

REGIONE DEL VENETO



ULSS7
PEDEMONTANA

Via dei Lotti, n. 40
36061 Bassano del Grappa (VI)
Codice fiscale e partita IVA 00913430245

N. 302 DEL 17/02/2025

DELIBERAZIONE
del

DIRETTORE GENERALE

Nominato con D.P.G.R. n. 13 del 26/02/2024

Coadiuvato dai sigg.:

DIRETTORE AMMINISTRATIVO

dott.ssa MICHELA CONTE

DIRETTORE SANITARIO

dr. ANTONIO DI CAPRIO

DIRETTORE DEI SERVIZI SOCIO – SANITARI

dott. EDDI FREZZA

OGGETTO: AGGIUDICAZIONE GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEI SERVIZI BAR ED EDICOLA PRESSO L'OSPEDALE S. BASSIANO DELL'AZIENDA ULSS 7 PEDEMONTANA – RIF. 2023-117-TH - CIG. B05E90461F.

IL DIRETTORE GENERALE
DELL'AZIENDA ULSS 7 PEDEMONTANA
dott. Carlo Bramezza

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs n. 82/2005, del T.U. n. 445/2000 e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa; il documento informatico è conservato digitalmente negli archivi informatici dell'Azienda.

Proponente: UOC PROVVEDITORATO ECONOMATO E GESTIONE DELLA LOGISTICA
Anno Proposta: 2025 Numero Proposta: 271/25

Il Direttore dell'U.O.C. Provveditorato Economato e Gestione della Logistica, nonché Responsabile del procedimento, attesta che la presente proposta di deliberazione è stata regolarmente istruita nel rispetto della vigente normativa nazionale, regionale e regolamentare: f.to Elisabetta Zambonin

Il Direttore dell'U.O.C. Provveditorato Economato e Gestione della Logistica relazione quanto segue.

Premesso che:

- risulta in scadenza al 30/06/2025 il contratto con la ditta Aglaja s.r.l., aggiudicato con delibera n. 116 del 02/02/2011 al canone annuo di € 270.000,00 + IVA, oltre ai rimborsi/spese ed adeguamento ISTAT annuali, rinnovato sino al 31/08/2023 con deliberazione n. 814 del 12/07/2017 per l'importo annuo del canone di € 283.606,80 + IVA e prorogato con le delibere n. 1381/2023, n. 993/2024 e n. 2373/2024;
- in relazione alla scadenza del contratto, con nota prot. n. 65575 del 01/08/2023 è stata inviata alla CRITE la richiesta di autorizzazione per la nuova gara d'appalto con valore della concessione (fatturato di 48 mesi) di € 2.880.000,00 oltre a IVA, oltre oneri DUVRI pari ad € 7,640,00 e con una previsione di canone annuo pari a € 96.000,00 + IVA e rimborso spese utenze annue di € 14.400,00 + IVA;
- con nota prot. n. 520660 del 26/09/2023 (ns. prot. n. 80632 del 26/09/2023), la CRITE ha espresso parere favorevole in merito alla richiesta di autorizzazione (ns nota prot. n. 65575 del 01/08/2023), con prescrizioni;
- tenuto conto delle prescrizioni della CRITE, con deliberazione n. 194 del 02/02/2024 è stata indetta, ai sensi degli artt. 71, 130 e 176 e seguenti del D.Lgs 36/2023, la gara europea a procedura aperta telematica per l'affidamento della concessione dei servizi bar-edicola all'interno dei locali dell'ospedale S. Bassiano dell'Azienda ULSS n. 7 Pedemontana - Gara 2023-117-TH – CIG B05E90461F- ID 179498467, per il periodo di 60 mesi, per un valore della concessione pari ad € 4.200.000,00 oltre a IVA (oneri DUVRI pari ad € 7.640,00) e con una previsione di canone quinquennale pari ad un minimo di € 540.000,00 + IVA a cui è aggiunto una percentuale di ricavo minima aggiuntiva (royalty) del 13%;
- con successiva deliberazione n. 561 del 28/03/2024 è stata disposta la modifica degli atti di gara e la proroga dei termini di presentazione delle offerte economiche al giorno 10/05/2024.;
- Preso atto che entro il termine ultimo per la presentazione delle offerte, fissato per il giorno 10/05/2024 alle ore 12:00, tramite la piattaforma Sintel, sono pervenute le offerte delle seguenti ditte:
 1. FAST EAT ITALY S.R.L.
 2. RISTORAZIONE SERVIZI ITALIA S.R.L.
 3. FOOD EVOLUTION S.R.L.
 4. SANTESPEDITO S.R.L.
 5. AGLAJA SERVIZI SRL.
 6. SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.
 7. VOLPI PIETRO S.R.L.
 8. HERMES S.R.L.;
- con deliberazione n. 1221 del 28/06/2024 sono stati recepiti i verbali delle sedute del 13/05/2024, 21/05/2024, 31/05/2024 e del 20/06/2024, del Sedgio di gara di apertura e verifica della documentazione amministrativa presentata dai concorrenti ed è stato disposto di ammettere alla fase di valutazione delle offerte tecniche le ditte Serenissima Ristorazione S.p.A., Ristorazione Servizi Italia s.r.l., Food Evolution s.r.l., Santespedito s.r.l., Aglaja Servizi srl, Volpi Pietro s.r.l., Hermes s.r.l. e di non ammettere la ditta Fast Eat Italy S.r.l.;

- con il medesimo provvedimento si è provveduto alla nomina della Commissione Giudicatrice così composta:

PRESIDENTE: ing. Giulio De Santi – Dirigente U.O.C Provveditorato Economato e Gestione della Logistica;

COMPONENTI: dott. Antonio Stano – Direttore U.O.C S.I.A.N.;

geom. Cristiano Briata –Collaboratore Tecnico U.O.C. Servizi Tecnici e Patrimoniali;

- con successiva deliberazione n. 1749 del 24/09/2024 è stato disposto di procedere, ai sensi dell'art. 21-quinquies della L. n. 241/90, alla revoca in via di autotutela del provvedimento n. 1221 del 28/06/2024 limitatamente all'esclusione della ditta Fast Eat Italy S.r.l. con conseguente riammissione della stessa alle successive fasi della procedura di gara, fermo restando il restante contenuto del provvedimento n. 1221 del 28/06/2024;

Dato atto che:

- la Commissione Giudicatrice, come da verbali delle sedute riservate, allegato 1) al presente provvedimento, ha provveduto, a seguito delle valutazioni effettuate, ad attribuire i seguenti punteggi qualità:

Operatori Economici	Totale Punteggio	Totale Punteggio Riparametrato
Aglaja Servizi S.r.l.	39,60/40	40,00/40,00
Serenissima Ristorazione S.p.A.	35,73/40	36,09/40,00
Hermes S.r.l.	34,87/40,00	35,22/40,00
Ristorazione Servizi Italia S.r.l.	25,60/40,00	25,86/40,00
Santespedito S.r.l.	25,13/40,00	25,39/40,00
Volpi S.r.l.	30,80/40,00	31,11/40,00
Fast Eat Italy S.r.l.	30,80/40,00	31,11/40,00
Food Evolution S.r.l.	20,40/40,00	NON AMMESSA

- la Commissione Giudicatrice ha rilevato che la ditta Food Evolution S.r.l. non ha conseguito complessivamente il punteggio minimo di 24/40 e, pertanto, non è stata ammessa alla fase successiva;
- in date 20/12/2024 e 24/01/2025 la Commissione Giudicatrice, come da verbale allegato 2) al presente provvedimento, ha provveduto all'apertura e alla verifica delle offerte economiche presentate dalle ditte partecipanti da cui è risultata la seguente graduatoria:

	Operatori Economici	Canone complessivo quinquennale offerto (IVA esclusa)	Punteggio Economico	Punteggio Tecnico	Punteggio Totale
1.	Aglaja Servizi S.r.l.	1.092.000,00 €	57,78	40,00	97,78
2.	Volpi S.r.l.	1.134.000,00 €	60,00	31,11	91,11
3.	Serenissima Ristorazione S.p.a.	882.000,00 €	46,67	36,09	82,76
4.	Santespedito S.r.l.	966.000,00 €	51,11	25,39	76,50
5.	Fast Eat Italy S.r.l.	800.000,00 €	42,33	31,11	73,44
6.	Hermes S.r.l.	672.000,00 €	35,56	35,22	70,78
7.	Ristorazione Servizi Italia S.r.l.	672.000,00 €	35,56	25,86	61,42

- l'offerta economica dell'Operatore Economico risultato primo in graduatoria, Aglaja Servizi S.r.l., risulta così formulata:
 - canone mensile fisso pari ad € 9.000,00 + IVA 22%, dovuto a prescindere dal risultato economico e finanziario derivante dall'attività in oggetto, corrisposto in rate mensili anticipate entro il primo giorno non festivo di ogni mese, pari ad un totale annuo di € 108.000,00 + IVA 22%;
 - percentuale di aggio (royalty) sul fatturato annuo pari al 26%, da corrispondere annualmente alla fine dell'anno solare, nel caso in cui la royalty risulti superiore all'importo del canone fisso ed il valore verrà corrisposto in un'unica soluzione entro 10 giorni dal ricevimento della fattura, pari ad un importo annuo presunto di € 110.400,00;
 - rimborso spese forfettario mensile per utenze di € 1.200,00, salvo conguaglio a fine anno, pari ad un importo complessivo annuo forfettario di € 14.400,00 + IVA 22%;
- il totale annuo complessivo presunto è pari ad € 218.400,00 + IVA 22%, oltre ad € 14.400,00 + IVA 22% a titolo di rimborso forfettario per le utenze sostenute e ad € 7.640,00 + IVA 22% per oneri DUVRI non soggetti a ribasso.

Accertato che:

- le verifiche di legge in ordine al possesso dei requisiti generali alla data del presente atto hanno dato esiti positivi, tranne che per la informativa antimafia in quanto la Prefettura competente non ha ancora provveduto ad evadere la richiesta; tuttavia, essendo decorso il termine di 30 giorni, come dall'art. 92 del d.lgs 159/2011 e s.m.i, è possibile procedere alla stipula del contratto, con apposita condizione risolutiva;
- il contratto d'appalto che sarà stipulato in esecuzione del presente atto avrà validità di 60 mesi, eventualmente rinnovabile per ulteriori 36 mesi e prorogabile per 180 giorni;
- dato atto che come da proposta del Dr. Antonio Stano Direttore dell'U.O.C. S.I.A.N., vistata favorevolmente dal Direttore Generale con email del 04/02/2025, si propone quale Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) la Dott.ssa Sofia Scarrone – dietista dell'U.O.C. S.I.A.N.;
- secondo quanto disposto con deliberazione del Direttore Generale n. 1410 del 26/07/2024 con la quale viene approvata la "Disciplina per la corresponsione degli incentivi alle funzioni tecniche previsti dall'art. 45 del D.Lgs. n. 36/2023", si quantifica in € 3.488,20 l'importo delle risorse finanziarie per le funzioni tecniche, secondo la tipologia di contratto "media";

Visto il D. Lgs. n.36/2023.

Per quanto sopra, il Direttore dell'U.O.C. Provveditorato Economato e Gestione della Logistica propone pertanto di:

- approvare i verbali delle sedute riservate della Commissione Giudicatrice, come riportati negli allegati n. 1) e 2) al presente provvedimento, relativi alla valutazione delle offerte tecniche e delle offerte economiche;
- aggiudicare la gara europea a procedura aperta telematica, ai sensi dell'art. 71 del D.lgs n.36/2023, per la concessione dei servizi bar ed edicola presso l'Ospedale S. Bassiano dell'Azienda ULSS 7 Pedemontana all'operatore economico Aglaja Servizi S.r.l., con sede legale in – Montebelluna (TV) – C.F. e P.IVA 05148890261 per il periodo di 60 mesi, eventualmente rinnovabile di ulteriori 36 mesi, per l'importo quinquennale pari ad € 1.092.000,00 + IVA 22% oltre ad € 7.640,00 + IVA 22% per oneri DUVRI non soggetti a ribasso;
- nominare quale Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) la dott.ssa Sofia Scarrone - dietista del U.O.C. S.I.A.N..

IL DIRETTORE GENERALE

Vista la relazione e la proposta del Responsabile del procedimento;

Dato atto che il Responsabile del servizio competente ha attestato l'avvenuta regolare istruttoria della pratica, in ordine alla compatibilità con la vigente legislazione statale, regionale e regolamentare;

Acquisito il parere favorevole dei Direttori Amministrativo, Sanitario e dei Servizi Sociali e della Funzione Territoriale, per quanto di rispettiva competenza;

DELIBERA

1. di approvare i verbali delle sedute della Commissione Giudicatrice, come riportati negli allegati n. 1) e 2) al presente provvedimento, relativi alla valutazione delle offerte tecniche e delle offerte economiche;
2. di aggiudicare la gara europea a procedura aperta telematica, ai sensi dell'art. 71 del D.lgs n.36/2023, per la concessione dei servizi bar ed edicola presso l'Ospedale S. Bassiano dell'Azienda ULSS 7 Pedemontana all'operatore economico Aglaja Servizi S.r.l., con sede legale in – Montebelluna (TV) – C.F. e P.IVA 05148890261 per il periodo di 60 mesi, eventualmente rinnovabile di ulteriori 36 mesi, per l'importo quinquennale pari ad € 1.099.640,00 + IVA 22% comprensivo degli oneri DUVRI non soggetti a ribasso;
3. di dare atto che il contratto di concessione che sarà stipulato in esecuzione del presente atto avrà validità di 60 mesi, indicativamente dal 01/05/2025 al 30/04/2030, eventualmente rinnovabile per ulteriori 36 mesi e prorogabile per 180 giorni;
4. di dare atto che, secondo quanto disposto con deliberazione del Direttore Generale n. 1410 del 26.07.2024 con la quale viene approvata la “Disciplina per la corresponsione degli incentivi alle funzioni tecniche previsti dall'art. 45 del D.Lgs. n. 36/2023”, si quantifica secondo la tipologia di contratto complessità “media”, nella misura di € 3.488,20 l'importo delle risorse finanziarie per le funzioni tecniche;
5. di dare atto che gli introiti presunti complessivi pari ad € 1.341.560,80 (IVA 22% ed oneri DUVRI compresi) per il periodo di 60 mesi, oltre € 87.840,00 IVA 22% inclusa a titolo di rimborso forfettario per le utenze e ad € 3.488,20 a titolo di accantonamento massimo per incentivi alle funzioni tecniche, trovano riferimento nei seguenti conti:

anno	conto	PRG	descrizione	Impegno di spesa (IVA 22% inclusa)
2025	AA1080000		Fitti Attivi ed altri proventi	€ 178.874,77
	AA0930003		Concorso Recuperi e rimborsi privati	€ 11.712,00
2026	AA1080000		Fitti Attivi ed altri proventi	€ 268.312,16
	AA0930003		Concorso Recuperi e rimborsi privati	€ 17.568,00
2027	AA1080000		Fitti Attivi ed altri proventi	€ 268.312,16
	AA0930003		Concorso Recuperi e rimborsi privati	€ 17.568,00
2028	AA1080000		Fitti Attivi ed altri proventi	€ 268.312,16
	AA0930003		Concorso Recuperi e rimborsi privati	€ 17.568,00
2029	AA1080000		Fitti Attivi ed altri proventi	€ 268.312,16
	AA0930003		Concorso Recuperi e rimborsi privati	€ 17.568,00

2030	AA1080000		Fitti Attivi ed altri proventi	€ 89.437,39
	AA0930003		Concorso Recuperi e rimborsi privati	€ 5.856,00
2025	BA2884000	650	Accantonamento incentivi funzioni tecniche ex art.113 del Dlgs 50/2016, dal 01/07/2023 sostituito da art. 45 del Dlgs 36/2023	€ 3.488,20

7. di dare atto che, ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136/2010, i dati sono i seguenti:
CIG nr. B05E90461F - Ditta Aglaja Servizi S.r.l., con sede legale in – Montebelluna (TV) – C.F. e P.IVA 05148890261;
8. di nominare quale Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) la dott.ssa Sofia Scarrone - dietista dell'U.O.C. S.I.A.N.;
9. di provvedere a tutte le comunicazioni e a tutti gli obblighi informativi di pubblicità e trasparenza previsti dalla normativa vigente circa l'esito della gara, i cui costi, sostenuti da questa Azienda, saranno rimborsati dalla ditta aggiudicataria;
10. di incaricare l'U.O.C. proponente di pubblicare la presente deliberazione nella sezione Amministrazione Trasparente il link di collegamento con la BDNCP, ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 33/2013 e s.m.i. e ai sensi dell'art. 28 del D.Lgs. 36/2023;
11. di dare atto che la presente deliberazione viene pubblicata all'albo del sito istituzionale dell'Azienda per 10 giorni continuativi, inviata contestualmente al Collegio Sindacale e diventa esecutiva il giorno stesso della sua pubblicazione, come da norma regolamentare approvata con deliberazione n. 1386 del 22/07/2022.



Regione Veneto
AZIENDA ULSS N. 7 PEDEMONTANA
 C.F. e P. IVA 00913430245

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEI SERVIZI BAR-EDICOLA ALL’INTERNO DEI LOCALI DELL’OSPEDALE S. BASSIANO DELL’AZIENDA ULSS N. 7 PEDEMONTANA - GARA 2023-117-TH5 – B05E90461F- ID 179498467

VERBALE COMMISSIONE GIUDICATRICE
1^ SEDUTA – 16.07.2024

Il giorno 16 luglio 2024 alle ore 14:30, presso gli uffici dell’UOC Provveditorato Economato e Gestione della Logistica del Distretto 1, Via dei Lotti, 40 – Bassano del Grappa (VI) si è costituita la Commissione Giudicatrice, incaricata della valutazione tecnico-qualitativa della documentazione tecnica presentata dalle ditte partecipanti alla procedura di gara in oggetto.

La Commissione giudicatrice, nominata con Deliberazione n. 1221 del 28.06.2024, risulta così composta:

Presidente: Ing. Giulio De Santi – Dirigente U.O.C. Provveditorato Economato e Gestione della Logistica;

Componenti: dr. Antonio Stano – Direttore U.O.C S.I.A.N.;

p.i. Cristiano Briata – Collaboratore Tecnico Professionale U.O.C. Servizi Tecnici e Patrimoniali;

Segretario: dott. Enrico Boaretto, Collaboratore amministrativo professionale presso l’UOC Provveditorato Economato e Gestione della Logistica.

Il Presidente ricorda che, tramite la piattaforma Sintel, hanno presentato offerta e sono state ammesse alla fase di valutazione della documentazione tecnica, come da verbale agli atti, le seguenti ditte:

DITTA	
1	Ristorazione Servizi Italia S.r.l.
2	Food Evolution S.r.l.
3	Santespedito S.r.l.
4	Aglaja Servizi S.r.l.
5	Serenissima Ristorazione S.p.A.
6	Volpi Pietro S.r.l.
7	Hermes S.r.l.

I suddetti componenti dichiarano, come da note agli atti, di non aver cause d’incompatibilità. Rammenta che l’aggiudicazione sarà effettuata in base al criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell’art. 108, comma 2 del Codice.



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

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	40
Offerta economica	60
TOTALE	100

L'attribuzione dei 40 punti qualità previsti saranno assegnati valutando le caratteristiche dell'offerta tecnica delle ditte concorrenti sulla base dei seguenti criteri e della scala di valutazione indicati dall'art. 18.1 del Disciplinare di gara:

Livello definizione	Analisi	Coefficiente
Ottimo	Proposta assolutamente completa, molto dettagliata, corretta e ricca di aspetti e soluzioni elaborate anche in maniera complessa, rispondente in maniera ottimale agli standard qualitativi e prestazionali richiesti.	1,00
Buono	Proposta ampia e corretta, abbastanza dettagliata, rispondente in maniera più che discreta agli standard qualitativi e prestazionali richiesti.	0,80
Discreto	Proposta adeguata e significativa, rispondente in maniera discreta agli standard qualitativi e prestazionali richiesti.	0,60
Sufficiente	Proposta essenziale, semplice, rispondente in maniera sufficiente agli standard qualitativi e prestazionali richiesti.	0,40
Scarso	Proposta limitata, poco dettagliata, molto semplice con pochi aspetti, rispondente in maniera scarsa agli standard qualitativi e prestazionali richiesti.	0,20
Non classificabile	Senza alcuna proposta o inadeguata rispetto agli standard qualitativi e prestazionali richiesti.	0,00

	Elementi di valutazione	Sub – Criteri	Metodi di attribuzione dei punteggi	Massimo punti
1	Progetto di gestione del servizio	1.1) Layout e Logistica, 1.2) Qualità arredi ed investimenti, 1.3) Orari di apertura, 1.4) Organizzazione della presenza del personale nelle ore di punta, 1.5) Pulizia e manutenzione, 1.6) Contenimento delle utenze.	Discrezionale	12



2	Dotazione organica e progetto di assorbimento del personale	2.1) Elenco del personale, 2.2) Qualifiche professionali, 2.3) Formazione specifica, 2.4) Vestiario	Discrezionale	10
3	Contenuti dell'offerta commerciale	3.1) Elenco e varietà dei prodotti offerti, 3.2) Approvvigionamento e stoccaggio dei prodotti, 3.3) Utilizzo prodotti mercato equo solidale, 3.4) Presenza tabelle nutrizionali	Discrezionale	10
4	Tempi di allestimento (minore dei 60 gg massimi)		Tabellare Al minor tempo offerto saranno attribuiti 4 punti; agli altri tempi punteggi inversamente proporzionali	4
5	Relazione puntuale riguardante i C.A.M. Premiati di cui all'art. 2.3 D.M. 06/11/2023	5.1) prodotti agricoli e alimentari nazionali biologici provenienti da filiera corta con riferimenti all'art. 2.2.2 dei C.A.M.; 5.2) prodotti alimentari e alimentari biologici a Km 0 con riferimenti all'art. 2.2.2 dei C.A.M.; 5.3) criteri di ecodesign delle apparecchiature di cui all'art. 3.2.2 dei C.A.M.	Discrezionale	4
TOTALE		(Punteggio minimo 24/40)		40

La Commissione prende visione del Disciplinare di gara e del Capitolato speciale d'appalto e dei chiarimenti.

La Commissione accede, quindi, alla piattaforma Sintel per l'esercizio delle proprie funzioni mediante le credenziali del dott. Enrico Boaretto, segretario verbalizzante della commissione, Collaboratore Amministrativo presso l'UOC Provveditorato economato e gestione della logistica e procede all'apertura della "busta telematica" contenente la Documentazione tecnica delle ditte concorrenti.

La Commissione inizia l'esame congiunto della documentazione tecnica prodotta dalle ditte partecipanti.

La Commissione stabilisce, quindi, di riunirsi il 09.08.2024 alle ore 09:30 per proseguire l'esame delle offerte tecniche.



La seduta viene chiusa alle ore 15:02.

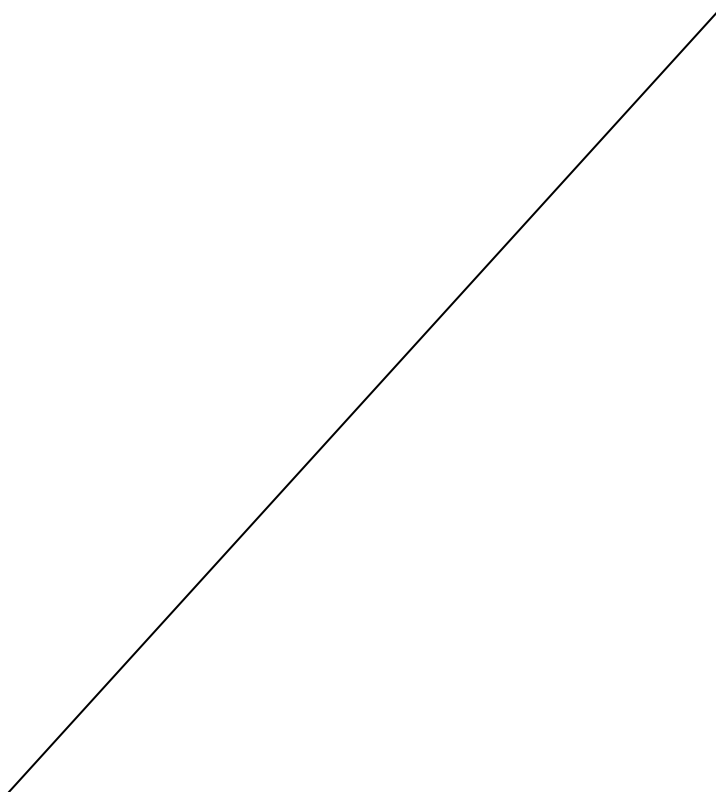
Il presente verbale composto da n. 4 pagine è letto, approvato e sottoscritto.

Presidente: f.to ing. Giulio De Santi

Componenti f.to dr. Antonio Stano

f.to p.i. Cristiano Briata

Segretario f.to dott. Enrico Boaretto





VERBALE COMMISSIONE GIUDICATRICE
2^ SEDUTA – 09.08.2024

Successivamente oggi, 09 agosto 2024, alle ore 09:30 presso gli uffici della U.O.C Provveditorato Economato e Gestione della Logistica presso il P.O. di Bassano del Grappa, si è riunita nuovamente, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice al completo.

Il Presidente dà lettura del verbale della seduta precedente che viene approvato all'unanimità.

La commissione prosegue l'esame istruttorio delle offerte.

La Commissione sospende la seduta e stabilisce, quindi, di riunirsi il 20.08.2024 alle ore 09:30 per proseguire l'esame delle offerte tecniche.

La seduta viene chiusa alle ore 10:42.

Il presente verbale composto da n. 1 pagine è letto, approvato e sottoscritto.

Presidente:

f.to ing. Giulio De Santi

Componenti

f.to dr. Antonio Stano

f.to p.i. Cristiano Briata

Segretario

f.to dott. Enrico Boaretto

**VERBALE COMMISSIONE GIUDICATRICE
3^ SEDUTA – 20.08.2024**

Successivamente oggi, 20 agosto 2024, alle ore 09:30 presso gli uffici della U.O.C Provveditorato Economato e Gestione della Logistica presso il Centro Socio Sanitario “Boldrini” di Thiene, si è riunita nuovamente, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice al completo.

Il Presidente dà lettura del verbale della seduta precedente che viene approvato all’unanimità.

La commissione prosegue l’esame istruttorio delle offerte.

La Commissione stabilisce, quindi, di riunirsi il 01.10.2024 alle ore 09:00 per proseguire l’esame delle offerte tecniche.

La seduta viene chiusa alle ore 11:00.

Il presente verbale composto da n. 1 pagine è letto, approvato e sottoscritto.

Presidente: f.to ing. Giulio De Santi

Componenti f.to dr. Antonio Stano

f.to p.i. Cristiano Briata

Segretario f.to ing. Giulio De Santi

**VERBALE COMMISSIONE GIUDICATRICE
4^ SEDUTA – 01.10.2024**

Successivamente oggi, 01 ottobre 2024, alle ore 09:00 presso gli uffici della U.O.C Provveditorato Economato e Gestione della Logistica presso il Centro Socio Sanitario “Boldrini” di Thiene, si è riunita nuovamente, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice al completo.

Il Presidente dà lettura del verbale della seduta precedente che viene approvato all’unanimità.

Il Presidente, prendendo atto della delibera n. 1749 del 24/09/2024 riguardante la revoca in autotutela del provvedimento di esclusione della ditta Fast Eat Italy S.r.l. da parte di AULSS n. 7 Pedemontana, procede all’apertura della “busta telematica” contenente la documentazione tecnica della ditta, accedendo alla piattaforma Sintel mediante le credenziali del dott. Enrico Boaretto, segretario verbalizzante della commissione, Collaboratore Amministrativo presso l’UOC Provveditorato Economato e Gestione della Logistica, e ne dà lettura.

La commissione prosegue l’esame istruttorio delle offerte.

La Commissione stabilisce, quindi, di riunirsi il 17.10.2024 alle ore 09:00 per proseguire l’esame delle offerte tecniche.

La seduta viene chiusa alle ore 11:00.

Il presente verbale composto da n. 1 pagine è letto, approvato e sottoscritto.

Presidente: f.to ing. Giulio De Santi

Componenti f.to dr. Antonio Stano

f.to p.i. Cristiano Briata

Segretario f.to dr. Enrico Boaretto

**VERBALE COMMISSIONE GIUDICATRICE
5^ SEDUTA – 17.10.2024**

Successivamente oggi, 17 ottobre 2024, alle ore 09:00 presso gli uffici della U.O.C Provveditorato Economato e Gestione della Logistica presso il Centro Socio Sanitario “Boldrini” di Thiene, si è riunita nuovamente, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice al completo.

Il Presidente dà lettura del verbale della seduta precedente che viene approvato all’unanimità.

La commissione prosegue l’esame istruttorio delle offerte.

Con riguardo all’offerta tecnica della ditta Fast Eat Italy S.r.l. ed in particolare al criterio di valutazione “tempi di allestimento (minore dei 60 gg massimi)” la Commissione rileva che la ditta tratta tale aspetto a pag. 51 della propria offerta dichiarando che le “lavorazioni possono essere eseguite durante gli orari di chiusura al pubblico, pertanto il bar potrà essere gestito in continuità con il precedente gestore senza interruzione del servizio”.

La Commissione ritiene necessario chiedere chiarimenti circa l’indicazione dei tempi di allestimento e l’identificazione del documento che li contiene.

La Commissione stabilisce, quindi, di riunirsi il 03.12.2024 alle ore 09:00 per terminare l’esame delle offerte tecniche.

La seduta viene chiusa alle ore 11:00.

Il presente verbale composto da n. 1 pagine è letto, approvato e sottoscritto.

Presidente:

f.to ing. Giulio De Santi

Componenti

f.to dr. Antonio Stano

f.to p.i. Cristiano Briata

Segretario

f.to dr. Enrico Boaretto


VERBALE COMMISSIONE GIUDICATRICE
6^ SEDUTA –03.12.2024

Successivamente oggi, 03 dicembre 2024, alle ore 09:30 presso gli uffici della U.O.C Provveditorato Economato e Gestione della Logistica presso il Centro Socio Sanitario “Boldrini” di Thiene, si è riunita nuovamente, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice al completo.

Il Presidente dà lettura del verbale della seduta precedente che viene approvato all’unanimità.

Il Presidente evidenzia che con note prot. 96447/2024 e successive 99523/2024, 99634/2024 è stata inviata la richiesta di chiarimenti alla ditta Fast Eat Italy srl con scadenza al 13.11.2024.

Entro il termine la ditta ha prodotto risposta acquisita al prot. n. 101251 del 13.11.2024 in cui conferma che non saranno previste interruzioni del servizio, che i lavori della prima attivazione del servizio verranno ultimati nella notte precedente all’orario sino alle ore 7 di apertura del primo giorno a seguito di ufficiale verbale di consegna e che la riduzione dei giorni di allestimento (chiusura dei locali) è pari a 60 giorni ovvero i locali rimarranno sempre aperti e funzionanti.

La commissione dopo aver concluso l’esame approfondito delle offerte procede, quindi, ad attribuire all’unanimità alle ditte le seguenti valutazioni e relativi coefficienti, calcolando i relativi punteggi:

AGLAJA SERVIZI S.R.L.					
CRITERI DI VALUTAZIONE					
Critério	Sub – Critério	Massimo punti	Analisi	Coefficiente	Punteggio
Progetto di gestione del servizio	1.1) Layout e Logistica, 1.2) Qualità arredi ed investimenti, 1.3) Orari di apertura, 1.4) Organizzazione della presenza del personale nelle ore di punta, 1.5) Pulizia e manutenzione, 1.6) Contenimento delle utenze.	12	La proposta viene valutata assolutamente completa, molto dettagliata e ricca di aspetti migliorativi rilevanti. E’ apprezzato il progetto di revisione del plateatico e l’organizzazione degli addetti soprattutto nelle ore di punta, oltre che l’estensione dell’orario di apertura.	1	12



Dotazione organica e di progetto di assorbimento personale	2.1) Elenco del personale, 2.2) Qualifiche professionali, 2.3) Formazione specifica, 2.4) Vestiario	10	Proposta completa, molto dettagliata ed assolutamente migliorativa nell'indicazione degli addetti e dei ruoli, particolarmente apprezzata la dotazione di organico in termini di orario settimanale. Molto ben descritto il programma formativo, strutturato sia tramite formazione interna aziendale sia esterna.	1	10
Contenuti dell'offerta commerciale	3.1) Elenco e varietà dei prodotti offerti, 3.2) Approvvigionamento e stoccaggio dei prodotti, 3.3) Utilizzo prodotti mercato equo solidale, 3.4) Presenza tabelle nutrizionali	10	Proposta completa e molto dettagliata in cui è stata particolarmente apprezzata la preliminare e puntuale individuazione e descrizione dei fornitori locali e dei prodotti proposti. Risponde in modo ottimale alla richiesta di fornire prodotti di qualità, con una catena di approvvigionamenti e stoccaggio molto chiara e trasparente. Le tabelle nutrizionali sono esposte e molto ben dettagliate.	1	10
Tempi di allestimento (minore dei 60 gg massimi)		4	Il tempo di allestimento prevede 6gg. $4pt * ((T_{max} - T_{off} - T_{min}) / T_{max})$		3,6
Relazione puntuale riguardante i C.A.M. Premianti di cui all'art. 2.3 D.M. 06/11/2023	5.1) prodotti agricoli e alimentari nazionali biologici provenienti da filiera corta con riferimenti all'art. 2.2.2 dei C.A.M.; 5.2) prodotti alimentari e biologici a Km 0 con riferimenti all'art. 2.2.2 dei C.A.M.; 5.3) criteri di ecodesign delle apparecchiature di cui all'art. 3.2.2 dei C.A.M.	4	Proposta efficace con una descrizione molto dettagliata dei prodotti e della filiera. Pienamente aderente ai C.A.M.. Con riguardo ai C.A.M. premianti di cui ai criteri di Ecodesign delle apparecchiature l'offerta è molto dettagliata e puntuale.	1	4
Punteggio minimo 24/40					39,60/40



SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A					
CRITERI DI VALUTAZIONE					
Critério	Sub – Critério	Massimo punti	Analisi	Coefficiente	Punteggio
Progetto di gestione del servizio	1.1) Layout e Logistica, 1.2) Qualità arredi ed investimenti, 1.3) Orari di apertura, 1.4) Organizzazione della presenza del personale nelle ore di punta, 1.5) Pulizia e manutenzione, 1.6) Contenimento delle utenze.	12	Offerta completa, dettagliata e con layout molto ben descritti e completi nei particolari. Gli orari di apertura sono migliorativi rispetto quanto indicato negli atti di gara; l'organizzazione e gli addetti presenti nell'ora di punta risultano essere particolarmente ben descritti oltre che ricchi nell'offerta.	1	12
Dotazione organica e progetto di assorbimento del personale	2.1) Elenco del personale, 2.2) Qualifiche professionali, 2.3) Formazione specifica, 2.4) Vestiario	10	Proposta migliorativa e ben descritta. Approfondito il programma formativo affidato sia ad esterni che a programmi interni. Nel complesso la proposta risulta completa e dettagliata.	0,8	8
Contenuti dell'offerta commerciale	3.1) Elenco e varietà dei prodotti offerti, 3.2) Approvvigionamento e stoccaggio dei prodotti, 3.3) Utilizzo prodotti mercato equo solidale, 3.4) Presenza tabelle nutrizionali	10	Proposta dettagliata ed approfondita. I fornitori locali non sono dettagliati ma i prodotti proposti, oltre ad essere molto vari e ben descritti, risultano far parte di una logistica molto ben strutturata. Apprezzata la vasta scelta di diete speciali.	0,8	8
Tempi di allestimento (minore dei 60 gg massimi)		4	Il tempo di allestimento prevede 4gg. $4pt * ((T_{max} - T_{off} - T_{min}) / T_{max})$		3,73



<p>Relazione puntuale riguardante i C.A.M. Premianti di cui all'art. 2.3 D.M. 06/11/2023</p>	<p>5.1) prodotti agricoli e alimentari nazionali biologici provenienti da filiera corta con riferimenti all'art. 2.2.2 dei C.A.M.;</p> <p>5.2) prodotti alimentari e alimentari biologici a Km 0 con riferimenti all'art. 2.2.2 dei C.A.M.;</p> <p>5.3) criteri di ecodesign delle apparecchiature di cui all'art. 3.2.2 dei C.A.M.</p>	<p>4</p>	<p>Proposta molto bene dettagliata e fornita di una scheda tecnica per ciascun alimento. Molto ben descritta la filiera.</p> <p>Apprezzata la presenza di molteplici tabelle descrittive dei prodotti selezionati.</p> <p>Con riguardo ai C.A.M. premianti di cui ai criteri di Ecodesign delle apparecchiature l'offerta è molto dettagliata e puntuale.</p>	<p>1</p>	<p>4</p>
<p>Punteggio minimo 24/40</p>			<p>35,73/40</p>		

FOOD EVOLUTION S.R.L.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Criterio	Sub – Criterio	Massimo punti	Analisi	Coefficiente	Punteggio
<p>Progetto di gestione del servizio</p>	<p>1.1) Layout e Logistica, 1.2) Qualità arredi ed investimenti, 1.3) Orari di apertura, 1.4) Organizzazione della presenza del personale nelle ore di punta, 1.5) Pulizia e manutenzione, 1.6) Contenimento delle utenze.</p>	<p>12</p>	<p>Proposta incompleta e poco approfondita che non presenta rendering a corredo della descrizione.</p> <p>Non viene indicato il posizionamento dello smart locker nelle planimetrie pur essendo offerto dall'operatore economico.</p> <p>Orari leggermente migliorativi rispetto quanto indicato negli atti di gara.</p> <p>In generale l'offerta tecnica ha poco grado di dettaglio.</p>	<p>0,4</p>	<p>4,8</p>



Dotazione organica e di progetto di assorbimento personale	2.1) Elenco del personale, 2.2) Qualifiche professionali, 2.3) Formazione specifica, 2.4) Vestiario	10	Proposta congrua con quanto atteso in fase di progettazione della gara. Risulta mancante la definizione del monte ore totale riguardante la formazione del personale e l'indicazione del soggetto, ente formativo, che si occuperà dello svolgimento della formazione.	0,6	6
Contenuti dell'offerta commerciale	3.1) Elenco e varietà dei prodotti offerti, 3.2) Approvvigionamento e stoccaggio dei prodotti, 3.3) Utilizzo prodotti mercato equo solidale, 3.4) Presenza tabelle nutrizionali	10	Proposta in linea con quanto rappresentato negli atti di gara, poco approfondita in generale. Le tabelle nutrizionali risultano incomplete e generiche.	0,6	6
Tempi di allestimento (minore dei 60 gg massimi)		4	Il tempo di allestimento prevede 30gg. $4pt*((T_{max}-T_{off}-T_{min})/T_{max})$		2
Relazione puntuale riguardante i C.A.M. Premianti di cui all'art. 2.3 D.M. 06/11/2023	5.1) prodotti agricoli e alimentari nazionali biologici provenienti da filiera corta con riferimenti all'art. 2.2.2 dei C.A.M.; 5.2) prodotti alimentari e alimentari biologici a Km 0 con riferimenti all'art. 2.2.2 dei C.A.M.; 5.3) criteri di ecodesign delle apparecchiature di cui all'art. 3.2.2 dei C.A.M.	4	Proposta molto generica e limitata, nella quale i prodotti biologici provenienti da filiera corta e biologici a Km0 non vengono indicati puntualmente.	0,4	1,6
Punteggio minimo 24/40					20,40/40



HERMES S.R.L.					
CRITERI DI VALUTAZIONE					
Critério	Sub – Critério	Massimo punti	Analisi	Coefficiente	Punteggio
Progetto di gestione del servizio	1.1) Layout e Logistica, 1.2) Qualità arredi ed investimenti, 1.3) Orari di apertura, 1.4) Organizzazione della presenza del personale nelle ore di punta, 1.5) Pulizia e manutenzione, 1.6) Contenimento delle utenze.	12	<p>Proposta ben descritta ed approfondita, recante l'inserimento di aspetti migliorativi rilevanti soprattutto per gli utenti affetti da disabilità.</p> <p>L'organizzazione e la presenza del personale nelle ore di punta è congrua.</p> <p>Approfondita la proposta con riguardo alla pulizia e apprezzato il livello di informatizzazione proposto.</p>	0,8	9,6
Dotazione organica e progetto di assorbimento del personale	2.1) Elenco del personale, 2.2) Qualifiche professionali, 2.3) Formazione specifica, 2.4) Vestiario	10	<p>Proposta ampia e ben dettagliata; migliorativa rispetto al monte ore proposto.</p> <p>La proposta formativa è ben enunciata anche con riguardo alla scelta dei soggetti erogatori, poco approfondita la descrizione del programma dei corsi.</p>	0,8	8
Contenuti dell'offerta commerciale	3.1) Elenco e varietà dei prodotti offerti, 3.2) Approvvigionamento e stoccaggio dei prodotti, 3.3) Utilizzo prodotti mercato equo solidale, 3.4) Presenza tabelle nutrizionali	10	<p>Proposta molto dettagliata ed approfondita, in particolare, l'offerta di prodotti vegetariani e vegani è molto varia.</p> <p>L'offerta si presenta variegata, bilanciata e molto attenta alle diete speciali.</p> <p>I fornitori sono ben descritti ed identificati così come i prodotti equo-solidali.</p> <p>Le tabelle nutrizionali sono complete ed esaustive.</p>	1	10



Tempi di allestimento (minore dei 60 gg massimi)		4	Il tempo di allestimento prevede 11gg. $4pt*((T_{max}-T_{off}-T_{min})/T_{max})$		3,27
Relazione puntuale riguardante i C.A.M. Premianti di cui all'art. 2.3 D.M. 06/11/2023	5.1) prodotti agricoli e alimentari nazionali biologici provenienti da filiera corta con riferimenti all'art. 2.2.2 dei C.A.M.; 5.2) prodotti alimentari e biologici a Km 0 con riferimenti all'art. 2.2.2 dei C.A.M.; 5.3) criteri di ecodesign delle apparecchiature di cui all'art. 3.2.2 dei C.A.M.	4	Proposta approfondita e ben descritta. I C.A.M. sono ben rappresentati e la filiera è dettagliata e ben descritta. I criteri di ecodesign descritti evidenziano una particolare attenzione alla riduzione dei consumi energetici.	1	4
Punteggio minimo 24/40					34,87/40
RISTORAZIONE SERVIZI ITALIA S.R.L.					
CRITERI DI VALUTAZIONE					
Critério	Sub – Critério	Massimo punti	Analisi	Coefficiente	Punteggio
Progetto di gestione del servizio	1.1) Layout e Logistica, 1.2) Qualità arredi ed investimenti, 1.3) Orari di apertura, 1.4) Organizzazione della presenza del personale nelle ore di punta, 1.5) Pulizia e manutenzione, 1.6) Contenimento delle utenze.	12	Proposta congrua ma non ben dettagliata. La commissione sottolinea l'assenza di rendering che ben descrivano il layout complessivo. La descrizione dell'organizzazione negli orari di punta non trova piena corrispondenza con la turnazione del personale rappresentata in offerta tecnica. Inoltre, gli orari di apertura sono poco migliorativi rispetto quelli indicati negli atti di gara.	0,6	7,2



Dotazione organica e di progetto di assorbimento personale	2.1) Elenco del personale, 2.2) Qualifiche professionali, 2.3) Formazione specifica, 2.4) Vestiario	10	Con riguardo all'offerta la proposta è migliorativa e dettagliata rispetto quella rappresentata negli atti di gara. Con riguardo alla proposta formativa, invece, la descrizione appare generica, senza l'indicazione del monte ore annuo e non viene specificato il soggetto formatore.	0,8	8
Contenuti dell'offerta commerciale	3.1) Elenco e varietà dei prodotti offerti, 3.2) Approvvigionamento e stoccaggio dei prodotti, 3.3) Utilizzo prodotti mercato equo solidale, 3.4) Presenza tabelle nutrizionali	10	Proposta congrua nella quale è ben rappresentata la filiera di approvvigionamento e stoccaggio. La commissione rileva però scarso dettaglio delle tabelle nutrizionali, nelle quali vengono descritte solo le grammature; l'offerta relativa ai prodotti equo-solidali è generica e non ben descritta.	0,6	6
Tempi di allestimento (minore dei 60 gg massimi)		4	Il tempo di allestimento prevede 30gg. $4pt*((T_{max}-T_{off}-T_{min})/T_{max})$		2
Relazione puntuale riguardante i C.A.M. Premianti di cui all'art. 2.3 D.M. 06/11/2023	5.1) prodotti agricoli e alimentari nazionali biologici provenienti da filiera corta con riferimenti all'art. 2.2.2 dei C.A.M.; 5.2) prodotti alimentari e alimentari biologici a Km 0 con riferimenti all'art. 2.2.2 dei C.A.M.; 5.3) criteri di ecodesign delle apparecchiature di cui all'art. 3.2.2 dei C.A.M.	4	Proposta dei prodotti risulta essere congrua. Con riguardo ai criteri di ecodesign l'offerta risulta essere sufficientemente approfondita.	0,6	2,4
Punteggio minimo 24/40					25,60/40



SANTESPEDITO S.R.L.					
CRITERI DI VALUTAZIONE					
Criterio	Sub – Criterio	Massimo punti	Analisi	Coefficiente	Punteggio
Progetto di gestione del servizio	1.1) Layout e Logistica, 1.2) Qualità arredi ed investimenti, 1.3) Orari di apertura, 1.4) Organizzazione della presenza del personale nelle ore di punta, 1.5) Pulizia e manutenzione, 1.6) Contenimento delle utenze.	12	<p>Proposta congrua che presenta aspetti di interesse ma anche alcuni interventi particolarmente invasivi, con riferimento all'area del retro bar nel layout proposto. L'offerta non risulta attenta alle categorie portatrici di disabilità e manca di una descrizione dettagliata delle attrezzature, in quanto non sono presenti le schede tecniche dei beni proposti.</p> <p>Gli orari di apertura proposti risultano essere poco migliorativi rispetto quanto previsto negli atti di gara e l'organizzazione del personale nelle ore di punta non risulta essere ben descritta.</p> <p>Sufficienti gli altri aspetti.</p>	0,6	7,2
Dotazione organica e progetto di assorbimento del personale	2.1) Elenco del personale, 2.2) Qualifiche professionali, 2.3) Formazione specifica, 2.4) Vestiario	10	<p>Proposta congrua e in linea con quanto rappresentato negli atti di gara.</p> <p>L'offerta formativa risulta dettagliata con riguardo ai soggetti esterni cui è affidata ed al monte ore proposto ma il programma dei corsi risulta essere molto sintetico e poco approfondito.</p>	0,6	6
Contenuti dell'offerta commerciale	3.1) Elenco e varietà dei prodotti offerti, 3.2) Approvvigionamento e stoccaggio dei prodotti, 3.3) Utilizzo prodotti mercato equo solidale, 3.4) Presenza tabelle nutrizionali	10	<p>Proposta variegata ed ampia. L'offerta di prodotti è molto varia ma limitatamente approfondita così come la proposta di prodotti equo-solidali risulta essere non ben precisata.</p>	0,8	8
Tempi di allestimento (minore dei 60 gg massimi)		4	<p>Il tempo di allestimento prevede 25gg. $4pt * ((T_{max} - T_{off} - T_{min}) / T_{max})$</p>		2,33



Relazione puntuale riguardante i C.A.M. Premianti di cui all'art. 2.3 D.M. 06/11/2023	5.1) prodotti agricoli e alimentari nazionali biologici provenienti da filiera corta con riferimenti all'art. 2.2.2 dei C.A.M.; 5.2) prodotti alimentari e alimentari biologici a Km 0 con riferimenti all'art. 2.2.2 dei C.A.M.; 5.3) criteri di ecodesign delle apparecchiature di cui all'art. 3.2.2 dei C.A.M.	4	Proposta rispondente agli standard richiesti. La descrizione dei criteri di ecodesign adottati risultano sufficientemente descritti nella proposta.	0,4	1,6
Punteggio minimo 24/40				25,13/40	
VOLPI S.R.L.					
CRITERI DI VALUTAZIONE					
Criterio	Sub – Criterio	Massimo punti	Analisi	Coefficiente	Punteggio
Progetto di gestione del servizio	1.1) Layout e Logistica, 1.2) Qualità arredi ed investimenti, 1.3) Orari di apertura, 1.4) Organizzazione della presenza del personale nelle ore di punta, 1.5) Pulizia e manutenzione, 1.6) Contenimento delle utenze.	12	Proposta ampia e correttamente descritta e dettagliata con riguardo ai prodotti e alle procedure organizzative ma poco approfondita per ciò che riguarda la manutenzione offerta. Il layout offerto risulta essere sufficientemente curato nei dettagli e gli orari di apertura risultano migliorativi rispetto quello indicati negli atti di gara. Gli altri aspetti risultano congrui.	0,8	9,6



Dotazione organica e di progetto di assorbimento personale	2.1) Elenco del personale, 2.2) Qualifiche professionali, 2.3) Formazione specifica, 2.4) Vestiario	10	Proposta congrua e migliorativa con un programma formativo ben descritto e dettagliato, sia con riguardo alla formazione interna che esterna, anche nell'indicazione dei soggetti erogatori.	0,8	8
Contenuti dell'offerta commerciale	3.1) Elenco e varietà dei prodotti offerti, 3.2) Approvvigionamento e stoccaggio dei prodotti, 3.3) Utilizzo prodotti mercato equo solidale, 3.4) Presenza tabelle nutrizionali	10	Proposta completa e varia, descritta con un buon grado di dettaglio. I prodotti equo-solidali sono ben identificati e descritti. La filiera di approvvigionamento è ben descritta e lo stoccaggio approfondito.	0,8	8
Tempi di allestimento (minore dei 60 gg massimi)		4	Il tempo di allestimento prevede 30gg. $4pt*((T_{max}-T_{off}-T_{min})/T_{max})$		2
Relazione puntuale riguardante i C.A.M. Premianti di cui all'art. 2.3 D.M. 06/11/2023	5.1) prodotti agricoli e alimentari nazionali biologici provenienti da filiera corta con riferimenti all'art. 2.2.2 dei C.A.M.; 5.2) prodotti alimentari e alimentari biologici a Km 0 con riferimenti all'art. 2.2.2 dei C.A.M.; 5.3) criteri di ecodesign delle apparecchiature di cui all'art. 3.2.2 dei C.A.M.	4	Proposta dettagliata con riguardo ai prodotti, corretta e rispondente agli standard qualitativi richiesti. I criteri di ecodesign risultano essere approfonditi.	0,8	3,2
Punteggio minimo 24/40					30,80/40



FAST EAT ITALY S.R.L.					
CRITERI DI VALUTAZIONE					
Criterio	Sub – Criterio	Massimo punti	Analisi	Coefficiente	Punteggio
Progetto di gestione del servizio	1.1) Layout e Logistica, 1.2) Qualità arredi ed investimenti, 1.3) Orari di apertura, 1.4) Organizzazione della presenza del personale nelle ore di punta, 1.5) Pulizia e manutenzione, 1.6) Contenimento delle utenze.	12	<p>Proposta ampia e corretta, abbastanza dettagliata, rispondente in maniera più che discreta agli standard qualitativi e prestazionali richiesti.</p> <p>Risulta essere poco dettagliata circa le attrezzature utilizzate e manca una descrizione dell'utilizzo del plateatico.</p> <p>Non viene indicato l'inserimento dello smart locker.</p> <p>L'orario di apertura offerto è leggermente migliorativo rispetto quanto previsto negli atti di gara.</p> <p>Viene apprezzata la progettazione inclusiva e lo studio dell'illuminazione.</p> <p>Globalmente ben descritta la pulizia ma risulta essere poco descritta la proposta manutentiva.</p>	0,8	9,6
Dotazione organica e di progetto di assorbimento personale	2.1) Elenco del personale, 2.2) Qualifiche professionali, 2.3) Formazione specifica, 2.4) Vestiario	10	<p>Proposta congrua ed in linea con quanto richiesto negli atti di gara.</p> <p>L'offerta formativa è sufficientemente descritta ma non vengono identificati i soggetti erogatori della formazione e non è dettagliato il programma dei corsi formativi.</p>	0,6	6
Contenuti dell'offerta commerciale	3.1) Elenco e varietà dei prodotti offerti, 3.2) Approvvigionamento e stoccaggio dei prodotti, 3.3) Utilizzo prodotti mercato equo solidale, 3.4) Presenza tabelle nutrizionali	10	<p>Proposta ben dettagliata e variegata con un'ottima offerta qualitativa in ogni categoria di prodotto. Viene descritta un'offerta molto varia per i prodotti vegani e gluten-free.</p> <p>La filiera di approvvigionamento è ben descritta ma non vengono valorizzati i fornitori locali in funzione di partnership con fornitori molto riconosciuti.</p>	0,8	8



			L'offerta risulta essere approfondita nella descrizione del contenimento dello spreco alimentare.		
Tempi di allestimento (minore dei 60 gg massimi)		4	Il tempo di allestimento prevede 0gg. $4pt*((T_{max}-T_{off}-T_{min})/T_{max})$		4
Relazione puntuale riguardante i C.A.M. Premianti di cui all'art. 2.3 D.M. 06/11/2023	5.1) prodotti agricoli e alimentari nazionali biologici provenienti da filiera corta con riferimenti all'art. 2.2.2 dei C.A.M.; 5.2) prodotti alimentari e biologici a Km 0 con riferimenti all'art. 2.2.2 dei C.A.M.; 5.3) criteri di ecodesign delle apparecchiature di cui all'art. 3.2.2 dei C.A.M.	4	Proposta corretta e rispondente agli standard richiesti. La proposta relativa ai C.A.M. risulta essere bene descritta ed approfondita.	0,8	3,2
Punteggio minimo 24/40					30,80/40

La Commissione rileva che la ditta Food Evolution S.r.l. non ha conseguito complessivamente il punteggio minimo di 24/40 e, pertanto, non è ammessa alla fase successiva.

Risultano, invece, ammesse alla successiva fase le restanti ditte avendo tutte superato il punteggio minimo richiesto.

La Commissione ricorda, inoltre, che il Disciplinare di gara prevede che, qualora la migliore offerta non raggiunga il massimo punteggio qualità di 40 punti, si procederà, per le offerte che avranno raggiunto il punteggio minimo sopra indicato, alla riparametrazione. Procedo pertanto ad assegnare 40 punti all'offerta con il punteggio assoluto più alto; agli altri concorrenti verranno assegnati punteggi direttamente proporzionali sulla base della seguente formula:

$$PQ_x = 40 * PT_x / PT_{MAX}$$

Dove:

PQ_x = Punteggio qualità assegnato al concorrente.

40 = costante (punteggio massimo previsto per la qualità dagli atti di gara).

PT_x = Punteggio qualità attribuito dalla Commissione Giudicatrice all'offerta tecnica del concorrente.

PT_{MAX} = Punteggio qualità attribuito dalla Commissione Giudicatrice all'offerta tecnica che ha



ricevuto il miglior punteggio tra le offerte tecniche ammesse in gara.

La Commissione procede, pertanto, alla riparametrazione da cui risulta quanto segue:

Operatori Economici	Totale Punteggio	Totale Punteggio Riparametrato
Aglaja Servizi S.r.l.	39,60/40	40,00/40,00
Serenissima Ristorazione S.p.A.	35,73/40	36,09/40,00
Hermes S.r.l.	34,87/40,00	35,22/40,00
Ristorazione Servizi Italia S.r.l.	25,60/40,00	25,86/40,00
Santespedito S.r.l.	25,13/40,00	25,39/40,00
Volpi S.r.l.	30,80/40,00	31,11/40,00
Fast Eat Italy S.r.l.	30,80/40,00	31,11/40,00
Food Evolution S.r.l.	20,40/40,00	ESCLUSA

La seduta viene chiusa alle ore 11:05.

Il presente verbale composto da n. 14 pagine è letto, approvato e sottoscritto.

Presidente: f.to ing. Giulio De Santi

Componenti f.to dr. Antonio Stano

f.to p.i. Cristiano Briata

Segretario f.to dr. Enrico Boaretto

Regione Veneto
AZIENDA ULSS N. 7 PEDEMONTANA
C.F. e P. IVA 00913430245

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEI SERVIZI BAR-EDICOLA ALL’INTERNO DEI LOCALI DELL’OSPEDALE S. BASSIANO DELL’AZIENDA ULSS N. 7 PEDEMONTANA - GARA 2023-117-TH5 – B05E90461F- ID 179498467

VERBALE APERTURA OFFERTE ECONOMICHE
1^ SEDUTA – 20.12.2024

Il giorno 20 dicembre 2024 alle ore 11:30, in modalità telematica, si è riunita la Commissione giudicatrice, nominata con Deliberazione del Direttore Generale n. 1221 del 28.06.2024, per procedere all’apertura delle offerte economiche presentate per la procedura in oggetto, così composta:

Presidente: Ing. Giulio De Santi – Dirigente U.O.C. Provveditorato Economato e Gestione della Logistica;

Componenti: dr. Antonio Stano – Direttore U.O.C S.I.A.N.;
p.i. Cristiano Briata – Collaboratore Tecnico Professionale U.O.C. Servizi Tecnici e Patrimoniali;

Segretario: dott. Enrico Boaretto, Collaboratore amministrativo professionale presso l’UOC Provveditorato Economato e Gestione della Logistica.

Il Presidente ricorda che non verranno ammesse alla fase di apertura delle buste economiche le offerte che in sede di valutazione tecnica non avranno raggiunto complessivamente il punteggio minimo di punti 24/40.

Il Presidente ricorda che il punteggio economico attribuito alle offerte economiche verrà determinato secondo la seguente formula:

$$Pa = 60 \times \frac{C.o.E.}{C.o.A.}$$

Dove si intende:

Pa = Punteggio da assegnare all’offerta in considerazione

Co.E.= Canone offerta in Esame

C.o.A.= Canone offerta più Alta

Il Presidente procede, quindi, a ricordare i punteggi qualità attribuiti dalla Commissione Giudicatrice a seguito della valutazione effettuata sulla documentazione tecnica delle ditte ammesse e di seguito riepilogate:

Operatori Economici	Totale Punteggio	Totale Punteggio Riparametrato
Aglaja Servizi S.r.l.	39,60/40	40,00/40,00
Serenissima Ristorazione S.p.A.	35,73/40	36,09/40,00
Hermes S.r.l.	34,87/40,00	35,22/40,00
Ristorazione Servizi Italia S.r.l.	25,60/40,00	25,86/40,00

Santespedito S.r.l.	25,13/40,00	25,39/40,00
Volpi S.r.l.	30,80/40,00	31,11/40,00
Fast Eat Italy S.r.l.	30,80/40,00	31,11/40,00
Food Evolution S.r.l.	20,40/40,00	ESCLUSA

La Commissione accede, quindi, alla piattaforma Sintel per l'esercizio delle proprie funzioni mediante le credenziali del segretario verbalizzante e procede all'apertura della "busta telematica" per le ditte ammesse contenente le offerte economiche delle ditte concorrenti.

Il Presidente ricorda che il canone fisso minimo quinquennale a base d'asta è fissato in € 547.640,00 IVA esclusa, di cui € 7.640 per oneri DUVRI non soggetti a ribasso, oltre alla percentuale di ricavo (royalty) offerta sul fatturato da parte degli operatori economici del valore minimo soggetto a rialzo del 13%.

Si procede a dare lettura degli importi offerti inseriti nella piattaforma e di seguito riepilogati:

Operatori Economici	Royalty Offerta	Canone complessivo quinquennale (IVA esclusa)
Aglaja Servizi S.r.l.	26%	1.092.000,00 €
Serenissima Ristorazione S.p.A.	21%	882.000,00 €
Hermes S.r.l.	16%	672.000,00 €
Ristorazione Servizi Italia S.r.l.	16%	672.000,00 €
Santespedito S.r.l.	23%	966.000,00 €
Volpi S.r.l.	27%	1.134.000,00 €
Fast Eat Italy S.r.l.	19,04762%	800.000,00 €

La Commissione dà atto che tutte le ditte hanno provveduto ad offrire una percentuale di ricavo (royalty) sul fatturato superiore al minimo a base d'asta del 13%.

Dà atto altresì che il sistema, applicando la formula di calcolo per le offerte economiche indicata all'art. 18.3 "Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica", assegna i seguenti punteggi:

Operatori Economici	Totale Punteggio Economico
Aglaja Servizi S.r.l.	57,78
Serenissima Ristorazione S.p.A.	46,67
Hermes S.r.l.	35,56
Ristorazione Servizi Italia S.r.l.	35,56
Santespedito S.r.l.	51,11
Volpi S.r.l.	60,00
Fast Eat Italy S.r.l.	42,33

La Commissione stabilisce, quindi, di riunirsi il 24.01.2025 alle ore 10:30 per procedere all'esame del contenuto delle offerte economiche.

Alle ore 12:15 si concludono i lavori e termina la seduta.

Il presente verbale, composto da n. 3 pagine è letto, approvato e sottoscritto



Presidente:

f.to ing. Giulio De Santi

Componenti

f.to dr. Antonio Stano

f.to p.i. Cristiano Briata

Segretario

f.to dr. Enrico Boaretto



VERBALE APERTURA OFFERTE ECONOMICHE 2^ SEDUTA – 24.01.2025

Il giorno 24 gennaio 2025 alle ore 10:30, si è riunita la Commissione giudicatrice, nominata con Deliberazione del Direttore Generale n. 1221 del 28.06.2024, per procedere alla valutazione delle offerte economiche presentate per la procedura in oggetto, così composta:

Presidente: Ing. Giulio De Santi – Dirigente U.O.C. Provveditorato Economato e Gestione della Logistica;

Componenti: dr. Antonio Stano – Direttore U.O.C S.I.A.N.;
p.i. Cristiano Briata – Collaboratore Tecnico Professionale U.O.C. Servizi Tecnici e Patrimoniali;

Segretario: dott. Enrico Boaretto, Collaboratore amministrativo professionale presso l'UOC Provveditorato Economato e Gestione della Logistica.

Il Presidente ricorda che le ditte concorrenti oltre alla percentuale offerta inserita in piattaforma dovevano presentare i documenti elencati all'art. 17 del disciplinare di gara e contenere il "modello di offerta economica – Allegato 5" corredato dalle seguenti informazioni e dai seguenti ulteriori documenti:

- a) la denominazione o la ragione sociale, il codice fiscale, la partita IVA, la sede legale, ecc. della Ditta;
- b) la qualifica ed il nominativo del firmatario;
- c) l'oggetto dell'appalto e il codice CIG;
- d) l'impegno a mantenere valida e vincolata la propria offerta per un periodo di almeno 365 giorni dalla data di presentazione della medesima e di essere disponibile, su semplice richiesta dell'Azienda ULSS n. 7, a prorogarla per ulteriori 180 giorni;
- e) canone di concessione mensile in misura fissa, pari ad € 9.000,00;
- f) canone di concessione annuale in misura fissa, pari ad € 108.000,00;
- g) canone di concessione quinquennale in misura fissa, pari ad € 540.000,00;
- h) la percentuale di royalty offerta sul fatturato. **N.B. la percentuale dovrà essere pari o superiore al 13%;**
- i) valore complessivo della parte variabile annuale IVA esclusa, calcolato per differenza, applicando la royalty offerta al fatturato annuo stimato sottratto il canone minimo fisso annuo;
- j) valore complessivo parte variabile quinquennale IVA esclusa;
- k) offerta Economica Complessiva quinquennale IVA esclusa (punti g + j);
- l) listino prezzi;
- m) il Piano Economico Finanziario della concessione.

Preso atto di quanto sopra esposto la Commissione Giudicatrice, ottemperando a quanto previsto all'art. 22 "Valutazione delle offerte tecniche ed Economiche" del disciplinare di gara, provvede all'individuazione dell'unico parametro numerico finale e alla formazione della seguente graduatoria:

Graduatoria				
	Operatori Economici	Punteggio Tecnico Riparametrato	Punteggio Economico	Parametro Numerico Finale
1.	Aglaja Servizi S.r.l.	40,00	57,78	97,78
2.	Volpi S.r.l.	31,11	60,00	91,11
3.	Serenissima Ristorazione S.p.a.	36,09	46,67	82,76
4.	Santespedito S.r.l.	25,39	51,11	76,50
5.	Fast Eat Italy S.r.l.	31,11	42,33	73,44
6.	Hermes S.r.l.	35,22	35,56	70,78
7.	Ristorazione Servizi Italia S.r.l.	25,86	35,56	61,42

La Commissione Giudicatrice accerta che il C.C.N.L. applicato dalla ditta risultata prima in graduatoria, Aglaja Servizi S.r.l., coincide con quello indicato dalla stazione appaltante e che il costo della manodopera pari ad € 1.275.128,60 risulta superiore a quello stimato dalla Stazione Appaltante all'art. 3 "Oggetto dell'appalto, importo e suddivisione dei lotti" del disciplinare di gara, pari ad € 1.157.230,20 per 60 mesi.

Il Presidente dispone di trasmettere il presente verbale e la documentazione al Direttore dell'U.O.C. Provveditorato Economato e Gestione della Logistica e RUP, dott.ssa Elisabetta Zambonin.

Alle ore 11:00 si concludono i lavori e termina la seduta.

Il presente verbale, composto da n. 2 pagine è letto, approvato e sottoscritto

Presidente: f.to ing. Giulio De Santi

Componenti f.to dr. Antonio Stano

f.to p.i. Cristiano Briata

Segretario f.to dr. Enrico Boaretto