



Regione Liguria – Giunta Regionale

Oggetto

Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D. Lgs. n° 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai dipendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria – per la durata di otto anni (opzione di rinnovo per ulteriori dodici mesi) – suddivisa in 4 lotti n° gara: 7639192. Annullamento d'ufficio ex art. 21 nonies della legge n. 241/1990 dell'aggiudicazione del lotto 2 disposta con decreto n. 6379/2021 e nuova aggiudicazione del lotto 2 a Cir Food

Tipo Atto

Decreto del Dirigente

Struttura Proponente

Settore stazione unica appaltante regionale

Dipartimento Competente

Direzione centrale organizzazione

Soggetto Emanante

Giorgio SACCO

Responsabile Procedimento

Luigi Moreno COSTA

Dirigente Responsabile

Luigi Moreno COSTA

Atto rientrante nei provvedimenti di cui alla lett.e punto 18 sub / dell'allegato alla Delibera di Giunta Regionale n. 254/2017

Elementi di corredo all'Atto:

- Allegati, che ne sono parte integrante e necessaria
-

IL DIRIGENTE

VISTI:

- la legge 7 agosto 1990, n. 241 *“Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi”* e ss.mm.ii.;
- il D.lgs. 18/04/2016, n. 50 *“Codice dei contratti pubblici”* e ss.mm.ii. ed il d.P.R. n. 207 del 05/10/2010 e ss.mm.ii. *“Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163”* laddove ancora vigente, ai sensi degli articoli 216 - 217 del d.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.;
- L.R. 5 marzo 2021, n. 2, recante la *“razionalizzazione e potenziamento del sistema regionale di centralizzazione degli acquisti di forniture e di servizi e dell’affidamento di lavori pubblici e strutture di missione”*, il cui art. 2 definisce le competenze in capo alle centrali di committenza regionali individuando, in particolare, la Stazione Unica Appaltante Regionale (S.U.A.R.) quale soggetto deputato all’acquisizione di beni e servizi necessari al funzionamento degli Enti del settore regionale allargato fra cui rientrano gli Enti del Servizio Sanitario regionale;
- il D.L. del 16 luglio 2020 n. 76 *“Misure urgenti per la semplificazione e l’innovazione digitale”* convertito in legge n. 120 in data 11 settembre 2020;
- il decreto legge 31 maggio 2021, n. 77 *“Governance del Piano nazionale di rilancio e resilienza e prime misure di rafforzamento delle strutture amministrative e di accelerazione e snellimento delle procedure.”*;
- la legge di conversione del d.l. n. 77/2021 del 31.05.2021 n. 108 del 29 luglio 2021;
- l’articolo 13 della l. 13 agosto 2010, n. 136 *“Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia”* ed il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri, 30 giugno 2011 *“Stazione Unica Appaltante, in attuazione dell’articolo 13 della legge 13 agosto 2010, n. 136 – Piano straordinario contro le mafie”*;
- il D.lgs. 6 settembre 2011, n. 159 *“Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136”* e ss.mm.ii.;
- il d.lgs. 15 ottobre 2012, n. 218 recante disposizioni integrative e correttive al codice antimafia e il d.lgs. n. 159/2011;
- la l. 6 novembre 2012, n. 190 *“Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell’illegalità nella pubblica amministrazione”* ed il d.lgs. 14 marzo 2013, n. 33 *“Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni”* e ss.mm.ii.;
- il Titolo III del d.lgs. 23 giugno 2011, n. 118 e ss.mm.ii. *“Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli enti locali e dei loro organismi”* e ss.mm.ii.;
- il regolamento regionale 5 aprile 2012, n. 2 *“Regolamento esecutivo ed attuativo della legge regionale 11 marzo 2008, n. 5 (Disciplina delle attività contrattuali regionali in attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163 e ss.mm.ii.) e successive modificazioni ed integrazioni e di attuazione dell’articolo 20 della legge regionale 13 agosto 2007, n. 30 (Norme regionali per la sicurezza e la qualità del lavoro) e dell’articolo 23, comma 2, della legge 13 agosto 2007, n. 31 (Organizzazione della Regione per la trasparenza e la qualità degli appalti e delle concessioni)”* e ss.mm.ii.
- la l.r. 25 novembre 2009, n. 56 *“Norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi”* e ss.mm.ii.;
- la l.r. 26 marzo 2002, n. 15 e la l.r. 12 novembre 2014, n. 34 *“Adeguamento delle disposizioni in materia di ordinamento contabile della Regione Liguria”*;
- la l.r. 29 dicembre 2020 n. 34 *“Bilancio di previsione della Regione Liguria per gli anni finanziari 2021 – 2023”*;
- la l.r. 29 dicembre 2020 n. 33 *“Legge di stabilità per la Regione Liguria per l’anno finanziario 2021”*;

- la deliberazione della Giunta regionale n. 382 del 30 aprile 2021, con la quale è stato approvato lo schema di accordo tra la Regione Lombardia, in qualità di proprietaria della piattaforma di e-procurement denominata SINTEL, la Regione Liguria, in qualità di utilizzatore della piattaforma, e ARCA S.p.A., adesso Azienda Regionale per l’Innovazione e gli Acquisti, ARIA S.p.A. di Regione Lombardia, quale gestore della piattaforma, per la gestione delle procedure di gara in forma telematica;
- la deliberazione della Giunta regionale n. 97-2021 del 12 febbraio 2021, recante: “*Parziale razionalizzazione di alcune strutture della Giunta regionale e contestuale attribuzione incarichi dirigenziali*”;
- la deliberazione della Giunta regionale n. 251 del 26/03/2021 recante tra l’altro ulteriore “*Parziale razionalizzazione di alcune strutture della Giunta regionale*”;
- il Reg. UE 2016/679 (GDPR) e il d.lgs. 196/2003 e ss.mm.ii., in materia di protezione dei dati personali;
- la deliberazione della Giunta regionale n. 580 del 01 luglio 2021 recante “*Misure di legalità e trasparenza anticrimine nelle procedure di competenza della SUAR*”;
- la deliberazione della Giunta regionale n. 354 del 23 aprile 2021 recante “*Modalità organizzative e di funzionamento della SUAR, ai sensi dell'articolo 4, comma 11 della legge regionale n. 2/2021*”;

PREMESSO CHE con decreto n. 7276 del 26/11/2021 è stato avviato, per le ragioni esplicitate nel decreto medesimo che si intendono quivi integralmente richiamate, il procedimento di annullamento d’ufficio ex art. 21 *nonies* della legge n. 241/1990 dell’aggiudicazione disposta con decreto n. 6379/2021 (limitatamente al lotto 2) a favore di Euroristorazione s.r.l.;

DATO ATTO che con nota Prot-2021-0040136 del 26/11/2021 si è provveduto a comunicare, ai sensi e per gli effetti di cui all’art. 7 della legge n. 241/1990, l’avvio del procedimento *de quo* a Cir Food s.c. e ad Euroristorazione s.r.l.;

VISTA la nota pervenuta da Euroristorazione s.r.l., acquisita agli atti (prot. 2021-0062053 del 03/12/2021), esaminata dal RUP in seduta riservata, con le risultanze di cui al verbale prot. 70727 del 07/12/2021, allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale e che si intendono quivi integralmente richiamate;

RITENUTO di concludere il procedimento avviato con il decreto n. 7276 del 26/11/2021 annullando ex art. 21 *nonies* della legge n. 241/1990 l’aggiudicazione disposta con decreto n. 6379/2021 (limitatamente al lotto 2) a favore di Euroristorazione s.r.l.;

RITENUTO conseguentemente di approvare la seguente nuova graduatoria del lotto 2 della gara in oggetto:

	PARTECIPANTE	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO ECONOMICO	TOTALE PUNTEGGIO
1	Cir Food s.c.	69,477	29,800	99,277
2	Euroristrazione s.r.l.	70,00	29,170	99,170
3	Consorzio Nazionale Servizi CNS	59,932	30,000	89,932
4	Markas s.r.l.	47,605	29,390	76,995

DATO ATTO che gli Uffici della S.U.A.R. avevano già provveduto a richiedere le giustificazioni delle offerte per il lotto n° 2 anche a Cir Food s.c. (prot. n° PG/2021/224865 del 30/06/2021);

RILEVATO che la documentazione fornita (con nota del 19/07/2021, acquisita agli atti prot. PG/2021/246349 del 20/07/2021) attesta la congruità dell'offerta ai sensi del citato art. 97, comma 4, del D.Lgs. n° 50/2016 e ss.mm.ii., come risulta dalla relazione del RUP rif. prot. n° NP/2021/329780 del 19/10/2021, allegata al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale;

RILEVATO che non esistono, per la fornitura in oggetto, convezioni nazionali CONSIP;

RITENUTO di procedere alla aggiudicazione del servizio *de quo*, in conformità ai verbali allegati al presente decreto;

Su proposta del Dirigente Responsabile,

DECRETA

- 1. Di prendere atto ed approvare** il verbale prot. NP/2021/70727 del 07/12/2021, allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale;
- 2. Di concludere** il procedimento avviato con decreto n. 7276 del 26/11/2021 e di procedere all'annullamento ex art. 21 nonies della legge n. 241/1990 dell'aggiudicazione disposta con decreto n. 6379/2021 (limitatamente al lotto 2) a favore di Euroristorazione s.r.l., per le motivazioni esplicitate nel decreto medesimo che si intendono quivi integralmente richiamate
- 3. Di procedere** conseguentemente all'aggiudicazione del lotto 2 della gara in oggetto a Cir Food s.c., con sede in Reggio Emilia, via Nobel 19, C.F. 00464110352:

descrizione	Costo unitario offerto	Importo annuo	Importo per nove anni
Colazione	0,47	162.950,41	1.466.553,69
Pranzo	5,54	1.791.087,54	16.119.787,86
Cena	5,54	1.764.312,72	15.878.814,48
Pasti per strutture semi-residenziali	11,55	39.482,18	355.339,62
Pasti per DH oncologia	5,41	117.033,84	1.053.304,56
Pasti per DH medicina	4,62	12.584,88	113.263,92
Cestini per dialisi	4,62	60.726,72	546.540,48
Servizio prenotazione pasti al letto paziente e ritiro vassoi	2,44	488.184,51	4.393.660,59
Pasti per personale dipendente e/o autorizzato	1,51	371.847,70	3.346.629,30
Manutenzione [quota da imputare su pranzo, cena e mensa per 108 mesi]	4,79	64.745,91	582.713,19
Attrezzature/investimenti [quota da imputare su pranzo, cena e mensa per 96 mesi]	0,09	280.565,61	2.244.524,88
Totale		5.155.822,02 €	46.121.832,57 €

4. Di dare atto che:

l'aggiudicazione diventerà efficace successivamente all'espletamento dei controlli sui requisiti prescritti ai sensi dell'art. 32, comma 7, del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.;

il termine dilatorio per la stipula delle Convenzioni, ai sensi dell'art. 32, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., è fissato in 35 giorni a decorrere dalla data dell'invio dell'ultima delle comunicazioni del presente provvedimento effettuata agli aggiudicatari e ai non aggiudicatari della gara;

la Convenzione diventerà efficace all'esito positivo dei controlli sui requisiti prescritti ai sensi dell'art. 32, comma 1, del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.;

la garanzia definitiva da prestare da parte dell'aggiudicatario del lotto 2 è determinata nel seguente importo:

LOTTO	AGGIUDICATARIO	IMPORTO PER NOVE ANNI	GARANZIA 10%
2	Cir Food	46.121.832,57 €	4.612.183,26 €

5. Di dare atto che la Convenzione da sottoscrivere rispettivamente con la Soc. Euroristorazione s.r.l. (lotto n° 2) e con la Soc. Dussmann Service s.r.l. (lotto n° 3) saranno redatte in base allo schema tipo approvato con la Determinazione di indizione, mentre gli OdF saranno emessi rispettivamente dall'A.S.S.L. n° 2 Savonese e dall'A.S.S.L. n° 5 Spezzina tramite NECA;

6. Di provvedere alla notifica per estratto del presente atto a tutte le Ditte concorrenti del lotto 2;

7. Di disporre la pubblicazione dell'avviso di aggiudicazione della gara nelle forme di legge, sulle seguenti testate e siti informatici, alle condizioni previste nella determinazione n. 303 del 01/07/2020:

in forma integrale su:

- Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea,

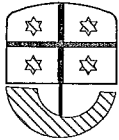
per estratto su:

- Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana;
- Il Messaggero nell'edizione nazionale
- Il Mattino nell'edizione nazionale
- Repubblica – Il Lavoro edizione regionale
- Il Giornale della Liguria
- Osservatorio appalti Regione Liguria
- Sito web ANAC [www.anticorruzione.it] - Sito Web Aziendale [www.acquistiliguria.it] – Sito Web ARIA [www.ariaspa.it];

8. Di dare atto che al pagamento delle spese per la pubblicazione dell'avviso di aggiudicazione sulla G.U.R.I. e per estratto su due quotidiani a diffusione nazionale si provvederà con separato provvedimento;

9. Di dare atto che le spese di pubblicazione dell'avviso di aggiudicazione sulla G.U.R.I. e per estratto su quotidiani saranno successivamente rimborsate alla Regione Liguria dall'aggiudicatario della procedura ai sensi dell'art. 34 del D.L. 18 ottobre 2012, n° 179.

Avverso il presente provvedimento è esperibile unicamente ricorso giurisdizionale al Tribunale Amministrativo Regionale [TAR] della Liguria in Genova, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge, fatta salva la disciplina di cui al D.lgs. n. 53/2010 e n. 104/2010.



REGIONE LIGURIA

**DIREZIONE CENTRALE
ORGANIZZAZIONE**

**SETTORE
STAZIONE UNICA APPALTANTE
REGIONALE**

Dirigente Responsabile: Dott. Luigi Moreno COSTA - tel. 010/548 8561
e-mail: luigimoreno.costa@regione.liguria.it
Funzionario: Dott.ssa Rossana BRANDOLIN - tel. 010 548 8538
e-mail: rossana.brandolin@regione.liguria.it
Referente: Sig.ra Caterina MERLO - tel. 010/548 8562
e-mail: caterina.merlo@regione.liguria.it

Genova, 07/12/2021

Prot. n. NP/2021/70727

Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n° 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai di-pendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria – per la durata di otto anni (opzione di rinnovo per ulteriori dodici me-si) – suddivisa in 4 lotti n° gara: 7639192 – ID 119.779.197

Seduta riservata del 07/12/2021

Il giorno 7 dicembre 2021 alle ore 8,30 il RUP ha esaminato in seduta riservata la nota pervenuta dalla Euroristorazione s.r.l., acquisita agli atti (prot. 2021-0062053 del 03/12/2021) a seguito della comunicazione di avvio del procedimento di annullamento d'ufficio ex art. 21 nonies della legge n. 241/1990 dell'aggiudicazione disposta con decreto n. 6379/2021 (limitatamente al lotto 2) a favore di Euroristorazione, avviato con decreto n. 7276 del 26/11/2021.

Svolge le funzioni di segretario verbalizzante la Dott.ssa Rossana Brandolin, Funzionario Amministrativo della S.U.A.R.

Si ricorda che il procedimento *de quo* era stato avviato a seguito del ricorso proposto da Cir Food avverso l'aggiudicazione disposta con decreto n. 6379/2021 in quanto ad un primo esame di tale impugnativa, il RUP ha ritenuto che non fossero manifestamente infondati i primi due motivi di ricorso, relativi ad errori materiali e precisamente:

- a) Erronea attribuzione del punteggio massimo di 2 punti anziché 4 punti (come previsto dal Disciplinare, art. 16.1.2) al parametro 1.3;
- b) Applicazione di una formula matematica diversa da quella indicata nel Disciplinare (art. 16.1.2) per il calcolo del punteggio del parametro 6.2: il Disciplinare prevedeva la seguente formula per il parametro 6.2: *“Direttamente proporzionale. Sarà attribuito il punteggio massimo al maggior numero di ore di minima presenza effettiva settimanale*

garantita, suddivisa nei diversi turni di servizio. Il punteggio per le altre imprese verrà attribuito proporzionalmente rispetto al nr. maggiore di ore indicato". Nel caso di specie è stata invece applicata la formula relativa all'identificativo Q3: i valori risultanti dalla misurazione oggettiva dei parametri saranno trasformati mediante formule matematiche cioè: coefficiente pari a 1 all'offerta più vantaggiosa per l'amministrazione aggiudicatrice; coefficiente pari a 0 pari al valore posto a base di gara; coefficienti variabili da 0 a 1 determinati per interpolazione lineare per le diverse offerte fra i due valori. Per i parametri che valorizzano al rialzo le caratteristiche tecniche (offerta maggiore → migliore coefficiente) si utilizzerà la formula $(\text{Valore offerta da valutare} - \text{Valore a base Gara}) / (\text{Valore offerta massima} - \text{Valore a Base di gara})$.

Si dà inoltre atto che anche la Commissione giudicatrice ha ravvisato la fondatezza di quanto rilevato da Cir Food, provvedendo conseguentemente ad emendare gli errori materiali sopra indicati (cfr. verbale NP/2021/32149 del 24/11/2021).

Il RUP provvede ora ad esaminare la nota pervenuta dalla Euroristorazione s.r.l., acquisita agli atti (prot. 2021-0062053 del 03/12/2021) a seguito della comunicazione di avvio del procedimento. Orbene, la Euroristorazione non svolge alcuna considerazione in merito ai due errori materiali che sono alla base del procedimento *de quo* e la cui correzione determina una diversa graduatoria di aggiudicazione.

La Euroristorazione rileva tuttavia un diverso errore in cui sarebbe incorsa la Commissione nella valutazione del criterio 1.2 (tempi di primo avvio del servizio (periodo transitorio) decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo pasto), per aver preso quale parametro offerto da Cir Food 0 giorni anziché 1 giorno come indicato in progetto tecnico.

A tale riguardo, il RUP evidenzia anzitutto che il predetto criterio di valutazione non è stato "ricalcolato" dalla Commissione, come erroneamente affermato dalla Euroristorazione nella sopracitata nota del 03/12/2021, essendo rimasto invariato rispetto a quanto riportato nella tabella riepilogativa dei punteggi allegata al decreto di aggiudicazione n. 6379/2021.

In ogni caso, trattandosi di parametro di natura "oggettiva", il RUP, verificato quanto sostenuto dalla Euroristorazione rispetto al dato offerto da Cir Food (1 giorno), provvede ad inserire tale parametro nella tabella riepilogativa dei punteggi relativa al criterio 1.2, che si allega al presente verbale quale parte integrante e sostanziale.

In tal modo, risultano i seguenti punteggi tecnici per il criterio 1.2 :

PARTECIPANTE	PUNTEGGIO TECNICO
Cir Food s.c.	1,989
Euroristorazione s.r.l.	2,000
Consorzio Nazionale Servizi CNS	1,967
Markas s.r.l.	1,967

Con il seguente esito finale:

PARTECIPANTE	PUNTEGGIO TECNICO COMPLESSIVO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO
Cir Food s.c.	63,383	69,477
Euroristrazione s.r.l.	63,861	70,00
Consorzio Nazionale Servizi CNS	54,676	59,932
Markas s.r.l.	43,429	47,605

Si dà infine atto che, sommando i predetti punteggi tecnici ai punteggi economici risulta la seguente nuova graduatoria del lotto 2:

	PARTECIPANTE	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO ECONOMICO	TOTALE PUNTEGGIO
1	Cir Food s.c.	69,477	29,800	99,277
2	Euroristrazione s.r.l.	70,00	29,170	99,170
3	Consorzio Nazionale Servizi CNS	59,932	30,000	89,932
4	Markas s.r.l.	47,605	29,390	76,995

La stazione appaltante provvederà pertanto a concludere il procedimento avviato con decreto n. 7276 del 26/11/2021 disponendo l'annullamento d'ufficio ex art. 21 nonies della legge n. 241/1990 dell'aggiudicazione disposta con decreto n. 6379/2021 (limitatamente al lotto 2) a favore di Euroristrazione.

La seduta si chiude alle ore 9,30.

Letto, confermato e sottoscritto.

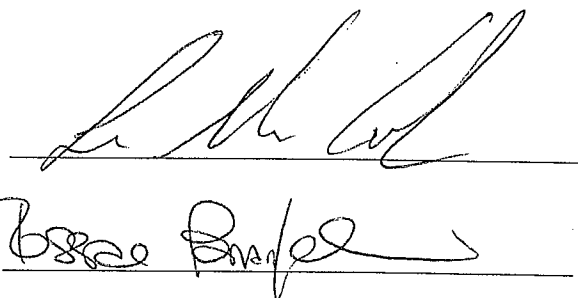
Genova, 07/12/2021

RUP

Dott. Luigi Moreno Costa

Segretario verbalizzante

Dott.ssa Rossana Brandolin



23/1

1. AVVIO DEL SERVIZIO max punti 8

SUB – CRITERIO 1.1 programma di gestione del periodo transitorio: modalità operative, organizzative, articolato e contestualizzato a livello delle singole amministrazioni contraenti punteggio max attribuibile 4 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta							
ditte	Cira Food S.C.	Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.		3	0	0	2	3	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS				0	4	1	1
Euroristorazione s.r.l.						4	0
Markas s.r.l.							
	6	1		10		1	

Dott.ssa Paola Sfacteria							
ditte	Cira Food S.C.	Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.		3	0	0	2	3	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS				0	4	1	1
Euroristorazione s.r.l.						4	0
Markas s.r.l.							
	6	1		10		1	

Dott. Vincenzo De Rosa							
ditte	Cira Food S.C.	Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.		3	0	0	2	3	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS				0	4	1	1
Euroristorazione s.r.l.						4	0
Markas s.r.l.							
	6	1		10		1	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 4 punti	punti
Cir Food S.C.	6,000	10,000	4,000	2,400
Consorzio Nazionale Servizi CNS	1,000			0,400
Euroristorazione s.r.l.	10,000			4,000
Markas s.r.l.	1,000			0,400

SUB – CRITERIO 1.2 tempi di primo avvio del servizio (periodo transitorio) decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo pasto max 180 gg. - punteggio max attribuibile 2 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale Inversamente proporzionale Q4

ditte	offerta in gg.	base gara in gg	min	punti
Cir Food S.C.	1	180	0	1,989
Consorzio Nazionale Servizi CNS	3			1,967
Euroristorazione s.r.l.	0			2,000
Markas s.r.l.	3			1,967

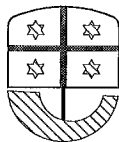
SUB – CRITERIO 1.3 tempi previsto (espresso in gg.) periodo decorrente dalla data dell'ordinativo di fornitura per arrivare a regime max 180 gg. - punteggio max attribuibile 4 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale Inversamente proporzionale Q4

ditte	offerta in gg.	base gara in gg	min	punti
Cir Food S.C.	30	180	30	4,0000
Consorzio Nazionale Servizi CNS	54			3,3600
Euroristorazione s.r.l.	60			3,2000
Markas s.r.l.	50			3,4667

riepilogo punteggi									
criteri di valutazione		max punti	metodo di attribuzione		Cir Food S.C.	Consorzio Nazionale Servizi CNS	Baronstazione S.r.l.	Markas s.r.l.	
1. - Avvio del servizio		10,00							
1.1 programma di gestione del periodo transitorio: modalità operative, organizzative, articolato e contestualizzato a livello delle singole amministrazioni contraenti		4,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,400	0,400	4,000	0,400	
1.2 tempi di primo avvio del servizio (periodo transitorio) decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo pasto (max 180gg.)		2,00	formula lineare (Q4)	punteggio	1,989	1,967	2,000	1,967	
1.3 tempo previsto (espresso in giorni) periodo decorrente dalla data dell'ordinativo di fornitura per arrivare a regime (max 180gg.)		4,00	formula lineare (Q4)	punteggio	4,000	3,360	3,200	3,467	
2. - Caratteristiche del servizio a regime		15,00							
2.1 organizzazione del processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti		4,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	4,000	2,857	4,000	-	
2.2 piano di emergenza per garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di interruzione delle fonti energetiche e/o guasti alle attrezzature e/o malfunzionamento sistema informatico di prenotazione .Analisi specifica di tutti i connessi rischi: impiantistica, infortunistica , cause di forza maggiore ed altresì scioperi:		3,00	così suddivisi	punteggio					
2.2.1 efficacia delle modalità di attuazione		1,50	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,500	0,844	1,500	-	
2.2.2 rapidità nei tempi di intervento		1,50	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,500	1,500	1,500	1,500	
2.3 sistema informatico - servizio di prenotazione, disdetta , prenotazione in urgenza dei pasti. Hardware e software dedicato verrà valutato: - la semplicità d'uso; - la completezza delle informazioni; - la tipologia report; - il sistema di tracciabilità delle derrate utilizzate fino al pasto finito		4,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	4,000	4,000	4,000	4,000	
2.4 sistema di controllo e responsabilità		3,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,000	3,000	2,000	2,000	
2.5 customer satisfaction: attuazione della tipologia e periodicità delle indagini di gradimento e soddisfazione dell'utenza di reparto e delle mense		1,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,000	1,000	0,385	0,385	
3. produzione/qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari		25,00							
3.1 maggior quota percentuale di alimenti, previsti nei punti 5.3.1 dell'Allegato 1 al DM Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25/7 /2011 - (CAM per la ristorazione ospedaliera) così suddivise:		20,00	così suddivisi						
3.1.1 frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di cui:		7,00	così suddivisi						
3.1.1.1. da produzione biologica >40%		4,00	formula lineare (Q3)	punteggio	3,636	4,000	3,636	1,091	
3.1.1.2. da sistemi di produzione integrata >20%		3,00	formula lineare (Q3)	punteggio	2,143	2,143	3,000	1,071	
3.1.2 carne di cui:		7,00							
3.1.2.1 da produzione biologica >15%		4,00	formula lineare (Q3)	punteggio	4,000	3,143	4,000	2,286	
3.1.2.2 da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici tradizionali >25%		3,00	formula lineare (Q3)	punteggio	1,714	3,000	2,786	0,857	
3.1.3 pesce di cui:		6,00	formula lineare (Q3)	punteggio	6,000	6,000	6,000	6,000	
3.1.3.1 da acquacoltura biologica o da pesca sostenibile (MSC) >20%		5,00	così suddivisi						
3.2 utilizzo di distributori di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate o utilizzo di acqua e bevande sfuse: soluzioni proposte. Progetto per eliminazione delle bottiglie di plastica/haziente		2,50	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,500	-	2,500	2,500	
3.4.1 tipologia e quantità dei distributori		2,50	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,500	1,750	2,500	2,250	
3.4.2 tipologia e varietà di bevande erogate									
4. trasporti		4,00							
4.1 attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzione collettive come: il magazzino comune lo spostamento con automezzi a pieno carico, con conseguente riduzione del numero di viaggio come previsto dal CAM per il servizio ristorazione collettiva (art.5.4.5 - criterio "a")		1,00	si=1/no=0 (Q5)	punteggio	1,000	1,000	1,000	-	
4.2 elenco dettagliato mezzi di trasporto utilizzati (numero e tipologia)		2,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,000	2,000	2,000	0,545	
4.3 organizzazione e attuazione di sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa (art. 5.4.5 - criterio "b")		1,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,000	1,000	1,000	1,000	
5. destinazione del cibo non somministrato		5,00							
5.1 misure adottate per il recupero del cibo non somministrato e sua destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano ai fini di beneficenza distribuzione gratuita dei prodotti alimentari in linea con la ratio della Legge 155/2003 e come previsto all'art. 5.4.3 dei CAM per il servizio di ristorazione collettiva		5,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	5,000	1,944	3,056	1,111	
6. personale		11,00							
6.1 organigramma e funzionigramma aziendale dedicato al servizio in appalto, diviso tra personale direttivo (direttore- responsabile della qualità) dietiste e personale operativo (cuochi - aiuto cuochi - addetti) con indicazione del presidio ospedaliero/sede territoriale - numero degli addetti e rispettiva qualifiche del livello di inquadramento e mansioni		3,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,000	2,000	2,000	3,000	
6.2 monte ore contrattuali settimanali nei diversi turni di servizio e monte ore di organico minimo settimanale sempre presente nei diversi turni di servizio, distinto per qualifica e livello di inquadramento e mansioni		2,00	formula lineare (Q3)	punteggio	1,501	1,768	1,7989	2,000	
6.3 impegno all'assorbimento del 100% del personale di cui all'elenco personale impiegato		5,00	si=1/no=0 (Q5)	punteggio	5,000	5,000	5,000	5,000	
6.4 modello organizzativo del Servizio prestato con particolare riferimento al percorso formativo del personale		1,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,000	1,000	1,000	1,000	
totale punteggio					63,3837	54,6760	63,861	43,4297	
totale riparametrato		70,00			69,477	59,932	70,000	47,605	

28 M



REGIONE LIGURIA

**DIREZIONE CENTRALE
ORGANIZZAZIONE**

**SETTORE
STAZIONE UNICA APPALTANTE
REGIONALE**

Genova, 19/10/2021

*Prot. n. NP/2021/329780
Allegati:*

Dirigente Responsabile: Dott. Luigi Moreno COSTA
tel. 010/548 8561 e-mail: luigimoreno.costa@regione.liguria.it
Funzionario referente: Rossana BRANDOLIN
tel. 010/548 8538 e-mail: rossana.brandolin@regione.liguria.it
Referente: sig.ra Caterina MERLO Tel. 010 548 8562
e-mail: caterina.merlo@regione.liguria.it

**Oggetto: Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D. Lgs. n. 50/2016 per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai dipendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria – per la durata di otto anni [opzione di rinnovo per ulteriori dodici mesi] – suddivisa in 4 lotti n° gara: 7639192 – ID_ 119.779.197.
RELAZIONE DEL RUP DI VERIFICA DELL'ANOMALIA DELL'OFFERTA LOTTI 2 - 3**

A seguito dell'apertura delle offerte economiche dei lotti 2 e 3 della procedura in oggetto (come da verbale prot. n. NP/2021/203980 del 29/06/2021) si è reso necessario sottoporre a verifica di congruità ex art. 97 D.Lgs. n. 50/2016 l'offerta delle seguenti Ditte:

Lotto 2:

- Euroristorazione S.r.l.
- Cirfood s.c.

Lotto 3:

- Dussmann Service S.r.l.
- Cirfood s.c.

Si dà fin da ora atto del fatto che il sottoscritto RUP, dopo un primo esame delle giustificazioni fornite dagli operatori economici sopra citati, ha evidenziato come il servizio oggetto di gara sia caratterizzato da una notevole incidenza della manodopera e come nel caso di specie risultasse estremamente complesso il calcolo del costo della manodopera stessa e la verifica della congruità di

detto costo, anche alla luce delle giustificazioni fornite. Alla luce di ciò, il RUP ha rilevato di non essere in grado di operare da solo la verifica di anomalia con riferimento specifico al costo della manodopera e di ritenere pertanto necessario avvalersi dell'ausilio di un tecnico esterno.

Con decreto n. 4880 del 09/08/2021 è stato pertanto conferito al Dott. Paolo Barbero incarico di supporto al RUP nell'ambito della verifica di anomalia delle offerte (con riferimento al costo della manodopera impiegata) relative ai lotti n. 2 e n. 3 della gara in oggetto.

Ad esito dell'espletamento dell'incarico il Dott. Paolo Barbero ha elaborato una propria relazione (acquisita agli atti prot. PG/2021/310891 del 27/09/2021), allegata alla presente quale parte integrante e sostanziale.

Dall'esame di tale Relazione risulta che sono state esaminate le offerte degli Operatori economici sopra indicati ed i relativi giustificativi tenendo conto dei seguenti aspetti:

- ✓ verifica del CCNL applicato
- ✓ applicazione delle tabelle ministeriali
- ✓ verifica qualitativa e quantitativa delle risorse proposte

Dall'analisi effettuata dal Dott. Barbero, come risultante dalla Relazione *de qua*, emerge:

- ✓ la congruità del CCNL applicato da tutti gli operatori economici;
- ✓ il rispetto delle tabelle ministeriali;
- ✓ il rispetto delle previsioni della lex specialis, da un punto di vista qualitativo, quanto alle risorse impiegate;
- ✓ la congruità dei costi della manodopera indicati dei competitors esaminati.

LOTTO 2

1) Euroristorazione s.r.l.

Con nota prot. n. PG/2021/224833 del 30/06/2021 è stato chiesto alla Euroristorazione s.r.l., prima in graduatoria nel lotto 2, di fornire, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 97 sopra citato, tutte le giustificazioni per i servizi offerti nel predetto lotto, utili a consentire la verifica della congruità dell'offerta presentata.

Si precisa che Euroristorazione ha presentato la seguente offerta economica:

PARTECIPANTE	OFFERTA ECONOMICA	COSTO MANODOPERA	COSTI SICUREZZA
Euroristorazione s.r.l.	€ 47.116.783,24	€ 22.930.848,38	€ 110.700,00

La Ditta ha fornito riscontro nei termini fissati con nota acquisita agli atti, prot. n. PG/2021/241698 del 15/07/2021.

Nelle predette giustificazioni, Euroristorazione ha anzitutto descritto gli elementi della propria organizzazione aziendale che consentono alla stessa condizioni particolarmente favorevoli per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto de quo e in particolare:

- ✓ Economia del processo di fabbricazione dei prodotti e dei servizi prestati (presenza e organizzazione sul territorio, numero di addetti), con elementi che permettono ottimizzazioni

- in termini di gestione delle risorse umane, gestione dei mezzi e delle attrezzature, gestione della logistica e dei trasporti, scelta dei fornitori e gestione delle situazioni di emergenza;
- ✓ Originalità delle forniture e dei servizi proposti (utilizzo di un sistema informatico integrato, innovativo e moderno ed esperienza specifica nella ristorazione ospedaliera);
 - ✓ Condizioni eccezionalmente favorevoli (acquisite soprattutto tramite partnership di lungo periodo con i propri fornitori che hanno permesso di acquisire derrate a prezzi competitivi; nuovo centro produttivo a Finale Ligure, a pochi chilometri dalle sedi da servire).

Ciò premesso, nelle proprie giustificazioni Euroristorazione analizza tutte le voci di costo considerate nell'elaborazione dell'offerta economica presentata e cioè:

Costi - Giustificazioni	ANNO	APPALTO (8 ANNI)	APPALTO (9 ANNI)	Percentuale
Costo del lavoro	2.547.872,04 €	20.382.976,34 €	22.930.848,38 €	48,67%
Costo materia prima e generi sussidiari	1.560.814,55 €	12.486.516,40 €	14.047.330,95 €	29,81%
Costi diretti di produzione	317.884,12 €	2.543.072,96 €	2.860.957,08 €	6,07%
Manutenzioni	71.939,88 €	575.519,04 €	647.458,92 €	1,37%
Ammortamento beni di proprietà	110.975,64 €	887.805,12 €	998.780,76 €	2,12%
Attrezzature/investimenti	307.023,24 €	2.456.185,92 €	2.456.185,92 €	5,21%
Costi della sicurezza aziendale	12.300,00 €	98.400,00 €	110.700,00 €	0,23%
Oneri non soggetti a ribasso	2.300,00 €	18.400,00 €	20.700,00 €	0,04%
Formazione	39.291,85 €	314.334,80 €	353.626,65 €	0,75%
Spese generali	156.986,94 €	1.255.895,55 €	1.412.882,50 €	3,00%
Utile impresa	130.191,17 €	1.041.529,39 €	1.277.312,09 €	2,71%
Totale Ricavi	5.257.579,44 €	42.060.635,52 €	47.116.783,24 €	100,00%

a) Personale

Per i costi della manodopera si rinvia alla Relazione del Dott. Barbero, allegata alla presente quale parte integrante e sostanziale.

Per completezza, si precisa che, dopo un primo esame delle giustificazioni fornite, il sottoscritto RUP ha ritenuto necessario chiedere ulteriori precisazioni. In particolare, con nota PG/2021/258367 del 29/07/2021 sono stati chiesti chiarimenti in merito alle unità che dal progetto tecnico risultano assunte per gestione ferie, sostituzioni, assemblee, permessi, ecc. A tale richiesta Euroristorazione ha dato riscontro con nota del 02/08/2021, acquisita agli atti prot. PG/2021/262256 del 03/08/2021 fornendo, anche per mezzo di puntuale tabella, i chiarimenti richiesti.

b) Costo derrate alimentari e generi sussidiari

Euroristorazione ha stimato un costo annuo per derrate alimentari pari ad € 1.560.814,55, con un'incidenza sul totale dell'appalto di circa il 29,81%.

La Ditta ha precisato di aver ricompreso nella voce de qua non solo materie prime e semilavorati ma anche i c.d. "beni sussidiari" (materiale di consumo e pulizia).

Nelle proprie giustificazioni, Euroristorazione ha puntualmente spiegato anche il metodo utilizzato per la quantificazione dei costi di cui trattasi.

A dimostrazione di quanto sopra, nelle proprie giustificazioni la Ditta ha allegato una tabella nella quale ha riportato, suddivisi in base alle macrocategorie merceologiche utilizzate, i costi indicativi stimati e l'incidenza degli stessi sul costo complessivo della materia prima relativi alla fornitura dei prodotti necessari a soddisfare le esigenze delle strutture oggetto dei servizi. Dal confronto tra i prezzi medi di mercato dei diversi prodotti ed i prezzi di acquisto di Euroristorazione risultano risparmi percentuali anche molto elevati.

c) Costi diretti

I costi diretti di produzione, nei quali sono stati ricompresi a) costi generali di gestione e reportistica, b) utenze e tasse rifiuti centri cottura; c) costi per derattizzazioni, disinfestazioni e analisi dell'acqua; d) gestione HACCP, redazioni manuali e istruzioni operative; e) altre pratiche amministrative concernenti il servizio; f) costo locazione cucina d'emergenza c/o Seminario di Albenga sono stati valutati per € 317.884,12, con la precisazione che la parte rilevante di costi imputati a tale voce dipende dalle utenze e tasse rifiuti associate ai due centri produttivi individuati per l'esecuzione del servizio, che incidono a livello di stima effettuata su appalti similari per un importo annuo di € 203.730,00.

d) Manutenzioni

Euroristorazione precisa che dai sopralluoghi effettuati in fase di gara al di là degli interventi necessari per adeguare i locali al nuovo servizio proposto e rendicontate al Parametro 1) dell'Offerta Tecnica è stato considerato un valore forfettario per manutenzioni per un importo pari a € 71.939,90 annui medi per i nove anni di servizio (come previsto da offerta economica di gara).

e) Ammortamenti beni di proprietà e attrezzature/investimenti

All'interno della voce "Ammortamenti" sono stati inseriti gli investimenti iniziali previsti, necessari per l'esecuzione dell'appalto in ottemperanza a quanto dichiarato in offerta tecnica, (per una quota di € 417.998,88 annui, così suddivisi:

- Ammortamenti di proprietà di Euroristorazione (a titolo esemplificativo, gli investimenti del centro cottura di Finale Ligure, l'acquisto di nuovi automezzi, postazioni PC e stampanti etc.), tutti investimenti che al termine dell'appalto di cui trattasi rimarranno di proprietà di Euroristorazione ed ammortamenti imputati su una durata di 8 anni (percentuale adottata 12,5%) che rimarranno all'ente a fine contratto
 - Ammortamenti in otto anni (percentuale di incidenza 12,50%): presidi ospedalieri, le sedi minori e mense dipendenti, sia in termini di lavoro di adeguamento edile-impiantistico, che di acquisto carrelli, dotazioni e nuove attrezzature, che al termine dell'appalto risulteranno completamente ammortizzate
- A comprova dei calcoli effettuati è stata inserita una dettagliata tabella di tutte le diverse voci ricomprese nel costo in esame.

f) Costi della sicurezza

All'interno dei costi per la sicurezza, per annui € 12.300,00 sono stati inseriti tutti i costi attinenti all'attività da effettuarsi necessaria all'adempimento degli obblighi in materia di sicurezza sul lavoro così come regolati dal D. Lgs. 81/2008.

Euroristorazione precisa che la stima del costo nasce da una valutazione effettuata dal nostro Procuratore alla Sicurezza, avvalorata da consulenti esterni esperti nel settore che ogni anno inducono indagini atte a finalizzare l'effettiva concretezza e sostenibilità dell'intero impianto di sicurezza aziendale nel rispetto di quanto previsto dalla legge vigente.

g) Formazione del personale

Per quanto riguarda la formazione, Euroristorazione precisa che, non conoscendo lo stato di aggiornamento del personale in merito ai corsi obbligatori di legge, sono stati considerati interventi di aggiornamento dal primo anno, oltre ai corsi di formazione non obbligatoria previsti da normativa vigente, comprendendo in detto costo la quota di compenso dei formatori ed eventuale materiale didattico (dispense, brochures etc.).

Considerando il programma di formazione indicato al par. 6.4.2 dell'offerta tecnica è stato computato un valore annuo di € 39.291,85 di costi della formazione.

Viene inoltre precisato che il costo della formazione è stato ripartito tra corsi svolti in aula, on the job e mediante web-seminar e che le ultime due modalità di formazione consentono un netto risparmio rispetto alla tradizionale formazione in aula.

h) Spese generali e utile

Euroristorazione dichiara di aver ricompreso nelle spese generali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le consulenze di professionisti esterni, i costi amministrativi e di gestione, le spese di pubblicazione e contrattuali.

L'utile annuo è pari a € 130.191,17

2) Cirfood

Con nota prot. n. PG/2021/224865 del 30/06/2021 è stato chiesto alla Cirfood, seconda in graduatoria nel lotto 2, di fornire, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 97 sopra citato, tutte le giustificazioni per i servizi offerti nel predetto lotto, utili a consentire la verifica della congruità dell'offerta presentata. Si precisa che Cirfood ha presentato la seguente offerta economica:

PARTECIPANTE	OFFERTA ECONOMICA	COSTO MANODOPERA	COSTI SICUREZZA
Cirfood	€ 46.121.832,57	€ 20.631.069,20	€ 253.800,00

La Ditta ha fornito riscontro nei termini fissati con nota del 19/07/2021, acquisita agli atti prot. PG/2021/246349 del 20/07/2021.

Nelle predette giustificazioni, Cirfood ha anzitutto messo in rilievo i seguenti aspetti:

- avere a disposizione processi produttivi consolidati, piani formativi e di crescita per le proprie risorse e un know-how tecnico che permette di ottimizzare e migliorare costantemente i processi di produzione;
- avere a disposizione una piattaforma logistica dedicata, che permette di ottenere prezzi altamente competitivi da fornitori alimentari di primo livello, in funzione dei quantitativi ordinati;

- rapporti privilegiati con i produttori di attrezzature per le cucine industriali, avendo così l'opportunità di sfruttare i migliori sconti previsti sul mercato;
- è l'attuale gestore del servizio presso l'Ospedale San Paolo e strutture connesse e ne conosce, quindi, le dinamiche gestionali.

Ciò premesso, nelle proprie giustificazioni Cirfood analizza le diverse voci di costo considerate nell'elaborazione dell'offerta economica presentata e cioè:

DESCRIZIONE	VALORE ANNUO	VALORE	INCIDENZA	8 VALORE	INCIDENZA	9 A PASTO
Ricavi	€ 5.153.522,02	€ 41.228.176,17	100%	€ 46.101.132,57	100%	€ 6,83
Materie prime alimentari	€ 1.536.211,63	€ 12.289.693,04	29,81%	€ 13.825.904,67	29,99%	€ 2,04
Materie prime non alimentari: cartoplastica monouso, tovaglette, tovaglioli...	€ 56.317,20	€ 450.537,60	1,09%	€ 506.854,80	1,10%	€ 0,07
Costo manodopera	€ 2.292.341,02	€ 18.338.728,18	44,48%	€ 20.631.069,20	44,75%	€ 3,04
Divise e formazione	€ 69.592,63	€ 556.741,05	1,35%	€ 626.333,68	1,36%	€ 0,09
Costo sicurezza aziendale	€ 28.200,00	€ 225.600,00	0,55%	€ 253.800,00	0,55%	€ 0,04
Costi generali:						
Costi variabili: manutenzioni ordinarie e programmate, utenze, gestione automezzi in locazione, informatizzazione del servizio	€ 428.072,89	€ 3.424.583,12	8,31%	€ 3.852.656,01	8,36%	€ 0,57
Costi diretti: spese amministrative, fidejussione, assicurazione, accessori d'uso, disinfestazione, controlli qualità.	€ 57.673,79	€ 461.390,33	1,12%	€ 519.064,12	1,13%	€ 0,08
Migliorie: gestione eccedenze alimentari, certificazioni menu, carrelli waiting tray, ozonizzatore, bici elettriche, telecontrollo, carpooling, comunicazione	€ 73.918,76	€ 591.350,08	1,43%	€ 665.268,84	1,44%	€ 0,10
Ammortamenti: interventi presso centro cottura transitorio, nuovo centro cottura, cucina Ospedale San Paolo; riqualificazione mense dipendenti Pietra, Savona, Albenga e Cairo; acquisto attrezzature e macchine; acquisto arredi e sostituzione carrelli di servizio; acquisto due nuovi automezzi	€ 414.229,29	€ 3.313.834,32	8,04%	€ 3.313.834,32	7,19%	€ 0,55

Canoni / affitti: locazione nuovo centro cottura	€ 25.000,00	€ 200.000,00	0,49%	€ 225.000,00	0,49%	€ 0,03
Margine utile	€ 171.964,81	€ 1.375.718,45	3,34%	€ 1.681.346,93	3,65%	€ 0,23
Costi da interferenza non soggetti a ribasso come da documenti di gara	€ 2.300,00	€ 18.400,00	0,04%	€ 20.700,00	0,04%	

Per quanto riguarda il costo del lavoro, si rinvia alla Relazione del Dott. Barbero, allegata alla presente quale parte integrante e sostanziale.

LOTTO 3

1) Dussmann Service S.r.l.

Con nota prot. n. PG/2021/224934 del 30/06/2021 è stato chiesto alla Dussmann Service s.r.l., prima in graduatoria nel lotto 3, di fornire, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 97 sopra citato, tutte le giustificazioni per i servizi offerti nel predetto lotto, utili a consentire la verifica della congruità dell'offerta presentata.

Si precisa che Dussmann Service s.r.l. ha presentato la seguente offerta economica:

PARTECIPANTE	OFFERTA ECONOMICA	COSTO MANODOPERA	COSTI SICUREZZA
Dussmann Service	€ 26.328.033,70	€ 13.193.665,81	€ 173.610,00

La Ditta ha fornito riscontro nei termini fissati con nota acquisita agli atti, prot. n. PG/2021/245932 del 19/07/2021.

Nelle predette giustificazioni, Dussmann ha anzitutto descritto i seguenti elementi della propria organizzazione aziendale che consentono alla stessa condizioni particolarmente favorevoli per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto de quo e in particolare:

- ✓ economia del procedimento di costruzione, del processo di fabbricazione, del metodo di prestazione del servizio
- ✓ condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per eseguire i lavori, per fornire i prodotti, o per prestare i servizi
- ✓ soluzioni tecniche adottate
- ✓ l'originalità del progetto, dei lavori, delle forniture, dei servizi offerti

Dussmann ha poi dettagliato le varie voci di costo sul prezzo offerto:

Voci di prezzo	Valore annuo	Valore intero periodo contrattuale (9 anni)
Costi derrate e materiale di consumo	€ 815.039,20	€ 7.335.352,80
Costi della manodopera	€ 1.465.962,86	€ 13.193.665,74
Attrezzature e investimenti	€ 144.262,95	€ 1.154.103,63
Costi per le spese per la salute e sicurezza dei lavoratori per il rischio specifico, valutati dal datore di lavoro	€ 19.290,00	€ 173.610,00
Costi generali e altri costi	€ 432.403,47	€ 3.891.631,23
Utili di impresa	€ 63.845,35	€ 574.720,31
Prezzo offerto	€ 2.940.803,83	€ 26.323.083,71
valutati dalla Stazione Appaltante non soggetti a ribasso (Duvri)	€ 550,00	€ 4.950,00

a) Costo delle derrate e prodotti alimentari migliorativi - prodotti di pulizia - materiale di consumo

Il valore totale del costo delle materie prime e del materiale di consumo impiegato nel servizio è pari ad € 7.335.352,80

In estrema sintesi, nelle proprie giustificazioni Dussmann ha evidenziato che l'appartenenza della stessa a gruppo internazionale consente di godere di condizioni economiche particolarmente favorevoli nell'approvvigionamento delle risorse tecniche e quindi di prezzi vantaggiosi e concorrenziali relativamente all'acquisto di macchinari, attrezzature, prodotti, materiali di consumo, ecc., grazie all'ottenimento di importanti economie di scala e di accordi commerciali sia a livello nazionale che internazionale.

Inoltre, l'utilizzo di Piattaforme Logistiche permettono, riducendo i passaggi con soggetti intermediari, una notevole diminuzione dei costi delle materie prime sia alimentari che non alimentari. In particolare, Dussmann ha evidenziato come questa organizzazione consenta un netto abbassamento del prezzo d'acquisto delle derrate, minori costi di trasporto e di logistica, condizioni che consentono un rilevante vantaggio competitivo nei costi di approvvigionamento.

Con riferimento a questa voce di costo, esaminate le giustificazioni, si è ritenuto necessario chiedere che la stessa venisse maggiormente dettagliata. Con nota prot. PG/2021/258378 del 29/07/2021 è stato pertanto richiesto alla Ditta di dettagliare maggiormente la voce di costo di cui trattasi, richiesta alla quale è stato puntualmente dato riscontro con nota acquisita agli atti prot. PG/2021/265443 del 05/08/2021.

b) Costi della manodopera

Per quanto riguarda il costo della manodopera, si rinvia alla Relazione del Dott. Barbero, allegata alla presente quale parte integrante e sostanziale.

Per completezza, si dà atto che, dopo aver esaminato le giustificazioni, si è ritenuto necessario chiedere ulteriori chiarimenti. Con nota prot. PG/2021/289539 del 07/09/2021 è stato chiesto di dettagliare maggiormente, per ciascun livello, le unità impiegate, comprendendo anche le unità addette alle sostituzioni. A tale richiesta è stato fornito puntuale e dettagliato riscontro con nota del 13/09/2021, acquisita agli atti prot. n. PG/2021/294988 del 13/09/2021.

c) Costo per attrezzature/arredi/apparecchiature

In questa voce sono ricompresi i costi per gli investimenti riportati nel criterio 1.1 dell'offerta tecnica e ammontano a € 1.154.103,63

Con riferimento a questa voce di costo, esaminate le giustificazioni, si è ritenuto necessario chiedere che la stessa venisse maggiormente dettagliata. Con nota prot. PG/2021/258378 del 29/07/2021 è stato pertanto richiesto alla Ditta di dettagliare maggiormente la voce di costo di cui trattasi, richiesta alla quale è stato puntualmente dato riscontro con nota acquisita agli atti prot. PG/2021/265443 del 05/08/2021.

d) Costi per le spese per la salute e sicurezza dei lavoratori per il rischio specifico, valutati dal datore di lavoro

Comprendono i costi interni all'azienda, i costi per la fornitura delle dotazioni personali per la sicurezza ed antinfortunistica, DPI, ed i costi per eventuale sorveglianza sanitaria in funzione dei rischi connessi alla mansione, alla cartellonistica, ed i costi per i corsi di formazione specifica. Essi risultano essere complessivamente pari a € 173.610,00 (€ 155.610,00 relativo a rischi specifici per il servizio di ristorazione e € 18.000,00 relativo ai lavori di strutturazione).

e) Costi generali e altri costi

Sono stati considerati in questa voce i costi di partecipazione alla gara, tutti i costi amministrativi (assicurazioni, fidejussioni, spese di registrazione del contratto, ect), i costi per le manutenzioni, per i mezzi di trasporto, per le varie utenze (affitto, energia...), una quota per ammortamenti del centro cottura, i costi per il reintegro di attrezzatura di cucina, per il sistema informatizzato, i costi per la derattizzazione, per gli adempimenti Haccp e tutti gli altri costi per quanto previsto dalla documentazione di gara e dal progetto tecnico; i costi per la formazione del personale, nel rispetto delle richieste contenute nel Capitolato Tecnico, dell'offerta tecnica, dell'ottemperanza alle normative cogenti oltretutto dei requisiti di certificazione volontaria. Sono esclusi i costi per la formazione sulla sicurezza specifica poiché già conteggiati nel punto 4.

E' prevista inoltre, una quota per eventuali imprevisti che dovessero insorgere nell'esecuzione del servizio. Il valore di tale voce risulta essere pari a 3.891.631,23.

f) Utile

Dussmann Service SRL ha individuato un utile aziendale di € 574.720,31.

2) Cirfood

Con nota prot. n. PG/2021/224880 del 30/06/2021 è stato chiesto alla Cirfood, seconda in graduatoria nel lotto 3, di fornire, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 97 sopra citato, tutte le giustificazioni per i servizi offerti nel predetto lotto, utili a consentire la verifica della congruità dell'offerta presentata. Si precisa che Cirfood ha presentato la seguente offerta economica:

PARTECIPANTE	OFFERTA ECONOMICA	COSTO MANODOPERA	COSTI SICUREZZA
Cirfood	€ 26.507.482,62	€ 14.444.086,15	€ 172.800,00

La Ditta ha fornito riscontro nei termini fissati con nota del 19/07/2021, acquisita agli atti prot. PG/2021/246373 del 20/07/2021.

Nelle predette giustificazioni, Cirfood ha anzitutto messo in rilievo i seguenti aspetti:

- avere a disposizione processi produttivi consolidati, piani formativi e di crescita per le proprie risorse e un know-how tecnico che permette di ottimizzare e migliorare costantemente i processi di produzione;
- avere a disposizione una piattaforma logistica dedicata, che permette di ottenere prezzi altamente competitivi da fornitori alimentari di primo livello, in funzione dei quantitativi ordinati;
- rapporti privilegiati con i produttori di attrezzature per le cucine industriali, avendo così l'opportunità di sfruttare i migliori sconti previsti sul mercato;
- è l'attuale gestore del servizio e ne conosce, quindi, le dinamiche gestionali.

Ciò premesso, nelle proprie giustificazioni Cirfood analizza le diverse voci di costo considerate nell'elaborazione dell'offerta economica presentata e cioè:

DESCRIZIONE	VALORE ANNUO	VALORE COMPLESSIVO 8 ANNI	INCIDENZA 8 ANNI	VALORE COMPLESSIVO 9 ANNI	INCIDENZA 9 ANNI	A PASTO
Ricavi	€ 2.962.729,46	€ 23.701.835,66	100%	€ 26.502.532,62	100%	€ 6,91
Materie prime alimentari	€ 682.163,02	€ 5.457.304,20	23,02%	€ 6.139.467,22	23,17%	€ 1,59
Materie prime non alimentari: cartoplastica monouso, tovagliette, tovaglioli...	€ 23.832,51	€ 190.660,08	0,80%	€ 214.492,59	0,81%	€ 0,06
Costo manodopera	€ 1.604.898,46	€ 12.839.187,69	54,17%	€ 14.444.086,15	54,50%	€ 3,74
Divise e formazione	€ 49.195,95	€ 393.567,62	1,66%	€ 442.763,57	1,67%	€ 0,11
Costo sicurezza aziendale	€ 19.200,00	€ 153.600,00	0,65%	€ 172.800,00	0,65%	€ 0,04
Costi generali:						
Costi variabili: manutenzioni ordinarie e programmate, ammortamenti del centro cottura, utenze, gestione automezzi in locazione, informatizzazione del servizio	€ 306.978,64	€ 2.455.829,12	10,36%	€ 2.762.807,76	10,42%	€ 0,72
Costi diretti: spese amministrative, fidejussione, assicurazione, accessori d'uso, disinfestazione, controlli qualità.	€ 68.820,60	€ 550.564,81	2,32%	€ 619.385,41	2,34%	€ 0,16
Migliorie: gestione eccedenze alimentari, certificazioni menu, carrelli waiting tray, ozonizzatore, bici elettriche, telecontrollo,	€ 29.522,49	€ 236.179,92	1,00%	€ 265.702,41	1,00%	€ 0,07

Ammortamenti : acquisto attrezzature e macchine; acquisto arredi e sostituzione carrelli di servizio; riqualificazione mense dipendenti; acquisto due nuovi automezzi	€ 133.607,41	€ 1.068.859,28	4,51%	* € 1.068.859,28	4,03%	€ 0,31
Margine utile	€ 44.510,37	€ 356.082,95	1,50%	€ 372.168,23	1,40%	€ 0,10
Costi da interferenza non soggetti a ribasso come da documenti di gara	€ 550,00	€ 4.400,00		€ 4.950,00		

Per quanto riguarda il costo della manodopera, si rinvia alla Relazione del Dott. Barbero, allegata alla presente quale parte integrante e sostanziale.

Per completezza, si dà atto che, dopo aver esaminato le giustificazioni, si è ritenuto necessario chiedere ulteriori precisazioni. Con nota prot. PG/2021/289549 del 07/09/2021 sono stati chiesti chiarimenti in merito al fatto che risultassero giustificate n. 72 unità a fronte delle 96 unità indicate in progetto. A tale richiesta la Cirfood ha fornito puntuale riscontro con nota del 13/09/2021, acquisita agli atti prot. PG/2021/294906 del 13/09/2021.

Il sottoscritto RUP, esaminate le giustificazioni presentate da Euroristorazione, Dussmann Service e Cirfood nei lotti 2 e 3 ritiene che le voci di costo diverse dalla manodopera siano state sufficientemente giustificate e risultino coerenti con il progetto tecnico presentato in gara e congrue. Per quanto concerne il costo della manodopera, il sottoscritto RUP, esaminata la Relazione del Consulente del Lavoro, condivide, fa proprie ed approva le risultanze cui è pervenuto il Dott. Barbero, ritenendo conseguentemente nel complesso serie, sostenibili e congrue, anche per quanto concerne il costo della manodopera, le offerte di Euroristorazione e Cirfood nel lotto 2 e le offerte di Dussmann Service e Cirfood nel lotto 3.

IL DIRIGENTE RUP
(dott. Luigi Moreno COSTA)



Relazione sulla congruità del costo della manodopera e verifica delle anomalie (determinazione di Regione Liguria con atto 4880 del 9/8/2021)

Premessa

Codesto Studio con la determinazione di Regione Liguria n. 4880 del 9/8/2021 è stato incaricato di supportare il Responsabile Unico del Procedimento nell'ambito della verifica di anomalia delle offerte relative alla procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016 per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai dipendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n.2 Savonese, A.S.S.L. n.5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria- per la durata di otto anni, suddivisa in quattro lotti.

Offerte esaminate

Sono state esaminate le offerte di CirFood S.c. e Euroristorazione S.r.l. per quanto riguarda il lotto 2 (A.S.S.L. 2 Savonese) del bando di gara, e di CirFood S.c. e di Dussmann Service S.r.l. per quanto riguarda il lotto 3 (A.S.S.L. 5 Spezzina).

Criteri utilizzati

I criteri utilizzati sono stati:

- Verifica del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL) applicato;



- Applicazione delle tabelle ministeriali di costo della manodopera relative ai CCNL utilizzati;
- Verifica qualitativa e quantitativa delle risorse offerte.

Il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL) applicato

Occorre premettere che il bando non prevedeva l'applicazione necessaria di un determinato CCNL.

Tuttavia è necessario che il CCNL applicato sia connesso con le attività oggetto del bando, e soprattutto sia stipulato dalle associazioni dei datori di lavoro e dei lavoratori comparativamente più rappresentative sul piano nazionale.

Inoltre, i partecipanti in sede di gara hanno dichiarato di assumere tutte le lavoratrici e tutti i lavoratori già in forza ai precedenti aggiudicatari del servizio.

Tutti i partecipanti oggetto dell'esame (CirFood, Euroristorazione e Dussmann Service) hanno dichiarato l'applicazione del Contratto Collettivo Nazionale di lavoro per i dipendenti dalle aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo. PB

Tutti i partecipanti adottano un CCNL stipulato dalle associazioni dei datori di lavoro e dei lavoratori comparativamente più rappresentative sul piano nazionale, e già utilizzato per i dipendenti assumendi.

La congruità rispetto alle tabelle ministeriali

Com'è noto, l'art. 95, comma 10, del D. Lgs. 50/2016 (Codice dei Contratti) stabilisce che, relativamente ai costi della manodopera, le stazioni appaltanti verificano il rispetto di quanto previsto dall'art. 97, comma 5, lett. d), vale a dire che il costo del personale non sia



inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle tabelle richiamate dall'art. 23, comma 16.

Tale comma prevede che il costo del lavoro sia stabilito annualmente, in apposite tabelle, dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali, sulla scorta dei valori economici definiti dalla contrattazione collettiva nazionale tra le organizzazioni sindacali e le organizzazioni datoriali comparativamente più rappresentative, delle disposizioni in materia previdenziale e assistenziale, dei vari settori merceologici.

Per la giurisprudenza prevalente, le tabelle ministeriali rappresentano solo un parametro di congruità dell'offerta e non un limite inderogabile; tuttavia costituiscono un punto fermo di partenza nell'analisi del costo della manodopera.

In ogni caso, tutte le imprese in esame fanno espresso riferimento alle tabelle ministeriali.

Con Decreto Direttoriale del 27 giugno 2019 il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali ha determinato il costo relativo al settore dei Pubblici Esercizi e della Ristorazione Collettiva a valere dai mesi di gennaio 2018, di febbraio 2018, di gennaio 2019, di febbraio 2020, di marzo 2021, di novembre 2021 e di dicembre 2021. RB

Va poi precisato che le tabelle di tale settore prevedono in alcune province una voce retributiva a carattere locale. Tale voce è presente sia nella provincia di Savona che in quella di La Spezia, ovvero delle province di riferimento per il personale dei lotti 2 e 3, che pertanto presentano valori leggermente diversi tra di loro.

CirFood in entrambi i lotti prudenzialmente applica le tabelle ministeriali valide da dicembre 2021, in maniera quindi più che congrua.

Euroristorazione nel lotto 2 applica le tabelle valide da febbraio 2020 anziché quelle attuali (marzo 2021), probabilmente in quanto in essere al momento della partecipazione al bando. Tale discrepanza comporta un lieve scostamento del costo in diminuzione (0,86%).



Tuttavia le sentenze del Consiglio di Stato in materia di valutazione delle offerte per quanto attiene il costo della manodopera precisano che lo scostamento di lieve entità – come certamente in questo caso – non legittima di per sé un giudizio di anomalia (p.es. Consiglio di Stato, Sez. III, 13 marzo 2018, n. 1609). Naturalmente in caso di aggiudicazione la società dovrà necessariamente applicare le tabelle retributive corrette pro tempore.

Dussmann Service nel lotto 3 applica anch'essa le tabelle di febbraio 2020, e per tale questione valgono le considerazioni appena fatte. Inoltre tale società applica ulteriori riduzioni, che argomenta nelle proprie giustificazioni.

Tali riduzioni sono:

- 1) Abbattimento della % di adesione al Fondo di Previdenza Complementare.

Le tabelle ministeriali applicano un'adesione media del 30%, mentre Dussmann Service applica il 5% ritenendolo più congruo rispetto alla propria realtà effettiva aziendale, consolidata nel tempo.

- 2) Aliquota Inail.

Le tabelle ministeriali applicano un'aliquota media del 2,40%, mentre Dussmann Service applica l'1,14%, tasso effettivamente assegnato all'Azienda da parte dell'Inail, sulla base degli infortuni del settore e di Dussmann Service.

- 3) Assenteismo per malattia, infortunio e maternità.

Anche in questo caso Dussmann Service ritiene i parametri ministeriali medi non congrui rispetto alla propria realtà aziendale, in quanto eccessivi, generando un numero di ore lavorate annue inferiore e, conseguentemente, un costo orario superiore.

Nel complesso, tutti questi fattori conducono a uno scostamento del 7,18% rispetto alle tabelle ministeriali. Si è già detto, per quanto riguarda la validità temporale delle tabelle,



come in caso di aggiudicazione la società dovrà necessariamente applicare le tabelle retributive corrette pro tempore. È sostanzialmente condivisibile l'argomentazione relativa all'aliquota Inail, ben documentata.

Le altre due argomentazioni (adesione al Fondo di previdenza complementare, Assenteismo), sebbene ben documentate, presentano maggiori dubbi in quanto legate a scelte personali del dipendente (Fondo di previdenza complementare) e casualità (assenteismo) per lavoratrici e lavoratori che al momento non fanno parte dell'organico Dussmann Service.

Lo scostamento rimane peraltro limitato (come detto, il 7,18%, in parte sicuramente giustificabile) e (tranne per la piccola quota relativa all'applicazione delle tabelle di febbraio 2020) non legato alla parte retributiva, quindi anche in questo caso si ritiene che tout court non possa costituire un giudizio di anomalia.

FB

Verifica qualitativa

Tale verifica mira a determinare se le risorse proposte dalle imprese concorrenti sono qualitativamente aderenti a quanto richiesto nel bando, anche tenuto conto dell'impegno, espresso in sede di gara, all'assorbimento della totalità del personale attualmente impiegato. Naturalmente tale verifica non può che restringersi alla corretta applicazione del livello da CCNL, non potendo in alcun modo riferirsi al personale effettivamente impiegato.

Per il Lotto 2 CirFood stanZIA il seguente organico:

- 1 risorsa al 1° livello,
- 5 risorse al 2° livello,
- 4 risorse al 3° livello,
- 19 risorse al 5° livello,
- 8 risorse al 6° livello super,



per un totale di 105 risorse, più 35 per le sostituzioni.

Per il Lotto 2 Euroristorazione stanZIA il seguente organico:

1 risorsa al livello QB,

1 risorsa al 1° livello,

1 risorsa al 2° livello,

2 risorse al 3° livello,

10 risorse al 4° livello,

17 risorse al 5° livello,

18 risorse al 6° livello super,

2 risorse al 6° livello,

2 risorse al 7° livello,

per un totale di 123 risorse, più 37 per le sostituzioni.

Il personale del quale è previsto l'assorbimento consta di:

1 risorsa al 2° livello,

8 risorse al 4° livello,

26 risorse al 5° livello,

31 risorse al 6° livello super,

9 risorse al 6° livello,

3 risorse al 7° livello,

per un totale di 78 risorse.

Entrambe le offerte rispettano i requisiti del bando.

Per il Lotto 3 CirFood stanZIA il seguente organico:

1 risorsa al 1° livello,

5 risorse al 2° livello,

8 risorse al 3° livello,



STUDIO BARBERO
Consulenza del Lavoro

Associati:

dott. Franco Barbero • dott. Paolo Barbero

Consulenti:

dott.ssa Maria Rosa Canepa – dott. Roberto Calvi

2 risorse al 4° livello,
40 risorse al 5° livello,
40 risorse al 6° livello super,
per un totale di 96 risorse.

Per il Lotto 3 Dussmann Service stanZIA le seguenti risorse:

1 risorsa al 2° livello,
2 risorse al 3° livello,
15 risorse al 4° livello,
20 risorse al 5° livello,
51 risorse al 6° livello super,
2 risorse al 6° livello,
per un totale di 91 risorse.

Il personale del quale è previsto l'assorbimento consta di:

1 risorsa al 2° livello,
2 risorse al 3° livello,
16 risorse al 4° livello,
17 risorse al 5° livello,
27 risorse al 6° livello super,
27 risorse al 6° livello,
per un totale di 90 risorse.

Entrambe le offerte rispettano i requisiti del bando.

Verifica quantitativa

Con tale verifica si mirava a ricostruire i costi complessivi dichiarati nelle offerte.



STUDIO BARBERO
Consulenza del Lavoro

Associati:

dott. Franco Barbero • dott. Paolo Barbero

Consulenti:

dott.ssa Maria Rosa Canepa – dott. Roberto Calvi

È stato possibile ricostruire con esattezza entrambe le offerte del Lotto 2 ed entrambe le offerte del Lotto 3.

Conclusioni

Entrambe le offerte rispettano i parametri necessari per la quantificazione del costo del personale, e sono da ritenersi congrue.

Rimanendo a disposizione, si saluta cordialmente.

Genova, 27/9/2021

STUDIO BARBERO

Cdl Dott. Paolo Barbero

Allegato: Tabulato di verifica quantitativa

Identificativo atto:

2021-AM-7956

Area tematica:

Affari Generali ed Istituzionali > Affari Generali ,

Iter di approvazione del decreto

Compito	Assegnatario	Note	In sostituzione di	Data di completamento
*Approvazione soggetto emanante (regolarità amministrativa, tecnica)	Giorgio SACCO		-	10-12-2021 13:39
*Approvazione Dirigente (regolarità amministrativa, tecnica e contabile)	Luigi Moreno COSTA		-	10-12-2021 12:28
Approvazione legittimità	Maria Franca FLORIS		-	09-12-2021 09:31
*Validazione Responsabile procedimento (Istruttoria)	Luigi Moreno COSTA		-	07-12-2021 17:49

L'apposizione dei precedenti visti attesta la regolarità amministrativa, tecnica e contabile dell'atto sotto il profilo della legittimità nell'ambito delle rispettive competenze

Trasmissione provvedimento:

Sito web della Regione Liguria