

Regione del Veneto
AZIENDA OSPEDALE – UNIVERSITA' PADOVA

Delibera del Direttore Generale n. 417 del 24/02/2023

OGGETTO: ID 20S035 - Aggiudicazione della procedura aperta telematica ai sensi dell'art.60 D.Lgs 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento in concessione ai sensi dell'art.164 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. del servizio di gestione del bar-caffetteria presso l'Ospedale Sant'Antonio (lotto 1) e presso il Monoblocco (lotto 2) dell'Azienda Ospedale-Università Padova

NOTE TRASPARENZA: Con la presente deliberazione si aggiudica la procedura di gara aperta, tramite la piattaforma telematica SINTEL, per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar-caffetteria presso l'Ospedale Sant'Antonio (lotto 1) e presso il Monoblocco (lotto 2) dell'Azienda Ospedale-Università Padova ai sensi degli artt. n.60 e n.164 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. per il periodo di 78 mesi (36 mesi + 36 mesi opzionali+ 6 mesi di proroga tecnica). Con il medesimo provvedimento, inoltre, si prende atto della prosecuzione, ai sensi dell'art.106 c.11 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., dei contratti di concessione in essere con il fornitore Sirio Spa sino all'avvio del nuovo contratto.

Il Direttore della **UOC Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica** riferisce:

Con Delibera del Direttore Generale n.2092/2021 è stata indetta la procedura di gara aperta tramite piattaforma telematica SINTEL ai sensi dell'art.60 e dell'art.164 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento in concessione del servizio di gestione del bar-caffetteria presso l'Ospedale Sant'Antonio (lotto 1) e presso il Monoblocco (lotto 2) dell'Azienda Ospedale-Università Padova, per la durata di 78 mesi (36 mesi+36 mesi opzionali+6 mesi di proroga tecnica necessari per l'aggiudicazione del nuovo contratto), importo complessivo posto a base d'asta per il periodo di 78 mesi di € 3.853.200,00 IVA esclusa di cui € 1.778.400,00 IVA esclusa per 36 mesi + € 1.778.400,00 IVA esclusa per 36 mesi opzionali+ € 296.400,00 IVA esclusa per gli ulteriori 6 mesi opzionali oltre ad € 4.005,06 relativi ad oneri per rischi interferenziali, aggiudicazione dell'appalto per singolo lotto a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata dal miglior punteggio per qualità e prezzo ai sensi dell'art.95 comma 2 del D.Lgs. 50/2016.

Atteso quanto sopra, in data 07/12/2021, la procedura in argomento è stata pubblicata sulla piattaforma Sintel con identificativo n.148388346,

AZIENDA OSPEDALE – UNIVERSITA' PADOVA

prevedendo quale termine di presentazione delle offerte il giorno 12/01/2022 ore 12.00, successivamente prorogato al 27/01/2022 ore 12.00, quindi al 08/02/2022 ore 12.00.

Si dà atto che il bando e gli avvisi riferiti alla presente procedura di gara sono stati pubblicati, ai sensi dell'art. 72 e 73 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea con gli avvisi n.2021/S 235-617737, n.2021/S 248-657750 e n. 2022/S 020-049761, quindi sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, nelle edizioni n.142 del 10-12-2021, n.147 del 22-12-2021 e n.14 del 02/02/2022, sui quotidiani La Verità, il Gazzettino, il Giornale, Gazzetta Aste e Appalti pubblici nonché sul sito internet istituzionale.

Entro il termine del 08/02/2022 ore 12.00, sono pervenute le offerte dei seguenti Operatori Economici:

1. INTEGER S.R.L., forma singola, per il lotto n.1;
2. CIRFOOD S.C, forma singola, per i lotti n.1 e n.2;
3. FAST EAT ITALY S.R.L., forma singola, per i lotti n.1 e n.2;
4. SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A., forma singola, per i lotti n.1 e n.2;
5. MAPI S.R.L. forma singola, per i lotti n.1 e n.2.

Ciò premesso, nei giorni 28 febbraio, 01 e 02 marzo 2022, il seggio di gara nominato con prot.n. 12564/2022 agli atti d'ufficio, ha proceduto in seduta riservata alle operazioni di apertura e verifica della documentazione amministrativa trasmessa dai concorrenti sopraccitati che, come da Verbale di gara n.1 allegato al presente atto quale parte integrante e sostanziale ha restituito i seguenti esiti: il concorrente SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. viene ammesso alla successiva fase di gara, i concorrenti CIRFOOD S.C, FAST EAT ITALY e MAPI S.R.L. vengono ammessi con riserva, mentre il concorrente INTEGER S.R.L. viene escluso non avendo soddisfatto i requisiti per l'avvalimento previsti dall'art.89 c.1 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Nel giorno 19 maggio 2022 si sono svolte in seduta riservata le operazioni di verifica della documentazione richiesta ai concorrenti ammessi con riserva tramite l'istituto del Soccorso Istruttorio ex art.83 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. con rispettive note prot.n. 25815/2022 n. 25818/2022 e n. 25820/2022.

Dal relativo Verbale di gara n.2 allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale, risulta che: i concorrenti CIRFOOD S.C. e FAST EAT ITALY S.R.L. vengono ammessi al prosieguo della gara mentre il concorrente MAPI S.R.L., non avendo presentato la documentazione richiesta entro il termine perentorio indicato nella succitata nota prot.n.

25820/2022, viene escluso.

Si dà atto che con rispettive note prott. n. 35764 e n. 35767 del 24/05/2022 è stata notificata ai concorrenti INTEGER S.R.L. e MAPI S.R.L. l'esclusione dalla procedura di gara oggetto del presente provvedimento.

Con conseguente Delibera del Direttore Generale n.1193/2022 è stata nominata, ai sensi dell'art.77 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., la Commissione Giudicatrice per la valutazione delle offerte tecniche dei candidati ammessi, precisamente: CIRFOOD S.C, FAST EAT ITALY S.R.L. e SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.

La suddetta Commissione ha redatto n.6 Verbali di valutazione, tutti allegati al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale, dai quali risulta che: i concorrenti CIRFOOD S.C, FAST EAT ITALY S.R.L. e SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. hanno superato la soglia di sbarramento di 42 punti su 70,00 prevista dalla lex specialis di gara per l'ammissione all'apertura della busta economica, attribuendo ad ogni concorrente i seguenti punteggi qualità per singolo lotto:

CONCORRENTE	PUNTI QUALITA' LOTTO 1	PUNTI QUALITA' LOTTO 2
CIRFOOD S.C.	55,00 / 70,00	55,00 / 70,00
FAST EAT ITALY S.R.L.	57,00 / 70,00	57,00 / 70,00
SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	65,00 / 70,00	65,00 / 70,00

In data 10 ottobre 2022, il seggio di gara, data lettura dei sopradetti Verbali della Commissione Giudicatrice, ha proceduto in seduta riservata alla successiva apertura delle buste economiche, dando lettura dei relativi importi economici offerti dai succitati concorrenti per il periodo di 78 mesi al netto dell'IVA e degli oneri per rischi interferenti, come di seguito:

CONCORRENTE	OFFERTA ECONOMICA LOTTO 1	OFFERTA ECONOMICA LOTTO 2
CIRFOOD S.C.	€ 1.008.384,00	€ 2.891.912,40
FAST EAT ITALY S.R.L.	€ 1.170.000,00	€ 3.120.000,00
SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	€ 1.014.000,00	€ 2.893.800,00

Alle suddette offerte economiche corrispondono i seguenti punti prezzo totalizzati dal singolo concorrente in base al maggior rialzo offerto rispet-

to all'importo posto base di gara per ciascun lotto e precisamente:

CONCORRENTE	PUNTI PREZZO LOTTO 1	PUNTI PREZZO LOTTO 2
CIRFOOD S.C.	25,86 / 30,00	27,81 / 30,00
FAST EAT ITALY S.R.L.	30,00 / 30,00	30,00 / 30,00
SERENISSIMA RISTO- RAZIONE S.P.A.	26,00 / 30,00	27,82 / 30,00

Dalla somma dei punti qualità e dei punti prezzo totalizzati da ciascun concorrente per singolo lotto di gara, consegue la seguente graduatoria, distinta per singolo lotto, dettagliata nelle seguenti tabelle:

LOTTO 1				
Ditta	Punti qualità	Punti prezzo	PUNTI TOTALI	POSIZIONE GRADUATORIA
SERENISSIMA RI- STORAZIONE S.P.A.	65,00 / 70	26,00 / 30	91,00 / 100	1°
FAST EAT ITALY S.R.L.	57,00 / 70	30,00 / 30	87,00 / 100	2°
CIRFOOD S.C	55,00 / 70	25,86 / 30	80,86 / 100	3°

LOTTO 2				
Ditta	Punti qualità	Punti prezzo	PUNTI TOTALI	POSIZIONE GRADUATORIA
SERENISSIMA RI- STORAZIONE S.P.A.	65 / 70	27,82 / 30	92,82 / 100	1°
FAST EAT ITALY S.R.L.	57 / 70	30,00 / 30	87,00 / 100	2°
CIRFOOD S.C	55 / 70	27,81 / 30	82,81 / 100	3°

Si dà atto che, come riportato nel succitato Verbale di gara n.3, il Presidente del Seggio si riserva di confermare tale graduatoria previa verifica della correttezza, della completezza nonché della conformità della documentazione presente nella busta economica e richiesta in fase di gara, ancorché alla valutazione della sostenibilità del Piano Economico Finanziario presentato da ciascun Operatore Economico concorrente.

Stante quanto sopra, in data 25 ottobre 2022 il seggio di gara, in seduta riservata, ha proceduto con la verifica della documentazione economica presentata dal concorrente Serenissima Ristorazione S.p.A. e, come riportato nel Verbale di gara n.4 allegato al presente provvedimento quale parte sostanziale e integrante, è emerso che l'Offerta Economica del concorrente SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. è risultata irregolare, in quanto non rispetta i documenti di gara (cfr. art.59 c.3 del D.Lgs.50/2016) nonché incompleta in quanto essendo carente degli elementi di un P.E.F. tali da consentire alla Stazione Appaltante di verificare la congruità dell'offerta proposta e le condizioni di equilibrio economico-finanziario prevista dal suddetto art.3 del Codice degli Appalti, pertanto, il concorrente Serenissima Ristorazione viene escluso dalla presente procedura.

Si dà atto che l'esclusione dalla procedura di gara di cui al presente provvedimento è stata comunicata al concorrente Serenissima Ristorazione S.p.A. con nota prot.n.81963 del 14/12/2022 agli atti d'ufficio.

Stante quanto sopra, nella seduta riservata del 31 gennaio 2023, il seggio di gara ha proceduto con le verifiche di congruità dell'offerta presentata dal concorrente Fast Eat Italy S.R.L. che, come da Verbale di gara n.5 allegato al presente atto quale parte sostanziale e integrante, è risultata conforme a quanto richiesto dalla legge di gara e idonea al mantenimento dell'equilibrio economico-finanziario previste dal Codice degli appalti.

Ai fini del controllo dei requisiti di carattere generale, sono in corso le verifiche di cui agli artt. 80 e 81 del D.Lgs. 50/2016 previsti dal disciplinare di gara in capo alla ditta aggiudicataria, pertanto la presente aggiudicazione è sottoposta alla condizione risolutiva in caso di esito negativo delle suddette verifiche.

Nelle more dell'espletamento della procedura di gara si dà atto, inoltre, della prosecuzione, ai sensi dell'art.106 c.11 del D.Lgs.50/2016 e s.m.i. dei contratti di concessione del servizio di gestione bar-caffetteria presso il Monoblocco e all'interno dell'Ospedale Sant'Antonio, in capo alla Ditta SIRIO S.p.A., sino al prossimo 31/03/2023 e comunque sino all'avvio del nuovo contratto, come da note del 23/02/2023 agli atti presso questa UOC.

Per quanto sopra esposto si propone:

1. di prendere atto delle risultanze di gara sulla base dei Verbali alle-

Regione del Veneto

AZIENDA OSPEDALE – UNIVERSITA' PADOVA

gati al presente provvedimento quale parte sostanziale e integrante;

2. di prendere atto dell'esclusione dei concorrenti INTEGER S.R.L., MAPI S.R.L. e Serenissima Ristorazione S.P.A. per le motivazioni di cui ai Verbali n.1,n.2 e n.4 allegati al presente provvedimento;
3. di aggiudicare, ai sensi dell'art.60 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i. procedura di gara aperta mediante la piattaforma telematica SINTEL, per l'affidamento in concessione ai sensi dell'art.164 e s.m.i. del D.Lgs 50/2016 del servizio di gestione del bar-caffetteria presso l'Ospedale Sant'Antonio (lotto 1) e presso il Monoblocco (lotto 2) dell'Azienda Ospedale-Università Padova, alla ditta Fast Eat Italy S.R.L. (P.IVA 01135950317), per il periodo di 78 mesi così suddiviso: 36 mesi contrattuali, con opzione di rinnovo per ulteriori 36 mesi + 6 mesi opzionali di proroga tecnica, per un canone di concessione di € 15.000,00 al mese oltre IVA 22% per il lotto n.1 nonché di € 40.000,00 al mese oltre IVA 22% per il lotto n.2, corrispondenti ad un introito complessivo stimato per il periodo di 78 mesi pari ad € 1.170.000,00 IVA 22% esclusa per il lotto n.1 ed € 3.120.000,00 IVA 22% esclusa per il lotto n.2, come da rispettiva Offerta Economica allegata al presente provvedimento quale parte sostanziale e integrante;
4. di dare atto che l'aggiudicazione definitiva diverrà efficace dopo l'esito positivo del controllo dei requisiti prescritti;
5. di stabilire che la stipula contrattuale della fornitura avverrà nel rispetto dei termini dilatori di cui all'art. 32, comma 9, D.Lgs. 50/2016;
6. di nominare, quale Responsabile Unico del Procedimento ai sensi dell'art.31 del D.Lgs.50/2016 e s.m.i., la dott.ssa Maria Elena Serafin, Direttore della U.O.C. Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica e, quale Direttore dell'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art.101 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i, il Direttore della U.O.C. Direzione Medica Ospedaliera, coadiuvato nella gestione amministrativa e contabile dal Responsabile della UOS Logistica dei Servizi o suo delegato;
7. di prendere atto della prosecuzione, ai sensi dell'art.106 c.11 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. delle concessioni in essere presso l'Ospedale Sant'Antonio e presso il Monoblocco con la ditta Sirio S.p.A. sino al prossimo 31/03/2023 e comunque sino all'avvio del nuovo servi-

Regione del Veneto
AZIENDA OSPEDALE – UNIVERSITA' PADOVA

zio.

Viene approntata la presente deliberazione avendo presente quanto disposto dalla normativa vigente in materia di concessioni di contratti pubblici.

Tutto ciò premesso:

IL DIRETTORE GENERALE

PRESO ATTO della suesposta proposta e accertato che il Direttore della **UOC Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica** ha attestato l'avvenuta regolare istruttoria della pratica, anche in ordine alla conformità con la vigente legislazione statale e regionale, nonché la copertura della spesa prevista nel budget assegnato per l'anno in corso;
RITENUTO di dover adottare in merito i provvedimenti necessari;
VISTO il Decreto Legislativo n. 502/92 e successive modifiche ed integrazioni e le leggi regionali n. 55 e n. 56 del 1994 e successive modifiche ed integrazioni;
ACQUISITO il parere favorevole del Direttore Amministrativo e del Direttore Sanitario per quanto di rispettiva competenza;
IN BASE ai poteri conferitigli dal D.P.G.R. n. 29 del 26.02.2021.

DELIBERA

Per le motivazioni espresse in premessa:

1. di prendere atto delle risultanze di gara sulla base dei Verbali allegati al presente provvedimento quale parte sostanziale e integrante;
2. di prendere atto dell'esclusione dei concorrenti INTEGER S.R.L., MAPI S.R.L. e Serenissima Ristorazione S.p.A. per le motivazioni di cui ai Verbali n.1, n.2 e n.4 allegati al presente provvedimento;
3. di aggiudicare, ai sensi dell'art.60 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i. procedura di gara aperta mediante la piattaforma telematica SINTEL, per l'affidamento in concessione ai sensi dell'art.164 e s.m.i. del D.Lgs. 50/2016 del servizio di gestione del bar-caffetteria presso l'Ospedale Sant'Antonio (lotto 1) e presso il Monoblocco (lotto 2) dell'Azienda Ospedale-Università Padova, alla ditta Fast Eat Italy S.R.L. (P.IVA 01135950317), per il periodo di 78 mesi così suddivi-

AZIENDA OSPEDALE – UNIVERSITA' PADOVA

so: 36 mesi contrattuali, con opzione di rinnovo per ulteriori 36 mesi + 6 mesi opzionali di proroga tecnica, per un canone di concessione di € 15.000,00 al mese oltre IVA 22% per il lotto n.1 nonché di € 40.000,00 al mese oltre IVA 22% per il lotto n.2, corrispondenti ad un introito complessivo stimato per il periodo di 78 mesi pari ad € 1.170.000,00 IVA 22% esclusa per il lotto n.1 ed € 3.120.000,00 IVA 22% esclusa per il lotto n.2, come da rispettiva Offerta Economica allegata al presente provvedimento quale parte sostanziale e integrante;

4. di dare atto che l'aggiudicazione definitiva diverrà efficace dopo l'esito positivo del controllo dei requisiti prescritti;
5. di stabilire che la stipula contrattuale della fornitura avverrà nel rispetto dei termini dilatori di cui all'art. 32, comma 9, D.Lgs. 50/2016;
6. di nominare, quale Responsabile Unico del Procedimento ai sensi dell'art.31 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., la dott.ssa Maria Elena Serafin, Direttore della U.O.C. Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica e, quale Direttore dell'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art.101 del D.Lgs.50/2016 e s.m.i, il Direttore della U.O.C. Direzione Medica Ospedaliera, coadiuvato nella gestione amministrativa e contabile dal Responsabile della UOS Logistica dei Servizi o suo delegato;
7. di dare atto che i CIG relativi alla presente procedura di affidamento sono i seguenti:
Lotto 1 – CIG n. 9003626B36,
Lotto 2 – CIG n. 9003636379;
8. di prendere atto della prosecuzione, ai sensi dell'art.106 c.11 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. delle concessioni in essere presso l'Ospedale Sant'Antonio e presso il Monoblocco con la ditta Sirio S.p.A. sino al prossimo 31/03/2023 e comunque sino all'avvio del nuovo servizio;
9. di stabilire che gli introiti di cui al punto 1), saranno imputati nel bilancio aziendale sul conto economico n. 300203010103 ad oggetto: "fitti attivi" nei rispettivi esercizi di competenza;
10. di dare atto che i dati essenziali richiesti dal D.Lgs. n.33/2013 saranno pubblicati sul sito istituzionale dell'Azienda tramite la piattaforma Inforall;

11. di delegare il Direttore della UOC Provveditorato ed Economato alla firma di tutti gli atti inerenti e conseguenti l'esecuzione della presente deliberazione.

Il Direttore Generale
F.to Dr. Giuseppe Dal Ben

U.O.C. PROVVEDITORATO, ECONOMATO E GESTIONE DELLA LOGISTICA

**VERBALE di GARA n.1
apertura Amministrativa**

ID20S035 – PROCEDURA DI GARA APERTA AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS 50/2016 E S.M.I. PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR-CAFFETTERIA PER L'AZIENDA OSPEDALE-UNIVERSITA' PADOVA AI SENSI DELL'ART.164 E S.M.I DEL D.LGS 50/2016: apertura buste amministrative.

L'anno 2022 (duemilaventidue) nei giorni 28 febbraio, 01 e 02 marzo, in Padova, Viale della Navigazione Interna, 38 presso la sede della U.O.C. Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica, il Seggio di gara di cui al prot.n.12654/2022, composto dalla dr.ssa Maria Elena Serafin in qualità di Autorità di gara, dal sig. Marco Ravazzi in qualità di teste e verbalizzante e dal dr. Giorgio Sollazzo in qualità di teste, procede in seduta riservata all'apertura delle buste telematiche amministrative.

La procedura in esame è stata avviata con Delibera di indizione del Direttore Generale n. 2092 del 24/11/2021.

Premesso che:

- la procedura viene espletata tramite la piattaforma telematica SINTEL, id. n. 148388346;
- la procedura è costituita da n.2 lotti, precisamente:
 - Lotto 1 – concessione del servizio di gestione del bar-caffetteria, con rivendita di giornali e riviste, di prodotti per l'igiene della persona e di articoli di piccola cancelleria, all'interno dell'Ospedale Sant'Antonio dell'Azienda Ospedale Università Padova;*
 - Lotto 2 - concessione del servizio di gestione del bar-caffetteria presso il Monoblocco dell'Azienda Ospedale Università Padova;*
- l'aggiudicazione è effettuata, ai sensi dell'art. 95, comma 3, del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo;
- entro il termine del 08/02/2022 ore 12:00 sono pervenute le offerte dei seguenti concorrenti:
 1. INTEGER SRL, forma singola, per il lotto n.1;
 2. CIRFOOD S.C, forma singola, per i lotti n.1 e n.2;
 3. FAST EAT ITALY, forma singola, per i lotti n.1 e n.2;
 4. SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA, forma singola, per i lotti n.1 e n.2;
 5. MAPI SRL forma singola, per i lotti n.1 e n.2.

L'Autorità di gara procede dapprima alla verifica della validità della firma digitale dell'offerta, quindi prosegue con l'apertura delle buste telematiche amministrative ed effettuate le opportune verifiche, rileva che:

- 1) INTEGER SRL: **non ammesso** alla successiva fase di gara in quanto l'Autorità di Gara rileva che nel contratto di avvalimento presentato dal concorrente non sono specificate in maniera chiara le attività che saranno svolte rispettivamente dal partecipante e dall'impresa ausiliaria,

pertanto, lo stesso non soddisfa i requisiti previsti dall'art.89 c.1 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. ultimo periodo, ovvero che: *“il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'impresa ausiliaria”*.

- 2) CIRFOOD S.C: **ammesso con riserva** alla successiva fase di gara, in quanto l'Autorità di gara ritiene di ottenere precisazioni circa le fattispecie riportate a pag. 4 della dichiarazione sostitutiva (Allegato 1) ex art.80 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. per quanto attiene i carichi pendenti su cui vertono i procedimenti penali n.3766/2016 e n.3506/2018;
- 3) FAST EAT ITALY: **ammesso con riserva** alla successiva fase di gara, in quanto la cauzione provvisoria non contiene le generalità e la qualifica del sottoscrittore della polizza attestante i relativi poteri di firma, come richiesto all'art.2 del Disciplinare di gara, inoltre, di confermare le posizioni indicate nel DGUE, Parte C, punti a) e b);
- 4) SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA: **ammesso** alla successiva fase di gara, in quanto presenta regolare documentazione amministrativa. Il concorrente, avendo dichiarato nell'allegato A, di non autorizzare l'accesso alla documentazione tecnica e/o economica in caso di accesso agli atti, su specifica comunicazione della S.A. tramite la piattaforma SINTEL, dovrà fornire la relativa motivazione e indicare quali siano le parti dell'offerta coperte da segreto tecnico/commerciale;
- 5) MAPI SRL **ammesso con riserva** alla successiva fase di gara, in quanto non è stata fornita la certificazione ISO necessaria per usufruire del beneficio della riduzione del 20% dell'importo richiesto per la cauzione provvisoria.

Ai sensi dell'art. 83, comma 9, D.Lgs 50/2016 tramite l'istituto del “Soccorso istruttorio” sarà richiesto ai concorrenti “Ammessi con riserva”, con apposita comunicazione che sarà trasmessa a mezzo piattaforma elettronica Sintel, l'integrazione della documentazione amministrativa.

L'Autorità di gara comunica che acquisita la documentazione di cui sopra, procederà, in seduta riservata, alla sua valutazione e alle attività successive previste dal Disciplinare di gara per le ditte che risulteranno ammesse.

Delle operazioni suddette sarà redatto apposito verbale che sarà inviato ai concorrenti tramite l'area “Comunicazioni della procedura” in Sintel.

Il seggio di gara termina le attività di accertamento della documentazione amministrativa presentata dai concorrenti il giorno 02 marzo 2022 alle ore 10.30.

Viene redatto il presente verbale, composto da n. 2 (due) facciate, sottoscritto come segue, previa lettura e conferma.

Dr.ssa Maria Elena Serafin - Autorità di gara

(firmato, originale agli atti)

Dr. Giorgio Sollazzo – teste

(firmato, originale agli atti)

Sig. Marco Ravazzi – teste e verbalizzante

(firmato, originale agli atti)

U.O.C. PROVVEDITORATO, ECONOMATO E GESTIONE DELLA LOGISTICA

VERBALE di GARA n.2 - soccorso istruttorio

ID20S035 – PROCEDURA DI GARA APERTA AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS 50/2016 E S.M.I. PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR-CAFFETTERIA PER L'AZIENDA OSPEDALE-UNIVERSITÀ PADOVA AI SENSI DELL'ART.164 E S.M.I DEL D.LGS 50/2016: Verifica della documentazione pervenuta tramite il Soccorso Istruttorio.

L'anno 2022 (duemilaventidue) nel giorno 19 maggio alle ore 13:40, in Padova, Viale della Navigazione Interna, 38 presso la sede della U.O.C. Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica, il seggio di gara nominato con nota prot.n.12654/2022, composto dalla dr.ssa Maria Elena Serafin in qualità di Autorità di gara, dal sig. Marco Ravazzi in qualità di teste e verbalizzante e dal dr. Giorgio Sollazzo in qualità di teste, procede in seduta riservata alla valutazione della documentazione amministrativa richiesta a titolo di soccorso istruttorio ai sensi dell'art.83, comma 9, D.Lgs.50/2016 e s.m.i., ai seguenti Operatori Economici:

- 1) CIRFOOD S.C;
- 2) FAST EAT ITALY;
- 3) MAPI SRL.

Premesso che:

- la procedura viene espletata tramite la piattaforma telematica SINTEL, id. n. 148388346;
- la procedura è costituita da n.2 lotti, precisamente:
Lotto 1 – concessione del servizio di gestione del bar-caffetteria, con rivendita di giornali e riviste, di prodotti per l'igiene della persona e di articoli di piccola cancelleria, all'interno dell'Ospedale Sant'Antonio dell'Azienda Ospedale Università Padova;
Lotto 2 - concessione del servizio di gestione del bar-caffetteria presso il Monoblocco dell'Azienda Ospedale Università Padova;
- l'aggiudicazione è effettuata, ai sensi dell'art. 95, comma 3, del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo;
- entro il termine del 08/02/2022 ore 12:00 sono pervenute le offerte dei seguenti concorrenti:
 1. INTEGER SRL, forma singola, per il lotto n.1;
 2. CIRFOOD S.C, forma singola, per i lotti n.1 e n.2;
 3. FAST EAT ITALY, forma singola, per i lotti n.1 e n.2;
 4. SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA, forma singola, per i lotti n.1 e n.2;
 5. MAPI SRL forma singola, per i lotti n.1 e n.2;
- Nei giorni 28 febbraio,01 e 02 Marzo c.a. si è proceduto in seduta riservata all'apertura delle buste amministrative e, come risulta dal relativo Verbale di gara n.1, emerge che:

- i) il concorrente SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA viene ammesso alla successiva fase di gara, in quanto presentano regolare e completa documentazione amministrativa;
- ii) il concorrente INTEGER SRL non viene ammesso alla successiva fase di gara in quanto l'Autorità di gara rileva che il contratto di avvalimento non soddisfa i requisiti previsti dall'art.89 c.1 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. ultimo periodo;
- iii) i concorrenti CIRFOOD S.C., FAST EAT ITALY e MAPI SRL vengono ammessi con riserva, rendendosi necessaria l'integrazione e/o la regolarizzazione della documentazione amministrativa, ai sensi dell'art. 83, comma 9, D.Lgs 50/2016 e s.m.i. tramite l'istituto del "Soccorso istruttorio", come da note prott.n.25815/2022, n.25818/2022 e n.25820/2022, agli atti della Stazione Appaltante.

L'Autorità di gara procede, quindi, alla valutazione della documentazione pervenuta entro i termini previsti e agli atti della Stazione Appaltante, con le seguenti conclusioni assunte in merito alla ammissione o meno dei concorrenti:

- il concorrente CIRFOOD S.C., ha risposto esaurientemente alle precisazioni richieste con prot.n. 25815/2022, viene pertanto **ammesso** al prosieguo della gara.
- il concorrente FAST EAT ITALY, avendo presentato la documentazione richiesta con prot.n.25818/2022, ha soddisfatto il requisito di gara, pertanto risulta **ammesso** al prosieguo della gara.
- il concorrente MAPI SRL, non avendo presentato la documentazione richiesta entro il termine perentorio indicato nel prot.n.25820/2022, stante quanto previsto all'art.83 comma 9 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i, risulta **escluso**.

La seduta viene chiusa alle ore 14,30.

Viene redatto il presente verbale composto da n. 2 (due) facciate, sottoscritto come segue, previa lettura e conferma.

Dott.ssa Maria Elena Serafin – Autorità di Gara

(firmato, originale agli atti)

Sig. Marco Ravazzi – teste e verbalizzante

(firmato, originale agli atti)

Dr. Giorgio Sollazzo – teste

(firmato, originale agli atti)

- entro il termine del 08/02/2022 ore 12:00 sono pervenute le offerte dei seguenti concorrenti che sono stati tutti ammessi alla presente fase di gara di valutazione tecnica delle offerte, come da verbali di gara n.1 e n.2 , ovvero :

1. CIRFOOD S.C. (forma singola) per i lotti n.1 e n.2,
2. FAST EAT ITALY S.R.L. (forma singola) per i lotti n.1 e n.2,
3. SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. (forma singola) per i lotti n.1 e n.2.

IL PRESIDENTE

- constatata la presenza di tutti componenti;
- da lettura dei criteri di valutazione e del punteggio da attribuire alle offerte tecniche, così come indicato nel capitolato speciale di gara :

Offerta tecnica: punteggio massimo di 70 (settanta) punti, precisamente secondo i seguenti parametri:

Modalità di attribuzione dei punteggi

A) Qualità:

La valutazione degli elementi che contribuiscono ad assegnare il punteggio tecnico sarà effettuata da una Commissione Giudicatrice appositamente nominata. Tale Commissione assegnerà, sulla base della documentazione tecnica, il punteggio qualitativo previsto per ciascun criterio e sub criterio di valutazione riportato nella tabella sottostante secondo il metodo aggregativo compensatore.

LOTTO 1: TABELLA DI VALUTAZIONE

Criteri di valutazione	Punti max Criterio	Subcriteri di valutazione	Punti max Subcriterio
1) PROGETTO DI GESTIONE Qualità della organizzazione, della gestione del servizio proposto e del personale impiegato e piano di formazione del personale	20	1.1) Organizzazione del personale impiegato (e sostituzione dell'assente) nelle varie fasi del servizio e relative qualifiche	10
		1.2) Piano di formazione del personale	5
		1.3) Organizzazione e procedure previste per il controllo della qualità nella gestione ed erogazione del servizio offerto	5
2) ALIMENTI Approvvigionamento, qualità e varietà degli alimenti offerti nell'ambito del servizio	25	2.1) Caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza dei generi di consumo, con particolare riferimento all'approvvigionamento da fornitori sulla base della filiera corta.	15
		2.2) Soluzioni per garantire una sana e corretta alimentazione (prodotti biologici) e la possibilità di scelta per celiaci(prodotti senza glutine), vegetariani, diabetici e altro.	10
3) PULIZIE E SANIFICAZIONE AMBIENTI, ARREDI E ATTREZZATURE	10	3.1) Programma dettagliato per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione degli ambienti, delle apparecchiature e degli arredi. Cadenza degli interventi.	6

Sicurezza sul lavoro, manuale di autocontrollo HACCP etc		3.2) Caratteristiche dei prodotti utilizzati (eco-compatibilità)	4
4) PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI Qualità arredi, design, illuminazione, comfort, funzionalità.	15	4.1) Attrezzature ed Arredi: caratteristiche, estetica, qualità dei materiali e funzionalità.	7
		4.2) Progetto per l'allestimento degli spazi, in termini di comfort ambientale, di miglioramento dell'accoglienza e ottimizzazione del servizio.	5
		4.3) Servizio di manutenzione dei locali, delle apparecchiature e degli arredi, con relative frequenze.	3
PUNTEGGIO MAX.			70

Dato atto che non verranno ammesse all'apertura delle offerte economiche le ditte che totalizzeranno un punteggio di qualità **inferiore a 42 (quarantadue) punti ottenuti.**

- rileva che i lavori della seduta odierna riguardano:
 - a) l'analisi dei criteri di valutazione previsti dal Capitolato Speciale;
 - b) verifica della documentazione tecnica presentata dalle ditte partecipanti secondo quanto previsto dal Capitolato Speciale e dal Disciplinare di gara;

LA COMMISSIONE

Esaminata la documentazione tecnica presentata che ritiene conforme alle specifiche di minima richieste nel C.S.A., decide all'unanimità di rinviare la seduta al prossimo 18 luglio 2022 alle ore 10.00 per l'esame della documentazione relativa al lotto 1.

La Commissione termina i lavori alle ore 12.00

Viene redatto il presente verbale composto da n. 3 (tre) facciate, sottoscritto come segue, previa lettura e conferma.

Dott. Tiziano Martello - Presidente
"FIRMATO, ORIGINALE AGLI ATTI"

Dott. Matteo D'Angelo – componente
"FIRMATO, ORIGINALE AGLI ATTI"

Dott.ssa Pamela Di Marzio – componente e verbalizzante
"FIRMATO, ORIGINALE AGLI ATTI"

U.O.C. PROVVEDITORATO, ECONOMATO E GESTIONE DELLA LOGISTICA

VERBALE N. 2 DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

ID 20S035 – Gara a procedura aperta su piattaforma telematica Sintel, ai sensi dell'art.60 del D.Lgs n.50/2016 e s.m.i, per l'affidamento in concessione ai sensi dell'art.164 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i. del servizio di gestione bar caffetteria presso l'Ospedale Sant'Antonio (lotto 1) ed il Monoblocco (lotto 2) dell'Azienda Ospedale-Università Padova.

Il giorno 18 Luglio 2022, alle ore 10.00 presso la UOC Direzione Medica Ospedaliera si è riunita la Commissione Giudicatrice incaricata della verifica della documentazione tecnica relativa alla procedura di gara in intestazione, indetta con Deliberazione del Direttore Generale n. 2092/2021.

La Commissione Giudicatrice, nominata con Deliberazione del Direttore Generale n. 1193 del 06/06/2022, è così composta:

Presidente: dott. Tiziano Martello - UOC Direzione Medica Ospedaliera

Componenti: dott. Matteo D'Angelo - UOC Dietetica e Nutrizione Clinica
dott.ssa Pamela Di Marzio - UOS Logistica dei Servizi

Premesso che:

- la procedura viene espletata tramite la piattaforma telematica SINTEL, id. n. 148388346;
- la fornitura è costituita da n.2 lotti:

N. lotto	Descrizione del lotto	CIG
1	CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA, CON RIVENDITA DI GIORNALI E RIVISTE, DI PRODOTTI PER L'IGIENE DELLA PERSONA E DI ARTICOLI DI PICCOLA CANCELLERIA, PRESSO L'OSPEDALE SANT'ANTONIO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA	9003626B36
2	CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA, PRESSO IL MONOBLOCCO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA	9003636379

- l'aggiudicazione è effettuata per singolo lotto, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, in base ai seguenti punteggi:

- offerta tecnica (qualità) punteggio massimo punti 70
- offerta economica (prezzo) punteggio massimo punti 30;

- entro il termine del 08/02/2022 ore 12:00 sono pervenute le offerte dei seguenti concorrenti che sono stati tutti ammessi alla presente fase di gara di valutazione tecnica delle offerte,

come da verbali di gara n.1 e n.2 , ovvero :

1. CIRFOOD S.C. (forma singola) per i lotti n.1 e n.2,
2. FAST EAT ITALY S.R.L. (forma singola) per i lotti n.1 e n.2,
3. SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. (forma singola) per i lotti n.1 e n.2.

IL PRESIDENTE

- constatata la presenza di tutti componenti;
- da lettura dei criteri di valutazione e del punteggio da attribuire alle offerte tecniche, così come indicato nel capitolato speciale di gara; dato atto che non verranno ammesse all'apertura delle offerte economiche le ditte che totalizzeranno un punteggio di qualità **inferiore a 42 (quarantadue) punti ottenuti.**
- rileva che i lavori della seduta odierna riguardano l'esame della documentazione tecnica relativa al lotto 1 in particolare per quanto attiene il criterio 1 e i relativi subcriteri come da tabella che segue.

Criteri di valutazione	Punti max Criterio	Subcriteri di valutazione	Punti max Subcriterio
1) PROGETTO DI GESTIONE Qualità della organizzazione, della gestione del servizio proposto e del personale impiegato e piano di formazione del personale	20	1.1) Organizzazione del personale impiegato (e sostituzione dell'assente) nelle varie fasi del servizio e relative qualifiche	10
		1.2) Piano di formazione del personale	5
		1.3) Organizzazione e procedure previste per il controllo della qualità nella gestione ed erogazione del servizio offerto	5

LA COMMISSIONE

Esaminata la documentazione tecnica presentata dalle Ditte Cirfood S.C., Fast Eat Italy S.R.L. e Serenissima Spa decide di procedere all'analisi dei progetti presentati rilevando quanto segue:

Lotto 1 – Ditta: Cirfood S. C.

Criteri di valutazione	Punti max Criterio	Considerazioni	Punteggio attribuito
1) PROGETTO DI GESTIONE Qualità della organizzazione, della gestione del servizio proposto e del personale impiegato e piano di formazione del personale	20	1.1) La Ditta presenta un progetto che prevede l'impiego di 7 operatori presenti nel Bar Osa. Per le sostituzioni che si dovessero rendere necessarie in emergenza, la Ditta prevede l'istituzione di una squadra jolly dichiarando, tra l'altro, l'arrivo in servizio entro 30 minuti dalla chiamata. Vengono forniti i curricula del personale a supporto dell'attività del punto vendita con elevato grado di specializzazione.	10
		1.2) il Piano di formazione del personale non esplicita la riqualificazione del personale esistente, buoni la varietà dei corsi proposti e il monte ore complessivo.	3

		1.3) Ottima descrizione dei manuali di processo necessari al controllo della qualità del servizio offerto anche con l'utilizzo di app specifiche per la rilevazione degli audit.	5
CRITERIO N.1 – PUNTEGGIO TOTALIZZATO			18

Lotto 1 – Ditta: Fast Eat Italy SRL

Criteri di valutazione	Punti max Criterio	Considerazioni	Punteggio attribuito
1) PROGETTO DI GESTIONE Qualità della organizzazione, della gestione del servizio proposto e del personale impiegato e piano di formazione del personale	20	1.1) La Ditta presenta un progetto che prevede l'impiego di 7 operatori presenti nel Bar Osa. La gestione delle sostituzioni in emergenza avviene nel tempo indicato di 1 ora/1 ora e 45 min. Fornito unico curriculum per supporto all'attività di gestione del punto vendita con minor livello di specializzazione.	6
		1.2) il Piano di formazione del personale non esplicita la riqualificazione del personale esistente, sufficienti la varietà dei corsi proposti e il monte ore complessivo.	2
		1.3) Discreti il sistema di controllo della qualità del servizio, il monitoraggio dello stesso e le migliorie proposte.	3
CRITERIO N.1 – PUNTEGGIO TOTALIZZATO			11

Lotto 1 – Ditta: Serenissima SPA

Criteri di valutazione	Punti max Criterio	Considerazioni	Punteggio attribuito
1) PROGETTO DI GESTIONE Qualità della organizzazione, della gestione del servizio proposto e del personale impiegato e piano di formazione del personale	20	1.1) La ditta presenta un progetto che prevede l'impiego di 7 operatori presenti nel Bar Osa. Per le sostituzioni che si dovessero rendere necessarie in emergenza, la Ditta prevede l'istituzione di una squadra per le sostituzioni composte da 3 figure. Vengono forniti i nominativi e i curricula personale di supporto al Bar OSA con elevato grado di specializzazione.	10
		1.2) Il piano di formazione del personale esplicita la riqualificazione del personale esistente, ottima la varietà dei corsi proposti e il monte ore complessivo	5
		1.3) Ottimo il sistema di controllo della qualità del servizio e il monitoraggio dello stesso e le migliorie proposte con utilizzo di un Portale dedicato.	5
CRITERIO N.1 – PUNTEGGIO TOTALIZZATO			20

LA COMMISSIONE

La Commissione termina i lavori alle ore 13.00 quindi decide all'unanimità di rinviare la seduta al prossimo 19 luglio 2022 alle ore 10.00 per l'esame della documentazione relativa al lotto 1, in particolare per il criterio 2 e relativi subcriteri.

Viene redatto il presente verbale composto da n. 4 (quattro) facciate, sottoscritto come segue, previa lettura e conferma.

Dott. Tiziano Martello - Presidente
"FIRMATO, ORIGINALE AGLI ATTI"

Dott. Matteo D'Angelo – componente
"FIRMATO, ORIGINALE AGLI ATTI"

Dott.ssa Pamela Di Marzio – componente e verbalizzante
"FIRMATO, ORIGINALE AGLI ATTI"

U.O.C. PROVVEDITORATO, ECONOMATO E GESTIONE DELLA LOGISTICA

VERBALE N. 3 DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

ID 20S035 – Gara a procedura aperta su piattaforma telematica Sintel, ai sensi dell’art.60 del D.Lgs n.50/2016 e s.m.i, per l’affidamento in concessione ai sensi dell’art.164 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i. del servizio di gestione bar caffetteria presso l’Ospedale Sant’Antonio (lotto 1) ed il Monoblocco (lotto 2) dell’Azienda Ospedale-Università Padova.

Il giorno 19 Luglio 2022, alle ore 10.00 presso la UOC Direzione Medica Ospedaliera si è riunita la Commissione Giudicatrice incaricata della verifica della documentazione tecnica relativa alla procedura di gara in intestazione, indetta con Deliberazione del Direttore Generale n. 2092/2021.

La Commissione Giudicatrice, nominata con Deliberazione del Direttore Generale n. 1193 del 06/06/2022, è così composta:

Presidente: dott. Tiziano Martello - UOC Direzione Medica Ospedaliera

Componenti: dott. Matteo D’Angelo - UOC Dietetica e Nutrizione Clinica
dott.ssa Pamela Di Marzio - UOS Logistica dei Servizi

Premesso che:

- la procedura viene espletata tramite la piattaforma telematica SINTEL, id. n. 148388346;
- la fornitura è costituita da n.2 lotti:

N. lotto	Descrizione del lotto	CIG
1	CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA, CON RIVENDITA DI GIORNALI E RIVISTE, DI PRODOTTI PER L'IGIENE DELLA PERSONA E DI ARTICOLI DI PICCOLA CANCELLERIA, PRESSO L'OSPEDALE SANT'ANTONIO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA	9003626B36
2	CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA, PRESSO IL MONOBLOCCO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA	9003636379

- l’aggiudicazione è effettuata per singolo lotto, ai sensi dell’art. 95, comma 2, del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, in base ai seguenti punteggi:
 - offerta tecnica (qualità) punteggio massimo punti 70
 - offerta economica (prezzo) punteggio massimo punti 30;
- entro il termine del 08/02/2022 ore 12:00 sono pervenute le offerte dei seguenti concorrenti che sono stati tutti ammessi alla presente fase di gara di valutazione tecnica delle offerte, come da verbali di gara n.1 e n.2 , ovvero :

1. CIRFOOD S.C. (forma singola) per i lotti n.1 e n.2,
2. FAST EAT ITALY S.R.L. (forma singola) per i lotti n.1 e n.2,
3. SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. (forma singola) per i lotti n.1 e n.2.

IL PRESIDENTE

- constatata la presenza di tutti componenti;
- da lettura dei criteri di valutazione e del punteggio da attribuire alle offerte tecniche, così come indicato nel capitolato speciale di gara; dato atto che non verranno ammesse all'apertura delle offerte economiche le ditte che totalizzeranno un punteggio di qualità **inferiore a 42 (quarantadue) punti ottenuti.**
- rileva che i lavori della seduta odierna riguardano l'esame della documentazione tecnica relativa al lotto 1 in particolare per quanto attiene il criterio 2 e i relativi subcriteri come da tabella che segue.

Criteri di valutazione	Punti max Criterio	Considerazioni	Punteggio attribuito
2) ALIMENTI Approvvigionamento, qualità e varietà degli alimenti offerti nell'ambito del servizio	25	2.1) Caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza dei generi di consumo, con particolare riferimento all'approvvigionamento da fornitori sulla base della filiera corta.	15
		2.2) Soluzioni per garantire una sana e corretta alimentazione (prodotti biologici) e la possibilità di scelta per celiaci(prodotti senza glutine), vegetariani, diabetici e altro.	10

LA COMMISSIONE

Esaminata la documentazione tecnica presentata dalle Ditte Cirfood S.C., Fast Eat Italy S.R.L. e Serenissima Spa decide di procedere all'analisi dei progetti presentati rilevando quanto segue:

Lotto 1 – Ditta: Cirfood S. C.

Criteri di valutazione	Punti max Criterio	Considerazioni	Punteggio attribuito
2) ALIMENTI Approvvigionamento, qualità e varietà degli alimenti offerti nell'ambito del servizio	25	2.1) La Ditta presenta un discreto numero di prodotti a filiera corta, dalla visione delle schede tecniche i prodotti proposti risultano in linea con le esigenze dell'Azienda in merito alle proprietà e qualità.	11
		2.2) Dalle schede tecniche si rileva un buon numero di prodotti specifici per patologia (celiachia, diabete, ecc).	8
TOTALE PUNTI			19

Lotto 1 – Ditta: Fast Eat Italy SRL

Criteri di valutazione	Punti max Criterio	Considerazioni	Punteggio attribuito
2) ALIMENTI Approvvigionamento, qualità e varietà degli alimenti offerti nell'ambito del servizio	25	2.1) La Ditta presenta un buon numero di prodotti a filiera corta, dalla visione delle schede tecniche i prodotti proposti risultano di ottima qualità e in linea con le esigenze dell'Azienda in merito alle proprietà e qualità.	15
		2.2) Dalle schede tecniche si rileva un numero discreto di prodotti specifici per patologia (celiachia, diabete, ecc).	7
CRITERIO N.2 – PUNTEGGIO TOTALIZZATO			22

Lotto 1 – Ditta: Serenissima SPA

Criteri di valutazione	Punti max Criterio	Considerazioni	Punteggio attribuito
2) ALIMENTI Approvvigionamento, qualità e varietà degli alimenti offerti nell'ambito del servizio	25	2.1) La Ditta presenta un buon numero di prodotti a filiera corta, dalla visione delle schede tecniche i prodotti proposti risultano di discreta qualità e in linea con le esigenze dell'Azienda in merito alle proprietà e qualità.	14
		2.2) Dalle schede tecniche si rileva un elevato numero di prodotti specifici per patologia (celiachia, diabete, ecc).	10
CRITERIO N.2 – PUNTEGGIO TOTALIZZATO			24

LA COMMISSIONE

La Commissione termina i lavori alle ore 12.00 quindi decide all'unanimità di rinviare la seduta al 1 agosto 2022 alle ore 10.00 per l'esame della documentazione relativa al lotto 1, in particolare per il criterio 3 e il criterio 4.

Viene redatto il presente verbale composto da n. 3 (tre) facciate, sottoscritto come segue, previa lettura e conferma.

Dott. Tiziano Martello - Presidente
"FIRMATO, ORIGINALE AGLI ATTI"

Dott. Matteo D'Angelo – componente
"FIRMATO, ORIGINALE AGLI ATTI"

Dott.ssa Pamela Di Marzio – componente e verbalizzante
"FIRMATO, ORIGINALE AGLI ATTI"

U.O.C. PROVVEDITORATO, ECONOMATO E GESTIONE DELLA LOGISTICA

VERBALE N.4 DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

ID 20S035 – Gara a procedura aperta su piattaforma telematica Sintel, ai sensi dell’art.60 del D.Lgs n.50/2016 e s.m.i, per l’affidamento in concessione ai sensi dell’art.164 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i. del servizio di gestione bar caffetteria presso l’Ospedale Sant’Antonio (lotto 1) ed il Monoblocco (lotto 2) dell’Azienda Ospedale-Università Padova.

Il giorno 1 agosto 2022, alle ore 10.00 presso la UOC Direzione Medica Ospedaliera si è riunita la Commissione Giudicatrice incaricata della verifica della documentazione tecnica relativa alla procedura di gara in intestazione, indetta con Deliberazione del Direttore Generale n. 2092/2021.

La Commissione Giudicatrice, nominata con Deliberazione del Direttore Generale n. 1193 del 06/06/2022, è così composta:

Presidente: dott. Tiziano Martello - UOC Direzione Medica Ospedaliera

Componenti: dott. Matteo D’Angelo - UOC Dietetica e Nutrizione Clinica
dott.ssa Pamela Di Marzio - UOS Logistica dei Servizi

Premesso che:

- la procedura viene espletata tramite la piattaforma telematica SINTEL, id. n. 148388346;
- la fornitura è costituita da n.2 lotti:

N. lotto	Descrizione del lotto	CIG
1	CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA, CON RIVENDITA DI GIORNALI E RIVISTE, DI PRODOTTI PER L'IGIENE DELLA PERSONA E DI ARTICOLI DI PICCOLA CANCELLERIA, PRESSO L'OSPEDALE SANT'ANTONIO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA	9003626B36
2	CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA, PRESSO IL MONOBLOCCO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA	9003636379

- l’aggiudicazione è effettuata per singolo lotto, ai sensi dell’art. 95, comma 2, del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, in base ai seguenti punteggi:

- offerta tecnica (qualità) punteggio massimo punti 70
- offerta economica (prezzo) punteggio massimo punti 30;

- entro il termine del 08/02/2022 ore 12:00 sono pervenute le offerte dei seguenti concorrenti che sono stati tutti ammessi alla presente fase di gara di valutazione tecnica delle offerte, come da verbali di gara n.1 e n.2 , ovvero :
 1. CIRFOOD S.C. (forma singola) per i lotti n.1 e n.2,
 2. FAST EAT ITALY S.R.L. (forma singola) per i lotti n.1 e n.2,
 3. SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. (forma singola) per i lotti n.1 e n.2.

IL PRESIDENTE

- constatata la presenza di tutti componenti;
- da lettura dei criteri di valutazione e del punteggio da attribuire alle offerte tecniche, così come indicato nel capitolato speciale di gara; dato atto che non verranno ammesse all'apertura delle offerte economiche le ditte che totalizzeranno un punteggio di qualità **inferiore a 42 (quarantadue) punti ottenuti.**
- rileva che i lavori della seduta odierna riguardano:
 - a) l'esame della documentazione tecnica relativa al lotto 1 in particolare per quanto attiene il criterio 3 e il criterio 4 e i relativi subcriteri come da tabella che segue.

Criteri di valutazione	Punti max Criterio	Considerazioni	Punteggio attribuito
3) PULIZIE E SANIFICAZIONE AMBIENTI, ARREDI E ATTREZZATURE Sicurezza sul lavoro, manuale di autocontrollo HACCP etc	10	3.1) Programma dettagliato per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione degli ambienti, delle apparecchiature e degli arredi. Cadenza degli interventi.	6
		3.2) Caratteristiche dei prodotti utilizzati (eco-compatibilità)	4
4) PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI Qualità arredi, design, illuminazione, comfort, funzionalità.	15	4.1) Attrezzature ed Arredi: caratteristiche, estetica, qualità dei materiali e funzionalità.	7
		4.2) Progetto per l'allestimento degli spazi, in termini di comfort ambientale, di miglioramento dell'accoglienza e ottimizzazione del servizio.	5
		4.3) Servizio di manutenzione dei locali, delle apparecchiature e degli arredi, con relative frequenze.	3

- b) L'assegnazione del punteggio complessivo per il Lotto 1, tenuto conto delle valutazioni di cui ai Verbali n. 2 e 3.

LA COMMISSIONE

Esaminata la documentazione tecnica presentata dalle Ditte Cirfood S.C., Fast Eat Italy S.R.L. e Serenissima Spa decide di procedere all'analisi dei progetti presentati rilevando quanto segue:

Lotto 1 – Ditta: Cirfood S. C.

Criteria di valutazione	Punti max Criterio	Considerazioni	Punteggio attribuito
3) PULIZIE E SANIFICAZIONE AMBIENTI, ARREDI E ATTREZZATURE Sicurezza sul lavoro, manuale di autocontrollo HACCP etc	10	3.1) La Ditta dettaglia il programma per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione degli ambienti, delle apparecchiature e degli arredi proponendo un congruo numero di verifiche periodiche ordinarie e straordinarie.	5
		3.2) La Ditta propone prodotti a ridotto impatto ambientale come richiesto dal CSA	4
CRITERIO N.3 – PUNTEGGIO TOTALIZZATO			9
4) PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI Qualità arredi, design, illuminazione, comfort, funzionalità.	15	4.1) La Ditta propone attrezzature a risparmio energetico e a bassa dispersione termica. Discrete le caratteristiche estetiche e di qualità degli arredi che saranno forniti da ditta di design specializzata in arredi di uso commerciale.	3
		4.2) Il progetto per l'allestimento degli spazi, in termini di comfort ambientale, di miglioramento dell'accoglienza e ottimizzazione del servizio viene giudicato discreto.	3
		4.3) Il servizio di manutenzione dei locali, delle apparecchiature e degli arredi, con relative frequenze viene giudicato congruo.	3
CRITERIO N.4 - PUNTEGGIO TOTALIZZATO			9

Lotto 1 – Ditta: Fast Eat Italy SRL

Criteria di valutazione	Punti max Criterio	Considerazioni	Punteggio attribuito
3) PULIZIE E SANIFICAZIONE AMBIENTI, ARREDI E ATTREZZATURE Sicurezza sul lavoro, manuale di autocontrollo HACCP etc	10	3.1) La Ditta dettaglia il programma per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione degli ambienti, delle apparecchiature e degli arredi proponendo un congruo numero di verifiche periodiche ordinarie e straordinarie.	5
		3.2) La Ditta propone prodotti a ridotto impatto ambientale come richiesto da CSA	4
CRITERIO N.3 – PUNTEGGIO TOTALIZZATO			9

4) PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI Qualità arredi, design, illuminazione, comfort, funzionalità.	15	4.1) La Ditta propone un restyling del Bar concepito per la piena fruibilità degli spazi a disposizione con un design innovativo. Ottime le caratteristiche estetiche e di qualità delle attrezzature previste fornite da produttori professionali.	7
		4.2) Il Progetto per l'allestimento degli spazi, in termini di comfort ambientale, di miglioramento dell'accoglienza e ottimizzazione del servizio include un piano di accessibilità e progettazione inclusiva per le categorie più deboli, pertanto è ritenuto ottimo.	5
		4.3) Il servizio di manutenzione dei locali, delle apparecchiature e degli arredi, con relative frequenze viene giudicato congruo.	3
CRITERIO N.4 - PUNTEGGIO TOTALIZZATO			15

Lotto 1 – Ditta: Serenissima SPA

Criteri di valutazione	Punti max Criterio	Considerazioni	Punteggio attribuito
3) PULIZIE E SANIFICAZIONE AMBIENTI, ARREDI E ATTREZZATURE Sicurezza sul lavoro, manuale di autocontrollo HACCP etc	10	3.1) La Ditta dettaglia il programma per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione degli ambienti, delle apparecchiature e degli arredi proponendo inoltre uno specifico protocollo di regolamentazione per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, oltre al piano di verifiche ordinarie e straordinarie	6
		3.2) La Ditta propone prodotti a ridotto impatto ambientale come richiesto da CSA	4
CRITERIO N.3 – PUNTEGGIO TOTALIZZATO			10
4) PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI Qualità arredi, design, illuminazione, comfort, funzionalità.	15	4.1) La Ditta propone attrezzature a risparmio energetico e ad alta tecnologia produttiva. . Discrete le caratteristiche estetiche e di qualità degli arredi che saranno forniti da ditte specializzate in arredi di uso commerciale.	3
		4.2) Il progetto per l'allestimento degli spazi, in termini di comfort ambientale, di miglioramento dell'accoglienza e ottimizzazione del servizio prevede interventi per la riduzione del rumore, il miglioramento dell'accoglienza per utenti diversamente abili con tavoli appositamente riservati, l'ottimizzazione della raccolta differenziata, wi-fi gratuito con dispositivi di ricarica cellulari wireless.	5

		4.3) Il servizio di manutenzione dei locali, delle apparecchiature e degli arredi, con relative frequenze viene giudicato congruo.	3
CRITERIO N.4 - PUNTEGGIO TOTALIZZATO			11

LA COMMISSIONE

Esaminata la documentazione tecnica presentata dalle Ditte Cirfood S.C., Fast Eat Italy S.R.L. e Serenissima S.p.A. relativamente al Lotto 1 assegna il seguente punteggio complessivo, sulla base delle valutazioni assunte circa i criteri e subcriteri riportati nel presente Verbale e nei precedenti Verbali n.2 e n.3 , come di seguito:

CIRFOOD S.C.: 55 punti / 70

FAST EAT ITALY S.R.L. : 57 punti / 70

SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.: 65 punti / 70

La Commissione termina i lavori alle ore 13.00 quindi decide all'unanimità di rinviare la seduta al 5 settembre 2022 alle ore 10.00 presso la Direzione Medica per l'esame della documentazione relativa al lotto 2 in particolare per il criterio 1 e il criterio 2 e relativi subcriteri.

Viene redatto il presente verbale composto da n. 5 (cinque) facciate, sottoscritto come segue, previa lettura e conferma.

Dott. Tiziano Martello - Presidente
"FIRMATO, ORIGINALE AGLI ATTI"

Dott. Matteo D'Angelo – componente
"FIRMATO, ORIGINALE AGLI ATTI"

Dott.ssa Pamela Di Marzio – componente e verbalizzante
"FIRMATO, ORIGINALE AGLI ATTI"

- entro il termine del 08/02/2022 ore 12:00 sono pervenute le offerte dei seguenti concorrenti che sono stati tutti ammessi alla presente fase di gara di valutazione tecnica delle offerte, come da verbali di gara n.1 e n.2 , ovvero :
 1. CIRFOOD S.C. (forma singola) per i lotti n.1 e n.2,
 2. FAST EAT ITALY S.R.L. (forma singola) per i lotti n.1 e n.2,
 3. SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. (forma singola) per i lotti n.1 e n.2.

IL PRESIDENTE

- constatata la presenza di tutti componenti;
- da lettura dei criteri di valutazione e del punteggio da attribuire alle offerte tecniche, così come indicato nel capitolato speciale di gara :

Offerta tecnica: punteggio massimo di 70 (settanta) punti, precisamente secondo i seguenti parametri:

Modalità di attribuzione dei punteggi

A) **Qualità:**

La valutazione degli elementi che contribuiscono ad assegnare il punteggio tecnico sarà effettuata da una Commissione Giudicatrice appositamente nominata. Tale Commissione assegnerà, sulla base della documentazione tecnica, il punteggio qualitativo previsto per ciascun criterio e sub criterio di valutazione riportato nella tabella sottostante secondo il metodo aggregativo compensatore.

LOTTO 2: TABELLA DI VALUTAZIONE

Criteria di valutazione	Punti max Criterio	Subcriteri di valutazione	Punti max Subcriterio
1) PROGETTO DI GESTIONE Qualità della organizzazione, della gestione del servizio proposto e del personale impiegato e piano di formazione del personale	20	1.1) Organizzazione del personale impiegato (e sostituzione dell'assente) nelle varie fasi del servizio e relative qualifiche	10
		1.2) Piano di formazione del personale	5
		1.3) Organizzazione e procedure previste per il controllo della qualità nella gestione ed erogazione del servizio offerto	5
2) ALIMENTI Approvvigionamento, qualità e varietà degli alimenti offerti nell'ambito del servizio	25	2.1) Caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza dei generi di consumo, con particolare riferimento all'approvvigionamento da fornitori sulla base della filiera corta.	15
		2.2) Soluzioni per garantire una sana e corretta alimentazione (prodotti biologici) e la possibilità di scelta per celiaci(prodotti senza glutine), vegetariani, diabetici e altro.	10

3) PULIZIE E SANIFICAZIONE AMBIENTI, ARREDI E ATTREZZATURE Sicurezza sul lavoro, manuale di autocontrollo HACCP etc	10	3.1) Programma dettagliato per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione degli ambienti, delle apparecchiature e degli arredi. Cadenza degli interventi.	6
		3.2) Caratteristiche dei prodotti utilizzati (eco-compatibilità)	4
4) PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI Qualità arredi, design, illuminazione, comfort, funzionalità.	15	4.1) Attrezzature ed Arredi: caratteristiche, estetica, qualità dei materiali e funzionalità.	7
		4.2) Progetto per l'allestimento degli spazi, in termini di comfort ambientale, di miglioramento dell'accoglienza e ottimizzazione del servizio.	5
		4.3) Servizio di manutenzione dei locali, delle apparecchiature e degli arredi, con relative frequenze.	3
PUNTEGGIO MAX.			70

Dato atto che non verranno ammesse all'apertura delle offerte economiche le ditte che totalizzeranno un punteggio di qualità **inferiore a 42 (quarantadue) punti ottenuti.**

- rileva che i lavori della seduta odierna riguardano l'esame della documentazione tecnica presentata dalle ditte partecipanti secondo quanto previsto dal Capitolato Speciale e dal Disciplinare di gara relativa al Lotto 2, criterio 1 e 2 e relativi subcriteri

LA COMMISSIONE

Esaminata la documentazione tecnica presentata dalle Ditte Cirfood S.C., Fast Eat Italy S.R.L. e Serenissima Spa decide di procedere all'analisi dei progetti presentati rilevando quanto segue:

Lotto 2 - Ditta: Cirfood S.C.

Criteri di valutazione	Punti max Criterio	Subcriteri di valutazione	Punteggio attribuito
1) PROGETTO DI GESTIONE Qualità della organizzazione, della gestione del servizio proposto e del personale impiegato e piano di formazione del personale	20	1.1) La Ditta presenta un progetto che prevede l'impiego di 10 operatori presenti nel Bar del Monoblocco. Per le sostituzioni in emergenza, la ditta prevede l'istituzione di una squadra jolly dichiarando, tra l'altro, l'arrivo in servizio entro 30 minuti dalla chiamata. Vengono forniti i curricula del personale a supporto dell'attività del punto vendita con elevato grado di specializzazione.	10
		1.2) Il piano di formazione del personale non dettaglia nello specifico la riqualificazione del personale esistente, la varietà dei corsi proposti appare buona come anche il monte ore complessivo di formazione per la durata dell'appalto.	3
		1.3) Ottima descrizione dei manuali di processo necessari al controllo della qualità del servizio offerto anche con l'utilizzo di app specifiche per la rilevazione degli audit.	5

CRITERIO N.1 - PUNTEGGIO TOTALIZZATO			18
2) ALIMENTI Approvvigionamento, qualità e varietà degli alimenti offerti nell'ambito del servizio	25	2.1) La Ditta presenta un discreto numero di prodotti a filiera corta, le schede tecniche dei prodotti proposti risultano in linea con le esigenze dell'Azienda in merito alle proprietà e qualità.	11
		2.2) Dalle schede tecniche si rileva un buon numero di prodotti specifici per patologia (celiachia, diabete, ecc).	8
CRITERIO N.2 - PUNTEGGIO TOTALIZZATO			19

Lotto 2 – Ditta: Fast Eat Italy SRL

Criteria di valutazione	Punti max Criterio	Subcriteri di valutazione	Punteggio attribuito
1) PROGETTO DI GESTIONE Qualità della organizzazione, della gestione del servizio proposto e del personale impiegato e piano di formazione del personale	20	1.1) La ditta presenta un progetto che prevede l'impiego di 10 operatori presenti nel Bar del Monoblocco. La gestione delle sostituzioni in emergenza avviene nel tempo indicato di 1 ora/1 ora e 45 min. Fornito un unico curriculum per supporto all'attività di gestione del punto vendita con minor livello di specializzazione.	6
		1.2) Il Piano di formazione del personale non dettaglia la riqualificazione del personale esistente, sono ritenuti sufficienti la varietà dei corsi proposti e il monte ore complessivo.	2
		1.3) Discreti il sistema di controllo della qualità del servizio e il monitoraggio dello stesso e le migliorie proposte.	3
CRITERIO N.1 - PUNTEGGIO TOTALIZZATO			11
2) ALIMENTI Approvvigionamento, qualità e varietà degli alimenti offerti nell'ambito del servizio	25	2.1) La ditta presenta un buon numero di prodotti a filiera corta, dalla visione delle schede tecniche i prodotti proposti risultano di ottima qualità e in linea con le esigenze dell'Azienda in merito alle proprietà e qualità.	15
		2.2) Dalle schede tecniche si rileva un numero discreto di prodotti specifici per patologia (celiachia, diabete, ecc).	7
CRITERIO N.2 - PUNTEGGIO TOTALIZZATO			22

Lotto 2 - Ditta: Serenissima Spa

Criteria di valutazione	Punti max Criterio	Subcriteri di valutazione	Punteggio attribuito
1) PROGETTO DI GESTIONE Qualità della organizzazione, della gestione del servizio	20	1.1) La ditta presenta un progetto che prevede l'impiego di 10 operatori presenti nel Bar del Monoblocco. Per le sostituzioni che si dovessero rendere necessarie in emergenza, la Ditta prevede l'istituzione di una squadra per le sostituzioni	10

proposto e del personale impiegato e piano di formazione del personale		composte da 4 figure. Vengono forniti i nominativi e i curricula personale di supporto al Bar del Monoblocco con elevato grado di specializzazione.	
		1.2) Il piano di formazione del personale esplicita la riqualificazione del personale esistente strutturandolo in diverse fasi, ottima la varietà dei corsi proposti e il monte ore complessivo proposti.	5
		1.3) Ottimo il sistema di controllo della qualità del servizio e il monitoraggio dello stesso e le migliorie proposte con utilizzo di un Portale dedicato.	5
CRITERIO N.1 - PUNTEGGIO TOTALIZZATO			20
2) ALIMENTI Approvvigionamento, qualità e varietà degli alimenti offerti nell'ambito del servizio	25	2.1) La Ditta presenta un buon numero di prodotti a filiera corta, dalla visione delle schede tecniche i prodotti proposti risultano di discreta qualità e in linea con le esigenze dell'Azienda in merito alle proprietà e qualità.	14
		2.2) Dalle schede tecniche si rileva un elevato numero di prodotti specifici per patologia (celiachia, diabete, ecc).	10
CRITERIO N.2 - PUNTEGGIO TOTALIZZATO			24

La Commissione decide all'unanimità di rinviare la seduta al 6 settembre 2022 alle ore 10.00 per l'esame della documentazione relativa al lotto 2, in particolare per i criteri 3 e 4 ed i relativi subcriteri.

La Commissione termina i lavori alle ore 13.00.

Viene redatto il presente verbale composto da n. 5 (cinque) facciate, sottoscritto come segue, previa lettura e conferma.

Dott. Tiziano Martello - Presidente
"FIRMATO, ORIGINALE AGLI ATTI"

Dott. Matteo D'Angelo – componente
"FIRMATO, ORIGINALE AGLI ATTI"

Dott.ssa Pamela Di Marzio – componente e verbalizzante
"FIRMATO, ORIGINALE AGLI ATTI"

U.O.C. PROVVEDITORATO, ECONOMATO E GESTIONE DELLA LOGISTICA

VERBALE N.6 DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

ID 20S035 – Gara a procedura aperta su piattaforma telematica Sintel, ai sensi dell'art.60 del D.Lgs n.50/2016 e s.m.i, per l'affidamento in concessione ai sensi dell'art.164 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i. del servizio di gestione bar caffetteria presso l'Ospedale Sant'Antonio (lotto 1) ed il Monoblocco (lotto 2) dell'Azienda Ospedale-Università Padova.

Il giorno 06 Settembre 2022, alle ore 10.00 presso la UOC Direzione Medica Ospedaliera si è riunita la Commissione Giudicatrice incaricata della verifica della documentazione tecnica relativa alla procedura di gara in intestazione, indetta con Deliberazione del Direttore Generale n. 2092/2021.

La Commissione Giudicatrice, nominata con Deliberazione del Direttore Generale n. 1193 del 06/06/2022, è così composta:

Presidente: dott. Tiziano Martello - UOC Direzione Medica Ospedaliera

Componenti: dott. Matteo D'Angelo - UOC Dietetica e Nutrizione Clinica
dott.ssa Pamela Di Marzio - UOS Logistica dei Servizi

Premesso che:

- la procedura viene espletata tramite la piattaforma telematica SINTEL, id. n. 148388346;
- la fornitura è costituita da n.2 lotti:

N. lotto	Descrizione del lotto	CIG
1	CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA, CON RIVENDITA DI GIORNALI E RIVISTE, DI PRODOTTI PER L'IGIENE DELLA PERSONA E DI ARTICOLI DI PICCOLA CANCELLERIA, PRESSO L'OSPEDALE SANT'ANTONIO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA	9003626B36
2	CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA, PRESSO IL MONOBLOCCO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA	9003636379

- l'aggiudicazione è effettuata per singolo lotto, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, in base ai seguenti punteggi:

- offerta tecnica (qualità) punteggio massimo punti 70
- offerta economica (prezzo) punteggio massimo punti 30;

- entro il termine del 08/02/2022 ore 12:00 sono pervenute le offerte dei seguenti concorrenti che sono stati tutti ammessi alla presente fase di gara di valutazione tecnica delle offerte, come da verbali di gara n.1 e n.2 , ovvero :
 1. CIRFOOD S.C. (forma singola) per i lotti n.1 e n.2,
 2. FAST EAT ITALY S.R.L. (forma singola) per i lotti n.1 e n.2,
 3. SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. (forma singola) per i lotti n.1 e n.2.

IL PRESIDENTE

- constatata la presenza di tutti componenti;
- da lettura dei criteri di valutazione e del punteggio da attribuire alle offerte tecniche, così come indicato nel capitolato speciale di gara :

Offerta tecnica: punteggio massimo di 70 (settanta) punti, precisamente secondo i seguenti parametri:

Modalità di attribuzione dei punteggi

A) Qualità:

La valutazione degli elementi che contribuiscono ad assegnare il punteggio tecnico sarà effettuata da una Commissione Giudicatrice appositamente nominata. Tale Commissione assegnerà, sulla base della documentazione tecnica, il punteggio qualitativo previsto per ciascun criterio e sub criterio di valutazione riportato nella tabella sottostante secondo il metodo aggregativo compensatore.

LOTTO 2: TABELLA DI VALUTAZIONE

Criteri di valutazione	Punti max Criterio	Subcriteri di valutazione	Punti max Subcriterio
1) PROGETTO DI GESTIONE Qualità della organizzazione, della gestione del servizio proposto e del personale impiegato e piano di formazione del personale	20	1.1) Organizzazione del personale impiegato (e sostituzione dell'assente) nelle varie fasi del servizio e relative qualifiche	10
		1.2) Piano di formazione del personale	5
		1.3) Organizzazione e procedure previste per il controllo della qualità nella gestione ed erogazione del servizio offerto	5
2) ALIMENTI Approvvigionamento, qualità e varietà degli alimenti offerti nell'ambito del servizio	25	2.1) Caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza dei generi di consumo, con particolare riferimento all'approvvigionamento da fornitori sulla base della filiera corta.	15
		2.2) Soluzioni per garantire una sana e corretta alimentazione (prodotti biologici) e la possibilità di scelta per celiaci(prodotti senza glutine), vegetariani, diabetici e altro.	10

3) PULIZIE E SANIFICAZIONE AMBIENTI, ARREDI E ATTREZZATURE Sicurezza sul lavoro, manuale di autocontrollo HACCP etc	10	3.1) Programma dettagliato per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione degli ambienti, delle apparecchiature e degli arredi. Cadenza degli interventi.	6
		3.2) Caratteristiche dei prodotti utilizzati (eco-compatibilità)	4
4) PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI Qualità arredi, design, illuminazione, comfort, funzionalità.	15	4.1) Attrezzature ed Arredi: caratteristiche, estetica, qualità dei materiali e funzionalità.	7
		4.2) Progetto per l'allestimento degli spazi, in termini di comfort ambientale, di miglioramento dell'accoglienza e ottimizzazione del servizio.	5
		4.3) Servizio di manutenzione dei locali, delle apparecchiature e degli arredi, con relative frequenze.	3
PUNTEGGIO MAX.			70

Dato atto che non verranno ammesse all'apertura delle offerte economiche le ditte che totalizzeranno un punteggio di qualità **inferiore a 42 (quarantadue) punti ottenuti.**

- rileva che i lavori della seduta odierna riguardano:
 - a) l'esame della documentazione tecnica presentata dalle ditte partecipanti secondo quanto previsto dal Capitolato Speciale e dal Disciplinare di gara relativa al Lotto 2 criterio 3 e criterio 4 e relativi subcriteri;
 - b) L'assegnazione del punteggio complessivo, tenuto conto anche delle valutazioni di cui al Verbale n.5.

LA COMMISSIONE

Esaminata la documentazione tecnica presentata dalle Ditte Cirfood S.C., Fast Eat Italy S.R.L. e Serenissima Spa decide di procedere all'analisi dei progetti presentati rilevando quanto segue:

Lotto 2 - Ditta: Cirfood S.C.

Criteri di valutazione	Punti max Criterio	Subcriteri di valutazione	Punteggio attribuito
3) PULIZIE E SANIFICAZIONE AMBIENTI, ARREDI E ATTREZZATURE Sicurezza sul lavoro, manuale di autocontrollo HACCP etc	10	3.1) La Ditta dettaglia il programma per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione degli ambienti, delle apparecchiature e degli arredi proponendo un congruo numero di verifiche periodiche ordinarie e straordinarie.	5
		3.2) La Ditta propone prodotti a ridotto impatto ambientale come richiesto dal CSA	4
CRITERIO N.3 - PUNTEGGIO TOTALIZZATO			9

4) PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI Qualità arredi, design, illuminazione, comfort, funzionalità.	15	4.1) La Ditta propone attrezzature a risparmio energetico e a bassa dispersione termica. Discrete le caratteristiche estetiche e di qualità degli arredi che saranno forniti da ditta di design specializzata in arredi di uso commerciale.	3
		4.2) Il progetto per l'allestimento degli spazi, in termini di comfort ambientale, di miglioramento dell'accoglienza e ottimizzazione del servizio viene giudicato discreto.	3
		4.3) Il servizio di manutenzione dei locali, delle apparecchiature e degli arredi, con relative frequenze viene giudicato congruo.	3
CRITERIO N.4 - PUNTEGGIO TOTALIZZATO			9

Lotto 2 – Ditta: Fast Eat Italy S.R.L.

Criteria di valutazione	Punti max Criterio	Subcriteri di valutazione	Punteggio attribuito
3) PULIZIE E SANIFICAZIONE AMBIENTI, ARREDI E ATTREZZATURE Sicurezza sul lavoro, manuale di autocontrollo HACCP etc	10	3.1) La Ditta dettaglia il programma per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione degli ambienti, delle apparecchiature e degli arredi proponendo un congruo numero di verifiche periodiche ordinarie e straordinarie.	5
		3.2) La Ditta propone prodotti a ridotto impatto ambientale come richiesto da CSA	4
CRITERIO N.3 - PUNTEGGIO TOTALIZZATO			9
4) PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI Qualità arredi, design, illuminazione, comfort, funzionalità.	15	4.1) La Ditta propone un restyling del Bar concepito per la piena fruibilità degli spazi a disposizione con un design innovativo. Ottime le caratteristiche estetiche e di qualità delle attrezzature previste fornite da produttori professionali.	7
		4.2) Il progetto per l'allestimento degli spazi, in termini di comfort ambientale, di miglioramento dell'accoglienza e ottimizzazione del servizio include un piano di accessibilità e progettazione inclusiva per le categorie più deboli, pertanto è ritenuto ottimo.	5
		4.3) Il servizio di manutenzione dei locali, delle apparecchiature e degli arredi, con relative frequenze viene giudicato congruo.	3
CRITERIO N.4 - PUNTEGGIO TOTALIZZATO			15

Lotto 2 – Ditta: Serenissima Spa

Criteri di valutazione	Punti max Criterio	Subcriteri di valutazione	Punteggio attribuito.
3) PULIZIE E SANIFICAZIONE AMBIENTI, ARREDI E ATTREZZATURE Sicurezza sul lavoro, manuale di autocontrollo HACCP etc	10	3.1) La Ditta dettaglia il programma per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione degli ambienti, delle apparecchiature e degli arredi proponendo inoltre uno specifico protocollo di regolamentazione per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, oltre al piano di verifiche ordinarie e straordinarie	6
		3.2) La Ditta propone prodotti a ridotto impatto ambientale come richiesto da CSA	4
CRITERIO N.3 - PUNTEGGIO TOTALIZZATO			10
4) PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI Qualità arredi, design, illuminazione, comfort, funzionalità.	15	4.1) La Ditta propone attrezzature a risparmio energetico e ad alta tecnologia produttiva. . Discrete le caratteristiche estetiche e di qualità degli arredi che saranno forniti da ditte specializzate.	3
		4.2) Il progetto per l'allestimento degli spazi, in termini di comfort ambientale, di miglioramento dell'accoglienza e ottimizzazione del servizio prevede interventi per la riduzione del rumore, il miglioramento dell'accoglienza per utenti diversamente abili con tavoli appositamente riservati, l'ottimizzazione della raccolta differenziata, wi-fi gratuito con dispositivi di ricarica cellulari wireless.	5
		4.3) Il servizio di manutenzione dei locali, delle apparecchiature e degli arredi, con relative frequenze viene giudicato congruo.	3
CRITERIO N.4 - PUNTEGGIO TOTALIZZATO			11

LA COMMISSIONE

Esaminata la documentazione tecnica presentata dalle Ditte Cirfood S.C., Fast Eat Italy S.R.L. e Serenissima Spa relativamente al Lotto 2 assegna il seguente punteggio complessivo, sulla base delle valutazioni assunte circa i criteri e subcriteri riportati nel presente Verbale nonché nel precedente Verbale n.5:

CIRFOOD S.C.: 55 punti / 70

FAST EAT ITALY S.R.L. : 57 punti / 70

SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.: 65 punti / 70.

La Commissione termina i lavori alle ore 13.00.

Viene redatto il presente verbale composto da n. 5 (cinque) facciate, sottoscritto come segue, previa lettura e conferma.

Dott. Tiziano Martello - Presidente
"FIRMATO, ORIGINALE AGLI ATTI"

Dott. Matteo D'Angelo – componente
"FIRMATO, ORIGINALE AGLI ATTI"

Dott.ssa Pamela Di Marzio – componente e verbalizzante
"FIRMATO, ORIGINALE AGLI ATTI"

Il Presidente consegna a mano n.6 Verbali della Commissione Giudicatrice (incluso il presente) al sig. Marco Ravazzi, quale referente per la pratica in oggetto per la UOC Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica.

U.O.C. PROVVEDITORATO, ECONOMATO E GESTIONE DELLA LOGISTICA

VERBALE di GARA n.3 - Apertura Economica

ID20S035 – PROCEDURA DI GARA APERTA AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS 50/2016 E S.M.I. PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR-CAFFETTERIA PER L'AZIENDA OSPEDALE-UNIVERSITA' PADOVA AI SENSI DELL'ART.164 E S.M.I DEL D.LGS 50/2016: apertura buste economiche.

L'anno 2022 (duemilaventidue) nel giorno 10 ottobre alle ore 09:40, in Padova, Viale della Navigazione Interna, 38 presso la sede della U.O.C. Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica, il Seggio di gara di cui al prot.n.12654/2022, composto dalla dr.ssa Maria Elena Serafin in qualità di Autorità di gara, dal sig. Marco Ravazzi in qualità di teste e verbalizzante e dal dr. Giorgio Sollazzo in qualità di teste, procede in seduta riservata alla lettura dei verbali della Commissione Giudicatrice e del relativo punteggio qualità, all'apertura delle buste telematiche economiche dei candidati risultati idonei con l'attribuzione del punteggio relativo al prezzo, quindi alla formulazione della graduatoria finale secondo il punteggio complessivo totalizzato per qualità e prezzo, come previsto dalla documentazione di gara.

Premesso che:

- La procedura in esame è stata avviata con Delibera di indizione del Direttore Generale n. 2092 del 24/11/2021;
- la procedura viene espletata tramite la piattaforma telematica SINTEL, id. n. 148388346;
- la procedura è costituita da n.2 lotti, precisamente:
Lotto 1 – concessione del servizio di gestione del bar-caffetteria, con rivendita di giornali e riviste, di prodotti per l'igiene della persona e di articoli di piccola cancelleria, all'interno dell'Ospedale Sant'Antonio dell'Azienda Ospedale Università Padova;
Lotto 2 - concessione del servizio di gestione del bar-caffetteria presso il Monoblocco dell'Azienda Ospedale Università Padova;
- l'aggiudicazione è effettuata, ai sensi dell'art. 95, comma 3, del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo;
- entro il termine del 08/02/2022 ore 12:00 sono pervenute le offerte dei seguenti concorrenti:
 1. INTEGER SRL, forma singola, per il lotto n.1;
 2. CIRFOOD S.C, forma singola, per i lotti n.1 e n.2;
 3. FAST EAT ITALY, forma singola, per i lotti n.1 e n.2;
 4. SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA, forma singola, per i lotti n.1 e n.2;
 5. MAPI SRL forma singola, per i lotti n.1 e n.2.
- Nei giorni 28 febbraio, 01 e 02 Marzo c.a. si è proceduto in seduta riservata all'apertura delle buste amministrative e, come risulta dal relativo Verbale di gara n.1, emerge che: *“il concorrente SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA viene ammesso alla successiva fase di gara (...); il concorrente INTEGER SRL non viene ammesso alla successiva fase di gara*

(...); i concorrenti CIRFOOD S.C., FAST EAT ITALY e MAPI SRL vengono ammessi con riserva, rendendosi necessaria l'integrazione e/o la regolarizzazione della documentazione amministrativa, ai sensi dell'art. 83, comma 9, D.Lgs 50/2016 e s.m.i.”;

- Nel giorno 19 maggio c.a. si è proceduto in seduta riservata alla verifica della documentazione richiesta mediante il soccorso istruttorio ex art.83 c.9 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. e, come risulta dal relativo Verbale di gara n.2, emerge che: *“il concorrente CIRFOOD S.C. e il concorrente FAST EAT ITALY vengono ammessi al proseguo della gara mentre il concorrente MAPI SRL viene escluso”*.

Si prende atto che la Commissione Giudicatrice, nominata con Deliberazione del Direttore Generale n. 1193 del 06/06/2022, ha provveduto alla valutazione delle offerte tecniche, presentate dalle ditte ammesse alla gara e ha redatto n. 6 verbali, agli atti presso quest'ufficio.

L'Autorità di gara dà lettura dei suddetti Verbali della Commissione Giudicatrice, dai quali risulta che:

a) per il Lotto n.1:

- Il concorrente CIRFOOD S.C viene **ammesso** alla successiva fase di gara in quanto il punteggio attribuito supera la soglia di sbarramento di 42 punti su 70 prevista dal Capitolato Tecnico, totalizzando un punteggio qualità pari a **55 punti/70**;
- Il concorrente FAST EAT ITALY S.R.L. viene **ammesso** alla successiva fase di gara in quanto il punteggio attribuito supera la soglia di sbarramento di 42 punti su 70 prevista dal Capitolato Tecnico, totalizzando un punteggio qualità pari a **57 punti/70**;
- Il concorrente SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. viene **ammesso** alla successiva fase di gara in quanto il punteggio attribuito supera la soglia di sbarramento di 42 punti su 70 prevista dal Capitolato Tecnico, totalizzando un punteggio qualità pari a **65 punti/70**;

b) per il Lotto n.2:

- Il concorrente CIRFOOD S.C viene **ammesso** alla successiva fase di gara in quanto il punteggio attribuito supera la soglia di sbarramento di 42 punti su 70 prevista dal Capitolato Tecnico, totalizzando un punteggio qualità pari a **55 punti/70**;
- Il concorrente FAST EAT ITALY S.R.L. viene **ammesso** alla successiva fase di gara in quanto il punteggio attribuito supera la soglia di sbarramento di 42 punti su 70 prevista dal Capitolato Tecnico, totalizzando un punteggio qualità pari a **57 punti/70**;
- Il concorrente SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. viene **ammesso** alla successiva fase di gara in quanto il punteggio attribuito supera la soglia di sbarramento di 42 punti su 70 prevista dal Capitolato Tecnico, totalizzando un punteggio qualità pari a **65 punti/70**;

Il seggio di gara procede all'apertura della busta economica dei concorrenti ammessi dando lettura dell'importo offerto per il servizio, per il periodo di 78 mesi, al netto dell'IVA e degli oneri per rischi interferenti, come di seguito :

Lotto n.1:

Concorrente	Offerta Economica
CIRFOOD S.C	€ 1.008.384,00
FAST EAT ITALY S.R.L.	€ 1.170.000,00
SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	€ 1.014.000,00

Il Presidente del seggio, appurato quanto sopra, dà lettura del punteggio economico per ciascun concorrente calcolato dalla piattaforma Sintel, tenuto conto delle disposizioni previste nei documenti di gara che prevedono l'offerta al rialzo rispetto alla base d'asta, precisamente:

- CIRFOOD S.C: punti 25,86 su 30
- FAST EAT ITALY S.R.L. punti 30,00 su 30
- SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. punti 26,00 su 30.

Lotto n.2:

Concorrente	Offerta Economica
CIRFOOD S.C	€ 2.891.912,40
FAST EAT ITALY S.R.L.	€ 3.120.000,00
SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	€ 2.893.800,00

Il Presidente del seggio, appurato quanto sopra, dà lettura del punteggio economico per ciascun concorrente calcolato dalla piattaforma Sintel, tenuto conto delle disposizioni previste nei documenti di gara che prevedono l'offerta è al rialzo rispetto alla base d'asta, precisamente:

- CIRFOOD S.C: punti 27,81 su 30
- FAST EAT ITALY S.R.L. punti 30,00 su 30
- SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. punti 27,82 su 30.

Il Presidente del Seggio di gara, sulla base dei risultati di cui sopra, dà lettura della conseguente graduatoria restituita dalla piattaforma Sintel:

Lotto n.1:

Ditta	Punti qualità	Punti prezzo	PUNTI TOTALI	POSIZIONE GRADUATORIA
SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	65 / 70	26,00 / 30	91,00 / 100	1°
FAST EAT ITALY S.R.L.	57 / 70	30,00 / 30	87,00 / 100	2°
CIRFOOD S.C	55 / 70	25,86 / 30	80,86 / 100	3°

Lotto n.2:

Ditta	Punti qualità	Punti prezzo	PUNTI TOTALI	POSIZIONE GRADUATORIA
SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	65 / 70	27,82 / 30	92,82 / 100	1°
FAST EAT ITALY S.R.L.	57 / 70	30,00 / 30	87,00 / 100	2°
CIRFOOD S.C	55 / 70	27,81 / 30	82,81 / 100	3°

Il Presidente del Seggio si riserva di confermare tale graduatoria previa verifica della correttezza, della completezza nonché della conformità della documentazione presente nella busta economica e richiesta in fase di gara, ancorché alla valutazione della sostenibilità del Piano Economico Finanziario presentato da ciascun Operatore Economico concorrente.

Il seggio di gara termina le attività alle ore 11.00.

Viene redatto il presente verbale, composto da n. 4 (quattro) facciate, sottoscritto come segue, previa lettura e conferma.

Dr.ssa Maria Elena Serafin – Presidente del Seggio
(firmato, originale agli atti)

Dr. Giorgio Sollazzo – teste
(firmato, originale agli atti)

Sig. Marco Ravazzi – teste e verbalizzante
(firmato, originale agli atti)

U.O.C. PROVVEDITORATO, ECONOMATO E GESTIONE DELLA LOGISTICA

VERBALE di GARA n.4
Verifica documentazione della Busta Economica

ID20S035 – PROCEDURA DI GARA APERTA AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS 50/2016 E S.M.I. PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR-CAFFETTERIA PER L'AZIENDA OSPEDALE-UNIVERSITA' PADOVA AI SENSI DELL'ART.164 E S.M.I DEL D.LGS 50/2016.

L'anno 2022 (duemilaventidue) nel giorno 25 ottobre alle ore 10:00, in Padova, Viale della Navigazione Interna, 38 presso la sede della U.O.C. Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica, il Seggio di gara di cui al prot.n.12654/2022, composto dalla dr.ssa Maria Elena Serafin in qualità di Autorità di gara, dal sig. Marco Ravazzi in qualità di teste e verbalizzante e dal dr. Giorgio Sollazzo in qualità di teste, procede in seduta riservata alla verifica della correttezza, della completezza nonché della conformità della documentazione presente nella busta economica e richiesta in fase di gara, quindi alla valutazione della sostenibilità del Piano Economico Finanziario presentato da ciascun Operatore Economico concorrente, viste le risultanze di gara di cui ai Verbali di n.1,n.2 e n.3 agli atti d'ufficio.

Posto che:

- Il giorno 10 ottobre c.a. il seggio di gara in seduta riservata ha proceduto alla lettura dei punteggi qualità assegnati dalla Commissione Giudicatrice a ciascun concorrente e all'apertura delle buste economiche dei candidati ammessi alla successiva fase di gara nonché alla conseguente definizione della graduatoria finale, come da Verbale di gara n.3, dal quale emerge che: *“Il Presidente del Seggio si riserva di confermare la graduatoria previa verifica della correttezza, della completezza nonché della conformità della documentazione presente nella busta economica e richiesta in fase di gara, ancorché alla valutazione della sostenibilità del Piano Economico Finanziario presentato da ciascun Operatore Economico concorrente”* e di seguito sintetizzata:

LOTTO 1:

1. SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.
2. FAST EAT ITALY S.R.L.
3. CIRFOOD S.C.

LOTTO 2

1. SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.
2. FAST EAT ITALY S.R.L.
3. CIRFOOD S.C.

Il Presidente del Seggio, procede quindi alla verifica della documentazione contenuta nella Busta Economica dell'offerente risultato primo in graduatoria ovvero SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A., come indicato nel Verbale di gara n.3 del 10/10/2022, evidenziando quanto segue:

La ditta SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. ha presentato:

- a) Offerta Economica (allegato D);
- b) Piano Economico;
- c) dichiarazione da parte dell'esperto economico contabile.

Il Presidente del Seggio, nel visionare la documentazione anzidetta, riferita al lotto n.1 ed al lotto n.2, rileva che:

1. l'Offerta Economica (allegato D) presentata dal concorrente risulta allineata all'importo restituito dalla piattaforma SINTEL;
2. il concorrente ha presentato:
 - a) un "Piano Economico" invece del "Piano Economico Finanziario" richiesto dalla *lex specialis* di gara che non presenta la strutturazione di un P.E.F. ossia: non si rinviengono lo Stato Patrimoniale, il Rendiconto Finanziario ed i flussi di cassa (Cash Flow), ma solo un "Conto Economico".

Si rileva che il Piano Economico presentato analizza un periodo contrattuale di 3 anni, inferiore al periodo prescelto dalla *lex specialis* (3 anni+ 3 anni opzionali + 6 mesi di proroga), inoltre, il Piano Economico presentato, essendo carente degli elementi di cui al punto precedente, si configura come un semplice "Conto Economico" e, pertanto, non permette alla Stazione Appaltante di verificare la congruenza e l'affidabilità dell'offerta, in considerazione del fatto che la funzione del P.E.F. è quella di dimostrare la concreta capacità del concorrente di correttamente eseguire la prestazione per l'intero arco temporale prescelto attraverso la responsabile prospettazione di un equilibrio economico-finanziario di investimenti e connessa gestione, nonché il rendimento per l'intero periodo, dato atto che il P.E.F. giustifica la sostenibilità dell'Offerta e non si sostituisce a questa, ma ne rappresenta un supporto per la valutazione di congruità, per provare che l'impresa va a trarre utili tali da consentire la gestione proficua dell'attività. Peraltro, un riferimento temporale diverso da quello stabilito si riflette fatalmente sulla qualità dell'offerta medesima e la inficia (rif.Sentenza CdS sez. V, n.653/2010 e n.2214/2018).

Stante quanto sopra, il Presidente del Seggio dà pertanto atto che il suddetto "Piano Economico", risultando incompleto, non permette la verifica delle condizioni di equilibrio economico-finanziario di cui all'art. 3 comma 1 lett.ffff) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

- b) La dichiarazione del dottore Commercialista presentata dal concorrente non assevera il "Piano Economico" e non dichiara che l'intera offerta è tale da assicurare l'equilibrio finanziario, come richiesto dalla *lex specialis* di gara ma semplicemente attesta che il "Piano Economico" redatto dal concorrente Serenissima Ristorazione S.p.A., sulla base delle proprie elaborazioni, nel suo complesso, è idoneo a garantire l'equilibrio economico del servizio, evidenziando inoltre che tale valutazione si è basata unicamente sulla documentazione fornita senza essere sottoposta a verifica di congruità.

Il Presidente del Seggio, stante i rilievi di cui sopra, dichiara l'Offerta Economica del concorrente SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. irregolare, in quanto non rispetta i documenti di gara (cfr. art.59 c.3 del D.Lgs.50/2016) nonché incompleta in quanto essendo carente degli elementi di un P.E.F. non consente alla Stazione Appaltante di verificare la congruità dell'offerta proposta e le condizioni di equilibrio economico-finanziario prevista dal suddetto art.3 del Codice degli Appalti.

Per le su esposte motivazioni, il Presidente del Seggio dichiara il concorrente SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. escluso.

Stante quanto sopra, la graduatoria viene così modificata:

LOTTO 1:

1. FAST EAT ITALY S.R.L.
2. CIRFOOD S.C.

LOTTO 2

1. FAST EAT ITALY S.R.L.
2. CIRFOOD S.C.

Il Presidente del Seggio si riserva di confermare tale graduatoria previa verifica della correttezza, della completezza nonché della conformità della documentazione presente nella busta economica e richiesta in fase di gara, ancorché alla valutazione della sostenibilità del Piano Economico Finanziario presentato da ciascun Operatore Economico concorrente, mediante successivi appositi Verbali di gara.

Il seggio di gara termina le attività alle ore 12.30.

Viene redatto il presente verbale, composto da n. 3 (tre) facciate, sottoscritto come segue, previa lettura e conferma.

Dr.ssa Maria Elena Serafin – Presidente del Seggio

(firmato, originale agli atti)

Dr. Giorgio Sollazzo – teste

(firmato, originale agli atti)

Sig. Marco Ravazzi – teste e verbalizzante

(firmato, originale agli atti)

U.O.C. PROVVEDITORATO, ECONOMATO E GESTIONE DELLA LOGISTICA

VERBALE di GARA n.5
Verifica documentazione della Busta Economica

ID20S035 – PROCEDURA DI GARA APERTA AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS 50/2016 E S.M.I. PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR-CAFFETTERIA PER L'AZIENDA OSPEDALE-UNIVERSITA' PADOVA AI SENSI DELL'ART.164 E S.M.I DEL D.LGS 50/2016.

L'anno 2023 (duemilaventitre) nel giorno 31 gennaio alle ore 15:20, in Padova, Viale della Navigazione Interna, 38 presso la sede della U.O.C. Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica, il Seggio di gara di cui al prot.n.12654/2022, composto dalla dr.ssa Maria Elena Serafin in qualità di Autorità di gara, dal sig. Marco Ravazzi in qualità di teste e verbalizzante e dal dr. Giorgio Sollazzo in qualità di teste, procede in seduta riservata alla verifica della correttezza, della completezza nonché della conformità della documentazione presente nella busta economica e richiesta in fase di gara, quindi alla valutazione della sostenibilità del Piano Economico Finanziario presentato da ciascun Operatore Economico concorrente, viste le risultanze di gara di cui ai Verbali di gara n.1,n.2, n.3 e n.4 agli atti d'ufficio.

L'Autorità di gara ricorda che, il giorno 25 ottobre 2022, il seggio di gara in seduta riservata ha proceduto alla verifica della correttezza, della completezza nonché della conformità della documentazione presente nella busta economica richiesta in fase di gara, ancorché alla valutazione della sostenibilità del Piano Economico Finanziario presentato dal primo Operatore Economico risultato primo in graduatoria, ditta Serenissima Ristorazione S.p.A., determinando l'esclusione dello stesso concorrente, come da Verbale di gara n.4 agli atti d'ufficio e alla successiva comunicazione inviata tramite PEC all'Operatore Economico (nota prot.n.81963 del 14/12/2022).

A seguito della suddetta esclusione viene pertanto ridefinita la nuova graduatoria, condizionata anch'essa *“alla verifica della correttezza, della completezza nonché della conformità della documentazione presente nella busta economica e richiesta in fase di gara, ancorché alla valutazione della sostenibilità del Piano Economico Finanziario presentato da ciascun Operatore Economico concorrente, mediante successivi appositi Verbali di gara”*.

La nuova graduatoria è così composta:

LOTTO 1:

1. FAST EAT ITALY S.R.L.
2. CIRFOOD S.C.

LOTTO 2

1. FAST EAT ITALY S.R.L.
2. CIRFOOD S.C.

Il Presidente del Seggio, stante le risultanze citate in premessa, procede quindi alla verifica della documentazione contenuta nella Busta Economica dell'offerente FAST EAT ITALY S.R.L., evidenziando quanto segue:

La ditta FAST EAT ITALY S.R.L. ha presentato:

- a) Offerta Economica (allegato D);
- b) Piano Economico-Finanziario;
- c) Asseverazione da parte dell'esperto economico contabile.

Il Presidente del Seggio, prende visione della documentazione anzidetta, riferita al lotto n.1 ed al lotto n.2, e rileva che:

1. l'Offerta Economica (allegato D) presentata risulta allineata all'importo restituito dalla piattaforma SINTEL;
2. Il Piano Economico Finanziario è composto dai seguenti documenti:
 - a) Piano di Produzione che definisce i costi diretti di produzione;
 - b) Determinazione dei costi generali;
 - c) Determinazione dei costi del personale;
 - d) Piano degli investimenti e ammortamenti;
 - e) Politica Finanziaria;
 - f) Cash Flow caratteristico;
 - g) Conto Economico;
 - h) Stato Patrimoniale.
3. E' presente la dichiarazione redatta dal dottore commercialista che assevera il Piano, attestando la piena fattibilità dello stesso nonché la sua realizzazione in totale equilibrio economico patrimoniale e finanziario.

La documentazione presentata risulta pertanto completa e conforme con quanto richiesto dalla *lex specialis* di gara.

Il seggio di gara procede quindi all'analisi del P.E.F. del concorrente, rilevando quanto segue:

- il P.E.F. evidenzia la piena sostenibilità e redditività del progetto, sulla base del potenziale Rischio Imprenditoriale assunto dal concorrente lungo tutto l'arco temporale del contratto. Ciò è dimostrato dagli indici V.A.N. (Valore Annuo Netto) e T.I.R. (Tasso Interno di Rendimento) che, attraverso l'attualizzazione del Cash Flow secondo il coefficiente C.A.P.M. pari al 2,85%, restituiscono i seguenti valori:

INDICE	LOTTO 1	LOTTO 2
V.A.N.	+ € 780.777,88	+ € 993.650,98
T.I.R.	+31%	+30%

il Presidente del Seggio, a seguito delle verifiche effettuate, rileva inoltre che il P.E.F. presentato dal concorrente FAST EAT ITALY S.R.L. riporta un orizzonte temporale che comprende oltre al periodo certo anche l'opzione di rinnovo. Tale diverso orizzonte temporale impatta su alcune voci, quali:

a) l'ammortamento dei beni investiti: avendo considerato l'intera durata contrattuale, il piano economico-finanziario dell'aggiudicataria potrebbe non essere attendibile, perché recante una potenziale sottostima di una voce di costo in grado di rendere la gestione in perdita, per il maggior costo derivante dall'ammortamento degli investimenti in un numero minore di anni, tale da erodere completamente l'utile esposto.

b) Le quote di rimborso del finanziamento richiesto.

Il seggio di gara, pertanto, in relazione a quanto sopra ed alla considerazione che il piano economico finanziario ha la funzione di garantire l'equilibrio economico e finanziario dell'iniziativa ossia la «contemporanea presenza delle condizioni di convenienza economica e sostenibilità finanziaria» attraverso la «corretta allocazione dei rischi» (art. 165, comma 2 del Codice), avvia una istruttoria di analisi dettagliata del PEF verificando l'equilibrio economico-finanziario sull'orizzonte del periodo certo (36 mesi) previsto dalla gara.

Con note prot.n.81966 del 14/12/2022 e n. 3937 del 19/01/2023 viene richiesto all'Operatore Economico di giustificare l'imputazione dei costi.

Alle suddette note l'Operatore Economico risponde con le comunicazioni Sintel ID n.162958546 e n.164422002 agli atti d'ufficio.

Il seggio di gara pertanto alla conclusione dell'istruttoria, prende atto che il Piano Economico-Finanziario presentato per ciascun lotto posto a gara, garantisce comunque il mantenimento delle condizioni di equilibrio economico-finanziario sia in termini di sostenibilità che in termini gestionali, in considerazione del fatto che viene sempre garantito l'utile di impresa ed un flusso di cassa caratteristico in positivo al netto degli investimenti per ciascun esercizio commerciale del triennio, come da tabelle che seguono:

LOTTO 1			
CASH FLOW CARATTERISTICO	ESERCIZIO		
	ANNO 1	ANNO 2	ANNO 3
INCASSI / ENTRATE			
FINANZIAMENTO BANCARIO	200.000,00 €	-	-
RICAVI	795.791,25 €	803.749,16 €	811.707,08 €
IVA su Ricavi	79.579,13 €	80.374,92 €	81.170,71 €
TOTALE INCASSI	1.075.370,38 €	884.124,08 €	892.877,79 €
PAGAMENTI / USCITE			
Investimenti materiali	223.600,00 €	-	-
costi di produzione diretti	278.526,94 €	281.179,58 €	283.832,21 €
costi generall	205.550,00 €	205.782,50 €	204.257,25 €
IVA su investimenti materiall	49.192,00 €	-	-
IVA su costi di produzione diretti	61.275,93 €	61.859,51 €	62.443,09 €
IVA su costi generali	44.836,00 €	44.883,30 €	44.712,17 €
costo del personale lordo TFR	193.091,63 €	193.284,72 €	193.478,00 €
RIMBORSO FINANZIAMENTO	- €	30.000,00 €	30.000,00 €
TAX	11.254,68 €	15.590,19 €	17.444,89 €
TOTALE PAGAMENTI / USCITE	1.067.327,18 €	832.579,80 €	836.167,61 €
INCASSI - PAGAMENTO (Fdc caratteristico)	8.043,20 €	51.544,27 €	56.710,18 €
<u>SALDO CASSA/BANCA (Fdc caratteristico cumulato)</u>	<u>8.043,20 €</u>	<u>59.587,47 €</u>	<u>116.297,65 €</u>
Fdc attualizzati	7.820,32 €	48.727,24 €	52.125,24 €
Fdc attualizzati cumulati	7.820,32 €	56.547,56 €	108.672,80 €
MUTUO RESIDUO AL TERZO ANNO			140.000,00 €
IVA CREDITO (-DEBITO) ANNUALE	75.724,80 €	26.367,89 €	29.854,55 €

LOTTO 1			
CONTO ECONOMICO	ESERCIZIO		
	ANNO 1	ANNO 2	ANNO 3
RICAVI CARATTERISTICI			
RICAVI	795.791,25 €	803.749,16 €	811.707,08 €
TOTALE RICAVI	795.791,25 €	803.749,16 €	811.707,08 €
COSTI			
costi di produzione diretti	278.526,94 €	281.179,58 €	283.832,21 €
costi generall	205.550,00 €	205.782,50 €	204.257,25 €
costo del personale	193.091,63 €	182.874,92 €	183.057,79 €
ammortamenti	74.533,33 €	74.533,33 €	74.533,33 €
TOTALE COSTI	751.701,90 €	744.370,33 €	745.680,58 €
RICAVI-COSTI	44.089,35 €	59.378,83 €	66.026,50 €
ONERI FINANZIARI	3.750,00 €	3.500,00 €	3.500,00 €
RISULTATO ANTE TAX	40.339,35 €	55.878,83 €	62.526,50 €
TAX	11.254,68 €	15.590,19 €	17.444,89 €
<u>UTILE NETTO</u>	<u>29.084,67 €</u>	<u>40.288,63 €</u>	<u>45.081,60 €</u>
CASH FLOW OPERATIVO	103.618,00 €	114.821,97 €	119.614,94 €

LOTTO 2			
CASH FLOW CARATTERISTICO	ESERCIZIO		
ANNO	1	2	3
INCASSI / ENTRATE			
FINANZIAMENTO BANCARIO	280.000,00 €	-	-
RICAVI	1.456.623,75 €	1.471.189,99 €	1.485.756,23 €
IVA su Ricavi	145.662,38 €	147.119,00 €	148.575,62 €
TOTALE INCASSI	1.882.286,13 €	1.618.308,99 €	1.634.331,85 €
PAGAMENTI / USCITE			
Investimenti materiali	293.200,00 €	-	-
costi di produzione diretti	441.842,54 €	446.697,95 €	451.553,36 €
costi generall	532.800,00 €	532.768,00 €	531.715,53 €
IVA su investimenti materiall	64.504,00 €	0	0
IVA su costi di produzione diretti	97.205,36 €	98.273,55 €	99.341,74 €
IVA su costi generali	116.446,00 €	116.431,26 €	116.528,57 €
costo del personale lordo TFR	307.049,98 €	307.357,03 €	307.664,39 €
RIMBORSO FINANZIAMENTO	- €	30.000,00 €	30.000,00 €
TAX	20.014,87 €	22.720,00 €	25.637,20 €
TOTALE PAGAMENTI / USCITE	1.873.062,75 €	1.554.247,79 €	1.562.440,79 €
INCASSI - PAGAMENTO (FdC caratteristico)	9.223,38 €	64.061,20 €	71.891,06 €
SALDO CASSA/BANCA (FdC caratteristico cumulato)	9.223,38 €	73.284,58 €	145.175,64 €
Fdc attualizzati	8.967,79 €	60.560,09 €	66.078,77 €
Fdc attualizzati cumulati	8.967,79 €	69.527,88 €	135.606,66 €
MUTUO RESIDUO AL TERZO ANNO			220.000,00 €
IVA CREDITO (-DEBITO) ANNUALE	132.492,98 €	67.585,81 €	67.294,69 €

LOTTO 2			
CONTO ECONOMICO	ESERCIZIO		
	ANNO 1	ANNO 2	ANNO 3
RICAVI CARATTERISTICI			
RICAVI	1.456.623,75 €	1.471.189,99 €	1.485.756,23 €
TOTALE RICAVI	1.456.623,75 €	1.471.189,99 €	1.485.756,23 €
COSTI			
costi di produzione diretti	441.842,54 €	446.697,95 €	451.553,36 €
costi generall	532.800,00 €	532.768,00 €	531.715,53 €
costo del personale	307.049,98 €	307.357,03 €	307.664,39 €
ammortamenti	97.733,33 €	97.733,33 €	97.733,33 €
TOTALE COSTI	1.379.425,85 €	1.384.556,31 €	1.388.666,61 €
RICAVI-COSTI	77.197,90 €	86.633,68 €	97.089,62 €
ONERI FINANZIARI	5.460,00 €	5.200,00 €	5.200,00 €
RISULTATO ANTE TAX	71.737,90 €	81.433,68 €	91.889,62 €
TAX	20.014,87 €	22.720,00 €	25.637,20 €
UTILE NETTO	51.723,02 €	58.713,68 €	66.252,41 €
CASH FLOW OPERATIVO	149.456,36 €	156.447,01 €	163.985,75 €

Occorre ricordare che:

1. La funzione del PEF sia quella di dimostrare la concreta capacità dell'operatore economico di eseguire correttamente le prestazioni per l'arco temporale prescelto, attraverso la prospettazione di un equilibrio economico e finanziario di investimenti e connessa gestione che consenta all'amministrazione concedente di valutare l'adeguatezza dell'offerta e l'effettiva realizzabilità dell'oggetto della concessione (v. anche Cons. Stato, V, 26 settembre 2013, n.4760). In altri termini il PEF è un documento che giustifica la sostenibilità dell'offerta, quale dimostrazione che l'impresa è in condizione di trarre utili tali da consentire la gestione proficua dell'attività (Cons. Stato, V, 10 febbraio 2010, n. 653).
2. Il PEF è un documento che giustifica la sostenibilità dell'offerta e non si sostituisce a questa ma ne rappresenta un supporto per la valutazione di congruità, per provare che l'impresa va a trarre utili tali da consentire la gestione proficua dell'attività (Cons. Stato, V, 12 febbraio 2010, n. 653). Sicché il PEF non può essere tenuto separato dall'offerta, non è un mero supporto dimostrativo della semplice fondatezza dell'offerta stessa. In realtà, invece, il PEF rappresenta un elemento significativo della proposta contrattuale perché dà modo all'amministrazione, che ha invitato ad offrire, di apprezzare la congruenza e dunque l'affidabilità della sintesi finanziaria contenuta nell'offerta in senso stretto: sicché un vizio intrinseco del PEF – come quello di un riferimento temporale diverso dallo stabilito - si riflette fatalmente sulla qualità dell'offerta medesima e la inficia.
3. la funzione del PEF è quella di dimostrare la sostenibilità della concessione sulla base delle relative componenti economiche attive e positive rivenienti dalla sua gestione. Rispetto a tale finalità, che impone quindi di avere riguardo esclusivo all'orizzonte temporale della concessione, è dunque irrilevante che il concessionario possa successivamente recuperare i costi ammortizzati. Per valutare la sostenibilità della gestione, che a sua volta è garanzia di corretta esecuzione del contratto, è infatti necessario dimostrare il recupero nel periodo contrattualmente previsto. A tal proposito, la Stazione Appaltante deve quindi riesaminare il piano economico-finanziario e verificare se sulla base di un ammortamento degli investimenti nel periodo contrattuale certo lo stesso espone un margine di gestione positivo ed un utile di impresa (Cons. Stato, V, 16 novembre 2021, n. 7638).
4. Valutando l'offerta di Fast Eat Italy per 36 mesi al posto di 78, non ne risulterebbe alterata la consistenza economica, che rimarrebbe conveniente. Infatti i valori economici indicati nell'offerta rimarrebbero invariati anche su base triennale e la società otterrebbe comunque un utile superiore ai costi.
5. Anche in presenza di un "nuovo" PEF articolato su tre anni, l'offerta resta identica alla iniziale, i suoi valori non dipendendo dal PEF, che solo deve spiegarne la sostenibilità. Inoltre, considerato che i costi sono sviluppati su base annua e che l'investimento programmato è indipendente dalla durata della concessione, già il PEF iniziale (articolato sull'intero periodo contrattuale) sarebbe idoneo a spiegare la sostenibilità di un'offerta valida tre anni. Ciò sarebbe dimostrato dall'indicatore "Payback Period" del PEF originario, che dimostrerebbe un tempo di recupero dell'investimento entro il periodo dei 3 anni, tenuto conto che già dal primo anno il Flusso di Cassa caratteristico, pur con l'esborso dei costi di investimento, mantiene un valore positivo e, inoltre, che Fast Eat Italy, in sede di chiarimenti, ha dichiarato che *"Il finanziamento bancario è stato ripartito sulla base delle condizioni oggetto di trattativa con gli istituti di credito"* e che *"le risorse necessarie alla*

copertura della quota di investimento eccedente il finanziamento saranno autofinanziate da circolante ed operatività aziendale, nonché da riserve, relative a tutto il ciclo aziendale ed alle diverse attività esercitate; non a caso è stato previsto un ricorso a finanziamento parziale proprio per la disponibilità di risorse esistenti e, nel caso in cui fosse necessario fronteggiare dei rischi imprevisi, dei soci ad effettuare gli apporti necessari”.

6. L'articolazione del PEF su tre anni invece dell'intero periodo non avrebbe recato pregiudizio agli altri concorrenti, dal momento che il punteggio attribuito a Fast Eat per l'offerta economica rimarrebbe invariato, sia che il PEF sia calcolato sull'intero periodo contrattuale, sia che analizzi il periodo certo di 3 anni.

Il Presidente del Seggio effettuate le suddette verifiche dichiara quindi l'Offerta Economica del concorrente FAST EAT ITALY S.R.L. **idonea**.

Stante tutto quanto sopra, il Presidente del Seggio, **conferma** pertanto la graduatoria di cui al Verbale di gara n.4 e **aggiudica** la procedura di gara in oggetto al concorrente FAST EAT ITALY S.R.L. risultato primo classificato.

Il Presidente del Seggio, stante le risultanze di gara di cui al periodo precedente, non ritiene di dover approfondire la congruità del P.E.F. presentato dal concorrente CIRFOOD S.C. risultato secondo classificato, dato atto che CIR FOOD S.C. ha presentato i seguenti documenti: Offerta Economica (allegato D), Piano Economico-Finanziario, dichiarazione da parte dell'esperto economico contabile conformemente a quanto richiesto nella *lex specialis* di gara e, inoltre, che l'Offerta Economica (allegato D) di CIRFOOD S.C. risulta allineata all'importo restituito dalla piattaforma SINTEL in sede di apertura economica.

Il seggio di gara termina le attività alle ore 18.00.

Il verbale della presente seduta riservata non tiene luogo di contratto anche se l'offerente rimane giuridicamente vincolato sin dal momento della presentazione dell'offerta, mentre la stessa non vincolerà la stazione appaltante fino a che non sarà aggiudicata definitivamente la gara e stipulato idoneo contratto nelle forme previste dall'art. 32 comma 14 del D. Lgs. 50/2016.

Viene redatto il presente verbale, composto da n. 7 (sette) facciate, sottoscritto come segue, previa lettura e conferma.

Dr.ssa Maria Elena Serafin – Presidente del Seggio

(firmato, originale agli atti)

Dr. Giorgio Sollazzo – teste

(firmato, originale agli atti)

Sig. Marco Ravazzi – teste e verbalizzante

(firmato, originale agli atti)

OGGETTO: GARA N.20S035. Offerta Economica per LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA PRESSO L'OSPEDALE SANT'ANTONIO (Lotto 1). CIG 9003626B36

La scrivente Impresa FAST EAT ITALY SRL, con sede legale in MONFALCONE (GO), Via C.A. COLOMBO, 6 avenue P.I./C.F. n. 01135950317, nella persona del Legale Rappresentante, in riferimento alla Procedura CIG 9003626B36, per la fornitura di ""ID 20S035 - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA PRESSO L'OSPEDALE SANT'ANTONIO (Lotto 1) DELL'AZIENDA OSPEDALE-UNIVERSITA' PADOVA" preso atto delle modalità di espletamento della gara e delle condizioni che regolano la fornitura in oggetto, formula la seguente offerta:

Tutti i prezzi indicati sono impegnativi e irrevocabili per almeno 240 giorni a decorrere dalla data ultima fissata per la presentazione dell'offerta.

LOTTO N. 1 - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA, CON RIVENDITA DI GIORNALI E RIVISTE, DI PRODOTTI PER L'IGIENE DELLA PERSONA E DI ARTICOLI DI PICCOLA CANCELLERIA, PRESSO L'OSPEDALE SANT'ANTONIO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA - CIG 9003626B36

Lotto	Rif.	Descrizione	U.M.	IMPORTO A BASE D'ASTA IVA ESCLUSA	PREZZO OFFERTO IVA ESCLUSA
1					
	1	CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA, CON RIVENDITA DI GIORNALI E RIVISTE, DI PRODOTTI PER L'IGIENE DELLA PERSONA E DI ARTICOLI DI PICCOLA CANCELLERIA, PRESSO L'OSPEDALE SANT'ANTONIO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA	Canone/mese	€ 12.800,00	€ 15.000,00
		OFFERTA ECONOMICA per 36 MESI IVA esclusa		€ 460.800,00	€ 540.000,00
		OFFERTA ECONOMICA per 72 MESI IVA esclusa		€ 921.600,00	€ 540.000,00
		TOTALE OFFERTA ECONOMICA per 78 MESI IVA esclusa		€ 998.400,00	€ 1.170.000,00
		PERCENTUALE RIALZO OFFERTA ECONOMICA			17,19%

oltre IVA 22 %

DATA

03/02/2022

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

(firmato digitalmente)

OGGETTO: GARA N.20S035. Offerta Economica per LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA PRESSO IL MONOBLOCCO (Lotto 2). CIG 9003636379

La scrivente Impresa FAST EAT ITALY SRL , con sede legale in MONFALCONE (GO), Via C.A. COLOMBO, 6 avenue P.I./C.F. n. 01135950317, nella persona del Legale Rappresentante, in riferimento alla Procedura CIG 9003636379, per la fornitura di "ID 20S035 - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA PRESSO IL MONOBLOCCO (Lotto 2) DELL'AZIENDA OSPEDALE-UNIVERSITA' PADOVA" preso atto delle modalità di espletamento della gara e delle condizioni che regolano la fornitura in oggetto, formula la seguente offerta:

Tutti i prezzi indicati sono impegnativi e irrevocabili per almeno 240 giorni a decorrere dalla data ultima fissata per la presentazione dell'offerta.

LOTTO N. 2 - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA PRESSO IL MONOBLOCCO DELL'AZIENDA OSPEDALE UNIVERSITÀ PADOVA - CIG 9003636379

Lotto	Rif.	Descrizione	U.M.	IMPORTO A BASE D'ASTA IVA ESCLUSA	PREZZO OFFERTO IVA ESCLUSA
2					
	1	CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-CAFFETTERIA PRESSO IL MONOBLOCCO	Canone/mese	€ 36.600,00	€ 40.000,00
				OFFERTA ECONOMICA per 36 MESI IVA esclusa	€ 1.317.600,00 € 1.440.000,00
				OFFERTA ECONOMICA per 72 MESI IVA esclusa	€ 2.635.200,00 € 1.440.000,00
				TOTALE OFFERTA ECONOMICA per 78 MESI IVA esclusa	€ 2.854.800,00 € 3.120.000,00
				PERCENTUALE RIALZO OFFERTA ECONOMICA	9,29%

oltre IVA 22 %

DATA 03/02/2022

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA
(firmato digitalmente)

ATTESTAZIONE DI PUBBLICAZIONE

La presente deliberazione e' stata pubblicata in copia all'Albo di questa Azienda Ospedaliera di Padova per 15 giorni consecutivi dal

Il Direttore
UOC AFFARI GENERALI
(Avv.Maria Grazia Cali)

CERTIFICAZIONE DI ESECUTIVITA'

La presente deliberazione e' divenuta esecutiva il 24/2/2023

Il Direttore
UOC AFFARI GENERALI
(Avv.Maria Grazia Cali)

Copia composta di n°56 fogli (incluso il presente) della delibera n. 417 del 24/2/2023 firmata digitalmente dal Direttore Generale e conservata secondo la normativa vigente presso Infocert S.p.a.

Padova, li

Il Direttore
UOC AFFARI GENERALI
(Avv.Maria Grazia Cali)
