

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SARDEGNA
AZIENDA SANITARIA LOCALE N° 5 ORISTANOVERBALE N° 1 COMMISSIONE GIUDICATRICE

PROCEDURA NEGOZIATA TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO, IN CONCESSIONE, DI SPAZI AZIENDALI DA DESTINARE ALLA ATTIVITA' DI BAR-RISTORO, PRESSO IL P.O. "S. MARTINO" DI ORISTANO, PER IL PERIODO DI ANNI TRE, DI CUI ANNI UNO SOLO EVENTUALE.

Il giorno 23.11.2017 alle ore 15,30, presso gli uffici del Direttore del Servizio Nuove Opere e Ristrutturazioni del P.O. San Martino di Oristano, si è riunita, in seduta non pubblica, la Commissione Giudicatrice nominata con determina del Direttore ASSL di Oristano n. 787 del 25.09.2017 e parzialmente modificata con determina del Direttore ASSL di Oristano n. 1054 del 15.11.2017: Sono presenti:

Dott. Marco Biagini - Responsabile Struttura Amministrativa a supporto delle attività sanitarie del P.O. Oristano - Presidente con funzioni di segretario verbalizzante.

Dott.ssa Roberta Porceddu, Dirigente Sanitario presso il P.O. di Oristano - Componente,

Dott. Marcello Serra, Direttore dell'U.O. Nuove Opere e Ristrutturazioni del P.O. di Oristano - Componente

La Commissione prende atto dell'ammissione della seguente Ditta partecipante alla gara di cui all'oggetto, nonché degli atti trasmessi, con nota prot. NP/2017/81616 del 28.09.2017, dal Presidente del Seggio di gara, contenenti la documentazione di gara, ed il verbale del seggio di gara n. 1 del 26.09.2017.

Risulta ammessa alle fase successiva di gara la Ditta:


1. Ditta "**Fantasia Desserts di Tatti Davide & C. Snc**" di Simaxis (Or).

Si prende visione della documentazione tecnica presentata per l'unico Lotto dalla Ditta ammessa.

La Commissione procede ad una attenta lettura degli articoli: 1 - Oggetto e valore dell'appalto, 15 - primo comma offerta Tecnica del Capitolato tecnico, dell'art. 16. Criterio di aggiudicazione della gara.

La Commissione procede all'analisi e verifica di tutta la documentazione di gara presentata dalla ditta partecipante secondo le indicazioni previste dal Capitolato tecnico di gara.

La Commissione, prima di procedere alla verifica della documentazione e alla relativa valutazione tecnico-qualitativa dei medesimi, ricorda i punteggi relativi a ciascun elemento descrittivo in cui è articolata, ai sensi dell'art. 16 del capitolato tecnico di gara, mediante l'attribuzione di un **punteggio massimo di 70 punti/100** in funzione dei **parametri tecnico-qualitativi**, di seguito specificati:



	CRITERI tecnico-qualitativi	MAX PUNTI
A)	Progetto per la gestione del servizio	44
A.1	Modalità organizzative di gestione del servizio (orario di apertura oltre i limiti indicati al precedente art. 6, max punti 6 , presenza e turni del personale in orario non di punta max punti 12 , gestione orari di punta (8.00-11.00 e 13.30-15.00);	18
A.2	Formazione del Personale max punti 6;	6
A.3	Elementi di attenzione alla sana e corretta alimentazione (es. prodotti a c.d. Km. 0, prodotti biologici, prodotti per celiaci, etc.) max punti 16;	16
A.4	Sistemi di autocontrollo HACCP max punti 4;	4
B)	Progetto degli arredi e degli spazi	26
B.1	Caratteristica e funzionalità arredi caratteristiche banco, retrobanco e vetrina espositiva max punti 7; tavolini alti ed a muro per bar (no sedie) max punti 5;	12
B.2	Allestimento spazi La fruibilità: gli spazi devono poter essere usati dall'Operatore Economico in modo corretto, facilmente trasformabili e integrabili: max punti 4; L'accessibilità: il fruitore deve poter vivere lo spazio facilmente e correttamente ed essere accessibile anche alle persone disabili, max punti 5; Il benessere e il comfort: l'ambiente deve essere confortevole e garantire dei requisiti di benessere (termico, illuminotecnico e salubrità), max punti 5.	14

La Commissione, assegna il seguente punteggio:

	CRITERI tecnico-qualitativi	MAX PUNTI	PUNTI
A)	Progetto per la gestione del servizio	44	
A.1	Modalità organizzative di gestione del servizio (orario di apertura oltre i limiti indicati al precedente art. 6, max punti 6 , presenza e turni del personale in orario non di punta max punti 12 , gestione orari di punta (8.00-11.00 e 13.30-15.00);	18	
			5
			10
A.2	Formazione del Personale max punti 6;	6	4
A.3	Elementi di attenzione alla sana e corretta alimentazione (es. prodotti a c.d. Km. 0, prodotti biologici, prodotti per celiaci, etc.) max punti 16;	16	12
A.4	Sistemi di autocontrollo HACCP max punti 4;	4	4
B)	Progetto degli arredi e degli spazi	26	
B.1	Caratteristica e funzionalità arredi	12	

Handwritten signature

	caratteristiche banco, retrobanco e vetrina espositiva max punti 7;		5
	tavolini alti ed a muro per bar (no sedie) max punti 5;		5
B.2	Allestimento spazi	14	
	La fruibilità: gli spazi devono poter essere usati dall'Operatore Economico in modo corretto, facilmente trasformabili e integrabili: max punti 4;		3
	L'accessibilità: il fruitore deve poter vivere lo spazio facilmente e correttamente ed essere accessibile anche alle persone disabili, max punti 5;		4
	Il benessere e il comfort: l'ambiente deve essere confortevole e garantire dei requisiti di benessere (termico, illuminotecnico e salubrità), max punti 5.		3
TOTALE PUNTI			55

La seduta si chiude alle ore 17,00 del 23 novembre 2017.

Il presente Verbale, redatto su carta libera per uso amministrativo, viene letto, approvato e sottoscritto come segue:

Il Presidente: con funzioni di Segretario verbalizzante

Dr. Marco Biagini

I Componenti

Dr. Roberta Porceddu

Ing. Marcello Serra

Handwritten signatures of Dr. Marco Biagini, Dr. Roberta Porceddu, and Ing. Marcello Serra

Handwritten signature