



DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE N. 897 DEL 12/10/2023

OGGETTO: AGGIUDICAZIONE DELLA PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI SENSI DELL’ART. 76, COMMA 2, LETT.C DEL DECRETO LEGISLATIVO 31 MARZO 2023, N. 36 OCCORRENTE ALLA ASST MELEGNANO E MARTESANA PER UN PERIODO 12 MESI.

DELIBERAZIONE ADOTTATA DAL DIRETTORE GENERALE DOTT. FRANCESCO LAURELLI

**SU PROPOSTA DEL DIRETTORE
SC GESTIONE ACQUISTI**

accertata la competenza procedurale, sottopone l’allegata proposta di deliberazione sull’argomento all’oggetto specificato attestando la legittimità e la regolarità tecnico amministrativa della stessa

Il Direttore SC GESTIONE ACQUISTI
Avv. Ugo Bellavia

IL DIRETTORE SC BILANCIO, PROGRAMMAZIONE FINANZIARIA E CONTABILITA’

Ha verificato che le risorse derivanti dall’adozione del presente provvedimento, pari ad € 4.894.906,67 IVA esclusa, pari ad € 5.315.346,53 IVA inclusa, comprensivo degli oneri della sicurezza, sono rese disponibili sui competenti Bilanci d’Esercizio come di seguito indicato:

Bilancio SAN

conto C400032000-PRO	anno 2023	€ 514.400,66	aut. 2023010504;
	anno 2024	€ 3.600.804,62;	
conto C400031000-PRO	anno 2023	€ 149.610,08	aut. 2023010505;
	anno 2024	€ 1.047.270,59;	
conto C170046000-PRO	anno 2023	€ 407,58	aut. 2023010506;
	anno 2024	€ 2.853,00;	

Il Direttore SC Bilancio, Programmazione
Finanziaria e Contabilità
Dott. Paolo Moneta

Vista la legittimità del presente atto.

Il Direttore SC Affari Generali e Legali
Avv. Alessandra Getti



IL DIRETTORE GENERALE

RICHIAMATI:

- il D.Lgs. 30 dicembre 1992 n. 502 e s.m.i., recante norme per il riordino della disciplina in materia sanitaria;
- la Legge Regionale n. 33 del 30.12.2009 avente ad oggetto: " Testo unico delle leggi regionali in materia di sanità";
- la DGR n. X/4479 del 10.12.2015 avente ad oggetto: "Attuazione L.R. 23/2015 - costituzione dell'Azienda Socio Sanitaria Territoriale (ASST) Melegnano e della Martesana;
- la DGR XI/4538 del 15/04/2021 ad oggetto: "Determinazioni in ordine alla direzione dell'ASST Centro Specialistico Ortopedico Traumatologico Gaetano Pini/CTO e dell'ASST Melegnano e della Martesana – (di concerto con il Vicepresidente Moratti)";
- la DGR n.XI/5941 del 7/02/2022 ad oggetto: "determinazione in ordine alla gestione del servizio sanitario e sociosanitario per l'esercizio 2022- quadro economico programmatorio"
- la DGR n. XI/7758 del 28/12/2022 - avente ad oggetto: "Determinazioni in ordine agli indirizzi di programmazione per l'anno 2023 – (di concerto con gli assessori Caparini e Lucchini)";
- la deliberazione del Direttore Generale n. 955 del 20.10.2022 ad oggetto "Piano di Organizzazione Aziendale Strategico (POAS) 2022 – 2024 dell'ASST Melegnano e della Martesana. Assetto Organizzativo afferente alla Direzione Generale e alla Direzione Amministrativa".

PREMESSO che il Direttore proponente attesta la legittimità e regolarità tecnico amministrativa del presente provvedimento e riferisce in merito ai presupposti a fondamento dell'adozione dello stesso, come specificatamente di seguito argomentato;

RICHIAMATA integralmente la deliberazione n. 834 del 21/09/2023 con la quale l'ASST Melegnano e Martesana ha indetto una procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara ai sensi dell'art. 76, comma 2, lett. c del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 per l'affidamento del contratto avente ad oggetto il servizio di ristorazione occorrente alla ASST Melegnano e Martesana, per un periodo di vigenza del contratto di 12 mesi, per un importo a base di negoziazione pari a € 4.900.460,29 IVA esclusa, oltre 2.400,00 IVA 10% esclusa quali oneri per la sicurezza per rischi da interferenza, per un importo complessivo di € 4.902.860,29 IVA esclusa;

RICORDATO che:

- in data 08/09/2023, l'ASST ha pubblicato sulla Piattaforma Sintel (Id 173908733), sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea e sul proprio sito internet istituzionale un'indagine conoscitiva del mercato per ricercare Operatori economici da invitare alla successiva procedura negoziata per l'affidamento del contratto avente ad oggetto il servizio di ristorazione per l'ASST Melegnano e Martesana;
- nella predetta manifestazione sono state espressamente previste le modalità di individuazione degli operatori economici da invitare, qualora il numero di manifestazioni di interesse presentate, considerate idonee, fosse maggiore di tre;
- entro il termine di scadenza sono pervenute le manifestazioni d'interesse dei seguenti operatori economici:
 - CIRFOOD S.C. di Reggio Emilia;
 - CNS-Consortio Nazionale Servizi di Bologna;
 - Innova S.p.A. di Roma;
 - Pellegrini S.p.A. di Milano;
 - Serenissima Ristorazione S.p.A. di Vicenza;
 - SODEXO ITALIA S.P.A. di Cinisello Balsamo (MI);
 - Vivenda S.p.A. di Roma;



DATO ATTO che sono stati invitati a presentare offerta i tre operatori economici che, conformemente a quanto previsto nell'avviso pubblicato in data 08/09/2023, hanno dichiarato di aver eseguito nell'ultimo triennio servizi di ristorazione in ambito sanitario e/o sociosanitario, a favore di soggetti pubblici o privati, di importo maggiore tra le domande di partecipazione pervenute, come risulta dal verbale in data 21/09/2023, allegato al presente provvedimento (Allegato 1), che di seguito si riportano:

- CIRFOOD S.C. di Reggio Emilia;
- Pellegrini S.p.A. di Milano;
- Sodexo Italia S.p.A. di Milano;

RILEVATO che:

- in data 21 settembre 2023 si è proceduto alla pubblicazione integrale di tutti gli atti di gara sulla Piattaforma Telematica regionale Sintel con ID n. 174356063;
- nel bando e nell'avviso di cui sopra era indicato il giorno 05 ottobre 2023 ore 14:00, quale termine perentorio entro cui far pervenire l'offerta corredata dalla relativa documentazione e il giorno 05 ottobre 2023, alle ore 14:30, quale data dello svolgimento della seduta riservata di constatazione delle offerte pervenute, di apertura e verifica della documentazione amministrativa;

PRESO ATTO che, entro il predetto termine, è pervenuta la seguente offerta, come si evince dal protocollo informatico della piattaforma regionale Sintel, da cui le stesse risultano validate:

Numero di protocollo informatico	Operatore Economico	Modalità di partecipazione	Data offerta	Stato offerta
1696436581308	CIRFOOD S.C. 00464110352	Forma singola	mercoledì 4 ottobre 2023 18.23.01 CEST	Valida

RICORDATO che l'aggiudicazione dell'appalto di che trattasi verrà effettuata a favore dell'operatore economico che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108, comma 2 e 4 del D. Lgs n. 36/2023, avendo ottenuto il punteggio complessivo più alto in conformità a quanto disposto nella documentazione di procedura secondo un rapporto qualità/prezzo di 80/20 e che, pertanto, risulta necessario procedere alla nomina di apposita Commissione Giudicatrice ai sensi dell'art. 93 del citato Decreto;

RICHIAMATA la determinazione n. 917 del 05/10/2023, con la quale è stata nominata, ai sensi dell'art. ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 36/2023, la Commissione Giudicatrice incaricata della valutazione tecnico-qualitativa dei progetti tecnici presentati, attraverso l'assegnazione dei punteggi afferenti all'elemento qualità in conformità a quanto previsto dal Disciplinare di gara in ordine alla procedura in argomento;

ATTESO che presso la S.C. Gestione Acquisti dell'Azienda si sono tenute le sedute riservate di esperimento della procedura aperta, come di seguito riepilogato:

- in data 05 ottobre 2023, come da verbale allegato al presente provvedimento (Allegato 2), si è tenuta la seduta riservata di constatazione delle offerte pervenute e di apertura delle buste elettroniche e verifica della documentazione amministrativa pervenuta a seguito della quale, preso atto della disponibilità di tutte le dichiarazioni richieste, è stata disposta l'ammissione alle successive fasi di procedura di gara dell'operatore CIRFOOD S.C.;
- in data 05 ottobre 2023, come da verbale allegato al presente provvedimento (Allegato 3), il Presidente, coadiuvato dal seggio di gara, ha proceduto all'apertura della busta contenente la documentazione tecnica, e alla sua trasmissione alla Commissione Giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. n.36/2023;
- in data 09 ottobre 2023, come da verbale allegato al presente provvedimento (Allegato 4), si è tenuta la seduta presieduta dalla Commissione Giudicatrice durante la quale a seguito della verifica e della disamina della documentazione tecnica, si è proceduto all'attribuzione dei punteggi afferenti l'elemento qualità;



- in data 09 ottobre 2023, come da verbale allegato al presente provvedimento (Allegato 5), si è tenuta la seduta riservata del Seggio di Gara di apertura della busta elettronica contenente l'offerta economica;

ATTESO che, a seguito dell'apertura delle offerte economiche, il RUP ha preso atto delle sotto riportate risultanze:

OPERATORE ECONOMICO		Importo complessivo	Punteggio economico	Punteggio qualità	Punteggio Complessivo
1°	CIRFOOD S.C.	€ 4.892.506,67	20,00	74,45	94,45

PRESO ATTO che il concorrente ha allegato in sede di presentazione dell'offerta economica, le giustificazioni relative alle voci di prezzo e di costo al fine di valutare la congruità, la serietà, la sostenibilità e la realizzabilità dell'offerta economica presentata, ai sensi di quanto previsto all'art. 110 del D. Lgs. 36/2023, e che non sono state ravvisate da parte del Seggio di gara anomalie in relazione ai costi dichiarati ai sensi dell'articolo 108, comma 9, del Codice ovvero ai costi della manodopera e agli oneri aziendali per l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, all'utile d'impresa;

PRECISATO che, conformemente a quanto previsto dalla documentazione di gara l'avvio del servizio dovrà essere garantito entro il 18/11/2023, in considerazione di esigenze imputabili all'ASST e il contratto avrà una durata complessiva di 12 mesi a decorrere dal 18/11/2023 al 17/11/2024;

RITENUTO di aggiudicare la procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara ai sensi dell'art. 76, comma 2, lett. c del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 per l'affidamento del contratto avente ad oggetto il servizio di ristorazione occorrente alla ASST Melegnano e Martesana, per un periodo di vigenza del contratto di 12 mesi, per un importo pari a € 4.892.506,67 IVA esclusa, oltre 2.400,00 IVA 10% esclusa quali oneri per la sicurezza per rischi da interferenza, per un importo complessivo di € 4.894.906,67 IVA esclusa, all'operatore economico CIRFOOD S.C. di Reggio Emilia, Via Nobel n. 19, – P.IVA /C.F.00464110352, alle condizioni riportate nell'offerta economica presentata in sede di procedura allegata presente provvedimento (Allegato 6);

DATO ATTO altresì che il valore complessivo massimo della procedura in argomento ammonta complessivamente a € 13.702.378,68 I.V.A. esclusa, come dettagliato nel prospetto sotto riportato:

DESCRIZIONE	IMPORTO COMPLESSIVO IVA ESCLUSA
Importo complessivo OFFERTO PRIMO PERIODO CONTRATTUALE DI 12 MESI	€ 4.892.506,67
Importo per l'opzione di proroga 12 mesi	€ 4.892.506,67
Importo massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento (calcolato su 12+12 mesi)	€ 1.957.482,67
Modifiche del contratto per il 20% ai sensi dell'articolo 120 comma 1 lettera a) del Codice (calcolato su 12+12 mesi)	€ 1.957.482,67
IMPORTO COMPLESSIVO IVA ESCLUSA	€ 13.702.378,68

DATO ATTO che si contabilizzerà il solo importo relativo al periodo contrattuale di mesi 12 e che l'onere complessivo di tutte le opzioni previste negli atti di gara sarà oggetto di previsione nel corso degli anni seguenti;



DATO ATTO che negli atti della procedura è stata prevista espressa clausola di recesso anticipato dal contratto in capo alle Aziende committenti, in caso di attivazione di convenzioni centralizzate aventi ad oggetto analoghi servizi;

DATO ATTO che il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) l'Avv. Ugo Bellavia Direttore della S.C. Gestione Acquisti;

RITENUTO di nominare quale Direttore di Esecuzione del Contratto (DEC), ai sensi dell'art. 114 del D.Lgs 36/2023, Antonella Zanini, Collaboratore Amministrativo della S.C. Gestione Acquisti, cui demandare i compiti di controllo circa la regolare esecuzione del servizio da parte della società aggiudicataria;

PRECISATO che, con successivo provvedimento, come espressamente previsto dall'art. 114, c. 10 del D.Lgs 36/2023, si procederà alla nomina di uno o più assistenti con funzioni di direttore operativo, per svolgere i compiti e coadiuvare il direttore dell'esecuzione secondo quanto previsto dall'allegato II.14 del Codice su indicazione del Direttore dell'esecuzione e sentito il RUP;

ACQUISITA la firma contabile del Direttore della SC Bilancio, Programmazione Finanziaria e Contabilità per la copertura economica derivante dal presente provvedimento;

ACQUISITA l'attestazione di legittimità della presente deliberazione da parte del Direttore della SC Affari Generali e Legali tramite firma apposta alla stessa;

ACQUISITI i pareri del Direttore Amministrativo, del Direttore Sanitario, dal Direttore Socio Sanitario, resi per quanto di competenza, ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 502/1992 e s.m.i.;

DELIBERA

Per i motivi in premessa indicati e che si intendono qui integralmente richiamati:

- di approvare** i verbali di gara, esperita sulla Piattaforma Sintel di Regione, allegati n. 2, n. 3, n. 4 e n. 5, quali parti integranti e sostanziali alla presente deliberazione, relativi alle sedute riservate nei quali si descrivono le operazioni e le risultanze della procedura in oggetto effettuate:
 - in data 05 ottobre 2023 si è tenuta la seduta riservata di constatazione delle offerte pervenute e di apertura delle buste elettroniche e verifica della documentazione amministrativa pervenuta a seguito della quale, preso atto della disponibilità di tutte le dichiarazioni richieste, è stata disposta l'ammissione alle successive fasi di procedura di gara dell'operatore CIRFOOD S.C. (Allegato 2);
 - in data 05 ottobre 2023 il Presidente, coadiuvato dal seggio di gara, ha proceduto all'apertura della busta contenente la documentazione tecnica, e alla sua trasmissione alla Commissione Giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. n.36/2023 (Allegato 3);
 - in data 09 ottobre 2023 si è tenuta la seduta presieduta dalla Commissione Giudicatrice durante la quale a seguito della verifica e della disamina della documentazione tecnica, si è proceduto all'attribuzione dei punteggi afferenti l'elemento qualità (Allegato 4);
 - in data 09 ottobre 2023 si è tenuta la seduta riservata del Seggio di Gara di apertura della busta elettronica contenente l'offerta economica (Allegato 5);
- di aggiudicare** la procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara ai sensi dell'art. 76, comma 2, lett. c del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 per l'affidamento del contratto avente ad oggetto il servizio di ristorazione occorrente alla ASST Melegnano e Martesana, per un periodo di vigenza del contratto di 12 mesi, a decorrere dal 18/11/2023 e fino al 17/11/2024 per un importo pari a € 4.892.506,67 IVA esclusa, oltre 2.400,00 IVA 10% esclusa



quali oneri per la sicurezza per rischi da interferenza, per un importo complessivo di € 4.894.906,67 IVA esclusa, all'operatore economico CIRFOOD S.C. di Reggio Emilia, Via Nobel n. 19, – P.IVA /C.F.00464110352, alle condizioni riportate nell'offerta economica presentata in sede di procedura allegata presente provvedimento (Allegato 6);

3. **di dare atto** che il valore complessivo massimo della procedura in argomento ammonta complessivamente a € 13.702.378,68 I.V.A. esclusa, come dettagliato nel prospetto sotto riportato:

DESCRIZIONE	IMPORTO COMPLESSIVO IVA ESCLUSA
Importo complessivo OFFERTO PRIMO PERIODO CONTRATTUALE DI 12 MESI	€ 4.892.506,67
Importo per l'opzione di proroga 12 mesi	€ 4.892.506,67
Importo massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento (calcolato su 12+12 mesi)	€ 1.957.482,67
Modifiche del contratto per il 20% ai sensi dell'articolo 120 comma 1 lettera a) del Codice (calcolato su 12+12 mesi)	€ 1.957.482,67
IMPORTO COMPLESSIVO IVA ESCLUSA	€ 13.702.378,68

4. **di riservarsi** la facoltà di attivare, previa adozione di successivi appositi provvedimenti clausola opzionale di proroga di ulteriori 12 mesi e delle ulteriori modifiche di cui all'art. 6 del Capitolato Speciale;
5. **di dare atto** che, ai fini della tracciabilità dei relativi flussi finanziari, alla procedura oggetto del presente provvedimento sono stati attribuiti i seguenti Codici Identificativi di Gara:
CIG A01124131F
6. **di subordinare** la validità del contratto all'esito dell'espletamento delle indagini previste dalla normativa antimafia e di positivo accertamento delle dichiarazioni rese a titolo di autocertificazione/dichiarazione/atto di notorietà ex artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, nonché dei controlli previsti per legge;
7. **di precisare** che il contratto in argomento prevede apposita clausola di recesso anticipato, senza alcun onere e/o indennizzo a carico dell'azienda, nell'ipotesi di attivazione di convenzioni da parte delle Centrali di Committenza;
8. **di demandare**, altresì, alla S.C. Gestione Acquisti l'espletamento di tutte le attività connesse all'aggiudicazione, comprese le comunicazioni e la stipula del relativo contratto nei termini di legge;
9. **di optare** per la stipula del contratto nella forma della scrittura privata, che verrà assoggettato alla registrazione solo in caso d'uso ai sensi del D.P.R. 131/86;
10. **di dare atto** che, essendo pervenuta una sola offerta, ai sensi dell'art. 18, c. 3, lett. a) del D. Lgs 36/2023, il termine dilatorio per la stipula dei contratti non è applicabile;
11. **di dare atto** che il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) l'Avv. Ugo Bellavia Direttore della S.C. Gestione Acquisti;
12. **di nominare** quale Direttore di Esecuzione del Contratto (DEC), ai sensi dell'art. 114 del D.Lgs 36/2023, Antonella Zanini, Collaboratore Amministrativo della S.C. Gestione Acquisti, cui demandare i compiti di controllo circa la regolare esecuzione del servizio da parte della società aggiudicataria;



13. **di dare atto** che, con successivo provvedimento, come espressamente previsto dall'art. 114, c. 10 del D.Lgs 36/2023, si procederà alla nomina di uno o più assistenti con funzioni di direttore operativo, per svolgere i compiti e coadiuvare il direttore dell'esecuzione secondo quanto previsto dall'allegato II.14 del Codice su indicazione del Direttore dell'esecuzione e sentito il RUP;
14. **di dare atto** che il Direttore della S.C. Bilancio, Programmazione Finanziaria e Contabilità ha verificato che le risorse derivanti dall'adozione del presente provvedimento, pari ad € 4.894.906,67 IVA esclusa, pari ad € 5.315.346,53 IVA inclusa, comprensivo degli oneri della sicurezza, sono rese disponibili sui competenti Bilanci d'Esercizio come di seguito indicato:
Bilancio SAN
- | | | | | |
|----------------------|-----------|---|---------------|------------------|
| conto C400032000-PRO | anno 2023 | € | 514.400,66 | aut. 2023010504; |
| | anno 2024 | € | 3.600.804,62; | |
| conto C400031000-PRO | anno 2023 | € | 149.610,08 | aut. 2023010505; |
| | anno 2024 | € | 1.047.270,59; | |
| conto C170046000-PRO | anno 2023 | € | 407,58 | aut. 2023010506; |
| | anno 2024 | € | 2.853,00; | |
15. **di dare atto** che viene contabilizzato il solo importo relativo al periodo contrattuale di mesi 12, come riportato al punto precedente, e che l'onere complessivo di tutte le opzioni previste negli atti di gara sarà oggetto di previsione nel corso degli anni seguenti;
16. **di dare atto** che ai sensi dell'art. 17 comma 4 L.R. n. 33/2009 e s.m.i. il presente provvedimento non è soggetto a controllo e che il medesimo è immediatamente esecutivo giusta art. 17, comma 6, L.R. n. 33/2009 e s.m.i.;
17. **di disporre** ai sensi dell'art. 17, comma 6, L.R. n. 33/2009 e s.m.i. la pubblicazione del presente provvedimento all'albo on line dell'Ente;

IL DIRETTORE GENERALE
(Dott. Francesco Laurelli)

IL DIRETTORE
AMMINISTRATIVO
(Dott.ssa Maria Luigia Barone)

IL DIRETTORE
SANITARIO
(Dott. Valentino Lembo)

IL DIRETTORE
SOCIO SANITARIO
(Dott.ssa Paola Maria Saffo Pirola)

SC GESTIONE ACQUISTI

Responsabile del procedimento amministrativo: UGO BELLAVIA

Pratica trattata da: RESTELLI DANIELA

Allegati n. 6



AVVISO PUBBLICO PER L'ACQUISIZIONE DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE AI FINI DELL'INDIVIDUAZIONE DI OPERATORI ECONOMICI DA INVITARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI SENSI DELL'ART. 76, COMMA 2, LETT.C DEL DECRETO LEGISLATIVO 31 MARZO 2023, N. 36

VERBALE DI VERIFICA DELLE ATTESTAZIONI PRODOTTE DAGLI OPERATORI ECONOMICI PARTECIPANTI

P R E M E S S O che:

- in data 08/09/2023, l'ASST ha pubblicato sulla Piattaforma Sintel (Id 173908733), sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea e sul proprio sito internet istituzionale un'indagine conoscitiva del mercato per ricercare Operatori economici da invitare alla successiva procedura negoziata per l'affidamento del contratto avente ad oggetto il servizio di ristorazione per l'ASST Melegnano e Martesana;
- nella predetta manifestazione sono state espressamente previste le modalità di individuazione degli operatori economici da invitare, qualora il numero di manifestazioni di interesse presentate, considerate idonee, fosse maggiore di tre;
- che entro il giorno 18/09/2023 ore 12:00, termine fissato per la presentazione delle manifestazioni di interesse, hanno presentato la propria candidatura n. 7 operatori economici;
 - CIRFOOD S.C. di Reggio Emilia;
 - CNS-Consortio Nazionale Servizi di Bologna;
 - Innova S.p.A. di Roma;
 - Pellegrini S.p.A. di Milano;
 - Serenissima Ristorazione S.p.A. di Vicenza;

[Handwritten signatures]

- SODEXO ITALIA S.P.A. di Cinisello Balsamo (MI);
- Vivenda S.p.A. di Roma;
- che, conformemente a quanto previsto nella manifestazione pubblicata, saranno invitati alla procedura negoziata i tre operatori economici che hanno dichiarato di aver eseguito nell'ultimo triennio servizi di ristorazione in ambito sanitario e/o sociosanitario, a favore di soggetti pubblici o privati, di importo maggiore tra le domande di partecipazione pervenute.

Tutto ciò premesso

L'anno duemila ventitré, il giorno 21 del mese di settembre, si riuniscono negli uffici della SC gestione Acquisti della ASST Melegnano e Martesana ai fini dell'individuazione degli operatori da invitare alla successiva procedura negoziata:

- Avv. Ugo Bellavia, Direttore SC Gestione Acquisti e RUP;
- Dott.ssa Daniela Restelli Collaboratore Amministrativo Professionale SC Gestione Acquisti;
- Sig.ra Jessica Minoia, assistente amministrativo SC Gestione Acquisti;

In conformità a quanto previsto dall'avviso si procede alla verifica degli importi dichiarati dagli operatori economici relativamente all'esecuzione nell'ultimo triennio di servizi di ristorazione in ambito sanitario e/o sociosanitario, a favore di soggetti pubblici o privati.

A conclusione delle operazioni di accertamento delle dichiarazioni presentate il RUP prende atto che tra le domande di partecipazione pervenute, i tre operatori economici che risultano aver dichiarato gli importi maggiori relativamente all'esecuzione nell'ultimo triennio di servizi di ristorazione in ambito sanitario e/o sociosanitario, a favore di soggetti pubblici o privati sono:

- CIRFOOD S.C. di Reggio Emilia;
- Pellegrini S.p.A. di Milano;
- Sodexo Italia S.p.A. di Milano.

R *fu* *MS*



Alla luce di tutto quanto sopra esplicitato e preso atto delle attestazioni prodotte, il RUP dà atto che i soprariportati operatori economici saranno invitati a presentare offerta alla successiva procedura negoziata.

Non essendoci altre attività da espletare il Presidente dichiara conclusa la seduta.

Letto, confermato, sottoscritto.

Melegnano, 21/09/2023.

Avv. Ugo Bellavia

Dott. Daniela Restelli

Sig.ra Jessica Minoia



PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI SENSI DELL’ART. 76, COMMA 2, LETT.C DEL DECRETO LEGISLATIVO 31 MARZO 2023, N. 36 OCCORRENTE ALLA ASST MELEGNANO E MARTESANA PER UN PERIODO 12 MESI + 12 MESI. CIG A01124131F

VERBALE DELLA SEDUTA RISERVATA DI CONSTATAZIONE DELLE OFFERTE PERVENUTE, DI APERTURA E VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L’anno duemila ventitré, il giorno 5 del mese di ottobre alle ore 14:30, si riunisce negli uffici della SC gestione Acquisti della ASST Melegnano e Martesana, il Seggio di gara composto da:

- Avv. Ugo Bellavia, Direttore SC Gestione Acquisti e RUP;
- Dott.ssa Daniela Restelli Collaboratore Amministrativo Professionale SC Gestione Acquisti in qualità di testimone;
- Sig.ra Jessica Minoia, assistente amministrativo SC Gestione Acquisti - in qualità di testimone/segretario verbalizzante;

P R E M E S S O che:

- con deliberazione 834 del 21/09/2023, l’ASST Melegnano e della Martesana ha indetto una procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara ai sensi dell’art. 76, comma 2, lett. c del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 per l’affidamento del contratto avente ad oggetto il servizio di ristorazione occorrente alla ASST Melegnano e Martesana, per un periodo di vigenza del contratto di 12 mesi, per un importo a base di negoziazione per il primo periodo contrattuale di 12 mesi, pari a € 4.900.460,29 IVA esclusa, oltre 2.400,00 IVA 10% esclusa quali oneri per la sicurezza per rischi da interferenza, per un importo complessivo a base di gara di € 4.902.860,29 IVA esclusa;



- l'ASST Melegnano e della Martesana ha ritenuto di avvalersi, per l'esperimento della procedura in argomento, della Piattaforma Telematica regionale Sintel, provvedendo in data 21 settembre 2023 alla pubblicazione della stessa sul sito internet delle gare on-line www.ariaspa.it, con ID n. 174356063;
- che sono stati invitati a presentare offerta i tre operatori economici che, conformemente a quanto previsto nell'avviso pubblicato in data 08/09/2023, hanno dichiarato di aver eseguito nell'ultimo triennio servizi di ristorazione in ambito sanitario e/o sociosanitario, a favore di soggetti pubblici o privati, di importo maggiore tra le domande di partecipazione pervenute che di seguito si riportano:
 - CIRFOOD S.C. di Reggio Emilia;
 - Pellegrini S.p.A. di Milano;
 - Sodexo Italia S.p.A. di Milano;
- l'aggiudicazione avverrà, ai sensi dell'art. 108, comma 2 e 4 del D. Lgs n. 36/2023, nei confronti dell'operatore economico che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei seguenti elementi e relativa ponderazione:
 - prezzo massimo 20 punti;
 - qualità massimo 80 punti;
- negli atti della procedura era indicato il giorno 05 ottobre 2023 ore 14:00, quale termine perentorio entro cui far pervenire l'offerta corredata dalla relativa documentazione e il giorno 05 ottobre 2023, alle ore 14:30, quale data dello svolgimento della seduta riservata;
- in data 02 ottobre 2023 sono state pubblicate sulla Piattaforma Telematica regionale SinTel le comunicazioni relative alle richieste di chiarimenti pervenute;

Tutto ciò premesso

Il Presidente dichiara aperta la seduta e precisa che, in conformità a quanto previsto all'articolo 101 del D.Lgs n. 36/2023 e ai sensi di quanto indicato dall'art. 12 della Lettera di invito -

Sede Legale: ASST Melegnano e della Martesana
Via Pandina, 1 - 20070 Vizzolo Predabissi (MI) - Tel. 0298051

Sede Operativa: Via G. Maestri, 2 - 20077 Melegnano
e-mail: gestioneacquisti@asst-melegnano-martesana.it
Telefono: 02 98052252



"Soccorso istruttorio", con riferimento alla verifica della completezza e correttezza della documentazione amministrativa prodotta, qualora si riscontrassero irregolarità formali, ovvero mancanza o incompletezza di dichiarazioni essenziali della documentazione amministrativa prodotta, non si procederà all'esclusione dalla gara, ma sarà inviata una richiesta di regolarizzazione della documentazione, entro un termine congruo assegnato con esclusione dalla gara in caso di sua inosservanza.

Il Seggio di gara accede al sito internet www.ariaspa.it allo scopo di procedere con l'accertamento delle offerte validamente pervenute e della documentazione amministrativa presentata ai fini dell'ammissione alla procedura di gara. Il Presidente constata che, entro il termine delle ore 14:00 del giorno 05 ottobre 2023, è pervenuta l'offerta del seguente operatore economico:

Numero protocollo informatico SINTEL (Numero offerta)	Operatore Economico	Forma di partecipazione
1696436581308 mercoledì 4 ottobre 2023 18.23.01 CEST	CIRFOOD S.C. 00464110352	Forma singola

Il Seggio di gara accerta per l'operatore economico la presenza in Piattaforma dei files contenenti la documentazione amministrativa, in conformità a quanto previsto negli atti di gara, e dà lettura integrale del loro contenuto.

A conclusione delle operazioni di apertura, constatazione e verifica circa la presenza e regolarità della documentazione amministrativa presentata, il Seggio di gara procede al controllo analitico della documentazione di gara del concorrente.

Alla luce di tutto quanto sopra esplicitato e preso atto delle attestazioni prodotte, il RUP dà atto della disponibilità di tutte le dichiarazioni richieste e determina di ammettere alle successive fasi di procedura di gara l'operatore CIRFOOD S.C.

In ulteriore successiva seduta riservata, la Commissione Giudicatrice, che verrà appositamente nominata ai sensi dell'art. 93 del medesimo Decreto, procederà all'apertura delle buste telematiche inerenti la documentazione tecnica ed all'accertamento della sua composizione.

R *M* *MS*



Non essendoci altre attività da espletare alle ore 15:00 il Presidente dichiara conclusa la seduta.

Letto, confermato, sottoscritto.

Melegnano, 05/10/2023.

Avv. Ugo Bellavia, RUP

Dott. Daniela Restelli - Testimone

Sig.ra Jessica Minoia - Testimone/Segretario Verbalizzante

S.C. Gestione Acquisti

PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI SENSI DELL’ART. 76, COMMA 2, LETT.C DEL DECRETO LEGISLATIVO 31 MARZO 2023, N. 36 OCCORRENTE ALLA ASST MELEGNANO E MARTESANA PER UN PERIODO 12 MESI + 12 MESI. CIG A01124131F

VERBALE DELLA SEDUTA RISERVATA IN ORDINE ALL’APERTURA DELLA BUSTA TECNICA

L’anno duemila ventitré, il giorno 05 del mese di ottobre alle ore 17:30, si riunisce negli uffici della SC Gestione Acquisti della ASST Melegnano e Martesana, il Seggio di gara composto da:

- Avv. Ugo Bellavia, Direttore SC Gestione Acquisti e RUP;
- Dott.ssa Daniela Restelli Collaboratore Amministrativo Professionale SC Gestione Acquisti in qualità di testimone;
- Dott.ssa Eliana Pasini Collaboratore Amministrativo Professionale SC Gestione Acquisti in qualità di testimone;

P R E M E S S O:

- con deliberazione 834 del 21/09/2023, l’ASST Melegnano e della Martesana ha indetto una procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara ai sensi dell’art. 76, comma 2, lett. c del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 per l’affidamento del contratto avente ad oggetto il servizio di ristorazione occorrente alla ASST Melegnano e Martesana, per un periodo di vigenza del contratto di 12 mesi, per un importo a base di negoziazione per il primo periodo contrattuale di 12 mesi, pari a € 4.900.460,29 IVA esclusa, oltre 2.400,00 IVA 10% esclusa quali oneri per la sicurezza per rischi da interferenza, per un importo complessivo a base di gara di € 4.902.860,29 IVA esclusa;
- l’ASST Melegnano e della Martesana ha ritenuto di avvalersi, per l’esperimento della procedura in argomento, della Piattaforma Telematica regionale Sintel, provvedendo in data 21 settembre 2023 alla pubblicazione della stessa sul sito internet delle gare on-line www.ariaspa.it, con ID n. 174356063;
- che sono stati invitati a presentare offerta i tre operatori economici che, conformemente a quanto previsto nell’avviso pubblicato in data 08/09/2023, hanno dichiarato di aver eseguito nell’ultimo triennio servizi di ristorazione in ambito sanitario e/o sociosanitario, a favore di soggetti pubblici o privati, di importo maggiore tra le domande di partecipazione pervenute che di seguito si riportano:
 - CIRFOOD S.C. di Reggio Emilia;
 - Pellegrini S.p.A. di Milano;
 - Sodexo Italia S.p.A. di Milano;

Sede Legale: ASST Melegnano e della Martesana
Via Pandina,1 - 20070 Vizzolo Predabissi (MI) – Tel.0298051

Sede Operativa: Via G. Maestri, 2 - 20077 Melegnano
e-mail: gestioneacquisti@asst-melegnano-martesana.it
Telefono: 02 98052252

- l'aggiudicazione avverrà, ai sensi dell'art. 108, comma 2 e 4 del D. Lgs n. 36/2023, nei confronti dell'operatore economico che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei seguenti elementi e relativa ponderazione:

prezzo massimo 20 punti;

qualità massimo 80 punti;

- negli atti della procedura era indicato il giorno 05 ottobre 2023 ore 14:00, quale termine perentorio entro cui far pervenire l'offerta corredata dalla relativa documentazione e il giorno 05 ottobre 2023, alle ore 14:30, quale data dello svolgimento della seduta riservata;
- entro il termine suindicato, ha presentato offerta il seguente operatore economico:

Numero protocollo informatico SINTEL (Numero offerta)	Operatore Economico	Forma di partecipazione
1696436581308 mercoledì 4 ottobre 2023 18.23.01 CEST	CIRFOOD S.C. 00464110352	Forma singola

- in data 5 ottobre 2023 si è tenuta la seduta riservata di constatazione delle offerte pervenute e di apertura delle buste elettroniche e verifica della documentazione amministrativa pervenuta a seguito della quale, preso atto della disponibilità di tutte le dichiarazioni richieste è stata disposta l'ammissione alle successive fasi di procedura di gara dell'operatore CIRFOOD S.C. (verbale 05.10.2023);
- con determinazione n. 917 del 05/10/2023 è stata nominata la commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte della procedura in oggetto, così composta:

Presidente:

Myriam Grilli Dirigente S.C. Gestione Acquisti, in qualità di Presidente dell'Organo tecnico Collegiale;

Componenti:

Elisa Merelli Dietista della S.S.D. Dietologia e Nutrizione clinica qualità di Componente dell'Organo tecnico Collegiale;

Antonella Zanini, Collaboratore Amministrativo Professionale della S.C. Gestione Acquisti, con incarico di funzione di organizzazione, in qualità di Componente dell'Organo tecnico Collegiale;

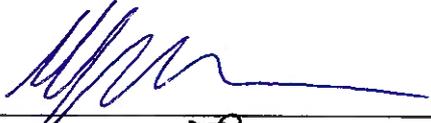
Tutto ciò premesso

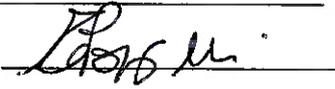
Il Presidente, coadiuvato dal seggio di gara, procede all'apertura della busta contenente la documentazione tecnica, e la trasmette alla Commissione Giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. n.36/2023 con determinazione n. 917 del 05/10/2023. Il Presidente precisa che ogni puntuale verifica in merito al contenuto dei files ed alle informazioni in essi rappresentate sarà effettuata dalla Commissione Giudicatrice durante le sessioni di lavoro che si svolgeranno in seduta privata, direttamente finalizzate alla valutazione tecnico-qualitativa del progetto tecnico ed all'attribuzione dei relativi punteggi.

[Handwritten signatures]

Non essendoci altre attività da espletare alle ore 17:45 il Presidente dichiara conclusa la seduta.
Letto, confermato, sottoscritto.

Melegnano, 05/10/2023

Avv. Ugo Bellavia, RUP 

Dott.ssa Eliana Pasini - Testimone 

Dott.ssa Daniela Restelli - Testimone/Segretario Verbalizzante 



PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI SENSI DELL'ART. 76, COMMA 2, LETT.C DEL DECRETO LEGISLATIVO 31 MARZO 2023, N. 36 OCCORRENTE ALLA ASST MELEGNANO E MARTESANA PER UN PERIODO 12 MESI + 12 MESI. CIG A01124131F

VERBALE DELLE SEDUTE RISERVATE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE IN ORDINE ALLA VALUTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE TECNICA

L'anno duemila ventitré, il giorno 09 del mese di ottobre alle ore 9:00, in seduta riservata presso gli Uffici della SC Gestione Acquisti dell'ASST Melegnano e della Martesana, si è riunita la commissione giudicatrice nominata con deliberazione n. 917 del 05/10/2023 per la valutazione delle offerte della procedura in oggetto, così composta:

Presidente:

Myriam Grilli Dirigente S.C. Gestione Acquisti, in qualità di Presidente dell'Organo tecnico Collegiale;

Componenti:

Elisa Merelli Dietista della S.S.D. Dietologia e Nutrizione clinica qualità di Componente dell'Organo tecnico Collegiale;

Antonella Zanini, Collaboratore Amministrativo Professionale della S.C. Gestione Acquisti, con incarico di funzione di organizzazione, in qualità di Componente dell'Organo tecnico Collegiale.

P R E M E S S O che:

- con deliberazione 834 del 21/09/2023, l'ASST Melegnano e della Martesana ha indetto una procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara ai sensi dell'art. 76, comma 2, lett. c del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 per l'affidamento del contratto avente ad oggetto il servizio di ristorazione occorrente alla ASST Melegnano e Martesana, per un periodo di vigenza del contratto di 12 mesi, per un importo a base di negoziazione per il primo periodo contrattuale di 12 mesi, pari a € 4.900.460,29 IVA esclusa, oltre 2.400,00 IVA 10% esclusa quali oneri per la sicurezza per rischi da interferenza, per un importo complessivo a base di gara di € 4.902.860,29 IVA esclusa;
- l'ASST Melegnano e della Martesana ha ritenuto di avvalersi, per l'esperimento della procedura in argomento, della Piattaforma Telematica regionale Sintel, provvedendo in data 21 settembre 2023 alla pubblicazione della stessa sul sito internet delle gare on-line www.ariaspa.it, con ID n. 174356063;
- che sono stati invitati a presentare offerta i tre operatori economici che, conformemente a quanto previsto nell'avviso pubblicato in data 08/09/2023, hanno dichiarato di aver eseguito nell'ultimo triennio servizi di ristorazione in ambito sanitario e/o sociosanitario, a favore di soggetti pubblici o privati, di importo maggiore tra le domande di partecipazione pervenute che di seguito si riportano:
 - CIRFOOD S.C. di Reggio Emilia;
 - Pellegrini S.p.A. di Milano;
 - Sodexo Italia S.p.A. di Milano;

[Handwritten signatures]



- l'aggiudicazione avverrà, ai sensi dell'art. 108, comma 2 e 4 del D. Lgs n. 36/2023, nei confronti dell'operatore economico che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei seguenti elementi e relativa ponderazione:
 - prezzo massimo 20 punti;
 - qualità massimo 80 punti;
- negli atti della procedura era indicato il giorno 05 ottobre 2023 ore 14:00, quale termine perentorio entro cui far pervenire l'offerta corredata dalla relativa documentazione e il giorno 05 ottobre 2023, alle ore 14:30, quale data dello svolgimento della seduta riservata;
- entro il termine suindicato, ha presentato offerta il seguente operatore economico:

Numero protocollo informatico SINTEL (Numero offerta)	Operatore Economico	Forma di partecipazione
1696436581308 mercoledì 4 ottobre 2023 18.23.01 CEST	CIRFOOD S.C. 00464110352	Forma singola

- in data 5 ottobre 2023 si è tenuta la seduta riservata di constatazione delle offerte pervenute e di apertura delle buste elettroniche e verifica della documentazione amministrativa pervenuta a seguito della quale, preso atto della disponibilità di tutte le dichiarazioni richieste è stata disposta l'ammissione alle successive fasi di procedura di gara dell'operatore CIRFOOD S.C. (verbale 05.10.2023);
- con determinazione n. 917 del 05/10/2023 è stata nominata la commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte della procedura in oggetto, così composta:

Presidente:

Myriam Grilli Dirigente S.C. Gestione Acquisti, in qualità di Presidente dell'Organo tecnico Collegiale;

Componenti:

Elisa Merelli Dietista della S.S.D. Dietologia e Nutrizione clinica qualità di Componente dell'Organo tecnico Collegiale;

Antonella Zanini, Collaboratore Amministrativo Professionale della S.C. Gestione Acquisti, con incarico di funzione di organizzazione, in qualità di Componente dell'Organo tecnico Collegiale;

- in data 05 ottobre 2023 il Presidente, coadiuvato dal seggio di gara, ha proceduto all'apertura della busta contenente la documentazione tecnica, e alla trasmissione alla Commissione Giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. n.36/2023 con deliberazione n. 917 del 5/10/2023;

Tutto ciò premesso:

Constatata la regolare costituzione della Commissione Giudicatrice, il Presidente dichiara aperta la seduta. Prima dell'inizio della valutazione, il Presidente richiama quanto espresso nella Lettera di invito, in cui sono riportati i contenuti della documentazione tecnica richiesta nonché le indicazioni in ordine ai criteri di aggiudicazione ed ai parametri riepilogati nella sottostante tabella oggetto di valutazione tecnico qualitativa ed i punteggi massimi attribuibili a ciascun elemento.

Le caratteristiche di qualità verranno valutate in base ai seguenti criteri:

	giudizio di “quasi sufficienza”/ “mediocre livello di performance” del requisito richiesto;
<i>Coefficiente 0,50:</i>	in relazione alle valutazioni espresse, debitamente motivate, dalla Commissione Giudicatrice sul parametro considerato, da cui discenda un giudizio di “sufficienza” del requisito richiesto;
<i>Coefficiente 0,65:</i>	in relazione alle valutazioni espresse, debitamente motivate, dalla Commissione Giudicatrice sul parametro considerato, da cui discenda un giudizio di “più che sufficienza” del requisito richiesto;
<i>Coefficiente 0,75:</i>	in relazione alle valutazioni, debitamente motivate, espresse dalla Commissione Giudicatrice sul parametro considerato, da cui discenda un giudizio di “discreta” rispondenza del requisito offerto rispetto a quello richiesto;
<i>Coefficiente 0,85:</i>	in relazione alle valutazioni, debitamente motivate, espresse dalla Commissione Giudicatrice sul parametro considerato, da cui discenda un giudizio di “buona” rispondenza del requisito offerto rispetto a quello richiesto;
<i>Coefficiente 1:</i>	in relazione alle valutazioni, debitamente motivate, espresse dalla Commissione Giudicatrice sul parametro considerato, da cui discenda un giudizio di “ottima” rispondenza del requisito offerto rispetto a quello richiesto.

La Commissione procederà con il calcolo della media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all’offerta in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo.

A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna “Q” della tabella, sarà attribuito un punteggio calcolato in misura proporzionale alle offerte presentate secondo quanto previsto per ciascun criterio.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna “T” della tabella, il relativo punteggio sarà assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell’offerta, dell’elemento richiesto.

La Commissione Giudicatrice procede pertanto, a seguito della verifica e della disamina della documentazione tecnica, all’attribuzione dei punteggi come da tabella allegata, che di seguito si riportano:

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	SUB-CRITERIO	PUNTEGGIO
1	Qualità del modello organizzativo e gestionale adottato	1.1	7,00
		1.2	5,25
		1.3	5,95
		1.4	2,25
		1.5	3,00
		1.6	1,95
2	Personale impiegato e formazione	2.1	11,00
		2.2	2,00
		2.3	2,00

				dovranno essere fornite le schede tecniche e di sicurezza delle stesse specificando se resteranno di proprietà dell'ASST alla scadenza del contratto.			
7	Clausole sociali	8	7.1	<p>Impegno a mantenere, assorbire il personale risultante negli organici dell'attuale operatore erogatore del servizio alla data dell'indizione della presente procedura.</p> <p>Alle offerte che garantiranno l'assorbimento del 100% del personale attualmente impiegato verrà attribuito il punteggio massimo, mentre alle altre offerte sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore in relazione alla percentuale dichiarata di assorbimento.</p> <p>- 100% del personale attualmente impiegato punti 4 - 0% del personale attualmente impiegato punti 0</p>		4	
			7.2	<p>Impegno ad assumere, sia in fase di avvio del contratto, sia in corso di esecuzione e per tutta la durata del contratto, persone disabili, soggetti svantaggiati, giovani, con età inferiore a trentasei anni, e donne per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività a esso connesse o strumentali oltre alla soglia minima percentuale prevista come requisito di partecipazione.</p> <p>Alle offerte che garantiranno l'assunzione del 100% del personale di persone disabili, soggetti svantaggiati, giovani, con età inferiore a trentasei anni, e donne verrà attribuito il punteggio massimo, mentre alle altre offerte sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore alle offerte in relazione alla percentuale dichiarata di assunzione.</p> <p>- 100% del personale attualmente impiegato punti 4 - 0% del personale attualmente impiegato punti 0</p>		4	
Totale		80			66	12	2

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a 40 punti su 80 per il punteggio tecnico complessivo.

Essendo una l'offerta pervenuta, non risulta applicabile il metodo del confronto a coppie previsto dal Disciplinare di gara per i criteri con punteggio discrezionale e si procederà pertanto all'attribuzione dei punteggi relativi ai criteri discrezionali come di seguito riportato.

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella sarà attribuito da parte di ciascun componente della Commissione Giudicatrice un coefficiente variabile da zero ad uno, in corrispondenza della performance minima o massima realizzata, secondo i criteri appresso indicati:

Coefficiente 0: in caso di "inesistenza", emergente dalla documentazione prodotta, di elementi atti a consentire la valutazione del parametro considerato;

Coefficiente 0,25: in relazione alle valutazioni espresse, debitamente motivate, dalla Commissione Giudicatrice sul parametro considerato, da cui discenda un giudizio di "grave insufficienza"/"basso livello di performance" del requisito/funzione oggetto di valutazione;

Coefficiente 0,35: in relazione alle valutazioni espresse, debitamente motivate, dalla Commissione Giudicatrice sul parametro considerato, da cui discenda un

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	Qualità del modello organizzativo e gestionale del servizio adottato	30	1.1	Organizzazione del lavoro, con descrizione delle linee di processo, e dei sistemi HACCP; - modalità di trattamento degli alimenti dalla fornitura, stoccaggio e preparazione alla distribuzione e somministrazione; - procedure di lavorazione e distribuzione, con riferimento anche alle modalità organizzative e strumentali per la produzione del vassoio personalizzato.	7		
			1.2	Tipologia, qualità, quantità e varietà dei menù proposti riguardo ai degenti.	7		
			1.3	Tipologia, qualità, quantità e varietà dei menù proposti riguardo ai dipendenti. Sarà valutato positivamente l'aumento delle alternative disponibili rispetto alle minime previste e l'aumento della frequenza di disponibilità di tali alternative.	7		
			1.4	Modalità di effettuazione del servizio con riferimento ai alla veicolazione dei pasti per assicurare il rispetto dei tempi di esecuzione del servizio previsti dal Capitolato, il mantenimento delle caratteristiche organolettiche, delle temperature di sicurezza e l'appetibilità dei cibi.	3		
			1.5	Piano operativo dell'assistenza tecnica per la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e apparecchiature di e già esistenti e di eventuale nuova installazione	3		
			1.6	Piano di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, di gestione dei rifiuti e disinfestazione (con indicazione dei detersivi, disinfettanti, contenitori, sacchi e altro materiale utilizzato con allegate relative schede tecniche)	3		
2	Personale impiegato e formazione	15	2.1	Sarà valutata la modalità di organizzazione e gestione del personale adibito al servizio, indicando il numero delle persone messe a disposizione, la relativa qualifica, la forma e la durata del contratto, il monte ore per singolo operatore, giornaliero, settimanale e mensile, livelli di responsabilità operativa ed organizzativa.	11		
			2.2	Formazione del personale: Durata totale, personale coinvolto e contenuto dei corsi	2		
			2.3	Relazione descrittiva delle modalità operative che si intendono adottare per le sostituzioni per ferie e malattie ed altre assenze improvvise.	2		
3	Gestione degli imprevisti e delle emergenze	3	3.1	L'Offerente dovrà descrivere le misure proposte per garantire la continuità del servizio al verificarsi di cause di interruzione, quali a titolo esemplificativo ma non esaustivo: guasti e malfunzionamenti (compresi quelli al sistema informatico di prenotazione dei pasti), cause di forze maggiori (incendi, allagamenti, ecc.), ecc.. Saranno valutate l'eshaustività (analisi delle fattispecie possibili), la chiarezza, la concretezza, la fattibilità e l'efficacia delle soluzioni proposte al fine di garantire la continuità del servizio.	3		
4	Sistema informativo di prenotazione pasti degenti e dipendenti	5	4.1	Sarà valutato il "Progetto di informatizzazione" del sistema di prenotazione pasti proposto ed in particolare: hardware forniti, completezza dei dati, livello di funzionalità, facilità di impiego formazione e piani di assistenza	5		



5	Criteri di sostenibilità ambientale	13	5.1	Utilizzo di automezzi a basso impatto ambientale. Ai fini dell'assegnazione del punteggio sarà considerata la proposta di messa a disposizione di veicoli caratterizzati da basse emissioni di CO ₂ . Verrà calcolata la media di emissioni di CO ₂ (valore espresso in g/km di anidride carbonica prodotta dal veicolo, riportato sul libretto o dichiarato dal costruttore) calcolata sommando le emissioni di CO ₂ di tutti i veicoli e dividendola per il numero di veicoli offerti che saranno impiegati nello svolgimento del servizio. All'operatore economico che abbia ottenuto la media più bassa di emissioni, verrà attribuito il punteggio massimo, a tutti gli altri operatori verrà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore	4	
			5.2	Misure di gestione per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio e utili a ridurre i consumi energetici o altri impatti ambientali. L'Offerente dovrà presentare un Piano di Sostenibilità Ambientale contenente le proposte che si impegnerà ad attuare al fine di ridurre l'impatto ambientale del servizio. In particolare, l'Offerente dovrà descrivere: - le soluzioni di riduzione dell'impatto ambientale degli imballaggi/confezionamenti, quali a titolo esemplificativo ma non esaustivo: utilizzo di materiali riciclati, riciclabili, biodegradabili, riduzione della quantità di materiale utilizzato (peso, spessore dimensione) a parità di quantità, qualità e sicurezza e del prodotto, uso di ricariche, ecc.;; - le modalità di gestione degli scarti organici e inorganici derivanti dall'erogazione dei pasti (es. recupero e/o riuso dei fondi di caffè, destinazione del cibo non somministrato a organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ecc.); - le ulteriori soluzioni (es. tecnologiche, organizzative, ecc.) utili a ridurre i consumi energetici o altri impatti ambientali lungo il ciclo di vita. In particolare sarà valutata positivamente l'adozione e concreta implementazione di una <i>policy plastic free</i> .	7	
			5.3	Caratteristiche dei prodotti - Chilometro zero e filiera corta Con riferimento alle seguenti categorie merceologiche: - verdure, ortaggi, frutta, legumi, cereali e derivati (pane, pasta, farine, ecc.); - pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati; l'Offerente si impegna ad utilizzare una percentuale di prodotti agroalimentari a chilometro zero e filiera corta: - dall'1% al 30% in peso sul totale (0,5 PT) - dal 31% al 50% in peso sul totale (1 PT); - dal 51% all'80% in peso sul totale (1,5 PT); - dall'81% al 100% in peso sul totale (2 PT). I prodotti offerti dovranno coprire l'intero fabbisogno per tutta la durata della Convenzione e dovranno essere coerenti con i menù proposti. Per la definizione di prodotti agroalimentari a chilometro zero e filiera corta si fa riferimento a quanto definito nel sub D, lett. c), punto 2 che a sua volta rimanda al sub C, lett. b), punto 1 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo a "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (G.U. n.90 del 4 aprile 2020).		2
6	Proposte migliorative e/o innovative	6	6.1	Sarà valutata la rilevanza e stimata l'efficacia delle proposte migliorative, a carattere organizzativo ed erogativo, non valutate all'interno di altri sub-criteri di valutazione, finalizzate all'efficace perseguimento di un ottimale livello qualitativo del servizio. In particolare sarà valutato positivamente la proposta di introduzione di nuove apparecchiature/attrezzature di cui	6	



3	Gestione degli imprevisti e delle emergenze	3.1	2,55
4	Sistema informativo di prenotazione pasti degenti e dipendenti	4.1	5,00
5	Criteri di sostenibilità ambientale	5.1	4,00
		5.2	7,00
		5.3	1,50
6	Proposte migliorative e/o innovative	6.1	6,00
7	Clausole sociali	7.1	4,00
		7.2	4,00
Punteggio Totale			74,45

La Commissione dà atto altresì che il progetto tecnico prodotto dall'operatore economico CIRFOOD S.r.l. ha conseguito il punteggio minimo posto quale soglia di sbarramento.

Sarà cura del RUP convocare successiva seduta riservata, nel corso della quale si darà lettura dei punteggi qualità rassegnati dalla Commissione Giudicatrice nei lavori espletati e all'apertura delle offerte economiche.

La seduta si chiude alle ore 15,00.

Melegnano, 09/10/2023

Letto, confermato e sottoscritto:

Dott.ssa Myriam Grilli

Dott.ssa Elisa Merelli

Sig.ra Antonella Zanini

CRITERIO	PUNT. MAX	DESCRIZIONE SUB CRITERIO	PUNT. MAX	CIRFOOD																																
1	30	Qualità del modello organizzativo e gestionale adottato	1.1	Organizzazione del lavoro, con descrizione delle linee di processo, e dei sistemi HACCP; - modalità di trattamento degli alimenti dalla fornitura, stoccaggio e preparazione alla distribuzione e somministrazione; - procedure di lavorazione e distribuzione, con riferimento anche alle modalità organizzative e strumentali per la produzione del vassoio personalizzato.	7	<table border="1"> <tr><td colspan="3">Commissari</td></tr> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td colspan="3">Coefficienti</td></tr> <tr><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td colspan="3">Media dei coefficienti</td></tr> <tr><td colspan="3">1</td></tr> <tr><td colspan="3">Motivazione</td></tr> <tr><td colspan="3">Apprezzabile l'utilizzo della produzione "legame fresco caldo" in tutta l'Azienda, sia per il pranzo che per la cena. Utilizzo di taglieri e coltelli di colore diverso per le diverse tipologie di lavorazione e utilizzo di sterilizza coltelli. Presenza di cuoco specializzato dedicato alla</td></tr> <tr><td colspan="3">Punteggio attribuito</td></tr> <tr><td colspan="3">7,00</td></tr> </table>	Commissari			1	2	3	Coefficienti			1	1	1	Media dei coefficienti			1			Motivazione			Apprezzabile l'utilizzo della produzione "legame fresco caldo" in tutta l'Azienda, sia per il pranzo che per la cena. Utilizzo di taglieri e coltelli di colore diverso per le diverse tipologie di lavorazione e utilizzo di sterilizza coltelli. Presenza di cuoco specializzato dedicato alla			Punteggio attribuito			7,00		
				Commissari																																
				1	2	3																														
				Coefficienti																																
				1	1	1																														
				Media dei coefficienti																																
1																																				
Motivazione																																				
Apprezzabile l'utilizzo della produzione "legame fresco caldo" in tutta l'Azienda, sia per il pranzo che per la cena. Utilizzo di taglieri e coltelli di colore diverso per le diverse tipologie di lavorazione e utilizzo di sterilizza coltelli. Presenza di cuoco specializzato dedicato alla																																				
Punteggio attribuito																																				
7,00																																				
1.2	Tipologia, qualità, quantità e varietà dei menù proposti riguardo ai degenti.	7	<table border="1"> <tr><td colspan="3">Commissari</td></tr> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td colspan="3">Coefficienti</td></tr> <tr><td>0,75</td><td>0,75</td><td>0,75</td></tr> <tr><td colspan="3">Media dei coefficienti</td></tr> <tr><td colspan="3">0,75</td></tr> <tr><td colspan="3">Motivazione</td></tr> <tr><td colspan="3">Alcune proposte presenti nella colonna migliore al menù risultano poco attuabili rispetto alle specificità dell'ASST. I prodotti considerati a km 0 non rispettano i 70 km massimi di distanza dal luogo di vendita o di consumo, previsti dalla normativa.</td></tr> <tr><td colspan="3">Punteggio attribuito</td></tr> <tr><td colspan="3">5,25</td></tr> </table>	Commissari			1	2	3	Coefficienti			0,75	0,75	0,75	Media dei coefficienti			0,75			Motivazione			Alcune proposte presenti nella colonna migliore al menù risultano poco attuabili rispetto alle specificità dell'ASST. I prodotti considerati a km 0 non rispettano i 70 km massimi di distanza dal luogo di vendita o di consumo, previsti dalla normativa.			Punteggio attribuito			5,25					
Commissari																																				
1	2	3																																		
Coefficienti																																				
0,75	0,75	0,75																																		
Media dei coefficienti																																				
0,75																																				
Motivazione																																				
Alcune proposte presenti nella colonna migliore al menù risultano poco attuabili rispetto alle specificità dell'ASST. I prodotti considerati a km 0 non rispettano i 70 km massimi di distanza dal luogo di vendita o di consumo, previsti dalla normativa.																																				
Punteggio attribuito																																				
5,25																																				
1.3	Tipologia, qualità, quantità e varietà dei menù proposti riguardo ai dipendenti. Sarà valutato positivamente l'aumento delle alternative disponibili rispetto alle minime previste e l'aumento della frequenza di disponibilità di tali alternative.	7	<table border="1"> <tr><td colspan="3">Commissari</td></tr> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td colspan="3">Coefficienti</td></tr> <tr><td>0,85</td><td>0,85</td><td>0,85</td></tr> <tr><td colspan="3">Media dei coefficienti</td></tr> <tr><td colspan="3">0,85</td></tr> <tr><td colspan="3">Motivazione</td></tr> <tr><td colspan="3">Alcune proposte presenti nella colonna migliore al menù risultano poco attuabili rispetto alle specificità dell'ASST. Si apprezza la proposta di 3 primi piatti a pranzo e a cena, con proposte vegetariane e l'utilizzo di prodotti integrali.</td></tr> <tr><td colspan="3">Punteggio attribuito</td></tr> <tr><td colspan="3">5,95</td></tr> </table>	Commissari			1	2	3	Coefficienti			0,85	0,85	0,85	Media dei coefficienti			0,85			Motivazione			Alcune proposte presenti nella colonna migliore al menù risultano poco attuabili rispetto alle specificità dell'ASST. Si apprezza la proposta di 3 primi piatti a pranzo e a cena, con proposte vegetariane e l'utilizzo di prodotti integrali.			Punteggio attribuito			5,95					
Commissari																																				
1	2	3																																		
Coefficienti																																				
0,85	0,85	0,85																																		
Media dei coefficienti																																				
0,85																																				
Motivazione																																				
Alcune proposte presenti nella colonna migliore al menù risultano poco attuabili rispetto alle specificità dell'ASST. Si apprezza la proposta di 3 primi piatti a pranzo e a cena, con proposte vegetariane e l'utilizzo di prodotti integrali.																																				
Punteggio attribuito																																				
5,95																																				
1.4	Modalità di effettuazione del servizio con riferimento ai alla veicolazione dei pasti per assicurare il rispetto dei tempi di esecuzione del servizio previsti dal Capitolato, il mantenimento delle caratteristiche organolettiche, delle temperature di sicurezza e l'appetibilità dei cibi.	3	<table border="1"> <tr><td colspan="3">Commissari</td></tr> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td colspan="3">Coefficienti</td></tr> <tr><td>0,75</td><td>0,75</td><td>0,75</td></tr> <tr><td colspan="3">Media dei coefficienti</td></tr> <tr><td colspan="3">0,75</td></tr> <tr><td colspan="3">Motivazione</td></tr> <tr><td colspan="3">La proposta risponde discretamente a quanto richiesto da Capitolato. Manca la previsione di un automezzo di emergenza.</td></tr> <tr><td colspan="3">Punteggio attribuito</td></tr> <tr><td colspan="3">2,25</td></tr> </table>	Commissari			1	2	3	Coefficienti			0,75	0,75	0,75	Media dei coefficienti			0,75			Motivazione			La proposta risponde discretamente a quanto richiesto da Capitolato. Manca la previsione di un automezzo di emergenza.			Punteggio attribuito			2,25					
Commissari																																				
1	2	3																																		
Coefficienti																																				
0,75	0,75	0,75																																		
Media dei coefficienti																																				
0,75																																				
Motivazione																																				
La proposta risponde discretamente a quanto richiesto da Capitolato. Manca la previsione di un automezzo di emergenza.																																				
Punteggio attribuito																																				
2,25																																				
1.5	Piano operativo dell'assistenza tecnica per la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e apparecchiature di e già esistenti e di eventuale nuova installazione	3	<table border="1"> <tr><td colspan="3">Commissari</td></tr> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td colspan="3">Coefficienti</td></tr> <tr><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td colspan="3">Media dei coefficienti</td></tr> <tr><td colspan="3">1</td></tr> <tr><td colspan="3">Motivazione</td></tr> <tr><td colspan="3">la proposta è aderente a quanto richiesto. Si apprezza la presenza del software che consente il monitoraggio e la programmazione della regolare manutenzione correttiva e straordinaria, nonché per l'immediato reperimento della documentazione attestante i controlli e gli in</td></tr> <tr><td colspan="3">Punteggio attribuito</td></tr> <tr><td colspan="3">3,00</td></tr> </table>	Commissari			1	2	3	Coefficienti			1	1	1	Media dei coefficienti			1			Motivazione			la proposta è aderente a quanto richiesto. Si apprezza la presenza del software che consente il monitoraggio e la programmazione della regolare manutenzione correttiva e straordinaria, nonché per l'immediato reperimento della documentazione attestante i controlli e gli in			Punteggio attribuito			3,00					
Commissari																																				
1	2	3																																		
Coefficienti																																				
1	1	1																																		
Media dei coefficienti																																				
1																																				
Motivazione																																				
la proposta è aderente a quanto richiesto. Si apprezza la presenza del software che consente il monitoraggio e la programmazione della regolare manutenzione correttiva e straordinaria, nonché per l'immediato reperimento della documentazione attestante i controlli e gli in																																				
Punteggio attribuito																																				
3,00																																				
1.6	Piano di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, di gestione dei rifiuti e disinfestazione (con indicazione dei detergenti, disinfettanti, contenitori, sacchi e altro materiale utilizzato con allegate relative schede tecniche)	3	<table border="1"> <tr><td colspan="3">Commissari</td></tr> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td colspan="3">Coefficienti</td></tr> <tr><td>0,65</td><td>0,65</td><td>0,65</td></tr> <tr><td colspan="3">Media dei coefficienti</td></tr> <tr><td colspan="3">0,65</td></tr> <tr><td colspan="3">Motivazione</td></tr> <tr><td colspan="3">Nella parte descrittiva e nelle Schede di registrazione delle modalità di pulizia non viene menzionata la sanificazione dei carrelli utilizzati per il trasporto dei pasti. Si sottolinea l'importanza della sanificazione degli stessi al fine di evitare contaminazioni. Si valuta</td></tr> <tr><td colspan="3">Punteggio attribuito</td></tr> <tr><td colspan="3">1,95</td></tr> </table>	Commissari			1	2	3	Coefficienti			0,65	0,65	0,65	Media dei coefficienti			0,65			Motivazione			Nella parte descrittiva e nelle Schede di registrazione delle modalità di pulizia non viene menzionata la sanificazione dei carrelli utilizzati per il trasporto dei pasti. Si sottolinea l'importanza della sanificazione degli stessi al fine di evitare contaminazioni. Si valuta			Punteggio attribuito			1,95					
Commissari																																				
1	2	3																																		
Coefficienti																																				
0,65	0,65	0,65																																		
Media dei coefficienti																																				
0,65																																				
Motivazione																																				
Nella parte descrittiva e nelle Schede di registrazione delle modalità di pulizia non viene menzionata la sanificazione dei carrelli utilizzati per il trasporto dei pasti. Si sottolinea l'importanza della sanificazione degli stessi al fine di evitare contaminazioni. Si valuta																																				
Punteggio attribuito																																				
1,95																																				

mp
 J. Pedu
 [Signature]

2	Personale impiegato e formazione	15	2.1	Sarà valutata la modalità di organizzazione e gestione del personale adibito al servizio, indicando il numero delle persone messe a disposizione, la relativa qualifica, la forma e la durata del contratto, il monte ore per singolo operatore, giornaliero, settimanale e mensile, livelli di responsabilità operativa ed organizzativa.	11	<table border="1"> <tr><th colspan="3">Commissari</th></tr> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><th colspan="3">Coefficienti</th></tr> <tr><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td colspan="3">Media dei coefficienti</td></tr> <tr><td colspan="3">1</td></tr> <tr><th colspan="3">Motivazione</th></tr> <tr><td colspan="3">La proposta è pienamente rispondente a quanto richiesto nel Capitolato di gara.</td></tr> <tr><th colspan="3">Punteggio attribuito</th></tr> <tr><td colspan="3">11,00</td></tr> </table>	Commissari			1	2	3	Coefficienti			1	1	1	Media dei coefficienti			1			Motivazione			La proposta è pienamente rispondente a quanto richiesto nel Capitolato di gara.			Punteggio attribuito			11,00		
			Commissari																																	
			1	2	3																															
Coefficienti																																				
1	1	1																																		
Media dei coefficienti																																				
1																																				
Motivazione																																				
La proposta è pienamente rispondente a quanto richiesto nel Capitolato di gara.																																				
Punteggio attribuito																																				
11,00																																				
2.2	Formazione del personale: Durata totale, personale coinvolto e contenuto dei corsi	2	<table border="1"> <tr><th colspan="3">Commissari</th></tr> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><th colspan="3">Coefficienti</th></tr> <tr><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td colspan="3">Media dei coefficienti</td></tr> <tr><td colspan="3">1</td></tr> <tr><th colspan="3">Motivazione</th></tr> <tr><td colspan="3">La proposta soddisfa pienamente la richiesta.</td></tr> <tr><th colspan="3">Punteggio attribuito</th></tr> <tr><td colspan="3">2,00</td></tr> </table>	Commissari			1	2	3	Coefficienti			1	1	1	Media dei coefficienti			1			Motivazione			La proposta soddisfa pienamente la richiesta.			Punteggio attribuito			2,00					
Commissari																																				
1	2	3																																		
Coefficienti																																				
1	1	1																																		
Media dei coefficienti																																				
1																																				
Motivazione																																				
La proposta soddisfa pienamente la richiesta.																																				
Punteggio attribuito																																				
2,00																																				
2.3	Relazione descrittiva delle modalità operative che si intendono adottare per le sostituzioni per ferie e malattie ed altre assenze improvvise.	2	<table border="1"> <tr><th colspan="3">Commissari</th></tr> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><th colspan="3">Coefficienti</th></tr> <tr><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td colspan="3">Media dei coefficienti</td></tr> <tr><td colspan="3">1</td></tr> <tr><th colspan="3">Motivazione</th></tr> <tr><td colspan="3">La proposta è soddisfacente. Si apprezza la previsione di sostituzione in caso di assenze con personale di equivalente professionalità, garantendo sempre almeno una settimana di affiancamento.</td></tr> <tr><th colspan="3">Punteggio attribuito</th></tr> <tr><td colspan="3">2,00</td></tr> </table>	Commissari			1	2	3	Coefficienti			1	1	1	Media dei coefficienti			1			Motivazione			La proposta è soddisfacente. Si apprezza la previsione di sostituzione in caso di assenze con personale di equivalente professionalità, garantendo sempre almeno una settimana di affiancamento.			Punteggio attribuito			2,00					
Commissari																																				
1	2	3																																		
Coefficienti																																				
1	1	1																																		
Media dei coefficienti																																				
1																																				
Motivazione																																				
La proposta è soddisfacente. Si apprezza la previsione di sostituzione in caso di assenze con personale di equivalente professionalità, garantendo sempre almeno una settimana di affiancamento.																																				
Punteggio attribuito																																				
2,00																																				
3	Gestione degli imprevisti e delle emergenze	3	3.1	L'Offerente dovrà descrivere le misure proposte per garantire la continuità del servizio al verificarsi di cause di interruzione, quali a titolo esemplificativo ma non esaustivo: guasti e malfunzionamenti (compresi quelli al sistema informatico di prenotazione dei pasti), cause di forze maggiori (incendi, allagamenti, ecc.), ecc.. Saranno valutate l'eshaustività (analisi delle fattispecie possibili), la chiarezza, la concretezza, la fattibilità e l'efficacia delle soluzioni proposte al fine di garantire la continuità del servizio.	3	<table border="1"> <tr><th colspan="3">Commissari</th></tr> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><th colspan="3">Coefficienti</th></tr> <tr><td>0,85</td><td>0,85</td><td>0,85</td></tr> <tr><td colspan="3">Media dei coefficienti</td></tr> <tr><td colspan="3">0,85</td></tr> <tr><th colspan="3">Motivazione</th></tr> <tr><td colspan="3">La proposta è esaustiva nell'analisi delle fattispecie. Si rilevano perplessità sulla concretezza e fattibilità delle soluzioni proposte con modalità di risoluzione immediata, non essendo state indicate le sedi di approvvigionamento.</td></tr> <tr><th colspan="3">Punteggio attribuito</th></tr> <tr><td colspan="3">2,55</td></tr> </table>	Commissari			1	2	3	Coefficienti			0,85	0,85	0,85	Media dei coefficienti			0,85			Motivazione			La proposta è esaustiva nell'analisi delle fattispecie. Si rilevano perplessità sulla concretezza e fattibilità delle soluzioni proposte con modalità di risoluzione immediata, non essendo state indicate le sedi di approvvigionamento.			Punteggio attribuito			2,55		
Commissari																																				
1	2	3																																		
Coefficienti																																				
0,85	0,85	0,85																																		
Media dei coefficienti																																				
0,85																																				
Motivazione																																				
La proposta è esaustiva nell'analisi delle fattispecie. Si rilevano perplessità sulla concretezza e fattibilità delle soluzioni proposte con modalità di risoluzione immediata, non essendo state indicate le sedi di approvvigionamento.																																				
Punteggio attribuito																																				
2,55																																				
4	Sistema informativo di prenotazione pasti degenti e dipendenti	5	4.1	Sarà valutato il "Progetto di informatizzazione" del sistema di prenotazione pastiproposto ed in particolare: hardware forniti, completezza dei dati, livello di funzionalità, facilità di impiego formazione e piani di assistenza	5	<table border="1"> <tr><th colspan="3">Commissari</th></tr> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><th colspan="3">Coefficienti</th></tr> <tr><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td colspan="3">Media dei coefficienti</td></tr> <tr><td colspan="3">1</td></tr> <tr><th colspan="3">Motivazione</th></tr> <tr><td colspan="3">La proposta è conforme a quanto richiesto nel Capitolato sia per quanto riguarda la completezza dei dati, che il livello di funzionalità</td></tr> <tr><th colspan="3">Punteggio attribuito</th></tr> <tr><td colspan="3">5,00</td></tr> </table>	Commissari			1	2	3	Coefficienti			1	1	1	Media dei coefficienti			1			Motivazione			La proposta è conforme a quanto richiesto nel Capitolato sia per quanto riguarda la completezza dei dati, che il livello di funzionalità			Punteggio attribuito			5,00		
Commissari																																				
1	2	3																																		
Coefficienti																																				
1	1	1																																		
Media dei coefficienti																																				
1																																				
Motivazione																																				
La proposta è conforme a quanto richiesto nel Capitolato sia per quanto riguarda la completezza dei dati, che il livello di funzionalità																																				
Punteggio attribuito																																				
5,00																																				





5	Criteri di sostenibilità ambientale	13	5.1	Utilizzo di automezzi a basso impatto ambientale. Ai fini dell'assegnazione del punteggio sarà considerata la proposta di messa a disposizione di veicoli caratterizzati da basse emissioni di CO ₂ . Verrà calcolata la media di emissioni di CO ₂ (valore espresso in g/km di anidride carbonica prodotta dal veicolo, riportato sul libretto o dichiarato dal costruttore) calcolata sommando le emissioni di CO ₂ di tutti i veicoli e dividendola per il numero di veicoli offerti che saranno impiegati nello svolgimento del servizio. All'operatore economico che abbia ottenuto la media più bassa di emissioni, verrà attribuito il punteggio massimo, a tutti gli altri operatori verrà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore	4	emissioni di CO2 risposta operatore economico			
			5.2	Misure di gestione per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio e utili a ridurre i consumi energetici o altri impatti ambientali. L'Offerente dovrà presentare un Piano di Sostenibilità Ambientale contenente le proposte che si impegnerà ad attuare al fine di ridurre l'impatto ambientale del servizio. In particolare, l'Offerente dovrà descrivere: - le soluzioni di riduzione dell'impatto ambientale degli imballaggi/confezionamenti, quali a titolo esemplificativo ma non esaustivo: utilizzo di materiali riciclati, riciclabili, biodegradabili, riduzione della quantità di materiale utilizzato (peso, spessore dimensione) a parità di quantità, qualità e sicurezza e del prodotto, uso di ricariche, ecc.; - le modalità di gestione degli scarti organici e inorganici derivanti dall'erogazione dei pasti (es. recupero e/o riutilizzo dei fondi di caffè, destinazione del cibo non somministrato a organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ecc.); - le ulteriori soluzioni (es. tecnologiche, organizzative, ecc.) utili a ridurre i consumi energetici o altri impatti ambientali lungo il ciclo di vita. In particolare sarà valutata positivamente l'adozione e concreta implementazione di una policy plastic free.	7	La proposta è pienamente aderente alla richiesta			
			5.3	Caratteristiche dei prodotti - Chilometro zero e filiera corta Con riferimento alle seguenti categorie merceologiche: - verdure, ortaggi, frutta, legumi, cereali e derivati (pane, pasta, farine, ecc.); - pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati; l'Offerente si impegna ad utilizzare una percentuale di prodotti agroalimentari a chilometro zero e filiera corta: - dall'1% al 30% in peso sul totale (0,5 PT) - dal 31% al 50% in peso sul totale (1 PT); - dal 51% all'80% in peso sul totale (1,5 PT); - dall'81% al 100% in peso sul totale (2 PT). I prodotti offerti dovranno coprire l'intero fabbisogno per tutta la durata della Convenzione e dovranno essere coerenti con i menù proposti. Per la definizione di prodotti agroalimentari a chilometro zero e filiera corta si fa riferimento a quanto definito nel sub D, lett. c), punto 2 che a sua volta rimanda al sub C, lett. b), punto 1 dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo a "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (G.U. n.90 del 4 aprile 2020).	2	% prodotti alimentari a chilometro zero e filiera corta			
6	Proposte migliorative e/o innovative	6	6.1	Sarà valutata la rilevanza e stimata l'efficacia delle proposte migliorative, a carattere organizzativo ed erogativo, non valutate all'interno di altri sub-criteri di valutazione, finalizzate all'efficace perseguimento di un ottimale livello qualitativo del servizio. In particolare sarà valutato positivamente la proposta di introduzione di nuove apparecchiature/attrezzature di cui dovranno essere fornite le schede tecniche e di sicurezza, specificando se resteranno di proprietà dell'ASST alla scadenza del contratto	6	La proposta è rispondente a quanto richiesto in quanto efficaci per il perseguimento di un ottimale livello qualitativo del servizio.			
7	Clausole sociali	8	7.1	Impegno a mantenere, assorbire il personale risultante negli organici dell'attuale operatore erogatore del servizio alla data dell'indizione della presente procedura. Alle offerte che garantiranno l'assorbimento del 100% del personale attualmente impiegato verrà attribuito il punteggio massimo, mentre alle altre offerte sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore in relazione alla percentuale dichiarata di assorbimento. - 100% del personale attualmente impiegato punti 4 - 0% del personale attualmente impiegato punti 0	4	% assorbimento risposta operatore economico			
			7.2	Impegno ad assumere, sia in fase di avvio del contratto, sia in corso di esecuzione, persone disabili, soggetti svantaggiati, giovani, con età inferiore a trentasei anni, e donne per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività a esso connesse o strumentali oltre alla soglia minima percentuale prevista come requisito di partecipazione. Alle offerte che garantiranno l'assunzione del 100% del personale di persone disabili, soggetti svantaggiati, giovani, con età inferiore a trentasei anni, e donne verrà attribuito il punteggio massimo, mentre alle altre offerte sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore alle offerte in relazione alla percentuale dichiarata di assunzione. - 100% del personale attualmente impiegato punti 4 - 0% del personale attualmente impiegato punti 0	4	% risposta operatore economico			
TOTALE		80			80	74,45			

**Letto, confermato e sottoscritto,
La Commissione Giudicatrice:
Melegnano, 09/10/2023**



S.C. Gestione Acquisti

PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI SENSI DELL’ART. 76, COMMA 2, LETT.C DEL DECRETO LEGISLATIVO 31 MARZO 2023, N. 36 OCCORRENTE ALLA ASST MELEGNANO E MARTESANA PER UN PERIODO 12 MESI + 12 MESI. CIG A01124131F

VERBALE DELLA SEDUTA RISERVATA IN ORDINE ALL’APERTURA DELLA BUSTA ECONOMICA

L’anno duemila ventitré, il giorno 9 del mese di ottobre alle ore 15:30, si riunisce negli uffici della SC Gestione Acquisti della ASST Melegnano e Martesana, il Seggio di gara composto da:

- Avv. Ugo Bellavia, Direttore SC Gestione Acquisti e RUP;
- Dott.ssa Myriam Grilli Dirigente S.C. Gestione Acquisti in qualità di testimone;
- Dott.ssa Daniela Restelli Collaboratore Amministrativo Professionale SC Gestione Acquisti in qualità di testimone/segretario verbalizzante;

P R E M E S S O:

- con deliberazione 834 del 21/09/2023, l’ASST Melegnano e della Martesana ha indetto una procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara ai sensi dell’art. 76, comma 2, lett. c del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 per l’affidamento del contratto avente ad oggetto il servizio di ristorazione occorrente alla ASST Melegnano e Martesana, per un periodo di vigenza del contratto di 12 mesi, per un importo a base di negoziazione per il primo periodo contrattuale di 12 mesi, pari a € 4.900.460,29 IVA esclusa, oltre 2.400,00 IVA 10% esclusa quali oneri per la sicurezza per rischi da interferenza, per un importo complessivo a base di gara di € 4.902.860,29 IVA esclusa;
- l’aggiudicazione avverrà, ai sensi dell’art. 108, comma 2 e 4 del D. Lgs n. 36/2023, nei confronti dell’operatore economico che avrà presentato l’offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei seguenti elementi e relativa ponderazione:
prezzo massimo 20 punti;
qualità massimo 80 punti;
- l’ASST Melegnano e della Martesana ha ritenuto di avvalersi, per l’esperimento della procedura in argomento, della Piattaforma Telematica regionale Sintel, provvedendo in data 21 settembre 2023 alla pubblicazione della stessa sul sito internet delle gare on-line www.ariaspa.it, con ID n. 174356063;
- negli atti della procedura era indicato il giorno 05 ottobre 2023 ore 14:00, quale termine perentorio entro cui far pervenire l’offerta corredata dalla relativa documentazione e il giorno 05 ottobre 2023, alle ore 14:30, quale data dello svolgimento della seduta riservata;



- entro il termine suindicato, ha presentato offerta il seguente operatore economico:

Numero protocollo informatico SINTEL (Numero offerta)	Operatore Economico	Forma di partecipazione
1696436581308 mercoledì 4 ottobre 2023 18.23.01 CEST	CIRFOOD S.C. 00464110352	Forma singola

- in data 5 ottobre 2023 si è tenuta la seduta riservata di constatazione delle offerte pervenute e di apertura delle buste elettroniche e verifica della documentazione amministrativa pervenuta a seguito della quale, preso atto della disponibilità di tutte le dichiarazioni richieste è stata disposta l'ammissione alle successive fasi di procedura di gara dell'operatore CIRFOOD S.C. (verbale 05.10.2023);
- con determinazione n. 917 del 05/10/2023 è stata nominata la commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte della procedura in oggetto;
- in data 05 ottobre 2023 il Presidente, coadiuvato dal seggio di gara, ha proceduto all'apertura della busta contenente la documentazione tecnica, e alla trasmissione alla Commissione Giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. n.36/2023 con determinazione n. 917 del 05/10/2023 (verbale 05.10.2023);
- in data 09 ottobre 2023 si è tenuta la seduta presieduta dalla Commissione Giudicatrice per l'espletamento dei lavori di esame, analisi e valutazione della documentazione tecnica prodotta e di attribuzione del punteggio afferente l'elemento qualità (verbale 09.10.2023);

Tutto ciò premesso

Il Presidente dichiara aperta la seduta e dà lettura dei punteggi di valutazione tecnico-qualitativa afferenti alla documentazione tecnica presentata dall'operatore economico ammesso alla fase di valutazione, in conformità a quanto previsto dalla Documentazione di gara.

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TOTALE
CIRFOOD S.C.	74,45

Il Presidente prende atto che il progetto tecnico prodotto dall'operatore economico CIRFOOD S.C. ha conseguito il punteggio minimo posto quale soglia di sbarramento e dichiara l'ammissione della società alla fase di apertura dell'offerta economica.

Il Presidente, in conformità a quanto previsto dalla documentazione di gara, dà atto che sarà attribuito il punteggio di 20 punti al concorrente che avrà offerto il prezzo complessivo più basso per l'amministrazione e rammenta che l'importo posto a base d'asta è pari a € 4.900.460,29 I.V.A. esclusa, oltre oneri per la sicurezza.

Il Presidente della commissione giudicatrice quindi dà lettura della quotazione riferita all'offerta economica presentate, del punteggio afferente all'elemento prezzo conseguito e del punteggio complessivo derivante dalla somma del punteggio afferente agli elementi "prezzo" e "qualità":



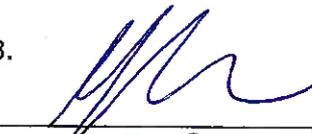
OPERATORE ECONOMICO		Importo complessivo	Punteggio economico	Punteggio qualità	Punteggio Complessivo
1°	CIRFOOD S.C.	€ 4.892.506,67	20,00	74,45	94,45

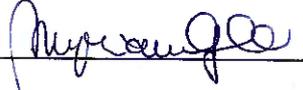
Si rileva che l'offerta economica presentata risulta regolarmente al ribasso rispetto alla base d'asta prevista dalla Documentazione di Gara.

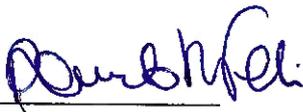
Il Presidente dichiara chiusa la seduta alle ore 16.00

Letto, confermato, sottoscritto.

Melegnano, 09/10/2023.

Avv. Ugo Bellavia, RUP 

Dott.ssa Myriam Grilli - Testimone 

Dott.ssa Daniela Restelli - Testimone/Segretario Verbalizzante 

PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI SENSI DELL’ART. 76, COMMA 2, LETT.C DEL DECRETO LEGISLATIVO 31 MARZO 2023, N. 36 OCCORRENTE ALLA ASST MELEGNANO E MARTESANA PER UN PERIODO 12 MESI + 12 MESI. CIG A01124131F

VOCE (A) PASTI

TIPOLOGIA PASTO	Q.TA' 12 MESI	PREZZO UNITARIO A BASE D'ASTA	PREZZO UNITARIO OFFERTO	IMPORTO COMPLESSIVO OFFERTO 12 MESI
Colazioni degenti	267.352	0,58 €	0,58 €	155.064,16 €
Pranzi degenti	280.330	6,29 €	6,28 €	1.760.472,40 €
Cene degenti	268.742	5,89 €	5,88 €	1.580.202,96 €
Pasti dipendenti	197.740	5,83 €	5,82 €	1.150.846,80 €
Spuntini (tipo 1 dolce)	50.106	1,73 €	1,73 €	86.683,38 €
Spuntini (tipo 2 salato)	53.780	2,55 €	2,55 €	137.139,00 €
IMPORTO COMPLESSIVO PASTI 12 MESI IVA ESCLUSA OFFERTO VOCE (A)				€ 4.870.408,70

VOCE (B) GENERI EXTRA

TIPOLOGIA PRODOTTO	DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITÀ DI MISURA	DIMENSIONE CONFEZIONAMENTO CON RIFERIMENTO ALL'UNITA' DI MISURA	QUANTITA' 12 MESI	PREZZO UNITARIO A BASE D'ASTA	PREZZO UNITARIO OFFERTO	IMPORTO COMPLESSIVO OFFERTO 12 MESI
Acqua	Acqua minerale gasata/naturale - 1,5 litri	Bottiglia	1,5 Litri	14.577	0,44 €	0,43 €	6.268,11 €
Caffetteria	Zucchero	Confezione	1 Kg	84	1,32 €	1,31 €	110,04 €
Caffetteria	Zucchero in bustina	Pezzo	8 grammi	9.500	0,02 €	0,01 €	95,00 €
Latte/bevande vegetali/bibite	Latte parzialmente scremato UHT - 1 litro	Confezione	1 Litro	5.463	1,21 €	1,20 €	6.555,60 €
Latte/bevande vegetali/bibite	Succo e polpa di frutta in brick	Confezione	0,2 Litri	4.092	0,55 €	0,54 €	2.209,68 €
Prodotto alimentare dolce	Limoni	Confezione	1 Kg	148	2,20 €	2,19 €	324,12 €
Prodotto alimentare dolce	Yogurt alla frutta e/o naturale	Pezzo	125 grammi	1.829	0,33 €	0,32 €	585,28 €
Prodotto alimentare dolce	Budini/Dessert UHT	Pezzo	125 grammi	480	0,44 €	0,43 €	206,40 €
Prodotto alimentare salato	Omogeneizzati di carne	Confezione	80 grammi	948	1,32 €	1,31 €	1.241,88 €
Prodotto alimentare salato	Fette biscottate monoporzione iposodiche	Confezione	15 grammi	2.913	0,22 €	0,21 €	611,73 €
Prodotto alimentare salato	Biscotti secchi/frollino senza glutine e senza lattosio	Confezione	25 grammi	573	0,11 €	0,10 €	57,30 €
Prodotto alimentare salato	Mousse frutta	Pezzo	100 grammi	5.723	0,22 €	0,21 €	1.201,83 €

Prodotto alimentare salato	Ghiaccioli	Pezzo		360	0,55 €	0,54 €	194,40 €
Latte/bevande vegetali/bibite	Latte fresco intero/parzialmente scremato/scremato	Confezione	1/2 Litro	1.860	1,32 €	1,31 €	2.436,60 €
IMPORTO COMPLESSIVO GENERI EXTRA 12 MESI IVA ESCLUSA OFFERTO VOCE (B)							22.097,97 €

IMPORTO COMPLESSIVO PASTI VOCE (A) 12 MESI OFFERTO IVA ESCLUSA	€ 4.870.408,70
IMPORTO COMPLESSIVO GENERI EXTRA VOCE (B) 12 MESI OFFERTO IVA ESCLUSA	€ 22.097,97
IMPORTO COMPLESSIVO PASTI + GENERI EXTRA VOCE (A+B)12 MESI IVA ESCLUSA OFFERTO AL NETTO DEGLI ONERI (campo a) "Offerta economica"	€ 4.892.506,67
IMPORTO ONERI PER LA SICUREZZA IVA ESCLUSA NON SOGGETTO A RIBASSO	€ 2.400,00
IMPORTO COMPLESSIVO OFFERTO 12 MESI IVA ESCLUSA A BASE DI GARA COMPRENSIVO DI ONERI DELLA SICUREZZA	€ 4.894.906,67

*Tutti gli importi devono essere rappresentati fino alla seconda cifra decimale

*Tutti gli importi si intendono IVA esclusa

Nota *1 l'importo inserito dovrà corrispondere all'importo in Piattaforma al **campo a "Offerta economica"**,

Nota *2 la graduatoria sarà calcolata esclusivamente sul valore inserito nel **campo a "Offerta economica"**

CATERING E BANQUETING

L'OPERATORE DICHIARA INOLTRE CHE IN CASO SI RENDESSE NECESSARIO VERRANNO APPLICATI PER EVENTUALI RICHIESTE DI SERVIZIO CATERING E BANQUETING I SEGUENTI PREZZI:

Tipologia servizio	Descrizione servizio	Unità di Misura	Prezzo offerto annuale (al netto di IVA)
Welcome Coffee/coffee break - Small	Caffè normale e decaffeinato, latte, thè, acqua minerale e gasata, un succo di frutta, piccola pasticceria secca.	€/Persona	7,50 €
Welcome Coffee/coffee break - Large	Caffè normale e decaffeinato, latte, thè, acqua minerale e gasata, spremute di frutta, croissant, piccola pasticceria secca, frutta fresca, assaggi formaggi/salumi con articoli da forno, piccola pasticceria secca, cioccolatini di varia composizione, composizioni di frutta fresca, yogurt vari, degustazioni di formaggi - piccole verdure - salumeria.	€/Persona	18,00 €
Pranzo buffet - Small	Un primo, piatto di verdura, dolce. Acqua, vino bianco, caffè	€/Persona	18,00 €

Pranzo buffet - Large	Acqua minerale e gasata, vino bianco e rosso, caffè , fingerfood, due primi (verdure / carne/pesce) , due secondi (vegetariano e carne/pesce), contorni, un dolce e frutta	€/Persona	30,00 €
Buffet "festività"	Acqua minerale e gasata, vino spumante, analcolico, panettone/colomba	€/Persona	18,00 €
