

**GARA EUROPEA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER LA CONCESSIONE DEI SERVIZI DI  
GESTIONE DEI BAR E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI PRESSO L'AULSS  
8 BERICA**

**GARA SIMOG N. 8766290**  
**LOTTO N. 1 CIG N. 9455849D6F**  
**LOTTO N. 2 CIG N. 9455868D1D**  
**LOTTO N. 3 CIG N. 9455905BA6**  
**LOTTO N. 4 CIG N. 9455923A81**  
**ID SINTEL 161833458**

**VERBALE COMMISSIONE GIUDICATRICE N. 1**

Alle ore 12:00 del 2 Maggio 2023, in Vicenza, presso gli Uffici dell'U.O.C. Provveditorato Economato e Gestione della Logistica si riunisce per l'apertura delle buste tecniche, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice nominata con Deliberazione del Direttore Generale n. 553 del 6 Aprile 2023, così composta:

Presidente: Dott. Gessica Schiavo, Dirigente Medico, Responsabile dell'UOS Nutrizione Clinica Ospedale Territorio dell'Aulss 8 Berica

Commissari: Dott. Andrea Gabborin, Coordinatore Direzione Medica Arzignano - Referente Logistica, in servizio presso U.O.C. Direzione Medica dell'Ospedale di Arzignano  
Dott. Filippo Fanin, Coordinatore Direzione Medica 1 Vicenza, Referente Logistica, Coordinatore Squadra di collegamento e trasporto pazienti, in servizio presso U.O.C. Direzione Medica ospedale di Vicenza;

E' altresì presente il Dott. Francesco Sardegna, dell'UOC Provveditorato Economato e Gestione della Logistica per la gestione dei dati nella piattaforma Sintel.

Il Presidente dichiara aperta la seduta e ricorda che le attività di gara rivestono natura riservata e che ne è vietata la divulgazione.

La Commissione prende preliminarmente atto che alla ditta partecipante è stata data comunicazione, a mezzo piattaforma Sintel, dello svolgimento della presente seduta di gara.

La Commissione prende atto altresì che, come da verbale del 2 gennaio 2023 è stato ammesso alla presente gara, per il lotto n. 1, il seguente operatore economico:

Denominazione Operatore Economico, sede legale e partita IVA	Forma di partecipazione
SIRIO SPA, sede legale a RAVENNA Prov RA Via FILIPPO RE 43/45, P.I. 01334800396	Forma singola



La Commissione prende altresì atto che per il lotto n. 2, per il lotto n. 3 e per il lotto n. 4 non è pervenuta alcuna offerta, come risulta dal verbale del 2 giugno 2023.

La Commissione procede a riscontrare la presenza della busta telematica “documentazione tecnica” presentate dai concorrenti ammessi nonché ad effettuare il download della documentazione tecnica ivi contenuta.

La Commissione, verificata la regolare presenza della documentazione tecnica presentata dalla Operatore economico Sirio Spa, la ammette alla successiva fase di gara.

Il Presidente richiama il Disciplinare di Gara, con particolare riferimento all’articolo 17 “Criterio di aggiudicazione”, il quale dispone che l’aggiudicazione sarà effettuata a favore del concorrente che, dalla somma dei punteggi ottenuti per la qualità e per il prezzo offerto, avrà ottenuto complessivamente il punteggio più elevato, in base ai seguenti elementi:

- Qualità: punteggio massimo punti 70/100
- Prezzo: punteggio massimo punti 30/100

Valutazione lotto n. 1

<b>criteri di valutazione</b>	<b>punti max</b>	<b>N. SUB</b>	<b>sub-criteri di valutazione</b>	<b>punti D max</b>
<b>Progetto di allestimento dei locali</b>	<b>10</b>	<b>1.1</b>	Allestimento dei locali, predisponendo uno schema in cui si presenterà il layout delle sale adibite a bar, oltre che l’indicazione esaustiva degli eventuali interventi che si rendono strettamente indispensabili per l’allestimento dei locali e per adeguare i locali all’esigenze specifiche, oltre che i tempi necessari: verrà valutata l’adeguatezza e la funzionalità dei layout presentati e la qualità delle attrezzature impiegate con particolare riferimento al basso consumo energetico	<b>10</b>
<b>Modalità e tempistiche di pulizia e di sanificazione delle attrezzature e dei locali per il servizio bar</b>	<b>5</b>	<b>2.1</b>	modalità e tempistiche di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature utilizzate per la gestione e per la preparazione /somministrazione di cibi e bevande	<b>5</b>
<b>Personale e relativa organizzazione</b>	<b>15</b>	<b>3.1</b>	Numero di personale impiegato, modalità di sostituzione del personale in caso di assenze contemporanee dei dipendenti, al fine di garantire la continuità del servizio	<b>5</b>
		<b>3.2</b>	Piano di formazione/aggiornamento del personale impiegato, per quanto attiene in particolare alla preparazione ed alla somministrazione di prodotti da bar ed alla corretta gestione del rapporto con gli utenti	<b>5</b>
		<b>3.3</b>	Modalità proposte per la gestione dei flussi di affluenza (es. picchi di attività dovuti ad eventi, orari di maggiore affluenza, ecc.): verranno valutare procedure e modalità operative per la gestione efficiente del servizio agli utenti e la limitazione delle code alle casse e al banco	<b>5</b>



<b>Qualità dei prodotti utilizzati per la gestione del servizio</b>	<b>25</b>	<b>4.1</b>	tipologia e livello qualitativo del caffè utilizzato, grammatura impiegata per ciascuna preparazione, operazioni effettuate per la preparazione del caffè; tipologia e qualità del latte utilizzato; modalità di preparazione del cappuccino	<b>5</b>
		<b>4.2</b>	Varietà, ingredienti e modalità di cottura/preparazione delle brioches, anche in termini di ridotto impiego di grassi saturi, non surgelati, con ridotto impiego di zuccheri semplici; verrà apprezzata la disponibilità di brioches integrali e vegane	<b>7</b>
		<b>4.3</b>	Qualità degli ingredienti relativi ai panini: verranno valutate: le tipologie di pane impiegato; disponibilità di pane privo di grassi saturi; la varietà e qualità dei prodotti utilizzati per le farciture (grammature delle farciture); presenza di prodotti prodotti per celiaci e per intolleranti al lattosio	<b>7</b>
		<b>4.4</b>	Qualità delle pizze poste in vendita: verranno valutate la qualità degli ingredienti e le modalità di preparazione degli impasti al fine di offrire all'utenza un prodotto di qualità, sano e facilmente digeribile	<b>6</b>
<b>Criteri di sostenibilità ambientali e sociali</b>	<b>15</b>	<b>5.1</b>	Qualità del materiale dei contenitori monouso per la distribuzione degli alimenti e bevande (inclusi tovaglioli, cucchiari, forchette, coltelli), anche in termini di tutela ambientale	<b>5</b>
		<b>5.2</b>	Progetto e modalità previste per la destinazione del cibo non somministrato, per finalità sociali	<b>5</b>
		<b>5.3</b>	Mezzi messi a disposizione per l'esecuzione del servizio: verranno valutati il numero e la tipologia di automezzi messi a disposizione per l'esecuzione del servizio (anno di immatricolazione-chilometri percorsi - mezzi a basso impatto ambientale-Euro 5-6, caratteristiche di sicurezza attiva e passiva degli autoveicoli	<b>5</b>

Si dà atto altresì che, ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, al fine di rispettare gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'amministrazione appaltante è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 42/70. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia. Si dà inoltre atto che i giudizi verranno espressi dalla Commissione secondo la seguente scala di valutazione:

<b>GIUDIZIO SINTETICO</b>	<b>Analisi</b>	<b>COEFFICIENTE</b>
---------------------------	----------------	---------------------



Ottimo	Proposta assolutamente completa, molto dettagliata e ricca di aspetti e soluzioni elaborate anche in maniera complessa, rispondente in maniera ottimale agli standard qualitativi e prestazionali richiesti	1
Buono	Proposta ampia e corretta, abbastanza dettagliata, rispondente in maniera più che adeguata agli standard qualitativi richiesti	0,8
Sufficiente	Proposta essenziale, semplice nel dettaglio, rispondente in maniera sufficiente agli standard qualitativi e prestazionali richiesti	0,6
Insufficiente	Proposta insufficiente rispetto agli standard qualitativi e prestazionali richiesti	0,4
Gravemente insufficiente	Proposta limitata, poco dettagliata, molto semplice, rispondente in maniera scarsa agli standard qualitativi e prestazionali richiesti	0,2
Inadeguato	Senza alcuna proposta o inadeguata rispetto agli standard qualitativi e prestazionali richiesti	0,0

La documentazione tecnica verrà messa a disposizione dei membri della Commissione e la documentazione tecnica originale è invece custodita dalla piattaforma Sintel.

La Commissione, dopo aver analizzato analiticamente anche il contenuto del capitolato tecnico di gara, non potendo proseguire i lavori a fronte della complessità dei documenti da valutare e di indifferibili impegni lavorativi, ne rinvia il prosieguo, fissando la seduta al 9 maggio alle ore 9,00.

La seduta termina in data di oggi 02 maggio 2023 alle ore 13,15.

Il presente verbale, previa lettura e conferma, viene sottoscritto come segue:

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI



Dott.ssa Gessica Schiavo



Dott. Andrea Gabborin



Dott. Filippo Fanin