

## **AZIENDA OSPEDALIERA SANTOBONO PAUSILIPON**

via T. Ravaschieri, 8 – 80122 Napoli

### ***AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DI DURATA TRIENNALE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL PUNTO RISTORO –BAR-RIVENDITA GIORNALI ALL'INTERNO DEL P.O. SANTOBONO PER LE NECESSITA' DEI DEGENTI, DIPENDENTI, VISITATORI E RELATIVA CONCESSIONE DI SPAZI***

#### ***Verbale n. 1: seduta della Commissione Giudicatrice***

L'anno duemilaventidue alle ore otto e venti di oggi ventidue settembre, presso un ufficio della U.O.C. Acquisizione Beni e Servizi dell'Azienda Ospedaliera "Santobono Pausilipon" di Napoli, si è riunita la Commissione Giudicatrice nominata dal Direttore Generale con deliberazione n. 545 del 08.08.2022 e costituita dai seguenti componenti:

- Presidente: dott.ssa Annalisa Granata, Dirigente Medico c/o U.O.C. Direzione Medica PP.OO. Santobono e Pausilipon;
- Componente esterno: dott. Francesco Buzzo, Dirigente Amministrativo A.O. dei Colli;
- Componente: dott.ssa Caterina Collaro, Collaboratore Amministrativo Professionale c/o U.O.S.I.D. Segreteria Generale.

La Commissione, così costituita, fissa il seguente piano di lavoro: eseguirà la lettura di tutte le relazioni tecniche presentate dagli operatori economici ammessi, registrando gli elementi salienti per ciascun criterio oggetto di valutazione. Successivamente procederà alla valutazione seguendo i criteri stabiliti dal disciplinare di gara.

La Commissione nel corso della seduta odierna ha proceduto alla lettura delle relazioni presentate dai concorrenti ALE Group srl, Global Service srl e Klass Service srl.

Di seguito si riportano gli elementi salienti registrati per ciascun concorrente suddivisi per criteri di valutazione:



criterio	descrizione	Elementi salienti
1	Qualità, pregio e funzionalità delle attrezzature, materiali, finiture ed arredi offerti in aggiunta a quelli presenti per la corretta esecuzione del servizio (es: centrifughe, estrattori, spremi agrumi, arredi per consumazioni quali tavoli sgabelli sedute ecc.);	<p>La ditta descrive:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- offerta eco bar con oggetti industriali, materiali riciclati e piante da interni (eco sostenibilità);</li> <li>- manutenzione ordinaria e/o straordinaria delle attrezzature già presenti e incremento con le seguenti: macchina da caffè; spremi agrumi; macinino; cioccolatiera; dispenser solubili (orzo, ginseng, matcha); granitore; dispenser per crema fredda; macchina per gelato soft; crepiera elettrica; spillature d'acqua; n. 2 espositori refrigerati per pasticceria.</li> </ul> <p>La ditta si impegna alla revisione di tutti i macchinari già presenti e a sostituirli se non riparabili provvedendo allo smaltimento dei fuori uso senza onere dell'amministrazione (compresi i condizionatori);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- realizzazione di un'area esterna utilizzabile tutto l'anno (tavoli, sgabelli e stufe a fungo);</li> <li>- frigo vetrine per gelati (adeguato numero);</li> <li>- n. 1 ionizzatore;</li> <li>- n. 1 macchina professionale per waffle;</li> <li>- n. 1 cassa automatica;</li> <li>- n. 1 centrifuga professionale;</li> <li>- tavoli (numero necessario);</li> <li>- sgabelli e sedie (numero necessario);</li> <li>- n. 2 barriere d'aria;</li> </ul> <p>La ditta s'impegna a sostituire tutti gli utensili di lavoro adottando utensili in acciaio inox;</p> <p>La ditta dichiara che tutti i macchinari avranno gli appositi kit per il servizio del prodotto e che tutti i macchinari sono a basso impatto energetico classe A+++</p>
2	Modalità di erogazione ed organizzazione del servizio (inteso con particolare riferimento alle specifiche tecniche che definiscono le caratteristiche del servizio ed in particolare le modalità di conduzione e gestione del servizio e organizzazione del lavoro, personale e controllo).	<p>Modello organizzativo proposto:</p> <p>ufficio di direzione; ufficio amministrativo (controllo amministrativo e contabile e supervisione dei fornitori e dei prodotti); responsabile addetto agli acquisti; responsabile di commessa; addetto all'autocontrollo HACCP; addetti alle attività di bar.</p> <p>La ditta si avvale, per la qualità del servizio, di società specializzata (in possesso del rating di legalità);</p> <p>Gli Orari di apertura sono quelli indicate da capitolato e la ditta si rende disponibile ad espletare il servizio, su richiesta dell'amministrazione, oltre gli orari previsti (la ditta si fa carico di acquisire la documentazione necessaria all'esercizio di attività di bar e somministrazione di bevande e alimenti).</p> <p>La ditta dichiara di farsi carico di tutti gli oneri previsti dall'art. 8 del CSA .</p> <p>La ditta fornisce dettagliata descrizione dei processi di approvvigionamento, ricevimento materie prime (controllo delle merci all'arrivo e rotazione degli alimenti, consegne effettuate negli orari prestabiliti e percorsi separati degli alimenti e dei fornitori e/o fruitori del servizio), stoccaggio delle derrate (controllo delle derrate e delle modalità di conservazione degli alimenti, delle temperature di trasporto e della conservazione degli alimenti, controllo imballi ed etichettatura; separazione degli alimenti al fine di evitare contaminazioni crociate), gestione</p>





		<p>e formazione del personale (corsi di formazione distinti in tre livelli: livello base, livello intermedio, livello avanzato, per un totale di n. 111 ore annuali) e delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali (descrizione di attrezzature e prodotti a marchio ecolabel utilizzati e tecniche operative nonché delle modalità di controllo dell'efficacia del trattamento di disinfezione).</p> <p>La ditta si rende disponibile ad aumentare l'organico ove necessario;</p> <p>La ditta garantisce un servizio di reperibilità del personale per situazioni di emergenza proponendo una squadra jolly (attivabile in brevissimo tempo);</p> <p>La ditta descrive la gestione del ciclo dei rifiuti con una separazione delle diverse tipologie e la previsione anche di una compostiera.</p> <p>La ditta descrive l'organizzazione e le varie fasi del servizio bar (preparazione, servizio e riassetto) e del servizio ristorazione self service.</p>
3	<p>Menù e prodotti alternativi per particolari categorie di utenti (celiaci, vegetariani, ecc.).</p>	<p>La ditta propone, rispetto al menù indicato nel CSA, cinque primi, cinque secondi, cinque tipi di contorni e frutta di stagione/dolce.</p> <p>La ditta si rende disponibile alla preparazione di menù speciali prevedendo la presenza di alimenti dedicati a clienti/consumatori con diverse problematiche di salute o intolleranze, prevedendo altresì l'utilizzo di stoviglie dedicate a pasti gluten free.</p> <p>I menù sono previsti ma non descritti data l'assenza degli allegati menzionati nel testo, la ditta indica comunque la composizione nutrizionale media dei menu previsti.</p>
4	<p>Proposte innovative e migliorative (es. iniziative per degenti e/o dipendenti dell'AORN ecc.);</p>	<p>La ditta espone le seguenti proposte innovative e migliorative:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- App per la prenotazione e il pagamento del pasto giornaliero Cibos;</li> <li>- Totem per ricarica cellulari;</li> <li>- Installazione di un macchinario per la ricarica di borracce con acqua naturale, gassata o succhi anche energizzanti;</li> <li>- Offerta gratuita di n. 100 borracce di plastica riutilizzabili</li> <li>- Piano plastic free che prevede l'utilizzo di materiale compostabile o riutilizzabile</li> <li>- Piano sulla prevenzione degli sprechi alimentari Doggy bag;</li> <li>- I pasti in eccedenza verranno donati a strutture caritatevoli</li> <li>- Propone la vendita di prodotti di denominazione di origine dop e igrp</li> <li>- Proposta menù bimbi con sorpresa per occasioni particolari</li> <li>- Creazione di un angolo lettura</li> <li>- Pagamento mediante buoni pasto</li> <li>- Installazione del servizio Lottomatica per il pagamento di utenze varie (previsto dal CSA)</li> <li>- Installazione di un POS (previsto da CSA)</li> <li>- Disponibilità alla riattivazione del punto rivendita di riviste e giornali (previsto da CSA)</li> <li>- Installazione di un servizio wifi gratuito per tutti i clienti</li> <li>- Disponibilità ad organizzare un servizio di organizzazione Banqueting</li> <li>- Disponibilità a creare un'area esterna arredata e area relax con divani</li> <li>- Installazione di una smart tv</li> <li>- Disponibilità alla realizzazione di un'area esterna per</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- bambini con area giochi e pavimento in gomma</li> <li>- Installazione di un totem touch screen per bambini</li> <li>- Disponibilità ad organizzare iniziative per l'intrattenimento dei piccoli pazienti durante le festività natalizie e pasquali</li> <li>- Market Point con beni di prima necessità.</li> </ul>
5	<i>Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine</i> (punteggio attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati).	<p>La ditta precisa che la percentuale dei prodotti usati nel suo centro di cottura è pari o superiore alla percentuale di 80% di produzione biologica.</p> <p>La Commissione terrà conto del valore minimo 80%.</p>
6	<i>Carni</i> (punteggio attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati).	<p>La ditta precisa che la percentuale delle carni utilizzate nel suo centro di cottura è pari o superiore alla percentuale di 80% di produzione biologica.</p> <p>La Commissione terrà conto del valore minimo 80%.</p>
7	<i>Salumi e formaggi</i> (punteggio attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati).	<p>La ditta precisa che la percentuale di salumi e formaggi usati nel suo centro di cottura è pari o superiore alla percentuale di 80% di produzione biologica.</p> <p>La Commissione terrà conto del valore minimo 80%.</p>
8	<i>Chilometro zero e filiera corta:</i> (punteggio attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività).	La ditta espone un elenco di n. 144 prodotti a km 0 e a filiera corta suddivisibili per le seguenti categorie: frutta e ortaggi, legumi, carne, cereali, latticini, pasta, olio, uova, salumi e formaggi.
9	<i>Trasporto:</i> se eseguito con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.	<p>La ditta rappresenta di avere un furgone alimentato a benzina/GPL e si impegna a rendere disponibile, qualora aggiudicatario, un ulteriore furgone a trazione ibrida o elettrica.</p> <p>La ditta non riporta nell'offerta tecnica le misure di gestione ambientale della logistica.</p>

#### Global Service srl

critero	descrizione	Elementi salienti
1	Qualità, pregio e funzionalità delle attrezzature, materiali, finiture ed arredi offerti in aggiunta a quelli presenti per la corretta esecuzione del servizio (es: centrifughe, estrattori, spremi agrumi, arredi per	<p>La ditta offre le seguenti ulteriori attrezzature:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- n. 1 frigo di 670 litri; n. 1 freezer di 670 litri; n. 1 forno a carbone (senza necessità di canna fumaria); n. 1 banco/vetrina congelatore per gelati; n. 1 vetrina verticale a freddo per acqua e bibite; n. 1 fabbricatore ghiaccio; n. 1 macchina da caffè a tre braccia; n. 1 macchina dosatore per caffè; n. 1 macchina orzo e</li> </ul>

	<p>consumazioni quali tavoli sgabelli sedute ecc.);</p>	<p>ginseng; n. 1 macchina cioccolata; n. 1 crepiera; n. 1 granitore; n. 1 spremi agrumi; n. 1 forno pizza piccolo; n. 1 isola di condimento; n. 1 isola bicchieri e stoviglie imbustati; espositori per patatine, caramelle e cioccolate; n. 1 macchina erogatore froozen yogurt; n. 1 macchina per zuppe istantanee; n. 1 macchina erogatore bevande vegane; n. 1 macchina erogatore bevande bambini; n. 1 macchina erogatore bevande naturali; n. 1 macchina erogatore per sorbetti e creme; tavolini e sgabelli per area interna; n. 1 lampada moschicida.</p> <p>La ditta prevede proposte migliorative per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aree attrezzate per esposizione di giornali e riviste;</li> <li>- banco componibile per la vendita di prodotti per la cura della persona;</li> <li>- allestimento area esterna con tavoli alti, sgabelli, ombrelloni e corner rifiuti.</li> </ul> <p>La ditta non descrive nella scheda tecnica un servizio di manutenzione delle attrezzature attualmente in dotazione dell'A.O.R.N. né la sostituzione in caso di guasti né la dismissione dei fuoriuso.</p>
<p>2</p>	<p>Modalità di erogazione ed organizzazione del servizio (inteso con particolare riferimento alle specifiche tecniche che definiscono le caratteristiche del servizio ed in particolare le modalità di conduzione e gestione del servizio e organizzazione del lavoro, personale e controllo).</p>	<p>Modello organizzativo proposto: la ditta descrive i tre servizi offerti: servizio bar, servizio tavola calda e servizio rivendita giornali-market (approvvigionamenti settimanali e scarichi merci prima dell'apertura o dopo la chiusura).</p> <p>Il servizio bar viene garantito secondo gli orari previsti in capitolato (non menziona la possibilità di ampliamento dell'orario).</p> <p>Per il servizio tavola calda viene descritta l'attività di approvvigionamento, segue una breve descrizione dell'organigramma che si occupa di questa fase, del canale di approvvigionamento e della gestione e controllo dei fornitori, delle fasi di controllo delle derrate in accettazione.</p> <p>La ditta indica il possesso della Certificazione biologica ai sensi del Reg. 834/2007 e Reg. 889/2008 (produzione di pasti totalmente biologici; controlli di conformità).</p> <p>La ditta descrive un servizio di approvvigionamento presso fornitori locali, per l'80% a km 0, citando però una Regione diversa dalla Campania (pag. 16 dell'offerta tecnica). La Commissione terrà conto di tale indicazione nella valutazione del criterio n. 8.</p> <p>Segue descrizione della fase di conservazione e stoccaggio (separazione degli alimenti per evitare contaminazione crociate; conservazione degli alimenti a temperatura ed umidità controllata; rilievi della temperatura con data logger e apposito sistema di gestione delle derrate).</p> <p>Vengono poi descritte tutte le fasi di preparazione dei pasti (dal prelievo della derrata alla cottura fino al confezionamento), è descritta in modo dettagliato la fase di trasporto dei pasti e le attrezzature per preservare i pasti stessi durante il trasporto e in particolare i contenitori termici.</p> <p>La ditta descrive altresì le fasi di consumo dei pasti prevedendo tre opzioni (delivery, consumo al punto ristoro, consumo ristoro area esterna). All'interno dell'opzione delivery la ditta offre come proposta migliorativa la possibilità di ricevere il pasto direttamente al reparto previa prenotazione on line.</p> <p>E' previsto un sistema di confezionamento in ATM modificata.</p> <p>Seguono le descrizioni delle fasi di pulizia e sanificazione (con prodotti a marchio ecolabel) ivi comprese le risorse umane impiegate.</p>

		<p>La ditta descrive l'organigramma aziendale indicando inoltre il personale impiegato presso il centro di cottura e anche presso il servizio bar (con la previsione di un'unità aggiuntiva per garantire il turn over degli addetti).</p> <p>Sono indicate le professionalità impiegate a supporto della gestione del servizio; è presente l'attestato per alimentarista.</p> <p>Relativamente alla gestione delle sostituzioni la ditta prevede una squadra jolly, con n. 5 unità di personale, reperibili h24, con un limite massimo di intervento di un'ora dall'insorgere dell'emergenza.</p>
3	<p>Menù e prodotti alternativi per particolari categorie di utenti (celiaci, vegetariani, ecc.).</p>	<p>La ditta propone quattro primi piatti, due secondi piatti, un sostituto del secondo piatto, una scelta vegetariana, due contorni, una insalatona, due scelte di frutta, due scelte di dolci, pane e acqua e bevande;</p> <p>Individua i criteri di diversificazione del menù a seconda della stagionalità, territorialità-filiera corta, piatti tipici-dop-igp, introduzione di nuovi alimenti – piatti – ricette;</p> <p>La ditta propone menù per particolari categorie di utenti intolleranti o vegetariani,</p> <p>La ditta utilizza pittogrammi per la descrizione sintetica della tipologia del pasto, indica i prodotti alternativi per particolari categorie di utenti (intolleranti al glutine – lattosio – prodotti a ridotto contenuto di grassi – prodotti energetici – aproteici – vegani).</p> <p>Acclude le tabelle riportanti i menù di 4 settimane e analogamente i menù specifici per gli intolleranti al glutine, al lattosio, menu per vegetariani e per vegani.</p>
4	<p>Proposte innovative e migliorative (es. iniziative per degenti e/o dipendenti dell'AORN ecc.);</p>	<p>La ditta espone le seguenti proposte innovative e migliorative:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sistema di prenotazione dei pasti informatizzato;</li> <li>- allestimento area market con prodotti per la cura della persona;</li> <li>- ampliamento dell'orario dalle ore 21 alle ore 22;</li> <li>- carta fedeltà che prevede lo sconto del 10% su quanto acquistato al punto ristoro;</li> <li>- wifi gratuito;</li> <li>- Servizio prenotazione pizze;</li> <li>- Sanificatore per ambienti;</li> <li>- Cassa automatica;</li> <li>- Intervento animatori;</li> <li>- Kit per bambini.</li> </ul>
5	<p><i>Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine</i> (punteggio attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati).</p>	<p>La ditta dichiara di offrire un numero percentuale di prodotti aggiuntivi di produzione biologica pari all'80% in aumento, per un totale di 100%.</p> <p>La Commissione terrà conto del valore minimo 80%.</p>
6	<p><i>Carni</i> (punteggio attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati).</p>	<p>La ditta dichiara di offrire un numero percentuale di prodotti aggiuntivi di produzione biologica pari all'80% in aumento, per un totale di 100%.</p> <p>La Commissione terrà conto del valore minimo 80%.</p>
7	<p><i>Salumi e formaggi</i> (punteggio</p>	<p>La ditta dichiara di offrire un numero percentuale di prodotti</p>

	attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati).	aggiuntivi di produzione biologica pari al 70% in aumento, per un totale di 100%.  La Commissione terrà conto del valore minimo 70%.
8	<i>Chilometro zero e filiera corta:</i> (punteggio attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività).	La ditta dichiara di offrire un numero di prodotti biologici da km 0 e filiera corta pari alla totalità dei prodotti previsti all'interno del menu.  Non specifica i singoli prodotti e la suddivisione per categorie.  La Commissione nella valutazione terrà conto del fatto che nel criterio n. 2 la ditta espone l'utilizzo di prodotti a km 0 per l'80% e menziona una Regione di approvvigionamento diversa dalla Campania.
9	<i>Trasporto:</i> se eseguito con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.	La ditta descrive il proprio parco automezzi con una flotta a zero emissioni indicando n. 7 modelli, identificati da n. di targa, modello e tipologia.  Indica le misure adottate per la gestione ambientale della logistica.

#### Klas Service srl

critero	descrizione	Elementi salienti
1	Qualità, pregio e funzionalità delle attrezzature, materiali, finiture ed arredi offerti in aggiunta a quelli presenti per la corretta esecuzione del servizio (es: centrifughe, estrattori, spremi agrumi, arredi per consumazioni quali tavoli sgabelli sedute ecc.);	La ditta offre le seguenti forniture ulteriori rispetto a quelle già presenti ed eventuale sostituzione di quelle attuali: - n. 1 granitore a 3 campane; n. 1 spremi agrumi elettrico; n. 1 macchina ginseng e orzo; n. 1 doppia piastra di cottura professionale; n. 1 forno termo ventilato; n. 1 lavatazze; n. 1 macchina del ghiaccio professionale; n. 1 macchina da caffè; n. 1 macinadosatore caffè; n. 1 frigorifero verticale 700 litri; n. 1 affettatrice professionale; n. 1 estrattore di succo; n. 1 vetrina per gelati a colonna; - allestimento zona punto ristoro interno (max 20 persone); - allestimento zona esterna con struttura removibile esterna e copertura al fine di garantire n. 30 posti a sedere. La ditta non descrive nella scheda tecnica un servizio di manutenzione delle attrezzature attualmente in dotazione dell'A.O.R.N. né la sostituzione in caso di guasti né la dismissione dei fuoriuso.
2	Modalità di erogazione ed organizzazione del servizio (inteso con particolare riferimento alle specifiche tecniche che definiscono le caratteristiche del servizio ed in particolare le modalità di conduzione e gestione del servizio e organizzazione del lavoro,	La ditta indica i soggetti coinvolti nello svolgimento del servizio. Descrive: -le varie fasi del servizio offerto: selezione dei fornitori (quattro fasi: pre-qualificazione; auto valutazione; audit ispettivo e iscrizione del fornitore); la gestione della non conformità del prodotto; l'approvvigionamento; il ricevimento e lo stoccaggio delle derrate e relativo sistema di tracciabilità. Relativamente al trasporto la ditta dichiara l'utilizzo di un

	personale e controllo).	<p>automezzo a basso impatto ambientale (sarà valutato nel criterio n. 9) e di attrezzature adatte a garantire le condizioni di temperatura idonee per ciascun alimento.</p> <p>Segue una sintetica descrizione della distribuzione del pasto e un'ampia descrizione delle modalità di pulizia e sanificazione ivi compresi i prodotti utilizzati a marchio ecolabel.</p> <p>Descrive gli operatori addetti al servizio (orari conformi a quanto richiesto dal CSA e propone di occupare più persone rispetto alle sei impiegate dall'operatore uscente).</p> <p>Indica la possibilità di sostituire il personale assente con le figure jolly (tempestivamente).</p> <p>Sono indicate le professionalità impiegate a supporto della gestione del servizio.</p> <p>La ditta indica, nel piano di formazione del personale, n. 14 diversi moduli di formazione per un totale di 113 ore.</p>
3	Menù e prodotti alternativi per particolari categorie di utenti (celiaci, vegetariani, ecc.).	<p>La ditta espone l'intenzione di predisporre menu dedicati contenenti prodotti privi di glutine e vegetariani, previa prenotazione degli stessi entro le ore 11:00 di ogni mattina.</p> <p>Riporta le tabelle soltanto di n. 2 menù tipo: uno per celiaci e uno per vegetariani.</p> <p>In caso di aggiudicazione progetterà altri menù.</p>
4	Proposte innovative e migliorative (es. iniziative per degenti e/o dipendenti dell'AORN ecc.);	<p>La ditta espone le seguenti proposte innovative e migliorative:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sistema di prenotazione tramite app dedicata;</li> <li>- zona per rivendita giornali (già richiesto da csa);</li> <li>- zona market;</li> <li>- area wifi free e un televisore 52 pollici schermo piatto;</li> <li>- allestimento zona esterna;</li> <li>- totem per la customer satisfaction;</li> <li>- card per lo sconto ai dipendenti;</li> <li>- 3 ulteriori unità di personale (si terrà conto di tale indicazione nel criterio 2);</li> <li>- incasso dei buoni pasto e disponibilità alla convenzione per i buoni pasto dei dipendenti dell'A.O.R.N.</li> </ul>
5	<i>Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine</i> (punteggio attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati).	La ditta dichiara di offrire il 100% di produzione biologica e o integrata per i prodotti indicati.
6	<i>Carni</i> (punteggio attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati).	La ditta dichiara di offrire il 100% di produzione biologica e o integrata per i prodotti indicati.
7	<i>Salumi e formaggi</i> (punteggio attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati).	La ditta dichiara di offrire il 100% di produzione biologica e o integrata per i prodotti indicati.
8	<i>Chilometro zero e filiera corta:</i> (punteggio attribuito in proporzione	La ditta espone un elenco di n. 79 prodotti a km 0 e a filiera corta suddivisibili per le seguenti categorie: frutta e ortaggi, legumi,



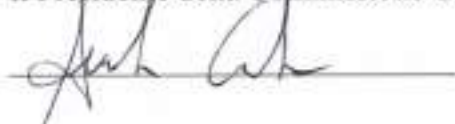
	al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività).	carne, pesce, cereali, latticini, pasta, olio, uova, salumi e formaggi.
9	<i>Trasporto</i> : se eseguito con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.	La ditta indica che in caso di aggiudicazione effettuerà il trasposto dei pasti con veicoli a trazione elettrica.  Non riporta alcuna indicazione in ordine alla gestione ambientale della logistica.

Al termine delle operazioni sopra descritte il Presidente della Commissione Giudicatrice dichiara chiusa la seduta odierna.

Sono le ore sedici e dieci.

Del che viene redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene come appresso sottoscritto:

Il Presidente della Commissione Giudicatrice



I Componenti:



## **AZIENDA OSPEDALIERA SANTOBONO PAUSILIPON**

via T. Ravaschieri, 8 – 80122 Napoli

### ***AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DI DURATA TRIENNALE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL PUNTO RISTORO –BAR-RIVENDITA GIORNALI ALL'INTERNO DEL P.O. SANTOBONO PER LE NECESSITA' DEI DEGENTI, DIPENDENTI, VISITATORI E RELATIVA CONCESSIONE DI SPAZI***

#### ***Verbale n. 2: seduta della Commissione Giudicatrice***

L'anno duemilaventidue alle ore dodici e venti di oggi ventitre settembre, presso un ufficio della U.O.C. Acquisizione Beni e Servizi dell'Azienda Ospedaliera "Santobono Pausilipon" di Napoli, si è riunita la Commissione Giudicatrice nominata dal Direttore Generale con deliberazione n. 545 del 08.08.2022 e costituita dai seguenti componenti:

- Presidente: dott.ssa Annalisa Granata, Dirigente Medico c/o U.O.C. Direzione Medica PP.OO. Santobono e Pausilipon;
- Componente esterno: dott. Francesco Buzzo, Dirigente Amministrativo A.O. dei Colli;
- Componente: dott.ssa Caterina Collaro, Collaboratore Amministrativo Professionale c/o U.O.S.I.D. Segreteria Generale.

La Commissione, così costituita, prosegue con i lavori di competenza.

La Commissione nel corso della seduta odierna ha proceduto alla lettura delle relazioni presentate dai concorrenti Sirio srl e Sagifi spa (fino al criterio di valutazione n. 2).

Di seguito si riportano gli elementi salienti registrati per ciascun concorrente suddivisi per criteri di valutazione:



critério	descrizione	Elementi salienti
1	Qualità, pregio e funzionalità delle attrezzature, materiali, finiture ed arredi offerti in aggiunta a quelli presenti per la corretta esecuzione del servizio (es: centrifughe, estrattori, spremi agrumi, arredi per consumazioni quali tavoli sgabelli sedute ecc.);	<p>La ditta propone un progetto organizzativo per la gestione del servizio che prevede ripristino, acquisto e verifica del funzionamento dei macchinari presenti. Il progetto è elaborato secondo quattro fasi e prevede la costituzione di aree (mini market per prodotti freschi e confezionati, edicola e servizi alla persona, bar e servizio tavola calda, laboratorio per servizio freschi).</p> <p>Per la realizzazione di quanto proposto la ditta però indica la necessità di effettuare verifiche di impianti, verifica e creazione di nuovi punti di carico e scarico di acqua, verifica e creazione di nuovi punti di carico e scarico elettrici, modifica di alcuni arredi e una serie di varie ed eventuali.</p>
2	Modalità di erogazione ed organizzazione del servizio (inteso con particolare riferimento alle specifiche tecniche che definiscono le caratteristiche del servizio ed in particolare le modalità di conduzione e gestione del servizio e organizzazione del lavoro, personale e controllo).	<p>La ditta riporta l'organigramma della struttura organizzativa e direzionale.</p> <p>Descrive sinteticamente, in una tabella, le procedure di sicurezza e tracciabilità alimentare adottate dalla fase di ricevimento merci alla fase di distribuzione, ivi compreso il monitoraggio ed il controllo delle temperature di processo e di prodotto.</p> <p>Descrive in modo dettagliato le attività di pulizia e sanificazione (frequenza, prodotti a marchio ecolab, attrezzature e controlli).</p> <p>La ditta propone un sistema di formazione e informazione specifica per il contenimento e la diffusione del Coronavirus (si impegna ad installare un dispenser con igienizzante).</p> <p>La ditta rispetta le indicazioni previste dal CSA con riguardo al numero di personale impiegato nell'attività e propone una squadra jolly per specifiche esigenze.</p> <p>Descrive la formazione e l'aggiornamento del personale; prevedendo n. 42 ore annuali suddivise tra diversi moduli formativi (in particolare una formazione in materia di igiene e autocontrollo e una formazione in materia di sostenibilità ambientale).</p> <p>La ditta descrive il servizio tavola calda con l'indicazione della preparazione dei pasti caldi e relative modalità di confezionamento presso un centro di cottura esterna; specifica la tipologia di contenitori per il trasporto dei cibi dal proprio centro di cottura ed evidenzia gli accorgimenti posti in essere per minimizzare gli scarti dei prodotti nel rispetto delle indicazioni ambientali.</p>
3	Menù e prodotti alternativi per particolari categorie di utenti (celiaci, vegetariani, ecc.).	<p>La ditta ha elaborato e allegato menù articolati su 4 settimane declinati su 2 varianti stagionali secondo i principi della dieta mediterranea.</p> <p>Descrive i principi di sicurezza alimentare e nutrizionale, di variabilità e qualità in termini generali nei menu proposti.</p> <p>Relativamente alle diete speciali rivolte ad utenti celiaci, intolleranti al lattosio, vegani, vegetariani e con particolari esigenze etico-religiose descrive spazi e modalità di preparazione senza allegare specifici menu.</p>
4	Proposte innovative e migliorative (es. iniziative per degenti e/o dipendenti dell'AORN ecc.);	<p>La ditta espone le seguenti proposte innovative e migliorative:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- previsione di area minimarket con vendita di prodotti oltre quelli convenzionali (prodotti benessere, per intolleranze e biologici);</li> <li>- installazione di n. 3 totem per ordinazione e pagamento dei prodotti;</li> <li>- App per prenotazione, consultazione del menù e</li> </ul>

		<p>pagamento;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- diario alimentare per contare le calorie;</li> <li>- rilevazione informatizzata della Customer satisfaction.</li> </ul> <p>La ditta indica le attrezzature nelle migliori: macchina caffè, spremiagrumi, centrifugatore, abbattitore/frigo, frigo bibite, frullatore, macchina per macedonia, confezionatrice, frigo a quattro gradi).</p> <p>La commissione le valuterà nel criterio n. 1 anche se indicate nel criterio n. 4.</p>
5	<p><i>Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine</i> (punteggio attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati).</p>	<p>La ditta dichiara che per l'esecuzione dello specifico servizio andranno ad essere impiegati al 100 % alimenti biologici.</p>
6	<p><i>Carni</i> (punteggio attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati).</p>	<p>La ditta dichiara che per l'esecuzione dello specifico servizio andranno ad essere impiegati al 100 % carni biologiche.</p>
7	<p><i>Salumi e formaggi</i> (punteggio attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati).</p>	<p>La ditta dichiara che per l'esecuzione dello specifico servizio andranno ad essere impiegati al 100 % salumi e formaggi biologici.</p>
8	<p><i>Chilometro zero e filiera corta:</i> (punteggio attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività).</p>	<p>La ditta espone un elenco di n. 32 prodotti a km 0 e a filiera corta suddivisibili per le sole seguenti categorie: frutta, ortaggi e legumi.</p>
9	<p><i>Trasporto:</i> se eseguito con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.</p>	<p>La ditta dichiara che per l'esecuzione del servizio gestirà il trasporto dei pasti con automezzi a basso impatto ambientale, quali automezzi a trazione elettrica.</p> <p>Descrive una serie di misure adottate per ottemperare ad una gestione ambientale dei trasporti che sia efficiente e sostenibile.</p>

Sagifi spa

critero	descrizione	Elementi salienti
1	<p>Qualità, pregio e funzionalità delle attrezzature, materiali, finiture ed arredi offerti in aggiunta a quelli presenti per la corretta esecuzione del servizio (es: centrifughe, estrattori, spremi agrumi, arredi per consumazioni quali tavoli sgabelli</p>	<p>La ditta descrive tutti gli interventi ordinari mirati all'attivazione del servizio con indicazione del rifacimento dell'area bar e delle sostituzioni previste nella zona wc e riverniciatura al fine di uniformare la struttura.</p> <p>Sono descritti, per ogni ambiente (servizi e spogliatoio, laboratorio, banco bar, punto ristoro, sala bar), le attrezzature che saranno integrate/sostituite:</p>

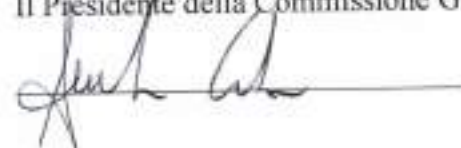
	sedute ecc.);	<p>- Servizi e spogliatoi: n. 5 armadi spogliatoio; n. 1 erogatore sapone; n. 1 specchio; n. 1 pattumiera; n. 3 porta rotolo di carta; n. 1 armadio presidi sanitari.</p> <p>- Zona laboratorio: n. 1 tavolo lavoro in acciaio inox; n. 2 taglieri; n. 1 affettatrice; n. 1 sterilizzatore coltelli; n. 1 piano ad induzione; n. 1 bilancia da banco; n. 1 forno; n. 1 pozzetto congelatore.</p> <p>- Zona banco bar: n. 1 erogatore acqua filtrata; n. 1 fabbricatore ghiaccio; n. 1 bancone gelati; n. 1 granitore a due campane; n. 1 macina dosatore caffè; n. 1 macchina da caffè a tre gruppi; n. 1 tramoggia; n. 1 macchina per orzo ginseng; n. 1 macchina per crema caffè; n. 1 centrifuga; n. 1 spremiagrumi; n. 1 cioccolatiera.</p> <p>- Zona punto ristoro: n. 1 registratore di cassa; n. 1 forno a microonde; n. 1 piastra elettrica; n. 1 distributore vassoi, pane, bicchieri, posate.</p> <p>- Zona sala bar interna ed esterna: n. 14 tavoli con n. 4 sedie; n. 4 piani snack circolari; n. 6 sgabelli; n. 1 tavolo antropometrico; n. 2 monitor tv; n. 2 gazebo esterno.</p> <p>La ditta definisce l'area dei servizi igienici e degli spogliatoi con aree separate per utenti e personale; descrive l'office di preparazione e deposito, l'area bar, il punto ristoro e le relative dotazioni. Prevede n. 2 casse, descrive l'area di accoglienza degli utenti e l'allestimento degli spazi esterni.</p>
2	Modalità di erogazione ed organizzazione del servizio (inteso con particolare riferimento alle specifiche tecniche che definiscono le caratteristiche del servizio ed in particolare le modalità di conduzione e gestione del servizio e organizzazione del lavoro, personale e controllo).	<p>La ditta descrive l'organizzazione delle fasi del servizio e le relative procedure.</p> <p>Le fasi sono distinte in: approvvigionamento dei prodotti alimentari, ricevimento delle materie prime, stoccaggio e conservazione, preparazione materie prime, preparazione e ricevimento prodotti gastronomici, organizzazione del servizio bar e punto ristoro, pulizia e sanificazione, piano di manutenzione.</p> <p>La ditta, descrive tutte le fasi di approvvigionamento e preparazione, riporta le modalità di trasporto delle pietanze attraverso l'utilizzo di contenitori idonei al contatto con gli alimenti che saranno a loro volta chiusi in appositi box isotermeici.</p> <p>Descrive in modo molto dettagliato l'organizzazione per il servizio bar e il servizio tavola calda e delle norme igieniche applicate, definendo le singole operazioni previste e le relative fasce orarie.</p> <p>La ditta dichiara che tutto il personale parteciperà ad appositi corsi di formazione/aggiornamento a cui sarà rilasciato il relativo attestato. Inoltre sarà munito di attestato di alimentarista per la qualifica svolta.</p> <p>Segue la descrizione delle operazioni di pulizia e sanificazione con indicazione delle diverse zone di lavoro, attrezzature, frequenze di intervento e prodotti a marchio ecolabel.</p> <p>Prevede un servizio autonomo di disinfestazione e derattizzazione.</p> <p>La ditta propone un piano di manutenzione ordinario e straordinario per ambienti e attrezzature (tale elemento sarà valutato nell'ambito del criterio n. 1).</p> <p>La ditta mette a disposizione n. 9 figure professionali presentando due tabelle con i relativi turni di servizio e indicazione ingresso, uscita e riposo settimanale e presenta un piano per far fronte all'assenteismo.</p>

Al termine delle operazioni sopra descritte il Presidente della Commissione Giudicatrice dichiara chiusa la seduta odierna.

Sono le ore sedici e trenta.

Del che viene redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene come appresso sottoscritto:

Il Presidente della Commissione Giudicatrice



I Componenti:



## **AZIENDA OSPEDALIERA SANTOBONO PAUSILIPON**

via T. Ravaschieri, 8 – 80122 Napoli

### ***AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DI DURATA TRIENNALE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL PUNTO RISTORO –BAR-RIVENDITA GIORNALI ALL'INTERNO DEL P.O. SANTOBONO PER LE NECESSITA' DEI DEGENTI, DIPENDENTI, VISITATORI E RELATIVA CONCESSIONE DI SPAZI***

#### ***Verbale n. 3: seduta della Commissione Giudicatrice***

L'anno duemilaventidue alle ore otto e quindici di oggi ventisette settembre, presso un ufficio della U.O.C. Acquisizione Beni e Servizi dell'Azienda Ospedaliera "Santobono Pausilipon" di Napoli, si è riunita la Commissione Giudicatrice nominata dal Direttore Generale con deliberazione n. 545 del 08.08.2022 e costituita dai seguenti componenti:

- Presidente: dott.ssa Annalisa Granata, Dirigente Medico c/o U.O.C. Direzione Medica PP.OO. Santobono e Pausilipon;
- Componente esterno: dott. Francesco Buzzo, Dirigente Amministrativo A.O. dei Colli;
- Componente: dott.ssa Caterina Collaro, Collaboratore Amministrativo Professionale c/o U.O.S.I.D. Segreteria Generale.

La Commissione, così costituita, prosegue con i lavori di competenza.

La Commissione procede alla lettura della relazione presentata dal concorrente Sagifi spa a partire dal criterio di valutazione n. 3.

Di seguito si riportano gli elementi salienti registrati per tale concorrente suddivisi per criteri di valutazione:



criterio	descrizione	Elementi salienti
3	Menù e prodotti alternativi per particolari categorie di utenti (celiaci, vegetariani, ecc.).	<p>La ditta si impegna alla preparazione di menù di tipo differente settimanalmente ed in base alle stagioni e a tal proposito allega menù estivi ed invernali suddividendoli fra menù base con la presenza anche di piatti per vegetariani (indicati da una specifica legenda) e numerosi menù estivi ed invernali per particolari categorie di utenti (celiaci, proteine dell'uovo, proteine del latte vaccino, proteine del pesce) differenziandoli anche per pranzo e cena.</p> <p>I menù predisposti garantiranno la dieta mediterranea seguendo i principi in essa indicati.</p> <p>La Sagifi ha predisposto tali menù in funzione della stagionalità delle materie prime ortofrutticole (è riportato un calendario con la stagionalità della frutta e verdura).</p> <p>È descritto un piano di autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati.</p> <p>La ditta si rende disponibile a definire menù per utenti con allergie/intolleranze verso più alimenti (ad es. privi di glutine e latte) o affetti da particolari patologie (diabete ecc.).</p> <p>Descrive le possibili interscambiabilità dei cibi al verificarsi di determinate circostanze (imprevisti nella consegna di alcune derrate alimentari, sostituzione di alimenti che non hanno riscontrato il gusto del cliente al fine di ridurre gli sprechi alimentari).</p>
4	Proposte innovative e migliorative (es. iniziative per degenti e/o dipendenti dell'AORN ecc.);	<p>La ditta espone le seguenti proposte migliorative e innovative:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-realizzazione area giochi,</li> <li>-installazione di n. 2 televisori (uno per visualizzare i menù con ingredienti e calorie e uno per intrattenimento),</li> <li>-servizio mini-market con prodotti per la cura della persona,</li> <li>- disponibilità ad organizzare coffee break,</li> <li>- tavolo per disabili con servizio a tavolo (con prenotazione tramite tablet da effettuare al tavolo),</li> <li>-fornitura di piantana dispenser gel igienizzante,</li> <li>-possibilità di prenotare pasti celiaci e differenziati che verranno confezionati in vaschette biodegradabili e compostabili.</li> <li>-Possibilità di ordinare la pizza napoletana.</li> <li>-Promozione della colazione ad un prezzo speciale che si estende oltre al caffè e cornetto anche al cornetto vegano o per celiaci.</li> <li>-Servizio happy hour con bevande analcoliche,</li> <li>-menù tipici e omaggio dessert (festività con dolce tipico dell'occasione),</li> <li>-servizio carrello mini bar per il ristoro presso i reparti solo in determinate ore della giornata e in particolare nei giorni festivi,</li> <li>-fornitura di pos mobile sia nel bar che sul carrello,</li> <li>servizio banca IBT (ricariche telefoniche, pagamento utenze e valori bollati) (già previsto nel CSA);</li> <li>-percorso tattile per non vedenti,</li> </ul>



		-cassetta delle proposte.
5	<i>Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine</i> (punteggio attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati).	La ditta dichiara che la percentuale di prodotti biologici per le categorie elencate è pari all'80%.
6	<i>Carni</i> (punteggio attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati).	La ditta dichiara che la percentuale di prodotti biologici per le categorie elencate è pari all'80%.
7	<i>Salumi e formaggi</i> (punteggio attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati).	La ditta dichiara che la percentuale di prodotti biologici per le categorie elencate è pari all'80%.
8	<i>Chilometro zero e filiera corta:</i> (punteggio attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività).	La ditta espone un elenco di n. 38 prodotti a km 0 e a filiera corta suddivisibili per le seguenti categorie: legumi, ortaggi, frutta, cereali, pasta, prodotti lattiero caseari, carne, uova, olio, passate.
9	<i>Trasporto:</i> se eseguito con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.	La ditta si impegna ad utilizzare automezzi a basso impatto ambientale (gas naturale Euro 5 B).  La ditta descrive le misure di gestione ambientale della logistica.

Terminata la fase sopra descritta la Commissione procede con la valutazione.

Le offerte valutate nella seduta odierna sono state Ale Group Srl e Global Service Srl come riportato nelle schede seguenti.

		Ala Group srl	Giudizio sintetico
Qualità, prezzo e funzionalità delle attrezzature, materiali, finiture ed arredi offerti in aggiunta a quelli presenti per la corretta esecuzione del servizio (es: centrifughe, sterilizzatori, sproni agrari, arredi per commissioni quali tavoli regolabili sedute ecc.)	Punti massimi attribuibili	10,00	La proposta è considerata discreta in quanto sono elencate le sole attrezzature della sala bar.
	Giudizio Commissario 1	4,70	
	Punti qualità attribuiti Commissario 1	10,50	
	Giudizio Commissario 2	0,70	
	Punti qualità attribuiti Commissario 2	10,50	
	Giudizio Commissario 3	0,70	
	Punti qualità attribuiti Commissario 3	10,50	
Modalità di accoglienza ed organizzazione del servizio (litere con particolare riferimento alle specifiche tecniche che definiscono le caratteristiche del servizio ed in particolare la modalità di conduzione e gestione del servizio e organizzazione del lavoro, personale e materiali)	Punti massimi attribuibili	10,00	La proposta è discreta. Non ha descritto le fasi di appoggio/riempimento e lavorazione dei pasti ma il servizio bar e del servizio tavolo nella sede descritta in modo generico.
	Giudizio Commissario 1	0,70	
	Punti qualità attribuiti Commissario 1	7,00	
	Giudizio Commissario 2	0,70	
	Punti qualità attribuiti Commissario 2	7,00	
	Giudizio Commissario 3	0,70	
	Punti qualità attribuiti Commissario 3	7,00	
Menu e prodotti alternativi per particolari categorie di utenti (allergici, vegetariani, ecc.)	Punti massimi attribuibili	15,00	La proposta è ritenuta assolutamente insufficiente in quanto i menù sono previsti ma non descritti data l'assenza degli allegati citati nell'offerta.
	Giudizio Commissario 1	0,20	
	Punti qualità attribuiti Commissario 1	3,00	
	Giudizio Commissario 2	0,20	
	Punti qualità attribuiti Commissario 2	3,00	
	Giudizio Commissario 3	0,20	
	Punti qualità attribuiti Commissario 3	3,00	
Proposte innovative e migliorative (es. iniziative per degnati e/o dipendenti dell'ASST ecc.)	Punti massimi attribuibili	12,00	La proposta è discreta per numero e rilevanza degli elementi migliorativi innovativi indicati.
	Giudizio Commissario 1	0,70	
	Punti qualità attribuiti Commissario 1	7,00	
	Giudizio Commissario 2	0,70	
	Punti qualità attribuiti Commissario 2	7,00	
	Giudizio Commissario 3	0,70	
	Punti qualità attribuiti Commissario 3	7,00	
Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, patate, polenta, prodotti e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, altre attrezzature (posteggio attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati)	Punti massimi attribuibili	4,20	Posteggio attribuito tenuto conto della percentuale indicata nell'offerta tecnica.
	Giudizio Commissario 1	0,80	
	Punti qualità attribuiti Commissario 1	3,20	
	Giudizio Commissario 2	0,80	
	Punti qualità attribuiti Commissario 2	3,20	
	Giudizio Commissario 3	0,80	
	Punti qualità attribuiti Commissario 3	3,20	
Carne (posteggio attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati)	Punti massimi attribuibili	4,00	Posteggio attribuito tenuto conto della percentuale indicata nell'offerta tecnica.
	Giudizio Commissario 1	0,80	
	Punti qualità attribuiti commissario1	3,20	
	Giudizio Commissario 2	0,80	
	Punti qualità attribuiti commissario2	3,20	
	Giudizio Commissario 3	0,80	
	Punti qualità attribuiti commissario3	3,20	
Salumi e formaggi (posteggio attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati)	Punti massimi attribuibili	4,00	Posteggio attribuito tenuto conto della percentuale indicata nell'offerta tecnica.
	Giudizio Commissario 1	0,80	
	Punti qualità attribuiti commissario1	3,20	
	Giudizio Commissario 2	0,80	
	Punti qualità attribuiti commissario2	3,20	
	Giudizio Commissario 3	0,80	
	Punti qualità attribuiti commissario3	3,20	
Chilometro zero e filiere corte: (posteggio attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da Km 0 e filiere corte offerti ed alla relativa rappresentatività)	Punti massimi attribuibili	4,00	Posteggio attribuito tenuto conto del numero offerto di prodotti e Km 0 e filiere corte e della relativa rappresentatività.
	Giudizio Commissario 1	1,00	
	Punti qualità attribuiti commissario1	4,00	
	Giudizio Commissario 2	1,00	
	Punti qualità attribuiti commissario2	4,00	
	Giudizio Commissario 3	1,00	
	Punti qualità attribuiti commissario3	4,00	
Trasporti: se eseguiti con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, e alimentati con biocombustibili, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compresso Al biosettore, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatto (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GNL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica	Punti massimi attribuibili	4,00	Proposta gravemente insufficiente tenuto conto dell'indicazione del veicolo e dell'assenza di indicazioni di gestione ambientale della logistica.
	Giudizio Commissario 1	0,50	
	Punti qualità attribuiti commissario1	1,00	
	Giudizio Commissario 2	0,50	
	Punti qualità attribuiti commissario2	1,00	
	Giudizio Commissario 3	0,50	
	Punti qualità attribuiti commissario3	1,00	





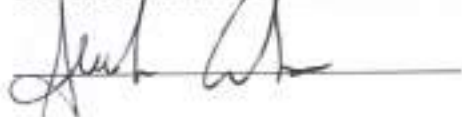
		Global service srl	Giudizio sintetico
Qualità, prezzo e funzionalità delle attrezzature, materiali, finiture ed arredi offerti in aggiunta a quelli previsti per la corretta esecuzione del servizio (es: centrifughe, estrattori, saponi agrari, arredi per commensali quali tavoli sgabelli sedute ecc.)	Punti massimi attribuibili	13,00	La proposta è considerata discreta tenuto conto della mancanza attrezzature elencate senza però indicazione della sostituzione.
	Giudizio Commissario 1	0,70	
	Punti qualità attribuiti Commissario 1	10,30	
	Giudizio Commissario 2	0,70	
	Punti qualità attribuiti Commissario 2	10,30	
	Giudizio Commissario 3	0,70	
	Punti qualità attribuiti Commissario 3	10,30	
Modalità di erogazione ed organizzazione del servizio (invece non particolare riferimento alle specifiche tecniche che definiscono le caratteristiche del servizio ed in particolare le modalità di conduzione e gestione del servizio e organizzazione del lavoro, personale e materiali)	Punti massimi attribuibili	10,00	La proposta è discreta, non consente né nel complesso dettagliate l'organizzazione e le fasi del servizio bar e del servizio tavola calda
	Giudizio Commissario 1	0,70	
	Punti qualità attribuiti Commissario 1	7,00	
	Giudizio Commissario 2	0,70	
	Punti qualità attribuiti Commissario 2	7,00	
	Giudizio Commissario 3	0,70	
	Punti qualità attribuiti Commissario 3	7,00	
Menù e prodotti alternativi per particolari categorie di utenti (colicosi, vegetariani, ecc.)	Punti massimi attribuibili	14,00	La proposta è ottima considerando la varietà dei menù indicati.
	Giudizio Commissario 1	5,80	
	Punti qualità attribuiti Commissario 1	13,50	
	Giudizio Commissario 2	0,80	
	Punti qualità attribuiti Commissario 2	13,50	
	Giudizio Commissario 3	0,80	
	Punti qualità attribuiti Commissario 3	13,50	
Proposte innovative e migliorative (es. iniziative per dipendenti e/o dipendenti dell'Azim ecc.)	Punti massimi attribuibili	10,00	La proposta è sufficiente per numero e rilevanza degli elementi migliorativi ed innovativi indicati.
	Giudizio Commissario 1	0,40	
	Punti qualità attribuiti Commissario 1	6,00	
	Giudizio Commissario 2	0,60	
	Punti qualità attribuiti Commissario 2	6,00	
	Giudizio Commissario 3	0,60	
	Punti qualità attribuiti Commissario 3	6,00	
Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, fave, patate, polenta, panettoni e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine (punteggio attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati)	Punti massimi attribuibili	4,00	Punteggio attribuito tenuto conto della percentuale indicata nell'offerta tecnica.
	Giudizio Commissario 1	0,80	
	Punti qualità attribuiti Commissario 1	3,20	
	Giudizio Commissario 2	0,80	
	Punti qualità attribuiti Commissario 2	3,20	
	Giudizio Commissario 3	0,80	
	Punti qualità attribuiti Commissario 3	3,20	
carni (punteggio attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati).	Punti massimi attribuibili	4,00	Punteggio attribuito tenuto conto della percentuale indicata nell'offerta tecnica.
	Giudizio Commissario 1	0,80	
	Punti qualità attribuiti commissario1	3,20	
	Giudizio Commissario 2	0,80	
	Punti qualità attribuiti commissario2	3,20	
	Giudizio Commissario 3	0,80	
	Punti qualità attribuiti commissario3	3,20	
Salumi e formaggi (punteggio attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati)	Punti massimi attribuibili	4,00	Punteggio attribuito tenuto conto della percentuale indicata nell'offerta tecnica.
	Giudizio Commissario 1	0,70	
	Punti qualità attribuiti commissario1	3,30	
	Giudizio Commissario 2	0,70	
	Punti qualità attribuiti commissario2	3,30	
	Giudizio Commissario 3	0,70	
	Punti qualità attribuiti commissario3	3,30	
Chilowatch zero e filiera corta: (punteggio attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività)	Punti massimi attribuibili	4,00	La proposta è assolutamente insufficiente in quanto non sono specificati i prodotti e tenendo conto della discrepanza indicata in punti diversi nell'offerta.
	Giudizio Commissario 1	0,20	
	Punti qualità attribuiti commissario1	0,80	
	Giudizio Commissario 2	0,20	
	Punti qualità attribuiti commissario2	0,80	
	Giudizio Commissario 3	0,20	
	Punti qualità attribuiti commissario3	0,80	
Trasporto: se eseguito con veicoli a trazione elettrica o ibrida, o idrogeno, o alimentati con biocarburanti, rinnovabili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gaseosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatto (gas naturale liquefatto - LNG) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione aziendale della logistica	Punti massimi attribuibili	4,00	Proposta accettabile tenuto conto dell'innovazione specifica del parco autoveicoli descritto e delle indicazioni di misura di gestione aziendale della logistica.
	Giudizio Commissario 1	1,00	
	Punti qualità attribuiti commissario1	4,00	
	Giudizio Commissario 2	1,00	
	Punti qualità attribuiti commissario2	4,00	
	Giudizio Commissario 3	1,00	
	Punti qualità attribuiti commissario3	4,00	

Al termine delle operazioni sopra descritte il Presidente della Commissione Giudicatrice dichiara chiusa la seduta odierna.


Sono le ore quattordici e quarantacinque.

Del che viene redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene come appresso sottoscritto:

Il Presidente della Commissione Giudicatrice

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Antonio...', written over a horizontal line.

I Componenti:

Two handwritten signatures in blue ink, 'Francesco B...' and 'Caterina Collo...', written over horizontal lines.

**AZIENDA OSPEDALIERA SANTOBONO PAUSILIPON**  
via T. Ravaschieri, 8 – 80122 Napoli

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DI DURATA TRIENNALE DEL SERVIZIO DI  
GESTIONE DEL PUNTO RISTORO –BAR-RIVENDITA GIORNALI ALL'INTERNO DEL  
P.O. SANTOBONO PER LE NECESSITA' DEI DEGENTI, DIPENDENTI, VISITATORI E  
RELATIVA CONCESSIONE DI SPAZI**

*Verbale n. 4: seduta della Commissione Giudicatrice*

L'anno duemilaventidue alle ore otto e quindici di oggi ventinove settembre, presso un ufficio della U.O.C. Acquisizione Beni e Servizi dell'Azienda Ospedaliera "Santobono Pausilipon" di Napoli, si è riunita la Commissione Giudicatrice nominata dal Direttore Generale con deliberazione n. 545 del 08.08.2022 e costituita dai seguenti componenti:

- Presidente: dott.ssa Annalisa Granata, Dirigente Medico c/o U.O.C. Direzione Medica PP.OO. Santobono e Pausilipon;
- Componente esterno: dott. Francesco Buzzo, Dirigente Amministrativo A.O. dei Colli;
- Componente: dott.ssa Caterina Collaro, Collaboratore Amministrativo Professionale c/o U.O.S.I.D. Segreteria Generale.

La Commissione, così costituita, prosegue con i lavori di competenza.

Le offerte valutate nella seduta odierna sono state Klas Services srl, Sirio Srl e Sagifi Spa come da tabelle di seguito riportate.



		Klas funkcij evi	Studij oishetiv
Qualità, prezzi e funzionalità delle attrezzature, materiali, finiture ed accessi offerti in aggiunta a quelli previsti per la corretta esecuzione del servizio (es. ventilazione, estrazione, sistemi igienici, accessi per commensali, piani tavolo spallati eccetera ecc.)	Punti massimi attribuibili	10,00	La proposta è soddisfacente sufficientemente tenuto conto del prezzo delle attrezzature elencate senza però indicazione della manutenzione.
	Giudizio Commissione 1	8,00	
	Punti qualità attribuiti Commissione 1	4,00	
	Giudizio Commissione 2	8,00	
	Punti qualità attribuiti Commissione 2	4,00	
Modalità di erogazione ed organizzazione del servizio (inteso con particolare riferimento alle specifiche tecniche che definiscono la specializzazione del servizio ed in particolare la modalità di conduzione e gestione del servizio e organizzazione del lavoro, personale e controlli)	Punti massimi attribuibili	10,00	La proposta risulta sufficientemente in grado la lista descrive le fasi di preparazione del pasto ma non specifica le modalità di gestione del servizio (es. a tavola calda).
	Giudizio Commissione 1	8,00	
	Punti qualità attribuiti Commissione 1	4,00	
	Giudizio Commissione 2	8,00	
	Punti qualità attribuiti Commissione 2	4,00	
Menu e prodotti alternativi per particolari categorie di utenti (allergici, vegetariani, ecc.)	Punti massimi attribuibili	10,00	La proposta risulta insufficientemente soddisfacente vista l'indicazione di soli 2 menù per vegetari e vegetariani non dando dimostrazione della varietà della proposta.
	Giudizio Commissione 1	9,00	
	Punti qualità attribuiti Commissione 1	4,50	
	Giudizio Commissione 2	8,00	
	Punti qualità attribuiti Commissione 2	4,50	
Proposte innovative e siglificate (es. iniziative per degnati e/o dipendenti dell'ASB ecc.)	Punti massimi attribuibili	10,00	La proposta è sufficientemente innovativa e rilevante negli elementi significativi ed innovativi presentati.
	Giudizio Commissione 1	9,00	
	Punti qualità attribuiti Commissione 1	4,50	
	Giudizio Commissione 2	9,00	
	Punti qualità attribuiti Commissione 2	4,50	
Forme, varietà e impasti, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, salumi, polveri, prodotti a prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine (impastaggio attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica e integrata per gli alimenti indicati)	Punti massimi attribuibili	10,00	Puntaggio attribuito tenuto conto della percentuale indicata nell'offerta tecnica.
	Giudizio Commissione 1	9,00	
	Punti qualità attribuiti Commissione 1	4,50	
	Giudizio Commissione 2	9,00	
	Punti qualità attribuiti Commissione 2	4,50	
Uova (impastaggio attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica e integrata per gli alimenti indicati)	Punti massimi attribuibili	10,00	Puntaggio attribuito tenuto conto della percentuale indicata nell'offerta tecnica.
	Giudizio Commissione 1	9,00	
	Punti qualità attribuiti Commissione 1	4,50	
	Giudizio Commissione 2	9,00	
	Punti qualità attribuiti Commissione 2	4,50	
Salumi e formaggi (impastaggio attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica e integrata per gli alimenti indicati)	Punti massimi attribuibili	10,00	Puntaggio attribuito tenuto conto della percentuale indicata nell'offerta tecnica.
	Giudizio Commissione 1	9,00	
	Punti qualità attribuiti Commissione 1	4,50	
	Giudizio Commissione 2	9,00	
	Punti qualità attribuiti Commissione 2	4,50	
Chilometro zero e filiere corte (impastaggio attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiere corte offerti ed alla relativa rappresentatività)	Punti massimi attribuibili	10,00	Puntaggio attribuito tenuto conto del numero di prodotti e km 0 e filiere corte e della relativa rappresentatività.
	Giudizio Commissione 1	9,00	
	Punti qualità attribuiti Commissione 1	4,50	
	Giudizio Commissione 2	9,00	
	Punti qualità attribuiti Commissione 2	4,50	
Trasporto in esempio con veicolo a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con bioetanolo, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gaseosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatto (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (LPG) e con delle miscele di gasolio emulsionate della legge.	Punti massimi attribuibili	10,00	Proposte greenwash insufficientemente tenute conto dell'indicazione del veicolo e dell'assenza di indicazioni di misure di gestione ambientale delle logiche.
	Giudizio Commissione 1	9,00	
	Punti qualità attribuiti Commissione 1	4,50	
	Giudizio Commissione 2	9,00	
	Punti qualità attribuiti Commissione 2	4,50	

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

		€	Giudizio sintetico
Qualità, prezzo e funzionalità delle attrezzature, materiali, finiture ed arredi offerti in aggiunta a quelli necessari per la corretta esecuzione del servizio (es. certificazione, materiali, spruzzi agrari, arredi per mensa/comuni quali tavoli regolabili altezza ecc.)	Punti massimi attribuibili	14,00	Proposta insufficiente in quanto ritenuta ad una serie di requisiti tecnici ed impiantistici senza definizione di una tempistica e rispetto una serie di "requisiti essenziali".
	Giudizio Commissario 1	0,40	
	Punti qualità attribuiti Commissario 1	4,00	
	Giudizio Commissario 2	0,40	
	Punti qualità attribuiti Commissario 2	4,00	
Modalità di acquisizione ed organizzazione del servizio (inbase con particolare riferimento alle specifiche tecniche e/o dettagliate le caratteristiche del servizio ed in particolare le modalità di conduzione e gestione del servizio e organizzazione del lavoro, personale e controlli)	Punti massimi attribuibili	17,00	La proposta è discreta, sono ben descritte le fasi di approvvigionamento e lavorazione dei pasti e sanificazione adotti su l'organizzazione e le fasi del servizio bar e del servizio tavola calda sono rispettate in modo puntuale.
	Giudizio Commissario 1	0,70	
	Punti qualità attribuiti Commissario 1	7,00	
	Giudizio Commissario 2	0,70	
	Punti qualità attribuiti Commissario 2	7,00	
Menù e prodotti alternativi per particolari categorie di utenti (colici, vegetariani, ecc.)	Punti massimi attribuibili	11,00	Proposta mediocre in quanto propone 4 menù diversi per stagioni ma non riporta i menù per particolari tipi di dieta.
	Giudizio Commissario 1	0,55	
	Punti qualità attribuiti Commissario 1	7,50	
	Giudizio Commissario 2	0,55	
	Punti qualità attribuiti Commissario 2	7,50	
Proposte innovative e migliorative (es. iniziative per degnati e/o dipendenti dall'ASPH ecc.)	Punti massimi attribuibili	10,00	La proposta è insufficiente per essere e rilevante degli elementi migliorativi ed innovativi indicati.
	Giudizio Commissario 1	0,40	
	Punti qualità attribuiti Commissario 1	4,00	
	Giudizio Commissario 2	0,40	
	Punti qualità attribuiti Commissario 2	4,00	
Pasti, verdure e ortaggi, legumi, carni, pane e prodotti da forno, pasta, riso, frutta, patate, polenta, prodotti e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine (spuntino attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati)	Punti massimi attribuibili	4,00	Spuntino attribuito tenuto conto della percentuale indicata nell'offerta tecnica.
	Giudizio Commissario 1	0,80	
	Punti qualità attribuiti Commissario 1	4,00	
	Giudizio Commissario 2	0,80	
	Punti qualità attribuiti Commissario 2	4,00	
Cassa (spuntino attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati)	Punti massimi attribuibili	4,00	Spuntino attribuito tenuto conto della percentuale indicata nell'offerta tecnica.
	Giudizio Commissario 1	1,00	
	Punti qualità attribuiti commissario1	4,00	
	Giudizio Commissario 2	1,00	
	Punti qualità attribuiti commissario2	4,00	
Salumi e formaggi (spuntino attribuito in proporzione alla percentuale aggiuntiva di produzione biologica o integrata per gli alimenti indicati)	Punti massimi attribuibili	4,00	Spuntino attribuito tenuto conto della percentuale indicata nell'offerta tecnica.
	Giudizio Commissario 1	1,00	
	Punti qualità attribuiti commissario1	4,00	
	Giudizio Commissario 2	1,00	
	Punti qualità attribuiti commissario2	4,00	
Caffè/matteo nero e filiera corta (spuntino attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da Km 2 e filiera corta offerti ed alla relazione rappresentatività)	Punti massimi attribuibili	4,00	Spuntino attribuito tenuto conto del numero di prodotti a Km 2 e filiera corta e della stessa rappresentatività.
	Giudizio Commissario 1	0,40	
	Punti qualità attribuiti commissario1	4,00	
	Giudizio Commissario 2	0,40	
	Punti qualità attribuiti commissario2	4,00	
Trasporti: se applicati con veicoli a trazione elettrica o ibrida, e ibridi, e alimentati con biocombustibili, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatto (gas naturale liquefatto - GNL) e con gas di petrolio liquefatti (GNL) e uso delle risorse di gestione ambientale nella logistica	Punti massimi attribuibili	4,00	Proposta discreta tenuto conto dell'indicazione del veicolo e delle indicazioni di riserva di gestione ambientale della logistica.
	Giudizio Commissario 1	0,70	
	Punti qualità attribuiti commissario1	2,80	
	Giudizio Commissario 2	0,70	
	Punti qualità attribuiti commissario2	2,80	





Al termine delle operazioni sopra descritte il Presidente della Commissione Giudicatrice dichiara chiusi i lavori della Commissione Giudicatrice.

Sono le ore sedici e cinque.

Del che viene redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene come appresso sottoscritto:

Il Presidente della Commissione Giudicatrice



A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Antonio...', written over a horizontal line.

I Componenti:



Two handwritten signatures in blue ink, 'Francesco B...' and 'Caterina C...', each written over a horizontal line.

LOTTO 01



	Global	Sirio	Saqifi	Klas	Service	Ale
Qualità, pregio e	Punti massimi attribuibili	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00
	Giudizio Commissario 1	0,70	0,40	1,00	0,60	0,70
	Punti qualità attribuiti	10,50	6,00	15,00	9,00	10,50
	Giudizio Commissario 2	0,70	0,40	1,00	0,60	0,70
	Punti qualità attribuiti	10,50	6,00	15,00	9,00	10,50
	Giudizio Commissario 3	0,70	0,40	1,00	0,60	0,70
Modalità di erogazione ed	Punti qualità attribuiti	10,50	6,00	15,00	9,00	10,50
	Punti massimi attribuibili	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00
	Giudizio Commissario 1	0,70	0,70	1,00	0,60	0,70
	Punti qualità attribuiti	7,00	7,00	10,00	6,00	7,00
	Giudizio Commissario 2	0,70	0,70	1,00	0,60	0,70
	Punti qualità attribuiti	7,00	7,00	10,00	6,00	7,00
Menù e prodotti	Giudizio Commissario 3	0,70	0,70	1,00	0,60	0,70
	Punti qualità attribuiti	7,00	7,00	10,00	6,00	7,00
	Punti massimi attribuibili	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00
	Giudizio Commissario 1	0,90	0,50	1,00	0,30	0,20
	Punti qualità attribuiti	13,50	7,50	15,00	4,50	3,00
	Giudizio Commissario 2	0,90	0,50	1,00	0,30	0,20
Proposte innovative e	Punti qualità attribuiti	13,50	7,50	15,00	4,50	3,00
	Giudizio Commissario 3	0,90	0,50	1,00	0,30	0,20
	Punti qualità attribuiti	13,50	7,50	15,00	4,50	3,00
Frutta, verdure e ortaggi,	Punti massimi attribuibili	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00
	Giudizio Commissario 1	0,60	0,40	1,00	0,60	0,70
	Punti qualità attribuiti	6,00	4,00	10,00	6,00	7,00
	Giudizio Commissario 2	0,60	0,40	1,00	0,60	0,70
	Punti qualità attribuiti	6,00	4,00	10,00	6,00	7,00
	Giudizio Commissario 3	0,60	0,40	1,00	0,60	0,70
Carni (punteggio	Punti qualità attribuiti	6,00	4,00	10,00	6,00	7,00
	Punti massimi attribuibili	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
	Giudizio Commissario 1	0,80	1,00	0,80	1,00	0,80
Salumi e formaggi	Punti qualità attribuiti	3,20	4,00	3,20	4,00	3,20
	Giudizio Commissario 2	0,80	1,00	0,80	1,00	0,80
	Punti qualità attribuiti	3,20	4,00	3,20	4,00	3,20
	Giudizio Commissario 3	0,80	1,00	0,80	1,00	0,80
	Punti qualità attribuiti	3,20	4,00	3,20	4,00	3,20
	Giudizio Commissario 1	0,80	1,00	0,80	1,00	0,80
	Punti qualità attribuiti	3,20	4,00	3,20	4,00	3,20
	Giudizio Commissario 2	0,80	1,00	0,80	1,00	0,80
	Punti qualità attribuiti	3,20	4,00	3,20	4,00	3,20
	Giudizio Commissario 3	0,80	1,00	0,80	1,00	0,80
	Punti qualità attribuiti	3,20	4,00	3,20	4,00	3,20
	Giudizio Commissario 1	0,70	1,00	0,80	1,00	0,80
	Punti qualità attribuiti	2,80	4,00	3,20	4,00	3,20
	Giudizio Commissario 2	0,70	1,00	0,80	1,00	0,80
	Punti qualità attribuiti	0,70	1,00	0,80	1,00	0,80

*fm*

*Be*

*A*

	Punti qualità attribuiti	2,80	4,00	3,20	4,00	3,20
	Giudizio Commissario 3	0,70	1,00	0,80	1,00	0,80
	Punti qualità attribuiti	2,80	4,00	3,20	4,00	3,20
	Punti massimi attribuibili	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
	Giudizio Commissario 1	0,20	0,40	0,60	0,70	1,00
	Punti qualità attribuiti	0,80	1,60	2,40	2,80	4,00
	Giudizio Commissario 2	0,20	0,40	0,60	0,70	1,00
	Punti qualità attribuiti	0,80	1,60	2,40	2,80	4,00
	Giudizio Commissario 3	0,20	0,40	0,60	0,70	1,00
	Punti qualità attribuiti	0,80	1,60	2,40	2,80	4,00
	Punti massimi attribuibili	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
	Giudizio Commissario 1	1,00	0,70	0,70	0,30	0,30
	Punti qualità attribuiti	4,00	2,80	2,80	1,20	1,20
	Giudizio Commissario 2	1,00	0,70	0,70	0,30	0,30
	Punti qualità attribuiti	4,00	2,80	2,80	1,20	1,20
	Giudizio Commissario 3	1,00	0,70	0,70	0,30	0,30
	Punti qualità attribuiti	4,00	2,80	2,80	1,20	1,20
	Trasporto: se eseguito con					

LOTTO 01

TABELLA PUNTI ATTRIBUITI	Global service	Sirio	Sagifi	Klas Service	Ale Group
Punti qualità attribuiti Comm.1	51,00	40,90	64,80	41,50	42,30
Punti qualità attribuiti Comm.2	51,00	40,90	64,80	41,50	42,30
Punti qualità attribuiti Comm.3	51,00	40,90	64,80	41,50	42,30
Media dei punti di qualità attribuiti	51,00	40,90	64,80	41,50	42,30
Punteggio massimo attribuito	64,80				
<b>TABELLA COEFFICIENTI DI RIPARAMETRIZZAZIONE</b>	<b>Global service</b>	<b>Sirio</b>	<b>Sagifi</b>	<b>Klas Service</b>	<b>Ale Group</b>
Coefficiente di riparametrizzazione	0,79	0,63	1,00	0,64	0,65
<b>RISULTATI DI QUALITA' RIPARAMETRIZZATI</b>	<b>Global service</b>	<b>Sirio</b>	<b>Sagifi</b>	<b>Klas Service</b>	<b>Ale Group</b>
Punti qualità riparametrizzati	55,09	40,90	70,00	41,50	45,69

*Fm*

*CD*

*A*

DITTA		PUNTEGGIO DI QUALITA'
Global service	55,09259259	
Sirio	40,9	
Sagifi	70	
Klas Service	41,5	
Ale Group	45,69444444	
LOTTO 01		


LOTTO 01

AGGIUDICATARIA

70% qualità - 30% prezzo

DESERTO

DITTE	PUNTI QUALITÀ	PUNTI PPBasso	PREZZO OFFERTO	PREZZO BASE	PREZZO PIU'	PUNTEGGIO TOTALE
				GARA	BASSO	
Global service	55,09259259				0,000	
Sirio	40,9			Qualità Insufficiente		
Sagifi	70					
Klas Service	41,5			Qualità Insufficiente		
Ale Group	45,69444444					

NOTE

*Bur*

*[Signature]*

*[Signature]*