

VERBALE N. 2

Oggetto: PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 164 DEL D. L.VO N. 50/2016 E S.M.I. PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL "SERVIZIO DI GESTIONE BAR PRESSO PRESIDIO BRITANNICO" DELL'AZIENDA OSPEDALIERA SAN GIOVANNI ADDOLORATA. DURATA CONTRATTUALE 72 MESI. VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE, (72 MESI) € 780.000,00 IVA 22% ESCLUSA. CIG 95335316A8

L'anno **duemila ventitre** il giorno **22** del mese di **Maggio** alle ore 10,00, nella sala gare presso la U.O.C. Acquisizione Beni e Servizi, si è riunita in seduta riservata la Commissione per l'esame della valutazione delle offerte tecniche relativa alla procedura di gara per l'affidamento in concessione del servizio in oggetto in favore dell'Azienda Ospedaliera San Giovanni Addolorata, per la durata di mesi 72 mesi.

Come da Delibera n. 393.DG del 03.05.2023, la Commissione è così composta:

Dott. Simone Fraioli	Collaboratore Amministrativo Professionale Uoc Affari Generali e Gestione Amministrativa Alpi	Presidente
Dott. Paolo Sodano	Dirigente Medico - DMPO	Componente
Dr.ssa Barbara Bonardo	Dietologia e Nutrizione Clinica	Componente
Dott. Francesco Turano	Assistente Amministrativo U.O.C. Acquisizione Beni e Servizi	Segretario

Alle ore 10,10 il Presidente, verificata la presenza di tutti i componenti della Commissione, dà inizio ai lavori e dispone di iniziare la valutazione dell'O.E. GMA SERVICES SRL.

La Commissione procede, conformemente a quanto stabilito nel disciplinare di gara, ad assegnare i coefficienti previsti per ciascun criterio di valutazione riportato in allegato al presente verbale (All. 1), di cui ne fa parte integrante e sostanziale per le motivazioni ivi indicate.

Alle ore 11,15 il Presidente, dispone di iniziare la valutazione dell'O.E. FAST EAT ITALY Srl.

La Commissione procede, conformemente a quanto stabilito nel disciplinare di gara, ad assegnare i coefficienti previsti per ciascun criterio di valutazione riportato in allegato al presente verbale (All. 2), di cui ne fa parte integrante e sostanziale per le motivazioni ivi indicate.

Alle ore 12:10 il Segretario, per conto del Presidente, dispone la chiusura della seduta tecnica riservata relativa alla fase della valutazione delle offerte tecniche.

Letto, approvato e sottoscritto:

Dott. Simone Fraioli - Presidente _____

SISTEMA SANITARIO REGIONALE



**AZIENDA OSPEDALIERA
SAN GIOVANNI ADDOLORATA**

Dott. Paolo Sodano - Componente _____

D.ssa Dr.ssa Barbara Bonardo - Componente _____

IL SEGRETARIO

Dott. Francesco Turano

Commissione Giudicatrice per l'affidamento della della concessione del servizio di Bar interno Presidio Britannico – A.O. San Giovanni
 Addolorata Allegato n. 1 al verbale n. 2 del 22/05/2023
 Ditta concorrente: **GMA SERVICES SRL**

OFFERTA TECNICA FINO AD UN MASSIMO DI PUNTI 70				
A) PROGETTO ORGANIZZATIVO				
Punteggio Massimo attribuibile 40 punti				
A 1) Progetto organizzativo (20 Punti)				
Rif. criterio	Modalità di valutazione del criterio	Punteggio max	Coeff.	Punteggio
A 1.1	Descrizione del progetto di riferimento	Max 10 Punti	0,81	8,10
A 1.2	Programmazione delle attività e cura del servizio	Max 10 Punti	1	10
A 2) Organizzazione del servizio (10 Punti)			Coeff.	Punteggio
A 2.1	Cura e allestimento degli spazi	Max 5 Punti	0,70	3,50
A 2.2	Modalità adottate per la preparazione dei prodotti	Max 5 Punti	0,80	4
A 3) Gestione del Personale (10 Punti)			Coeff.	Punteggio
A 3.1	struttura organizzativa e operativa (numero figure da impiegare, organizzazione del personale, distribuzione degli orari del personale) in relazione alla ricettività del bar	Max 6 Punti	1	6
A 3.2	professionalità del personale (titoli di studio aggiuntivi ed esperienza professionale maturata, specificazione del ruolo)	Max 4 Punti	1	4
B) PROPOSTA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO BAR				
Punteggio Massimo attribuibile 18 Punti				
B 1) Servizio Bar				
Rif. criterio	Modalità di valutazione del criterio	Punteggio max	Coeff.	Punteggio
B 1.1	Programmazione dei prodotti su base stagionale con utilizzo di materie prime "di stagione"	Max 6 Punti	1	6
B 1.2	Fornitura degli alimenti e delle bevande / Filiera corta e biologica	Max 6 Punti	1	6

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione, ai sensi dell'art. 164 del D.Lgs. 50/2016, della concessione del servizio di Bar interno Presidio Britannico - A.O. San Giovanni Addolorata.

B 1.3	Destinazione del cibo non somministrato	Max 6 Punti	1	6
C) CERTIFICAZIONI				
Punteggio Massimo attribuibile 3 Punti				
C 1) Certificazioni				
Rif. criterio	Modalità di valutazione del criterio	Punteggio max	Coeff.	Punteggio
C 1.1	Possesso ISO 14001 o EMAS"	Max 1Punti	1	1
C 1.2	Possesso BS OHSAS 18001	Max 1 Punti	1	1
C 1.3	Possesso della certificazione aziendale: UNI EN ISO 9001 – Sistemi di gestione per la qualità	Max 1 Punti	1	1
D) PROPOSTE MIGLIORATIVE SERVIZI INNOVATIVI AI DIPENDENTI				
Punteggio Massimo attribuibile 6 Punti				
D 1) Proposte e Servizi innovativi ai dipendenti				
Rif. criterio	Modalità di valutazione del criterio	Punteggio max	Coeff.	Punteggio
D 1.1	Offerta diversificata nei prodotti a seconda delle stagioni	Max 3 punti	0,80	2,40
D 1.2	ampliamento e flessibilità della fascia oraria (sia in entrata che in uscita)	Max 3 Punti	0,85	2,55
E) PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ DI PULIZIA ED IGIENE AMBIENTALE				
Punteggio Massimo attribuibile di 3 Punti				
E 1) Programma delle attività di pulizia ed igiene ambientale				
Rif. criterio	Modalità di valutazione del criterio	Punteggio max	Coeff.	Punteggio
E 1.1	Programma delle attività di pulizia ed igiene ambientale	Max 3 punti	0,60	1,80

Commissione Giudicatrice per l'affidamento della della concessione del servizio di Bar interno Presidio Britannico – A.O. San Giovanni Addolorata Allegato n. 2 al verbale n. 2 del 22/05/2023
 Ditta concorrente: **FAST EAT SRL**

OFFERTA TECNICA FINO AD UN MASSIMO DI PUNTI 70				
A) PROGETTO ORGANIZZATIVO				
Punteggio Massimo attribuibile 40 punti				
A 1) Progetto organizzativo (20 Punti)				
Rif. criterio	Modalità di valutazione del criterio	Punteggio max	Coeff.	Punteggio
A 1.1	Descrizione del progetto di riferimento	Max 10 Punti	0,85	8,50
A 1.2	Programmazione delle attività e cura del servizio	Max 10 Punti	1	10
A 2) Organizzazione del servizio (10 Punti)			Coeff.	Punteggio
A 2.1	Cura e allestimento degli spazi	Max 5 Punti	1	5
A 2.2	Modalità adottate per la preparazione dei prodotti	Max 5 Punti	0,80	4
A 3) Gestione del Personale (10 Punti)			Coeff.	Punteggio
A 3.1	struttura organizzativa e operativa (numero figure da impiegare, organizzazione del personale, distribuzione degli orari del personale) in relazione alla ricettività del bar	Max 6 Punti	0,65	3,90
A 3.2	professionalità del personale (titoli di studio aggiuntivi ed esperienza professionale maturata, specificazione del ruolo)	Max 4 Punti	0,81	3,24
B) PROPOSTA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO BAR				
Punteggio Massimo attribuibile 18 Punti				
B 1) Servizio Bar				
Rif. criterio	Modalità di valutazione del criterio	Punteggio max	Coeff.	Punteggio
B 1.1	Programmazione dei prodotti su base stagionale con utilizzo di materie prime "di stagione"	Max 6 Punti	0,79	4,74
B 1.2	Fornitura degli alimenti e delle bevande / Filiera corta e biologica	Max 6 Punti	1	6

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione, ai sensi dell'art. 164 del D.Lgs. 50/2016, della concessione del servizio di Bar interno Presidio Britannico - A.O. San Giovanni Addolorata.

B 1.3	Destinazione del cibo non somministrato	Max 6 Punti	0,90	5,40
C) CERTIFICAZIONI				
Punteggio Massimo attribuibile 3 Punti				
C 1) Certificazioni				
Rif. criterio	Modalità di valutazione del criterio	Punteggio max	Coeff.	Punteggio
C 1.1	Possesso ISO 14001 o EMAS”	Max 1Punti	1	1
C 1.2	Possesso BS OHSAS 18001	Max 1 Punti	1	1
C 1.3	Possesso della certificazione aziendale: UNI EN ISO 9001 – Sistemi di gestione per la qualità	Max 1 Punti	1	1
D) PROPOSTE MIGLIORATIVE SERVIZI INNOVATIVI AI DIPENDENTI				
Punteggio Massimo attribuibile 6 Punti				
D 1) Proposte e Servizi innovativi ai dipendenti				
Rif. criterio	Modalità di valutazione del criterio	Punteggio max	Coeff.	Punteggio
D 1.1	Offerta diversificata nei prodotti a seconda delle stagioni	Max 3 punti	0,85	2,55
D 1.2	ampliamento e flessibilità della fascia oraria (sia in entrata che in uscita)	Max 3 Punti	0,75	2,25
E) PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ DI PULIZIA ED IGIENE AMBIENTALE				
Punteggio Massimo attribuibile di 3 Punti				
E 1) Programma delle attività di pulizia ed igiene ambientale				
Rif. criterio	Modalità di valutazione del criterio	Punteggio max	Coeff.	Punteggio
E 1.1	Programma delle attività di pulizia ed igiene ambientale	Max 3 punti	1	3