



Stazione Unica Appaltante Provincia di Pesaro Urbino

Codice AUSA (Anagrafe Unica delle Stazioni Appaltanti): 0000159342

P.O. APPALTI E CONTRATTI – S.U.A.

Amministrazione aggiudicatrice: A.S.P. CATRIA E NERONE (AZIENDA SERVIZI
ALLA PERSONA)

Prot. n. 40771 del 12.12.2022

Classificazione: 002-13

Fascicolo: 2022 – 23 - 0

Riferim. Prot. 28947 del 22.08.2022 del disciplinare di gara

(Codice gara interno piattaforma 195 – Gare SUA)

OGGETTO: VERBALE DI GARA N. 3 DELLA COMMISSIONE DI GARA DELLE SEDUTE RISERVATE DEL 03.11.2022 – 10.11.2022 – 01.12.2022, RELATIVO ALLA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE DELLA GARA, A PROCEDURA APERTA, DI RILIEVO COMUNITARIO, PER L’AFFIDAMENTO DELL’APPALTO DI “GESTIONE INTEGRATA DEI SERVIZI DI ASSISTENZA TUTELARE, MENSA, PULIZIE, LAVANDERIA, ANIMAZIONE, FISIOTERAPIA, INFERMIERISTICA, COORDINAMENTO SOCIO ASSISTENZIALE E ASSISTENZA AMMINISTRATIVA/ LEGALE NEL CENTRO ANZIANI ASP CATRIA E NERONE DI CAGLI (PU) PER ANNI TRE CON POSSIBILITA’ DI RINNOVO PER ANNI TRE”. - CIG 93024039CB

Numero gara SIMOG (ANAC): 8628284

Codice Identificativo Gara: CIG 93024039CB (data creazione 29.06.2022)

CPV: 85311100-3 - Servizi di assistenza sociale per persone anziane

CUI: S822003050414202200001

Procedura di gara sopra soglia comunitaria aperta ex art. 35 c. 1 lett. a) e art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

III^ VERBALE COMMISSIONE DI GARA valutazione offerte tecniche

Presso la sede della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Pesaro e Urbino, sita in Pesaro (PU), V.le Gramsci n. 4 nell'anno duemilaventidue (2022), il mese di **Novembre** (11), il giorno **tre** (3), alle **ore nove e trenta minuti (09:30)**, si è riunita la Commissione di gara, nominata con determinazione dirigenziale nr. 1138 del **25.10.2022** nelle persone dei Sigg.ri:

- **Dott. DOMENICUCCI MARCO** in qualità di Direttore Generale dell'Amministrazione Provinciale di Pesaro e Urbino
- Sottoscrizione di atto di accettazione di incarico e dichiarazione acquisita al Prot. n. 35687 del 25/10/2022 -
Presidente;

P.O. 1.3 APPALTI E CONTRATTI – STAZIONE UNICA APPALTANTE (SUA)

Pesaro, viale Gramsci 4 - 61121 tel. 0721.3592348 – 2269 – 2223 – 2359 - fax 0721.3592539

Posta elettronica certificata (PEC): provincia.pesarourbino@legalmail.it

E-MAIL: C.ROSSI@PROVINCIA.PS.IT – [HTTP://WWW.PROVINCIA.PU.IT](http://WWW.PROVINCIA.PU.IT)



- **Dott.ssa TACCARI LAURA** in qualità di pubblico dipendente in servizio presso la Struttura Socio Assistenziale Azienda dei Servizi alla Persona A.S.P. "Lazzarelli" di San Severino Marche (MC) con qualifica di Direttore (Autorizzazione sottoscritta dal Presidente dell'A.S.P. Dott.ssa Teresa Traversa allo svolgimento dell'incarico – Sottoscrizione di atto di accettazione di incarico e dichiarazione acquisita in allegato al Prot. n. 35638 del 24/10/2022) - **Commissario**;
 - **Dott. CRISTIANO CASAVECCHIA** in qualità di pubblico dipendente in servizio presso "Casa Grimani Buttari di Osimo" con qualifica di Direttore (Autorizzazione sottoscritta dal Presidente Dott. Fabio Cecconi Pg. 3434 del 21/10/2022 allo svolgimento dell'incarico – Sottoscrizione di atto di accettazione di incarico e dichiarazione acquisita in allegato al Prot. n. 35638 del 24/10/2022 - **Commissario**;
- **Sig.ra Loredana Vitali - Funzionario Amministrativo**, pubblico dipendente in servizio presso la P.O. 1.3 Appalti e Contratti - Stazione Unica Appaltante della Provincia di Pesaro e Urbino - **Segretario verbalizzante senza diritto di voto**;

PREMESSO

la **Provincia di Pesaro e Urbino in funzione di Stazione Unica Appaltante** (in seguito: Provincia o S.U.A.) **incaricata dall'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona "A.S.P. CATRIA E NERONE"** (in seguito: Ente) ai sensi dell'art.37 comma 4 lett. c) del D. Lgs. n.50/2016, ha indetto la presente procedura di gara per l'affidamento dell'**appalto della gestione integrata dei servizi di assistenza tutelare, mensa, pulizie, lavanderia, animazione, fisioterapia, infermieristica e coordinamento socio-assistenziale nel centro anziani. – per anni tre con possibilità di rinnovo per anni tre.**

Stazione appaltante: Provincia di Pesaro e Urbino, Stazione Unica Appaltante, viale Gramsci n. 4, 61121 Pesaro (PU) – tel. 0721/3591 – Codice NUTS: ITI31 - Profilo di committente: <http://www.provincia.pu.it/amministrazione/amministrazione-trasparente/bandi-di-gara-e-contratti/> – RUP: Michele Cancellieri - Punti di contatto: Dott. Carlo Rossi – Responsabile P.O. Appalti e Contratti – S.U.A. – tel. 0721/3592359-269-348 – e-mail: c.rossi@provincia.ps.it - PEC provincia.pesarourbino@legalmail.it

Amministrazione aggiudicatrice: Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone (PU), V.le della Vittoria n. 3 – 61043 CAGLI (PU) – tel. (+39) 0721-1840286 – e-mail direttore@aspcatryaneronecagli.it – pec: catryanerone@pec.it – Codice Fiscale: 82003050414 – P.IVA 00705010411 - Codice NUTS: ITI31-

Responsabile Unico del Procedimento (R.U.P.): Dott. Stefano Buratti – Direttore A.S.P. Catria e Nerone con sede a CAGLI (PU) – Tel./Fax (+39) 0721-1840286 – e-mail direttore@aspcatryaneronecagli.it – pec: catryanerone@pec.it



La gara è svolta in esecuzione della **determinazione a contrarre n. 194 del 23.06.2022 successivamente integrata con determinazione n. 221 del 21.07.2022 del Direttore dell'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona "A.S.P. CATRIA e NERONE" di CAGLI (PU)** con le quali è stato disposto di procedere all'affidamento del servizio in oggetto e di provvedere all'aggiudicazione del servizio tramite la S.U.A. di Pesaro e Urbino e, tra l'altro, è stata approvata la documentazione tecnica (Progetto di gestione: Relazione Tecnico Illustrativa, Capitolato Speciale d'Appalto) e amministrativa (Definizione della Procedura di Gara dei Requisiti di Partecipazione e dei Criteri di Attribuzione dei Punteggi).

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice).

Il **luogo di svolgimento** del servizio è presso la sede di A.S.P. Catria e Nerone - V.le della Vittoria n. 3 – 61043 CAGLI (PU), nel territorio comunale di CAGLI (PU) [codice **NUTS ITI 31**] - **CIG: 93024039CB**

I rapporti tra Provincia e Azienda sono stati definiti da apposita **Convenzione stipulata in data 01.03.2022**. In particolare, alla S.U.A. competono le attività inerenti allo svolgimento della procedura di gara (dalla redazione del bando fino all'efficacia dell'aggiudicazione), mentre ad A.S.P. Catria e Nerone competono le attività propedeutiche e successive allo svolgimento della gara (dalla redazione della documentazione tecnica e amministrativa propedeutica alla gara, alla comunicazione dei nominativi dei commissari, alla stipula e all'esecuzione del relativo contratto).

La **Stazione Unica Appaltante** è stata istituita con deliberazione di Giunta Provinciale n.116 del 06/06/2013 che ha approvato il relativo regolamento (successivamente modificato con deliberazione di Giunta provinciale n. 150 del 27/06/2013, e con Decreto del Presidente n.129 del 09/11/2016 successivamente modificato con Decreto del Presidente n. 63 del 06.05.2019 e posto la S.U.A. alle dirette dipendenze del Segretario Generale, **dott. Michele Cancellieri**, che assume le **funzioni di responsabile del procedimento per le attività di propria competenza**, ai sensi della L. n.241/1990 e dell'art. 31, comma 14, del D.Lgs. n.50/2016.

L'Azienda ha nominato come **responsabile del procedimento per le attività di propria competenza**, ai sensi della L. n.241/1990 e dell'art. 31, comma 14, del D.Lgs. n.50/2016, il **Dott. Stefano Buratti – Direttore A.S.P. - Catria e Nerone (PU)**.

- L'affidamento del servizio avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice).

- La documentazione di gara è stata resa disponibile in modo gratuito, illimitato e diretto ai sensi dell'art.74 del D.Lgs. n.50/2016, sulla piattaforma telematica denominata "Portale appalti".

La presente procedura di gara si svolge mediante piattaforma telematica, denominata "Portale Appalti" ed è accessibile all'indirizzo <https://sua.provincia.pu.it/PortaleAppalti> in conformità agli artt.40, 52 e 58 del D.Lgs. n.50/2016 e del D.Lgs. n.82/2005.

- Nel disciplinare di gara Prot. nr. **28947 del 22.08.2022** sono state indicate le modalità di accesso ed utilizzo della piattaforma telematica garantendo a tutti gli interessati l'accesso libero, gratuito e indiscriminato alla piattaforma medesima

- Dopo la scadenza della ricezione delle offerte fissata in data **06.10.2022 h. 10:00**, nel giorno 06 ottobre 2022 alle ore 12:00 si è riunito il Seggio di gara composto dal Dott. Stefano Buratti – **Direttore dell'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona "A.S.P. CATRIA e NERONE" (PU)** nel ruolo di R.U.P. e Presidente ed il Funzionario Amministrativo **Vitali Loredana** in servizio presso la P.O. Appalti e Contratti – S.U.A. della Provincia di Pesaro e Urbino nel ruolo di Segretario verbalizzante per eseguire le sotto elencate operazioni di gara:

- a) acquisizione, dalla piattaforma telematica, dell'elenco dei plichi digitali pervenuti con relativa estrazione degli operatori economici partecipanti;
- b) apertura e verifica della documentazione amministrativa;



- che **entro e non oltre il termine fissato per la trasmissione delle offerte sono risultate** essere pervenuti i seguenti n. **04 plichi**:

ELENCO OFFERTE PERVENUTE

Si elencano sotto i plichi relativi alle offerte pervenute.

N. plico	Operatore economico	Estremi ricezione plico digitale
1	LA SORGENTE SCS	prot. n. 33671 del 05.10.2022 alle ore 11:42:15 pervenuto a mezzo: Invio telematico
2	LA MACINA - LABIRINTO	prot. n. 33728 del 05.10.2022 alle ore 15:05:30 pervenuto a mezzo: Invio telematico
3	CONSORZIO DI COOPERATIVE KURSANA- COOPERATIVA SOCIALE A RESP	prot. n. 33746 del 05.10.2022 alle ore 16:56:05 pervenuto a mezzo: Invio telematico
4	INSIEME SOC. COOP. SOCIALE	prot. n. 33798 del 06.10.2022 alle ore 09:21:54 pervenuto a mezzo: Invio telematico

- Il Presidente di Commissione di gara procede alla lettura di tutti i concorrenti che sono ammessi alla fase successiva di gara:

ESITO VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA - AMMESSI/ESCLUSI

A seguito dell'esame dei documenti presentati dai concorrenti nella busta amministrativa, si riporta per ciascuno l'esito dell'ammissione o esclusione alla successiva fase di gara.

N. plico	Operatore economico	Lotto/CIG	Esito esame ammissione concorrente
1	LA SORGENTE SCS	Lotto n. CIG 93024039CB	Ammesso
2	LA MACINA - LABIRINTO	Lotto n. CIG 93024039CB	Ammesso
3	CONSORZIO DI COOPERATIVE KURSANA- COOPERATIVA SOCIALE A RESP	Lotto n. CIG 93024039CB	Ammesso
4	INSIEME SOC. COOP. SOCIALE	Lotto n. CIG 93024039CB	Ammesso

- In data **02.11.2022 con nota prot. nr. 36384** è stata data comunicazione, mediante la piattaforma telematica della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Pesaro e Urbino, ai concorrenti della gara, della data di convocazione della riunione della commissione di gara per l'apertura della busta contenente l'offerta tecnica fissata per il giorno 03.11.2022.

La Commissione in data **03.11.2022** ha effettuato l'apertura delle offerte tecniche ed ha ammesso le offerte alla fase di valutazione come risulta dal verbale di gara prot nr. **36563 del 03.11.2022**.

Di seguito si riportano i criteri di aggiudicazione così come indicati nel disciplinare di gara:



“L'appalto verrà aggiudicato in base ai criteri che sono stati indicati nel disciplinare di gara di seguito riportati:

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi

	punteggio massimo
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
totale	100

18.1 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Per “Punteggio discrezionale” si intende il punteggio il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Per “Punteggio quantitativo”, si intende il punteggio il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Per “Punteggio tabellare”, si intende il punteggio fisso e predefinito che sarà attribuito o non attribuito in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Nella presente gara a tutti i criteri vengono attribuiti “Punteggi discrezionali”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

1	OFFERTA TECNICA	punti 70
---	------------------------	-----------------

Il punteggio dell'offerta tecnica verrà assegnato tenendo conto dei seguenti indicatori:

Per quanto concerne le maggiori ore offerte, all'interno del progetto, dagli operatori economici, rispetto a quelle indicate nel Capitolato speciale d'appalto, si evidenzia quanto segue:

- Le maggiori ore relative ai servizi di assistenza tutelare, animazione, fisioterapia saranno valutate all'interno del criterio “*Proposte migliorative dei servizi*” (punti massimo disponibili: 2);

- Le maggiori ore relative al servizio mensa saranno valutate all'interno del criterio “*Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio Mensa*”, sub criterio “*Il monte ore giornaliero complessivo dedicato al servizio, i piani di lavoro e turni per ciascuna figura professionale (nei quali dovranno essere indicati il numero di operatori presenti, le relative fasce orarie di presenza, nonché il piano generale delle attività). Descrizione dettagliate delle diverse fasi del servizio e quindi organizzazione della produzione, procedure operative e cicli di lavorazione. Modalità per l'inserimento di nuovi operatori e per la sostituzione di operatori assenti, ivi comprese le assenze non prevedibili. Gestione degli imprevisti e/o emergenze*” (punti massimo disponibili: 7)



- Le maggiori ore relative al servizio di pulizie saranno valutate all'interno del criterio "Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio pulizie", sub criterio "Le modalità organizzative del servizio ed il relativo monte ore giornaliero. La distribuzione degli orari di lavoro nella giornata e l'integrazione delle attività con l'erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato (punti massimo disponibili: 4).

I punteggi dell'offerta tecnica **sono discrezionali** e verranno attribuiti in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione e quindi assegnati ad insindacabile giudizio della Commissione stessa in base ai seguenti criteri e sub-criteri:

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	Criteria motivazionali per l'attribuzione del punteggio
1	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Assistenza Tutelare	42	1.1	Indicazione delle concrete modalità operative di erogazione del servizio, le attività svolte, i piani di lavoro, nonché l'integrazione delle attività di assistenza alla persona con l'erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato.	21	Congruenza, significatività e pertinenza delle modalità di erogazione del servizio, dei piani di lavoro e dell'integrazione con gli altri servizi. Sarà valorizzata un'efficace organizzazione delle attività che preveda quanto richiesto dal Capitolato Speciale d'Appalto.
			1.2	Modalità per l'inserimento di nuovi operatori e per la sostituzione di operatori assenti, ivi comprese le assenze non prevedibili	1	Congruenza, significatività e pertinenza delle procedure proposte per l'inserimento del personale e per le sostituzioni delle assenze. Saranno valorizzate soluzioni che prevedano un numero di ore di affiancamento prima dell'ingresso in turno del "nuovo" personale sociosanitario
			1.3	Modalità di utilizzo del sistema informatico per la rilevazione delle attività socio assistenziali e sanitarie.	2	Saranno valorizzate le proposte che prevedano modalità e tempistica di utilizzo del sistema informatico, congruenti con le attività svolte e con gli altri servizi



			1.4	Articolazione dei turni di servizio con specificazione del monte ore giorno/settimana in coerenza con quanto indicato all'art. 9 del Capitolato Speciale d'Appalto.	8	Congruenza, significatività e pertinenza della turnistica prevista e dell'integrazione con gli altri servizi. Saranno apprezzati progetti che prevedano una turnistica con divisione del monte orario funzionale alla suddivisione della struttura.
			1.5	Piano di aggiornamento e formazione permanente per il personale, coerentemente con quanto riportato all'art. 19 del Capitolato Speciale d'Appalto.	2	Verrà valutata congruenza, significatività, pertinenza delle proposte relative agli interventi formativi, nonché la chiarezza, concretezza e tempistica di realizzazione dell'attività formativa
			1.6	Piano dei Controlli, in termini di modalità operative di gestione dell'autocontrollo: - modalità di integrazione dei controlli - frequenza dei controlli - modulistica adottata e informativa alla ASP - modalità di risoluzione delle non conformità riscontrate, in caso di autocontrollo e in caso di riscontro da parte della ASP sia di processo che di risultato.	3	Verrà valutata la congruenza, significatività e pertinenza del Piano dei controlli proposto.
			1.7	Modalità di gestione dei rapporti con gli utenti ed i parenti degli ospiti	4	Verrà valutata la congruenza, significatività e pertinenza delle modalità di gestione dei rapporti con gli utenti ed i parenti degli ospiti.
			1.8	Qualità dei prodotti per l'igiene degli Ospiti in relazione alla specifica tipologia di utenza e patologie correlate	1	Sarà apprezzato l'utilizzo di prodotti biodegradabili, naturali, ecologici, da coltivazioni biologiche o biodinamiche certificati



2	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio Mensa	15	2.1	Progetto organizzativo di erogazione del servizio in relazione a quanto previsto dall'art. 10 del Capitolato. Il progetto dovrà indicare il monte ore giornaliero complessivo dedicato al servizio, i piani di lavoro e turni per ciascuna figura professionale (nei quali dovranno essere indicati il numero di operatori presenti, le relative fasce orarie di presenza, nonché il piano generale delle attività). Descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio e quindi organizzazione della produzione, procedure operative e cicli di lavorazione. Modalità per l'inserimento di nuovi operatori e per la sostituzione di operatori assenti, ivi comprese le assenze non prevedibili. Gestione degli imprevisti e/o delle emergenze.	7	Congruenza, significatività e pertinenza dei piani di lavoro, del monte ore giornaliero offerto e della turnistica prevista. Sarà valorizzata un'efficace organizzazione delle attività che preveda quanto richiesto dal CSA, soluzioni che prevedano un numero di ore di affiancamento prima dell'ingresso in turno del "nuovo" personale del servizio cucina, nonché congruenza, significatività e pertinenza delle soluzioni proposte per la gestione degli imprevisti e/o emergenze.
			2.2	Caratteristiche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti, con riferimento all'utilizzo di prodotti di qualità	2	Significatività, pertinenza dei prodotti di qualità utilizzati
			2.3	La flessibilità del servizio a seguito di limitazioni alimentari	2	Congruenza, significatività e pertinenza della variabilità delle alternative proposte a seguito delle limitazioni alimentari
			2.4	L'integrazione delle attività con l'erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato	1	Congruenza, significatività e pertinenza dell'integrazione del servizio mensa con gli altri servizi previsti nel Capitolato
			2.5	Il programma di controllo delle qualità rispetto al servizio: <ul style="list-style-type: none">• procedure HACCP;• modalità di monitoraggio dell'erogazione del servizio e reportistica;• misurazione del grado di soddisfazione	2	Verrà valutata la congruenza, significatività e pertinenza del programma dei controlli proposto.



				dell'utente; • Attività di formazione ed aggiornamento professionale non obbligatoriamente prevista per legge.		
			2.6	Descrizione degli impegni, delle misure gestionali, ed i mezzi di prova documentali con i quali verrà assicurato il rispetto della normativa relativa ai Criteri Ambientali Minimi (D.M. 10/03/2020)	1	Congruenza, significatività e pertinenza degli impegni e delle misure gestionali assunte, e chiarezza nei mezzi di prova documentali
3	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio Pulizie	6		Progetto del servizio pulizie coerentemente con quanto previsto all'art. 11 del Capitolato dovrà indicare:		
			3.1	Le modalità organizzative del servizio ed il relativo monte ore giornaliero. La distribuzione degli orari di lavoro nella giornata e l'integrazione delle attività con l'erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato	4	Congruenza, significatività e pertinenza delle modalità organizzative del servizio, del monte ore giornaliero offerto, della relativa turnistica e dell'integrazione con gli altri servizi previsti nel capitolato. Sarà valorizzata un'efficace organizzazione delle attività che preveda quanto richiesto dal C.S.A.
			3.2	Il piano delle attività ordinarie e straordinarie	1	Congruenza, significatività e pertinenza dei piani delle attività ordinarie e straordinarie.
			3.3	La tipologia dei prodotti utilizzati	1	Sarà apprezzato l'utilizzo di prodotti biodegradabili, naturali, ecologici
4	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Animazione	2		Progetto del servizio di animazione, coerentemente con quanto previsto all'art. 13 del Capitolato. Il progetto dovrà indicare: Il programma di animazione della struttura indicante attività e distribuzione oraria del servizio, le modalità di relazione e integrazione con gli altri servizi nonché il coinvolgimento e collaborazione con le associazioni di volontariato e genericamente con le risorse del territorio per attività di supporto ed interazione	2	Congruenza, significatività e pertinenza delle modalità organizzative del servizio, della distribuzione degli orari e dell'integrazione con gli altri servizi previsti nel capitolato, nonché del coinvolgimento e collaborazione con le risorse del territorio
5	Progettazione e pianificazione	2		Progetto organizzativo per il servizio di fisioterapia	2	Congruenza, significatività e



	complessiva del Servizio di Fisioterapia			coerentemente con quanto previsto all'art. 14 del Capitolato. Il progetto dovrà indicare le modalità di svolgimento del servizio indicante anche la distribuzione oraria, i piani di lavoro, le modalità di relazione e integrazione con gli altri servizi.		pertinenza delle modalità organizzative del servizio, della distribuzione degli orari e dell'integrazione con gli altri servizi previsti nel Capitolato
6	Piano delle manutenzioni	1		Le azioni e tempistiche del piano di manutenzione periodica delle attrezzature concesse in comodato al fine di garantirne la piena efficienza.	1	Congruenza, significatività e pertinenza del piano di manutenzione periodica delle attrezzature concesse in comodato, tenendo conto anche delle ore di manutenzione previste e della frequenza.
7	Proposte migliorative dei servizi	2		Descrizione in dettaglio delle eventuali proposte atte a migliorare la qualità dei servizi, anche attraverso l'espletamento di prestazioni aggiuntive o migliorative, fermo restando i contenuti previsti nel capitolato. Tali proposte non debbono comportare spese aggiuntive per la stazione appaltante e non dovranno riguardare eventuale monte ore aggiuntivo già inserito nella parte progettuale relativa ai servizi di mensa e/o pulizie.	2	Congruenza, significatività e pertinenza delle proposte migliorative
	TOTALE	70			70	

18.2 Metodo di attribuzione del coefficiente e metodo di calcolo per il punteggio dell'offerta **tecnica**

A ciascuno degli **elementi qualitativi** cui è assegnato un punteggio discrezionale della tabella, è attribuito un coefficiente, sulla base del metodo di attribuzione discrezionale, da zero ad uno da parte di ciascun commissario (cfr. linee guida dell'ANAC n. 2/2016, par. V).

Al fine di rendere omogenea l'assegnazione dei punteggi alle diverse offerte, sono individuati di seguito i giudizi, con il relativo coefficiente numerico, che saranno utilizzati dalla Commissione di aggiudicazione:

Giudizio	Coefficiente
----------	--------------



Ottimo	1
Distinto	0,9
Buono	0,8
Discreto	0,7
Sufficiente	0,6
Insufficiente	0,5
Limitato	0,4
Scarso	0,2
Non valutabile	0,0

Allo scopo di rendere omogenea l'attribuzione dei punteggi alle diverse offerte, la Commissione procederà ad assegnare, per ogni sub-criterio descritto un giudizio tra quelli sopra precisati, cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 e 1.

La media dei punteggi assegnati dai singoli Commissari verrà moltiplicata per il corrispondente sottopunteggio previsto per il relativo sub criterio.

Si procederà quindi alla sommatoria di tutti i punteggi assegnati dalla Commissione come sopra specificato.

I punteggi qualitativi finali attribuiti alle singole offerte verranno troncati alla terza cifra decimale.

Per ciascun sub criterio verrà calcolata la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. Il punteggio di ciascun sub criterio si ottiene moltiplicando il coefficiente definitivo (ossia la media dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari) per il punteggio massimo previsto.

Soglia di sbarramento.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una **soglia minima di sbarramento pari a 42/70 punti.**

Per essere ammessi alla fase di apertura dell'offerta economica, le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio relativo al profilo tecnico-qualitativo minimo di almeno 42 punti. Le imprese che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara non risultando l'offerta prodotta congrua rispetto agli elementi tecnico-qualitativi minimi richiesti dall'Amministrazione appaltante, pari al 60% del punteggio max disponibile di 70 punti.

Tale punteggio minimo dovrà essere raggiunto PRIMA di procedere alla riparametrazione. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

Riparametrazione: al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. Si procederà pertanto ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio tecnico complessivo più alto il massimo punteggio previsto (70 punti) e alle altre offerte un punteggio riproporzionato al valore massimo decrescente secondo la seguente formula:

$$Mo : 70 = Oi : x$$

dove

Mo è il punteggio dell'Offerta Tecnica migliore

Oi è il punteggio dell'offerta del concorrente iesimo

x è il punteggio riparametrato da attribuire al concorrente iesimo



Quanto offerto, descritto e specificato in sede di offerta tecnica costituisce obbligazione contrattuale e andrà puntualmente realizzato dall'offerente nel caso risulti aggiudicatario del servizio in appalto. La mancata attuazione verrà sanzionata secondo quanto previsto dal Capitolato d'oneri.

Tutti i miglioramenti proposti in sede d'offerta devono intendersi compresi e remunerati nell'ambito del prezzo offerto senza che, per la loro attuazione, possa essere richiesto alla Stazione Appaltante alcun prezzo o compenso aggiuntivo.

La commissione decide di procedere analizzando una singola offerta per volta con relativa assegnazione delle valutazioni seguendo l'ordine cronologico delle offerte.

Effettua le valutazioni del concorrente **LA SORGENTE SCS di FOSSOMBRONE**.

La Commissione sospende i lavori alle ore 13,00 e li riprende alle ore 13,30.

Il Presidente alle ore 18:00 dispone la chiusura della seduta e rinvia la seduta al 10.11.2022 ore 09:00 presso la sede della Provincia di Pesaro e Urbino _ sala Ufficio gare - V.le Gramsci n. 4 Pesaro.

Per la seduta le funzioni di verbalizzante vengono svolte dalla Sig.ra Loredana Vitali - Funzionario Amm.vo dell'Uff. Appalti e Contratti – SUA della Provincia di Pesaro e Urbino.

II SEDUTA DI GARA RISERVATA

Nell'ora e nel giorno suddetti presso la sede della Provincia di Pesaro e Urbino – si è riunita la commissione di gara per effettuare le valutazioni dei concorrenti: **RTI: LA MACINA – LABIRINTO E CONSORZIO COOPERATIVE KURSANA**.

Il Presidente alle ore **11,00 sospende la seduta e la riconvoca per la stessa data alle ore 13:00**.

La Commissione riprende i lavori nella seduta del **10.11.2022 alle ore 13:00 e ne dispone la chiusura alle ore 15:00**.

La Commissione riprende i lavori nello stesso giorno alle ore **16:10 e li sospende alle ore 18.00**.

La seduta viene rinviata alla data del **01.12.2022 ore 09:00** presso la sede della Provincia di Pesaro Urbino – Sala Ufficio Gare – V.le Gramsci n. 4 – Pesaro.

Per le n. 2 sedute del giorno 10.11.2022 le funzioni di verbalizzante, essendo assente la Sig.ra Loredana Vitali vengono svolte dal componente della Commissione di gara **Dott.ssa TACCARI LAURA**

III SEDUTA DI GARA RISERVATA

Nell'ora e nel giorno suddetti presso la sede della Provincia di Pesaro e Urbino si è riunita la commissione di gara per effettuare le valutazioni dei concorrenti: **INSIEME SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE**.

Si riportano di seguito le tabelle contenenti l'esito delle valutazioni tecniche con i punteggi assegnati di tutte le offerte tecniche

ESITO VALUTAZIONE TECNICA

Lotto - CIG 93024039CB

Oggetto: Gestione integrata servizi Assistenza tutelare, mensa, pulizia, lavanderia, animazione, fisioterapia, infermieristica, coordinamento socio-assistenziale e Assistenza amministrativa legale Centro Anziani ASP Catria e Nerone di Cagli (PU)

P.O. 1.3 APPALTI E CONTRATTI – STAZIONE UNICA APPALTANTE (SUA)

Pesaro, viale Gramsci 4 - 61121 tel. 0721.3592348 – 2269 – 2223 – 2359 - fax 0721.3592539

Posta elettronica certificata (PEC): provincia.pesarourbino@legalmail.it

E-MAIL: C.ROSSI@PROVINCIA.PS.IT – [HTTP://WWW.PROVINCIA.PU.IT](http://WWW.PROVINCIA.PU.IT)



Valore stimato Euro 2'450'187.60 IVA esclusa

n.	Concorrente	n.cr.	Criterio	Coefficiente	Punteggio	Pt. max	Soglia
1	LA SORGENTE		Il concorrente viene escluso per il seguente motivo: - Punteggio inferiore alla soglia minima di punti 42		39.5		
		1	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Assistenza Tutelare		22,1	42	
		1.1	Indicazione delle concrete modalità operative di erogazione del servizio, le attività svolte, i piani di lavoro, nonché l'integrazione delle attività di assistenza alla persona con l'erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato.	0,6	12,6		
		1.2	Modalità x inserimento di nuovi operatori e sostituzione di operatori assenti, ivi comprese le assenze non prevedibili	0,8	0,8		
		1.3	Modalità utilizzo del sistema informatico per la rilevazione delle attività socio assistenziali e sanitarie.	0,6	1,2		
		1.4	Articolazione dei turni di servizio con specificazione del monte ore giorno/settimana	0	0		
		1.5	Piano di aggiornamento e formazione permanente per il personale	0,9	1,8		
		1.6	Piano dei Controlli, in termini di modalità operative di gestione dell'autocontrollo:	0,8	2,4		
		1.7	Modalità di gestione dei rapporti con gli utenti ed i parenti degli ospiti	0,6	2,4		
		1.8	Qualità dei prodotti per igiene degli Ospiti in relazione alla specifica tipologia di utenza e patologie correlate	0,9	0,9		
		2	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio Mensa		8.9	15	
		2.1	Progetto organizzativo di erogazione del servizio in relazione a quanto previsto dall'art. 10 del Capitolato.	0,4	2,8		
		2.2	Caratteristiche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti, con riferimento all'utilizzo di prodotti di qualità	0,9	1,8		
		2.3	La flessibilità del servizio a seguito di limitazioni alimentari	0,6	1,2		
		2.4	L'integrazione delle attività con l'erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato	0,9	0,9		
		2.5	Il programma di controllo delle qualità rispetto al servizio	0,7	1,4		
		2.6	Descrizione degli impegni, delle misure gestionali, ed i mezzi di prova documentali con i quali verrà assicurato il rispetto della normativa relativa ai C.A.M. (D.M. 10/03/2020)	0,8	0,8		
		3	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio Pulizie		3,4	6	
		3.1	Le modalità organizzative del servizio ed il relativo monte ore giornaliero.	0,5	2		
		3.2	Il piano delle attività ordinarie e straordinarie	0,7	0,7		
		3.3	La tipologia dei prodotti utilizzati	0,7	0,7		
		4	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Animazione.	0,8	1,6	2	
		5	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Fisioterapia.	0,7	1,4	2	
		6	Piano delle manutenzioni. Le azioni e	0,7	0,7	1	



			tempistiche del piano di manutenzione periodica delle attrezzature concesse in comodato al fine di garantirne la piena efficienza.				
		7	Proposte migliorative dei servizi. Descrizione in dettaglio delle eventuali proposte atte a migliorare la qualità dei servizi.	0.7	1.4	2	

n.	Concorrente	n.cr.	Criterio	Coefficiente	Punteggio	Pt. max	Soglia
2	LA MACINA - LABIRINTO				59.8 70 punteggio riparametrato		
		1	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Assistenza Tutelare		38.7	42	
		1.1	Indicazione delle concrete modalità operative di erogazione del servizio, le attività svolte, i piani di lavoro, nonché integrazione delle attività di assistenza alla persona con erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato.	1	21		
		1.2	Modalità x inserimento di nuovi operatori e sostituzione di operatori assenti, ivi comprese le assenze non prevedibili	0.6	0.6		
		1.3	Modalità utilizzo del sistema informatico per la rilevazione delle attività socio assistenziali e sanitarie.	0.7	1.4		
		1.4	Articolazione dei turni di servizio con specificazione del monte ore giorno/settimana	0.9	7.2		
		1.5	Piano di aggiornamento e formazione permanente per il personale	1	2		
		1.6	Piano dei Controlli, in termini di modalità operative di gestione dell'autocontrollo:	0.9	2.7		
		1.7	Modalità di gestione dei rapporti con gli utenti ed i parenti degli ospiti	0.8	3.2		
		1.8	Qualità dei prodotti per igiene degli Ospiti in relazione alla specifica tipologia di utenza e patologie correlate	0.6	0.6		
		2	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio Mensa		9.5	15	
		2.1	Progetto organizzativo di erogazione del servizio in relazione a quanto previsto dall'art. 10 del Capitolato.	0.7	4.9		
		2.2	Caratteristiche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti, con riferimento all'utilizzo di prodotti di qualità	0.6	1.2		
		2.3	La flessibilità del servizio a seguito di limitazioni alimentari	0.6	1.2		
		2.4	Integrazione delle attività con erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato	0.8	0.8		
		2.5	Il programma di controllo delle qualità rispetto al servizio	0.4	0.8		
		2.6	Descrizione degli impegni, delle misure gestionali, ed i mezzi di prova documentali con i quali verrà assicurato il rispetto della normativa relativa ai C.A.M. (D.M. 10/03/2020)	0.6	0.6		
		3	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio Pulizie		5.6	6	
		3.1	Le modalità organizzative del servizio ed il relativo monte ore giornaliero.	1	4		



		3.2	Il piano delle attività ordinarie e straordinarie	0.9	0.9		
		3.3	La tipologia dei prodotti utilizzati	0.7	0.7		
		4	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Animazione.	0.9	1.8	2	
		5	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Fisioterapia.	0.8	1.6	2	
		6	Piano delle manutenzioni. Le azioni e tempistiche del piano di manutenzione periodica delle attrezzature concesse in comodato al fine di garantirne la piena efficienza.	0.8	0.8	1	
		7	Proposte migliorative dei servizi. Descrizione in dettaglio delle eventuali proposte atte a migliorare la qualità dei servizi.	0.9	1.8	2	
3	CONSORZIO DI COOPERATIVE KURSANA-COOPERATIVA SOCIALE A RESP				54.2 63,455 punteggio riparametrato		
		1	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Assistenza Tutelare		31.6	42	
		1.1	Indicazione delle concrete modalità operative di erogazione del servizio, le attività svolte, i piani di lavoro, nonché integrazione delle attività di assistenza alla persona con erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato.	0.7	14.7		
		1.2	Modalità x inserimento di nuovi operatori e sostituzione di operatori assenti, ivi comprese le assenze non prevedibili	0.9	0.9		
		1.3	Modalità utilizzo del sistema informatico per la rilevazione delle attività socio assistenziali e sanitarie.	0.6	1.2		
		1.4	Articolazione dei turni di servizio con specificazione del monte ore giorno/settimana	1	8		
		1.5	Piano di aggiornamento e formazione permanente per il personale	0.8	1.6		
		1.6	Piano dei Controlli, in termini di modalità operative di gestione dell'autocontrollo:	0.7	2.1		
		1.7	Modalità di gestione dei rapporti con gli utenti ed i parenti degli ospiti	0.6	2.4		
		1.8	Qualità dei prodotti per igiene degli Ospiti in relazione alla specifica tipologia di utenza e patologie correlate	0.7	0.7		
		2	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio Mensa		12.6	15	
		2.1	Progetto organizzativo di erogazione del servizio in relazione a quanto previsto dall'art. 10 del Capitolato.	0.9	6.3		
		2.2	Caratteristiche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti, con riferimento all'utilizzo di prodotti di qualità	0.8	1.6		
		2.3	La flessibilità del servizio a seguito di limitazioni alimentari	0.6	1.2		
		2.4	L'integrazione delle attività con erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato	0.7	0.7		
		2.5	Il programma di controllo delle qualità rispetto al servizio	0.9	1.8		
		2.6	Descrizione degli impegni, delle misure gestionali, ed i mezzi di prova documentali con i quali verrà assicurato il rispetto della normativa relativa ai C.A.M. (D.M. 10/03/2020)	1	1		
		3	Progettazione e pianificazione complessiva		4.2	6	



			del Servizio Pulizie				
		3.1	Le modalità organizzative del servizio ed il relativo monte ore giornaliero.	0.7	2.8		
		3.2	Il piano delle attività ordinarie e straordinarie	0.7	0.7		
		3.3	La tipologia dei prodotti utilizzati	0.7	0.7		
		4	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Animazione.	0.9	1.8	2	
		5	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Fisioterapia.	0.9	1.8	2	
		6	Piano delle manutenzioni. Le azioni e tempistiche del piano di manutenzione periodica delle attrezzature concesse in comodato al fine di garantirne la piena efficienza.	0.6	0.6	1	
		7	Proposte migliorative dei servizi. Descrizione in dettaglio delle eventuali proposte atte a migliorare la qualità dei servizi.	0.8	1.6	2	

4	INSIEME SOC. COOP. SOCIALE		concorrente viene escluso per il seguente motivo: - Punteggio inferiore alla soglia minima di punti 42			41	
		1	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Assistenza Tutelare			23.3	42
		1.1	Indicazione delle concrete modalità operative di erogazione del servizio, le attività svolte, i piani di lavoro, nonché l'integrazione delle attività di assistenza alla persona con erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato.	0.5	10.5		
		1.2	Modalità x inserimento di nuovi operatori e sostituzione di operatori assenti, ivi comprese le assenze non prevedibili	0.6	0.6		
		1.3	Modalità utilizzo del sistema informatico per la rilevazione delle attività socio assistenziali e sanitarie.	0.6	1.2		
		1.4	Articolazione dei turni di servizio con specificazione del monte ore giorno/settimana	0.6	4.8		
		1.5	Piano di aggiornamento e formazione permanente per il personale	0.6	1.2		
		1.6	Piano dei Controlli, in termini di modalità operative di gestione dell'autocontrollo:	0.6	1.8		
		1.7	Modalità di gestione dei rapporti con gli utenti ed i parenti degli ospiti	0.6	2.4		
		1.8	Qualità dei prodotti per igiene degli Ospiti in relazione alla specifica tipologia di utenza e patologie correlate	0.7	0.7		
		2	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio Mensa			9.3	15
		2.1	Progetto organizzativo di erogazione del servizio in relazione a quanto previsto dall'art. 10 del Capitolato.	0.6	4.2		
		2.2	Caratteristiche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti, con riferimento all'utilizzo di prodotti di qualità	0.6	1.2		
		2.3	La flessibilità del servizio a seguito di limitazioni alimentari	0.7	1.4		
		2.4	L'integrazione delle attività con erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato	0.6	0.6		
		2.5	Il programma di controllo delle qualità rispetto al servizio	0.6	1.2		



		2.6	Descrizione degli impegni, delle misure gestionali, ed i mezzi di prova documentali con i quali verrà assicurato il rispetto della normativa relativa ai C.A.M. (D.M. 10/03/2020)	0.7	0.7		
		3	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio Pulizie		3.8	6	
		3.1	Le modalità organizzative del servizio ed il relativo monte ore giornaliero.	0.6	2.4		
		3.2	Il piano delle attività ordinarie e straordinarie	0.7	0.7		
		3.3	La tipologia dei prodotti utilizzati	0.7	0.7		
		4	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Animazione.	0.6	1.2	2	
		5	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Fisioterapia.	0.6	1.2	2	
		6	Piano delle manutenzioni. Le azioni e tempistiche del piano di manutenzione periodica delle attrezzature concesse in comodato al fine di garantirne la piena efficienza.	0.7	0.7	1	
		7	Proposte migliorative dei servizi. Descrizione in dettaglio delle eventuali proposte atte a migliorare la qualità dei servizi.	0.8	1.6	2	

Il concorrente **LA SORGENTE SCS di Fossombrone (PU)** viene escluso per la seguente motivazione:

Il concorrente ha ottenuto nell'offerta tecnica il punteggio di **39.5** prima di procedere alla riparametrazione e pertanto non ha raggiunto il punteggio minimo di 42 punti, pari al 60% del punteggio massimo disponibile di 70 punti.

L'offerta prodotta non risulta congrua rispetto agli elementi tecnico qualitativi minimi richiesti dall'Amministrazione appaltante e pertanto esclusa dalla gara.

Il concorrente **INSIEME SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE di Atena Lucana (SA)** viene escluso per la seguente motivazione:

Il concorrente ha ottenuto nell'offerta tecnica il punteggio di **41** prima di procedere alla riparametrazione e pertanto non ha raggiunto il punteggio minimo di 42 punti, pari al 60% del punteggio massimo disponibile di 70 punti.

L'offerta prodotta non risulta congrua rispetto agli elementi tecnico qualitativi minimi richiesti dall'Amministrazione appaltante e pertanto esclusa dalla gara.

CHIUSURA SEDUTA

Il Presidente alle ore **13:00** dispone la chiusura della seduta e rinvia la seduta per l'apertura e valutazione delle offerte economiche a data da destinarsi.

Per la seduta del **01.12.2022** le funzioni di verbalizzante vengono svolte dal componente della Commissione di gara **Dott.ssa TACCARI LAURA**.

Le buste digitali contenenti tutti documenti (file) presenti nella piattaforma rimangono protette e non accessibili fino alle rispettive fasi successive di apertura delle buste.

LA COMMISSIONE DI GARA



- F.to Dott. DOMENICUCCI MARCO - Presidente

- F.to Dott. CASAVECCHIA CRISTIANO – Commissario

- F.to Dott.ssa TACCARI LAURA - Commissario con funzioni di segretario verbalizzante per le sedute n. 2 del 10.11.2022 e n. 3 de 01.12.2022

F.to Sig.ra Loredana Vitali – Segretario verbalizzante nella I seduta del 03.11.2022

LV/lv

Allegato: anagrafiche degli operatori economici della gara

Denominazione	Indirizzo	Recapiti
CONSORZIO DI COOPERATIVE KURSANA- COOPERATIVA SOCIALE A RESPONSABILITA' LIMITATA Codice fiscale: 03146630169 Partita IVA: 03146630169	VIA VERDI, 25/B 24121 - BERGAMO (BG) Italia	Tel. 0291518356 mail gare@kursana.it PEC consorziokursana@pec.it
INSIEME SOC. COOP. SOCIALE Codice fiscale: 04983470651 Partita IVA: 04983470651	VIA LIMITONE, 10 84030 - ATENA LUCANA (SA) Italia	Tel. 0975511526 mail info@soccoopinsieme.it PEC INSIEMESOCCOOPSOC@LEGALMAIL.IT
LA MACINA - LABIRINTO		
Cooperativa Sociale La Macina SCPA (Mandataria/Capogruppo) Codice fiscale: 01007130410 Partita IVA:	Via Garibaldi, 5 61041 - Acqualagna (PU) Italia	Tel. 0721797240 mail lisimacina@yahoo.it PEC COOP.SOC.LAMACINA@LEGALMAIL.IT
LABIRINTO COOPERATIVA SOCIALE (Componente) Codice fiscale: 01204530412 Partita IVA: 01204530412	VIA MILAZZO, 28 61122 - PESARO (PU) Italia	Tel. 0721456415 mail gare.contratti@labirinto.coop PEC segreteria.labirinto@pcert.it
LA SORGENTE SCS Codice fiscale: 01370810416 Partita IVA: 01370810416	VIALE OBERDAN, 4 61034 - FOSSOMBRONE (PU) Italia	Tel. 0721729151 mail info@cooperativasorgente.it PEC lasorgentescs@metapec.com