

REPUBBLICA ITALIANA

REGIONE SICILIANA

AZIENDA OSPEDALIERA "OSPEDALI RIUNITI VILLA SOFIA-CERVELLO"

Viale Strasburgo N. 233 – 90146 PALERMO – C.F./P.I. 05841780827

VERBALE DI GARA - SEDUTA N° 6 - PUBBLICA

**Procedura aperta per l'affidamento della concessione per il servizio per la gestione del bar ed anche del minimarket e rivendita di giornali e riviste per il P.O. V. Cervello, per un periodo di anni nove; Numero Gara:6834724; C.I.G.:72091846D5.**

L'anno duemiladiciotto, il giorno venti del mese di marzo alle ore 13,45 in Palermo, in viale Strasburgo n. 233, sede legale dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Villa Sofia-Cervello", nella stanza del Direttore della U.O.C. Servizio Tecnico aperta al pubblico, si riunisce la Commissione Aggiudicatrice così composta:

- Ing. Vincenzo Di Rosa, nella qualità di Presidente;
- Avv. Andrea Di Mauro, nella qualità di Componente;
- Ing. Benedetto Guarino, nella qualità di Componente.

E' altresì presente il sig. Marcello Drago in qualità di delegato del legale rappresentante della ditta C.O.T. Società Cooperativa, giusta delega che si allega al presente verbale.

Il Presidente da lettura della tabella riassuntiva dei punteggi attribuiti collegialmente all'offerta tecnica nel corso delle sedute riservate, che di seguito si riporta:



GARA COMUNITARIA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE NOVENNALE, AI SENSI DELL'ART. 164 DEL D. LGS. N. 50/2016 ED SSMMII, DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE (TAKE-AWAY O DA CONSUMARE IN PIEDI), MINIMARKET E RIVENDITA DI GIORNALI E RIVISTE NEL SITO DEL PRESIDIO OSPEDALIERO CERVELLO - VIA TRABUCCO 180 - PALERMO - N. gara 6834724 CIG: 72091846D5

DETERMINAZIONE DEL PUNTEGGIO RELATIVO ALLA QUALITÀ DEL SERVIZIO

Criterio	Punteggio Max	DITTA 01	
		PUNTEGGIO COMMISSIONE	
		Coefficiente Giudizio	Punteggio assegnato al parametro
<b>PUNTO N°1: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO</b>			
<b>A</b> progetto esplicativo illustrante il tipo di servizio che verrà adottato ecc. ....; (punto a1 della documentazione	24		
A-1 le modalità operative e tecnico organizzative per l'espletamento del servizio ecc	5	0,80	4,00
A-2 le modalità di approvvigionamento, dei prodotti alimentari ecc	4	0,90	3,60
A-3 le modalità di preparazione dei prodotti ecc	4	0,90	3,60
A-4 metodologia e tecnica di intervento, relativamente alla pulizia, sanificazione ecc	3	0,90	2,70
A-5 eventuali misure di sostenibilità sociale ed ambientale:	3	1,00	3,00
A-6 eventuali condizioni migliorative con particolare interesse alla tempistica nelle diverse attività del servizio e servizi aggiuntivi e migliorativi relativi al servizio oggetto dell'appalto	5	1,00	5,00
struttura organizzativa per la gestione del servizio organigramma e numero dipendenti impiegati, numero complessivo di ore ecc. ....; (punto b1 della documentazione tecnica)	5	0,90	4,50
<b>B</b> sistemi e metodologia di controllo e verifica con particolare riferimento alle metodologie adottate ....; (punto c1 della documentazione tecnica)	5		
C-1 Descrizione del sistema di controlli attuati relativi ai servizi oggetto dell'appalto, le procedure e le modalità di autocontrollo applicate, e reportistica	3	0,90	2,70
C-2 Sistema di relazione ed accessibilità da parte dell'Azienda Ospedaliera alle metodologie di controllo delle attività svolte sul piano della qualità, la valutazione dell'efficacia delle procedure e la verifica della qualità dei servizi erogati	2	1,00	2,00
<b>D</b> Corsi di formazione del personale adibito al servizio, ecc. ....; (punto d1 della documentazione tecnica)	3		
D-1 Impostazione e pianificazione della formazione permanente aziendale e tracciabilità delle esperienze lavorative	2	0,90	1,80
D-2 Programmi di formazione relativi all'appalto per i vari ruoli del personale: piani di aggiornamento del personale, pianificazione della fase di avvio e programma di formazione dei responsabili	1	0,90	0,90
<b>E</b> Modalità di gestione della sicurezza e salute dei lavoratori dell'Impresa, ecc...; (punto e1 della documentazione	2	0,70	1,40
<b>TOTALE PUNTO N°1: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO</b>	<b>39</b>		
<b>PUNTO 2: PROGETTO IMPIANTISTICO E DI ARREDAMENTO E DISTRIBUZIONE DELLE ATTREZZATURE</b>			
A-2 Progetto edilizio e strutturale ( soluzione progettuale proposta per le opere murarie compresa la tinteggiatura con la qualità dei materiali edili utilizzati e l'arredamento dei locali e le scelte distributive ed organizzative degli spazi di lavoro) (punto a2 della documentazione tecnica)	4	0,70	2,80
B-2 Progetto opere impiantistiche ( impianto elettrico, Impianto Idrosanitario, di condizionamento dell'aria e riscaldamento .	4	0,80	3,20
C-2 Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria; (punto c2 della documentazione tecnica)	4	0,80	3,20
D-2 Cronoprogramma dei lavori per la realizzazione degli impianti, della posa in opera degli arredi e delle attrezzature. (punto b2 della documentazione tecnica)	3	0,90	2,70
<b>TOTALE PUNTO 2: PROGETTO IMPIANTISTICO E DI ARREDAMENTO E DISTRIBUZIONE DELLE ATTREZZATURE</b>	<b>15</b>		
<b>PUNTO 3: ATTREZZATURE E PRODOTTI OPERATIVI IMPIEGATI NELL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO</b>			
A-3 la tipologia, il numero e le caratteristiche tecniche, la qualità dei materiali, le finiture, la funzionalità e l'ergonomia di tutte le macchine e, le attrezzature, gli arredi e la relativa qualità estetica ed i mezzi strumentali che vengono messi a disposizione per l'esecuzione del servizio e descrizione sintetica delle loro funzioni, ecc. (punto a3 della documentazione tecnica)	6	0,90	5,40
B-3 descrizione e caratteristiche degli alimenti e bevande che si intendono somministrare per la gestione del servizio; (punto b3 della documentazione tecnica)	10		
1 Descrizione dettagliata dei prodotti di caffetteria, pasticceria, gelati, aperitivi e bibite	2	0,80	1,60
2 Descrizione dettagliata dei piatti freddi: vendita	2	0,80	1,60
3 Descrizione dettagliata dei panini, pizze, tramezzini, piadine etc	2	0,80	1,60
4 Descrizione dettagliata dei piatti caldi ( primi piatti e secondi piatti )	2	0,90	1,80
5 Descrizione delle tipologie dei prodotti senza glutine e diabetici offerti,	2	0,70	1,40
<b>TOTALE PUNTO 3: ATTREZZATURE E PRODOTTI OPERATIVI IMPIEGATI NELL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO</b>	<b>16</b>		
<b>TOTALE PUNTEGGIO RELATIVO ALLA QUALITÀ DEL SERVIZIO</b>	<b>70</b>		<b>60,50</b>



Successivamente la Commissione procede all'apertura della busta C presentata dalla ditta C.O.T. Soc. Coop., che contiene le offerte economiche di seguito riportate insieme ai punteggi attribuiti:

DETERMINAZIONE DEL PUNTEGGIO RELATIVO AL PREZZO DEL SERVIZIO			Ditta 01	
Punto	Elemento da Valutare	Punteggio massimo attribuibile	Offerta IVA Esclusa	Punteggio Ditta
1	Canone complessivo di nove anni	25	€ 702.000,00	25,00
2	Percentuale di sconto ai dipendenti . La percentuale di sconto riservata ai dipendenti non potrà essere inferiore al 15% dei prezzi di vendita al pubblico.	5	15,10%	5,00
<b>TOTALE</b>		<b>30</b>		<b>30,00</b>

Successivamente, la Commissione procede alla verifica dell'eventuale anomalia dell'offerta, così come riportato nella tabella seguente:

PUNTEGGI TOTALI OFFERTA			
	Punteggio massimo attribuibile	Soglia di Anomalia	Ditta 01
PUNTEGGIO RELATIVO ALLA QUALITÀ DEL SERVIZIO	70	56,00	60,50
PUNTEGGIO RELATIVO AL PREZZO DEL SERVIZIO	30	24,00	30,00
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>		<b>90,50</b>

Pertanto, considerato che l'offerta della ditta C.O.T. supera il punteggio di soglia minima in entrambi i parametri (tecnico ed economico) la Commissione determina di chiedere alla suddetta ditta i necessari chiarimenti ai sensi dell'art. 97, comma 5, del D. lgs 50/2016, nel termine di 15 giorni dalla comunicazione della richiesta.

Il Presidente alle ore 14,20 chiude la seduta odierna, disponendo la trasmissione del presente verbale all'U.O.C. Provveditorato per gli adempimenti di competenza.

La Commissione rimane in attesa di ricevere riscontro a quanto richiesto.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente Ing. Vincenzo Di Rosa \_\_\_\_\_

Il Componente Avv. Andrea Di Mauro \_\_\_\_\_

Il Componente Ing. Benedetto Guarino \_\_\_\_\_