

DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE DI AREA *

N° 1619 del 15/10/2021

Pubblicata all'albo pretorio il 18/10/2021

**Il Direttore di Area
AREA SERVIZI, BENI ECONOMICI E ARREDI**

adotta il seguente atto avente ad oggetto:

Oggetto: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR ED EDICOLA PRESSO LE STRUTTURE DI AREZZO . AGGIUDICAZIONE	
Struttura Proponente: UOC BENI ECONOMICI E ARREDI	
Direttore di area: Sabbatini Lucia	
Dirigente: Antonio Ricco'	
Responsabile del Procedimento: Francesca Corsini	
Proposta di determina: 2899	Del: 30/09/2021
Hash documento proposta formato .pdf (SHA256): c9c961ad73b35fd9b442f56a053134645c3f18a2ad533687e7964b36fd5da60f	
Hash documento proposta formato .p7m (SHA256): 86137434c11786873bc14c03a979166a3dc1223b7197809b1e9056c1d55fba2	

Il Direttore

di Area Servizi e Beni Economici e Arredi

Su proposta del dott. Antonio Riccò, dirigente proponente della UOC Beni Economici e Arredi, che, con riferimento alla procedura aperta per l'affidamento in concessione della gestione del servizio bar ed edicola presso le strutture di Arezzo dell'Azienda Usl Toscana Sud Est, ne attesta la regolarità amministrativa e la legittimità degli atti, ed in particolare:

Visti:

- il Decreto Legislativo n. 502/92 e s.m.i e la Legge Regionale n. 40 del 24/02/2005 di disciplina del Servizio Sanitario Regionale, così come modificata dalle successive Leggi Regionali n. 26/2014 e n. 86/2014;

- gli art 100 e ss della L.R.T. n. 40/2005 e s.m.i. di istituzione e funzionamento dell'Ente unico di Supporto Amministrativo Regionale (ESTAR) che, dal 01/01/2015, subentra ai tre ESTAV del SSR, con successione dei rapporti e riallocazione delle effettive risorse umane e strumentali;

- gli art. 16 e 17 del D. Lgs. n. 165/2001 che delineano le modalità con le quali la pubblica amministrazione attribuisce i compiti ai dirigenti attraverso la delega di funzioni;

Richiamata la Delibera del Direttore Generale di ESTAR n. 1 del 02/01/2015: "Determinazioni concernenti l'assetto organizzativo provvisorio di ESTAR" con la quale si è stabilito un assetto organizzativo provvisorio dell'Ente a decorrere dal 1° gennaio 2015, utile ad assicurare continuità alle funzioni di supporto tecnico amministrativo;

Richiamate le deliberazioni del Direttore Generale:

- n. 166/2015 con cui è stato adottato il regolamento generale di organizzazione dell'Ente;

- n. 346 del 06/09/2016 "Regolamento generale di organizzazione ESTAR - modifiche";

- n. 450 del 28/12/2017 con la quale è stato adottato l'aggiornamento del Regolamento dell'attività contrattuale per l'acquisizione di beni e servizi di ESTAR;

- n. 37 del 01/02/2018 ad oggetto "Presenza d'atto del D.P.G.R. Toscana n. 18 del 30/01/2018 di nomina del Direttore Generale di ESTAR nella persona della Dr.ssa Monica Piovi";

- n. 45 del 09/02/2018 di nomina del Direttore Amministrativo di ESTAR nella persona del Dr. Daniele Testi;

- n. 313/2018 di "Revisione del Regolamento generale di organizzazione di ESTAR";

- n. 374/2018 con cui si è proceduto al conferimento, con decorrenza 1 dicembre 2018, degli incarichi di direzione di Sezione territoriale, di Dipartimento, di Area e di Struttura complessa e la Deliberazione n. 378/2018 con cui sono stati conferiti, con pari decorrenza, gli incarichi di direzione di struttura semplice e gli incarichi dirigenziali professionali;

- n. 382/2018 avente ad oggetto "Revisione Sistema deleghe dirigenziali" con la quale, alla luce del nuovo assetto organizzativo, sono state conferite le deleghe dirigenziali con decorrenza 1 dicembre 2018";

Richiamata altresì la procedura PA ABS 11/2017 Iter di Gestione della Gara, applicata alla procedura di cui al presente provvedimento nonché la PA ABS 3/2017 Determine di aggiudicazioni;

Richiamati i seguenti provvedimenti:

- la delibera n. 554 del 29/12/2020 della programmazione del Dipartimento ABS dove è prevista la presente procedura con CUI 2020-012-0028;

- la determinazione dirigenziale n. 213 del 09/02/2021 con la quale è stata indetta una procedura aperta, per l'affidamento in concessione della gestione del servizio bar ed edicola presso le strutture di Arezzo dell'Azienda USL Toscana Sud Est;

- la determinazione dirigenziale n. 628 del 19/04/2021 con la quale è stata formalizzata l'ammissione amministrativa dei partecipanti e nominata la Commissione giudicatrice con allegati il *Primo verbale: apertura amministrativa del 23/03/2021* e il *Secondo verbale: soccorso istruttorio 12/04/2021*;

Preso atto che:

- in data 22/03/2021 è scaduto il termine per la presentazione delle offerte;

- in data 23/03/2021 in prima seduta, come attesta il *Primo verbale: apertura amministrativa*, si è svolta la seduta di apertura della documentazione amministrativa, allegato alla determinazione n. 628 del 19/04/2021;

- in data del 12/04/2021 si è svolta l'istruttoria del soccorso istruttorio come attesta il *Secondo verbale: soccorso istruttorio* allegato alla determinazione n. 628 del 19/04/2021;

- in data 26/04/2021 si è svolta l'apertura tecnica come attesta il *Terzo verbale apertura tecnica* e, dopo la verifica della presenza e della completezza dei documenti nonché del rispetto delle modalità di inserimento nella piattaforma, tutte le imprese sono state ammesse alla prosecuzione della gara;

- in data 14/05/2021 si sono riuniti, in seduta riservata, i componenti della Commissione Giudicatrice, come attesta il *Quarto verbale – prima seduta - valutazione tecnica*;
- in data 28/05/2021 si sono riuniti, in seduta riservata, i componenti della Commissione Giudicatrice, come attesta il *Quarto verbale – seconda seduta - valutazione tecnica*;
- in data 10/06/2021 si sono riuniti, in seduta riservata, i componenti della Commissione Giudicatrice, come attesta il *Quarto verbale – terza seduta - valutazione tecnica*;
- in data 24/06/2021 si è svolta la seduta pubblica di apertura delle offerte economiche, come attesta il *Quinto verbale Apertura economica*, previa lettura dei punteggi attribuiti dalla Commissione Giudicatrice alle offerte tecniche presentate dai partecipanti, come risulta dal relativo verbale. Dagli esiti della valutazione tecnica si rileva che il punteggio attribuito all'offerta dell'operatore economico Mapi s.r.l di 28,71 con riparametrazione a 33,71 non ha raggiunto la soglia minima di 36/70 come da disposizione del disciplinare di gara al paragrafo 18.1 e pertanto non può essere ammesso alla fase economica;
- nella seduta del 24/06/2021 sono state, quindi, aperte in modalità telematica sulla piattaforma regionale START, le offerte economiche dei sette partecipanti ammessi dalla cui operazione risulta prima graduata la ditta Hermes s.r.l;
- in data 19/07/2021 si è svolta la seduta riservata per la verifica dei requisiti speciali di cui all'art. 83 del D. Lgs 50/2016 come attesta il *Sesto verbale: verifica dei requisiti speciali*;
- in data 29/09/2021 si è conclusa l'istruttoria sulla verifica della congruità dell'offerta, come attesta il *Settimo verbale Verifica congruità dell'offerta* delle ditte sopra citate;

Visti i verbali:

- **allegato 1** *Terzo verbale apertura tecnica* al presente atto quale parte integrante e sostanziale della seduta pubblica telematica di apertura delle offerte tecniche in data 26/04/2021;
- **allegato 2** *Quarto verbale - valutazione tecnica (prima – seconda – terza seduta)* rispettivamente del 14/05/2021, del 28/05/2021, del 10/06/2021 allegati al presente atto quale parte integrante e sostanziale del presente atto;
- **allegato 3** *Quinto verbale Apertura economica* al presente atto quale parte integrante e sostanziale della seduta pubblica telematica di apertura delle offerte economiche in data 24/06/2021;
- **allegato 4** *Sesto verbale Verifica requisiti speciali art. 83 del D. Lgs 50/2016* al presente provvedimento, quale parte integrante e sostanziale, del procedimento di verifica dei requisiti speciali in data 19/07/2021;

- **allegato 5** *Settimo verbale Verifica congruità dell'offerta* al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale, del sub-procedimento di verifica dell'anomalia delle offerte economiche in data 29/09/2021;

Valutate le risultanze formalizzate nei sopra citati verbali e le necessità espresse dall'Azienda USL Toscana Sud Est, già acquisite negli atti di programmazione citati;

Considerato che il servizio in aggiudicazione presenta le seguenti dati e condizioni:

Oggetto: gestione in concessione del servizio bar ed edicola presso le strutture di Arezzo dell'Azienda Usl Toscana Sud Est;

Aggiudicatario: Hermes s.r.l

Canone esennale: € 1.014.414,00 escluso I.V.A - € 1.237.585,08 I.V.A inclusa;

Spese utenze: con le modalità contenute nel capitolato tecnico;

Durata: sei anni dalla data di redazione di apposito verbale di inizio della fase di gestione del servizio redatto in contraddittorio tra le controparti;

Opzioni temporali: rinnovo per una durata di **tre anni**; il Concessionario, qualora richiesto dall'Azienda, sarà comunque tenuto a proseguire il servizio alle stesse condizioni, fino ad un massimo di altri 180 (centottanta) giorni necessari al fine dell'individuazione del nuovo contraente.

Opzioni contrattuali: l'appaltatore dovrà rendersi disponibile ad erogare il servizio colazione per i donatori di sangue come indicato nel Capitolato Tecnico.

Altre modifiche contrattuali saranno adottate nei casi, entro i limiti di importo e con le modalità previste all'art. 106 del D. Lgs 50/2016.

CIG: 8620474031 – codice gara: 8039714

Il canone ha rappresentato l'elemento valutativo dell'offerta economica a cui è stato attribuito il relativo punteggio secondo le modalità stabilite nel disciplinare.

Stabilito che risulta migliore offerente la ditta Hermes s.r.l, offrendo un canone in rialzo di € 1.014.414,00 IVA esclusa sulla base di gara di € 600.000,00 IVA esclusa, pari ad € 1.237.585,08 IVA inclusa per l'intera durata contrattuale, come da offerta economica sintetica e dettagliata, **allegato 6** al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale;

Richiamate la Legge Regionale 16 aprile 2019, n. 18 “Disposizioni per la qualità del lavoro e per la valorizzazione della buona impresa negli appalti di lavori, forniture e servizi. Disposizioni organizzative in materia di procedure di affidamento di lavori. Modifiche alla L.R 38/2007” e la Deliberazione di Giunta Regionale del 13 luglio 2020 n. 887 "Approvazione Protocollo di intesa tra la Regione Toscana, ESTAR, Aziende del SST e CGIL, CISL e UIL Regionali, per le procedure di affidamento di servizi di appalto nel Servizio Sanitario e Socio-sanitario Regionale Toscano ad integrazione della DGRT n.433/2015" si raccomanda all'aggiudicatario di tener conto delle disposizioni in materia di cessazione/cambio di appalto e di salvaguardia dell'occupazione.

Precisato che tale gestione del servizio bar ed edicola si riferisce a concessione e che pertanto la presente procedura non richiede copertura economica; il compenso a favore dell'Azienda Sanitaria è quantificato sulla base del canone esennale oggetto della presente aggiudicazione che l'affidatario deve corrispondere periodicamente;

Atteso che l'Azienda Sanitaria interessata provvederà alla sottoscrizione del contratto e gestirà il relativo rapporto con le modalità ed alle condizioni normative previste nel capitolato speciale, con decorrenza dalla data di inizio effettivo del servizio documentata dal verbale di avvio sottoscritto dal Responsabile dell'esecuzione del contratto e dall'Aggiudicatario;

Vista la sopra menzionata documentazione, conservata in atti, dell'UOC Beni Economici e Arredi del Dipartimento Acquisizione Beni e Servizi;

Considerato che il responsabile del procedimento, nominato ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. n. 50/2016, delle Linee Guida ANAC n. 3/2016 e del DPRGT n. 7/R/2018, la dott.ssa Francesca Corsini, che, unitamente al dirigente, attesta la completezza e la legittimità dell'istruttoria procedimentale di cui al presente atto e la relativa regolarità procedurale;

Considerato altresì che la dott.ssa Lucia Sabbatini, Direttore di Area Servizi, Beni Economici e Arredi, attesta che la procedura di cui alla presente proposta è coerente con le linee strategiche dell'Ente, e:

- a) persegue un livello di aggregazione aziendale in quanto riferita alla sola Azienda Sanitaria USL Sud Est per il servizio intercalato nelle specifiche strutture sanitarie e centro direzionale di Arezzo;
- b) non produce duplicazioni o frazionamenti artificiali di rapporti contrattuali a livello regionale;
- c) non si sovrappone ad analoghe iniziative di Consip S.p.A. o di altri soggetti aggregatori che, in base ai parametri tecnico economici del servizio o fornitura evidenziati in sede

istruttoria tecnica, potrebbero efficacemente rispondere alle esigenze perseguite con la presente indizione;

d) è conforme con gli obiettivi di performance del Dipartimento;

Evidenziato infine, che il Responsabile del Procedimento, il Dirigente proponente, nonché il Direttore di Area, con la sottoscrizione della proposta di cui al presente atto, dichiarano sotto la propria responsabilità ed ai sensi e agli effetti degli artt. 47 e 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 che, in relazione alla presente procedura di appalto non si trovano in condizioni di incompatibilità di cui all'art. 35bis del D.Lgs. 165/2001, né sussistono conflitti di interesse di cui all'art. 42 del DLgs. 50/2016;

Con il parere di conformità della UOC Audit e Compliance, ai sensi delle procedure interne (PA/03/2017);

DETERMINA

1) di approvare le risultanze di gara, così come formalizzate nel verbale di seduta pubblica del 24/06/2021;

2) di aggiudicare la presente concessione all'Azienda Usl Toscana Sud Est alle seguenti condizioni:

Oggetto: gestione in concessione del servizio bar ed edicola presso le strutture dell'Azienda Usl Toscana Sud Est;

Aggiudicatario: Hermes s.r.l

Canone esennale: € 1.014.414,00 escluso I.V.A - € 1.237.585,08 I.V.A inclusa;

Spese utenze: con le modalità contenute nel capitolato tecnico;

Durata: sei anni dalla data di redazione di apposito verbale di inizio della fase di gestione del servizio redatto in contraddittorio tra le controparti;

Opzioni temporali: rinnovo per una durata di **tre anni**; il Concessionario, qualora richiesto dall'Azienda, sarà comunque tenuto a proseguire il servizio alle stesse condizioni, fino ad un massimo di altri 180 (centottanta) giorni necessari al fine dell'individuazione del nuovo contraente.

Opzioni contrattuali: l'appaltatore dovrà rendersi disponibile ad erogare il servizio colazione per i donatori di sangue come indicato nel Capitolato Tecnico.

Altre modifiche contrattuali saranno adottate nei casi, entro i limiti di importo e con le modalità previste all'art. 106 del D. Lgs 50/2016.

CIG: 8620474031 – codice gara: 8039714

Il canone ha rappresentato l'elemento valutativo dell'offerta economica a cui è stato attribuito il relativo punteggio secondo le modalità stabilite nel disciplinare.

3) di allegare al presente provvedimento, i seguenti verbali quali parti integranti e sostanziali:

- **allegato 1** *Terzo verbale apertura tecnica* al presente atto quale parte integrante e sostanziale della seduta pubblica telematica di apertura delle offerte tecniche in data 26/04/2021;

- **allegato 2** *Quarto verbale - valutazione tecnica (prima – seconda – terza seduta)* rispettivamente del 14/05/2021, del 28/05/2021, del 10/06/2021 allegati al presente atto quale parte integrante e sostanziale del presente atto;

- **allegato 3** *Quinto verbale Apertura economica* al presente atto quale parte integrante e sostanziale della seduta pubblica telematica di apertura delle offerte economiche in data 24/06/2021;

- **allegato 4** *Sesto verbale Verifica requisiti speciali art. 83 del D. Lgs 50/2016* al presente provvedimento, quale parte integrante e sostanziale, del procedimento di verifica dei requisiti speciali in data 19/07/2021;

- **allegato 5** *Settimo verbale Verifica congruità dell'offerta* al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale, del sub-procedimento di verifica dell'anomalia delle offerte economiche in data 29/09/2021;

allegato 6 Offerta economica

4) di prendere atto dell'integrazione dell'art. 23 *Clauvole di salvaguardia occupazionale* del Capitolato Tecnico come sopra disposto;

5) di dare atto che la presente procedura è soggetta all'applicazione dell'incentivo previsto dall'art. 113 del D. Lgs 50/2016, eventualmente spettante ai soggetti che effettuano le funzioni ivi indicate e di stabilire che l'erogazione dei relativi incentivi avverrà successivamente all'approvazione da parte di ESTAR e delle Aziende ed Enti del SSR dell'apposito regolamento previsto dal comma 3 del medesimo articolo 113, secondo le modalità e i limiti quantitativi, complessivi e specifici per ciascuna funzione, dallo stesso previsti.

6) di dare atto che l'Azienda Sanitaria procederà direttamente all'acquisizione della documentazione necessaria al perfezionamento del contratto ed alla redazione e sottoscrizione del medesimo;

7) di dare atto che tale aggiudicazione rimane subordinata all'esito delle verifiche da parte dei competenti uffici ESTAR del possesso dei prescritti requisiti di legge di ordine generale previsti dal D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., con operatività della clausola risolutiva in caso di esito non favorevole dei succitati controlli; la richiesta dei controlli è stata inoltrata in data 02/07/2021;

8) di dare atto che tale procedimento amministrativo non richiede la copertura economica in quanto il contratto a cui si riferisce è di natura attiva a favore dell'Azienda USL Toscana Sud Est;

9) di autorizzare la pubblicazione dell'esito sulla GURI per una spesa presunta di € 1.000,00;

10) di dare atto che il Responsabile di esecuzione del contratto (RES) e il Direttore esecuzione del contratto sarà nominato in fase successiva all'aggiudicazione;

11) di dare mandato all'UOC Beni Economici e Arredi del Dipartimento Acquisizione Beni e Servizi, di partecipare il presente provvedimento al contraente ed all' Azienda interessata concedente il servizio per gli adempimenti di conseguenza;

12) di conservare gli atti relativi alla presente procedura presso l'UOC Beni Economici e Arredi del Dipartimento Acquisizione Beni e Servizi;

13) di dare atto che il presente provvedimento compresi gli atti allegati sarà pubblicato ai sensi del D. Lgs. n. 50/2016 e del D. Lgs 33/2013 sul sito WEB dell'Ente nella sezione Amministrazione Trasparente;

14) di trasmettere il presente provvedimento al Collegio Sindacale, ai sensi dell'art. 42, comma 2, Legge Regionale n. 40 del 24/02/2005, e all'albo di pubblicità di questo ESTAR.

Il dirigente

UOC Beni Economici e Arredi

dott. Antonio Riccò

Il Direttore

di Area Servizi e Beni Economici e Arredi

dott.ssa Lucia Sabbatini

Procedura aperta per l'affidamento in concessione della gestione del servizio bar ed edicola presso le strutture di Arezzo dell'Azienda USL Toscana Sud Est.

Numero gara ANAC: 8039714 CIG:8620474031

Terzo verbale: apertura tecnica del 26 Aprile 2021

Il giorno 26 Aprile alle ore 10.45 si sono riuniti in seduta riservata i sottoindicati funzionari per l'apertura della documentazione amministrativa della presente procedura:

dott. Antonio Riccò, dirigente UOC Beni economici e arredi;

dott.ssa Francesca Corsini, collaboratore amministrativo con funzioni di segretario verbalizzante.

Presente la commissione giudicatrice

- dott.ssa Antonella Mucelli - Direttore UOC Relazioni con l'utenza e partecipazione;
- dott. Battista La Rocca – medico presso la Direzione Medica Presidio Ospedaliero dell'Areto, Casentino, Valtiberina e Valdichiana Areto Ospedale San Donato;
- ing. Luca Marchi – dirigente ingegnere presso la UOC Manutenzione area areto;

La presente procedura si svolge in modalità mediante piattaforma CISCO webex n. 163 747 2149 per garantire il distanziamento sociale.

p r e m e s s o

- che la programmazione dell'attività contrattuale del Dipartimento Acquisizioni Beni e Servizi di cui alla Deliberazione n. 554 del 29/12/2019, prevede l'attivazione di una procedura di gara per l'affidamento in concessione del bar ed edicola per soddisfare per l'Azienda USL Sud Est di cui alla riga CUI 2020 – 012 – 0028;
- che con determinazione dirigenziale n. 213 del 09/02/2021 è stata indetta una procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di cui all'oggetto con la quale sono stati approvati i documenti di gara;
- che la procedura di gara è articolato in un solo lotto;
- che il bando di gara prevede l'apertura amministrativa in data 23/03/2021 alle ore 10.00;

-
- che con Nota del 23/03/2021 è stata inviata mediante piattaforma START una Nota ai partecipanti per consentire il collegamento alla videoconferenza su CISCO Webex;
 - che in data 23/03/2021 si è svolta in seduta aperta l'apertura amministrativa delle offerte come da *"Primo verbale: apertura amministrativa del 23/03/2021"*.
 - che in data 12/04/2021 si è svolta in seduta riservata l'aggiornamento della verifica della documentazione amministrativa come da *"Secondo verbale: soccorso istruttorio del 12/04/2021"*;
 - che con determinazione n. 628 del 19/04/2021 è stata adottata l'ammissione amministrativa dei partecipanti e la nomina della commissione giudicatrice;

t u t t o c i o p r e m e s s o

Il RUP nell'ambito della piattaforma START svolge le seguenti operazioni:

- approvazione della documentazione amministrativa come disposta dalla determinazione 628/2021;
- apertura delle offerte tecniche.

Dall'apertura tecnica risulta che le offerte presentate sono composte dai seguenti documenti:

1 - CAPITAL s.r.l: n. 2 file in PDF di cui il progetto tecnico e un allegato;

2 – RTI BETADUE - CRAL Azienda USL Toscana Sud Est: n. 8 file in PDF di cui il progetto tecnico e 7 allegati;

3. GESTIONI ROMITO s.r.l:n. 3 file di cui il progetto tecnico e due cartelle con allegati;

4. HERMES s.r.l: n. 6 file di cui il progetto tecnico, un elenco dei documenti costituenti l'offerta e n. 4 cartelle con allegati;

5. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI s.r.l: un unico file costituente il progetto tecnico e relativi allegati.

6. MAPI s.r.l: n. 4 file in PDF di cui il progetto tecnico e allegati;

7. SERENISSIMA RISTORAZIONE s.p.a: n. 9 file in PDF di cui il progetto tecnico e relativi allegati;

8. SIRIO s.p.a: n. 5 file di cui il progetto tecnico, 3 allegati in PDF e una cartella per le planimetrie;

Una volta terminata l'apertura delle buste tecniche, si procede alle seguenti operazioni:

- profilazione dei commissari sulla piattaforma START ai fini dell'accesso delle offerte tecniche con modalità tali da garantire riservatezza delle medesime;
- nomina del Presidente all'interno della Commissione: viene individuata la dott.ssa Antonella Mucelli;
- pianificazione dei lavori di valutazione con indicazione delle seguenti date per la presentazione della relazione valutativa da parte della Commissione: 14 e 25 Maggio.

La presente seduta termina alle ore 12.00

Il presente verbale è formato da tre pagine.

Letto, approvato e sottoscritto (Originale firmato agli atti)

La Commissione giudicatrice

dott.ssa Antonella Mucelli _____

dott. Battista La Rocca _____

ing. Luca Marchi _____

Il dirigente

f.to dott. Antonio Riccò _____

Il segretario verbalizzante

f.to dott.ssa Francesca Corsini _____

Procedura aperta per l'affidamento in concessione della gestione del servizio bar ed edicola presso le strutture di Arezzo dell'Azienda USL Toscana Sud Est.

Numero gara ANAC: 8039714 CIG:8620474031

Quarto verbale: valutazione tecnica del 14 Maggio 2021

Il giorno 14 Maggio alle ore 10.30 si sono riuniti in seduta riservata la commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte tecniche della presente procedura:

- dott.ssa Antonella Mucelli - Direttore UOC Relazioni con l'utenza e partecipazione;
- dott. Battista La Rocca – medico presso la Direzione Medica Presidio Ospedaliero dell'Aretino, Casentino, Valtiberina e Valdichiana Aretina Ospedale San Donato;
- ing. Luca Marchi – dirigente ingegnere presso la UOC Manutenzione area aretina;

Presente inoltre

dott.ssa Francesca Corsini, collaboratore amministrativo con funzioni di segretario verbalizzante.

La presente procedura si svolge in modalità mediante piattaforma CISCO webex n. 163 554 0377 per garantire il distanziamento sociale.

p r e m e s s o

- che la programmazione dell'attività contrattuale del Dipartimento Acquisizioni Beni e Servizi di cui alla Deliberazione n. 554 del 29/12/2019, prevede l'attivazione di una procedura di gara per l'affidamento in concessione del bar ed edicola per l' Azienda USL Toscana Sud Est di cui alla riga CUI 2020 – 012 – 0028;
- che con determinazione dirigenziale n. 213 del 09/02/2021 è stata indetta una procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di cui all'oggetto con la quale sono stati approvati i documenti di gara;
- che la procedura di gara è articolato in un solo lotto;
- che il bando di gara prevede l'apertura amministrativa in data 23/03/2021 alle ore 10.00;
- che con Nota del 23/03/2021 è stata inviata mediante piattaforma START una Nota ai partecipanti per consentire il collegamento alla videoconferenza su CISCO Webex;

- che in data 23/03/2021 si è svolta in seduta aperta l'apertura amministrativa delle offerte come da "Primo verbale: apertura amministrativa del 23/03/2021".
- che in data 12/04/2021 si è svolta in seduta riservata l'aggiornamento della verifica della documentazione amministrativa come da "Secondo verbale: soccorso istruttorio del 12/04/2021";
- che con determinazione n. 628 del 19/04/2021 è stata adottata l'ammissione amministrativa dei partecipanti e la nomina della commissione giudicatrice;
- che in data 26/04/2021 si è svolta in seduta riservata l'apertura della documentazione tecnica come attesta il "Terzo verbale: apertura tecnica del 26/04/2021";

t u t t o c i o p r e m e s s o

nella presente seduta si prende atto dell'erronea valutazione anagrafica avvenuta nella seduta del 26/04/2021 per l'individuazione del Presidente della commissione e viene correttamente individuato l'ing. Luca Marchi anziché la dott.ssa A. Mucelli.

Si prende atto che la Commissione ha svolto un lavoro istruttorio nei giorni del 7-12-14 Maggio.

Nella presente seduta la Commissione giudicatrice valuta le offerte al punto 1. Progetto di arredo e allestimento locali.

Il prossimo incontro fissato per il 25 Maggio, viene posticipato a data da confermare tra il 27 o il 28 Maggio, a causa di un impegno improrogabile di un commissario.

La presente seduta termina alle ore 14.00.

Il presente verbale è formato da due pagine.

Letto, approvato e sottoscritto (Originale firmato agli atti)

La Commissione giudicatrice

dott.ssa Antonella Mucelli _____

dott. Battista La Rocca _____

ing. Luca Marchi _____

Il segretario verbalizzante

f.to dott.ssa Francesca Corsini _____

Procedura aperta per l'affidamento in concessione della gestione del servizio bar ed edicola presso le strutture di Arezzo dell'Azienda USL Toscana Sud Est.

Numero gara ANAC: 8039714 CIG:8620474031

Quarto verbale – seconda seduta: valutazione tecnica del 28 Maggio 2021

Il giorno 28 Maggio alle ore 10.00 si sono riuniti in seduta riservata la commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte tecniche della presente procedura:

- dott.ssa Antonella Mucelli - Direttore UOC Relazioni con l'utenza e partecipazione;
- dott. Battista La Rocca – medico presso la Direzione Medica Presidio Ospedaliero dell'Areto, Casentino, Valtiberina e Valdichiana Areto Ospedale San Donato;
- ing. Luca Marchi – dirigente ingegnere presso la UOC Manutenzione area areto;

Presente inoltre

dott.ssa Francesca Corsini, collaboratore amministrativo con funzioni di segretario verbalizzante.

La presente procedura si svolge in modalità mediante piattaforma CISCO webex n. 163 864 1643 per garantire il distanziamento sociale.

p r e m e s s o

- che la programmazione dell'attività contrattuale del Dipartimento Acquisizioni Beni e Servizi di cui alla Deliberazione n. 554 del 29/12/2019, prevede l'attivazione di una procedura di gara per l'affidamento in concessione del bar ed edicola per l' Azienda USL Toscana Sud Est di cui alla riga CUI 2020 – 012 – 0028;
- che con determinazione dirigenziale n. 213 del 09/02/2021 è stata indetta una procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di cui all'oggetto con la quale sono stati approvati i documenti di gara;
- che la procedura di gara è articolato in un solo lotto;
- che il bando di gara prevede l'apertura amministrativa in data 23/03/2021 alle ore 10.00;
- che con Nota del 23/03/2021 è stata inviata mediante piattaforma START una Nota ai partecipanti per consentire il collegamento alla videoconferenza su CISCO Webex;

- che in data 23/03/2021 si è svolta in seduta aperta l'apertura amministrativa delle offerte come da "Primo verbale: apertura amministrativa del 23/03/2021".
- che in data 12/04/2021 si è svolta in seduta riservata l'aggiornamento della verifica della documentazione amministrativa come da "Secondo verbale: soccorso istruttorio del 12/04/2021";
- che con determinazione n. 628 del 19/04/2021 è stata adottata l'ammissione amministrativa dei partecipanti e la nomina della commissione giudicatrice;
- che in data 26/04/2021 si è svolta in seduta riservata l'apertura della documentazione tecnica come attesta il "Terzo verbale: apertura tecnica del 26/04/2021";
- che in data 14/05/2021 si è svolta in seduta riservata la prima seduta di valutazione delle offerte tecniche come attesta il verbale "Quarto verbale: valutazione tecnica del 14/05/2021";

t u t t o c i o p r e m e s s o

Si prende atto che la Commissione ha svolto un lavoro istruttorio nei giorni del 27 e 28 Maggio.

Nella presente seduta la Commissione giudicatrice valuta le offerte al punto 1.1 Piano di Manutenzione e punto 2. Personale.

Il prossimo incontro fissato per il 10 Giugno.

La presente seduta termina alle ore 13.00.

Il presente verbale è formato da due pagine.

Letto, approvato e sottoscritto (Originale firmato agli atti)

La Commissione giudicatrice

dott.ssa Antonella Mucelli _____

dott. Battista La Rocca _____

ing. Luca Marchi _____

Il segretario verbalizzante

f.to dott.ssa Francesca Corsini _____

Procedura aperta per l'affidamento in concessione della gestione del servizio bar ed edicola presso le strutture di Arezzo dell'Azienda USL Toscana Sud Est.

Numero gara ANAC: 8039714 CIG:8620474031

Quarto verbale – terza seduta: valutazione tecnica del 10 Giugno 2021

Il giorno 10 Giugno alle ore 10.00 si sono riuniti in seduta riservata la commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte tecniche della presente procedura:

- dott.ssa Antonella Mucelli - Direttore UOC Relazioni con l'utenza e partecipazione;
- dott. Battista La Rocca – medico presso la Direzione Medica Presidio Ospedaliero dell'Areto, Casentino, Valtiberina e Valdichiana Areto Ospedale San Donato;
- ing. Luca Marchi – dirigente ingegnere presso la UOC Manutenzione area areto;

Presente inoltre

dott.ssa Francesca Corsini, collaboratore amministrativo con funzioni di segretario verbalizzante.

La presente procedura si svolge in modalità mediante piattaforma CISCO webex n. 175 456 7344 per garantire il distanziamento sociale.

p r e m e s s o

- che la programmazione dell'attività contrattuale del Dipartimento Acquisizioni Beni e Servizi di cui alla Deliberazione n. 554 del 29/12/2019, prevede l'attivazione di una procedura di gara per l'affidamento in concessione del bar ed edicola per l' Azienda USL Toscana Sud Est di cui alla riga CUI 2020 – 012 – 0028;
- che con determinazione dirigenziale n. 213 del 09/02/2021 è stata indetta una procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di cui all'oggetto con la quale sono stati approvati i documenti di gara;
- che la procedura di gara è articolato in un solo lotto;
- che il bando di gara prevede l'apertura amministrativa in data 23/03/2021 alle ore 10.00;
- che con Nota del 23/03/2021 è stata inviata mediante piattaforma START una Nota ai partecipanti per consentire il collegamento alla videoconferenza su CISCO Webex;
- che in data 23/03/2021 si è svolta in seduta aperta l'apertura amministrativa delle offerte come da *“Primo verbale: apertura amministrativa del 23/03/2021”*.

- che in data 12/04/2021 si è svolta in seduta riservata l'aggiornamento della verifica della documentazione amministrativa come da “*Secondo verbale: soccorso istruttorio del 12/04/2021*”;
- che con determinazione n. 628 del 19/04/2021 è stata adottata l'ammissione amministrativa dei partecipanti e la nomina della commissione giudicatrice;
- che in data 26/04/2021 si è svolta in seduta riservata l'apertura della documentazione tecnica come attesta il “*Terzo verbale: apertura tecnica del 26/04/2021*”;
- che in data 14/05/2021 si è svolta in seduta riservata la prima seduta di valutazione delle offerte tecniche come attesta il verbale “*Quarto verbale: valutazione tecnica del 14/05/2021*”;
- che in data 28/05/2021 si è svolta in seduta riservata la seconda seduta di valutazione delle offerte tecniche come attesta il verbale “*Quarto verbale: seconda seduta valutazione tecnica del 28/05/2021*”;

t u t t o c i o p r e m e s s o

Si prende atto che la Commissione ha svolto un lavoro istruttorio nei giorni del 8-10 Giugno.

Nella presente seduta la Commissione giudicatrice valuta le offerte ai seguenti punti:

3. Progetto merceologico
4. Criteri di sostenibilità ambientale
5. Progetto miglorie

Gli ambiti valutativi indicati nel disciplinare di gara sono i seguenti:

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Elementi di valutazione	Sub-elementi	Max punteggio
1. Progetto locali in concessione max punti	1.1 Progetto di arredo e allestimento locali	10
	1.2 Piano di manutenzione dei locali arredi e attrezzature	5
2. Personale max punti	2.1 Organigramma e funzionigramma del personale	10
	2.2 Programmazione annua di formazione/aggiornamento del personale.	5
3. Progetto merceologico max punti	3.1 Progetto merceologico ed edicola: contenente, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, l'offerta qualitativa di cibi e bevande e dei prodotti costituenti la linea edicola ed emporio in conformità a quanto richiesto dal Capitolato tecnico alla Sezione III.	16
4. Criteri di sostenibilità ambientali e sociale max punti	4.1 Progetto di adeguamento alla normativa europea sulla Plastic Free come indicata all'art. 24 del Capitolato Tecnico: il Concorrente deve esplicitare le iniziative dirette all'adempimento normativo.	7
	4.2 Progetto per la destinazione del cibo non somministrato	3
5. Progetto Migliorie max punti	5.1 Descrizione di soluzioni e proposte di miglioramento del servizio, in termini tecnici, di fruibilità del servizio e di qualità in generale, oltre a quanto richiesto nel Capitolato Tecnico ed al progetto declinato nei punti precedenti.	10
	5.2 Sconto dipendenti: sconto percentuale a favore dei dipendenti sul Listino prezzi applicato dal Concessionario	4

Sulla base del lavoro valutativo delle offerte vengono elaborati i giudizi finali.

1. CAPITAL

Elementi valutativi	Giudizi	Giudizio sintetico
1. Progetto locali in concessione max punti	1.1 Progetto di arredo e allestimento locali Il progetto descritto conferma sostanzialmente l'attuale distribuzione degli spazi attuali per garantire comfort e fruibilità per l'accoglienza. E' presente la previsione di garantire la continuità dell'erogazione del servizio durante i lavori di manutenzione.	Sufficiente
	1.2 Piano di manutenzione dei locali arredi e attrezzature Il progetto è poco dettagliato e non specifica le modalità di intervento nei vari ambiti operativi.	Insufficiente
2. Personale max punti	2.1 Organigramma e funzionigramma del personale Il progetto è descritto adeguatamente in termini di monte ore turni e modalità di effettuazione delle sostituzioni.	Sufficiente
	2.2 Programmazione annua di formazione/aggiornamento del personale. Il piano di formazione è ben descritto con indicazione di una metodologia formativa corretta e completa.	Buono
3. Progetto merceologico max punti	3.1 Progetto merceologico ed edicola Il progetto merceologico risponde alle prescrizione del capitolato tecnico non evidenziando la stagionalità. Descritta la linea edicola.	Sufficiente
4. Criteri di sostenibilità ambientali e sociale max punti	4.1 Progetto di adeguamento alla normativa europea sulla Plastic Free Il progetto propone una buona adesione agli adempimenti normativi in materia.	Buono
	4.2 Progetto per la destinazione del cibo non somministrato Il progetto è compiutamente descritto con particolare attenzione al sistema di monitoraggio di conservazione e distribuzione dei cibi non somministrati.	Distinto
5. Progetto Migliorie max punti	5.1 Descrizione di soluzioni e proposte di miglioramento del servizio L'offerta propone buone soluzioni di varia natura ai fini del miglioramento del servizio.	Buono
	5.2 Sconto dipendenti: 10%	

2. RTI CRAL -BETADUE

Elementi valutativi	Giudizi	Giudizio sintetico
1. Progetto locali in concessione max punti	1.1 Progetto di arredo e allestimento locali Il progetto propone soluzioni migliorative per la razionale utilizzazione degli spazi evidenziando un ampliamento della superficie esterna con un nuovo percorso protetto di accesso presso il PO di Arezzo , nonché per l'ampliamento degli spazi esterni di Via Curatone, fruibili anche nel periodo invernali. Particolarmente apprezzata la proposta per garantire l'operatività del personale addetto al servizio e per la regolazione dei flussi di utenza, con riduzione dei punti di affollamento anche mediante un sistema di casse self service.	Ottimo
	1.2 Piano di manutenzione dei locali arredi e attrezzature Il piano di manutenzione è ben dettagliato e contestualizzato con assistenza qualificata nell'arco delle 24h su sette giorni.	Ottimo
2. Personale max punti	2.1 Organigramma e funzionigramma del personale Il progetto descrive in maniera dettagliata le modalità di gestione delle risorse umane e prevede varie figure di coordinamento con previsione dell'incremento orario di apertura al pubblico.	Distinto
	2.2 Programmazione annua di formazione/aggiornamento del personale. Il progetto formativo è completo e articolato prevedendo diverse tipologie di iniziative nei vari ambiti professionali e operativi.	Distinto
3. Progetto merceologico max punti	3.1 Progetto merceologico ed edicola Il progetto merceologico è completo ed analitico nelle singole linee alimentari. Apprezzata l'offerta dell'edicola, prevista anche per il bar in via Curtatone.	Distinto
4. Criteri di sostenibilità ambientali e sociale max punti	4.1 Progetto di adeguamento alla normativa europea sulla Plastic Free Il progetto è descritto analiticamente proponendo un'apprezzata adesione agli adempimenti normativi in materia.	Distinto
	4.2 Progetto per la destinazione del cibo non somministrato Il progetto propone buone iniziative per la destinazione del cibo non somministrato.	Buono
5. Progetto Migliorie max punti	5.1 Descrizione di soluzioni e proposte di miglioramento del servizio L'offerta propone molteplici e significative soluzioni di varia natura ai fini del miglioramento del servizio.	Ottimo
	5.2 Sconto dipendenti: 15%	

3. GESTIONI ROMITO s.r.l

Elementi valutativi	Giudizi	Giudizio sintetico
1. Progetto locali in concessione max punti	1.1 Progetto di arredo e allestimento locali Il progetto descritto conferma sostanzialmente l'attuale distribuzione degli spazi. Apprezzato che gli interventi manutentivi garantiscono omogeneità con materiali già presenti nella hall di ingresso. Viene proposta una razionale riorganizzazione degli spazi presso il bar di via Curtatone prevedendo un percorso dedicato al personale per accedere allo spogliatoio e bagno. Il progetto è penalizzato dalla mancanza di previsione nei confronti degli adeguati accessi alle casse per i diversamente abili.	Insufficiente
	1.2 Piano di manutenzione dei locali arredi e attrezzature Il piano di manutenzione è ben dettagliato e contestualizzato.	Distinto
2. Personale max punti	2.1 Organigramma e funzionigramma del personale Il progetto presenta una descrizione dell'organigramma e funzionigramma con indicazione delle turnazioni e con un piano per le sostituzioni in caso di assenze.	Buono
	2.2 Programmazione annua di formazione/aggiornamento del personale. Il piano di formazione è ben descritto con indicazione di una metodologia formativa corretta e completa.	Buono
3. Progetto merceologico max punti	3.1 Progetto merceologico ed edicola Il progetto merceologico è completo ed analitico nelle singole linee alimentari. Apprezzata l'offerta dell'edicola.	Distinto
4. Criteri di sostenibilità ambientali e sociale max punti	4.1 Progetto di adeguamento alla normativa europea sulla Plastic Free Il progetto propone un'adeguata adesione agli adempimenti normativi in materia.	Sufficiente
	4.2 Progetto per la destinazione del cibo non somministrato Il progetto propone un'adeguata adesione agli adempimenti previsti dal capitolato.	Sufficiente
5. Progetto Migliorie max punti	5.1 Descrizione di soluzioni e proposte di miglioramento del servizio L'offerta propone alcune soluzioni di varia natura adeguate ai fini del miglioramento del servizio.	Sufficiente
	5.2 Sconto dipendenti: 15%	

4. HERMES s.r.l

Elementi valutativi	Giudizi	Giudizio sintetico
1. Progetto locali in concessione max punti	1.1 Progetto di arredo e allestimento locali Il progetto propone una diversa distribuzione degli spazi mantenendo invariata l'area dedicata alla distruzione al pubblico e rilevando alcune incongruenze sull'allocatione dei servizi igienici. E' presente la previsione di garantire la continuità dell'erogazione del servizio durante i lavori di manutenzione. Presente un'analisi sulla frequenza degli accessi e percorsi dell'utenza, flusso operativo del personale e dei flussi delle movimentazioni di merci.	Sufficiente
	1.2 Piano di manutenzione dei locali arredi e attrezzature Il piano di manutenzione è dettagliato e contestualizzato.	Buono
2. Personale max punti	2.1 Organigramma e funzionigramma del personale Il progetto presenta una descrizione dell'organigramma e funzionigramma con indicazione per la gestione delle emergenze e picchi di flussi.	Buono
	2.2 Programmazione annua di formazione/aggiornamento del personale. Il piano di formazione è ben descritto con indicazione di una metodologia formativa corretta e completa.	Buono
3. Progetto merceologico max punti	3.1 Progetto merceologico ed edicola Il progetto merceologico è completo, preciso ed analitico nelle singole linee alimentari, nonché nei sistemi di controlli.	Distinto
4. Criteri di sostenibilità ambientali e sociale max punti	4.1 Progetto di adeguamento alla normativa europea sulla Plastic Free Il progetto è completo e descritto analiticamente proponendo un'apprezzata adesione agli adempimenti normativi in materia con particolare riferimento al percorso di certificazione.	Ottimo
	4.2 Progetto per la destinazione del cibo non somministrato Il progetto è compiutamente descritto proponendo anche un 'offerta di un minimo di pasti completi ogni giorno indipendentemente dalle eccedenze di fine giornata.	Distinto
5. Progetto Migliorie max punti	5.1 Descrizione di soluzioni e proposte di miglioramento del servizio L'offerta propone apprezzate soluzioni di varia natura ai fini del miglioramento del servizio.	Distinto
	5.2 Sconto dipendenti: 23%	

5. ITACA RISTORAZIONE s.r.l

Elementi valutativi	Giudizi	Giudizio sintetico
1. Progetto locali in concessione max punti	1.1 Progetto di arredo e allestimento locali Nonostante un progetto complessivamente gradevole dell'interfaccia con il pubblico non risulta dalla sua organizzazione lo spazio destinato a spogliatoio del personale. La fruibilità del servizio è garantita anche dalla Gestione di una cassa accessibile ai disabili e un servizio automatico.	Insufficiente
	1.2 Piano di manutenzione dei locali arredi e attrezzature Il piano di manutenzione è dettagliato e contestualizzato.	Buono
2. Personale max punti	2.1 Organigramma e funzionigramma del personale Il progetto è descritto adeguatamente in termini di monte ore e turnazione.	Sufficiente
	2.2 Programmazione annua di formazione/aggiornamento del personale. Il progetto formativo è completo e articolato prevedendo diverse tipologie di iniziative nei vari ambiti professionali e operativi.	Distinto
3. Progetto merceologico max punti	3.1 Progetto merceologico ed edicola Il progetto merceologico è completo nelle singole linee alimentari descrivendo una variazione periodica dei menu con proposta di particolari tipologie di alimenti.	Distinto
4. Criteri di sostenibilità ambientali e sociale max punti	4.1 Progetto di adeguamento alla normativa europea sulla Plastic Free Il progetto è descritto analiticamente proponendo un'apprezzata adesione agli adempimenti normativi in materia.	Distinto
	4.2 Progetto per la destinazione del cibo non somministrato Il progetto propone buone iniziative per la destinazione del cibo non somministrato.	Buono
5. Progetto Migliorie max punti	5.1 Descrizione di soluzioni e proposte di miglioramento del servizio L'offerta propone buone soluzioni di varia natura ai fini del miglioramento del servizio.	Buono
	5.2 Sconto dipendenti: 28,50%	

6. MAPI s.r.l

Elementi valutativi	Giudizi	Giudizio sintetico
1. Progetto locali in concessione max punti	1.1 Progetto di arredo e allestimento locali Il progetto propone l'utilizzo di spazi aggiuntivi rispetto all'attuale distribuzione con una nuova veste estetica.	Buono
	1.2 Piano di manutenzione dei locali arredi e attrezzature Il piano di intervento è generico e non ben esplicitato nelle parti fondamentali.	Insufficiente
2. Personale max punti	2.1 Organigramma e funzionigramma del personale Il progetto è descritto genericamente senza indicazione specifica del numero di personale, relativo monte ore settimanale e piano di turnazione.	Insufficiente
	2.2 Programmazione annua di formazione/aggiornamento del personale. Il progetto risulta generico e privo di articolazione della tipologia di formazione. Non è presente indicazione un'adeguata programmazione.	Insufficiente
3. Progetto merceologico max punti	3.1 Progetto merceologico ed edicola Il progetto merceologico risponde alle prescrizioni del capitolato tecnico. Per la realizzazione dell'edicola viene dichiarata l'adesione alle indicazioni del capitolato.	Sufficiente
4. Criteri di sostenibilità ambientali e sociale max punti	4.1 Progetto di adeguamento alla normativa europea sulla Plastic Free Il progetto non risulta sufficientemente descritto.	Insufficiente
	4.2 Progetto per la destinazione del cibo non somministrato Il progetto propone buone iniziative per la destinazione del cibo non somministrato.	Buono
5. Progetto Migliorie max punti	5.1 Descrizione di soluzioni e proposte di miglioramento del servizio Il progetto non risulta adeguato.	Non adeguato
	5.2 Sconto dipendenti: 25%	

7. SERENISSIMA RISTORAZIONE s.p.a

Elementi valutativi	Giudizi	Giudizio sintetico
1. Progetto locali in concessione max punti	1.1 Progetto di arredo e allestimento locali Il progetto propone una nuova distribuzione degli spazi interni ed esterni. Si apprezza la riconversione dell'area edicola in un'area tavoli, lo spostamento dell'edicola in zona d'angolo, il collegamento interno preparazione-distribuzione, l'utilizzo di nuovi spazi aggiuntivi. La fruibilità del servizio è garantita anche dalla gestione delle casse con doppio servizio per i disabili e servizio automatico.	Distinto
	1.2 Piano di manutenzione dei locali arredi e attrezzature Il piano di manutenzione è ben dettagliato e contestualizzato.	Distinto
2. Personale max punti	2.1 Organigramma e funzionigramma del personale L'organigramma e funzionigramma è completo, ben organizzato e chiaro con indicazione delle figure di coordinamento. Presente una squadra jolly e relativo piano di gestione delle sostituzioni. Previsto l'incremento dell'orario di apertura. Il progetto di riassorbimento del personale risulta condizionato ad alcune valutazioni.	Buono
	2.2 Programmazione annua di formazione/aggiornamento del personale. Il progetto formativo è completo e articolato prevedendo diverse tipologie di iniziative nei vari ambiti professionali e operativi.	Distinto
3. Progetto merceologico max punti	3.1 Progetto merceologico ed edicola Il progetto merceologico è completo ed analitico nelle singole linee alimentari. Apprezzata l'offerta dell'edicola.	Distinto
4. Criteri di sostenibilità ambientali e sociale max punti	4.1 Progetto di adeguamento alla normativa europea sulla Plastic Free Il progetto è descritto analiticamente proponendo un'apprezzata adesione agli adempimenti normativi in materia.	Distinto
	4.2 Progetto per la destinazione del cibo non somministrato Il progetto è compiutamente descritto proponendo anche un'offerta formativa destinata al personale volontario dell'associazioni di solidarietà sociale.	Distinto
5. Progetto Migliorie max punti	5.1 Descrizione di soluzioni e proposte di miglioramento del servizio L'offerta propone apprezzate soluzioni di varia natura ai fini del miglioramento del servizio.	Distinto
	5.2 Sconto dipendenti: 15%	

8. SIRIO s.p.a

Elementi valutativi	Giudizi	Giudizio sintetico
1. Progetto locali in concessione max punti	1.1 Progetto di arredo e allestimento locali Il progetto conferma l'attuale distribuzione degli spazi. Presente una rappresentazione dei percorsi dell'utenza e del personale. La fruibilità del servizio è garantita anche dalla gestione delle casse con doppio servizio di cui uno accessibile per i disabili e un servizio automatico.	Buono
	1.2 Piano di manutenzione dei locali arredi e attrezzature Il piano di manutenzione è dettagliato e contestualizzato.	Buono
2. Personale max punti	2.1 Organigramma e funzionigramma del personale Il progetto descrive in maniera dettagliata l'organizzazione del servizio e del personale con previsione dell'incremento orario di apertura al pubblico.	Distinto
	2.2 Programmazione annua di formazione/aggiornamento del personale. Il progetto formativo è completo e articolato prevedendo diverse tipologie di iniziative nei vari ambiti professionali e operativi.	Distinto
3. Progetto merceologico max punti	3.1 Progetto merceologico ed edicola Il progetto merceologico è completo ed analitico nelle singole linee alimentari. Buona l'offerta dell'edicola con linea emporio assortita.	Distinto
4. Criteri di sostenibilità ambientali e sociale max punti	4.1 Progetto di adeguamento alla normativa europea sulla Plastic Free Il progetto propone un'adeguata adesione agli adempimenti normativi in materia.	Sufficiente
	4.2 Progetto per la destinazione del cibo non somministrato Il progetto propone un'adeguata adesione agli adempimenti previsti dal capitolato.	Sufficiente
5. Progetto Migliorie max punti	5.1 Descrizione di soluzioni e proposte di miglioramento del servizio L'offerta propone alcune soluzioni di varia natura adeguate ai fini del miglioramento del servizio.	Sufficiente
	5.2 Sconto dipendenti: 15%	

I giudizi sintetici vengono tradotti in punteggio sulla base del dettato del disciplinare:

➤ **Elemento 5.2 Sconto dipendenti** si applica la seguente formula:

$(O_n / O_m) \times \text{maxpunti}$

O_n = offerta presa in considerazione

O_m = offerta migliore (sconto più alto)

maxpunti = punteggio massimo attribuito al sub elemento in questione

➤ **Per gli altri elementi con il seguente metodo:**

a ciascun elemento della qualità verrà attribuito dalla Commissione giudicatrice un giudizio sintetico a cui corrisponde un coefficiente compreso fra 0 e 1 come di seguito:

Giudizio sintetico	coefficiente
OTTIMO	1
DISTINTO	0,80
BUONO	0,70
SUFFICIENTE	0,50
INSUFFICIENTE	0,30
NON ADEGUATO	0

Il coefficiente assegnato, moltiplicato per il punteggio massimo del relativo elemento qualitativo, determinerà il punteggio attribuito a ciascun parametro per ogni offerta.

Soglia di sbarramento al punteggio tecnico: Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 36/70 sul punteggio tecnico complessivo. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

Riparametrazione sul punteggio totale

Successivamente alla verifica del raggiungimento della soglia di punteggio minima per l'ammissione alla successiva fase di gara, qualora nessun concorrente abbia acquisito il punteggio massimo per la categoria qualità (**70 punti**), si procederà a trasformare i valori dei punteggi totali assoluti attribuiti dalla Commissione in relazione a ciascuna offerta, in punteggi definitivi, riportando al punteggio totale massimo il valore più alto e proporzionando a tale valore i valori assegnati precedentemente alle altre offerte.

L'esito dell'attribuzione del punteggio vien rappresentato nella seguente tabella.

Partecipante	1.1	1.2	2.1	2.2	3	4.1	4.2	5.1	5.2	1.1	1.2	2.1	2.2	3	4.1	4.2	5.1	5.2	Totale	Totale riparam.
CAPITAL	S	I	S	B	S	B	D	B	10	5,00	1,50	5,00	3,50	8,00	4,90	2,40	7,00	1,40	38,70	45,45
RTI CRAL-BETAD	O	O	D	D	D	D	B	O	15	10,00	5,00	8,00	4,00	12,80	5,60	2,10	10,00	2,11	59,61	70,00
GESTIONI ROMITO	I	D	B	B	D	S	S	S	15	3,00	4,00	7,00	3,50	12,80	3,50	1,50	5,00	2,11	42,41	49,80
HERMES	S	B	B	B	D	O	D	D	23	5,00	3,50	7,00	3,50	12,80	7,00	2,40	8,00	3,23	52,43	61,57
ITACA RISTORAZIONE	I	B	S	D	D	D	B	B	28,5	3,00	3,50	5,00	4,00	12,80	5,60	2,10	7,00	4,00	47,00	55,19
MAPI	B	I	I	I	S	I	B	N	25	7,00	1,50	3,00	1,50	8,00	2,10	2,10	0,00	3,51	28,71	33,71
SERENISSIMA	D	D	B	D	D	D	D	D	15	8,00	4,00	7,00	4,00	12,80	5,60	2,40	8,00	2,11	53,91	63,30
SIRIO	B	B	D	D	D	S	S	S	15	7,00	3,50	8,00	4,00	12,80	3,50	1,50	5,00	2,11	47,41	55,67

La presente seduta termina alle ore 13.30.

Il presente verbale è formato da 14 pagine.

Letto, approvato e sottoscritto (Originale firmato agli atti)

La Commissione giudicatrice

dott.ssa Antonella Mucelli _____

dott. Battista La Rocca _____

ing. Luca Marchi _____

Il segretario verbalizzante

f.to dott.ssa Francesca Corsini _____

Procedura aperta per l'affidamento in concessione della gestione del servizio bar ed edicola presso le strutture di Arezzo dell'Azienda USL Toscana Sud Est.

Numero gara ANAC: 8039714 CIG:8620474031

Quinto verbale – apertura economica del 24 giugno 2021

Il giorno 24 Giugno alle ore 10.15 mediante piattaforma webex si svolge in seduta pubblica l'apertura economica della presente procedura.

Presente la Commissione giudicatrice:

- dott.ssa Antonella Mucelli - Direttore UOC Relazioni con l'utenza e partecipazione;
- dott. Battista La Rocca – medico presso la Direzione Medica Presidio Ospedaliero dell'Aretino, Casentino, Valtiberina e Valdichiana Aretina Ospedale San Donato;
- ing. Luca Marchi – dirigente ingegnere presso la UOC Manutenzione area aretina;

Presenti i funzionari di ESTAR:

dott. Antonio Riccò dirigente della UOC Beni economici e Arredi;

dott.ssa Francesca Corsini, collaboratore amministrativo con funzioni di segretario verbalizzante.

Per conto degli operatori economici si registrano le seguenti presenze:

HERMES s.r.l Camilla Giordani

SERENISSIMA RISTORAZIONE s.p.a Anna Tesaro

ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI s.r.l Luigi De Bianchi

CRAL – BETADUE Riccardo Valentini e Simone Cipolli

ROMITO s.r.l Chiuri Vito

La presente procedura si svolge in modalità mediante piattaforma CISCO webex n. 175 638 1463 per garantire il distanziamento sociale.

p r e m e s s o

- che la programmazione dell'attività contrattuale del Dipartimento Acquisizioni Beni e Servizi di cui alla Deliberazione n. 554 del 29/12/2019, prevede l'attivazione di una procedura di gara per l'affidamento in concessione del bar ed edicola per l' Azienda USL Toscana Sud Est di cui alla riga CUI 2020 – 012 – 0028;
- che con determinazione dirigenziale n. 213 del 09/02/2021 è stata indetta una procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di cui all'oggetto con la quale sono stati approvati i documenti di gara;
- che la procedura di gara è articolato in un solo lotto;
- che il bando di gara prevede l'apertura amministrativa in data 23/03/2021 alle ore 10.00;
- che con Nota del 23/03/2021 è stata inviata mediante piattaforma START una Nota ai partecipanti per consentire il collegamento alla videoconferenza su CISCO Webex;
- che in data 23/03/2021 si è svolta in seduta aperta l'apertura amministrativa delle offerte come da *“Primo verbale: apertura amministrativa del 23/03/2021”*.
- che in data 12/04/2021 si è svolta in seduta riservata l'aggiornamento della verifica della documentazione amministrativa come da *“Secondo verbale: soccorso istruttorio del 12/04/2021”*;
- che con determinazione n. 628 del 19/04/2021 è stata adottata l'ammissione amministrativa dei partecipanti e la nomina della commissione giudicatrice;
- che in data 26/04/2021 si è svolta in seduta riservata l'apertura della documentazione tecnica come attesta il *“Terzo verbale: apertura tecnica del 26/04/2021”*;
- che in data 14/05/2021 si è svolta in seduta riservata la prima seduta di valutazione delle offerte tecniche come attesta il verbale *“Quarto verbale: valutazione tecnica del 14/05/2021”*;
- che in data 28/05/2021 si è svolta in seduta riservata la seconda seduta di valutazione delle offerte tecniche come attesta il verbale *“Quarto verbale: seconda seduta valutazione tecnica del 28/05/2021”*;
- che in data 10/06/2021 si è svolta in seduta riservata la terza seduta di valutazione delle offerte tecniche come attesta il verbale *“Quarto verbale: terza seduta valutazione tecnica del 10/06/2021”*;

t u t t o c i o p r e m e s s o

Il RUP riferisce ai presenti l'ordine del giorno della presente seduta:

- approvazione della documentazione tecnica;
- lettura dei giudizi sintetici tecnici, del punteggio tecnico per singolo criterio valutativo, del punteggio tecnico totale e punteggio tecnico totale finale riparametrato;
- registrazione dei giudizi tecnici in piattaforma START;
- apertura delle offerte economica e controllo della sua regolarità individuando il canone offerto, la presenza degli oneri della sicurezza aziendali, il PEF e la dichiarazione sui segreti tecnici;
- individuazione del primo graduato.

Il RUP procede ad eseguire le operazioni sopra indicate dando lettura in prima istanza dei giudizi tecnici come da verbale *Valutazione tecnica del 10/06/2021*.

Dagli esiti di tale fase si rileva che la valutazione tecnica attribuita all'offerta dell'operatore economico Mapi s.r.l di 28,71 con riparametrazione a 33,71 non ha raggiunto la soglia minima di 36/70 come da disposizione del disciplinare di gara al paragrafo 18.1 e pertanto non può essere ammesso alla fase economica.

Il punteggio tecnico totale finale riparametrato per ciascun Partecipante, derivante dagli esiti valutativi, viene inserito nella piattaforma START nell'apposito spazio informatico dedicato a tale parametro.

Il dirigente, una volta terminata la fase tecnica, procede all'apertura delle offerte economiche, il cui contenuto deve essere rappresentato dalla seguente documentazione:

C.1 Offerta economica

C.2 Piano economico finanziario

C.3 Dichiarazione sui segreti tecnici o commerciali contenuti nell'offerta tecnica

L'offerta economica oggetto di attribuzione del punteggio di 30 punti deve essere rappresentato da:

Canone in rialzo espresso in valuta, con 2 cifre decimali, sulla base di gara esennale escluso

I.VA di € 600.000,00

Sulla base del canone offerto, tramite il sistema START, viene calcolato e attribuito il punteggio economico.

L'esito delle operazioni vengono sinteticamente riportate nella seguente tabella:

Partecipante	Canone esennale offerto	Punteggio economico
HERMES s.r.l	€ 1.014.414,00	27,07
SIRIO s.p.a	€ 1.123.848,00	30,00
SERENISSIMA RISTORAZIONE s.p.a	€ 828.000,00	22,10
CAPITAL s.r.l	€ 780.000,00	20,82
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI s.r.l	€ 720.000,00	19,21
CRAL - BETADUE	€ 660.822,00	17,63
GESTIONI ROMITO s.r.l	€ 894.000,00	23,86
MAPI s.r.l	non ammessa	_____

Il dirigente procede all'approvazione della documentazione economica.

Dal punteggio totale, ottenuto dalla sommatoria dei punteggi tecnici ed economici, risulta la seguente graduatoria:

Partecipanti	Punteggio Tecnico	Punteggio economico	Punteggio totale
HERMES s.r.l	61,57	27,07	88,64
CRAL - BETADUE	70,00	17,63	87,63
SIRIO s.p.a	55,67	30,00	85,67
SERENISSIMA RISTORAZIONE s.p.a	63,30	22,10	85,40
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI s.r.l	55,19	19,21	74,40
GESTIONI ROMITO s.r.l	49,80	23,86	73,66
CAPITAL s.r.l	45,45	20,82	66,27

Sulla base delle soglie dell'anomalia calcolate in base all'art. 97 comma 2 del Codice degli Appalti, riferita al criterio dell'offerta economicamente vantaggiosa (Tecnica 56 ed economica 24) l'offerta prima graduata risulta anormalmente bassa e pertanto su di essa verrà attivata istruttoria di verifica della sua congruità.

La seduta termina alle ore 11.00.

Il presente verbale è costituito da cinque pagine.

Letto, approvato e sottoscritto (Originale firmato agli atti)

La Commissione giudicatrice

dott.ssa Antonella Mucelli f.to _____

dott. Battista La Rocca f.to _____

ing. Luca Marchi f.to _____

Il direttore della UOC beni e Servizi

dott. Antonio Riccò f.to _____

Il segretario verbalizzante

f.to dott.ssa Francesca Corsini f.to _____

Procedura aperta per l'affidamento in concessione della gestione del servizio bar ed edicola presso le strutture di Arezzo dell'Azienda USL Toscana Sud Est.

Numero gara ANAC: 8039714 CIG:8620474031

Sesto verbale – verifica requisiti speciali art. 83 del D. Lgs 50/2016.

Il giorno 19 luglio presso gli uffici della UOC Beni economici e arredi di ESTAR all'interno del Presidio Ospedaliero del Versilia si svolge in seduta riservata la verifica dei requisiti speciale riferiti al fatturato.

Presenti i funzionari di ESTAR:

dott. Antonio Riccò dirigente della UOC Beni economici e Arredi;

dott.ssa Francesca Corsini, collaboratore amministrativo con funzioni di segretario verbalizzante.

p r e m e s s o

- che la programmazione dell'attività contrattuale del Dipartimento Acquisizioni Beni e Servizi di cui alla Deliberazione n. 554 del 29/12/2019, prevede l'attivazione di una procedura di gara per l'affidamento in concessione del bar ed edicola per l'Azienda USL Toscana Sud Est di cui alla riga CUI 2020 – 012 – 0028;
- che con determinazione dirigenziale n. 213 del 09/02/2021 è stata indetta una procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di cui all'oggetto con la quale sono stati approvati i documenti di gara;
- che la procedura di gara è articolato in un solo lotto;
- che il bando di gara prevede l'apertura amministrativa in data 23/03/2021 alle ore 10.00;
- che con Nota del 23/03/2021 è stata inviata mediante piattaforma START una Nota ai partecipanti per consentire il collegamento alla videoconferenza su CISCO Webex;
- che in data 23/03/2021 si è svolta in seduta aperta l'apertura amministrativa delle offerte come da *"Primo verbale: apertura amministrativa del 23/03/2021"*.
- che in data 12/04/2021 si è svolta in seduta riservata l'aggiornamento della verifica della documentazione amministrativa come da *"Secondo verbale: soccorso istruttorio del 12/04/2021"*;

- che con determinazione n. 628 del 19/04/2021 è stata adottata l'ammissione amministrativa dei partecipanti e la nomina della commissione giudicatrice;
- che in data 26/04/2021 si è svolta in seduta riservata l'apertura della documentazione tecnica come attesta il "Terzo verbale: apertura tecnica del 26/04/2021";
- che in data 14/05/2021 si è svolta in seduta riservata la prima seduta di valutazione delle offerte tecniche come attesta il verbale "Quarto verbale: valutazione tecnica del 14/05/2021";
- che in data 28/05/2021 si è svolta in seduta riservata la seconda seduta di valutazione delle offerte tecniche come attesta il verbale "Quarto verbale: seconda seduta valutazione tecnica del 28/05/2021";
- che in data 10/06/2021 si è svolta in seduta riservata la terza seduta di valutazione delle offerte tecniche come attesta il verbale "Quarto verbale: terza seduta valutazione tecnica del 10/06/2021";
- che in data 24/06/2021 si è svolta in seduta aperta l'apertura delle offerte economiche come attesta il "Quinto verbale – apertura economica del 24/06/2021";
- che con prot. 37760 del 24/06/2021 è stato attivato il sub-procedimento della verifica dei requisiti speciali ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs 50/2016;

t u t t o c i o p r e m e s s o

nella presente seduta si procede alla verifica del possesso dei requisiti speciali riferiti al fatturato in conformità a quanto richiesto dal Disciplinare di gara:

fatturato del settore di attività oggetto dell'appalto

- riferito agli ultimi tre esercizi antecedenti alla data di pubblicazione del bando di gara;
- pari ad almeno la metà del valore esennale della concessione (escluso il rinnovo e la proroga: € 1.300.000 X 3 anni);
- concernente il settore di attività oggetto dell'appalto (Codice appalti Art. 83 comma 4 lettera b)

€ 3.900.000,00 escluso I.V.A

La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice:

- per le società di capitali mediante il Conto Economico dei bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA;

Si prende atto che il partecipante Hermes ha inoltrato la documentazione costituita dai bilanci completi 2017-2018-2019.

I valori riferiti al contenuto nella documentazione contabile presentata soddisfano il fatturato richiesto e pertanto si dà atto che il partecipante Hermes s.r.l ha comprovato di possedere il requisito speciale ai fini della partecipazione e affidamento della presente procedura di gara.

Il presente verbale è costituito da tre pagine.

Letto, approvato e sottoscritto (Originale firmato agli atti)

Il direttore della UOC beni e Servizi

dott. Antonio Riccò f.to _____

Il segretario verbalizzante

f.to dott.ssa Francesca Corsini f.to _____

Procedura aperta per l'affidamento in concessione della gestione del servizio bar ed edicola presso le strutture di Arezzo dell'Azienda USL Toscana Sud Est.

Numero gara ANAC: 8039714 CIG:8620474031

Sesto verbale – verifica offerta anormalmente bassa art. 97 del D. Lgs 50/2016.

Il giorno 29/09/2021 presso gli uffici della UOC Beni economici e arredi di ESTAR all'interno del Presidio Ospedaliero del Versilia si svolge in seduta riservata la valutazione dell'anomalia dell'offerta.

Presenti i funzionari di ESTAR:

dott. Antonio Riccò dirigente della UOC Beni economici e Arredi;

dott.ssa Francesca Corsini, collaboratore amministrativo con funzioni di segretario verbalizzante.

p r e m e s s o

- che la programmazione dell'attività contrattuale del Dipartimento Acquisizioni Beni e Servizi di cui alla Deliberazione n. 554 del 29/12/2019, prevede l'attivazione di una procedura di gara per l'affidamento in concessione del bar ed edicola per l'Azienda USL Toscana Sud Est di cui alla riga CUI 2020 – 012 – 0028;
- che con determinazione dirigenziale n. 213 del 09/02/2021 è stata indetta una procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di cui all'oggetto con la quale sono stati approvati i documenti di gara;
- che la procedura di gara è articolata in un solo lotto;
- che il bando di gara prevede l'apertura amministrativa in data 23/03/2021 alle ore 10.00;
- che con Nota del 23/03/2021 è stata inviata mediante piattaforma START una Nota ai partecipanti per consentire il collegamento alla videoconferenza su CISCO Webex;
- che in data 23/03/2021 si è svolta in seduta aperta l'apertura amministrativa delle offerte come da *“Primo verbale: apertura amministrativa del 23/03/2021”*.
- che in data 12/04/2021 si è svolta in seduta riservata l'aggiornamento della verifica della documentazione amministrativa come da *“Secondo verbale: soccorso istruttorio del 12/04/2021”*;

- che con determinazione n. 628 del 19/04/2021 è stata adottata l'ammissione amministrativa dei partecipanti e la nomina della commissione giudicatrice;
- che in data 26/04/2021 si è svolta in seduta riservata l'apertura della documentazione tecnica come attesta il *“Terzo verbale: apertura tecnica del 26/04/2021”*;
- che in data 14/05/2021 si è svolta in seduta riservata la prima seduta di valutazione delle offerte tecniche come attesta il verbale *“Quarto verbale: valutazione tecnica del 14/05/2021”*;
- che in data 28/05/2021 si è svolta in seduta riservata la seconda seduta di valutazione delle offerte tecniche come attesta il verbale *“Quarto verbale: seconda seduta valutazione tecnica del 28/05/2021”*;
- che in data 10/06/2021 si è svolta in seduta riservata la terza seduta di valutazione delle offerte tecniche come attesta il verbale *“Quarto verbale: terza seduta valutazione tecnica del 10/06/2021”*;
- che in data 24/06/2021 si è svolta in seduta aperta l'apertura delle offerte economiche come attesta il *“Quinto verbale – apertura economica del 24/06/2021”*;
- che in data 19/07/2021 si è svolta la verifica dei requisiti speciali art. 83 del D. Lgs 50/2016 come attesta il *“Sesto verbale – verifica requisiti speciali art. 83 del D. Lgs 50/2016”*

t u t t o c i o p r e m e s s o

si prende atto che nella seduta dell'apertura economica svolta il 24/06/2021 l'offerta della ditta Hermes è risultata sospetta di anomalia sulla base del criterio del comma 3 art. 97 del D. Lgs 50/2016 dove il punteggio riportato in entrambe le offerte, tecnica ed economica ha superato i quattro/quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dagli atti di gara.

L'offerta economica presentata era già corredata oltre del PEF anche di una relazione esplicativa delle varie voci ivi contenute.

Sinteticamente il presente sub procedimento ha avuto il seguente iter:

- dopo un primo esame da parte del RUP con il supporto del dirigente con email del 01/07/2021 veniva chiesto alla Commissione Giudicatrice una valutazione riferita all'organigramma del personale ed al progetto di allestimento dei locali per verificare la congruità economica del progetto tecnico costituente l'offerta tecnica;
- in data 28/07/2021 la Commissione Giudicatrice ha ritenuto necessario acquisire ulteriori specifiche ai fini della presente istruttoria;

- con nota prot. 44959 del 29/07/2021 sono stati richiesti all'Operatore Economico ulteriori dati e documenti ai fini della presente istruttoria come richiesti dalla Commissione giudicatrice in data 28/07/2021;
- con nota pec del 05/08/2021 la ditta Hermes ha inoltrato la documentazione richiesta;
- in data 14/09/2021 la Commissione Giudicatrice ha trasmesso la propria relazione ai fini della presente istruttoria;
- in data 24/09/2021 con email il dirigente ha dato riscontro alla Commissione Giudicatrice del lavoro svolto.

Dall'esame della suddetta documentazione si rileva quanto segue (tutti gli importi sono esclusi I.V.A.):

- l'operatore economico si è impegnato ad eseguire il servizio corrispondendo all'Azienda Usl Sud Est un canone pari a € 1.014.414,00 per sei anni, corrispondente ad un rialzo del 69,069% sul canone a base di gara di € 600.000,00. Oneri della sicurezza pari a € 2.500,00.

1) Ricavi

Flusso delle entrate: il flusso di cassa indicato in € 1.300.000,00 conferma quello previsto negli atti di gara in quanto l'Operatore Economico ritiene che difficilmente ci possano essere dei margini di miglioramento motivato da un modificato approccio dell'utenza verso i servizi erogati all'interno dei Presidi Ospedalieri. Il suddetto esito è il frutto di un'analisi degli andamenti delle vendite degli ultimi anni presso i punti vendita gestiti da Hermes all'interno delle suddette realtà.

2) Costi operativi

A) materie prime sussidiarie, di consumo e merci: vengono indicati in € 421.460,00/anno. La loro valorizzazione nel PEF è stata stimata con riferimento alle percentuali di incidenza calcolate in ragione delle reali condizioni contrattuali con i fornitori.

I costi afferenti alla voce materie prime sono stati calcolati al lordo dei premi e abbuoni di fine anno che i fornitori riconoscono all'azienda in ragione degli obiettivi raggiunti in termini di quantità dei prodotti acquistati.

B) Costi generali e amministrativi: € 23.654,04/anno.

I costi generali e amministrativi sono legati alla struttura aziendale. Tra questi rientrano i costi di tenuta della contabilità, le assicurazioni incendio furto e RCT/RO, l'elaborazione delle paghe, i servizi di consulenza, i costi per la sede (controllo di gestione, ufficio acquisti, amministrazione), i costi di comunicazione e marketing e i costi operativi quali: la manutenzione delle procedure haccp, le analisi di laboratorio, derattizzazione e delazione, canoni di gestione dei software in uso, tasse per rifiuti, spese per approvvigionamento acqua, spese per trasporto, divise, commissioni bancarie e canoni Rai.

C) Utenze e manutenzioni: € 33.233,70/anno.

I costi delle utenze sono stati desunti rispetto a quanto previsto nel capitolato tecnico di gara. I costi di manutenzione riguardano l'efficienza delle attrezzature, lo stato di decoro dello stabile.

D) Oneri diversi di gestione : € 28.496,00/anno.

I costi diversi di gestione imposte e tasse e contributi, le fidejussioni, imposte di registro, tributi locali e altre imposte e tasse diverse dalle imposte dirette, omaggio e articoli promozionali, abbonamenti a giornali, riviste, costi non ascrivibili alla gestione caratteristica. Tali costi sono stati valorizzati applicando l'incidenza che tali costi hanno negli altri punti vendita gestiti da Hermes all'interno di Plessi Ospedalieri.

3. Canone di concessione: € 169.069,00/anno.

Il costo relativo al canone di concessione è pari alla quotazione economica offerta.

4. Costo del personale: € 541.820,09/anno.

La Hermes, a garanzia della funzionale ed efficiente gestione del bar all'interno delle sedi oggetto di gara, ha previsto l'impiego di n. 23 unità, di cui 18 provenienti dalla precedente gestione.

Il costo del personale è stato calcolato al lordo, anche con gli oneri riflessi, utilizzando il costo medio orario riferito ai vari profili/livelli di cui alle tabelle come determinate dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali di cui al Decreto direttoriale del 27 giugno 2019 "Settore Ristorazione collettiva" prendendo come base la tabella dei salari minimi della Provincia di Firenze.

Il costo è stato considerato costante per tutti i sei anni della concessione.

Si prende atto di eventuali scostamenti in più o meno, da attribuirsi alla realtà aziendale specifica, nel rispetto del principio ormai accolto in giurisprudenza secondo cui i costi medi della manodopera, indicati nelle tabelle ministeriali, non assumono valore di parametro assoluto ed inderogabile, ma svolgono una funzione indicativa, suscettibile di scostamento in relazione a valutazioni strettamente

soggettive riferite alla realtà aziendale in cui si opera. (TRGA Bolzano 30.12.2017 n. 299 - CdS n. 501/2017 n. 1609/2018 – n. 3623/2017 – n. 4989/2016 – TAR Lazio n. 6869/2018).

5) Costo dell'allestimento e relativo ammortamento:

I costi di investimento e di intervento sono quantificati come da PEF dell'offerta economica € 254.552,70 articolati in quote ammortamento di € 42.425,45. Lo stesso importo corrisponde a quanto indicato nell'analisi delle singole voci del Quadro Economico estimativo presentato in sede di giustificativi sulla base della ns richiesta prot. prot. 44959 del 29/07/2021.

Viene rilevato solo un refuso di valore nell'ambito della relazione accompagnatoria al PEF.

6) Costi aziendali in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro

Oltre ai costi in materia di sicurezza previsti per l'allestimento e gestione de cantiere, esposti nel punto precedente, l'azienda dichiara che gli oneri di sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi del comma 10 dell'art. 95 del D.lgs 50/2016, sono pari a euro 2.500,00 annuali, per tutta la durata della concessione.

La ditta Hermes ha presentato nell'ambito della presente istruttoria la relazione degli oneri della sicurezza certificati dalla ditta Progetto salute s.r.l di giustificazione dei medesimi.

7) Utile

Dalla gestione si rileva un risultato d'esercizio lordo di € 37.341,72 incidente per circa il 3% sul fatturato.

Rilevando un margine esiguo, si evidenzia l'orientamento della giurisprudenza che afferma che non è possibile fissare una quota rigida di utile (o soglia minima) al di sotto della quale l'offerta debba considerarsi per definizione incongrua, dovendosi invece avere riguardo alla serietà della proposta contrattuale, atteso che anche un utile apparentemente modesto può comportare un vantaggio importante (Consiglio di Stato Sez. III n. 8359 del 28/12/2020) in termini di prosecuzione in sé dell'attività lavorativa, di qualificazione e di pubblicità derivante dall'aver gestito un servizio (cfr.: Consiglio di Stato sez. V, 17/01/2018, n.270). Tale impostazione può essere maggiormente avvalorata nella concessione di un servizio dove la normativa attribuisce in capo al concessione il rischio operativo della gestione economica, di cui all'articolo 3, comma 1, lettera zz) del codice degli appalti.

Richiamata la sentenza n. 2885 del 7 Maggio 2020 dove il Consiglio di Stato ribadisce che:

- nelle procedure per l'aggiudicazione di concessioni di servizi, in cui l'affidatario è tenuto a farsi carico del rischio economico legato alla gestione, l'offerta si fonda su una previsione economico-finanziaria, la quale, elaborata sulla base dei dati forniti dalla stazione appaltante e di quelli desunti dall'esperienza professionale nel settore dell'impresa concorrente, è caratterizzata da un naturale margine di incertezza. Conseguentemente, il giudizio di congruità da parte della stazione appaltante in sede di verifica dell'anomalia, avrà ad oggetto l'attendibilità di tale previsione, con un alto margine di opinabilità tecnico-discrezionale nella valutazione della sostenibilità economica dell'offerta, la cui natura probabilistica si riflette altresì sul giudizio in esame, sindacabile in via giurisdizionale per evidente errore di fatto o macroscopica irragionevolezza;

- il principio, fermo in giurisprudenza (cfr., ex multis e tra le più recenti, Cons. St., V, 30 ottobre 2017, n. 4978; id., 23 gennaio 2018, n. 430), per cui il procedimento di verifica dell'anomalia ha per oggetto non già la ricerca di specifiche e singole inesattezze dell'offerta economica, ma il riscontro se in concreto l'offerta nel suo complesso sia attendibile e affidabile per la corretta esecuzione del contratto, onde la valutazione sulla congruità dev'esser globale e sintetica, senza concentrarsi, cioè, in modo esclusivo o parcellizzato sulle singole voci di prezzo, sicché eventuali inesattezze su queste ultime devono ritenersi irrilevanti, se alla fine si accerta l'attendibilità dell'offerta stessa (cfr., così, di recente Cons. St., V, 29 gennaio 2018, n. 589);

Sulla base dei suddetti principi e dell'analisi complessiva dell'offerta, considerato anche il giudizio sintetico della Commissione giudicatrice, si ritiene che la previsione economico-finanziaria presentata dalla ditta Hermes risulti nel suo complesso attendibile e affidabile in relazione alla corretta esecuzione del servizio con pieno accollo del rischio economico nell'ambito del mercato in cui andrà ad operare.

Il presente verbale è costituito da sei pagine.

Letto, approvato e sottoscritto

Letto, approvato e sottoscritto (firmato agli atti)

Il direttore della UOC beni e Servizi

dott. Antonio Riccò f.to _____

Il segretario verbalizzante

f.to dott.ssa Francesca Corsini f.to _____

Offerta Economica

Il sottoscritto EUAN ANGUS DANIEL PETER LONMON, nella sua qualità di Legale rappresentante, autorizzato a rappresentare legalmente HERMES S.R.L., con sede legale in Rovereto ,CORSO ROSMINI, 78/80;

In merito al lotto denominato "Procedura aperta per l'affidamento in concessione della gestione del servizio bar ed edicola presso le strutture di Arezzo dell'Azienda USL Toscana Sud Est." relativo alla gara "Procedura aperta per l'affidamento in concessione della gestione del servizio bar ed edicola presso le strutture di Arezzo dell'Azienda USL Toscana Sud Est." formula la seguente offerta economica:

Importo offerto al netto dell'IVA: Euro 1.014.414,00

Oltre a oneri di sicurezza al netto dell'IVA di: Euro 0,00

Importo finale totale offerto al netto dell'IVA: Euro 1.014.414,00

Il sottoscritto dichiara inoltre:

- di aver giudicato i prezzi offerti nel loro complesso remunerativi;
- di aver preso esatta conoscenza della natura dell'appalto e di ogni circostanza particolare e generale che possa aver influito sulla determinazione dell'offerta;
- di mantenere valida l'offerta per 180 giorni a decorrere dalla data di scadenza per la presentazione della medesima o per il diverso termine previsto dal bando o, in assenza dello stesso, nella lettera d'invito a gara;
- di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle disposizioni in materia di condizioni di lavoro.

lì 21/03/2021

RELAZIONE ALLEGATA AL PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR E EDICOLA PRESSO LE STRUTTURE DI AREZZO DELL'AZIENDA USL TOSCANA SUD EST

La presente relazione, redatta secondo i principi di coerenza, prudenza, trasparenza ed attendibilità, soddisfa l'esigenza di illustrare i contenuti del Piano Economico Finanziario per la durata della concessione all'interno dei punti vendita presso le seguenti strutture in Arezzo dell'Azienda USL Toscana Sud Est:

- **Presidio Ospedaliero S. Donato – Via Pietro Nenni n. 20 Arezzo**
- **Centro Direzionale Via Curtatone, n. 54 Arezzo**
- **Edicola presso il Presidio Ospedaliero S. Donato Via Pietro Nenni, n. 20 Arezzo**

Illustra i criteri utilizzati per la loro valutazione ed evidenziando i costi di gestione e gli investimenti programmati e i relativi ammortamenti.

Il piano economico finanziario è stato costruito analizzando i seguenti elementi e variabili:

- la durata della concessione
- la stima dei costi in coerenza con la proposta commerciale formulata nel Concept in ottemperanza a quanto previsto dal Bando
- l'analisi dei costi del personale in virtù dell'obbligo di assorbire l'organico impiegato presso il Concessionario cessante con carattere di continuità a condizioni normative, retributive e di tutela del rapporto di lavoro non peggiorative rispetto ai C.C.N.L. e al fine di garantire un servizio efficiente ed efficace
- gli investimenti da effettuare per migliorare il servizio dal punto di vista funzionale ed estetico, con l'obiettivo di aumentare l'indice di attrattività mantenendo una puntuale e continua politica di sostenibilità ambientale
- il piano di ammortamento relativamente agli investimenti di progetto presentato e offerto
- la sostenibilità finanziaria del progetto: valutazione sui flussi di cassa effettivi e previsionali della società proponente in funzione alla gestione delle attività in essere.

1. RICAVI

I ricavi sono stati stimati tenendo conto del bacino di utenza e la durata della concessione. Riteniamo che il fatturato indicato nell'appalto sia realistico e difficilmente potrà subire degli incrementi negli anni a divenire, anche in relazione ad un modificato approccio dell'utenza verso l'acquisto di prodotti nei punti vendita ubicati all'interno di unità ospedaliere. Questa valutazione è supportata da dati e analisi sugli andamenti delle vendite degli ultimi anni presso i 4 punti vendita gestiti da Hermes all'interno di altri Plessi Ospedalieri.

Quindi prudenzialmente il Piano Economico Finanziario è stato elaborato mantenendo invariato **il fatturato in euro 1.300.000,00 per tutta la durata della concessione.**

2. COSTI OPERATIVI

A. Materie prime, sussidiarie, di consumo e merci

Nella definizione dei costi delle materie prime si è tenuto conto delle seguenti variabili:

- Assortimenti dei prodotti offerti, con particolare attenzione ai prodotti innovativi, ecosostenibili e del territorio;
- Evoluzione dei gusti dei consumatori;
- Costi di approvvigionamento e costi di logistica in ragione dei volumi quotidiani;

La loro valorizzazione nel piano economico finanziario è stata stimata con riferimento alle percentuali di incidenza calcolate in ragione delle reali condizioni contrattuali con i fornitori.

I costi afferenti alla voce materie prime sono stati calcolati al lordo dei premi e abbuoni di fine anno che i fornitori riconoscono all'azienda in ragione degli obiettivi raggiunti in termini di quantità dei prodotti acquistati.

Il costo è stato considerato costante per tutti i sei anni della concessione mantenendo una correlazione con i ricavi espressi. Non è stato indicato il probabile decremento del costo di approvvigionamento derivante dal fatto che l'azienda, a seguito dell'aggiudicazione, avrà un potere contrattuale maggiore in funzione del prevedibile aumento dei quantitativi acquisti di merce.

B. Costi generali e amministrativi

I costi generali e amministrativi sono legati alla struttura aziendale. Tra questi rientrano i costi di tenuta della contabilità, le assicurazioni incendio furto e RCT/RO, l'elaborazione delle paghe, i servizi di consulenza, i costi per la sede (controllo di gestione, ufficio acquisti, amministrazione).

Rientrano in questa categoria i costi di comunicazione e marketing e i costi operativi quali: la manutenzione delle procedure haccp, le analisi di laboratorio, derattizzazione e delazione, canoni di gestione dei software in uso, tasse per rifiuti, spese per approvvigionamento acqua, spese per trasporto, divise, commissioni bancarie e canoni Rai.

C. Utenze e manutenzioni

I costi delle utenze sono stati desunti rispetto a quanto previsto nel capitolato tecnico di gara. I costi di manutenzione riguardano l'efficienza delle attrezzature, lo stato di decoro dello stabile.

D. Oneri diversi di gestione

Con riferimenti ai costi diversi di gestione, nel piano economico finanziario abbiamo inserito: imposte e tasse e contributi, le fidejussioni, imposte di registro, tributi locali e altre imposte e tasse diverse dalle imposte dirette. Inoltre, abbiamo inserito costi per: omaggio e articoli promozionali, abbonamenti a giornali, riviste, costi non ascrivibili alla gestione caratteristica. Tali costi sono stati valorizzati applicando l'incidenza che tali costi hanno negli altri punti vendita gestiti da Hermes all'interno di Plessi Ospedalieri.

3. CANONE DI CONCESSIONE

Il costo relativo al canone di concessione è pari alla quotazione economica offerta.

4. COSTO DEL PERSONALE

La Hermes, a garanzia della funzionale ed efficiente gestione del bar all'interno delle sedi oggetto di gara, ha previsto l'impiego di N° 23 unità, di cui 18 provenienti dalla precedente gestione.

Il costo del personale è stato calcolato al lordo, anche con gli oneri riflessi, utilizzando il costo medio orario di cui alle tabelle come determinate dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali di cui al Decreto direttoriale del 27 giugno 2019 "Settore Ristorazione collettiva".

Per il conteggio di cui sopra si è presa come base la tabella dei salari minimi della Provincia di Firenze.

Tale valore salariale è stato moltiplicato per il monte ore annuale reale effettuato da ogni unità lavorativa prevista in base all'orario di lavoro ipotizzato (full time – part time).

Il costo è stato considerato costante per tutti i sei anni della concessione.

L'organico previsto consente di effettuare le turnazioni degli addetti alla somministrazione e alle pulizie anche nei casi di eventi eccezionali non prevedibili: picchi di flusso straordinario, malattie, etc.

Questo l'organico previsto per la gestione dei tre punti vendita presenti all'interno del Plesso Ospedalieri di Arezzo e i costi della manodopera distinto per numero addetti, livello retributivo, qualifica funzionale, l'orario settimanale contrattuale, le classi di anzianità e il costo effettivo con scatti di anzianità.

N. Unità	Livello	Ruolo / mansioni	Inquadramento	Orario sett.	Valore orario per unità'	Valore orario per unità'	Anzianità scatti	Costo annuo effettivo con scatti di anzianità
1	3	Responsabile del PDV	Full Time	40	23,05	1.604	6	36.969,46
6	4	Barman	Full Time	40	21,77	1.604	6	209.515,74
2	4	Barman	Full Time	40	21,37	1.604	5	68.554,96
1	4	Barman	Full Time	40	20,18	1.604	2	32.368,72
1	4	Barman	Full Time	40	20,98	1.604	4	33.651,92
1	4	Barman	Part Time	25	22,49	1.003	6	22.546,23
1	4	Barman	Part Time	30	21,64	1.203	5	26.030,08
1	4	Barman	Part Time	20	19,78	802	2	15.863,56
1	4	Barman	Part Time	20	18,19	802		14.588,38
1	4	Barman	Part Time	15	17,40	602		10.474,80
1	4	Barman	Part Time	10	18,99	401	2	7.614,99
1	5	Barista/addetto alla vendita	Part Time	15	17,29	602	1	10.407,74
2	5	Barista/addetto alla vendita	Part Time	20	17,03	802		27.316,12
2	5	Barista/addetto alla vendita	Part Time	15	16,25	602		19.565,00
1	7	Addetto	Part Time	10	15,84	401	2	6.352,39
								541.820,09

5. COSTO DELL'ALLESTIMENTO

Gli investimenti previsti per la realizzazione dell'intervento sono descritti nel progetto delle opere di adeguamento dei locali, impianti arredi e attrezzature.

In sintesi, i costi previsti per il rifacimento e l'allestimento ammontano a euro **190.000,00** oltre I.V.A.

A questi vanno aggiunti i costi per le spese tecniche quali: progetti esecutivi e direzione lavori, la sicurezza di cantiere e per le figure previste dal TU 81/08 per il controllo della sicurezza.

Nei costi abbiamo anche inserito i costi tecnici per i progetti preliminari necessari per partecipare alla gara.

In totale i costi ammontano a euro **222.400,00** oltre I.V.A. e interessi bancari che saranno ammortizzati nei sei anni di concessione.

COSTI ALLESTIMENTO E SPESE TECNICHE	
Interventi integrativi:	
Costi allestimento BAR PO	140.000,00
Costi allestimento BAR CD	40.000,00
Costi allestimento EDICOLA	10.000,00
Totale costi allestimento	190.000,00
consulenza tecnica fase esecutiva e permessi	13.300,00
figure sicurezza titolo IV TU 81/08 CSP/CSE	3.800,00
Costi sicurezza cantiere	3.800,00
Costi partecipazione gara	11.500,00
TOTALE	222.400,00
INTERESSI E SPESE BANCARIE	22.240,00
TOTALE CON INTERESSI	244.640,00

5. AMMORTAMENTI

Trattandosi di lavori eseguiti per beni devolvibili l'ammortamento è stato calcolato in ragione della durata della concessione.

La quota di ammortamento annuale è quindi pari a **euro 37.066,67** oltre agli interessi passivi sostenuti per il rifacimento e allestimento dei locali. Il piano economico finanziario prevede una quota di ammortamento annua pari a **euro 42.425,45**

6. COSTI AZIENDALI IN MATERIA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Oltre ai costi in materia di sicurezza previsti per l'allestimento e gestione de cantiere, esposti nel capoverso precedente, l'azienda dichiara che gli oneri di sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi del comma 10 dell'art. 95 del D.lgs 50/2016, sono pari a **euro 2.500,00 annuali**, per tutta la durata della concessione.

Il sottoscritto LONMON EUAN ANGUS DANIEL PETER nato a MENDRISIO (CH) il 18/03/1961, residente in GAUTING (Germania) via J. WERNER STRASSE N. 6, recapito telefonico 0464/462854, nella sua qualità di legale rappresentante della ditta HERMES Srl, con sede legale in ROVERETO (TN), CORSO ROSMINI 78/80 avendo preso visione delle condizioni di gara relative all'oggetto, con la presente dichiara di voler partecipare alla gara e pertanto

DICHIARA

secondo le modalità di cui all'art. 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, con la consapevolezza di quanto disposto dall'art. 76 del medesimo D.P.R. 445/2000 e dall'art. 495 del C.P. in caso di dichiarazioni mendaci:

- a) che la presente relazione, esplicativa dei dati numerici riportati nel piano economico-finanziario, contiene tutte le informazioni utili alla corretta valutazione delle seguenti variabili:
- i principali indicatori di redditività;
 - un quadro dei costi di gestione e di investimento per tutta la durata della concessione;
 - la fattibilità economica intesa come sostenibilità e realizzabilità per la remunerazione di tutti i fattori produttivi;
 - la fattibilità finanziaria intesa come compatibilità quantitativa e qualitativa tra fonti e impieghi;
 - la fattibilità industriale intesa come verifica dei presupposti logici-qualitativi di attendibilità delle previsioni poste in essere.

Rovereto, li 19 marzo 2021

CG/

Il Presidente
EUAN ANGUS DANIEL PETER LONMON

PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO GESTIONE SERVIZIO BAR EDICOLA PRESSO STRUTTURE DI AREZZO

CONTO ECONOMICO	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO	6° ANNO	TOTALI
Fatturato (Ricavi delle vendite e delle prestazioni)	1.300.000,00	1.300.000,00	1.300.000,00	1.300.000,00	1.300.000,00	1.300.000,00	7.800.000,00
A) Valore della produzione	1.300.000,00	1.300.000,00	1.300.000,00	1.300.000,00	1.300.000,00	1.300.000,00	7.800.000,00
Acquisti di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	421.460,00	421.460,00	421.460,00	421.460,00	421.460,00	421.460,00	2.528.760,00
Costi generali e amministrativi	23.654,04	23.654,04	23.654,04	23.654,04	23.654,04	23.654,04	141.924,24
Canone della concessione	169.069,00	169.069,00	169.069,00	169.069,00	169.069,00	169.069,00	1.014.414,00
Utenze e Manutenzioni	33.233,70	33.233,70	33.233,70	33.233,70	33.233,70	33.233,70	199.402,22
Costi della manodopera	541.820,09	541.820,09	541.820,09	541.820,09	541.820,09	541.820,09	3.250.920,53
Costi della sicurezza	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	15.000,00
Oneri diversi di gestione (costi indiretti)	28.496,00	28.496,00	28.496,00	28.496,00	28.496,00	28.496,00	170.976,00
B) Costi della produzione	1.220.232,83	1.220.232,83	1.220.232,83	1.220.232,83	1.220.232,83	1.220.232,83	7.321.396,99
Ammortamenti (dei Costi previsti per rifacimento e allestimento locali)	42.425,45	42.425,45	42.425,45	42.425,45	42.425,45	42.425,45	254.552,68
Risultato operativo EBITDA (A - B)	79.767,17	79.767,17	79.767,17	79.767,17	79.767,17	79.767,17	478.603,01
Risultato d'esercizio Lordo	37.341,72	37.341,72	37.341,72	37.341,72	37.341,72	37.341,72	224.050,33

Il Presidente
EUAN ANGUS DANIEL PETER LONMON