



Viale Tre Martiri, 89 – 45100 ROVIGO
Partita IVA e codice fiscale n. 01013470297

ID SINTEL 171259319 PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE RIFERITA ALLA GESTIONE DEI SERVIZI BAR DEGLI OSPEDALI DI ROVIGO, ADRIA, TRECENTA, DELLA CITTADELLA SOCIO SANITARIA E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE ALL’INTERNO DEGLI IMMOBILI GESTITI DALL’A.ULSS 5 POLESANA, PER IL PERIODO DI TRE ANNI, EVENTUALMENTE RINNOVABILI PER ALTRI DUE. CIG 9923811BE5

VERBALE N. 1
DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE
(ai sensi del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.)

PREMESSO

- che con Deliberazione del Direttore Generale n. 1121 del 23/08/2023 sono state nominati membri della Commissione Giudicatrice, ai sensi dell’art. 77 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., preposta alla valutazione delle offerte tecniche presentate dagli Operatori Economici concorrenti nella procedura ID Sintel 171259319 procedura telematica aperta ai sensi dell’art. 60 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l’affidamento in concessione la gestione dei servizi bar degli ospedali di Rovigo, Adria, Trecenta, della Cittadella Socio Sanitaria e dei distributori automatici di alimenti e bevande all’interno degli immobili gestiti dall’A.Ulss 5 Polesana, per il periodo di tre anni, eventualmente rinnovabili per altri due anni, i seguenti componenti:
 - **PRESIDENTE** Dott. Michieletti Ares, in qualità di presidente, Funzionario UOC Provveditorato, Economato e gestione della logistica;
 - **COMPONENTE** Dott.ssa Cavallaro Barbara, in qualità di componente, Nutrizionista UOS Dietetica e nutrizione clinica;
 - **COMPONENTE** Geometra Pavasini Deborah, in qualità di componente, Assistente Tecnico UOC Servizi Tecnici e Patrimoniali;
- che alla procedura di gara in argomento ha presentato offerta, entro il termine ultimo previsto per le ore 15:00 del giorno 02/08/2023, l’Impresa sotto elencata:
 - Serenissima Ristorazione spa, ID Sintel 1690961467640 del 02/08/2023;
- che in base alla relazione RUP prot. 74962 del 03/08/2023 l’offerta 1690961467640 della ditta Serenissima Ristorazione spa è stata ammessa al prosieguo delle procedure di gara;
- che con relazione del RUP prot. n. 84112 del 06/09/2023 pubblicata sul portale telematico Sintel, si è dato atto dell’attività di apertura dell’offerta tecnica dell’Impresa concorrente ammessa al prosieguo di gara

FD

BC
MB

disponendone la successiva trasmissione alla Commissione Giudicatrice per la successiva fase di valutazione tecnica.

- che con nota prot. 84113 del 06/09/2023 è stata trasmessa alla Commissione Giudicatrice per la successiva fase di valutazione tecnica, l'offerta tecnica.

TUTTO CIO' PREMESSO

il giorno 06 del mese di settembre dell'anno 2023, alle ore 14:30, presso la Cittadella Socio Sanitaria dell'Azienda Ulss 5 Polesana con sede a Rovigo in Viale Tre Martiri n. 89, i componenti della Commissione Giudicatrice, che hanno dichiarato, con note agli atti d'ufficio, che non sussistono situazioni di conflitto di interesse e di relazioni con i partecipanti alla procedura in oggetto, ai sensi dell'art. 51 del codice di procedura civile, degli artt. 42 e 77 D.lgs n. 50/2016 e s.m.i, dell'art. art. 35- bis D.lgs n. 165/2001, dell'art. 6 bis Legge n. 241/1990 e s.m.i. e degli artt. 8 e 21 lett. e) del Codice di comportamento aziendale, procedono alla verifica del contenuto della busta tecnica della dell'Impresa concorrente, in ossequio a quanto previsto negli atti di gara, nella fattispecie la presenza di una :

RELAZIONE ILLUSTRATIVA contenente la descrizione, definita in un massimo di 80 facciate formato A/4, con 32 righe per foglio, carattere 11 Time New Romans, degli elementi tecnici e funzionali che caratterizzano la concessione secondo quanto previsto nel Capitolato Tecnico completa delle specificazioni riferite ai seguenti criteri di valutazione:

- a) Progetto riguardante le integrazioni/migliorie all'allestimento del punto-Bar interno agli Ospedali;
- b) Organizzazione e modalità operative del servizio;
- c) Addetti al servizio e qualifiche del personale;
- d) Offerte prodotti bar e piccola ristorazione;
- e) Proposte migliorative;
- f) Sistema di monitoraggio della qualità

La quale può essere eventualmente corredata, tramite l'inserimento di allegati numerati, da documentazione tecnica illustrativa e descrittiva delle prestazioni oggetto del servizio.

Il presidente precisa che la relazione illustrativa deve contenere una proposta tecnico-organizzativa che illustra nel dettaglio gli elementi relativi ai criteri e sub-criteri di valutazione come indicati e specificati negli atti di gara e la busta tecnica deve contenere, ai fini del rispetto della clausola sociale di cui all'art. 24 del Disciplinare di Gara, A PENA DI ESCLUSIONE, un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale.

La Commissione procede al riscontro di tutta la documentazione tecnica contenuta nella busta presentata dai concorrente ammesso verificandone la correttezza e regolarità.

Il Presidente, comunica che la Commissione dispone di 70 punti qualità per svolgere la valutazione delle offerte tecniche; I 70 punti qualità dell'offerta tecnica sono attribuiti sulla base dei criteri di valutazione Discrezionali elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi:

BC

PD

MM

Criterio	Punt- D Max.
Progetto riguardante le integrazioni/migliorie all'allestimento del punto-Bar interno agli Ospedali di Rovigo, Adria, Trecenta, Cittadella Socio-Sanitaria	10
<p>Organizzazione e modalità operative del servizio mediante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - programmazione e modalità operative per approvvigionamento degli alimenti e delle bevande; - procedure e modalità operative per la preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande; - procedure e modalità operative per la gestione degli alimenti residuati al termine della giornata lavorativa; - modalità operative per pulizia, sanificazione e disinfestazione delle superfici dei locali, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature; - modalità operative per la manutenzione di macchine e attrezzature e la gestione di guasti ed emergenze; - procedure e modalità operative per la gestione efficiente del servizio agli utenti e la limitazione delle code alle casse e al banco; - piano operativo da attuare in occasione di eventi, organizzati presso gli ospedali e/o la Cittadella Socio-Sanitaria, che possono comportare un forte incremento dell'utenza, quali, a titolo di esempio, convegni, riunioni, etc.; - dettaglio delle metodologie operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienico-sanitarie e l'applicazione del manuale HACCP. 	30
<p>Nr. addetti, caratteristiche e gestione del personale;</p> <p>Nr. addetti e nr. ore impiegate nei servizi;</p> <p>Qualifiche e modalità di gestione del personale addetto, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzo di personale in possesso di attestati ed esperienze professionali strettamente attinenti le attività previste; - utilizzo di personale con padronanza della lingua inglese; - previsione di specifici progetti formativi volti a migliorare la professionalità del personale addetto; - modalità organizzative per la turnazione e le sostituzioni del personale, volte a garantire la continuità e l'efficienza del servizio. 	10
<p>Offerte prodotti bar e piccola ristorazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - qualità e varietà dei menù e degli snack proposti per la ristorazione veloce, anche in relazione ai diversi periodi stagionali; - possibilità di ampia scelta fra prodotti freschi e prodotti per utenti con particolari esigenze alimentari (quali, a titolo di esempio, alimenti biologici, per celiaci, vegetariani, vegani, etc.). 	10
<p>Proposte migliorative:</p> <ul style="list-style-type: none"> - forme di abbonamento a costi ridotti per consumazioni ripetute; - ogni altra forma di agevolazione proposta a beneficio degli utenti; - ogni altro accorgimento migliorativo proposto a vantaggio di qualità, efficienza e celerità del servizio. 	5
<p>Sistema di monitoraggio della qualità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - piano e modalità attuative per eventuali controlli microbiologici, da eseguire periodicamente a cura e spese del Concessionario; - identificazione di specifici indicatori di qualità dei prodotti e del servizio, utilizzabili anche per l'attività di verifica dell'Amministrazione; 	

PD

MC

BC

<ul style="list-style-type: none"> - previsione ed elaborazione di test o questionari, da somministrare periodicamente agli utenti, con relativa produzione di report di monitoraggio, utilizzabili anche per l'attività di verifica dell'Amministrazione; - proposte per la gestione dei reclami, anche tramite bacheca o bacheca virtuale o analoghe procedure, che consentano agli utenti di segnalare disservizi e/o avanzare suggerimenti. 	5
---	---

La Commissione prende atto che, come stabilito dall'art. 14 del Disciplinare di Gara prot. 0063932 del 29/06/2023, per la determinazione dei punteggi discrezionali relativi a ciascun criterio di valutazione, in base all'esame della documentazione fornita, provvederà ad attribuire discrezionalmente ed a suo insindacabile giudizio un coefficiente variabile tra 0,0 e 1,0.

Sono previsti 6 giudizi da attribuire a ciascun parametro di valutazione: a ognuno di detti giudizi corrisponde l'assegnazione di un coefficiente corrispondente e più precisamente:

Giudizio	Criterio di classificazione	Coefficiente
Ottimo	Proposta assolutamente completa, rispondente in maniera ottimale ai requisiti di qualità e alle prestazionali richieste.	1,00
Buono	Proposta ampia e corretta, dettagliata, rispondente in maniera più che discreta ai requisiti di qualità e alle prestazionali richieste.	0,8
Discreto	Proposta adeguata e significativa, rispondente in maniera discreta ai requisiti di qualità e alle prestazionali richieste.	0,6
Sufficiente	Proposta di base, rispondente in maniera sufficiente agli standard agli standard di qualità e alle prestazionali richieste.	0,4
Scarso	Proposta limitata e poco dettagliata, rispondente in maniera scarsa ai requisiti di qualità e alle prestazionali richieste.	0,2
Inadeguato	Senza alcuna proposta o inadeguata rispetto ai requisiti di qualità e alle prestazioni richieste.	0,0

L'attribuzione dei punteggi a ciascun concorrente avverrà applicando la seguente formula:

$$C_{(a)} = \sum_n [W_i * V_{(a)i}]$$

dove :

$C_{(a)}$ è il punteggio totale ottenuto dal concorrente (a) (calcolato fino due cifre decimali)

n è il numero totale dei criteri di valutazione

W_i è il punteggio massimo attribuito al criterio (i)

$V_{(a)i}$ è il coefficiente compreso tra 0,00 ed 1,00 (calcolato fino a due cifre decimali) attribuito dalla commissione al concorrente (a) relativamente al criterio (i)

\sum_n è la sommatoria

Relativamente alle soglie minime:

BC PD
M




Il punteggio totale di qualità ottenuto dall'Impresa concorrente risulta quindi essere il seguente:

Impresa Serenissima Ristorazione S.p.A.

punti qualità 67/70

Essendo presente una sola offerta non si procede alla riparametrazione, come previsto dagli atti di gara

Alle ore 17:00 terminano le operazioni sopradescritte e il presente verbale viene letto, confermato e sottoscritto. La Commissione giudicatrice si riconvocherà quando il Seggio di gara procederà all'apertura della documentazione economica.

- **PRESIDENTE** dott. Dott. Michieletti Ares 
- **COMPONENTE** Dott.ssa Cavallaro Barbara 
- **COMPONENTE** Geometra Pavasini Deborah 

BC

Sulla base della valutazione qualitativa effettuata dalla Commissione saranno ammesse alla successiva fase di apertura delle offerte economiche le offerte che avranno ottenuto un punteggio pari o superiore al punteggio minimo previsto per ogni singolo criterio e un punteggio complessivo non riparametrato pari o superiore alla soglia minima fissata in punti 36 su 70.

Riparametrazione dei punteggi a 70 punti

Riparametrazione: qualora l'Impresa con il miglior punteggio complessivo non consegua il punteggio massimo di 70 punti, si procederà alla riparametrazione del punteggio qualitativo assegnando 70 punti a tale offerta e punteggio direttamente proporzionale alle altre offerte applicando la seguente formula:

$$\text{Punteggio qualità offerta considerata} = \frac{70 \times \text{punteggio assegnato}}{\text{miglior punteggio assegnato}}$$

In caso di presentazione di una sola offerta, non si procederà alla riparametrazione del punteggio attribuito alla qualità, ma si provvederà a formulare la valutazione finale, risultante dalla sommatoria dei punti qualità e dei punti prezzo attribuiti. Si precisa che al prezzo sarà convenzionalmente assegnato il punteggio massimo di punti 30.

Per l'attribuzione dei suddetti punteggi qualità, saranno tenuti validi due decimali, dopo la virgola.

Il punteggio complessivo di qualità conseguito da ciascuna offerta tecnica sarà costituito dalla sommatoria dei punteggi come sopra determinati nella tabella "Criteri di Valutazione".

Sulla base del principio del contraddittorio procedimentale di cui alla L. 241/1990 e s.m.i., per consentire la massima partecipazione e concorrenza, nonché la più completa valutazione delle offerte, la Commissione Giudicatrice avrà facoltà di richiedere alle Imprese concorrenti chiarimenti in ordine al contenuto della documentazione o delle dichiarazioni inerenti il la fornitura e i servizi offerti, fissando per ciò un termine perentorio ultimo di presentazione, ai fini della relativa valutazione.

La Commissione quindi definisce di procedere con il seguente programma di attività, per la valutazione qualitativa delle offerte sopra specificate:

1. esame della documentazione medesima, con analisi di merito di tutti gli elementi richiesti da dagli atti di gara;
2. valutazione di idoneità dell'offerta tecnica presentata in relazione al possesso dei requisiti minimi previsti dal disciplinare di gara;
3. attribuzione dei punteggi qualità sulla base dei criteri indicati nel disciplinare di gara.

La Commissione stabilisce quindi di iniziare con la valutazione della documentazione tecnica inviata dalle Imprese concorrenti esprimendo i giudizi ed attribuendo il punteggio qualità, come analiticamente descritto nell'allegato 1 al presente verbale.

PD

BC

M

11/12/2013 1

Criteri di valutazione		Punteggio	Serenissima Ristorazione spa	P.
Progetto riguardante le integrazioni/migliorie all'allestimento del punto-Bar interno agli Ospedali di Rovigo, Adria, Trecenta, Cittadella Socio-Sanitaria		Max. 10,00 punti	Particolarmente apprezzate sono le proposte relative all'allestimento dei locali (arredi e disposizione degli stessi) ed al risparmio energetico (illuminazione a led, rilevatori di persone per accensione luci e/o interruttori crepuscolari) Giudizio Finale: OTTIMO = 1,00;	10
Organizzazione e modalità operative del servizio mediante: - programmazione e modalità operative per approvvigionamento degli alimenti e delle bevande; - procedure e modalità operative per la preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande; - procedure e modalità operative per la gestione degli alimenti residuati al termine della giornata lavorativa; - modalità operative per pulizia, sanificazione e disinfezione delle superfici dei locali, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature; - modalità operative per la manutenzione di macchine e attrezzature e la gestione di guasti ed emergenze; - procedure e modalità operative per la gestione efficiente del servizio agli utenti e la limitazione delle code alle casse e al banco; - piano operativo da attuare in occasione di eventi, organizzati presso gli ospedali e/o la Cittadella Socio-Sanitaria, che possono comportare un forte incremento dell'utenza, quali, a titolo di esempio, convegni, riunioni, etc.;		Max. 30,00 punti	La proposta descrive in modo puntuale e dettagliato l'organizzazione e le modalità operative del servizio che rispondono pienamente alle richieste. Viene valutato positivamente l'approvvigionamento a filiera corta, la politica di JIT e la gestione delle scorte secondo il metodo FEFO (First Expiring, First Out). Positivi riscontri si hanno anche dalle proposte sulla pulizia e sanificazione dei macchinari come della loro manutenzione, come le procedure per la gestione del servizio agli utenti. Giudizio Finale: OTTIMO = 1,00	30
osservanza delle norme igienico-sanitarie e l'applicazione del manuale HACCP Nr. addetti, caratteristiche e gestione del personale; Nr. addetti e nr. ore impiegate nei servizi; Qualifiche e modalità di gestione del personale addetto, con particolare riferimento ai seguenti aspetti: - utilizzo di personale in possesso di attestati ed esperienze professionali strettamente attinenti le attività previste; - utilizzo di personale con padronanza della lingua inglese; - previsione di specifici progetti formativi volti a migliorare la professionalità del personale addetto; - modalità organizzative per la turnazione e le sostituzioni del personale, volte a garantire la continuità e l'efficienza del servizio		Max. 10,00 punti	Il numero, le qualifiche e le ore del personale impiego appare congruo per le necessità del servizio Giudizio Finale: BUONO = 0,80	8
Offerte prodotti bar e piccola ristorazione: - qualità e varietà dei menù e degli snack proposti per la ristorazione veloce, anche in relazione ai diversi periodi stagionali; possibilità di ampia scelta fra prodotti freschi e prodotti per utenti con particolari esigenze alimentari (quali, a titolo di esempio, alimenti biologici, per celiaci, vegetariani, vegani, etc.).		Max. 10,00 punti	La proposta risulta essere molto variegata ed esaustiva andando a coprire un ampio ventaglio di possibili richieste sia sui prodotti dolci che su quelli salati ed anche per quanto riguarda i prodotti freschi e quelli per i soggetti con particolari esigenze alimentari Giudizio Finale: OTTIMO = 1,00	10

PD
Mle
BC

<p>Proposte migliorative:</p> <ul style="list-style-type: none"> - forme di abbonamento a costi ridotti per consumazioni ripetute; - ogni altra forma di agevolazione proposta a beneficio degli utenti; - ogni altro accorgimento migliorativo proposto a vantaggio di qualità, efficienza e celerità del servizio 	Max. 5,00 punti	Le proposte migliorative vengono reputate soddisfacenti Giudizio Finale: BUONO= 0,80	4
<p>Sistema di monitoraggio della qualità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - piano e modalità attuative per eventuali controlli microbiologici, da eseguire periodicamente a cura e spese del Concessionario; - identificazione di specifici indicatori di qualità dei prodotti e del servizio, utilizzabili anche per l'attività di verifica dell'Amministrazione; - previsione ed elaborazione di test o questionari, da somministrare periodicamente agli utenti, con relativa produzione di report di monitoraggio, utilizzabili anche per l'attività di verifica dell'Amministrazione; <p>proposte per la gestione dei reclami, anche tramite bacheca o bacheca virtuale o analoghe procedure, che consentano agli utenti di segnalare disservizi e/o avanzare suggerimenti</p>	Max. 5,00 punti	Il piano e le modalità operative per i controlli microbiologici ed i sistemi di monitoraggio della qualità vengono ritenuti pertinenti al servizio in oggetto Giudizio Finale: OTTIMO = 1,00	5
	Tot. Max Punti 70,00 min 36		67

