante) relativamente al lotto 5.

LOTTO 5			
R.T.I. LA CASCINA GLOBALSERVICE S.R.L. (mandataria) - VIVENDA SPA (mandante)			
DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE MEDIO	PUNTEGGIO TECNICO
A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE	10	0.9	9
Piano di organizzazione generale del servizio comprensivo dei sistemi di conservazione, preparazione, confezionamento, distribuzione, trasporto, ecc. informatizzata delle prenotazioni			
B. STRUTTURA			
Descrizione dettagliata della struttura che verrà utilizzata per l'espletamento dei servizi presso il P.O.:	10		9.3
Punto di cottura e preparazione dei pasti (distanza dal P.O. e tempi di percorrenza)	3	1.0	3
Struttura - tecnologie - impianti	3	0.9	2.7
Personale operante	3	0.9	2.7
Esibizione di un layout dello stabilimento	1	0.9	0.9
C. PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE E SUA ESECUZIONE	2	0.7	1.4
D. PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE E CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO	3	0.8	2.4
E. PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI ESEGUITI DALLA DITTA NELL'ESECUZIONE DELLA COMMESSA	2	0.8	1.6
F. FUNZIONALITA' DEL SISTEMA INFORMATICO DI PRENOTAZIONE DEI PASTI	3	0.6	1.8
G. PROPOSTE MIGLIORATIVE ATTINENTI IL SERVIZIO (carrelli, vassoi, stoviglie, iniziative di comunicazione ai degenti, ecc)	6	0.6	3.6
H. APPROVVIGIONAMENTO E CONTROLLI			
Rappresentazione delle modalità di approvvigionamento e dei sistemi di controllo qualitativo delle derrate alimentari mediante l'utilizzo di una propria piattaforma alimentare, in conformità al D.M. Ambiente 25/07/2011, per:	9		8.1
Stoccaggio e distribuzione	3	0.9	2.7
Aree di lavorazione e conservazione	3	0.9	2.7
Attrezzature	3	0.9	2.7
I. RAPPRESENTAZIONE DELLE PROCEDURE E DEI PROCESSI DEL TRASPORTO DEI BENI; ELENCO AUTOMEZZI DA DESTINARE AL TRASPORTO DEI BENI ALIMENTARI, CON DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' PER IL SERVIZIO A CUI SONO DESTINATI	3	0.8	2.4
J. RELAZIONE DETTAGLIATA CON INDICAZIONE DELL'ELENCO ANALITICO DEI PRODOTTI MERCEOLOGICI CHE L'OPERATORE ECONOMICO INTENDE OFFRIRE E RELATIVE SCHEDE TECNICHE RIPORTANTI LA RAGIONE SOCIALE DEL PRODUTTORE, IL MARCHIO ED I LUOGHI DI PROVENIENZA DELLE DERRATE ALIMENTARI:	10		8.6
Filiera corta	4	0.8	3.2
Prodotti biologici	4	0.9	3.6
DOP, IGP, ecc	2	0.9	1.8
K. RAPPRESENTAZIONE DEL PIANO ALIMENTARE TESA AD EVIDENZIARE LA ROTAZIONE A VARIETA' DEI MENU', L'UTILIZZO DEI PRODOTTI BIOLOGICI E LE PECULIARITA' DEI MENU' PROPOSTI IN RELAZIONE ALL'UTENZA (DIETE	6	0.9	5.4

SPECIALI) ED I RELATIVI FABBISOGNI CALORICI			
L. ULTERIORI CERTIFICAZIONI ATTINENTI L'OGGETTO DI GARA	1	0.9	0.9
M. CRITERI AMBIENTALI MINIMI	5		4.5
Produzione degli alimenti e delle bevande (vedi CAM ristorazione punto 5.4.1.)	2	0.9	1.8
Carbon Footprint (vedi CAM ristorazione punto 5.4.2.)	2	0.9	1.8
Destinazione del cibo non somministrato (vedi CAM ristorazione punto 5.4.3.)	1	0.9	0.9
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO			59.0

Alle ore 13:30 Il Presidente, concluse le operazioni all'ordine del giorno, dichiara chiusa la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale che letto e confermato, viene sottoscritto come segue.

Potenza, il 24/04/2018

Letto, confermato e sottoscritto.

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio

- Dott.ssa BAGNATO Carmela

- Dott. COLASURDO Antonio P.

- Ing. CAIMO Esterina

**Verbale n.5 del 15/05/2018 della Commissione Giudicatrice
SEDUTA RISERVATA**

Gara di appalto mediante procedura aperta per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell'AOR San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU – SIMOG: 6747069

L'anno duemiladiciotto, il giorno quindici del mese di maggio, alle ore 10:30, presso la Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata sita in Via Vincenzo Verrastro n. 4 a Potenza, la Commissione giudicatrice si è riunita in seduta riservata, al fine di procedere alla valutazione delle offerte tecniche relative alla procedura di affidamento in questione.

La Commissione, nominata con Determina Dirigenziale n. 20A2.2017/D.00015 del 26/01/2018, è così composta:

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio –Presidente
- Dott.ssa BAGNATO Carmela – Componente
- Dott. COLASURDO Antonio P. – Componente

mentre le funzioni di Segretario sono svolte dall' Ing. Esterina Caimo, della SUA-RB.

La Commissione decide di procedere con la valutazione del lotto n. 1, pertanto, preleva la Busta B dell'operatore economico R.T.I. LADISA S.R.L. (mandataria) – C.D.S. ONLUS COOPERATIVA SOCIALE (mandante) e procede con la lettura della relativa offerta tecnica, prestando particolare attenzione ai criteri A., B. e C. previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione".

Completata la fase di lettura dei criteri A., B. e C., i Commissari procedono ad annotare i seguenti elementi di rilievo:

- criterio A: eccellente rappresentazione del sistema organizzativo in tutti i campi che lo determinano;
- criterio B: ottima e dettagliata descrizione delle strutture utilizzate, dei tempi di percorrenza, del personale; ottima evidenziazione dei layout degli stabilimenti di riferimento;
- criterio C: ottima illustrazione del piano di formazione del personale e sua esecuzione.

Successivamente i Commissari procedono ad attribuire i coefficienti relativamente ai prefati criteri.

Nello specifico, ciascun commissario attribuisce discrezionalmente e direttamente, per ognuno degli elementi di valutazione, un coefficiente da 0 ad 1, corrispondente al seguente giudizio sintetico:

Prospetto: Giudizio sintetico	Coefficiente
ECCELLENTE	1
OTTIMO	0.9
BUONO	0.8
DISCRETO	0.7
SUFFICIENTE	0.6
QUASI SUFFICIENTE	0.5
MEDIOCRE	0.4
SCARSO	0.2
NON VALUTABILE	0

Si riportano di seguito i coefficienti attribuiti dai commissari in riferimento ai criteri A., B. e C. previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione".

Commissario A : Dott. RESTAINO Rocco Vittorio

Commissario B: Dott.ssa BAGNATO Carmela

Commissario C: Dott. COLASURDO Antonio P.

LOTTO 1
R.T.I. LADISA S.R.L. (mandataria) – C.D.S. ONLUS COOPERATIVA SOCIALE (mandante)

DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE COMMISSARIO A	COEFFICIENTE COMMISSARIO B	COEFFICIENTE COMMISSARIO C
A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE	10	1.0	1.0	1.0
Piano di organizzazione generale del servizio comprensivo dei sistemi di conservazione, preparazione, confezionamento, distribuzione, trasporto, ecc. informatizzata delle prenotazioni				
B. STRUTTURA	10			
Descrizione dettagliata della struttura che verrà utilizzata per l'espletamento dei servizi presso il P.O.:				
Punto di cottura e preparazione dei pasti (distanza dal P.O. e tempi di percorrenza)	3	0.9	0.9	0.9
Struttura - tecnologie - impianti	3	0.9	0.9	0.9
Personale operante	3	0.9	0.9	0.9
Esibizione di un layout dello stabilimento	1	0.9	0.9	0.9
C. PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE E SUA ESECUZIONE	2	0.9	0.9	0.9

Alle ore 14:00 Il Presidente, concluse le operazioni all'ordine del giorno, dichiara chiusa la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale che letto e confermato, viene sottoscritto come segue.

Potenza, il 15/05/2018

Letto, confermato e sottoscritto.

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio

- Dott.ssa BAGNATO Carmela

- Dott. COLASURDO Antonio P.

- Ing. CAIMO Esterina

**Verbale n.6 del 23/05/2018 della Commissione Giudicatrice
SEDUTA RISERVATA**

Gara di appalto mediante procedura aperta per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell'AOR San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU – SIMOG: 6747069

L'anno duemiladiciotto, il giorno ventitré del mese di maggio, alle ore 15:00, presso la Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata sita in Via Vincenzo Verrastro n. 4 a Potenza, la Commissione giudicatrice si è riunita in seduta riservata, al fine di procedere alla valutazione delle offerte tecniche relative alla procedura di affidamento in questione.

La Commissione, nominata con Determina Dirigenziale n. 20A2.2017/D.00015 del 26/01/2018, è così composta:

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio –Presidente
- Dott.ssa BAGNATO Carmela – Componente
- Dott. COLASURDO Antonio P. – Componente

mentre le funzioni di Segretario sono svolte dall' Ing. Esterina Caimo, della SUA-RB.

La Commissione prosegue con la lettura della documentazione tecnica relativa al lotto 1 presentata dall'operatore economico R.T.I. LADISA S.R.L. (mandataria) – C.D.S. ONLUS COOPERATIVA SOCIALE (mandante), prestando particolare attenzione ai criteri D., E., F. e G. previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione".

In riferimento al criterio F. "Funzionalità del sistema informatico di prenotazione dei pasti", l'operatore economico ha corredato l'offerta tecnica con supporto informatico (CD-ROM) contenente n. 1 file descrittivo degli aspetti essenziali dell'applicativo informativo.

Completata la fase di lettura dei criteri D., E., F. e G., i Commissari procedono ad annotare i seguenti elementi di rilievo:

- criterio D.: ottima descrizione del piano di emergenza e dell'ubicazione dei centri di cottura alternativi, in termini di distanza e di presenza per ogni centro di cottura principale di una struttura alternativa;
- criterio E.: ottima descrizione del piano dei controlli microbiologici, anche in relazione alla puntualità dell'esecuzione ed alla presenza di un laboratorio interno accreditato;
- criterio F.: completa e ben evidenziata illustrazione del sistema informatico di prenotazione dei pasti in tutte le sue fasi;
- criterio G.: discreta proposta migliorativa, senza particolari specificità.

Successivamente, i Commissari procedono ad attribuire i relativi coefficienti.

Nello specifico, ciascun commissario attribuisce discrezionalmente e direttamente, per ognuno degli elementi di valutazione, un coefficiente da 0 ad 1, corrispondente al seguente giudizio sintetico:

Prospetto: Giudizio sintetico	Coefficiente
ECCELLENTE	1
OTTIMO	0,9
BUONO	0,8
DISCRETO	0,7
SUFFICIENTE	0,6
QUASI SUFFICIENTE	0,5
MEDIOCRE	0,4
SCARSO	0,2
NON VALUTABILE	0

Si riportano di seguito i coefficienti attribuiti dai commissari.

Commissario A : Dott. RESTAINO Rocco Vittorio
Commissario B: Dott.ssa BAGNATO Carmela
Commissario C: Dott. COLASURDO Antonio P.

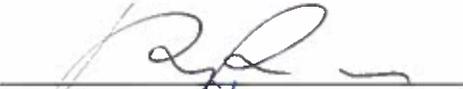
LOTTO 1				
R.T.I. LADISA S.R.L. (mandataria) – C.D.S. ONLUS COOPERATIVA SOCIALE (mandante)				
DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE COMMISSARIO A	COEFFICIENTE COMMISSARIO B	COEFFICIENTE COMMISSARIO C
D. PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE E CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO	3	0.9	0.9	0.9
E. PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI ESEGUITI DALLA DITTA NELL'ESECUZIONE DELLA COMMESSA	2	0.9	0.9	0.9
F. FUNZIONALITA' DEL SISTEMA INFORMATICO DI PRENOTAZIONE DEI PASTI	3	0.9	0.9	0.9
G. PROPOSTE MIGLIORATIVE ATTINENTI IL SERVIZIO (carrelli, vassoi, stoviglie, iniziative di comunicazione ai degenti, ecc)	6	0.7	0.7	0.7

Alle ore 17:30 Il Presidente, concluse le operazioni all'ordine del giorno, dichiara chiusa la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale che letto e confermato, viene sottoscritto come segue.

Potenza, il 23/05/2018

Letto, confermato e sottoscritto.

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio 

- Dott.ssa BAGNATO Carmela 

- Dott. COLASURDO Antonio P. 

- Ing. CAIMO Esterina 

**Verbale n.7 del 28/05/2018 della Commissione Giudicatrice
SEDUTA RISERVATA**

Gara di appalto mediante procedura aperta per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell'AOR San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU – SIMOG: 6747069

L'anno duemiladiciotto, il giorno ventotto del mese di maggio, alle ore 10:30, presso la Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata sita in Via Vincenzo Verrastro n. 4 a Potenza, la Commissione giudicatrice si è riunita in seduta riservata, al fine di procedere alla valutazione delle offerte tecniche relative alla procedura di affidamento in questione.

La Commissione, nominata con Determina Dirigenziale n. 20A2.2017/D.00015 del 26/01/2018, è così composta:

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio –Presidente
- Dott.ssa BAGNATO Carmela – Componente
- Dott. COLASURDO Antonio P. – Componente

mentre le funzioni di Segretario sono svolte dall' Ing. Esterina Caimo, della SUA-RB.

La Commissione prosegue con la lettura della documentazione tecnica relativa al lotto 1 presentata dall'operatore economico R.T.I. LADISA S.R.L. (mandataria) – C.D.S. ONLUS COOPERATIVA SOCIALE (mandante), prestando particolare attenzione ai criteri H., I., J., K., L. e M. previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione".

Completata la fase di lettura dei criteri H., I., J., K., L. e M., i Commissari procedono ad annotare i seguenti elementi di rilievo:

- criterio H.: ottima rappresentazione delle modalità di stoccaggio e distribuzione e delle aree di lavorazione e conservazione; buona la rappresentazione delle attrezzature;
- criterio I.: discreta rappresentazione delle procedure e dei processi di trasporto dei beni;
- criterio J.: buona presenza ed illustrazione dei prodotti merceologici;
- criterio K.: buona rappresentazione del piano alimentare, buona evidenza della rotazione e variabilità dei menù e buona proposta delle diete speciali;
- criterio L.: ottima dotazione di certificazioni attinenti all'oggetto della gara;
- criterio M.: ottima produzione degli alimenti e delle bevande ed eccellente tanto il Carbon Footprint che la destinazione del cibo non somministrato.

Successivamente, i Commissari procedono ad attribuire i relativi coefficienti.

Nello specifico, ciascun commissario attribuisce discrezionalmente e direttamente, per ognuno degli elementi di valutazione, un coefficiente da 0 ad 1, corrispondente al seguente giudizio sintetico:

Prospetto: Giudizio sintetico	Coefficiente
ECCELLENTE	1
OTTIMO	0,9
BUONO	0,8
DISCRETO	0,7
SUFFICIENTE	0,6
QUASI SUFFICIENTE	0,5
MEDIOCRE	0,4
SCARSO	0,2
NON VALUTABILE	0

Si riportano di seguito i coefficienti attribuiti dai commissari.

Commissario A : Dott. RESTAINO Rocco Vittorio

Commissario B: Dott.ssa BAGNATO Carmela

Commissario C: Dott. COLASURDO Antonio P.



LOTTO 1				
R.T.I. LADISA S.R.L. (mandataria) – C.D.S. ONLUS COOPERATIVA SOCIALE (mandante)				
DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE COMMISSARIO A	COEFFICIENTE COMMISSARIO B	COEFFICIENTE COMMISSARIO C
H. APPROVVIGIONAMENTO E CONTROLLI				
Rappresentazione delle modalità di approvvigionamento e dei sistemi di controllo qualitativo delle derrate alimentari mediante l'utilizzo di una propria piattaforma alimentare, in conformità al D.M. Ambiente 25/07/2011, per:	9			
Stoccaggio e distribuzione	3	0.9	0.9	0.9
Aree di lavorazione e conservazione	3	0.9	0.9	0.9
Attrezzature	3	0.8	0.8	0.8
I. RAPPRESENTAZIONE DELLE PROCEDURE E DEI PROCESSI DEL TRASPORTO DEI BENI; ELENCO AUTOMEZZI DA DESTINARE AL TRASPORTO DEI BENI ALIMENTARI, CON DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' PER IL SERVIZIO A CUI SONO DESTINATI	3	0.7	0.7	0.7
J. RELAZIONE DETTAGLIATA CON INDICAZIONE DELL'ELENCO ANALITICO DEI PRODOTTI MERCEOLOGICI CHE L'OPERATORE ECONOMICO INTENDE OFFRIRE E RELATIVE SCHEDE TECNICHE RIPORTANTI LA RAGIONE SOCIALE DEL PRODUTTORE, IL MARCHIO ED I LUOGHI DI PROVENIENZA DELLE DERRATE ALIMENTARI:	10			
Fillera corta	4	0.7	0.7	0.7
Prodotti biologici	4	0.8	0.8	0.8
DOP, IGP, ecc	2	0.8	0.8	0.8
K. RAPPRESENTAZIONE DEL PAINO ALIMENTARE TESA AD EVIDENZIARE LA ROTAZIONE A VARIETA' DEI MENU', L'UTILIZZO DEI PRODOTTI BIOLOGICI E LE PECULIARITA' DEI MENU' PROPOSTI IN RELAZIONE ALL'UTENZA (DIETE SPECIALI) ED I RELATIVI FABBISOGNI CALORICI	6	0.8	0.8	0.8
L. ULTERIORI CERTIFICAZIONI ATTINENTI L'OGGETTO DI GARA	1	0.9	0.9	0.9
M. CRITERI AMBIENTALI MINIMI	5			
Produzione degli alimenti e delle bevande (vedi CAM ristorazione punto 5.4.1.)	2	0.9	0.9	0.9
Carbon Footprint (vedi CAM ristorazione punto 5.4.2.)	2	1.0	1.0	1.0
Destinazione del cibo non somministrato (vedi CAM ristorazione punto 5.4.3.)	1	1.0	1.0	1.0

Alle ore 14:00 Il Presidente, concluse le operazioni all'ordine del giorno, dichiara chiusa la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale che letto e confermato, viene sottoscritto come segue.

Potenza, il 28/05/2018

Letto, confermato e sottoscritto.

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio

- Dott.ssa BAGNATO Carmela

- Dott. COLASURDO Antonio P.

- Ing. CAIMO Esterina

**Verbale n.8 del 04/06/2018 della Commissione Giudicatrice
SEDUTA RISERVATA**

Gara di appalto mediante procedura aperta per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell'AOR San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU – SIMOG: 6747069

L'anno duemiladiciotto, il giorno quattro del mese di giugno, alle ore 15:30, presso la Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata sita in Via Vincenzo Verrastro n. 4 a Potenza, la Commissione giudicatrice si è riunita in seduta riservata, al fine di procedere alla valutazione delle offerte tecniche relative alla procedura di affidamento in questione.

La Commissione, nominata con Determina Dirigenziale n. 20A2.2017/D.00015 del 26/01/2018, è così composta:

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio –Presidente
- Dott.ssa BAGNATO Carmela – Componente
- Dott. COLASURDO Antonio P. – Componente

mentre le funzioni di Segretario sono svolte dall' Ing. Esterina Caimo, della SUA-RB.

La Commissione prosegue nella valutazione del lotto 1, preleva la Busta B dell'operatore economico R.T.I. E.P. SPA ROMA (mandataria) – LA GROTTA DI VARVARA GRAVINA DI PUGLIA (mandante) e procede con la lettura della relativa offerta tecnica, prestando particolare attenzione ai criteri A. e B. previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione".

Completata la fase di lettura dei criteri A. e B., i Commissari procedono ad annotare i seguenti elementi di rilievo:

- critério A: ottima rappresentazione del sistema organizzativo in tutti i campi che lo determinano;
- critério B: descrizione sufficiente dei punti di cottura e della struttura, più dettagliata per il personale operante. Assente e quindi non valutabile il layout dello stabilimento.

Successivamente i Commissari procedono ad attribuire i coefficienti relativamente ai prefati criteri.

Nello specifico, ciascun commissario attribuisce discrezionalmente e direttamente, per ognuno degli elementi di valutazione, un coefficiente da 0 ad 1, corrispondente al seguente giudizio sintetico:

Prospetto: Giudizio sintetico	Coefficiente
ECCELLENTE	1
OTTIMO	0,9
BUONO	0,8
DISCRETO	0,7
SUFFICIENTE	0,6
QUASI SUFFICIENTE	0,5
MEDIOCRE	0,4
SCARSO	0,2
NON VALUTABILE	0

Si riportano di seguito i coefficienti attribuiti dai commissari in riferimento ai criteri A. e B. previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione".

Commissario A : Dott. RESTAINO Rocco Vittorio

Commissario B: Dott.ssa BAGNATO Carmela

Commissario C: Dott. COLASURDO Antonio P.

LOTTO 1				
R.T.I. E.P. SPA ROMA (mandataria) – LA GROTTA DI VARVARA GRAVINA DI PUGLIA (mandante)				
DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE COMMISSARIO A	COEFFICIENTE COMMISSARIO B	COEFFICIENTE COMMISSARIO C

A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE	10	0.9	0.9	0.9
Piano di organizzazione generale del servizio comprensivo dei sistemi di conservazione, preparazione, confezionamento, distribuzione, trasporto, ecc. informatizzata delle prenotazioni				
B. STRUTTURA				
Descrizione dettagliata della struttura che verrà utilizzata per l'espletamento dei servizi presso il P.O.:	10			
Punto di cottura e preparazione dei pasti (distanza dal P.O. e tempi di percorrenza)	3	0.6	0.6	0.6
Struttura - tecnologie - impianti	3	0.6	0.6	0.6
Personale operante	3	0.8	0.8	0.8
Esibizione di un layout dello stabilimento	1	0	0	0

Alle ore 17:30 Il Presidente, concluse le operazioni all'ordine del giorno, dichiara chiusa la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale che letto e confermato, viene sottoscritto come segue.

Potenza, il 04/06/2018

Letto, confermato e sottoscritto.

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio

- Dott.ssa BAGNATO Carmela

- Dott. COLASURDO Antonio P.

- Ing. CAIMO Esterina

**Verbale n. 9 del 15/06/2018 della Commissione Giudicatrice
SEDUTA RISERVATA**

Gara di appalto mediante procedura aperta per l'affidamento del Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell'AOR San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU – SIMOG: 6747069

L'anno duemiladiciotto, il giorno quindici del mese di giugno, alle ore 10:30, presso la Stazione Unica Appaltante della Regione Basilicata sita in Via Vincenzo Verrastro n. 4 a Potenza, la Commissione giudicatrice si è riunita in seduta riservata, al fine di procedere alla valutazione delle offerte tecniche relative alla procedura di affidamento in questione.

La Commissione, nominata con Determina Dirigenziale n. 20A2.2017/D.00015 del 26/01/2018, è così composta:

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio –Presidente
- Dott.ssa BAGNATO Carmela – Componente
- Dott. COLASURDO Antonio P. – Componente

mentre le funzioni di Segretario sono svolte dall' Ing. Esterina Caimo, della SUA-RB.

La Commissione prosegue la lettura dell'offerta tecnica dell'operatore economico R.T.I. E.P. SPA ROMA (mandataria) e LA GROTTA DI VARVARA GRAVINA DI PUGLIA (mandante), ammesso al lotto 1, prestando particolare attenzione ai restanti criteri previsti nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione".

Completata la fase di lettura dei criteri, i Commissari procedono ad annotare i seguenti elementi di rilievo:

- criterio C.: illustrazione del piano di formazione del personale discreta, soprattutto in riferimento alla determinazione del monte ore;
- criterio D.: discreta descrizione del piano di emergenza con centri di cottura alternativi con distanze significative e non numericamente corrispondenti ai centri principali;
- criterio E.: buona descrizione del piano dei controlli microbiologici;
- criterio F.: la funzionalità del sistema informatico di prenotazione dei pasti non è valutabile, in quanto non è stato possibile accedere all' "Area riservata" del link indicato dall'operatore economico nella documentazione di gara, perché come da allegato di stampa le credenziali fornite risultavano non validate;
- criterio G.: discreta proposta migliorativa, senza particolari specificità;
- criterio H.: buona rappresentazione delle modalità di stoccaggio e distribuzione; non descritte le aree di lavorazione e conservazione e le attrezzature;
- criterio I.: mediocre rappresentazione delle procedure e dei processi di trasporto dei beni; l'elenco dei mezzi di trasporto non è indicato nello specifico, in quanto l'operatore economico prevede l'utilizzo in caso di aggiudicazione del noleggio;
- criterio J.: discreta presenza ed illustrazione dei prodotti merceologici;
- criterio K.: discreta rappresentazione del piano alimentare, buona evidenza della rotazione e variabilità del menù e buona proposta delle diete speciali;
- criterio L.: ottima descrizione di certificazioni attinenti all'oggetto della gara;
- criterio M.: ottima produzione degli alimenti e delle bevande ed eccellente sia il Carbon Footprint che la destinazione del cibo non somministrato.

Successivamente, i Commissari procedono ad attribuire i relativi coefficienti.

Nello specifico, ciascun commissario attribuisce discrezionalmente e direttamente, per ognuno degli elementi di valutazione, un coefficiente da 0 ad 1, corrispondente al seguente giudizio sintetico:

Prospetto: Giudizio sintetico	Coefficiente
-------------------------------	--------------

ECCELLENTE	1
OTTIMO	0,9
BUONO	0,8
DISCRETO	0,7
SUFFICIENTE	0,6
QUASI SUFFICIENTE	0,5
MEDIOCRE	0,4
SCARSO	0,2
NON VALUTABILE	0

Si riportano di seguito i coefficienti attribuiti dai commissari.

Commissario A : Dott. RESTAINO Rocco Vittorio

Commissario B: Dott.ssa BAGNATO Carmela

Commissario C: Dott. COLASURDO Antonio P.

LOTTO 5				
R.T.I. E.P. SPA ROMA (mandataria) e LA GROTTA DI VARVARA GRAVINA DI PUGLIA (mandante)				
DESCRIZIONE	PUNTI	COEFFICIENTE COMMISSARIO A	COEFFICIENTE COMMISSARIO B	COEFFICIENTE COMMISSARIO C
C. PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE E SUA ESECUZIONE	2	0.7	0.7	0.7
D. PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE E CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO	3	0.7	0.7	0.7
E. PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI ESEGUITI DALLA DITTA NELL'ESECUZIONE DELLA COMMESSA	2	0.8	0.8	0.8
F. FUNZIONALITA' DEL SISTEMA INFORMATICO DI PRENOTAZIONE DEI PASTI	3	0	0	0
G. PROPOSTE MIGLIORATIVE ATTINENTI IL SERVIZIO (carrelli, vassoi, stoviglie, iniziative di comunicazione ai degenti, ecc)	6	0.7	0.7	0.7
H. APPROVVIGIONAMENTO E CONTROLLI				
Rappresentazione delle modalità di approvvigionamento e dei sistemi di controllo qualitativo delle derrate alimentari mediante l'utilizzo di una propria piattaforma alimentare, in conformità al D.M. Ambiente 25/07/2011, per:	9			
Stoccaggio e distribuzione	3	0.8	0.8	0.8
Aree di lavorazione e conservazione	3	0	0	0
Attrezzature	3	0	0	0
I. RAPPRESENTAZIONE DELLE PROCEDURE E DEI PROCESSI DEL TRASPORTO DEI BENI; ELENCO AUTOMEZZI DA DESTINARE AL TRASPORTO DEI BENI ALIMENTARI, CON DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' PER IL SERVIZIO A CUI SONO DESTINATI	3	0.4	0.4	0.4
J. RELAZIONE DETTAGLIATA CON INDICAZIONE DELL'ELENCO ANALITICO DEI PRODOTTI MERCEOLOGICI CHE L'OPERATORE ECONOMICO INTENDE OFFRIRE E RELATIVE SCHEDE TECNICHE RIPORTANTI LA RAGIONE SOCIALE DEL PRODUTTORE, IL MARCHIO ED I LUOGHI DI PROVENIENZA DELLE DERRATE ALIMENTARI:	10			
Filiera corta	4	0.7	0.7	0.7
Prodotti biologici	4	0.7	0.7	0.7
DOP, IGP, ecc	2	0.7	0.7	0.7
K. RAPPRESENTAZIONE DEL PIANO ALIMENTARE TESA AD EVIDENZIARE LA ROTAZIONE A VARIETA' DEI MENU', L'UTILIZZO DEI PRODOTTI BIOLOGICI E LE PECULIARITA' DEI MENU' PROPOSTI IN RELAZIONE ALL'UTENZA (DIETE SPECIALI) ED I RELATIVI FABBISOGNI CALORICI	6	0.7	0.7	0.7
L. ULTERIORI CERTIFICAZIONI ATTINENTI L'OGGETTO	1	0.9	0.9	0.9

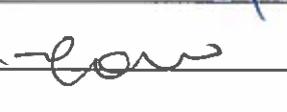
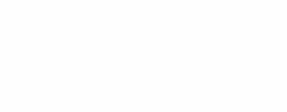
DI GARA				
M. CRITERI AMBIENTALI MINIMI	5			
Produzione degli alimenti e delle bevande (vedi CAM ristorazione punto 5.4.1.)	2	0.9	0.9	0.9
Carbon Footprint (vedi CAM ristorazione punto 5.4.2.)	2	1.0	1.0	1.0
Destinazione del cibo non somministrato (vedi CAM ristorazione punto 5.4.3.)	1	1.0	1.0	1.0

Alle ore 13:30 Il Presidente, concluse le operazioni all'ordine del giorno, dichiara chiusa la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale che letto e confermato, viene sottoscritto come segue.

Potenza, il 15/06/2018

Letto, confermato e sottoscritto.

- Dott. RESTAINO Rocco Vittorio 
- Dott.ssa BAGNATO Carmela 
- Dott. COLASURDO Antonio P. 
- Ing. CAIMO Esterina 



Il nome utente o la password non sono validi.
Il tuo account potrebbe essere ancora in fase di validazione da parte di un amministratore.

Area Riservata

Username

Password

ACCEDI

[PASSWORD DIMENTICATA? CLICCA QUI \(HTTPS://HOSPITAL.RISTO.CLOUD/PROFILO_U](https://hospital.risto.cloud/profilo_u)

[? HO BISOGNO DI AIUTO \(HTTPS://HOSPITAL.RISTO.CLOUD/RICHIESTA_SUPPORTO\)](https://hospital.risto.cloud/richiesta_supporto)

Handwritten signatures in blue ink.