

AZIENDA ULSS N. 8 BERICA

Viale F. Rodolfi n. 37 – 36100 VICENZA



DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE

N. 2053 DEL 13/11/2025

O G G E T T O

GARA A PROCEDURA APERTA, SUDDIVISA IN TRE LOTTI, EX ART. 71 DEL D. LGS. N. 36/2023, PER L'AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE RELATIVA AL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR DEL P.O. DI VALDAGNO (LOTTO 1) E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE DEL DISTRETTO EST (LOTTO 2) E DEL DISTRETTO OVEST (LOTTO 3) DELL'AZIENDA ULSS N. 8 BERICA, PER LA DURATA DI 36 MESI, CON FACOLTÀ DI RINNOVO PER ULTERIORI 24 MESI. ID SINTEL 195094448. CIG B5191A2331 (LOTTO 1); CIG B5191A3404 (LOTTO 2); CIG B5191A44D7 (LOTTO 3). AGGIUDICAZIONE.

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

“Con deliberazione n. 2165 del 20 dicembre 2024 è stato disposto di indire gara a procedura aperta, suddivisa in tre lotti, ex art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023, in piattaforma “Sintel”, per l'affidamento della concessione relativa al servizio di gestione del bar del P.O. di Valdagno (Lotto 1) e dei distributori automatici di alimenti e bevande del Distretto Est (Lotto 2) e del Distretto Ovest (Lotto 3) dell'Aulss 8 Berica, prevedendo per ciascun lotto una durata contrattuale di 36 mesi, con facoltà di rinnovo per ulteriori 24 mesi; ID Sintel 195094448, CIG B5191A2331 (Lotto 1) B5191A3404 (Lotto 2) B5191A44D7 (Lotto 3).

La base d'asta è stata costruita prevedendo un canone concessorio formato da una parte in misura fissa, non soggetta ad offerta, e da una parte in misura variabile, calcolata sulla scorta di una percentuale sugli incassi oggetto di rialzo rispetto a quella indicata nella base d'asta ed oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del punteggio economico.

La documentazione di gara è stata pubblicata, ai sensi dell'art. 85 del D.Lgs. n. 36/2023, nella Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici (BDNCP) dell'ANAC in data 7 gennaio 2025 e sul sito istituzionale dell'Azienda ULSS n. 8.

Ai chiarimenti pervenuti è stata fornita risposta nei termini e con le modalità previsti dal disciplinare e dal bando di gara.

Entro il termine di presentazione delle offerte, fissato per il giorno 14 febbraio 2025 ad ore 12:00, hanno presentato offerta i seguenti operatori economici:

LOTTO	DESCRIZIONE LOTTO	Nome ditta offerente
1	Servizio di gestione Bar dell'Ospedale di Valdagno	Sirio Spa, con sede in Ravenna (RA) C.F. 04142890377 P.IVA 01334800396
2	Servizio di gestione dei distributori automatici di alimenti e bevande del Distretto Est	Selecta Italia Spa, con sede in Reggio Emilia (RE) C.F. e P. IVA 01870980362
		Ristovending Srl, con sede in Costabissara (VI) C.F. e P. IVA 03145990234
		Sogedai Spa, con sede in Cinisello Balsamo (MI) C.F. e P. IVA 00060700689
		IVS Italia Spa, con sede in Seriate (BG) C.F. e P. IVA 0332070162
3	Servizio di gestione dei distributori automatici di alimenti e bevande del Distretto Ovest	Selecta Italia Spa, con sede in Reggio Emilia (RE) C.F. e P. IVA 01870980362
		Ristovending Srl, con sede in Costabissara (VI) C.F. e P. IVA 03145990234
		Sogedai Spa, con sede in Cinisello Balsamo (MI) C.F. e P. IVA 00060700689
		IVS Italia Spa con sede in Seriate (BG) C.F. e P. IVA 0332070162

In data 19.02.2025 e 10.03.2025 si sono tenute le sedute per la verifica della regolare presentazione della documentazione amministrativa, a conclusione delle quali tutti i soggetti economici partecipanti sono stati ammessi al prosieguo della gara, come da verbali allegati, da intendersi parte integrante del presente provvedimento (Allegati 1 e 2).

Con nota prot. n. 47242 dell'08.05.2025 è stata nominata la Commissione Giudicatrice per la valutazione delle offerte tecniche ed economiche presentate dalle ditte sopra indicate.

Nella seduta riservata del 22.05.2024 la Commissione Giudicatrice ha verificato la sussistenza e la regolarità della documentazione tecnica contenuta nelle buste telematiche e richiesta dal disciplinare di gara, come da verbale allegato, da intendersi quale parte integrante del presente provvedimento (Allegato3), ammettendo le ditte partecipanti alla fase successiva della gara.

Successivamente, la Commissione Giudicatrice, riunitasi in sedute riservate, ha effettuato la valutazione delle offerte tecniche, come risulta dai verbali all'uopo redatti in data 26.05.2025, 29.05.2025, 04.07.2025, 17.07.2025, 23.07.2025, 22.09.2025 e 09.10.2025, allegati al presente provvedimento per farne parte integrante (Allegati da 4 a 10).

Si dà atto che, con verbale in data 23.07.2025, il Presidente della Commissione ha rappresentato al RUP la necessità di ottenere la proroga del termine per la conclusione dei lavori, fissata per il 31.07.2025, in considerazione dei molteplici impegni istituzionali dei singoli componenti e delle assenze dal servizio degli stessi per la fruizione delle ferie estive.

A fronte di tale richiesta motivata, il Direttore Generale, in data 28.07.2025, ha concesso una proroga sino al 31.10.2025 per la conclusione delle attività della Commissione Giudicatrice.

Nella seduta riservata del 10.10.2025 la Commissione Giudicatrice, come risulta dal verbale allegato che costituisce parte integrante del presente provvedimento (Allegato 11), ha proceduto, utilizzando le funzionalità disponibili nella piattaforma "Sintel", a riparametrare i punteggi tecnici, ad aprire le buste telematiche contenenti le offerte economiche della Ditte ammesse e ad attribuire i punteggi economici ai sensi del disciplinare di gara.

Nella stessa seduta la Commissione ha poi proceduto alla verifica dell'adeguatezza e sostenibilità del Piano economico finanziario (PEF) presentato dagli operatori economici che hanno totalizzato il maggior punteggio complessivo, non ravvisando esigenze di approfondimento per il PEF prodotto dalla ditta Sirio Spa per il lotto 1 e rappresentando la necessità di acquisire maggiori dettagli su alcune voci di costo indicate nei PEF prodotti dalla ditta Sogedai Spa per i lotti 2 e 3.

Nella seduta riservata del 20.10.2025, la Commissione Giudicatrice, di concerto con il RUP, come risulta dal verbale allegato che costituisce parte integrante del presente provvedimento (Allegato 12), preso atto delle precisazioni sulle voci dei PEF fornite dalla ditta Sogedai con note acquisite ai prott. nn. 106111 e 106119 del 16.10.2025, agli atti dell'UOC Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica, ha ritenuto i PEF prodotti per i lotti 2 e 3 rispondenti ai criteri di adeguatezza e sostenibilità ed ha formulato la graduatoria provvisoria nei termini di seguito riepilogati:

LOTTO 1 – SERVIZIO GESTIONE BAR PRESSO L’OSPEDALE DI VALDAGNO				
	Operatore economico	Punteggio tecnico riparametrato	Punteggio economico	Totale punteggio
1° Classificato	Sirio Spa	70	30	100
LOTTO 2 – SERVIZIO DI GESTIONE DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE ED ALIMENTI DISTRETTO EST				
	Operatore economico	Punteggio tecnico riparametrato	Punteggio economico	Totale punteggio
1° Classificato	Sogedai Spa	66,77	30	96,77
2° Classificato	Ristovending Srl	64,62	25,53	90,15
3° Classificato	IVS Italia Spa	70	17,87	87,87
4° Classificato	Selecta Italia Spa	53,85	22,98	76,83
LOTTO 3 – SERVIZIO DI GESTIONE DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE ED ALIMENTI DISTRETTO OVEST				
	Operatore economico	Punteggio tecnico riparametrato	Punteggio economico	Totale punteggio
1° Classificato	Sogedai Spa	66,77	30	96,77
2° Classificato	Ristovending Srl	64,62	18,08	82,70
3° Classificato	IVS Italia Spa	70	8,23	78,23
4° Classificato	Selecta Italia Spa	53,85	14,79	68,64

Nella medesima seduta la Commissione Giudicatrice ha quindi formulato la proposta di aggiudicazione dei 3 lotti messi in gara nei seguenti termini:

- Lotto 1 – Servizio di gestione bar presso l’Ospedale di Valdagno**
 Aggiudicazione alla ditta **Sirio Spa**, che verserà all’Aulss 8 l’importo di € 26.880,00 **(IVA esclusa)** a titolo di canone annuo parte fissa e una percentuale del 15,25% sugli incassi annui titolo di parte variabile del canone;

- **Lotto 2 – Servizio di gestione dei distributori automatici di alimenti e bevande del Distretto Est**
Aggiudicazione alla ditta **Sogedai Spa**, che verserà all'Aulss 8 l'importo di € 157.154,20 (**IVA esclusa**) a titolo di canone annuo parte fissa e una percentuale del 23,50 % sugli incassi annui a titolo di parte variabile del canone.
- **Lotto 3 – Servizio di gestione dei distributori automatici di alimenti e bevande del Distretto Ovest**
Aggiudicazione alla ditta **Sogedai Spa**, che verserà l'importo di € 51.000,00 (**IVA esclusa**) a titolo di canone annuo parte fissa e una percentuale del 36,50 % sugli incassi annui a titolo di parte variabile del canone.

Si evidenzia che il disciplinare di gara prevedeva la facoltà di aggiudicare la gara anche in caso di una sola offerta valida pervenuta.

I sopracitati verbali (Allegati 1-12) vengono allegati alla presente delibera nella versione priva di firme dei sottoscrittori, mentre le versioni con le firme in originale sono conservate agli atti dell'UOC proponente.

Sulla base degli elementi tecnici ed economici delle offerte e del riscontro fornito dalla ditta Sogedai Spa in ordine alle richieste di verifiche sui PEF per i lotti 2 e 3 (richieste prot. nn. 106111 e 106119 del 16.10.2025), si dà atto che le offerte presentate risultano congrue e sostenibili ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. n. 36/2023.

Si propone, quindi, di affidare la concessione del servizio di gestione del bar del P.O. di Valdagno (Lotto 1) e dei distributori automatici di alimenti e bevande del Distretto Est (Lotto 2) e del Distretto Ovest (Lotto 3) dell'Aulss 8 Berica, per un periodo di 36 mesi, con facoltà di rinnovo per ulteriori 24 mesi, alle condizioni di seguito riepilogate:

Lotto 1 – Servizio di gestione bar presso l'Ospedale di Valdagno

Aggiudicazione alla ditta Sirio Spa, con sede legale a Ravenna, Via Filippo Re n. 43/45, C.F.04142890377 e P.IVA 01334800396.

La ditta dovrà provvedere al pagamento in favore dell'Aulss 8 dell'importo di € 26.880,00 (IVA esclusa) a titolo di canone annuo parte fissa e di una percentuale del 15,25% sugli incassi annui titolo di parte variabile del canone, come da offerta presentata.

Lotto 2 – Servizio di gestione dei distributori automatici di alimenti e bevande del Distretto Est

Aggiudicazione alla ditta Sogedai Spa, con sede legale a Cinisello Balsamo (MI), Via F.lli Gracchi n. 40/42, C.F. e P. IVA 00060700689.

La ditta dovrà provvedere al pagamento in favore dell'Aulss 8 dell'importo di € 157.154,20 (IVA esclusa) a titolo di canone annuo parte fissa e di una percentuale del 23,50 % sugli incassi annui a titolo di parte variabile del canone, come da offerta presentata.

Lotto 3 – Servizio di gestione dei distributori automatici di alimenti e bevande del Distretto Ovest

Aggiudicazione alla ditta Sogedai Spa, con sede legale a Cinisello Balsamo (MI), Via F.lli Gracchi n. 40/42, C.F. e P. IVA 00060700689.

La ditta dovrà provvedere al pagamento in favore dell'Aulss 8 dell'importo di € 51.000,00 (IVA esclusa) a titolo di canone annuo parte fissa e di una percentuale del 36,50 % sugli incassi annui a titolo di parte variabile del canone, come da offerta presentata.

Si dà atto che nei confronti della ditta Sirio Spa i controlli sul possesso dei requisiti prescritti dal disciplinare di gara si sono conclusi con esito positivo.

Riguardo alla ditta Sogedai Spa, si dà atto che la verifica sul possesso dei requisiti si è conclusa positivamente per una parte dei controlli avviati; risultano ancora pendenti e parzialmente evase le richieste inoltrate in data 22.10.2025/27.10.2025 agli organi competenti al rilascio dell'informativa antimafia e delle certificazioni relative al casellario fallimentare, al casellario giudiziale, alla regolarità fiscale e ai carichi pendenti.

Valutata l'urgenza di addivenire all'affidamento in concessione dei servizi in considerazione del tempo trascorso dalla pubblicazione della gara, si ritiene di procedere all'aggiudicazione di tutti i lotti anche in presenza dei controlli non ancora conclusi nei confronti della ditta Sogedai Spa, inserendo nei contratti relativi ai lotti 2 e 3 un'apposita clausola risolutiva espressa, ex art. 1456 del Codice Civile, da far valere in caso di esito negativo delle verifiche ancora *in itinere*.

Infine, nell'ambito dell'esecuzione dei contratti in argomento risulta necessario, ai sensi dell'art. 114 c. 8 del D.Lgs. n. 36/2023, nominare un Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) diverso dal RUP.

Il DEC dovrà provvedere al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile relativamente alle prestazioni oggetto dei contratti e agli altri compiti previsti dal Capo II dell'allegato II.14 al D.Lgs. n. 36/2023.

Per tale ruolo viene individuata la dr.ssa Sara Mondino, Direttore dell'UOC Direzione Medica Arzignano-Montecchio, la quale ha già prodotto la dichiarazione di assenza di cause di incompatibilità, depositata agli atti presso gli Uffici dell'U.O.C. proponente".

Il medesimo Direttore ha attestato l'avvenuta regolare istruttoria della pratica anche in relazione alla sua compatibilità con la vigente legislazione regionale e statale in materia.

I Direttori Amministrativo, Sanitario e dei Servizi Socio-Sanitari hanno espresso il parere favorevole per quanto di rispettiva competenza.

Sulla base di quanto sopra

IL DIRETTORE GENERALE

DELIBERA

1. di prendere atto di quanto citato in premessa e qui integralmente richiamato;
2. di approvare i verbali di gara (Allegati nn. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 e 12), tutti allegati alla presente deliberazione per farne parte integrante e sostanziale;
3. di dare atto che nei confronti dell'operatore economico Sirio Spa la verifica sul possesso dei requisiti prescritti dal disciplinare di gara si è conclusa con esito positivo;
4. di dare, altresì, atto che nei confronti dell'operatore economico Sogedai Spa la verifica sul possesso dei requisiti prescritti dal disciplinare di gara si è conclusa positivamente per una parte dei controlli avviati; risultano ancora pendenti e parzialmente evase le richieste inoltrate in data 22.10.2025/27.10.2025 agli organi competenti al rilascio dell'informativa antimafia e delle

certificazioni relative al casellario fallimentare, al casellario giudiziale, alla regolarità fiscale e ai carichi pendenti;

5. di aggiudicare l'affidamento in concessione del servizio di gestione del bar del P.O. di Valdagno (Lotto 1) e dei distributori automatici di alimenti e bevande del Distretto Est (Lotto 2) e del Distretto Ovest (Lotto 3) dell'Aulss 8 Berica, per un periodo di 36 mesi, con facoltà di rinnovo per ulteriori 24 mesi, nei seguenti termini:

➤ **Lotto 1 – Servizio di gestione bar presso l'Ospedale di Valdagno**

Aggiudicazione alla ditta Sirio Spa, con sede legale a Ravenna, Via Filippo Re n. 43/45, C.F. 04142890377 e P.IVA 01334800396 .

La ditta dovrà provvedere al pagamento in favore dell'Aulss 8 dell'importo di € 26.880,00 (IVA esclusa) a titolo di canone annuo parte fissa e di una percentuale del 15,25% sugli incassi annui titolo di parte varia-bile del canone, come da offerta presentata.

➤ **Lotto 2 – Servizio di gestione dei distributori automatici di alimenti e bevande del Distretto Est**

Aggiudicazione alla ditta Sogedai Spa, con sede legale a Cinisello Balsamo (MI), Via F.lli Gracchi n. 40/42, C.F. e P. IVA 00060700689.

La ditta dovrà provvedere al pagamento in favore dell'Aulss 8 dell'importo di € 157.154,20 (IVA esclusa) a titolo di canone annuo parte fissa e di una percentuale del 23,50 % sugli incassi annui a titolo di parte variabile del canone, come da offerta presentata.

➤ **Lotto 3 – Servizio di gestione dei distributori automatici di alimenti e bevande del Distretto Ovest**

Aggiudicazione alla ditta Sogedai Spa, con sede legale a Cinisello Balsamo (MI), Via F.lli Gracchi n. 40/42, C.F. e P. IVA 00060700689.

La ditta dovrà provvedere al pagamento in favore dell'Aulss 8 dell'importo di € 51.000,00 (IVA esclusa) a titolo di canone annuo parte fissa e di una percentuale del 36,50 % sugli incassi annui a titolo di parte variabile del canone, come da offerta presentata;

6. di dare atto che i contratti saranno stipulati, ai sensi dell'art. 18, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023, in modalità elettronica mediante scrittura privata;
7. di inserire nei contratti che si andranno a stipulare con Sogedai Spa per i lotti 2 e 3 un'apposita clausola risolutiva espressa in caso di esito negativo dei controlli sul possesso dei requisiti tuttora pendenti;
8. di nominare quale Direttore di esecuzione dei contratti, ai sensi dell'art. 101 del D.Lgs. n. 50/2016, la dr.ssa Sara Mondino, Direttore dell'U.O.C. Direzione Medica di Arzignano-Montecchio;
9. di prescrivere che il presente atto venga pubblicato all'Albo on-line dell'Azienda.

Parere favorevole, per quanto di competenza:

Il Direttore Amministrativo
(dr. Leopoldo Ciato)

Il Direttore Sanitario
(dr. Alberto Rigo)

Il Direttore dei Servizi Socio-Sanitari
(dr. Achille Di Falco)

IL DIRETTORE GENERALE
(Patrizia Simionato)

Copia del presente atto viene inviato al Collegio Sindacale al momento della pubblicazione.

IL DIRETTORE
UOC AFFARI GENERALI E LEGALI

**GARA A PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR E
 DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI
 BEVANDE ED ALIMENTI PRESSO L'AULSS 8 BERICA**

**ID SINTEL: 195094448
 LOTTO N. 1 – CIG B5191A2331
 LOTTO N. 2 – CIG B5191A3404
 LOTTO N. 3 - CIG B5191A44D7**

VERBALE DI APERTURA BUSTA AMMINISTRATIVA

Alle ore 09:30 del 19 febbraio 2025 in Vicenza, presso gli uffici dell'U.O.C. Provveditorato Economato e Gestione della logistica, si svolge la seduta riservata per la verifica della regolare presentazione della documentazione amministrativa relativa alla gara in oggetto.

Sono presenti per l'ULSS 8 Berica, quali componenti del Seggio di Gara:

Presidente: dott. Sandro Possamai - Direttore dell'UOC Provveditorato Economato e Gestione della Logistica;
 Testimone: dott.ssa Aurora Collufio – collaboratore amministrativo-professionale dell'UOS Gare;
 Testimone: avv. Laura Tedeschi – collaboratore amministrativo-professionale dell'UOS Gare e segretario verbalizzante.

Il Seggio di gara prende preliminarmente atto che alle ditte partecipanti è stata data comunicazione, a mezzo piattaforma Sintel, dello svolgimento della presente seduta di gara.

Premesso che:

- con Deliberazione del Direttore Generale dell'Azienda ULSS 8 Berica n. 2165 del 20.12.2024 è stata indetta una procedura aperta, ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. n. 36/2023, per la concessione dei servizi di gestione bar e dei distributori automatici di bevande ed alimenti presso l'AULSS 8 Berica;
- la gara si svolge attraverso il sistema telematico Sintel gestito dall'agenzia A.R.I.A. (Azienda regionale per l'Innovazione e gli Acquisti) della Regione Lombardia, cui è stato attribuito il codice di gara ID 195094448;
- a seguito delle pubblicazioni previste dalla legge ed entro i termini previsti (ore 12:00 del 14/02/2025) hanno presentato offerta i seguenti operatori economici per i rispettivi lotti:

Protocollo Sintel offerta	Denominazione Operatore Economico	Sede legale e partiva IVA	Forma di partecipazione
1738763094986	Selecta Italia Spa	Reggio Emilia (RE) P.IVA 01870980362	Singola
1738921530993	Ristovending Srl	Costabissara (VI) P.IVA 03145990234	Singola
1739188367872	Sogedai Spa	Cinisello Balsamo (MI) P.IVA 00060700689	Singola

1739444332625	IVS Italia Spa	Seriate (BG) P.IVA 03320270162	Singola
1739523730977	Sirio Spa	Ravenna (RA) P.IVA 04142890377	Singola

lotto	CIG	DESCRIZIONE	Nome partecipante
1	B5191A2331	Servizio di gestione Bar dell'Ospedale di Valdagno	Sirio Spa
2	B5191A3404	Servizio di gestione dei distributori automatici di alimenti e bevande del Distretto Est	Selecta Italia Spa Ristovending Srl Sogedai Spa IVS Italia Spa
3	B5191A44D7	Servizio di gestione dei distributori automatici di alimenti e bevande del Distretto Ovest	Selecta Italia Spa Ristovending Srl Sogedai Spa IVS Italia Spa

Si dà atto che il sistema, con modalità telematica, ha positivamente verificato la regolarità della firma di ciascun operatore economico, non rilevando alcuna anomalia.

Si procede, quindi, con l'apertura della busta telematica, secondo l'ordine stabilito dalla Piattaforma Sintel, contenente la documentazione amministrativa prodotta dai concorrenti che, come richiesto dal disciplinare di gara, viene di seguito riassunta:

- 1) Domanda di partecipazione ed eventuale procura;
- 2) Dichiarazioni integrative;
- 3) Documento di gara unico europeo;
- 4) Garanzia provvisoria;
- 5) Copia informatica della ricevuta di avvenuto pagamento del contributo all'ANAC;

Si procede con la disamina della documentazione amministrativa prodotta da ciascun concorrente, come di seguito riepilogato:

❖ **SELECTA ITALIA SPA**

Dalla disamina della dichiarazione integrativa (all. 2 al Disciplinare) del concorrente si è preso atto delle situazioni segnalate e non si ravvisano cause di esclusione automatica o presupposti di gravità e significatività ai fini degli artt.li 95 e 98 del D. Lgs. n. 36/2023.

La restante documentazione amministrativa risulta regolare.

❖ **RISTOVENDING SRL**

Nella dichiarazione integrativa (all. 2 al Disciplinare) presentata dall'operatore economico è stata evidenziata la pendenza, a carico di un amministratore della società, di un procedimento penale presso il Tribunale di Ivrea, con udienza preliminare fissata per il 12.02.2025; a tale proposito si ritiene di chiedere un aggiornamento in ordine all'esito di detta udienza, da fornirsi entro il termine di gg. 5 dalla richiesta, al fine di poter valutare compiutamente i requisiti di ordine generale.

L'operatore economico, inoltre, ha prodotto una garanzia provvisoria ridotta del 50% rispetto all'importo richiesto dal Disciplinare di gara, senza documentare il possesso dei requisiti che danno diritto a tale riduzione.

Ai sensi dell'art. 101 del D. Lgs. 36/2023 in tema di soccorso istruttorio, il concorrente viene pertanto invitato a dare evidenza del titolo che giustifica l'abbattimento dell'importo della suddetta garanzia entro il termine di gg. 5 dalla richiesta.

La restante documentazione amministrativa risulta regolare.

❖ **IVS ITALIA SPA**

Dalla disamina della dichiarazione integrativa (all. 2 al Disciplinare) del concorrente si è preso atto delle situazioni segnalate e non si ravvisano cause di esclusione automatica o presupposti di gravità e significatività ai fini degli artt.li 95 e 98 del D. Lgs. n. 36/2023.

La restante documentazione amministrativa risulta regolare.

❖ **SOGEDAI SPA**

Dalla disamina della dichiarazione integrativa (all. 2 al Disciplinare) del concorrente si è preso atto delle situazioni segnalate e non si ravvisano cause di esclusione automatica o presupposti di gravità e significatività ai fini degli artt.li 95 e 98 del D. Lgs. n. 36/2023.

La restante documentazione amministrativa risulta regolare.

❖ **SIRIO SPA**

Dalla disamina della dichiarazione integrativa (all. 2 al Disciplinare) del concorrente si è preso atto delle situazioni segnalate e non si ravvisano cause di esclusione automatica o presupposti di gravità e significatività ai fini degli artt.li 95 e 98 del D. Lgs. n. 36/2023.

L'operatore economico ha prodotto una garanzia provvisoria di importo inferiore (Euro 1.693,00) a quello richiesto dal Disciplinare di gara, che prevede la riduzione del 30% in caso di possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 e la riduzione del 50% in caso di partecipazione di micro, piccole e medie imprese e di raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese. Ai sensi dell'art. 101 del d. Lgs. 36/2023 in tema di soccorso istruttorio, il concorrente viene pertanto invitato ad integrare l'importo della suddetta garanzia entro il termine di gg. 5 dalla richiesta.

La restante documentazione amministrativa risulta regolare.

A conclusione dei lavori, il Seggio di Gara, richiamato anche l'art. 101 del D. Lgs. n. 36/2023 in tema di soccorso istruttorio, dà atto che agli operatori economici Ristovending srl e Sirio Spa verrà richiesto di fornire le informazioni e di integrare la documentazione presentata nei termini sopra indicati.

Il presente verbale verrà pubblicato nella "Documentazione di gara" sulla piattaforma Sintel, sul sito aziendale www.aulss8.veneto.it.

La seduta termina in data di oggi 19 febbraio 2025 ore 17:30.

Il presente verbale, previa lettura e conferma, viene sottoscritto come segue:

IL PRESIDENTE

I TESTIMONI

f.to dott. Sandro Possamai

f.to avv. Laura Tedeschi

f.to dott.ssa Aurora Collufio

**GARA A PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR E
DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI
BEVANDE ED ALIMENTI PRESSO L'AULSS 8 BERICA**

**ID SINTEL: 195094448
LOTTO N. 1 – CIG B5191A2331
LOTTO N. 2 – CIG B5191A3404
LOTTO N. 3 - CIG B5191A44D7**

VERBALE DI APERTURA BUSTA AMMINISTRATIVA N. 2

Alle ore 11:00 del 10 marzo 2025 in Vicenza, presso gli uffici dell'U.O.C. Provveditorato Economato e Gestione della Logistica, si svolge la seduta riservata per la verifica della documentazione prodotta dagli operatori economici Ristovending Srl e Sirio Spa a seguito del soccorso istruttorio attivato dalla stazione appaltante ai sensi dell'art. 101 del D. Lgs. n. 36/2023, come da verbale in data 19.02.2025.

Sono presenti per l'ULSS 8 Berica, quali componenti del Seggio di Gara:

Presidente: dott. Sandro Possamai - Direttore dell'UOC Provveditorato Economato e Gestione della Logistica;
Testimone: dott.ssa Aurora Collufio – collaboratore amministrativo-professionale dell'UOS Gare;
Testimone: avv. Laura Tedeschi – collaboratore amministrativo-professionale dell'UOS Gare e segretario verbalizzante.

Il Seggio di Gara dà atto che gli operatori economici sopra indicati hanno fatto pervenire, entro il termine stabilito dalla stazione appaltante, la seguente documentazione:

❖ **RISTOVENDING SRL**

La società ha fornito un aggiornamento in ordine all'esito dell'udienza preliminare fissata per il 12.02.2025 nell'ambito nel procedimento penale pendente a carico di un amministratore della società, inviando copia del decreto di differimento dell'udienza al 17.12.2025 a firma del GIP del Tribunale di Ivrea.

Sulla scorta della documentazione presentata, il concorrente viene ammesso al prosieguo della procedura, non ravvisandosi cause di esclusione automatica o presupposti di gravità e significatività ai fini degli artt.li 95 e 98 del D. Lgs. n. 36/2023.

Il concorrente ha dato, inoltre, evidenza dei requisiti per beneficiare dell'abbattimento del 50% dell'importo della garanzia provvisoria previsto dall'art. 106, comma 8, D. Lgs. n. 36/2023 per le micro, piccole e medie imprese, producendo una visura camerale in data 22.11.2024 i bilanci anni 2021-2022-2023, da cui si evince il rispetto dei parametri di norma.

❖ **SIRIO SPA**

La società ha provveduto ad integrare l'importo della polizza fideiussoria, producendo copia dell'appendice di aumento di detta polizza rilasciata da Generali Italia Spa.

A conclusione dei lavori, il Seggio di Gara, dà atto che tutti gli operatori economici che hanno presentato offerta hanno prodotto la documentazione in modo completo e regolare e vengono pertanto ammessi al prosieguo della procedura.

Il presente verbale verrà pubblicato nella “Documentazione di gara” sulla piattaforma Sintel, sul sito aziendale www.aulss8.veneto.it.

La seduta termina in data di oggi 10 marzo 2025, ore 11:30.

Il presente verbale, previa lettura e conferma, viene sottoscritto come segue:

IL PRESIDENTE

I TESTIMONI

f.to dott. Sandro Possamai

f.to avv. Laura Tedeschi

f.to dott.ssa Aurora Collufio

GARA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER LA CONCESSIONE DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI PRESSO L'AULSS 8 BERICA

ID Sintel n. 195094448
LOTTO n. 1 – CIG B5191A2331
LOTTO n. 2 – CIG B5191A3404
LOTTO n. 3 - CIG B5191A44D

**VERBALE DI APERTURA BUSTE TECNICHE
(VERBALE COMMISSIONE GIUDICATRICE N. 1)**

Alle ore 09:30 del giorno 22 maggio 2025, in Vicenza, presso gli uffici dell'U.O.C. Provveditorato Economato e Gestione della logistica, si riunisce per l'apertura delle buste tecniche, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice nominata con nota a firma del Direttore Generale prot. n. 47242 dell'08.05.2025, così composta:

Presidente: Dott.ssa Gessica Schiavo, Dirigente Medico Responsabile dell'UOS Nutrizione Clinica Ospedale Territorio dell'Azienda Ulss n. 8 Berica;

Commissari: Dott. Andrea Gabborin, Coordinatore delle Professioni Sanitarie dell'U.O.C. di Direzione Medica Arzignano Montebelluna dell'Azienda Ulss n. 8 "Berica";

dott. Filippo Fanin, Coordinatore delle Professioni Sanitarie dell'UOC Direzione Medica 2 di Vicenza dell'Azienda Ulss n. 8 Berica.

E' altresì presente l'avv. Laura Tedeschi dell'UOS Gare per la gestione dei dati nella piattaforma Sintel.

Il Presidente dichiara aperta la seduta e ricorda che le attività di gara rivestono natura riservata e che ne è vietata la divulgazione.

La Commissione prende preliminarmente atto che alle ditte partecipanti è stata data comunicazione, a mezzo piattaforma Sintel, dello svolgimento della presente seduta di gara.

La Commissione prende atto altresì che, come risulta dal verbale del 10 marzo 2025, sono stati ammessi alla presente gara i seguenti operatori economici, per i relativi lotti indicati:

Denominazione Operatore Economico	Sede Legale e partita IVA	Lotto
IVS ITALIA	Seriate (BG) P.IVA 03320270162	Lotti 2 e 3
RISTOVENDING SRL	Costabissara (VI) P.IVA 03145990234	Lotti 2 e 3
SELECTA ITALIA SPA	Reggio Emilia (RE) P.IVA 01870980362	Lotti 2 e 3
SIRIO SPA	Ravenna (RA) P.IVA 04142890377	Lotto 1

SOGEDAI SPA	Cinisello Balsamo (MI) P.IVA 00060700689	Lotti 2 e 3
-------------	---	-------------

La Commissione procede a riscontrare la presenza delle buste telematiche “documentazione tecnica” presentate dai concorrenti ammessi per i lotti 1, 2 e 3 nonché ad effettuare il download della documentazione tecnica ivi contenuta.

La Commissione, verificata la regolare presenza della documentazione tecnica presentata dalle ditte, le ammette alla successiva fase di gara.

Il Presidente richiama il Disciplinare di Gara, con particolare riferimento all’articolo 17 “Criterio di aggiudicazione”, il quale dispone che l’aggiudicazione sarà effettuata a favore del concorrente che, dalla somma dei punteggi ottenuti per la qualità e per il prezzo offerto, avrà ottenuto complessivamente il punteggio più elevato, in base ai seguenti elementi:

- **Qualità: punteggio massimo punti 70/100**
- **Prezzo: punteggio massimo punti 30/100**

LOTTO N. 1- SERVIZIO DI GESTIONE BAR PRESSO L'OSPEDALE DI VALDAGNO				
Criteri di valutazione	punti max	N. subcriterio	sub-criteri di valutazione	punti D max
Progetto di allestimento dei locali	10	1.1	Allestimento dei locali, predisponendo uno schema in cui si presenterà il layout delle sale adibite a bar, oltre che l’indicazione esaustiva degli eventuali interventi che si rendono strettamente indispensabili per l’allestimento dei locali e per adeguare i locali all’esigenze specifiche, oltre che i tempi necessari: verrà valutata l’adeguatezza e la funzionalità dei layout presentati e la qualità delle attrezzature impiegate con particolare riferimento al basso consumo energetico	10
Modalità e tempistiche di pulizia e di sanificazione delle attrezzature e dei locali per il servizio bar	5	2.1	Modalità e tempistiche di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature utilizzate per la gestione e per la preparazione /somministrazione di cibi e bevande	5
Personale e relativa organizzazione	15	3.1	Numero di personale impiegato, modalità di sostituzione del personale in caso di assenze contemporanee dei dipendenti, al fine di garantire la continuità del servizio	5
		3.2	Piano di formazione/aggiornamento del personale impiegato, per quanto attiene in particolare alla preparazione ed alla somministrazione di prodotti da bar ed alla corretta gestione del rapporto con gli utenti	5
		3.3	Modalità proposte per la gestione dei flussi di affluenza (es. picchi di attività dovuti ad eventi, orari di maggiore affluenza, ecc.): verranno valutare procedure e modalità operative per la gestione efficiente del servizio agli utenti e la limitazione delle code alle casse e al banco	5

Qualità dei prodotti utilizzati per la gestione del servizio	25	4.1	Tipologia e livello qualitativo del caffè utilizzato, grammatura impiegata per ciascuna preparazione, operazioni effettuate per la preparazione del caffè; tipologia e qualità del latte utilizzato; modalità di preparazione del cappuccino	5
		4.2	Varietà, ingredienti e modalità di cottura/preparazione delle brioches, anche in termini di ridotto impiego di grassi saturi, non surgelati, con ridotto impiego di zuccheri semplici; verrà apprezzata la disponibilità di brioches integrali e vegane	7
		4.3	Qualità degli ingredienti relativi ai panini verranno valutate: le tipologie di pane impiegato; disponibilità di pane privo di grassi saturi; la varietà e qualità dei prodotti utilizzati per le farciture (grammature delle farciture); presenza di prodotti per celiaci e per intolleranti al lattosio	7
		4.4	Qualità delle pizze poste in vendita: verranno valutate la qualità degli ingredienti e le modalità di preparazione degli impasti al fine di offrire all'utenza un prodotto di qualità, sano e facilmente digeribile	6
Criteri di sostenibilità ambientali e sociali	15	4.1	Qualità del materiale dei contenitori monouso per la distribuzione degli alimenti e bevande (inclusi tovaglioli, cucchiari, forchette, coltelli), anche in termini di tutela ambientale	5
		4.2	Progetto e modalità previste per la destinazione del cibo non somministrato, per finalità sociali	5
		4.3	Mezzi messi a disposizione per l'esecuzione del servizio: verranno valutati il numero e la tipologia di automezzi messi a disposizione per l'esecuzione del servizio (anno di immatricolazione-chilometri percorsi - mezzi a basso impatto ambientale-Euro 5-6, caratteristiche di sicurezza attiva e passiva degli autoveicoli.	5
Totale	70			70

LOTTO N. 2 E LOTTO N. 3- GESTIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI PER I DISTRETTI EST ED OVEST DELL'AULSS 8 BERICA					
Criteri di valutazione	punti max	N. subcriterio	sub-criteri di valutazione	punti D max	punti Q max
Classe energetica dei distributori offerti	20	1.1	Tutti i distributori installati in classe A o superiore		20
		1.2	Almeno il 50 % dei distributori installati in classe A o superiore		10
		1.3	Almeno il 25 % dei distributori installati in classe A o superiore		5
		1.4	Meno del 25% dei distributori installati in classe A o superiore		0
Sistema di erogazione dei prodotti	5	2.1	La Commissione valuterà le modalità di erogazione dei prodotti in relazione alla limitazione dei contatti con le superfici escluse le tastiere di selezione	5	
Tempistiche Assistenza tecnica	5	3.1	Tempistiche di intervento in caso di guasti segnalati e/o rilevati	5	
Presenza di sistemi di controllo da remoto dei distributori	5	4.1	La Commissione valuterà tale aspetto in relazione alle funzionalità presenti nel sistema di telemetria per il controllo: della funzionalità delle macchine; degli effettivi consumi; delle operazioni di riempimento; dei guasti e dei fermi macchina	5	

Utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale	5	5.1	Utilizzo di bicchierini e palette a basso impatto ambientale in relazione ai distributori di bevande calde	5	
Sistemi di pagamento	5	6.1	Possibilità di funzionamento con sistemi di pagamento elettronici (es. bancomat, carte di pagamento, ecc.)	5	
Modalità organizzativa per la gestione dei distributori automatici e per l'attività di rifornimento e manutenzione	15	7.1	Modalità, tempistiche di verifica del funzionamento e di pulizia degli apparecchi e qualità dei prodotti utilizzati per la pulizia, anche in termini di prodotti a basso impatto ambientale e sanificazione delle apparecchiature	10	
		7.2	Mezzi messi a disposizione per l'esecuzione del servizio: verranno valutati il numero e la tipologia di automezzi messi a disposizione per l'esecuzione del servizio (anno di immatricolazione-chilometri percorsi, mezzi a basso impatto ambientale-Euro 5-6, caratteristiche di sicurezza attiva e passiva degli autoveicoli)	5	
Qualità dei prodotti offerti e disponibilità di prodotti speciali	10	8.1	Proposta progettuale che preveda ad esempio l'utilizzo di prodotti freschi quali frutta o macedonie di frutta o verdura fresca, yogurt intero e/o parzialmente scremato alla frutta o ai cereali, succhi di frutta senza zuccheri aggiunti, con almeno il 70 % di frutta. Qualità dei prodotti utilizzati per la produzione di bevande calde.	10	
Totale	70			50	20

Si dà atto altresì che al fine di rispettare gli standard funzionali e qualitativi minimali attesi dall'amministrazione appaltante è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 42/70.

Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

Si dà inoltre atto che i giudizi basati sui criteri quantitativi (Q) verranno espressi dalla Commissione automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto, mentre i giudizi basati sui criteri discrezionali (D) verranno espressi dalla Commissione secondo la seguente scala di valutazione:

GIUDIZIO SINTETICO	Analisi	coefficiente
Ottimo	Proposta assolutamente completa, molto dettagliata e ricca di aspetti e soluzioni elaborate anche in maniera complessa, rispondente in maniera ottimale agli standard qualitativi e prestazionali richiesti	1
Buono	Proposta ampia e corretta, abbastanza dettagliata, rispondente in maniera più che adeguata agli standard qualitativi richiesti	0,8
Sufficiente	Proposta essenziale, semplice nel dettaglio, rispondente in maniera sufficiente agli standard qualitativi e prestazionali richiesti	0,6
Insufficiente	Proposta insufficiente rispetto agli standard qualitativi e prestazionali richiesti	0,4
Gravemente insufficiente	Proposta limitata, poco dettagliata, molto semplice, rispondente in maniera scarsa agli standard qualitativi e prestazionali richiesti	0,2

Inadeguato	Senza alcuna proposta o inadeguata rispetto agli standard qualitativi e prestazionali richiesti	0,00
-------------------	---	-------------

La documentazione tecnica pervenuta verrà messa a disposizione dei membri della Commissione e la documentazione tecnica originale è invece custodita dalla piattaforma Sintel.

Copia della documentazione, risultante dal download dell'offerta tecnica, viene salvata nella rete aziendale all'interno di una cartella accessibile solo agli impiegati dell'U.O.C Provveditorato Economato e Gestione della logistica e al personale cd. Amministratore in possesso della password di accesso.

La seduta termina in data di oggi 22 maggio 2025, alle ore 11:30.

Il presente verbale verrà pubblicato nella "Documentazione di gara" sulla piattaforma Sintel e sul sito aziendale www.aulss8.veneto.it.

Il presente verbale, previa lettura e conferma, viene sottoscritto come segue:

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

f.to Dott.ssa Gessica Schiavo

f.to Dott. Andrea Gabborin

f.to Dott. Filippo Fanin

GARA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER LA CONCESSIONE DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI PRESSO L'AULSS 8 BERICA

ID Sintel n. 195094448
LOTTO n. 1 – CIG B5191A2331
LOTTO n. 2 – CIG B5191A3404
LOTTO n. 3 - CIG B5191A44D

VERBALE DI VALUTAZIONE TECNICA
(VERBALE COMMISSIONE GIUDICATRICE N. 2)

Alle ore 10:30 del giorno 26 maggio 2025, in Vicenza, presso gli uffici dell'U.O.C. Provveditorato Economato e Gestione della Logistica, si riunisce per l'avvio della valutazione delle buste tecniche, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice nominata con nota a firma del Direttore Generale prot. n. 47242 dell'08.05.2025, così composta:

Presidente: Dott.ssa Gessica Schiavo, Dirigente Medico Responsabile dell'UOS Nutrizione Clinica Ospedale Territorio dell'Azienda Ulss n. 8 Berica;

Commissari: Dott. Andrea Gabborin, Coordinatore delle Professioni Sanitarie dell'U.O.C. di Direzione Medica Arzignano Montebelluna dell'Azienda Ulss n. 8 "Berica";

dott. Filippo Fanin, Coordinatore delle Professioni Sanitarie dell'UOC Direzione Medica 2 di Vicenza dell'Azienda Ulss n. 8 Berica.

Il Presidente dichiara aperta la seduta e ricorda che le attività di gara rivestono natura riservata e che ne è vietata la divulgazione.

La Commissione Giudicatrice acquisisce e fa propri il Disciplinare di gara ed i relativi allegati, comprendenti il Capitolato Tecnico e le Modalità di Aggiudicazione, nonché le richieste di chiarimenti e le relative risposte.

Inizia l'esame della documentazione tecnica presentata dalla ditta **Sirio Spa** per il Lotto 1.

La Commissione dà atto che la ditta ha presentato la relazione contenente la proposta tecnico-organizzativa nonché il progetto di assorbimento come richiesto dall'art. 15 del Disciplinare di gara.

Non potendo concludere i lavori nella seduta odierna, la Commissione concorda di proseguire in altra data l'attività di valutazione, fissando per tale incombenza la data del 29 maggio 2025, dalle ore 09:30 in poi.

La seduta termina in data di oggi 26 maggio 2025, alle ore 13:00.

Il presente verbale verrà pubblicato nella "Documentazione di gara" sulla piattaforma Sintel e sul sito aziendale www.aulss8.veneto.it.

Il presente verbale, previa lettura e conferma, viene sottoscritto come segue:

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

f.to Dott.ssa Gessica Schiavo

f.to Dott. Andrea Gabborin

f.to Dott. Filippo Fanin

GARA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER LA CONCESSIONE DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI PRESSO L'AULSS 8 BERICA

ID Sintel n. 195094448
LOTTO n. 1 – CIG B5191A2331
LOTTO n. 2 – CIG B5191A3404
LOTTO n. 3 - CIG B5191A44D

VERBALE DI VALUTAZIONE TECNICA
(VERBALE COMMISSIONE GIUDICATRICE N. 3)

Alle ore 09:30 del giorno 29 maggio 2025, in Vicenza, presso gli uffici dell'U.O.C. Provveditorato Economato e Gestione della Logistica, si riunisce per la prosecuzione valutazione delle buste tecniche, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice nominata con nota a firma del Direttore Generale prot. n. 47242 dell'08.05.2025, così composta:

Presidente: Dott.ssa Gessica Schiavo, Dirigente Medico Responsabile dell'UOS Nutrizione Clinica Ospedale Territorio dell'Azienda Ulss n. 8 Berica;

Commissari: Dott. Andrea Gabborin, Coordinatore delle Professioni Sanitarie dell'U.O.C. di Direzione Medica Arzignano Montebelluna dell'Azienda Ulss n. 8 “Berica”;

dott. Filippo Fanin, Coordinatore delle Professioni Sanitarie dell'UOC Direzione Medica 2 di Vicenza dell'Azienda Ulss n. 8 Berica.

Il Presidente dichiara aperta la seduta e ricorda che le attività di gara rivestono natura riservata e che ne è vietata la divulgazione.

La Commissione Giudicatrice conclude l'esame della documentazione tecnica presentata dalla ditta **Sirio Spa** per il Lotto 1 e a conclusione dell'analisi, dopo ampia e approfondita discussione collegiale, sulla base della proposta tecnica pervenuta, accertata la presenza dei requisiti minimi richiesti dal capitolato di gara, procede alla valutazione dell'offerta tecnica sulla base dei criteri stabiliti dal Disciplinare, attribuendo per ciascun criterio i giudizi e i relativi punteggi come da tabella in allegata al presente verbale di cui costituisce parte integrante.

L'offerta presentata dalla ditta Sirio Spa, avendo superato la soglia di sbarramento relativa alla qualità, fissata in 42 punti su 70, come indicato dall'art. 17 del Disciplinare di Gara, viene ammessa all'apertura dell'offerta economica.

Non potendo concludere i lavori nella seduta odierna, la Commissione concorda di proseguire in altra data l'attività di valutazione tecnica delle altre offerte presentate, fissando per tale incombenza la data del 04.07.2025, dalle ore 09:30 in poi.

La seduta termina in data di oggi 29 maggio 2025, alle ore 12:00.

Il presente verbale verrà pubblicato nella “Documentazione di gara” sulla piattaforma Sintel e sul sito aziendale www.aulss8.veneto.it.

Il presente verbale, previa lettura e conferma, viene sottoscritto come segue:

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

f.to Dott.ssa Gessica Schiavo

f.to Dott. Andrea Gabborin

f.to Dott. Filippo Fanin

	Lotto 1- SERVIZIO DI GESTIONE BAR PRESSO L'OSPEDALE DI VALDAGNO	SIRIO SPA						
	Criteri di valutazione	Punti max	n. subcriterio	Sub-criteri di valutazione	Punti D max	valutazione in termini di coefficiente	punteggio attribuito	motivazione
1	Progetto di allestimento dei locali	10/70	1.1	Allestimento dei locali, predisponendo uno schema in cui si presenterà il layout delle sale adibite a bar, oltre che l'indicazione esaustiva degli eventuali interventi che si rendono strettamente indispensabili per l'allestimento dei locali e per adeguare i locali alle esigenze specifiche, oltre che i tempi necessari: verrà valutata l'adeguatezza e la funzionalità dei layout presentati e la qualità delle attrezzature impiegate con particolare riferimento al basso consumo energetico	10	0,8	8	Il progetto di nuovo allestimento e riorganizzazione degli spazi adibiti a bar e a locali ad esso connessi appare chiaro e dettagliato, anche sotto il profilo delle modalità e delle tempistiche di realizzazione. Il layout presentato appare adeguato e funzionale rispetto alle esigenze specifiche. Interessante la particolare attenzione riservata agli spazi dedicati alle persone disabili, alle donne in gravidanza e alla tematica relativa alla violenza sulle donne. Sono previste molteplici misure di contenimento dei consumi energetici e dell'impatto ambientale sia per le attrezzature che per gli altri prodotti connessi all'uso dell'energia già esistenti (corpi illuminanti). Impegno a rispettare la classe energetica massima in caso di nuovi acquisti. Le nuove attrezzature refrigeranti previste (cella TN e banco pizza) risultano in linea con i CAM in tema di efficienza energetica. Previsti sistemi di risparmio idrico nei lavamani e nei lavandini di servizio.
2	Modalità e tempistiche di pulizia e di sanificazione delle attrezzature e dei locali per il servizio bar	5/70	2.1	Modalità e tempistiche di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature utilizzate per la gestione e per la preparazione /somministrazione di cibi e bevande	5	1	5	Piano delle pulizie e delle sanificazioni molto dettagliato. Prevista attività di pulizia e sanificazione giornaliera, periodica e straordinaria dei locali e delle attrezzature con un sistema certificato e conforme al Regolamento (CE) 852/2004. Rispettati i CAM relativi all'impiego di detergenti e sanificanti Ecolabel, a base vegetale e 100 % biodegradabili. Garantita tracciabilità e trasparenza delle pulizie. Piano di manutenzione (ordinaria e straordinaria) delle attrezzature, degli impianti tecnologici, degli involucri e degli arredi. Gestione sostenibile dei rifiuti anche attraverso la raccolta differenziata, con contenitori ad hoc ed evidenziati da apposita comunicazione informativa per l'utenza. Previsto piano di formazione del personale su piano di sanificazione e sulla conoscenza dei CAM.
3	Personale e relativa organizzazione	15/70	3.1	Numero di personale impiegato, modalità di sostituzione del personale in caso di assenze contemporanee dei dipendenti, al fine di garantire la continuità del servizio	5	0,8	4	Previsto il mantenimento del personale attualmente impiegato e il potenziamento di due unità (figure jolly) per la copertura di assenze impreviste e di assenze prolungate.
			3.2	Piano di formazione/aggiornamento del personale impiegato, per quanto attiene in particolare alla preparazione ed alla somministrazione di prodotti da bar ed alla corretta gestione del rapporto con gli utenti	5	0,6	3	Previsto piano di formazione esaustivo suddiviso in 5 STEP, con corsi di formazione obbligatoria sulla sicurezza alimentare e sulla sicurezza sul lavoro, sia in presenza che in FAD. Previsti moduli formativi inerenti al rapporto con l'utenza.
			3.3	Modalità proposte per la gestione dei flussi di affluenza (es. picchi di attività dovuti ad eventi, orari di maggiore affluenza, ecc.): verranno valutate procedure e modalità operative per la gestione efficiente del servizio agli utenti e la limitazione delle code alle casse e al banco	5	0,6	3	Gestione dei flussi di affluenza basata sull'analisi statistica (sistema di Cassa Intelligente e Business Intelligence) delle presenze nelle diverse fasce orarie già sperimentata. Previsto un costante monitoraggio delle presenze, con piano di intervento per gestire momenti di picco di affluenze o richieste improvvise.
4	Qualità dei prodotti utilizzati per la gestione del servizio	25/70	4.1	Tipologia e livello qualitativo del caffè utilizzato, grammatura impiegata per ciascuna preparazione, operazioni effettuate per la preparazione del caffè; tipologia e qualità del latte utilizzato; modalità di preparazione del cappuccino	5	0,6	3	Miscela e grammatura del caffè adeguate, preparazione del caffè con la regola delle 5 "M". Latte fresco di alta qualità proveniente da filiera controllata (Granarolo Alta Qualità). Previste bevande alternative quali latte delattosato e bevande vegetali (soia, riso, mandorla, nocciola). Dettagliata la procedura di preparazione del cappuccino perfetto, che prevede l'impiego di 125 ml di latte intero e 25 ml di caffè espresso.
			4.2	Varietà, ingredienti e modalità di cottura/preparazione delle brioches, anche in termini di ridotto impiego di grassi saturi, non surgelati, con ridotto impiego di zuccheri semplici; verrà apprezzata la disponibilità di brioches integrali e vegane	7	0,6	4,2	Dettagliata descrizione di varietà, ingredienti e modalità di cottura/preparazione delle brioches fresche, fornite quotidianamente da laboratorio locale (in caso di esaurimento della fornitura quotidiana saranno utilizzati prodotti surgelati all'origine) senza zuccheri aggiunti, conservanti o affini. Sono presenti prodotti integrali e vegani con impiego di grassi vegetali non idrogenati.
			4.3	Qualità degli ingredienti relativi ai panini: verranno valutate: le tipologie di pane impiegato; disponibilità di pane privo di grassi saturi; la varietà e qualità dei prodotti utilizzati per le farciture (grammature delle farciture); presenza di prodotti per celiaci e per intolleranti al lattosio	7	0,6	4,2	Dettagliata descrizione dei panificati freschi offerti (a km 0 e da filiera corta) con i relativi ingredienti (senza grassi saturi e anche con farina integrale). In caso di esaurimento della fornitura quotidiana saranno utilizzati prodotti surgelati all'origine. Presenti prodotti per celiaci ed intolleranti al lattosio e prodotti della linea benessere. I prodotti salutistici sono evidenziati con apposita cartellonistica e bollini informativi. Grammature delle farciture adeguate.
			4.4	Qualità delle pizze poste in vendita: verranno valutate la qualità degli ingredienti e le modalità di preparazione degli impasti al fine di offrire all'utenza un prodotto di qualità, sano e facilmente digeribile	6	0,8	4,8	Buona la qualità delle pizze poste in vendita. Entrambe le linee di produzione dell'impasto (Dèlfrance e Pro Pizza) utilizzano il metodo della biga (pre-impasto ottenuto con farina, sale, lievito e olio in alcuni casi), seguito da una lunga fermentazione per garantire una buona digeribilità del prodotto finale. Gli ingredienti per la farcitura sono forniti da aziende italiane. Previsti impasti a basso contenuto di grassi, con doppia lievitazione e con farina integrale. Presenza anche di prodotti freschi biologici.
5	Criteri di sostenibilità ambientali e sociali	15/70	5.1	Qualità del materiale dei contenitori monouso per la distribuzione degli alimenti e bevande (inclusi tovaglioli, cucchiai, forchette, coltelli), anche in termini di tutela ambientale	5	0,6	3	Il materiale utilizzato per contenitori e stoviglie monouso è compostabile e in possesso del marchio UE Ecolabel. Adesione al progetto Lucart Professional a garanzia della realizzazione di un'economia circolare. La carta utilizzata per la stampa del menù e delle comunicazioni rivolte all'utenza è 100% riciclata.
			5.2	Progetto e modalità previste per la destinazione del cibo non somministrato, per finalità sociali	5	1	5	Adozione di varie strategie volte alla riduzione degli sprechi alimentari quali ad es. l'ottimizzazione dell'ordinativo di cibi rispetto all'analisi delle vendite e la sensibilizzazione della clientela con la campagna "0% Sprechi" (es. Doggy Bag, sconto sulle pietanze invendute). Collaborazioni con Enti che operano nel settore sociale per il recupero e la distribuzione del cibo non somministrato.
			5.3	Mezzi messi a disposizione per l'esecuzione del servizio: verranno valutati il numero e la tipologia di automezzi messi a disposizione per l'esecuzione del servizio (anno di immatricolazione-chilometri percorsi - mezzi a basso impatto ambientale-Euro 5-6, caratteristiche di sicurezza attiva e passiva degli autoveicoli	5	0,6	3	Gli automezzi dei principali fornitori dell'OE sono in numero sufficiente e a basso impatto ambientale (euro 5-6), dotati di sistemi di sicurezza attiva e passiva atti a ridurre il rischio di incidenti e a proteggere i passeggeri. Per gli spostamenti d'ufficio l'OE dispone di un'auto completamente elettrica.
tot.	Totale punteggio						50,2	

GARA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER LA CONCESSIONE DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI PRESSO L'AULSS 8 BERICA

ID Sintel n. 195094448
LOTTO n. 1 – CIG B5191A2331
LOTTO n. 2 – CIG B5191A3404
LOTTO n. 3 - CIG B5191A44D

**VERBALE DI VALUTAZIONE TECNICA
(VERBALE COMMISSIONE GIUDICATRICE N. 4)**

Alle ore 09:30 del giorno 4 luglio 2025, in Vicenza, presso gli uffici dell'U.O.C. Provveditorato Economato e Gestione della Logistica, si riunisce per la prosecuzione della valutazione delle buste tecniche, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice nominata con nota a firma del Direttore Generale prot. n. 47242 dell'08.05.2025, così composta:

Presidente: Dott.ssa Gessica Schiavo, Dirigente Medico Responsabile dell'UOS Nutrizione Clinica Ospedale Territorio dell'Azienda Ulss n. 8 Berica;

Commissari: Dott. Andrea Gabborin, Coordinatore delle Professioni Sanitarie dell'U.O.C. di Direzione Medica Arzignano Montecchio dell'Azienda Ulss n. 8 "Berica";

dott. Filippo Fanin, Coordinatore delle Professioni Sanitarie dell'UOC Direzione Medica 2 di Vicenza dell'Azienda Ulss n. 8 Berica.

Il Presidente dichiara aperta la seduta e ricorda che le attività di gara rivestono natura riservata e che ne è vietata la divulgazione.

La Commissione Giudicatrice inizia l'esame della documentazione tecnica presentata dalle ditte **Selecta Italia Spa, Ristovending Srl, Sogedai Spa e IVS Italia Spa** per i Lotti 2 e 3.

La Commissione dà atto che tutte le ditte hanno presentato la relazione contenente la proposta tecnico-organizzativa nonché il progetto di assorbimento come richiesto dall'art. 15 del Disciplinare di gara.

Dà altresì atto che le ditte Sogedai Spa e IVS Italia Spa hanno presentato la relazione CAM ai sensi del DM 06.11.2003 e ss.mm.ii. (*"Criteri Ambientali Minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua a fini potabili"*), nella quale, per ogni criterio ambientale, sono riportate le informazioni, i metodi e la documentazione necessaria per verificare la conformità del servizio offerto.

Non potendo concludere i lavori nella seduta odierna, la Commissione concorda di proseguire l'attività in altra data, fissando per tale incombenza la data del 17.07.2025, dalle ore 09:30 in poi.

La seduta termina in data di oggi 4 luglio 2025, alle ore 13:00.

Il presente verbale, previa lettura e conferma, viene sottoscritto come segue:

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

f. to Dott.ssa Gessica Schiavo

f. to Dott. Andrea Gabborin

f. to Dott. Filippo Fanin

GARA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER LA CONCESSIONE DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI PRESSO L'AULSS 8 BERICA

ID Sintel n. 195094448
LOTTO n. 1 – CIG B5191A2331
LOTTO n. 2 – CIG B5191A3404
LOTTO n. 3 - CIG B5191A44D

**VERBALE DI VALUTAZIONE TECNICA
(VERBALE COMMISSIONE GIUDICATRICE N. 6)**

Alle ore 09:30 del giorno 17 luglio 2025, in Vicenza, presso gli uffici dell'U.O.C. Provveditorato Economato e Gestione della Logistica, si riunisce per la prosecuzione della valutazione delle buste tecniche, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice nominata con nota a firma del Direttore Generale prot. n. 47242 dell'08.05.2025, così composta:

Presidente: Dott.ssa Gessica Schiavo, Dirigente Medico Responsabile dell'UOS Nutrizione Clinica Ospedale Territorio dell'Azienda Ulss n. 8 Berica;

Commissari: Dott. Andrea Gabborin, Coordinatore delle Professioni Sanitarie dell'U.O.C. di Direzione Medica Arzignano Montebelluna dell'Azienda Ulss n. 8 "Berica";

dott. Filippo Fanin, Coordinatore delle Professioni Sanitarie dell'UOC Direzione Medica 2 di Vicenza dell'Azienda Ulss n. 8 Berica.

Il Presidente dichiara aperta la seduta e ricorda che le attività di gara rivestono natura riservata e che ne è vietata la divulgazione.

La Commissione Giudicatrice prosegue l'esame della documentazione tecnica presentata per il Lotto 2 dalle ditte IVS Italia Spa, Ristovending Srl, Selecta Italia Spa e Sogedai Spa.

Non potendo concludere i lavori nella seduta odierna, la Commissione concorda di proseguire in altra data l'attività di valutazione tecnica delle offerte presentate.

La seduta termina in data di oggi 17 luglio 2025, alle ore 11,30.

Il presente verbale, previa lettura e conferma, viene sottoscritto come segue:

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

f.to Dott.ssa Gessica Schiavo

f.to Dott. Andrea Gabborin

f.to Dott. Filippo Fanin

GARA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER LA CONCESSIONE DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI PRESSO L'AULSS 8 BERICA

ID Sintel n. 195094448
LOTTO n. 1 – CIG B5191A2331
LOTTO n. 2 – CIG B5191A3404
LOTTO n. 3 - CIG B5191A44D

**VERBALE DI VALUTAZIONE TECNICA
(VERBALE COMMISSIONE GIUDICATRICE N. 6)**

Alle ore 09:30 del giorno 23 luglio 2025, in Vicenza, presso gli uffici dell'U.O.C. Provveditorato Econmato e Gestione della Logistica, si riunisce per la prosecuzione della valutazione delle buste tecniche, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice nominata con nota a firma del Direttore Generale prot. n. 47242 dell'08.05.2025, così composta:

Presidente: Dott.ssa Gessica Schiavo, Dirigente Medico Responsabile dell'UOS Nutrizione Clinica Ospedale Territorio dell'Azienda Ulss n. 8 Berica;

Commissari: Dott. Andrea Gabborin, Coordinatore delle Professioni Sanitarie dell'U.O.C. di Direzione Medica Arzignano Montecchio dell'Azienda Ulss n. 8 "Berica";

dott. Filippo Fanin, Coordinatore delle Professioni Sanitarie dell'UOC Direzione Medica 2 di Vicenza dell'Azienda Ulss n. 8 Berica.

Il Presidente dichiara aperta la seduta e ricorda che le attività di gara rivestono natura riservata e che ne è vietata la divulgazione.

La Commissione Giudicatrice prosegue l'esame della documentazione tecnica presentata per il Lotto 2 dalle ditte IVS Italia Spa, Ristovending Srl, Selecta Italia Spa e Sogedai Spa.

Non potendo concludere i lavori nella seduta odierna, la Commissione concorda di proseguire in altra data l'attività di valutazione tecnica delle offerte presentate.

A tale proposito il Presidente dà atto dell'impossibilità di concludere i lavori entro il termine del 31.07.2025 fissato nell'atto di nomina della Commissione giudicatrice, sia a causa dei molteplici impegni istituzionali che vedono coinvolti i singoli componenti, sia in considerazione del periodo estivo, che comporta per i medesimi varie assenze dal servizio, anche prolungate, per la fruizione delle ferie.

Il Presidente rappresenta, pertanto, al RUP la necessità di ottenere una proroga della durata di 3 mesi del termine per la conclusione delle attività assegnate.

La seduta termina in data di oggi 23 luglio 2025, alle ore 12:30.

Il presente verbale, previa lettura e conferma, viene sottoscritto come segue:

IL PRESIDENTE

f. to Dott.ssa Gessica Schiavo

I COMMISSARI

f.to Dott. Andrea Gabborin

f.to Dott. Filippo Fanin

GARA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER LA CONCESSIONE DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI PRESSO L'AULSS 8 BERICA

ID Sintel n. 195094448
LOTTO n. 1 – CIG B5191A2331
LOTTO n. 2 – CIG B5191A3404
LOTTO n. 3 - CIG B5191A44D

VERBALE DI VALUTAZIONE TECNICA
(VERBALE COMMISSIONE GIUDICATRICE N. 7)

Alle ore 09:30 del giorno 22 settembre 2025, in Vicenza, presso gli uffici dell'U.O.C. Provveditorato Economato e Gestione della Logistica, si riunisce per la prosecuzione della valutazione delle buste tecniche, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice nominata con nota a firma del Direttore Generale prot. n. 47242 dell'08.05.2025, così composta:

Presidente: Dott.ssa Gessica Schiavo, Dirigente Medico Responsabile dell'UOS Nutrizione Clinica Ospedale Territorio dell'Azienda Ulss n. 8 Berica;

Commissari: Dott. Andrea Gabborin, Coordinatore delle Professioni Sanitarie dell'U.O.C. di Direzione Medica Arzignano Montebelluna dell'Azienda Ulss n. 8 "Berica";

dott. Filippo Fanin, Coordinatore delle Professioni Sanitarie dell'UOC Direzione Medica 2 di Vicenza dell'Azienda Ulss n. 8 Berica.

Il Presidente dichiara aperta la seduta e ricorda che le attività di gara rivestono natura riservata e che ne è vietata la divulgazione.

La Commissione Giudicatrice conclude l'esame della documentazione tecnica presentata dalle ditte IVS Italia Spa, Ristorvending Srl, Selecta Italia Spa e Sogedai Spa per il Lotto 2.

A conclusione dell'analisi, dopo ampia e approfondita discussione collegiale, la Commissione procede alla valutazione delle offerte tecniche sulla base dei criteri stabiliti dal Disciplinare, attribuendo per ciascun criterio i giudizi e i relativi punteggi come da prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), di cui costituisce parte integrante.

Le offerte presentate dalle ditte IVS Italia Spa, Ristorvending Srl, Selecta Italia Spa e Sogedai Spa per il Lotto 2, avendo superato la soglia di sbarramento relativa alla qualità, fissata in 42 punti su 70, come indicato dall'art. 17 del Disciplinare di Gara, vengono ammesse all'apertura dell'offerta economica.

Non potendo concludere i lavori nella seduta odierna, la Commissione concorda di proseguire in altra data l'attività di valutazione tecnica delle offerte presentate per il Lotto 3.

La seduta termina in data di oggi 22 settembre 2025, alle ore 12:30.

Il presente verbale, previa lettura e conferma, viene sottoscritto come segue:

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

f.to Dott.ssa Gessica Schiavo

f.to Dott. Andrea Gabborin

f.to Dott. Filippo Fanin

	Lotto 2- SERVIZIO DI GESTIONE DISTRIBUTORI AUTOMATICI EST						SELECTA ITALIA SPA			RISTOVENDING SRL			SOGEDAI SPA			IVS ITALIA SPA		
	Criteri di valutazione	Punti max	n. Subcriterio	Sub-criteri di valutazione	Punti Q max	Punti D max	valutazione in termini di coefficiente	punteggio attribuito	motivazione	valutazione in termini di coefficiente	punteggio attribuito	motivazione	valutazione in termini di coefficiente	punteggio attribuito	motivazione	valutazione in termini di coefficiente	punteggio attribuito	motivazione
1	Classe energetica dei distributori offerti	20/70	1.1	Tutti i distributori installati in classe A o superiore	20			20	Tutti i distributori automatici di bevande calde offerti sono in classe A o superiore.		20	Tutti i disitributori automatici di bevande calde offerti sono in classe energetica A o A+.		20	Tutti i distributori automatici di bevande calde offerti sono in classe energetica A o superiore.		20	Tutti i distributori automatici di bevande calde sono in classe energetica A ++ .
			1.2.	Almeno il 50 % dei distributori installati in classe A o superiore	10													
			1.3.	Almeno il 25 % dei distributori installati in classe A o superiore	5													
			1.4.	Meno del 25% dei distributori installati in classe A o superiore	0													
2	Sistema di erogazione dei prodotti	5/70	2.1	La Commissione valuterà le modalità di erogazione dei prodotti in relazione alla limitazione dei contatti con le superfici escluse le tastiere di selezione		5	0,6	3	Tutti i distributori installati sono dotati di vano di erogazione chiuso da sportello retrattile.	0,8	4	I distributori automatici di bevande calde sono dotati di sportello automatico che facilita il prelievo della bevanda erogata. Per snack e bevande fresche è previsto vano prelievo con apertura 'pull' verso l'esterno.	0,8	4	I distributori di bevande calde hanno un sistema di erogazione bicchiere/bevanda con apertura automatica dello sportello. Per alimenti e bevande fresche è prevista apertura manula dello sportello.	1	5	Il distributore di bevande calde è dotato di bussola automatica che porta all'esterno il bicchiere; il cliente non tocca mai il vano bicchiere. Con la APP Coffee Capp è possibile ottenere l'erogazione delle bevande calde senza mai toccare il distributore automatico.Per alimenti e bevande fresche è prevista apertura manuale dello sportello.
3	Tempistiche assistenza tecnica	5/70	3.1	Tempistiche di intervento in caso di guasti segnalati e/o rilevati		5	0,6	3	Impegno ad intervenire, in caso di guasti segnalati e/o rilevati, entro 4 (quattro) ore.	0,8	4	L'intervento per guastoe/o malfunzionamenti viene garantito entro 1h dalla segnalazione.	0,8	4	L'intervento per malfunzionamenti straordinari viene garantito entro e non oltre un'ora dalla chiamata	1	5	L'intervento di assistenza viene garantito entro 20 minuti dalla richiesta inviata alla sala regia dedicata.
4	Presenza di sistemi di controllo da remoto dei distributori	5/70	4.1	La Commissione valuterà tale aspetto in relazione alle funzionalità presenti nel sistema di telemetria per il controllo: della funzionalità delle macchine; degli effettivi consumi; delle operazioni di riempimento; dei guasti e dei fermi macchina.		5	0,8	4	L'ausilio di un software di telemetria integrato con i sistemi ERP e CRM dell'azienda, che dialoga in tempo reale direttamente con i palmari in dotazione a ogni addetto al rifornimento, consente di programmare, i passaggi e gli interventi sui distributori automatici secondo cadenze dettate prevalentemente dalle necessità reali e puntuali di ogni singolo distributore automatico. La telemetria consente il monitoraggio costante e in tempo reale da remoto dello stato di rifornimento e di funzionamento dei singoli distributori. In questo modo è possibile intervenire preventivamente su eventuali situazioni di sotto scorta senza la necessità di ricorrere a segnalazioni da parte dei clienti. Sul piano del funzionamento, l'invio di allarmi in tempo reale consente di massimizzare l'efficienza dei piani di assistenza tecnica. .	0,8	4	Il sistema di telemetria Marte fornisce una gestione avanzata e in tempo reale dei distributori automatici, garantendo il monitoraggio continuo dei consumi, la rilevazione di guasti e la gestione degli interventi di rifornimento. Il sistema consente di intervenire tempestivamente in caso di guasti, riducendo i tempi di inattività, e di migliorare l'efficienza operativa grazie ad una gestione proattiva degli interventi di rifornimento.	1	5	Tutti i distributori sono connessi con il sistema di telemetria che consente di monitorare costantemente il livello di caricamento e la situazione tecnica delle macchine. Il sistema produce chiamate automatiche in tempo reale inviate al sistema gestionale e alla sala regia tecnica in caso di fuori servizio, carta di credito non funzionante, macchina spenta, macchina offline, novend (tempo oltre i valori impostati tra una vendita e l'altra) e prodotti sotto scorta. Le segnalazioni vengono inoltrate in tempo reale al tecnico per l'intervento on-site. La telemetria bi-direzionale consente inoltre di intervenire da remoto per modificare parametri di funzionamento e prezzi di vendita ed effettuare un primo livello di diagnostica e di risoluzione del problema di funzionamento.	1	5	Il sistema di telemetria bi-direzionale monitora costantemente i consumi, consentendo di pianificare i rifornimenti entro le 48 ore dal raggiungimento della soglia di allarme di sottoscorta, lo stato del servizio delle macchine, l'ammontare delle vendite e i messaggi di mancata vendita Check di auto-diagnosi 'Keep Alive' che opera ogni due ore. Le chiamate di assistenza tecnica sono gestite da una sala regia dedicata che invia immediatamente la richiesta di assistenza ai tecnici presenti sul posto per effettuare l'intervento. La telemetria bi-direzionale consente inoltre di intervenire da remoto per modificare parametri di funzionamento e prezzi di vendita
5	Utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale	5/70	5.1	Utilizzo di bicchierini e palette a basso impatto ambientale in relazione ai distributori di bevande calde		5	0,8	4	Proposta completa e rispondente in maniera più che adeguata agli standard qualitativi richiesti, offrendo l'impiego di bicchierini e palette a baso contenuto ambientale.	0,8	4	Proposta completa e rispondente in maniera più che adeguata agli standard qualitativi richiesti, offrendo l'impiego di bicchierini e palette a baso contenuto ambientale.	0,8	4	Proposta completa e rispondente in maniera più che adeguata agli standard qualitativi richiesti, offrendo l'impiego di bicchierini e palette a baso contenuto ambientale.	0,8	4	Proposta completa e rispondente in maniera più che adeguata agli standard qualitativi richiesti, offrendo l'impiego di bicchierini e palette a baso contenuto ambientale.

GARA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER LA CONCESSIONE DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI PRESSO L'AULSS 8 BERICA

ID Sintel n. 195094448
LOTTO n. 1 – CIG B5191A2331
LOTTO n. 2 – CIG B5191A3404
LOTTO n. 3 - CIG B5191A44D

VERBALE DI VALUTAZIONE TECNICA
(VERBALE COMMISSIONE GIUDICATRICE N. 8)

Alle ore 14:00 del giorno 9 ottobre 2025, in Vicenza, presso gli uffici dell'U.O.C. Provveditorato Economato e Gestione della Logistica, si riunisce per la prosecuzione della valutazione delle buste tecniche, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice nominata con nota a firma del Direttore Generale prot. n. 47242 dell'08.05.2025, così composta:

Presidente: Dott.ssa Gessica Schiavo, Dirigente Medico Responsabile dell'UOS Nutrizione Clinica Ospedale Territorio dell'Azienda Ulss n. 8 Berica;

Commissari: Dott. Andrea Gabborin, Coordinatore delle Professioni Sanitarie dell'U.O.C. di Direzione Medica Arzignano Montebelluna dell'Azienda Ulss n. 8 "Berica";

dott. Filippo Fanin, Coordinatore delle Professioni Sanitarie dell'UOC Direzione Medica 2 di Vicenza dell'Azienda Ulss n. 8 Berica.

Il Presidente dichiara aperta la seduta e ricorda che le attività di gara rivestono natura riservata e che ne è vietata la divulgazione.

La Commissione Giudicatrice conclude l'esame della documentazione tecnica presentata dalle ditte IVS Italia Spa, Ristovending Srl, Selecta Italia Spa e Sogedai Spa per il Lotto 3, che si presenta analoga a quella presentata dalle ditte per il Lotto 2, salvo alcuni adattamenti relativi al lotto di riferimento.

A conclusione dell'analisi, dopo ampia e approfondita discussione collegiale, la Commissione procede alla valutazione delle offerte tecniche sulla base dei criteri stabiliti dal Disciplinare, attribuendo per ciascun criterio i giudizi e i relativi punteggi come da prospetto allegato al presente verbale (Allegato 2), di cui costituisce parte integrante.

Le offerte presentate dalle ditte IVS Italia Spa, Ristovending Srl, Selecta Italia Spa e Sogedai Spa per il Lotto 3, avendo superato la soglia di sbarramento relativa alla qualità, fissata in 42 punti su 70, come indicato dall'art. 17 del Disciplinare di Gara, vengono ammesse all'apertura dell'offerta economica.

A conclusione dei lavori, il Presidente, in accordo con la Commissione, stabilisce di inoltrare i verbali al RUP.

La seduta termina in data di oggi 9 ottobre 2025, alle ore 16:30.

Il presente verbale, previa lettura e conferma, viene sottoscritto come segue:

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

f. to Dott.ssa Gessica Schiavo

f.to Dott. Andrea Gabborin

f.to Dott. Filippo Fanin

	Lotto 3 - SERVIZIO DI GESTIONE DISTRIBUTORI AUTOMATICI OVEST						SELECTA ITALIA SPA			RISTOVENDING SRL			SOGEDAI SPA			IVS ITALIA SPA		
	Criteri di valutazione	Punti max	n. Subcriterio	Sub-criteri di valutazione	Punti Q max	Punti D max	valutazione in termini di coefficiente	punteggio attribuito	motivazione	valutazione in termini di coefficiente	punteggio attribuito	motivazione	valutazione in termini di coefficiente	punteggio attribuito	motivazione	valutazione in termini di coefficiente	punteggio attribuito	motivazione
1	Classe energetica dei distributori offerti	20/70	1.1	Tutti i distributori installati in classe A o superiore	20			20	Tutti i distributori automatici di bevande calde offerti sono in classe A o superiore.		20	Tutti i distributori automatici di bevande calde offerti sono in classe energetica A o A+.		20	Tutti i distributori automatici di bevande calde offerti sono in classe energetica A o superiore.		20	Tutti i distributori automatici di bevande calde sono in classe energetica A ++ .
			1.2.	Almeno il 50 % dei distributori installati in classe A o superiore	10													
			1.3.	Almeno il 25 % dei distributori installati in classe A o superiore	5													
			1.4.	Meno del 25% dei distributori installati in classe A o superiore	0													
2	Sistema di erogazione dei prodotti	5/70	2.1	La Commissione valuterà le modalità di erogazione dei prodotti in relazione alla limitazione dei contatti con le superfici escluse le tastiere di selezione		5	0,6	3	Tutti i distributori installati sono dotati di vano di erogazione chiuso da sportello retrattile.	0,8	4	I distributori automatici di bevande calde sono dotati di sportello automatico che facilita il prelievo della bevanda erogata. Per snack e bevande fresche è previsto vano prelievo con apertura 'pull' verso l'esterno.	0,8	4	I distributori di bevande calde hanno un sistema di erogazione bicchiere/bevanda con apertura automatica dello sportello. Per alimenti e bevande fresche è prevista apertura manula dello sportello.	1	5	Il distributore di bevande calde è dotato di bussola automatica che porta all'esterno il bicchiere; il cliente non tocca mai il vano bicchiere. Con la APP Coffee Capp è possibile ottenere l'erogazione delle bevande calde senza mai toccare il distributore automatico.Per alimenti e bevande fresche è prevista apertura manuale dello sportello.
3	Tempistiche assistenza tecnica	5/70	3.1	Tempistiche di intervento in caso di guasti segnalati e/o rilevati		5	0,6	3	Impegno ad intervenire, in caso di guasti segnalati e/o rilevati, entro 4 (quattro) ore.	0,8	4	L'intervento per guastoe/o malfunzionamenti viene garantito entro 1h dalla segnalazione.	0,8	4	L'intervento per malfunzionamenti straordinari viene garantito entro e non oltre un'ora dalla chiamata	1	5	L'intervento di assistenza viene garantito entro 20 minuti dalla richiesta inviata alla sala regia dedicata.
4	Presenza di sistemi di controllo da remoto dei distributori	5/70	4.1	La Commissione valuterà tale aspetto in relazione alle funzionalità presenti nel sistema di telemetria per il controllo: della funzionalità delle macchine; degli effettivi consumi; delle operazioni di riempimento; dei guasti e dei fermi macchina.		5	0,8	4	L'ausilio di un software di telemetria integrato con i sistemi ERP e CRM dell'azienda, che dialoga in tempo reale direttamente con i palmari in dotazione a ogni addetto al rifornimento, consente di programmare, i passaggi e gli interventi sui distributori automatici secondo cadenze dettate prevalentemente dalle necessità reali e puntuali di ogni singolo distributore automatico. La telemetria consente il monitoraggio costante e in tempo reale da remoto dello stato di rifornimento e di funzionamento dei singoli distributori. In questo modo è possibile intervenire preventivamente su eventuali situazioni di sotto scorta senza la necessità di ricorrere a segnalazioni da parte dei clienti. Sul piano del funzionamento, l'invio di allarmi in tempo reale consente di massimizzare l'efficienza dei piani di assistenza tecnica. .	0,8	4	Il sistema di telemetria Marte fornisce una gestione avanzata e in tempo reale dei distributori automatici, garantendo il monitoraggio continuo dei consumi, la rilevazione di guasti e la gestione degli interventi di rifornimento. Il sistema consente di intervenire tempestivamente in caso di guasti, riducendo i tempi di inattività, e di migliorare l'efficienza operativa grazie ad una gestione proattiva degli interventi di rifornimento.	1	5	Tutti i distributori sono connessi con il sistema di telemetria che consente di monitorare costantemente il livello di caricamento e la situazione tecnica delle macchine. Il sistema produce chiamate automatiche in tempo reale inviate al sistema gestionale e alla sala regia tecnica in caso di fuori servizio, carta di credito non funzionante, macchina spenta, macchina offline, novend (tempo oltre i valori impostati tra una vendita e l'altra) e prodotti sotto scorta. Le segnalazioni vengono inoltrate in tempo reale al tecnico per l'intervento on-site. La telemetria bi-direzionale consente inoltre di intervenire da remoto per modificare parametri di funzionamento e prezzi di vendita ed effettuare un primo livello di diagnostica e di risoluzione del problema di funzionamento.	1	5	Il sistema di telemetria bi-direzionale monitora costantemente i consumi, consentendo di pianificare i rifornimenti entro le 48 ore dal raggiungimento della soglia di allarme di sottoscorta, lo stato del servizio delle macchine, l'ammontare delle vendite e i messaggi di mancata vendita. Check di auto-diagnosi 'Keep Alive' che opera ogni due ore. Le chiamate di assistenza tecnica sono gestite da una sala regia dedicata che invia immediatamente la richiesta di assistenza ai tecnici presenti sul posto per effettuare l'intervento. La telemetria bi-direzionale consente inoltre di intervenire da remoto per modificare parametri di funzionamento e prezzi di vendita
5	Utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale	5/70	5.1	Utilizzo di bicchierini e palette a basso impatto ambientale in relazione ai distributori di bevande calde		5	0,8	4	Proposta completa e rispondente in maniera più che adeguata agli standard qualitativi richiesti, offrendo l'impiego di bicchierini e palette a baso contenuto ambientale.	0,8	4	Proposta completa e rispondente in maniera più che adeguata agli standard qualitativi richiesti, offrendo l'impiego di bicchierini e palette a baso contenuto ambientale.	0,8	4	Proposta completa e rispondente in maniera più che adeguata agli standard qualitativi richiesti, offrendo l'impiego di bicchierini e palette a baso contenuto ambientale.	0,8	4	Proposta completa e rispondente in maniera più che adeguata agli standard qualitativi richiesti, offrendo l'impiego di bicchierini e palette a baso contenuto ambientale.

6	Sistemi di pagamento	5/70	6.1.	Possibilità di funzionamento con sistemi di pagamento elettronici (es. bancomat, carte di pagamento, ecc.)		5	1	5	Pagamenti con bancomat e con carte di credito o debito tradizionali o contacless. Pagamenti anche con chiavi elettroniche e tramite Argenta App, che consente agli utenti la possibilità di effettuare acquisti e ricaricare il credito direttamente dal proprio smartphone.	1	5	Pagamenti con Satispay, carte di credito, chiave magnetica e con App Matipay che consente agli utenti la possibilità di effettuare acquisti e ricaricare il credito direttamente dal proprio smartphone.	1	5	Pagamenti attraverso Satispay, carte di credito,chiave elettronica, App QuikPik Sogedai che consente di appoggiarsi alle carte di credito e prepagate, che segnala novità e offerte e che ricarica il credito.	1	5	Pagamenti attraverso carte di credito, chiavi elettroniche e App COFFEE CAP che consente di ottenere promozioni, sconti ed omaggi e ricaricare il credito.
7	Modalità organizzativa per la gestione dei distributori automatici e per l'attività di rifornimento e manutenzione	15/70	7.1	Modalità, tempistiche di verifica del funzionamento e di pulizia degli apparecchi e qualità dei prodotti utilizzati per la pulizia, anche in termini di prodotti a basso impatto ambientale e sanificazione delle apparecchiature		10	0,4	4	Descrizione esaustiva delle tempistiche e delle modalità di svolgimento delle verifiche di funzionamento. Descrizione esaustiva delle tempistiche e delle modalità degli interventi di pulizia/sanificazione. I prodotti utilizzati per la pulizia non riportano specifiche rispetto al basso impatto ambientale.	0,6	6	Descrizione dettagliata delle tempistiche e delle modalità degli interventi di pulizia/sanificazione dei distributori; indicati alcuni prodotti a marchio Ecolabel. Generica descrizione dell'attività di verifica del funzionamento dei distributori.	0,6	6	Descrizione dettagliata del piano di attività delle pulizie-sanificazioni, delle manutenzioni e dei rifornimenti dei distributori. Non sono indicate le caratteristiche dei prodotti utilizzati per l'igiene e la sanificazione delle macchine.	0,8	8	Descrizione dettagliata del programma di attività di pulizia/sanificazione, manutenzione e rifornimento dei distributori. Prevista la presenza di addetti 7 giorni su 7 presso le strutture con compiti di rifornimento e di pulizia. Sintetica presentazione dei prodotti utilizzati per la pulizia della tastiera e/o del touch screen con la specificazione del basso impatto ambientale. Prevista l'applicazione sui distributori di un trattamento particolare che crea uno scudo igienizzante e protettivo a lunga durata.
			7.2	Mezzi messi a disposizione per l'esecuzione del servizio: verranno valutati il numero e la tipologia di automezzi messi a disposizione per l'esecuzione del servizio (anno di immatricolazione-chilometri percorsi, mezzi a basso impatto ambientale Euro 5-6, caratteristiche di sicurezza attiva e passiva degli autoveicoli)		5	0,2	1	Non vengono descritti i mezzi utilizzati, né per numero, né per tipologia, km percorsi, anno di immatricolazione e impatto ambientale.Unica informazione specifica è la dotazione di sistemi di sicurezza attiva e passiva.	1	5	Descrizione puntuale dei mezzi utilizzati. Sono previsti in tutto 6 mezzi dedicati all'area Ovest, a basso chilometraggio o nuovi, dotati di dispositivi di sicurezza attivi e passivi, di cui 4 euro 6E del 2025 e 2 euro 6D del 2024.	0,8	4	E' indicata una flotta complessiva di n. 10 mezzi, di cui 9 euro 6 e 1 euro 4, le immatricolazioni si collocano tra il 2011 e il 2024, chilometraggio da medio-basso ad alto, dotati di dispositivi di sicurezza attivi e passivi.	0,6	3	Descrizione generica dei mezzi utilizzati, senza indicazione del numero. Sono previsti mezzi euro 5 o euro 6, di immatricolazione superiore al 2020, alcuni dei quali a a metano e a trazione elettrica (questi ultimi di immatricolazione tra il 2014 e il 2015). Non indicati i dispositivi di sicurezza attivi e passivi.
8	Qualità dei prodotti offerti e disponibilità di prodotti speciali	10/70	8.1.	Proposta progettuale che preveda ad esempio l'utilizzo di prodotti freschi quali frutta o macedonie di frutta o verdura fresca, yogurt intero e/o parzialmente scremato alla frutta o ai cereali, succhi di frutta senza zuccheri aggiunti, con almeno il 70 % di frutta. Qualità dei prodotti utilizzati per la produzione di bevande calde.		10	0,6	6	Sono previsti prodotti freschi quali frutta e macedonia di frutta, yogurt e prodotti biologici, nonchè succo 100% arancia.E' prevista una gamma di prodotti per soggetti con specifiche esigenze alimentari, tra cui prodotti per celiaci (senza glutine), prodotti per diabetici (a basso o nullo contenuto di zucchero),prodotti per ipertesi (a basso o nullo contenuto di sale); prodotti per intolleranti (senza lattosio), prodotti speciali per persone che hanno difficoltà con la masticazione. Non è precisata, per le bevande calde, la presenza di prodotti bio ed equosolidali.	0,8	8	Proposta rispondente in maniera sufficiente agli standard qualitativi richiesti. Sono previsti prodotti freschi quali frutta e macedonia di frutta, yogurt e prodotti biologici, provenienti da commercio equo e solidale, nonchè succhi di frutta senza zuccheri aggiunti con almeno il 70% di frutta. E' prevista una gamma di prodotti per soggetti con specifiche esigenze alimentari, tra cui prodotti per celiaci (senza glutine), prodotti senza lattosio e senza uova. Non è precisata, per le bevande calde, la presenza di prodotti bio ed equosolidali. Tutti i prodotti offerti sono dichiarati conformi ai CAM vigenti.	1	10	Proposta ampia e corretta, rispondente in maniera più che adeguata agli standard qualitativi richiesti. Sono previsti prodotti freschi quali frutta e macedonia di frutta, yogurt e prodotti biologici, provenienti da commercio equo e solidale con specifica certificazione, nonchè succhi di frutta e altre bevande fresche senza zuccheri aggiunti con almeno il 70% di frutta. E' prevista una gamma di prodotti per soggetti con specifiche esigenze alimentari, tra cui prodotti per celiaci (senza glutine), prodotti senza lattosio e senza uova e prodotti facilmente masticabili. Previsti prodotti a base di cereali e prodotti vegani. Tutti i prodotti offerti sono dichiarati conformi ai CAM vigenti. Per le bevande calde è previsto l'impiego di di caffè biologico ed equosolidale.	1	10	Sono previsti prodotti freschi quali frutta e macedonia di frutta, yogurt e prodotti biologici, provenienti da commercio equo e solidale con specifica certificazione, nonchè succhi di frutta e altre bevande fresche senza zuccheri aggiunti con almeno il 70% di frutta. E' prevista una gamma di prodotti per soggetti con specifiche esigenze alimentari, tra cui prodotti per celiaci (senza glutine), prodotti senza lattosio e senza uova e prodotti facilmente masticabili. Previsti prodotti a base di cereali e prodotti vegani. Tutti i prodotti offerti sono dichiarati conformi ai CAM vigenti. Per le bevande calde è previsto l'impiego di di caffè biologico ed equosolidale.
tot.	Totale punteggio							50			60		62		65			
Vicenza, 09/10/2025				COMMISSIONE GIUDICATRICE									62					
				Presidente f.to Dr. ssa Gessica Schiavo	Commissario f.to Dr. Filippo Fanin			Commissario f.to Dr. Andrea Gabborin										

GARA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER LA CONCESSIONE DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI PRESSO L'AULSS 8 BERICA

ID Sintel n. 195094448
LOTTO n. 1 – CIG B5191A2331
LOTTO n. 2 – CIG B5191A3404
LOTTO n. 3 - CIG B5191A44D

**VERBALE DI APERTURA BUSTE ECONOMICHE
(VERBALE COMMISSIONE GIUDICATRICE N. 9)**

Alle ore 14:00 del 10.10.2025, in Vicenza, presso gli uffici dell'UOC Provveditorato Economato e Gestione della Logistica, si riunisce in seduta riservata, per l'apertura e valutazione delle offerte economiche, la Commissione Giudicatrice, nominata con nota a firma del Direttore Generale prot. n. 47242 dell'08.05.2025, così composta:

Presidente: Dott.ssa Gessica Schiavo, Dirigente Medico Responsabile dell'UOS Nutrizione Clinica Ospedale Territorio dell'Azienda Ulss n. 8 Berica;

Commissari: Dott. Andrea Gabborin, Coordinatore delle Professioni Sanitarie dell'U.O.C. di Direzione Medica Arzignano Montebelluna dell'Azienda Ulss n. 8 "Berica";

Dott. Filippo Fanin, Coordinatore delle Professioni Sanitarie dell'UOC Direzione Medica 2 di Vicenza dell'Azienda Ulss n. 8 Berica – presente in videoconferenza

E' altresì presente l'avv. Laura Tedeschi dell'U.O.S. Gare per la gestione dei dati nella piattaforma Sintel.

Il Presidente dichiara aperta la seduta e accerta che, tramite l'area comunicazioni della piattaforma SINTEL è stata data preventiva comunicazione dello svolgimento della seduta odierna di apertura delle offerte economiche alle ditte partecipanti alla procedura di gara in parola.

Il Presidente dà atto che la Commissione Giudicatrice ha terminato i lavori di valutazione delle offerte tecniche e assegnato i relativi punteggi.

Il Presidente procede pertanto, con la lettura dei verbali redatti dalla stessa Commissione Giudicatrice, datati 22.05.2025, 26.05.2025, 29.05.2025, 04.07.2025, 17.07.2025, 23.07.2025, 22.09.2025 e 09.10.2025, dei quali si richiama la valutazione di seguito riepilogata:

LOTTO 1 - SERVIZIO DI GESTIONE BAR PRESSO L'OSPEDALE DI VALDAGNO	
Operatore Economico	Punteggio tecnico
Sirio Spa	50,20

LOTTO 2 - SERVIZIO DI GESTIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI DISTRETTO EST	
Operatori Economici	Punteggio tecnico
IVS Italia Spa	65
Ristovending Srl	60
Selecta Italia Spa	50
Sogedai Spa	62

LOTTO 3 - SERVIZIO DI GESTIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI DISTRETTO OVEST	
Operatori Economici	Punteggio tecnico
IVS Italia Spa	65
Ristovending Srl	60
Selecta Italia Spa	50
Sogedai Spa	62

La Commissione inizia i lavori inserendo nella piattaforma SINTEL i punteggi assegnati alle offerte tecniche dei concorrenti, come indicato nei suindicati verbali redatti dalla stessa Commissione Giudicatrice.

La Commissione procede poi, utilizzando la funzionalità disponibile nella piattaforma Sintel, per ogni lotto, a riparametrare i punteggi tecnici come previsto dall'art. 17 del Disciplinare, qui richiamato: *“per tutte le offerte che avranno superato la soglia minima di sbarramento, al fine di non alterare i pesi stabiliti tra l'elemento qualità e l'elemento prezzo, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato: la stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto il massimo punteggio previsto e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente”*, e a darne atto nella tabella di seguito riepilogata:

LOTTO 1 - SERVIZIO DI GESTIONE BAR PRESSO L'OSPEDALE DI VALDAGNO		
Operatore Economico	Punteggio tecnico	Punteggio tecnico riparametrato ex art. 17 Disciplinare di gara
Sirio Spa	50,20	70

LOTTO 2 - SERVIZIO DI GESTIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI DISTRETTO EST		
Operatori Economici	Punteggio tecnico	Punteggio tecnico riparametrato ex art. 17 Disciplinare di gara
IVS Italia Spa	65	70
Ristovending Srl	60	64,62
Selecta Italia Spa	50	53,85
Sogedai Spa	62	66,77

LOTTO 3 - SERVIZIO DI GESTIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI DISTRETTO OVEST		
Operatori Economici	Punteggio tecnico	Punteggio tecnico riparametrato ex art. 17 Disciplinare di gara
IVS Italia Spa	65	70
Ristovending Srl	60	64,62
Selecta Italia Spa	50	53,85
Sogedai Spa	62	66,77

La Commissione, successivamente, procede a riscontrare la presenza della busta 3 “Offerta Economica” presentata dai concorrenti ammessi alla fase successiva di apertura delle buste economiche, nonché ad effettuare il download della documentazione d’offerta ivi contenuta.

Successivamente viene aperta la busta n. 3 degli offerenti e sulla base di quanto previsto dal Disciplinare di gara ed utilizzando la funzionalità disponibile nella piattaforma Sintel, vengono assegnati i seguenti punteggi:

LOTTO 1 – SERVIZIO DI GESTIONE BAR PRESSO L’OSPEDALE DI VALDAGNO			
Operatore Economico	Importo annuo (iva esclusa) canone parte fissa <u>non soggetto ad offerta</u>	Importo percentuale sugli incassi offerta per calcolo parte variabile del canone	Punteggio economico
SIRIO SPA	€ 26.880,00	15,25 %	30

Base d’asta:

- € 26.880,00 (IVA esclusa) a titolo di canone annuo parte fissa, non soggetto ad offerta
- percentuale del 14 % sugli incassi, soggetta ad offerta in rialzo, per la determinazione della parte variabile del canone

LOTTO 2 – SERVIZIO DI GESTIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI DISTRETTO EST			
Operatore Economico	Importo annuo (iva esclusa) canone parte fissa <u>non soggetto ad offerta</u>	Importo percentuale sugli incassi offerta per calcolo parte variabile del canone	Punteggio economico
IVS ITALIA SPA	€ 157.154,20	14,00%	17,87

RISTOVENDING SRL	€ 157.154,20	20,00 %	25,53
SELECTA ITALIA SPA	€ 157.154,20	18 %	22,98
SOGEDAI SPA	€ 157.154,20	23,50 %	30,00

Base d'asta:

- € 157.154,20 (IVA esclusa) a titolo di canone annuo parte fissa, non soggetto ad offerta
- percentuale del 10 % sugli incassi, soggetta ad offerta in rialzo, per la determinazione della parte variabile del canone

LOTTO 3 – SERVIZIO DI GESTIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI DISTRETTO OVEST			
Operatore Economico	Importo annuo (iva esclusa) canone parte fissa <u>non soggetto ad offerta</u>	Importo percentuale sugli incassi offerta per calcolo parte variabile del canone	Punteggio economico
IVS ITALIA SPA	€ 51.000,00	10,01 %	8,23
RISTOVENDING SRL	€ 51.000,00	22,00 %	18,08
SELECTA ITALIA SPA	€ 51.000,00	18,00 %	14,79
SOGEDAI SPA	€ 51.000,00	36,50 %	30,00

Base d'asta:

- € 51.000,00 (IVA esclusa) a titolo di canone annuo parte fissa, non soggetto ad offerta
- percentuale del 10 % sugli incassi, soggetta ad offerta in rialzo, per la determinazione della parte variabile del canone

Si procede quindi con la somma dei punteggi assegnati alle offerte tecniche e alle offerte economiche, come da tabelle di seguito riportate.

Operatore Economico	Punteggio tecnico riparametrato	Punteggio economico	Totale punteggio
LOTTO 1 – SERVIZIO GESTIONE BAR PRESSO L’OSPEDALE DI VALDAGNO			
Sirio Spa	70	30	100
LOTTO 2 – SERVIZIO DI GESTIONE DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE ED ALIMENTI DISTRETTO EST			
Sogedai Spa	66,77	30	96,77
Ristovending Srl	64,62	25,53	90,15
IVS Italia Spa	70	17,87	87,87
Selecta Italia Spa	53,85	22,98	76,83
LOTTO 3 – SERVIZIO DI GESTIONE DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE ED ALIMENTI DISTRETTO OVEST			
Sogedai Spa	66,77	30	96,77
Ristovending Srl	64,62	18,08	82,70
IVS Italia Spa	70	8,23	78,23
Selecta Italia Spa	53,85	14,79	68,64

Ai sensi dell’art. 22 del Disciplinare di gara e come previsto dall’art. 185 del D. Lgs. n. 36/2023, la Commissione procede alla verifica dell’adeguatezza e sostenibilità del Piano economico finanziario (PEF) presentato dagli operatori economici che hanno totalizzato il maggior punteggio complessivo.

Il PEF presentato dall’operatore Sirio Spa per il lotto 1 risulta completo sotto i profili dell’adeguatezza e della sostenibilità.

Con riguardo al PEF presentato dalla ditta Sogedai Spa per i lotti 2 e 3, la Commissione rappresenta la necessità di acquisire precisazioni nei seguenti termini:

- dettaglio delle spese indicate alla voce ‘Costi operativi - spese generali, manutenzione e pulizie’, descrivendo il contenuto delle singole voci ed indicandone i relativi importi;
- dettaglio delle spese indicate alla voce ‘Costo allestimento e ammortamento’, descrivendo il contenuto delle singole voci ed indicandone i relativi importi;
- dettaglio analitico della voce ‘Costo della manodopera’, indicando, per il personale assegnato all’espletamento del servizio, la mansione, il livello di inquadramento contrattuale, le ore settimanali ed il costo orario.

La Commissione trasmette, quindi, il presente verbale al RUP, affinché proceda con la richiesta di precisazioni nei confronti della ditta Sogedai Spa.

Non potendo concludere i lavori nella seduta odierna, la Commissione rinvia ad altra data la prosecuzione delle attività.

La seduta termina in data 10 ottobre 2025, alle ore 15:30.

Il presente verbale, previa lettura e conferma, viene sottoscritto come segue:

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

f.to Dott.ssa Gessica Schiavo

f.to Dott. Andra Gabborin

f.to Dott. Filippo Fanin

GARA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER LA CONCESSIONE DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI PRESSO L'AULSS 8 BERICA

ID Sintel n. 195094448
LOTTO n. 1 – CIG B5191A2331
LOTTO n. 2 – CIG B5191A3404
LOTTO n. 3 - CIG B5191A44D

**VERBALE DI VALUTAZIONE BUSTE ECONOMICHE
(VERBALE COMMISSIONE GIUDICATRICE N. 10)**

Alle ore 14:00 del 20.10.2025, in Vicenza, presso gli uffici dell'UOC Provveditorato Economato e Gestione della Logistica, si riunisce in seduta riservata, per la valutazione in ordine ai PEF, la Commissione Giudicatrice nominata con nota a firma del Direttore Generale prot. n. 47242 dell'08.05.2025, unitamente al RUP dott. Sandro Possamai:

Presidente: Dott.ssa Gessica Schiavo, Dirigente Medico Responsabile dell'UOS Nutrizione Clinica Ospedale Territorio dell'Azienda Ulss n. 8 Berica;

Commissari: Dott. Andrea Gabborin, Coordinatore delle Professioni Sanitarie dell'U.O.C. di Direzione Medica Arzignano Montebelluna dell'Azienda Ulss n. 8 "Berica";

Dott. Filippo Fanin, Coordinatore delle Professioni Sanitarie dell'UOC Direzione Medica 2 di Vicenza dell'Azienda Ulss n. 8 Berica – presente in videoconferenza

RUP: dott. Sandro Possamai, Direttore dell'UOC Provveditorato, Economato e Gestione della Logistica

La Commissione dà atto che con precedente verbale in data 10.10.2025, in occasione dell'apertura e valutazione delle offerte economiche, ha rappresentato al RUP la necessità di acquisire alcune precisazioni in ordine al contenuto dei PEF prodotti dalla ditta Sogedai Spa per i lotti 2 e 3, indicando gli aspetti da approfondire, e prende atto che il RUP, con note prot. n. 106111 e n. 106119 del 16.10.2025, ha richiesto a detto operatore economico le informazioni in questione.

La Commissione prende altresì atto che con note acquisite ai prot. n. 107103 e n. 107107 del 20.10.2025, agli atti dell'UOC Provveditorato Economato e Gestione della Logistica, la ditta Sogedai Spa ha fornito le precisazioni richieste dal RUP sui PEF presentati per i lotti 2 e 3; alla luce dei dettagli riportati nelle predette note sulle componenti dei 'Costi operativi – spese generali, manutenzione e pulizie', del 'Costo allestimento e ammortamento' e del 'Costo della manodopera', la Commissione, di concerto con il RUP, ritiene i PEF presentati dalla ditta Sogedai Spa completi in termini di adeguatezza e sostenibilità.

La Commissione procede, quindi, sulla base della somma dei punteggi assegnati alle offerte tecniche e alle offerte economiche, alla formulazione della graduatoria finale nei termini indicati nelle tabelle di seguito riportate.

Graduatoria	Operatore Economico	Punteggio tecnico riparametrato	Punteggio economico	Totale punteggio
LOTTO 1 – SERVIZIO GESTIONE BAR PRESSO L’OSPEDALE DI VALDAGNO				
1° Classificato	Sirio Spa	70	30	100
LOTTO 2 – SERVIZIO DI GESTIONE DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE ED ALIMENTI DISTRETTO EST				
1° Classificato	Sogedai Spa	66,77	30	96,77
2° Classificato	Ristovending Srl	64,62	25,53	90,15
3° Classificato	IVS Italia Spa	70	17,87	87,87
4° Classificato	Selecta Italia Spa	53,85	22,98	76,83
LOTTO 3 – SERVIZIO DI GESTIONE DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE ED ALIMENTI DISTRETTO OVEST				
1° Classificato	Sogedai Spa	66,77	30	96,77
2° Classificato	Ristovending Srl	64,62	18,08	82,70
3° Classificato	IVS Italia Spa	70	8,23	78,23
4° Classificato	Selecta Italia Spa	53,85	14,79	68,64

La Commissione propone, quindi, di aggiudicare la gara nei seguenti termini:

- **Lotto 1 – Servizio di gestione bar presso l’Ospedale di Valdagno**

Aggiudicazione alla ditta **Sirio Spa**, che verserà all’Aulss 8 l’importo di € 26.880,00 (IVA esclusa) a titolo di canone annuo parte fissa e una percentuale del 15,25% sugli incassi a titolo di parte variabile del canone.

- **Lotto 2 – Servizio di gestione dei distributori automatici di alimenti e bevande del Distretto Est**

Aggiudicazione alla ditta **Sogedai Spa**, che verserà all’Aulss 8 l’importo di € 157.154,20 (IVA esclusa) a titolo di canone annuo parte fissa e una percentuale del 23,50 % sugli incassi a titolo di parte variabile del canone.

- **Lotto 3 – Servizio di gestione dei distributori automatici di alimenti e bevande del Distretto Ovest**

Aggiudicazione alla ditta **Sogedai Spa**, che verserà l'importo di € 51.000,00 (IVA esclusa) a titolo di canone annuo parte fissa e una percentuale del 36,50 % sugli incassi a titolo di parte variabile del canone.

La Commissione rimette gli atti al RUP per il seguito di competenza, trasmettendogli allo scopo i verbali.

La seduta termina in data 20 ottobre 2025, alle ore 15:00.

Il presente verbale, previa lettura e conferma, viene sottoscritto come segue:

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

f.to Dott.ssa Gessica Schiavo

f.to Dott. Andrea Gabborin

f.to Dott. Filippo Fanin

IL RUP

f.to Sandro Possamai