

**DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE
N. 18 del 17/05/2021**

Il Direttore

VISTO il provvedimento redatto dal competente *Ufficio Gare e appalti* relativo a:

“ DETERMINA APPROVAZIONE VERBALE DI GARA RISTORAZIONE E AGGIUDICAZIONE”;

ivi allegato quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

RICHIAMATA la normativa generale di ordinamento e disciplina delle Aziende di Servizi alla persona ed in particolare:

- D.lgs. 241/90
- D.lgs. 207/2001
- L.R. 2/2003
- Lo Statuto dell'ASP
- Il Regolamento che disciplina gli uffici e servizi dell'ASP;

ESAMINATO il testo del suddetto documento che risulta nei suoi contenuti conforme alla normativa vigente;

RITENUTA opportuna la sua approvazione per le ragioni in esso espresse;

CONSIDERATO inoltre che non sussistono vizi od impedimenti di alcuna natura che ne possano impedire l'esecutività;

DETERMINA

DI APPROVARE l'allegato testo di provvedimento che viene classificato con la numerazione e datazione come da intitolazione;

DI DARE ATTO che il presente atto diviene esecutivo con l'apposizione della firma attestante l'approvazione del medesimo;

DI TRASMETTERE il presente atto al competente ufficio per la sua pubblicazione, trasmissione agli eventuali soggetti interessati e conservazione a norma delle norme vigenti.

F.to Digitalmente da



Il Direttore

RAVANELLO ALBERTO / INFOCERT SPA

OGGETTO: DETERMINA APPROVAZIONE VERBALE DI GARA RISTORAZIONE E AGGIUDICAZIONE

RICORDATO che l'ASP "Magiera Ansaloni" è Soggetto Gestore di:

- Servizio di CRA e CD della struttura di Campagnola Emilia
- Servizio di CRA e CD della struttura di Rio Saliceto
- Servizio di CRA e CD della struttura di San Martino in Rio
- Servizio di CD della struttura di Rolo
- Servizio di Assistenza Domiciliare sul territorio del distretto di Correggio

Sui quali l'Asp ha gli obblighi che discendono dal Codice Civile e contratti di servizio con gli Enti committenti per la gestione dei servizi, nell'adempimento dei quali le attività amministrative e manutentive assumo un ruolo di primaria importanza;

RICHIAMATE:

- la propria determinazione n° 12 del 19/03/2021 con cui si determinava a contrarre per il servizio in oggetto;
- la propria determinazione n° 16 del 07/05/2021 di nomina della Commissione giudicatrice per la gara in parola con cui si dispone *"La fase di controllo "formale" sulla documentazione amministrativa prodotta dagli Operatori Economici sarà effettuata dal Dr. Gorrieri Marco come seggio di gara in qualità di membro esperto con funzioni di segretario verbalizzante i cui esiti saranno trasmessi e da approvarsi dal RUP per l'ammissione / esclusione degli operatori economici alla gara ricordato che il Tar Campania, sez. V, con la sentenza n. 467 del 31 gennaio 2019 afferma: "Al responsabile unico del procedimento l'art. 31, comma 3, del d.lgs. 50/2016 assegna una competenza di natura residuale, nella quale rientra una generale funzione di coordinamento e controllo delle procedure di gara, nonché il compito di adottare le decisioni conseguenti alle valutazioni effettuate ed a formalizzare all'esterno gli atti della procedura (cfr. Tar Veneto, Venezia, sez. I, 27 giugno 2018, n. 695)"*
- la propria determinazione n° 17 del 10/05/2021 con cui si approvava il verbale n. 1 del 10/05/2021 di verifica documentale e ammissione dei candidati alla gara

CONSIDERATO che:

- nel disciplinare di gara è previsto che: *"La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte tecniche (cfr. Linee guida n. 3 del 26 ottobre 2016). La stazione appaltante pubblica, sul profilo di committente, nella sezione "amministrazione trasparente" la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice. La commissione giudicatrice, in seduta pubblica, procederà all'apertura della busta/allegato/materiale concernente l'offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare procedendo nell'ordine dal lotto 1 e in seguito al lotto 2. In una o più sedute riservate la commissione procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare. La commissione procederà alla riparametrazione dei punteggi secondo quanto indicato al precedente punto **Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.** La commissione individua gli operatori che non hanno superato la soglia di sbarramento e li comunica al RUP che procederà ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice. La commissione non procederà alla apertura dell'offerta economica dei predetti operatori. Nella medesima seduta, o in una seduta pubblica successiva, la commissione procederà all'apertura della busta/allegato contenente l'offerta economica e quindi alla relativa valutazione, che potrà*

*avvenire anche in successiva seduta riservata, secondo i criteri e le modalità descritte al punto **Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.** Non sono ammesse offerte in aumento rispetto alla base di gara.”*

- Che sono stati pubblicati sul profilo della committente all'apposito link per la gestione delle gare in forma elettronica, nella sezione “amministrazione trasparente” la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.
- In data 14/05/2021 si è riunita la Commissione anzidetta e come da verbale che si allega ha provveduto a:
 - o Prendere atto dell'Unica ditta partecipante ai lotti di gara
 - o Aprire l'offerta tecnica presentata nei due lotti e ne ha verificato la completezza formale della documentazione presentata in seduta pubblica
 - o In seduta riservata ha provveduto ad esaminarla ed a valutarla con apposita scheda sottoscritta da ogni commissario per ogni punto soggetto ad attribuzione di punteggio
 - o Ad assegnare il punteggio di 76.6 in valore assoluto e 80 riparametrato alle offerte presentate
 - o Ad aprire l'offerta economica che ha presentato i ribassi % indicati nel verbale stesso

RITENUTO il verbale di gara prot. n° 1211 del 14/05/2021 redatto dal Dr Gorrieri Marco:

- regolare nello svolgimento delle funzioni di verifica espletate dalla Commissione
- completo nella fase di controllo
- corretto e dettagliato nell'assegnazione del giudizio all'offerta tecnica ed a quella economica.
- non necessitare di interventi di soccorso istruttorio

DATO ATTO che:

- è stata data la comunicazione di cui all'art. 76 del codice mediante il portale internet
- non ricorre il caso della verifica dell'anomalia dell'offerta di cui all'art 97 c. 3 del codice

RICHIAMATI:

- IL D.LGS 50/2016 ss.mmi.ii
- La L 241/1990 ss.mm.ii;

DISPONE

Per quanto espresso nella parte narrativa del presente provvedimento, che si intende integralmente confermato nella parte dispositiva:

1. DI APPROVARE il verbale che si allega per costituire parte integrante e sostanziale del presente atto;

2. DI AGGIUDICARE pertanto la procedura selettiva ai seguenti Operatori economici:

- CIRFOOD S.C con sede Legale a Reggio Emilia in Nobel 19 per i lotti 1 e 2
Dandosi atto che l'esecutività contrattuale è sottoposta ai previ controlli che dovrà effettuare la Stazione Appaltante rispetto alle dichiarazioni presentate e pertanto solo allora sarà possibile perfezionare il rapporto contrattuale.

3. DI DISPORRE che:

- il verbale sia pubblicato sul profilo internet della Committente al link di accesso al portale per lo svolgimento in forma elettronica della procedura di gara;

- vengano avviati i controlli di cui all'art 85 c 5 in capo alla ditta aggiudicataria tramite l'Avcpass ed i canali di legge previsti (sito Inail e Prefettura)
- pubblicare in seguito agli esiti ottenuti le risultanze della procedura sul sito del Simog Anac e del Sitar per l'Osservatorio regionale dei Contratti pubblici nonché effettuare tramite trattativa negoziata diretta con più operatori economici specializzati le pubblicazioni degli avvisi di cui all'art.98 ai sensi degli artt. 72 e 73 del Codice

DI TRASMETTERE il presente provvedimento alla segreteria dell'ASP per la sua classificazione e pubblicazione a norma del vigente regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi demandando altresì all'ufficio competente l'eventuale invio in copia agli interessati ivi nominati (in particolare Asp Carlo sartori).



Magiera Ansaloni

VERBALE 2

PROT. 1211

OGGETTO: Procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del d.lgs. 50/2016, in modalità elettronica, per l'affidamento del servizio di ristorazione CPV 55321000-6 / EA 05-7 (per anziani) per 60 mesi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo e possibilità di eventuale proroga per massimo ulteriori 6 mesi

- **Lotto 1 CIG** 8682240B18 Magiera Ansaloni
- **Lotto 2 CIG** 8682322EC2 Carlo Sartori

Richiamati preliminarmente:

- la determinazione n° 12 del 19/03/2021 con cui si determinava a contrarre per il servizio in oggetto;
- la determinazione n° 16 del 07/05/2021 di nomina della Commissione giudicatrice per la gara in parola
- la determinazione n° 17 del 10/05/2021 con cui si approvava il verbale di gara di ammissione alla Gara della ditta Cirfood SC

DATO atto CHE:

- la Commissione si è formalmente riunita in presenza presso la sede dell'Asp per valutare le offerte pervenute per la gara in parola.
- I commissari hanno tutti autocertificato l'insussistenza di cause anche potenziali di incompatibilità alla propria nomina in qualità di membro della Commissione giudicatrice.
- Le predette autocertificazioni, i Curriculum vitae dei Commissari ed il citato verbale sono stati regolarmente e integralmente pubblicati sul sito internet della Committente al link <https://magieraansaloni.acquistitelematici.it/> in forma accessibile al pubblico

Quanto sopra premesso,

L'anno 2021 il giorno 14/05/2021 alle ore 09.30 con modalità elettronica e in seduta inizialmente pubblica per attestare la composizione della commissione e verifica della documentazione presentata poi successivamente riservata, si sono avviate le procedure di verifica delle offerte presentate per la gara in oggetto come indicato nel disciplinare di gara:

“La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte tecniche (cfr. Linee guida n. 3 del 26 ottobre 2016).

La stazione appaltante pubblica, sul profilo di committente, nella sezione “amministrazione trasparente” la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

La commissione giudicatrice, in seduta pubblica, procederà all'apertura della busta/allegato/materiale concernente l'offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare procedendo nell'ordine dal lotto 1 e in seguito al lotto 2.

In una o più sedute riservate la commissione procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare.

La commissione procederà alla riparametrazione dei punteggi secondo quanto indicato al precedente punto La commissione individua gli operatori che non hanno superato la soglia di sbarramento e li comunica al RUP che procederà ai sensi



Magiera Ansaloni

dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice. La commissione non procederà alla apertura dell'offerta economica dei predetti operatori.

Nella medesima seduta, o in una seduta pubblica successiva, la commissione procederà all'apertura della busta allegata contenente l'offerta economica e quindi alla relativa valutazione, che potrà avvenire anche in successiva seduta riservata, secondo i criteri e le modalità descritte al punto. Non sono ammesse offerte in aumento rispetto alla base di gara.

La stazione appaltante procederà dunque all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria, ai sensi dell'art. 95, comma 9 del Codice.

Si dà pertanto atto che è stata presentata una sola offerta per i due lotti

1. La ditta ammessa alla gara per i lotti 1 e 2 è:
 - per il lotto 1
 - CIRFOOD S.C con sede Legale a Reggio Emilia in Nobel 19
 - Per il lotto 2
 - CIRFOOD S.C con sede Legale a Reggio Emilia in Nobel 19
2. Le domande risultano complete della documentazione obbligatoriamente prevista e regolari dal punto di vista formale del possesso dei requisiti di partecipazione con particolare riferimento ai documenti citati nel verbale del 10/05/2021.
3. È previsto anche nel disciplinare di gara che “La stazione appaltante si riserva di aggiudicare anche in caso di una sola offerta ricevuta purchè la stessa sia ritenuta congrua e pertinente”
4. Si procede quindi all'apertura delle offerte tecniche che vengono stampate dal segretario e consegnate per la loro lettura ai commissari. Esaminate e valutate da ogni singolo commissario con assegnazione per ogni parametro dei punteggi indicati nei documenti che si allegano per costituire parte integrante e sostanziale del presente verbale con le seguenti risultanze espresse in valore assoluto prima della riparametrazione per valutare il superamento della soglia di sbarramento al punteggio tecnico posta a 56 PT
 - Lotto 1 pt 76.6 - riparametrato pt 80
 - Lotto 2 pt 76.6 - riparametrato pt 80

Valutate quindi congrue ed ammissibili le offerte tecniche presentate si procede con l'apertura delle offerte economiche ricordando come già indicato che “Non sono ammesse offerte in aumento rispetto alla base di gara”; si registrano quindi le seguenti offerte economiche:

- Lotto 1 base gara (totale+proroga) € 3.577.821,13
 - Offerta € 3.554.387,76 ribasso % 0.65496
 - Pt 20
- Lotto 2 base gara (totale+proroga) € 4.515.694,15
 - Offerta € 4.487.782,75 ribasso % 0.61810
 - Pt 20

Ritenuto quindi le offerte ricevute essere per entrambi i lotti meritevoli di approvazione, con un punteggio massimo di 100 per entrambi i lotti si redige il presente verbale a titolo di proposta di aggiudicazione de:

- Lotto 1 alla ditta CIRFOOD S.C con sede Legale a Reggio Emilia in Nobel 19
- Lotto 2 alla ditta CIRFOOD S.C con sede Legale a Reggio Emilia in Nobel 19



Magiera Ansaloni

e si trasmette il presente sottoscritto digitalmente dal segretario al Rup per la sua verifica, approvazione e pubblicazione sul profilo internet della Committente a titolo di aggiudicazione definitiva ed avvio delle comunicazioni e dei controlli di legge sulle dichiarazioni presentate dalla ditta proposta come aggiudicataria ai sensi dell'art. 85 c. 5 del Codice.

Lì Rio Saliceto 14/05/2021

Il Segretario

F.to Gorrieri Marco

f.to digitalmente

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE.
documento firmato digitalmente da MARCO GORRIERI.
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale.

Scheda di Valutazione offerta tecnica Lotto 1

CRITERI	sub-criteri di valutazione	punti D max	punti Q max	punti T max	CIR			
1	Fornitura di acqua per ridurre impatto ambientale dovuto al consumo di plastica/vetro	CRA		4	4,0			
		CD		1	1,0			
2	Possesso di Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale secondo la norma SA 8000	Possesso di certificazione o certificazione equivalente		10	10,0			
3	Relazione per dimostrare di essere affidabile nel garantire la qualità del servizio e la conformità ai Criteri Ambientali Minimi, descrivendo tutti gli impegni, le misure gestionali e i mezzi prova documentali con i quali assicurerà tale impegno.(max 50 righe su 1 foglio A4 fronte retro)	I punti tecnici verranno assegnati laddove le misure, gli impegni e le procedure descritte siano ritenuti coerenti ed adeguati. I punti saranno assegnati graduando il punteggio in base alla relazione a giudizio discrezionale espresso dai componenti della commissione in base descrizione degli impegni e delle procedure per assicurare la conformità ai CAM e rendere efficienti le verifiche in sede di esecuzione del contratto	10		8,3			
						commisario 1	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0	0,9
						commisario 2	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0	0,8
						commisario 3	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0	0,8
						media		0,8
4	misure di gestione ambientale del servizio volte alla riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio .(max 50 righe su 1 foglio A4 fronte retro)	I punti saranno assegnati graduando il punteggio in base alla relazione a giudizio discrezionale espresso dai componenti della commissione in base descrizione delle modalità di verifica di tali misure, presentazione dei progetti per la riduzione dei rifiuti prodotti, ove appropriato.	10		9,7			
						commisario 1	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0	0,9
						commisario 2	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0	1,0
						commisario 3	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0	1,0
						media		1,0
5	Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848	Dichiarazione di impegno a rifornirsi per tali prodotti da centri di acquacoltura biologica appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile. Sono presunti conformi i prodotti ittici di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27 certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti,		8	8,0			

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE.
documento firmato digitalmente da MARCO GORRIERI.
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale.

6	Chilometro zero e filiera corta	Dichiarazione di impegno a rifornirsi prediligendo tali prodotti per quelli disponibili con tale criteri rispetto a quelli di importazione			15	15,0
7	Progetto di informazione ed educazione alimentare .(max 50 righe su 1 foglio A4 fronte retro	Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa su come intenda realizzare almeno 1 volta all'anno progetti attinenti l'informazione ed	5			5,0
	commisario 1	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0				1,0
	commisario 2	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0				1,0
	commisario 3	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0				1,0
	media					1,0
8	ULTERIORE PROPOSTA DI PRODOTTI DOP, IGP, QC, MES, rispetto a quelli già indicati in capitolato speciale d'appalto	Al concorrente che offre il maggior numero di tali prodotti ulteriori a quelli già previsti nel capitolato sarà assegnato il punteggio massimo. Agli altri in misura proporzionale decrescente		10		13,0
						10,0
9	PIANO PER IL MONITORAGGIO E LA VALUTAZIONE DEL SERVIZIO	Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrante gli strumenti e le modalità utilizzate per controllare il servizio erogato e per rilevare il livello di qualità percepita	5			4,0
	commisario 1	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0				0,8
	commisario 2	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0				0,8
	commisario 3	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0				0,8
	media					0,8
10	ULTERIORI PROPOSTE INNOVATIVE VOLONTARIE IN AGGIUNTA A QUANTO RICHIESTO DA CAPTOLATO	Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa contenente in dettaglio le eventuali proposte innovative idonee a migliorare la qualità del servizio di ristorazione e dovrà presentare un calendario con le tempistiche di attuazione. La relazione dovrà essere accompagnata da espressa dichiarazione che in caso di aggiudicazione la proposta innovativa sarà attuata, con le modalità e tempistiche indicate nella relazione, senza onere a carico del Committente .(max 50 righe su 1 foglio A4 fronte retro	2			1,6
	commisario 1	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0				0,8
	commisario 2	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0				0,8
	commisario 3	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0				0,8
	media					0,8
			32	10	38	76,6

n° prodotti offerti

soglia di sbarramento al punteggio tecnico Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 56 (70%) su 80. I punti si intendono considerati al punteggio assoluto prima della riparametrazione eventuale. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

Presidente

Commissario 2 Giulia Rinaldi

Commissario 3 Marco Gorrieri

Rio Saliceto Il

14/05/2021

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE.
documento firmato digitalmente da MARCO GORRIERI.
Riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs.82/2005 e successive modificazioni, di originale digitale.

OFFERTA ECONOMICA

(Allegato 9 al Disciplinare di gara)

Spett.le
ASP "MAGIERA ANSALONI"
Via XX Settembre, 4
42010 Rio Saliceto (RE)

Oggetto: Procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del d.lgs. 50/2016, in modalità elettronica, per l'affidamento del servizio di ristorazione CPV 55321000-6 / EA 05-7 (per anziani) per 60 mesi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo e possibilità di eventuale proroga per massimo ulteriori 6 mesi.

Il sottoscritto	GUALDI ILENIA
Codice Fiscale	GLDLNI173D53H223C
Data e luogo di nascita	13/04/1973 a REGGIO EMILIA
Carica ricoperta	PROCURATORE SPECIALE
Denominazione impresa	CIRFOOD s.c.
Sede legale	REGGIO EMILIA, VIA NOBEL n. 19
Codice fiscale impresa	00464110352
Partita IVA impresa	00464110352

Considerate le condizioni generali e particolari poste nel capitolato tecnico e nei documenti di gara, nonché dei luoghi di produzione del servizio e degli obblighi derivanti a carico del Datore di lavoro in merito al rispetto dei CCNL di comparto e del d.lgs 81/2008

**PRESENTA la seguente offerta economica per il Lotto 1
Indicata in tabella**

N.B.: in caso di discordanza tra la % di ribasso indicata e i prezzi offerti risulteranno prevalenti i prezzi indicati in valore assoluto con arrotondamento alla seconda cifra decimale.

tipologia	prodotto in consegna in	asporto	asporto	importo totale risultante	€ cad offerti	importo totale risultante	€ cad offerti	importo totale risultante	sede	sede	importo totale risultante	€ cad offerti	importo totale risultante	TOTALE OFFERTA lotto 1	ribasso %
A - in gara	colazione	Assistenza domiciliare	multiporz.						carrello	carrello					
	merenda mattino		Centro diurno						Centro CRA	Centro CRA					
	pranzo	67.080,00	31200	361.561,20	5,39	180.648,00	4,42	158.589,60	239.075	239.075	35.162,40	0,98	234.293,50	269.455,90	
	merenda pomeriggio														
	cena	15.600,00		21.060,00	1,35			17.940,00	239.075	239.075	17.940,00	0,5	119.537,50	137.477,50	
	TOTALE	82.680,00		382.621,20		180.648,00		315.494,40	239.075,00	239.075,00	315.494,40	9,84	2.352.498,00	3.231.261,60	
	TOTALE+PROROGA	n° pasti		n° pasti					media gg alimentari	media gg alimentari					
	TOTALE+PROROGA+€SICUREZZA														
	OFFERTA														
	B - non in gara	€ 20,00		31.200,00											
B - non in gara	€ 20,00		10.950,00												
B - non in gara	4,00		109.500,00												

oneri annuali sicurezza stimati da SA per rischio interferenze € 2000,00 - oneri per 60 mesi € 10000 Oneri per 66 mesi € 11000

	€ trasporti (A/R)	per il cd Rolo
B - non in gara	€ 20,00	31.200,00
B - non in gara	€ /ora attività ausiliarie	10.950,00 ipotizzando 2 ore gg per 365 gg/anno per 3 strutture
B - non in gara	€ /pasto liofilizzato (pranzo)	109.500,00 ipotizzando 30 utenti per 2 pasti al giorno per 365 giorni/anno

- la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del Codice per l'esecuzione dell'appalto è pari ad € 27.500 – trattasi degli “oneri specifici legati all'attività d'impresa”. (indicare solo se quantificata in misura diversa dalla SA)
- la stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice per l'appalto è pari ad € 2.115.764,82 (indicare solo se quantificata in misura diversa dalla SA)

Lì 5 maggio 2021

IL PROCURATORE SPECIALE¹
 Ilenia Galdi (nata a RE il 13/04/1973)

ATTENZIONE: il presente modello va caricato tra i documenti che costituiscono la DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

¹ La sottoscrizione autografa dovrà essere autenticata ai sensi di legge, oppure in alternativa, dovrà essere allegata copia fotostatica di un documento valido di identità del sottoscrittore, a pena l'esclusione oppure può essere sostituita da firma digitale ai sensi del D.lgs 82/2005

Scheda di Valutazione offerta tecnica Lotto 2

CRITERI	sub-criteri di valutazione	punti D max	punti Q max	punti T max	CIR
1	Fornitura di acqua per ridurre impatto ambientale dovuto al consumo di plastica/vetro	CRA		4	4,0
		CD		1	1,0
2	Possesso di Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale secondo la norma SA 8000	Possesso di certificazione o certificazione equivalente		10	10,0
3	Relazione per dimostrare di essere affidabile nel garantire la qualità del servizio e la conformità ai Criteri Ambientali Minimi, descrivendo tutti gli impegni, le misure gestionali e i mezzi prova documentali con i quali assicurerà tale impegno. (max 50 righe su 1 foglio A4 fronte retro)	I punti tecnici verranno assegnati laddove le misure, gli impegni e le procedure descritte siano ritenuti coerenti ed adeguati. I punti saranno assegnati graduando il punteggio in base alla relazione a giudizio discrezionale espresso dai componenti della commissione in base descrizione degli impegni e delle procedure per assicurare la conformità ai CAM e rendere efficienti le verifiche in sede di esecuzione del contratto	10		8,3
	commisario 1	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0			0,9
	commisario 2	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0			0,8
	commisario 3	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0			0,8
	media				0,8
4	misure di gestione ambientale del servizio volte alla riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio. (max 50 righe su 1 foglio A4 fronte retro)	I punti saranno assegnati graduando il punteggio in base alla relazione a giudizio discrezionale espresso dai componenti della commissione in base descrizione delle modalità di verifica di tali misure, presentazione dei progetti per la riduzione dei rifiuti prodotti, ove appropriato.	10		9,7
	commisario 1	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0			0,9
	commisario 2	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0			1,0
	commisario 3	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0			1,0
	media				1,0
5	Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/348	Dichiarazione di impegno a rifornirsi per tali prodotti da centri di acquacoltura biologica appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile. Sono presunti conformi i prodotti ittici di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27 certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti,		8	8,0

OK

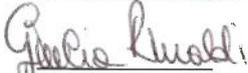
6	Chilometro zero e filiera corta	Dichiarazione di impegno a rifornirsi prediligendo tali prodotti per quelli disponibili con tale criteri rispetto a quelli di importazione			15	15,0	
7	Progetto di informazione ed educazione alimentare (max 50 righe su 1 foglio A4 fronte retro)	Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa su come intenda realizzare almeno 1 volta all'anno progetti attinenti l'informazione ed	5			5,0	
	commissario 1	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0				1,0	
	commissario 2	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0				1,0	
	commissario 3	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0				1,0	
	media					1,0	
8	ULTERIORE PROPOSTA DI PRODOTTI DOP, IGP; QC, MES, rispetto a quelli già indicati in capitolato speciale d'appalto	Al concorrente che offre il maggior numero di tali prodotti ulteriori a quelli già previsti nel capitolato sarà assegnato il punteggio massimo. Agli altri in misura proporzionale decrescente		10		22,0	n° prodotti offerti
						10,0	
9	PIANO PER IL MONITORAGGIO E LA VALUTAZIONE DEL SERVIZIO	Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrante gli strumenti e le modalità utilizzate per controllare il servizio erogato e per rilevare il livello di qualità percepita	5			4,0	
	commissario 1	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0				0,8	
	commissario 2	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0				0,8	
	commissario 3	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0				0,8	
	media					0,8	
10	ULTERIORI PROPOSTE INNOVATIVE VOLONTARIE IN AGGIUNTA A QUANTO RICHIESTO DA CAPTOLATO	Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa contenente in dettaglio le eventuali proposte innovative idonee a migliorare la qualità del servizio di ristorazione e dovrà presentare un calendario con le tempistiche di attuazione. La relazione dovrà essere accompagnata da espressa dichiarazione che in caso di aggiudicazione la proposta innovativa sarà attuata, con le modalità e tempistiche indicate nella relazione, senza onere a carico del Committente (max 50 righe su 1 foglio A4 fronte retro)	2			1,6	
	commissario 1	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0				0,8	
	commissario 2	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0				0,8	
	commissario 3	1-0,8-0,6-0,4-0,2-0				0,8	
	media					0,8	
			32	10	38	76,6	

soglia di sbarramento al punteggio tecnico Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 56 (70%) su 80. I punti si intendono considerati al punteggio assoluto prima della riparametrazione eventuale. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

Presidente



Commissario 2 Giulia Rinaldi



Commissario 3 Marco Gorrieri



Rio Saliceto Il

14/05/2021

OFFERTA ECONOMICA

(Allegato 9 al Disciplinare di gara)

Spett.le
ASP "MAGIERA ANSALONI"
Via XX Settembre, 4
42010 Rio Saliceto (RE)

Oggetto: Procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del d.lgs. 50/2016, in modalità elettronica, per l'affidamento del servizio di ristorazione CPV 55321000-6 / EA 05-7 (per anziani) per 60 mesi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo e possibilità di eventuale proroga per massimo ulteriori 6 mesi.

Il sottoscritto	GUALDI ILENIA
Codice Fiscale	GLDLNI173D53H223C
Data e luogo di nascita	13/04/1973 a REGGIO EMILIA
Carica ricoperta	PROCURATORE SPECIALE
Denominazione impresa	CIRFOOD s.c.
Sede legale	REGGIO EMILIA, VIA NOBEL n. 19
Codice fiscale impresa	00464110352
Partita IVA impresa	00464110352

Considerate le condizioni generali e particolari poste nel capitolato tecnico e nei documenti di gara, nonché dei luoghi di produzione del servizio e degli obblighi derivanti a carico del Datore di lavoro in merito al rispetto dei CCNL di comparto e del d.lgs 81/2008

**PRESENTA la seguente offerta economica per il Lotto 2
Indicata in tabella**

N.B.: in caso di discordanza tra la % di ribasso indicata e i prezzi offerti risulteranno prevalenti i prezzi indicati in valore assoluto con arrotondamento alla seconda cifra decimale.

lotto 2	CRA e CD e Mini Alloggio			SAD E TRASPORTO			IMPORTO LOTTO 2	
	QT ANNUA	€/cad offerto	Importo risultante	QT ANNUA offerto	€/cad offerto	Importo risultante	totale offerto lotto inclusa proroga	ribasso %
COLAZIONI	60.190,00	0,99	59.588,10				327.734,55	
PRANZO	75.960,00	4,42	335.743,20	20800	4,72	98.176,00	2.386.555,60	
MERENDA	61.710,00	0,99	61.092,90			-	336.010,95	0,622
CENA	60.370,00	3,44	207.672,80			-	1.142.200,40	
CONFEZIONAMENTO				34750	0,99	34.402,50	189.213,75	
serv Principale						-	4.381.715,25	Tot 1
TRASPORTO (serv second)				27550	0,70	19.285,00	106.067,50	Tot 2
totali	258.230,00	9,84	664.097,00	83.100,00	6,41	151.863,50	4.487.782,75	Tot 3
totali + oneri sicurezza 11000 €							4.498.782,75	Tot. Generale

- Costo singolo pasto liofilizzato (pranzo o cena) € 4,00 oltre iva, importo non soggetto ai conti a base di gara ma vincolante in caso di richiesta di attivazione da parte dell'Asp
- la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del Codice per l'esecuzione dell'appalto è pari ad € 35.000 – trattati degli "oneri specifici legati all'attività d'impresa" (indicare solo se quantificata in misura diversa dalla SA)
- la stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice per l'appalto è pari ad € 2.745.207,38 (indicare solo se quantificata in misura diversa dalla SA)

Lì Reggio Emilia li 05/05/2021

IL PROCURATORE SPECIALE¹
 Gualdi Ilenia nata a RE il 13/04/1973

¹ La sottoscrizione autografa dovrà essere autenticata ai sensi di legge, oppure in alternativa, dovrà essere allegata copia fotostatica di un documento valido di identità del sottoscrittore, a pena l'esclusione oppure può essere sostituita da firma digitale ai sensi del D.lgs 82/2005