SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE MARCHE -
AZIENDA OSPEDALIERA "OSPEDALI RIUNITI MARCHE NORD"

Sede Legale: P.le Cinelli 4 Pesaro - Sede Amministrativa: Viale Trieste, 391 Pesaro
Tel. 0721/366340-41 - Fax 0721/366336

PROCEDURA APERTA

Id. P. 48/17/APPROVV

OGGETTO: procedura aperta per l'affidamento della concessione del servizio di gestione di distributori automatici di caffè espresso, bevande, snacks e altri prodotti assortiti ai sensi degli artt. 164 e 36 del D.Lgs. 50/2016 e smi.

V E R B A L E
del 23/11/2017
(apertura offerte economiche e aggiudicazione provvisoria)

- Visti e richiamati i precedenti verbali del 28/09/2017, del 19/10/2017 e del 15/11/2017;
- Vista e richiamata la nota prot.n. 51951 del 20/11/2017 con la quale è stato comunicato agli operatori economici ammessi che in data odierna, alle ore 13:00, la Commissione Giudicatrice, in seduta pubblica, provvederà all'apertura dei plichi contenenti le offerte economiche presentate

ciò premesso

il giorno 23/11/2017 alle ore 13:00 nei locali della U.O.C. Gestione approvvigionamento di beni, servizi e logistica, Viale Trieste 391, Pesaro si è riunita la Commissione Giudicatrice così composta (giusta determina n.712/2017):

- Dott. Massimo Del Prete - Presidente;
- Coord. Inf. Patrizia Lobati - Componente;
- Sig.ra Tiziana Faccondini – Componente;

Sono presenti alla seduta i delegati/procuratori delle imprese partecipanti indicati nel prospetto allegato (all.1); è altresì presente la Dott.ssa Elisa Grilli, collaboratore amministrativo della UOC Gestione Approvvigionamento Beni, Servizi e Logistica.
Il Presidente, ai sensi di quanto previsto dal punto 9 del Disciplinare di gara, dà lettura dei punteggi tecnici complessivi attribuiti alle offerte tecniche degli operatori economici partecipanti (così come risulta dal verbale del 15/11/2017).
Successivamente il Presidente invita i Sig. Romani Gianluca (Gruppo Argenta), Sig. Silvestrini Enrico (Bonci Buonristoro) e Tiziano Marchi (Liomatic) a verificare l'integrità del plico contenente le offerte economiche.
Riscontrata l'integrità dei plichi il Presidente procede dunque all'apertura delle buste sigillate contenenti le offerte economiche; segue lettura degli importi indicati nelle offerte economiche medesime.
Si procede quindi:

- all'assegnazione dei punteggi economici secondo le formule previste dall'art. 10 del Disciplinare di gara e alla loro somma;
- alla somma dei punteggi economici con i punteggi tecnici definitivi;
- alla formazione della graduatoria provvisoria di gara e all'individuazione dell'impresa provvisoriamente aggiudicataria che risulta essere Società Bonci BuonRistoro.

Successivamente la Commissione riscontra che l'offerta della Società provvisoriamente aggiudicataria risulta anomala; pertanto la stessa procederà in separata seduta alle verifiche di cui all'art. 97 del D.Lgs. 50/2016 e smi.
Il Presidente chiede se qualcuno dei presenti ha dichiarazioni da mettere a verbale.
Nessuno dei presenti dichiara di voler mettere dichiarazioni a verbale.
La presente seduta viene sciolta alle ore 13:25.
Del che si è redatto il presente verbale che, dopo lettura e conferma, viene sottoscritto.
Si precisa da ultimo che, in ossequio ai principi in materia di trasparenza, il documento verrà pubblicato sul sito aziendale.

Dott. Massimo Del Prete _____

Coord. Inf. Patrizia Lobati _____

Sig.ra Tiziana Faccondini _____

Pesaro, lì 23/11/2017

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE MARCHE –
AZIENDA OSPEDALIERA "OSPEDALI RIUNITI MARCHE NORD"
PESARO
(D.G.R.M. N. 119 del 20/01/1995)

Oggetto: procedura aperta per l'affidamento della concessione di gestione dei distributori automatici

- Visto e richiamato il verbale di apertura della documentazione amministrativa del 28/09/2017;
- Visto e richiamato il verbale di apertura della documentazione tecnica del 19/10/2017;

Il giorno 15/11/2017 alle ore 14.00 presso i locali dell'Azienda Ospedaliera siti in V.le Trieste, 391, si riunisce la Commissione giudicatrice così composta:

- Dott. Massimo Del Prete - Presidente;
- Coord. Inf. Patrizia Lobati - Componente;
- Sig.ra Tiziana Faccondini – Componente.

Preliminarmente si verbalizza l'operato della Commissione nelle precedenti sedute non pubbliche:

giorno	*ora*	*attività svolta*
31/10/2007	dalle ore 14.00 alle ore 16:15 e dalle ore 16:55 alle ore 17:30	Sono presenti tutti i componenti della Commissione. Il Presidente della Commissione preleva la documentazione tecnica delle Imprese partecipanti dall'armadio chiuso a chiave. La Commissione procede all'analisi ed all'esame della documentazione tecnica presentata dall'Impresa Bonci Srl. Il Presidente della Commissione richiude la documentazione tecnica nell'armadio chiuso a chiave.
03/11/2017	dalle ore 14:30 alle ore 17:30	Sono presenti tutti i componenti della Commissione. Il Presidente della Commissione preleva la documentazione tecnica delle Imprese partecipanti dall'armadio chiuso a chiave. La Commissione procede all'analisi ed all'esame della documentazione tecnica presentata dall'Impresa Liomatic e dell'Impresa Gruppo Argenta. Il Presidente della Commissione richiude la documentazione tecnica nell'armadio chiuso a chiave.
09/11/2017	dalle ore 14.30 alle ore 18.30	Sono presenti tutti i componenti della Commissione. Il Presidente della Commissione preleva la documentazione tecnica delle Imprese partecipanti dall'armadio chiuso a chiave. La Commissione procede al riesame della documentazione tecnica presentata dalle Imprese e all'attribuzione dei punteggi del criterio A1, B e C. Il Presidente della Commissione richiude la documentazione tecnica nell'armadio chiuso a chiave.

Nella seduta odierna, la Commissione, visti e richiamati i precedenti verbali, vista e richiamata l'attività di analisi ed esame degli elaborati progettuali presentati dagli operatori economici partecipanti, procede all'assegnazione dei punteggi di qualità riepilogati nei prospetti allegati al presente verbale (all n.1 e n.2).
Gli allegati n.1 e n.2 costituiscono parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Per una semplificazione dei lavori, i commissari vengono convenzionalmente indicati come rappresentato nella seguente tabella di corrispondenza:

Commissario 1	Dott. Massimo Del Prete
Commissario 2	Coord. Inf. Patrizia Lobati
Commissario 3	Sig.ra Tiziana Faccondini

La Commissione procede, secondo quanto stabilito nel Disciplinare di gara, alla formulazione e assegnazione dei coefficienti per ciascuno dei criteri di valutazione del criterio A (all.1) e all'attribuzione dei punteggi relativi ai criteri B e C. (all.2).
La Commissione procede successivamente al calcolo del punteggio su ogni singolo criterio del criterio A mediante il prodotto della media dei coefficienti assegnati per il peso attribuito a ciascun sotto-criterio. La Commissione verifica che non è necessaria la riparametrazione dei punteggi poiché su ogni sotto-criterio almeno un concorrente ha ottenuto il massimo punteggio previsto.
La Commissione procede quindi alla somma dei punteggi relativi ai criteri A, B e C.
La tabella così ottenuta, viene stampata e sottoscritta e allegata al presente verbale quale sua parte integrante e sostanziale.
I plichi contenenti la documentazione tecnica vengono custoditi in un armadio chiuso a chiave ubicato presso l'ufficio del Dott. Massimo Del Prete, U.O.C. Gestione Approvvigionamento Beni, Servizi e Logistica (viale Trieste 391, 2° piano).

La Commissione da mandato al Presidente di trasmettere i verbali redatti e sottoscritti nell'ambito dei lavori della Commissione di cui al presente procedimento al RUP.

Del che si è redatto il presente verbale che, dopo lettura e conferma viene sottoscritto.

La presente seduta viene sciolta alle ore 11.00.

Dott. Massimo Del Prete _____

Coord. Inf. Patrizia Lobati _____

Sig.ra Tiziana Faccondini _____

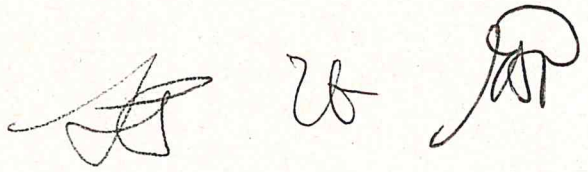
Pesaro, 15/11/2017

Elementi qualitativi		Max punteggio attribuibile	Buon Ristoro	Gruppo Argenta	Liomatic
A1)	Modello organizzativo di gestione del servizio, con indicazione delle modalità e della frequenza di rifornimento dei distributori automatici e di eventuali soluzioni tecnologiche innovative	10	10,00	5,00	9,50
A2)	Programma di interventi di pulizia ordinaria e straordinaria previsti per i distributori installati, con particolare riferimento a igienizzazione dei distributori di bevande calde, pulizia gruppi frigo dei distributori di bevande fredde, vaschette per polveri solubili, area braccio porta bicchieri, tubi per distribuzione bevanda, ugelli erogazione delle bevande calde, vaschetta per la miscelazione delle polveri e di raccolta di liquidi, pannello frontale di selezione, gruppo caffè, superficie superiore del distributore al fine di mantenere in condizioni igienico sanitarie ed efficienza tecnica ottimali i macchinari installati	10	10,00	7,50	10,00
A3)	Organizzazione del personale e del numero di addetti impiegati nella gestione del servizio	5	5	5	5
A4)	Programma di manutenzione e assistenza tecnica con indicazione dei tempi di intervento della chiamata (es. guasto macchina, mancanza prodotti, inceppamento prodotti...)	5	5	5	5
B1)	Utilizzo bicchierini e palette in materiale biodegradabile	5	5	5	5
B2)	Utilizzo di distributori in classe energetica A+++ o A++	5	5	0	5
B3)	Possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 o successiva	5	5	5	5
B4)	Ricarica chiavetta tramite buoni pasto	5	5	5	5
C1)	Disponibilità di snack senza glutine (presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (A.I.C.) da offrire al pubblico con un prezzo unitario massimo di € 3,00)	2	2	2	2
C2)	Disponibilità di prodotti provenienti dal commercio equo-solidale (da offrire al pubblico con un prezzo unitario massimo di € 1,50)	2	2	2	2
C3)	Disponibilità di prodotti senza conservanti	3	3	3	3

C4)	Disponibilità di prodotti freschi quali yogurt e frutta (da offrire al pubblico con un prezzo unitario massimo di € 1,50)	4	4	4	4
C5)	Disponibilità di insalate confezionate (da offrire al pubblico con un prezzo unitario massimo di € 3,50)	4	4	4	4
C6)	Disponibilità di tramezzini, panini farciti e simili (da offire al pubblico con un prezzo unitario massimo di € 2,50)	3	3	3	3
C7)	Disponibilità di utilizzo di zucchero di canna o integrale nelle bevande calde	2	2	2	2
	PUNTEGGIO TECNICO DEFINITIVO		**70,00**	**57,50**	**69,50**

SOCIETA' BONCI BUON RISTORO		Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
A1)	Modello organizzativo di gestione del servizio, con indicazione delle modalità e della frequenza di rifornimento dei distributori automatici e di eventuali soluzioni tecnologiche innovative	ottimo (1)	ottimo (1)	ottimo (1)
A2)	Programma di interventi di pulizia ordinaria e straordinaria previsti per i distributori installati, con particolare riferimento a igienizzazione dei distributori di bevande calde, pulizia gruppi frigo dei distributori di bevande fredde, vaschette per polveri solubili, area braccio porta bicchieri, tubi per distribuzione bevanda, ugelli erogazione delle bevande calde, vaschetta per la miscelazione delle polveri e di raccolta di liquidi, pannello frontale di selezione, gruppo caffè, superficie superiore del distributore al fine di mantenere in condizioni igienico sanitarie ed efficienza tecnica ottimali i macchinari installati	ottimo (1)	ottimo (1)	ottimo (1)
A3)	Organizzazione del personale e del numero di addetti impiegati nella gestione del servizio	ottimo (1)	ottimo (1)	ottimo (1)
A4)	Programma di manutenzione e assistenza tecnica con indicazione dei tempi di intervento della chiamata (es. guasto macchina, mancanza prodotti, inceppamento prodotti...)	ottimo (1)	ottimo (1)	ottimo (1)

SOCIETA' LIOMATIC		Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
A1)	Modello organizzativo di gestione del servizio, con indicazione delle modalità e della frequenza di rifornimento dei distributori automatici e di eventuali soluzioni tecnologiche innovative	ottimo (1)	ottimo (1)	molto buono(0,85)
A2)	Programma di interventi di pulizia ordinaria e straordinaria previsti per i distributori installati, con particolare riferimento a igienizzazione dei distributori di bevande calde, pulizia gruppi frigo dei distributori di bevande fredde, vaschette per polveri solubili, area braccio porta bicchieri, tubi per distribuzione bevanda, ugelli erogazione delle bevande calde, vaschetta per la miscelazione delle polveri e di raccolta di liquidi, pannello frontale di selezione, gruppo caffè, superficie superiore del distributore al fine di mantenere in condizioni igienico sanitarie ed efficienza tecnica ottimali i macchinari installati	ottimo (1)	ottimo (1)	ottimo (1)
A3)	Organizzazione del personale e del numero di addetti impiegati nella gestione del servizio	ottimo (1)	ottimo (1)	ottimo (1)

A4)	Programma di manutenzione e assistenza tecnica con indicazione dei tempi di intervento della chiamata (es. guasto macchina, mancanza prodotti, inceppamento prodotti...)	ottimo (1)	ottimo (1)	ottimo (1)

SOCIETA' GRUPPO ARGENTA		Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3
A1)	Modello organizzativo di gestione del servizio, con indicazione delle modalità e della frequenza di rifornimento dei distributori automatici e di eventuali soluzioni tecnologiche innovative	accettabile (0,50)	accettabile (0,50)	accettabile (0,50)
A2)	Programma di interventi di pulizia ordinaria e straordinaria previsti per i distributori installati, con particolare riferimento a igienizzazione dei distributori di bevande calde, pulizia gruppi frigo dei distributori di bevande fredde, vaschette per polveri solubili, area braccio porta bicchieri, tubi per distribuzione bevanda, ugelli erogazione delle bevande calde, vaschetta per la miscelazione delle polveri e di raccolta di liquidi, pannello frontale di selezione, gruppo caffè, superficie superiore del distributore al fine di mantenere in condizioni igienico sanitarie ed efficienza tecnica ottimali i macchinari installati	buono (0,75)	buono (0,75)	buono (0,75)
A3)	Organizzazione del personale e del numero di addetti impiegati nella gestione del servizio	ottimo (1)	ottimo (1)	ottimo (1)
A4)	Programma di manutenzione e assistenza tecnica con indicazione dei tempi di intervento della chiamata (es. guasto macchina, mancanza prodotti, inceppamento prodotti...)	ottimo (1)	ottimo (1)	ottimo (1)