

**AZIENDA OSPEDALIERA "PUGLIESE-CIACCIO"
-CATANZARO-**

**GARA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO
DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE
BAR-CAFFETTERIA PRESSO L'OSPEDALE CIACCIO-DE
LELLIS**

VALUTAZIONE QUALITATIVA RELAZIONE TECNICA

Con determinazione dell'Area Acquisizione Beni e Servizi N. 892 del 19/07/17 l'Azienda Ospedaliera "Pugliese-Ciaccio" ha nominato una Commissione Giudicatrice per formulare il giudizio di qualità dei progetti tecnici presentati, finalizzato all'affidamento della concessione del servizio di gestione bar-caffetteria presso l'ospedale Ciaccio-De Lellis.

Per l'affidamento della suddetta concessione il Seggio di Gara ha trasmesso un progetto tecnico dei seguenti operatori economici:

1. SIARC Società Industrie Alimentari e Ristorazione Collettiva spa
2. ATI Gerico srl – Scamar srl

La Commissione Giudicatrice, al termine dell'esame dei progetti tecnici proposti e delle documentazioni esibite dai suddetti operatori economici, in comparazione con il Disciplinare Tecnico formulato dall'Azienda, è pervenuta all'attribuzione dei punteggi di qualità per ciascun operatore economico, per come rappresentato in dettaglio nei prospetti di seguito riportati.

I criteri di conferimento dei punteggi alle singole offerte utilizzati sono stati quelli previsti nel capitolato d'appalto e di seguito esplicitati:

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	MAX PUNTI PER CRITERIO	TOTALE
A. Progetto di allestimento del Bar/Caffetteria	MAX 15	
B. Organizzazione e modalità operative del servizio	MAX 15	
C. Caratteristiche e gestione del personale	MAX 5	
D. Offerta di prodotti e menu	MAX 5	
E. Proposte migliorative	MAX 5	
F. Sistema di monitoraggio della qualità	MAX 5	
H. Termine allestimento	MAX 5	
I. Numero di addetti	MAX 5	
		MAX 60

Alla qualità (criteri tecnico-organizzativi) vengono assegnati massimo 60 punti, distinti nei seguenti elementi di valutazione:

A. Progetto di allestimento del Bar/Caffetteria max 15

I due operatori economici hanno scelto lo stesso sito per la progettazione ovvero l'area 2, che corrisponde allo spazio presente nel cortile interno dell'ospedale. L'analisi dei progetti tecnici ha evidenziato l'aderenza di tutti gli elaborati a quanto richiesto nel disciplinare tecnico del capitolato di gara, con alcune differenze di seguito esplicitate nel dettaglio.

La progettazione offerta dalla ATI Gerico srl – Scamar srl deriva da uno studio maggiormente approfondito dei luoghi a disposizione. Infatti la descrizione dei materiali utilizzati è maggiormente particolareggiata come pure la distribuzione degli spazi appare più razionale, anche in riferimento al rispetto delle norme igienico-sanitarie: in particolare l'ATI Gerico srl – Scamar offre 3 bagni completi di lavabo e water, di cui uno attrezzato per persone con disabilità, oltre ad un locale

antibagno, mentre la SIARC presenta un solo bagno con antibagno-spogliatoio di dimensioni

ridotte.

L'ATI Gerico srl - Scamar srl individua un percorso per il corretto smaltimento e stoccaggio degli RSU con posizionamento all'esterno del laboratorio dei contenitori della raccolta differenziata; per quanto riguarda la SIARC analogo percorso non si evince in modo specifico dagli elaborati forniti. L'ATI Gerico srl - Scamar destina ad attività di laboratorio uno spazio di 7,24 m² mentre la SIARC utilizza per analogo attività una superficie pari a 3,64 m², oltre ad un locale deposito di 2,22 m². Inoltre si evidenzia che l'ATI Gerico srl - Scamar prevede di dotare di una pensilina l'accesso al bar per coloro che provengono dall'interno dell'ospedale; tale previsione rappresenta un fattore di qualità per l'accessibilità e la fruibilità in condizioni atmosferiche avverse.

Entrambi i progetti hanno previsto l'utilizzo di legno lamellare. Il pavimento proposto dalla SIARC è con piastrelle in Kerlite che, in base alla scheda tecnica, garantisce protezione antibatterica sempre attiva.

In entrambi i casi è previsto l'abbattimento delle barriere architettoniche per l'accesso al bar.

B. Organizzazione e modalità operative del servizio max 15

La SIARC nel descrivere tale ambito dedica ampio spazio agli aspetti relativi al Piano di Autocontrollo HACCP, del quale tuttavia vengono forniti i riferimenti normativi errati poiché viene citato il Digs 155/97 in luogo del Digs 193/07, abrogativo del precedente. Oltre al piano di autocontrollo è contemplato l'utilizzo di software gestionale StockStore Mobile POS per l'espletamento del servizio.

Nel caso dell'ATI Gerico srl - Scamar il Piano di Autocontrollo è adeguatamente descritto con i riferimenti normativi aggiornati. Inoltre viene descritta una giornata-tipo del servizio Bar e l'utilizzo di specifico software ATRM.NET per agevolare la gestione ed il rapporto con la clientela. L'ATI Gerico srl - Scamar offre un livello di analisi delle modalità operative del servizio maggiormente approfondite e dettagliate che possono più favorevolmente corrispondere alle esigenze dell'utenza.

C. Caratteristiche e gestione del personale max 5

La Siarc offre un totale di 11 addetti (escluso il coordinatore) per un totale di 232 ore/sett. L'ATI Gerico srl - Scamar offre 13 addetti (escluso il Direttore del servizio) per un totale di 415,5 ore/sett. Pertanto l'ATI Gerico srl - Scamar offre un monte ore settimanale del personale nettamente più elevato, descrivendo in modo analitico le funzioni di ogni singola figura professionale, mentre nel caso della SIARC la descrizione delle funzioni non riguarda tutte le figure

previste. Inoltre, l'ATI Gerico srl - Scamar srl descrive in modo maggiormente puntuale gli aspetti relativi alla gestione del personale. Tutti e due gli operatori economici presentano un piano formativo abbastanza articolato: comunque, le iniziative formative dell'ATI Gerico srl - Scamar contengono maggiori dettagli rispetto ai contenuti previsti, all'elenco nominativo dei docenti, nonché alle ore dedicate ai singoli eventi.

D. Offerta di prodotti e menù max 5

La SIARC presenta un elenco di cibi e bevande con anche l'indicazione delle marche. Il menu descrive l'offerta giornaliera di prodotti, anche per celiaci e vegetariani. L'ATI Gerico srl - Scamar srl non si limita a presentare cibi e bevande, con indicazione delle marche, ed i relativi prodotti, ma diversifica i menù su base bisettimanale e stagionale. Tale diversificazione riguarda anche i menù per celiaci e vegetariani.

E. Proposte migliorative max 5

Entrambi gli operatori economici partecipanti hanno offerto delle migliorie. La SIARC propone, tra gli altri, l'offerta di un numero verde, di una piattaforma informatica RistoCloud e la tessera fedeltà. Le proposte migliorative dell'ATI Gerico srl - Scamar srl sono maggiormente articolate: tessera fedeltà ricaricabile sia in contanti che con buoni pasto aziendali, caffè gratuito in caso di pasto completo, rivendita giornali, servizio online SISAL, possibilità per pazienti ed operatori di ordinare direttamente e gratuitamente tramite App "Just eat" e l'aggiunta di una seconda cassa per velocizzare i pagamenti nelle ore di maggiore afflusso.

F. Sistema di monitoraggio della qualità max 5

La SIARC presenta un piano di monitoraggio della qualità in riferimento alla "Ruota della Qualità", alla norma ISO 9001 ed al sistema HACCP. L'ATI Gerico srl - Scamar srl descrive il piano in riferimento al sistema HACCP ed alla norma UNI 10854. Entrambi le ditte soddisfanno tale criterio.

H. Termine allestimento max 5

I termini proposti dai due operatori economici sono 35 gg solari per l'ATI Gerico srl - Scamar srl e 42 giorni solari per la SIARC. Pertanto le condizioni offerte dall'ATI Gerico srl - Scamar srl in riferimento al criterio in questione sono più vantaggiose.

I. Numero di addetti max 5

Rispetto al criterio in esame la SIARC non risponde in maniera completa in quanto presenta il numero di operatori offerti in totale (11) e non il numero di operatori per turno per come richiesto dal Disciplinare di gara alla pag 12 art 17.1.2 secondo capoverso "...Un unico numero di addetti

2

SIARC		
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI ATTRIBUITI	MAX PUNTI PER CRITERIO
A. Progetto di allestimento del Bar/Caffetteria	9	MAX 15
B. Organizzazione e modalità operative del servizio	9	MAX 15
C. Caratteristiche e gestione del personale	2	MAX 5
D. Offerta di prodotti e menu	3	MAX 5
E. Proposte migliorative	2	MAX 5
F. Sistema di monitoraggio della qualità	4	MAX 5
H. Termine allestimento	4	MAX 5
I. Numero di addetti	1	MAX 5
TOTALE	34	MAX 60

riportati:

La Commissione Giudicatrice, in base alla suddetta valutazione, ha attribuito i punteggi di seguito

risposta fornita dal'ATI Gerico srl – Scamar srl e di 4 addetti per turno.

destinati alle attività del bar/caffetteria che devono essere contemporaneamente presenti ...". La

