

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 1
(Seduta pubblica virtuale)

Il giorno 10 luglio 2025, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, è presente il Responsabile del Procedimento, di seguito RUP, Dr.ssa Flavia Conte, nominata con Deliberazione n. 713 del 22 maggio 2025, per la prima seduta pubblica virtuale della procedura aperta di cui al titolo.

Ai sensi dell'art. 25 del Codice, la procedura di gara è svolta tramite la piattaforma telematica S.TEL.LA (Sistema Telematico Acquisti Regione Lazio), così come previsto dal Disciplinare di gara.

Il RUP accede alla piattaforma S.TEL.LA tramite la propria utenza e avvia la seduta pubblica virtuale alle ore 12:21.

Il RUP accerta che, entro il termine di scadenza per la presentazione delle offerte, fissato alle ore 12.00 del giorno 09 luglio 2025, risultano collocate sulla piattaforma S.TEL.LA le offerte telematiche dei seguenti operatori economici:

Ragione Sociale	Codice Fiscale	Partita Iva	Lotti offerti	Data ricezione
CI.NE.CAFFE GROUP SRL	14228601002	IT14228601002	2	01/07/2025 14:05:45
Royal Coffee Distributori Automatici	08751571004	IT08751571004	2	07/07/2025 12:40:55
ITALMATIC GROUP SRL	04777950637	IT04777950637	2	07/07/2025 12:46:54
RISTORAZIONE SERVIZI ITALIA	02778770608	IT02778770608	1	07/07/2025 18:52:56
GE.SE.R.	04962121002	IT04962121002	2	08/07/2025 14:11:19
Gruppo Illiria S.p.A.	01038120307	IT01038120307	2	08/07/2025 15:52:16
IVS ITALIA SPA	03320270162	IT03320270162	2	08/07/2025 17:58:56
Modo	04677561005	it04677561005	2	08/07/2025 18:01:05
METHODO SRL	04075671000	IT04075671000	2	08/07/2025 18:17:32
SIRIO	04142890377	IT01334800396	1	09/07/2025 08:57:02
Serenissima Ristorazione spa	01617950249	IT01617950249	1	09/07/2025 09:42:56
FOOD SERVICE SRL	08400681006	it08400681006	1	09/07/2025 10:01:17
CIMAS SRL	00880590419	IT00880590419	1	09/07/2025 10:20:39
ORASESTA	00761070168	IT07621050157	2	09/07/2025 10:28:20
BLUE VENDING S.R.L.	09011611002	IT09011611002	2	09/07/2025 10:42:28
PROGRESSO VENDING	01426270557	IT01426270557	2	09/07/2025 10:44:21
INNOVA S.P.A. A SOCIO UNICO	03472760580	IT01201141007	1, 2	09/07/2025 11:15:32
SOGEDAI SPA	00060700689	it00060700689	2	09/07/2025 11:25:48
Itaca Ristorazione e Servizi	10978691003	IT10978691003	1, 2	09/07/2025 11:43:18
Chef Express S.p.A.	00876120213	IT00876120213	1, 2	09/07/2025 11:46:00

Il RUP procede ad apertura delle Buste Documentazione, contenenti la documentazione amministrativa allegata in fase di sottomissione dell'offerta dagli operatori economici, verifica la conformità dei documenti caricati a sistema rispetto a quanto indicato dal punto 15 del Disciplinare di gara e comunica ai concorrenti che le verifiche in merito alle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione rese dagli operatori economici nell'ambito della Domanda di partecipazione e di DGUE saranno effettuate in successive sedute riservate.

Il RUP, pertanto, renderà noto sulla piattaforma di negoziazione S.TEL.LA l'esito delle suddette sedute riservate conclusive della valutazione amministrativa che, in caso di insussistenza di vizi e irregolarità, comporterà l'ammissione di tutte le offerte collocate su detta piattaforma alla successiva fase di valutazione tecnica.

La seduta virtuale pubblica viene chiusa alle ore 13:12.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il RUP:

F.to Dott.ssa Flavia Conte

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale 2

(Seduta riservata)

Il giorno 11/08/2025, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, è presente il Rup della procedura di cui al titolo, Dott.ssa Flavia Conte.

Il RUP prende atto delle risultanze dell'istruttoria effettuata dalla piattaforma S.TEL.LA in merito alla segnalazione presentata dall'operatore economico GMA SERVICES SRL in data 09/07/2025, concernente un presunto malfunzionamento del portale telematico S.TEL.LA che, secondo quanto rappresentato dall'operatore, avrebbe reso impossibile il caricamento dell'offerta entro i termini previsti dalla documentazione di gara.

Pervenuto il riscontro da parte della piattaforma di e-procurement, secondo il quale *“Dall'analisi delle operazioni effettuate non sono state tracciate anomalie e/o errori riferibili alla Piattaforma. L'utente non è riuscito a caricare la documentazione di gara entro la scadenza prevista per le ore 12:00 del 09/07/2025”*, il Rup ritiene, per l'effetto, che non ci siano i presupposti per rimettere in termini l'operatore economico GMA Services S.r.l e per riaprire i termini per la presentazione dell'offerta.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il RUP

F.to Dott.ssa Flavia Conte

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 3

(Seduta riservata)

In data 27/08/2025, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, il Responsabile del Progetto, Dott.ssa Flavia Conte, avvia le operazioni di valutazione della Documentazione Amministrativa presentata dagli operatori economici.

A seguito delle valutazioni di competenza il RUP rileva:

- l'incompletezza delle informazioni fornite in merito al possesso dei requisiti speciali richiesti e descritti nel Disciplinare di gara, da parte dei concorrenti CIMAS SRL, FOOD SERVICE, RISTORAZIONE SERVIZI ITALIA;
- Mancata compilazione degli allegati A e B alla Domanda di partecipazione, ad opera del concorrente GE.SE.R;

Alla luce di quanto sopra il Rup procede, ai sensi dell'art. 101 del D. Lgs. n. 36/2023, a richiedere agli operatori economici sopra richiamati, a mezzo piattaforma S.TE.L.L.A., di integrare e sanare tali incompletezze attraverso la procedura di soccorso istruttorio, al fine di eseguire i dovuti approfondimenti. Successivamente il Rup, procede con il controllo della Documentazione Amministrativa presentata dagli altri operatori economici e rileva che gli stessi hanno presentato correttamente tutta la documentazione richiesta.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il RUP

F.to Dott.ssa Flavia Conte

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 4
(Seduta riservata)

Il giorno 10/09/2025, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, è presente il Responsabile del Procedimento, di seguito Rup, Dott.ssa Flavia Conte, nominata con Deliberazione n. 713/2025, la quale procede a rendere note le valutazioni di competenza, in esito ai controlli effettuati sulla Documentazione Amministrativa presentata dagli operatori economici, dando atto anche dell'esito positivo dell'istruttoria svolta sugli adempimenti relativi ai vari soccorsi istruttori richiesti agli operatori economici.

Il RUP pertanto, a seguito dei succitati adempimenti, procede a rendere noto l'esito conclusivo della valutazione amministrativa, contrassegnando lo stato di tutti gli operatori economici come ammessi alla procedura di gara, tramite l'apposita funzionalità predisposta dalla piattaforma S.TEL.LA, e di seguito invia comunicazione di ammissione al prosieguo di gara a tutti i partecipanti, tramite piattaforma stessa.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il RUP

F.to Dott.ssa Flavia Conte

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

**Verbale n. 5
(Seduta pubblica virtuale)**

In data 28/10/2025, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, si riunisce la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo, nominata con Deliberazione n. 1234 del 06/10/2025, nella seguente composizione:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

Sono presenti tutti i componenti della Commissione, che risulta così regolarmente costituita.

È presente in funzione di segretario verbalizzante, la Dott.ssa Valentina Abbatini, Assistente Amministrativo presso la UOC Acquisizioni forniture, servizi e lavori della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata.

Alle ore 11:20 la Commissione accede alla piattaforma tramite l'utenza del Presidente e avvia la seduta pubblica virtuale di apertura delle Buste Tecniche.

Sblocca la documentazione tecnica presentata dai concorrenti, rinviando l'esame di merito a successive sedute riservate.

La seduta pubblica virtuale viene chiusa alle ore 12:00, dandone comunicazione agli operatori economici.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Valentina Abbatini

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 6
(Seduta riservata)

Il giorno 04/11/2025, alle ore 09:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo.

E' presente il Rup, Dott.ssa Flavia Conte, in funzione di segretario verbalizzante.

Sono presenti tutti i membri della Commissione che risulta essere così composta:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

La Commissione inizia i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione delle offerte tecniche presentate dai concorrenti.

Il Presidente evidenzia che la procedura viene aggiudicata, per il Lotto 1, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo nel seguente rapporto: offerta tecnica punteggio massimo 70 – offerta economica punteggio massimo 30, mentre per il Lotto 2, secondo il criterio del prezzo più basso, previa verifica di conformità ai requisiti minimi richiesti dal Capitolato tecnico.

Il punteggio dell'offerta tecnica, per il Lotto 1, è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nel paragrafo 18.1 "Criteri di valutazione dell'Offerta tecnica" del Disciplinare di gara. È prevista una soglia minima di sbarramento pari a 36 punti. Saranno pertanto escluse dalla procedura le offerte che avranno conseguito un punteggio tecnico inferiore alla predetta soglia.

La Commissione procede a esaminare la descrizione dei Lotti oggetto di gara nonché, per il Lotto 1, i criteri di valutazione e relativi punteggi riportati nel sopra citato paragrafo 18.1 del Disciplinare di gara.

Per ciascun Lotto di gara, la Commissione procederà preliminarmente a verificare la conformità delle caratteristiche dei prodotti offerti con quelle espressamente richieste ed indicate nella documentazione di gara, accertando che quanto offerto sia rispondente ai requisiti minimi previsti. Per il Lotto 1, la Commissione inoltre, effettuerà la valutazione per ogni singolo criterio, assegnando i relativi giudizi e trasformando detti giudizi in punteggi secondo quanto indicato nel Disciplinare di gara in merito alle attività di valutazione delle offerte tecniche.

La Commissione nella seduta odierna dà atto che per il Lotto 1 hanno presentato offerta i seguenti operatori:

- Innova S.p.A
- Sirio S.p.A
- Itaca Ristorazione e Servizi

- Cimas
- Serenissima Ristorazione S.p.A.
- Chef Express S.p.A
- Ristorazione Servizi Italia
- Food Service

Successivamente, sempre in data odierna, la Commissione inizia ad effettuare le valutazioni di merito relative alle offerte presentate per il Lotto 1, relativamente al criterio n.1, sub-criterio n. 1.1 *“Progetto di arredo e allestimento locali tenendo conto dei criteri progettuali di cui all'art. 21 del capitolato tecnico”*, dagli operatori di seguito indicati:

- Ristorazione Servizi Italia
- Sirio S.p.A.

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio n.1, sub-criterio n. 1.1, sopra indicato, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione, relativamente al criterio n.1, sub-criterio n. 1.1, delle offerte presentate dagli altri operatori.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Flavia Conte

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR						RISTORAZIONE SERVIZI ITALIA								SIRIO SPA							
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUB-ELEMENTI		PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO
1. Progetto locali in concessione (max punti 22)	1.1 Progetto di arredo e allestimento locali tenendo conto dei criteri progettuali di cui all'art. 21 del capitolato tecnico		14	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Divani in ecopelle, pareti con verde stabilizzato, rivestimenti con pannelli legno, linea self service. Tavoli alluminio con piano in legno, sgabelli in tecnopolimero sedie in faggio e divanetti in tessuto.Rifacimento completo bagni T6, posa nuovi pavimenti e controsoffitti. OTTIMO	1	Divani in ecopelle, pareti con verde stabilizzato, rivestimenti con pannelli legno, linea self service. Tavoli alluminio con piano in legno, sgabelli in tecnopolimero sedie in faggio e divanetti in tessuto.Rifacimento completo bagni T6, posa nuovi pavimenti e controsoffitti. OTTIMO	1	Divani in ecopelle, pareti con verde stabilizzato, rivestimenti con pannelli legno, linea self service. Tavoli alluminio con piano in legno, sgabelli in tecnopolimero sedie in faggio e divanetti in tessuto.Rifacimento completo bagni T6, posa nuovi pavimenti e controsoffitti. OTTIMO	1	1	14	Pareti con verde stabilizzato, tavoli e sgabelli ferro preverniciato e sedie in plastica riciclata. Ripristino funzionalità porte, sostituzione controsoffitti. Quanto necessario per i bagni t6 e sostituzione cassette di scarico. Pannelli fonoassorbenti. OTTIMO	1	Pareti con verde stabilizzato, tavoli e sgabelli ferro preverniciato e sedie in plastica riciclata. Ripristino funzionalità porte, sostituzione controsoffitti. Quanto necessario per i bagni t6 e sostituzione cassette di scarico. Pannelli fonoassorbenti. OTTIMO	1	Pareti con verde stabilizzato, tavoli e sgabelli ferro preverniciato e sedie in plastica riciclata. Ripristino funzionalità porte, sostituzione controsoffitti. Quanto necessario per i bagni t6 e sostituzione cassette di scarico. Pannelli fonoassorbenti. OTTIMO	1	1	14

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 7

(Seduta riservata)

Il giorno 05/11/2025, alle ore 09:30, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo.

Sono presenti tutti i membri della Commissione che risulta essere così composta:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Sara Toccini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione riprende i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n.1, sub-criterio n. 1.1, delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- Serenissima Ristorazione S.p.A.
- Food Service

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio n.1, sub-criterio n. 1.1, sopra indicato, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n.1, sub-criterio n. 1.1, delle offerte presentate dagli altri concorrenti.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Sara Toccini

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR					SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA										FOOD SERVICE							
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUB-ELEMENTI		PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO	
1. Progetto locali in concessione (max punti 22)	1.1 Progetto di arredo e allestimento locali tenendo conto dei criteri progettuali di cui all'art. 21 del capitolato tecnico		14	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Divanetti in poliuretanico, tavoli alluminio con piano in legno, sedie in polipropilene, sgabelli in polietilene. Rivestimenti con pannelli fonoassorbenti per miglioramento acustico. Modifica impianti, tinteggiature pareti e controsoffitti. BUONO	0,6	Divanetti in poliuretanico, tavoli alluminio con piano in legno, sedie in polipropilene, sgabelli in polietilene. Rivestimenti con pannelli fonoassorbenti per miglioramento acustico. Modifica impianti, tinteggiature pareti e controsoffitti. BUONO	0,6	Divanetti in poliuretanico, tavoli alluminio con piano in legno, sedie in polipropilene, sgabelli in polietilene. Rivestimenti con pannelli fonoassorbenti per miglioramento acustico. Modifica impianti, tinteggiature pareti e controsoffitti. BUONO	0,6	0,6	8,4	Sedie in polietilene, sgabelli con gambe in acciaio e sedute in polietilene, tavoli in legno tamburato. Rivestimenti fino a 2,5. Modifica impianti, tinteggiature pareti. BUONO	0,6	Sedie in polietilene, sgabelli con gambe in acciaio e sedute in polietilene, tavoli in legno tamburato. Rivestimenti fino a 2,5. Modifica impianti, tinteggiature pareti. BUONO	0,6	Sedie in polietilene, sgabelli con gambe in acciaio e sedute in polietilene, tavoli in legno tamburato. Rivestimenti fino a 2,5. Modifica impianti, tinteggiature pareti. BUONO	0,6	0,6	8,4	

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 8

(Seduta riservata)

Il giorno 06/11/2025, alle ore 10:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo.

Sono presenti tutti i membri della Commissione che risulta essere così composta:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Valentina Abbatini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione riprende i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n.1, sub-criterio n. 1.1, delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- Cimas
- Innova S.p.A

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio n.1, sub-criterio n. 1.1 sopra indicato, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n.1, sub-criterio n. 1.1, delle offerte presentate dai restanti concorrenti.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Valentina Abbatini

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR						CIMAS								INNOVA SPA							
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUB-ELEMENTI		PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. RISOZZI	PUNTEGGIO SIG. RISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. RISOZZI	PUNTEGGIO SIG. RISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO
1. Progetto locali in concessione (max punti 22)	1.1 Progetto di arredo e allestimento locali tenendo conto dei criteri progettuali di cui all'art. 21 del capitolato tecnico		14	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Sedie e sgabelli con gambe in acciaio e sedute in polipropilene, tavoli in legno tamburato. Non c'è una descrizione dei lavori. INSUFFICIENTE	0	Sedie e sgabelli con gambe in acciaio e sedute in polipropilene, tavoli in legno tamburato. Non c'è una descrizione dei lavori. INSUFFICIENTE	0	Sedie e sgabelli con gambe in acciaio e sedute in polipropilene, tavoli in legno tamburato. Non c'è una descrizione dei lavori. INSUFFICIENTE	0	0	0	Lavori di ristrutturazione con demolizioni e rifacimento totale pavimentazioni e battiscopa. Rifacimento di tutti gli impianti . Non parla dei bagni di T.6. VOTO BUONO.	0,6	Lavori di ristrutturazione con demolizioni e rifacimento totale pavimentazioni e battiscopa. Rifacimento di tutti gli impianti . Non parla dei bagni di T.6. VOTO BUONO.	0,6	Lavori di ristrutturazione con demolizioni e rifacimento totale pavimentazioni e battiscopa. Rifacimento di tutti gli impianti . Non parla dei bagni di T.6. VOTO BUONO.	0,6	0,6	8,4

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 9

(Seduta riservata)

Il giorno 12/11/2026, alle ore 09:30, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo.

Sono presenti tutti i membri della Commissione che risulta essere così composta:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Valentina Abbatini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione riprende i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n.1, sub-criterio n. 1.1, delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- Itaca Ristorazione e Servizi
- Chef Express S.p.A.

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio n.1, sub-criterio n. 1.1, sopra indicato, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

A conclusione delle valutazioni effettuate dalla Commissione nella seduta odierna e nelle precedenti sedute riservate, relativamente al criterio n.1, sub-criterio n. 1.1, nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 2), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. tutte le offerte presentate;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio n.1, sub-criterio n. 1.1, relativi giudizi

assegnati e corrispondenti punteggi.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio 1, sub-criterio 1.2, delle offerte presentate dai concorrenti.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Valentina Abbatini

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR						ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI							CHEF EXPRESS SPA								
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUD-ELEMENTI		PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOGGI	PUNTEGGIO SIG. BISOGGI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAZIONALE	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOGGI	PUNTEGGIO SIG. BISOGGI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAZIONALE
1. Progetto locali in concessione (max punti 22)	1.1 Progetto di arredo e allestimento locali tenendo conto dei criteri progettuali di cui all'art. 21 del capitolato tecnico		14	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Lavori di posa pavimentazioni e demolizioni dove necessario, adeguamento impianti, demolizione e ricostruzione controsoffitti, non parla dei bagni di T6 e Spogliatoi bar ingresso principale. BUONO	0,6	Lavori di posa pavimentazioni e demolizioni dove necessario, adeguamento impianti, demolizione e ricostruzione controsoffitti, non parla dei bagni di T6 e Spogliatoi bar ingresso principale. BUONO	0,6	Lavori di posa pavimentazioni e demolizioni dove necessario, adeguamento impianti, demolizione e ricostruzione controsoffitti, non parla dei bagni di T6 e Spogliatoi bar ingresso principale. BUONO	0,6	0,6	8,4	Spigelli, sedute escape, rivestimenti lamiera grecata e legno. Lavori di adeguamento con posa nuove pavimentazioni, sostituzione pannelli controsoffitti. No pavimentazioni. Non parla dei bagni in T6. VOTO BUONO.	0,6	Spigelli, sedute escape, rivestimenti lamiera grecata e legno. Lavori di adeguamento con posa nuove pavimentazioni, sostituzione pannelli controsoffitti. No pavimentazioni. Non parla dei bagni in T6. VOTO BUONO.	0,6	Spigelli, sedute escape, rivestimenti lamiera grecata e legno. Lavori di adeguamento con posa nuove pavimentazioni, sostituzione pannelli controsoffitti. No pavimentazioni. Non parla dei bagni in T6. VOTO BUONO.	0,6	0,6	8,4

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 10

(Seduta riservata)

Il giorno 17/11/2026 alle ore 10:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo.

Sono presenti tutti i membri della Commissione che risulta essere così composta:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Sara Toccini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione inizia i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio 1, sub-criterio 1.2 "*Progetto di lavori*", delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- Ristorazione Servizi Italia
- Sirio S.p.A.

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 1, sub-criterio 1.2, sopra indicato, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio 1, sub-criterio 1.2, delle offerte presentate dagli altri concorrenti.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Sara Toccini

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR						RISTORAZIONE SERVIZI ITALIA								SIRIO SPA							
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUB-ELEMENTI		PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO
	1.2 Progetto di lavori		8	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione																
	a) caratteristiche tecniche e funzionali degli interventi tra cui le strategie e proposte finalizzate al risparmio energetico	massimo 3 punti				Illuminazione con led.BUONO	0,6	Illuminazione con led.BUONO	0,6	Illuminazione con led.BUONO	0,6	0,6	1,8	Illuminazione con pannelli led. BUONO	0,6	Illuminazione con pannelli led. BUONO	0,6	Illuminazione con pannelli led. BUONO	0,6	0,6	1,8
	b) Pianificazione e organizzazione delle varie fasi: progettazione, validazione, esecuzione e collaudi, validazione del GANTT e delle proposte finalizzate alla più rapida ed efficiente attivazione possibile del servizio	massimo 5 punti				20 giorni per progettazione esecutiva, 30 per SCIA, 30 lavori bar ingresso principale, 30 lavori bar torre 6. Totale 110 giorni. BUONO	0,6	20 giorni per progettazione esecutiva, 30 per SCIA, 30 lavori bar ingresso principale, 30 lavori bar torre 6. Totale 110 giorni. BUONO	0,6	20 giorni per progettazione esecutiva, 30 per SCIA, 30 lavori bar ingresso principale, 30 lavori bar torre 6. Totale 110 giorni. BUONO	0,6	0,6	3	Progetto definitivo 15 giorni, 15 giorni pianificazione, 15 giorni di lavori per ciascun bar, che non viene chiuso. I lavori verranno svolti in serata e/o comunque quando chiusi al pubblico. OTTIMO	1	Progetto definitivo 15 giorni, 15 giorni pianificazione, 15 giorni di lavori per ciascun bar, che non viene chiuso. I lavori verranno svolti in serata e/o comunque quando chiusi al pubblico. OTTIMO	1	Progetto definitivo 15 giorni, 15 giorni pianificazione, 15 giorni di lavori per ciascun bar, che non viene chiuso. I lavori verranno svolti in serata e/o comunque quando chiusi al pubblico. OTTIMO	1	1	5

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 11

(Seduta riservata)

Il giorno 25/11/2025, alle ore 10:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo.

Sono presenti tutti i membri della Commissione che risulta essere così composta:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Valentina Abbatini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione riprende i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio 1, sub-criterio 1.2, delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- Serenissima Ristorazione S.p.A.
- Food Service

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 1, sub-criterio 1.2, sopra indicato, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio 1, sub-criterio 1.2, delle offerte presentate dagli altri concorrenti.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Valentina Abbatini

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR						SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA								FOOD SERVICE							
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUB-ELEMENTI		PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO
	1.2 Progetto di lavori		8	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione																
	a) caratteristiche tecniche e funzionali degli interventi tra cui le strategie e proposte finalizzate al risparmio energetico	massimo 3 punti				Illuminazione con pannelli led. BUONO	0,6	Illuminazione con pannelli led. BUONO	0,6	Illuminazione con pannelli led. BUONO	0,6	0,6	1,8	Illuminazione con pannelli led. BUONO	0,6	Illuminazione con pannelli led. BUONO	0,6	Illuminazione con pannelli led. BUONO	0,6	0,6	1,8
	b) Pianificazione e organizzazione delle varie fasi: progettazione, validazione, esecuzione e collaudi, valutazione del GANTT e delle proposte finalizzate alla più rapida ed efficiente attivazione possibile del servizio	massimo 5 punti				10 Giorni per bar T6, 16 Giorni per bar ingresso principale. OTTIMO	1	10 Giorni per bar T6, 16 Giorni per bar ingresso principale. OTTIMO	1	10 Giorni per bar T6, 16 Giorni per bar ingresso principale. OTTIMO	1	1	5	59 giorni bar ingresso principale, 57 giorni per bat t6, 106 giorni per tutti e 2 i bar. BUONO	0,6	59 giorni bar ingresso principale, 57 giorni per bat t6, 106 giorni per tutti e 2 i bar. BUONO	0,6	59 giorni bar ingresso principale, 57 giorni per bat t6, 106 giorni per tutti e 2 i bar. BUONO	0,6	0,6	3

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 12

(Seduta riservata)

Il giorno 02/12/2025, alle ore 10:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo.

Sono presenti tutti i membri della Commissione che risulta essere così composta:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Valentina Abbatini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione riprende i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio 1, sub-criterio 1.2, delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- Cimas
- Innova S.p.A

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 1, sub-criterio 1.2, sopra indicato, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio 1, sub-criterio 1.2, delle offerte presentate dai restanti concorrenti.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Valentina Abbatini

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR						CIMAS								INNOVA SPA							
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUB-ELEMENTI		PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO
	1.2 Progetto di lavori		8	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione																
	a) caratteristiche tecniche e funzionali degli interventi tra cui le strategie e proposte finalizzate al risparmio energetico		massimo 3 punti			Assente INSUFFICIENTE	0	Assente INSUFFICIENTE	0	Assente INSUFFICIENTE	0	0	0	Sistema Biovitae. OTTIMO	1	Sistema Biovitae. OTTIMO	1	Sistema Biovitae. OTTIMO	1	1	3
	b) Pianificazione e organizzazione delle varie fasi: progettazione, validazione, esecuzione e collaudi, valutazione del GANTT e delle proposte finalizzate alla più rapida ed efficiente attivazione possibile del servizio		massimo 5 punti			Assente INSUFFICIENTE	0	Assente INSUFFICIENTE	0	Assente INSUFFICIENTE	0	0	0	Cronoprogramma da 10 settimane ma non vengono separate le opere per il bar ingresso principale e quelle del bar di Torre 6. SUFFICIENTE	0,2	Cronoprogramma da 10 settimane ma non vengono separate le opere per il bar ingresso principale e quelle del bar di Torre 6. SUFFICIENTE	0,2	Cronoprogramma da 10 settimane ma non vengono separate le opere per il bar ingresso principale e quelle del bar di Torre 6. SUFFICIENTE	0,2	0,2	1

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 13

(Seduta riservata)

Il giorno 05/12/2025, alle ore 10:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo.

Sono presenti tutti i membri della Commissione che risulta essere così composta:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Valentina Abbatini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione riprende i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio 1, sub-criterio 1.2, delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- Itaca Ristorazione e Servizi
- Chef Express S.p.A.

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 1, sub-criterio 1.2, sopra indicato, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

A conclusione delle valutazioni effettuate dalla Commissione nella seduta odierna e nelle precedenti sedute riservate, relativamente al criterio 1, sub-criterio 1.2, nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 2), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate, inoltre:

1. tutte le offerte presentate;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 1, sub-criterio 1.2, relativi giudizi assegnati e

corrispondenti punteggi.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n. 2, delle offerte presentate dai concorrenti.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Valentina Abbatini

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR					ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI										CHEF EXPRESS SPA									
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUD-ELEMENTI		PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOGGI	PUNTEGGIO SIG. BISOGGI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAZIONALE	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOGGI	PUNTEGGIO SIG. BISOGGI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAZIONALE			
	1.2 Progetto di lavori		8	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione					BUONO														
	a) caratteristiche tecniche e funzionali degli interventi tra cui le strategie e proposte finalizzate al risparmio energetico	massimo 3 punti				Illuminazione con led.BUONO	0,6	Illuminazione con led.BUONO	0,6	Illuminazione con led.BUONO	0,6	0,6	1,8	Illuminazione con led, sensori luci spogliatoi. Anche per le uti risparmio energetico presente. OTTIMO	1	Illuminazione con led, sensori luci spogliatoi. Anche per le uti risparmio energetico presente. OTTIMO	1	Illuminazione con led, sensori luci spogliatoi. Anche per le uti risparmio energetico presente. OTTIMO	1	1	3			
	b) Pianificazione e organizzazione delle varie fasi: progettazione, validazione, esecuzione e collaudi, valutazione del GANTT e delle proposte finalizzate alla più rapida ed efficiente attuazione possibile del servizio	massimo 3 punti				30 giorni per il bar T6. 60 per ingresso principale. BUONO	0,6	30 giorni per il bar T6. 60 per ingresso principale. BUONO	0,6	30 giorni per il bar T6. 60 per ingresso principale. BUONO	0,6	0,6	3	10 settimane + 3 gg per ingresso principale. 9 settimane per bar T6. BUONO	0,6	10 settimane + 3 gg per ingresso principale. 9 settimane per bar T6. BUONO	0,6	10 settimane + 3 gg per ingresso principale. 9 settimane per bar T6. BUONO	0,6	0,6	3			

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 14

(Seduta riservata)

Il giorno 09/12/2025, alle ore 10:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

Il componente Sig. Fabio Bisozzi partecipa alla seduta da remoto, in modalità di lavoro agile.

È presente in funzione di segretario verbalizzante il Rup della procedura, Dott.ssa Flavia Conte.

La Commissione inizia i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n. 2 "*Personale*", delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- Ristorazione Servizi Italia
- Sirio S.p.A.

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 2 sopra indicato, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio 2, delle offerte presentate dagli altri concorrenti.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Flavia Conte

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR					RISTORAZIONE SERVIZI ITALIA									SIRIO SPA							
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUB-ELEMENTI		PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO
2. Personale	Organigramma, funzioni/gramma del personale e programmazione annuale di formazione/aggiornamento		5	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Nonostante il numero delle ore (1025) offerte sembra essere adeguato, la proposta dell'operatore economico appare assolutamente non in linea con le esigenze di servizio da garantire e non attento ai flussi di utenza, con il rischio concreto di sovraffollamento. Per quanto attiene alla formazione, il progetto appare poco esauritivo. SUFFICIENTE	0,2	Nonostante il numero delle ore (1025) offerte sembra essere adeguato, la proposta dell'operatore economico appare assolutamente non in linea con le esigenze di servizio da garantire e non attento ai flussi di utenza, con il rischio concreto di sovraffollamento. Per quanto attiene alla formazione, il progetto appare poco esauritivo. SUFFICIENTE	0,2	Nonostante il numero delle ore (1025) offerte sembra essere adeguato, la proposta dell'operatore economico appare assolutamente non in linea con le esigenze di servizio da garantire e non attento ai flussi di utenza, con il rischio concreto di sovraffollamento. Per quanto attiene alla formazione, il progetto appare poco esauritivo. SUFFICIENTE	0,2	0,2	1	N. 31 risorse - Full-Time Equivalent (FTE) previsto 26,17 FTE + ore contrattuali settimanali totali 1047 dedicate all'utenza + 20 ore settimanali delle figure di controllo e supervisione. Squadra esterna di support team formata da n. 20 risorse. Dal piano di organizzazione destinato ai due punti vendita si evidenzia una attenta offerta che appare pienamente esauritiva rispetto ai flussi d'utenza (p. es. Piastra ore 12.00 con n. 8 operatori destinati all'utenza + 1 in cucina). Torre 6 % operatori alle ore 7). Il piano di formazione/aggiornamento appare adeguato. OTTIMO	1	Ottima la distribuzione delle risorse sia per quanto attiene al numero di persone impiegate nell'appalto, sia per quanto attiene alla distribuzione nei due punti vendita e rispetto ai flussi d'utenza. Il piano di formazione/aggiornamento appare adeguato e diversificato rispetto alle qualifiche professionali. OTTIMO	1	Ottima la distribuzione delle risorse sia per quanto attiene al numero di persone impiegate nell'appalto, sia per quanto attiene alla distribuzione nei due punti vendita e rispetto ai flussi d'utenza. Il piano di formazione/aggiornamento appare adeguato e diversificato rispetto alle qualifiche professionali. OTTIMO	1	1	5

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 15

(Seduta riservata)

Il giorno 10/12/2025, alle ore 12:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo.

Sono presenti tutti i membri della Commissione che risulta essere così composta:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Valentina Abbatini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione riprende i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n. 2, delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- Serenissima Ristorazione S.p.A.
- Food Service

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 2 sopra indicato, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio 2, delle offerte presentate dagli altri concorrenti.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Valentina Abbatini

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR					SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA								FOOD SERVICE								
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUB-ELEMENTI		PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO
2. Personale	Organigramma, funzionigramma del personale e programmazione annuale di formazione/aggiornamento		5	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Rispetto all'organigramma e funzionigramma appare sufficiente alle esigenze dei due punti vendita. Il piano di formazione/aggiornamento appare in linea con il capitolato.SUFFICIENTE	0,2	Rispetto all'organigramma e funzionigramma appare sufficiente alle esigenze dei due punti vendita. Il piano di formazione/aggiornamento appare adeguato. SUFFICIENTE	0,2	Rispetto all'organigramma e funzionigramma appare sufficiente alle esigenze dei due punti vendita. Il piano di formazione/aggiornamento appare adeguato. SUFFICIENTE	0,2	0,2	1	n.1025 ore per entrambi i bar (Piastra 509 ore - T6: 516) Si rileva attenzione ai picchi di afflusso. Ottimo piano di formazione sulla base dei profili professionali e annualità di servizio. OTTIMO	1	n.1025 ore per entrambi i bar (Piastra 509 ore - T6: 516) Si rileva attenzione ai picchi di afflusso. Ottimo piano di formazione sulla base dei profili professionali e annualità di servizio. OTTIMO	1	n.1025 ore per entrambi i bar (Piastra 509 ore - T6: 516) Si rileva attenzione ai picchi di afflusso. Ottimo piano di formazione sulla base dei profili professionali e annualità di servizio. OTTIMO	1	1	5

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 16

(Seduta riservata)

Il giorno 07/01/2026, alle ore 10:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo.

Sono presenti tutti i membri della Commissione che risulta essere così composta:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Valentina Abbatini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione riprende i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n. 2, delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- Cimas
- Innova S.p.A

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 2 sopra indicato, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio 2, delle offerte presentate dai restanti concorrenti.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Valentina Abbatini

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR						CIMAS								INNOVA SPA							
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUB-ELEMENTI		PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO
2. Personale	Organigramma, funzionigramma del personale e programmazione annuale di formazione/aggiornamento		5	Qualitativo	Assegnato in base alla validazione della Commissione	Inadeguato il numero delle risorse impegnate nei due punti vendita rispetto ai flussi d'utenza. Per quanto attiene alla formazione appare appena sufficiente. Nel complesso il giudizio è NON SUFFICIENTE	0	Inadeguato il numero delle risorse impegnate nei due punti vendita rispetto ai flussi d'utenza. Per quanto attiene alla formazione appare appena sufficiente. Nel complesso il giudizio è NON SUFFICIENTE	0	Inadeguato il numero delle risorse impegnate nei due punti vendita rispetto ai flussi d'utenza. Per quanto attiene alla formazione appare appena sufficiente. Nel complesso il giudizio è NON SUFFICIENTE	0	0	0	L'offerta di personale appare gravemente inadeguata rispetto alle esigenze dei due punti vendita. Il piano di formazione e aggiornamento è appena sufficiente. NON SUFFICIENTE	0	Inadeguato il numero delle risorse impegnate nei due punti vendita rispetto ai flussi d'utenza. Per quanto attiene alla formazione appare appena sufficiente. Nel complesso il giudizio è NON SUFFICIENTE	0	Inadeguato il numero delle risorse impegnate nei due punti vendita rispetto ai flussi d'utenza. Per quanto attiene alla formazione appare appena sufficiente. Nel complesso il giudizio è NON SUFFICIENTE	0	0	0

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 17

(Seduta riservata)

Il giorno 09/01/2026, alle ore 10:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo.

Sono presenti tutti i membri della Commissione che risulta essere così composta:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Valentina Abbatini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione riprende i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n. 2, delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- Itaca Ristorazione e Servizi
- Chef Express S.p.A.

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 2 sopra indicato, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

A conclusione delle valutazioni effettuate dalla Commissione nella seduta odierna e nelle precedenti sedute riservate, relativamente al criterio 2, nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 2), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate, inoltre:

1. tutte le offerte presentate;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 2, relativi giudizi assegnati e corrispondenti

punteggi.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n. 3, delle offerte presentate dai concorrenti.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Valentina Abbatini

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR						ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI								CHEF EXPRESS SPA							
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUB-ELEMENTI		PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO
2. Personale	Organigramma, funzionigramma del personale e programmazione annuale di formazione/aggiornamento		5	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	ore contrattuali settimanali totali per i due punti vendita. 1045,4, comprensivo delle figure di Responsabili.. Squadra jolly in supporto. Dal piano di organizzazione destinato ai due punti vendita si evidenzia una attenta offerta che appare pienamente esaustiva rispetto ai flussi d'utenza (p. es. Piastra ore 9,00 con n. 9 operatori). Torre 6 operatori alle ore 8,30). Il piano di formazione/aggiornamento appare ben strutturato. OTTIMO	1	ore contrattuali settimanali totali per i due punti vendita. 1045,4, comprensivo delle figure di Responsabili.. Squadra jolly in supporto. Dal piano di organizzazione destinato ai due punti vendita si evidenzia una attenta offerta che appare pienamente esaustiva rispetto ai flussi d'utenza (p. es. Piastra ore 9,00 con n. 9 operatori). Torre 6 operatori alle ore 8,30). Il piano di formazione/aggiornamento appare ben strutturato. OTTIMO	1	ore contrattuali settimanali totali per i due punti vendita. 1045,4, comprensivo delle figure di Responsabili.. Squadra jolly in supporto. Dal piano di organizzazione destinato ai due punti vendita si evidenzia una attenta offerta che appare pienamente esaustiva rispetto ai flussi d'utenza (p. es. Piastra ore 9,00 con n. 9 operatori). Torre 6 operatori alle ore 8,30). Il piano di formazione/aggiornamento appare ben strutturato. OTTIMO	1	1	5	totale 31 dipendenti che erogano n. 47,044 ore medie lavorate annue per n. 905 ore medie lavorate settimanali fte 26,63 - Rispetto all'organigramma e funzionigramma appare adeguato l'organizzazione del personale esterno al PTV ed anche del personale dedicato alle funzioni di Store Manager, Assistant manager e taem leadre, mentre per quanto attiene al personale dedicato all'utenza si rileva una carenza di personale. Infatti per Piastra: l'organizzazione del monte ore proposto appare sufficiente, mentre per torre 6 appare sensibilmente sottostimato rispetto alla potenziale utenza. Il piano di formazione/aggiornamento appare adeguato. IL GIUDIZIO COMPLESSIVO E' BUONO	0,6	905 ore medie lavorate settimanali Il piano di formazione appare adeguato sia rispetto alle tematiche che alle modalità di erogazione della formazione/aggiornamento. BUONO	0,6	905 ore medie lavorate settimanali Il piano di formazione appare adeguato sia rispetto alle tematiche che alle modalità di erogazione della formazione/aggiornamento. BUONO	0,6	0,6	3

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 18

(Seduta riservata)

Il giorno 12/01/2026, alle ore 10:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

Il Sig. Fabio Bisozzi partecipa alla seduta da remoto, in modalità di lavoro agile.

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Sara Toccini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione inizia i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n. 3 "*Progetto merceologico*", delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- Ristorazione Servizi Italia
- Sirio S.p.A.

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 3 sopra indicato, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio 3, delle offerte presentate dagli altri concorrenti.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Sara Toccini

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR						RISTORAZIONE SERVIZI ITALIA								SIRIO SPA							
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUB-ELEMENTI		PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO
3. Progetto merceologico	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		15	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Vengono indicati i marchi Bio IGP e Dop. Nel progetto viene espressa la volontà di offrire ogni giorno scelta tra tre ptimi piatti tre secondi piatti e diversi contorni, ma non viene proposta una ipotesi di menu. Anche le ipotesi di offrire menu per diabetici, vegani e celiaci non sono accompagnate da una ipotesi di menu. offerta dell'edicola in linea con il capitolato . SUFFICIENTE	0,2	Vengono indicati i marchi Bio IGP e Dop. Nel progetto viene espressa la volontà di offrire ogni giorno scelta tra tre ptimi piatti tre secondi piatti e diversi contorni, ma non viene proposta una ipotesi di menu. Anche le ipotesi di offrire menu per diabetici, vegani e celiaci non sono accompagnate da una ipotesi di menu. offerta dell'edicola in linea con il capitolato. SUFFICIENTE	0,2	Vengono indicati i marchi Bio IGP e Dop. Nel progetto viene espressa la volontà di offrire ogni giorno scelta tra tre ptimi piatti tre secondi piatti e diversi contorni, ma non viene proposta una ipotesi di menu. Anche le ipotesi di offrire menu per diabetici, vegani e celiaci non sono accompagnate da una ipotesi di menu. offerta dell'edicola in linea con il capitolato. SUFFICIENTE	0,2	0,2	3	Offerta molto varia con particolare attenzione all'utilizzo delle materie prime, alla filiera corta, all'offerta merceologica mediante proposte gluten free, per diabetici, per allergici. Poco ricca offerta dell'edicola, ma da apprezzare il servizio di Biblioteca condivisa. GIUDIZIO: DISTINTO	0,8	Offerta molto varia con particolare attenzione all'utilizzo delle materie prime, alla filiera corta, all'offerta merceologica mediante proposte gluten free, per diabetici, per allergici. Poco ricca offerta dell'edicola, ma da apprezzare il servizio di Biblioteca condivisa. DISTINTO	0,8	Offerta molto varia con particolare attenzione all'utilizzo delle materie prime, alla filiera corta, all'offerta merceologica mediante proposte gluten free, per diabetici, per allergici. Poco ricca offerta dell'edicola, ma da apprezzare il servizio di Biblioteca condivisa. DISTINTO	0,8	0,8	12

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 19

(Seduta riservata)

Il giorno 13/01/2026, alle ore 10:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

Il Sig. Fabio Bisozzi partecipa alla seduta da remoto, in modalità di lavoro agile.

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Sara Toccini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione riprende i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n. 3, delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- Serenissima Ristorazione S.p.A.
- Food Service

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 3 sopra indicato, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio 3, delle offerte presentate dagli altri concorrenti.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Sara Toccini

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR						SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA								FOOD SERVICE							
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUB-ELEMENTI		PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETR ATO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO
3. Progetto merceologico	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		15	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Prodotti dolci e salati: una biologica, una a ridotti zuccheri e una a ridotti grassi. Offerta dei prodotti panificati molto varia e a filiera corta. Per gli altri prodotti non si evidenzia invece una attenzione alla filiera corta ed ai prodotti locali Offerta dell'emporio adeguata- BUONO	0,6	Offerta è molto varia e attenta ne anche per quanto riguarda la linea biologica e i regimi speciali (vegani, a ridotto contenuto di zuccheri e a ridotto contenuto di grassi. Offerta dei prodotti panificati molto varia e a filiera corta. Per gli altri prodotti non si evidenzia invece una attenzione alla filiera corta ed ai prodotti locali Offerta dell'emporio adeguata- BUONO	0,6	Offerta è molto varia e attenta ne anche per quanto riguarda la linea biologica e i regimi speciali (vegani, a ridotto contenuto di zuccheri e a ridotto contenuto di grassi. Offerta dei prodotti panificati molto varia e a filiera corta. Per gli altri prodotti non si evidenzia invece una attenzione alla filiera corta ed ai prodotti locali Offerta dell'emporio adeguata- BUONO	0,6	0,6	9	Offerta molto varia con particolare attenzione all'utilizzo delle materie prime, (biosolidale e Fari trade) alla filiera corta, alla stagionalità dei menu, all'offerta merceologica mediante proposte gluten free, per diabetici, per vegani, senza uova, senza zucchero, per intolleranze latticini, per allergie e con attenzione al rispetto dei credi religiosi.(ebraico e musulmano), da evidenziare Orto 2.0 (frutta e verdura a km 0), cooperativa agricola a pochi metri da PTV. Buona l'offerta dell'edicola. OTTIMO	1	Offerta molto varia con particolare attenzione all'utilizzo delle materie prime, (biosolidale e Fari trade) alla filiera corta, alla stagionalità dei menu, all'offerta merceologica mediante proposte gluten free, per diabetici, per vegani, senza uova, senza zucchero, per intolleranze latticini, per allergie e con attenzione al rispetto dei credi religiosi.(ebraico e musulmano), da evidenziare Orto 2.0 (frutta e verdura a km 0), cooperativa agricola a pochi metri da PTV. Buona l'offerta dell'edicola. OTTIMO	1	Offerta molto varia con particolare attenzione all'utilizzo delle materie prime, (biosolidale e Fari trade) alla filiera corta, alla stagionalità dei menu, all'offerta merceologica mediante proposte gluten free, per diabetici, per vegani, senza uova, senza zucchero, per intolleranze latticini, per allergie e con attenzione al rispetto dei credi religiosi.(ebraico e musulmano), da evidenziare Orto 2.0 (frutta e verdura a km 0), cooperativa agricola a pochi metri da PTV. Buona l'offerta dell'edicola. OTTIMO	1	1	15

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 20

(Seduta riservata)

Il giorno 16/01/2026, alle ore 10:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo.

Sono presenti tutti i membri della Commissione che risulta essere così composta:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Valentina Abbatini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione riprende i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n. 3, delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- Cimas
- Innova S.p.A

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 3 sopra indicato, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio 3, delle offerte presentate dai restanti concorrenti.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Valentina Abbatini

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR						CIMAS								INNOVA SPA							
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUB-ELEMENTI		PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO
3. Progetto merceologico	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		15	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Offerta non sufficientemente dettagliata per quanto attiene ai Non presente attenzione alle esigenze gluten free, poca attenzione ai prodotti per diabetici, non è presente una linea di prodotti caldi, i prodotti da forno salati sono precotti e surgelati. non vengono evidenziati i fornitori dei prodotti freschi e confezionati, se non per prodotti dolciari confezionati. Non viene detto nulla in merito ai prodotti equosolidali, Bio e IGP. Assenza del progetto edicola. NON SUFFICIENTE	0	Offerta non sufficientemente dettagliata per quanto attiene ai Non presente attenzione alle esigenze gluten free, poca attenzione ai prodotti per diabetici, non è presente una linea di prodotti caldi, i prodotti da forno salati sono precotti e surgelati. non vengono evidenziati i fornitori dei prodotti freschi e confezionati, se non per prodotti dolciari confezionati. Non viene detto nulla in merito ai prodotti equosolidali, Bio e IGP. Assenza del progetto edicola. NON SUFFICIENTE	0	Offerta non sufficientemente dettagliata per quanto attiene ai Non presente attenzione alle esigenze gluten free, poca attenzione ai prodotti per diabetici, non è presente una linea di prodotti caldi, i prodotti da forno salati sono precotti e surgelati. non vengono evidenziati i fornitori dei prodotti freschi e confezionati, se non per prodotti dolciari confezionati. Non viene detto nulla in merito ai prodotti equosolidali, Bio e IGP. Assenza del progetto edicola. NON SUFFICIENTE	0	0	0	Offerta molto limitata, poche alternative, prevalenza di carboidrati e poca attenzione alle esigenze di pazienti diabetici, poca attenzione al gluten free e vegan. Non bilanciata a livello di macronutrienti. Alcune proposte non vengono esplicitate compiutamente (probabilmente per errore di visualizzazione delle righe). Adeguata l'offerta dell'edicola emporio. SUFFICIENTE	0,2	Offerta molto limitata, poche alternative, prevalenza di carboidrati e poca attenzione alle esigenze di pazienti diabetici, poca attenzione al gluten free e vegan. Non bilanciata a livello di macronutrienti. Alcune proposte non vengono esplicitate compiutamente (probabilmente per errore di visualizzazione delle righe). Adeguata l'offerta dell'edicola emporio. SUFFICIENTE	0,2	Offerta molto limitata, poche alternative, prevalenza di carboidrati e poca attenzione alle esigenze di pazienti diabetici, poca attenzione al gluten free e vegan. Non bilanciata a livello di macronutrienti. Alcune proposte non vengono esplicitate compiutamente (probabilmente per errore di visualizzazione delle righe). Adeguata l'offerta dell'edicola emporio. SUFFICIENTE	0,2	0,2	3

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 21

(Seduta riservata)

Il giorno 20/01/2026, alle ore 10:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo.

Sono presenti tutti i membri della Commissione che risulta essere così composta:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Valentina Abbatini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione riprende i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n. 3, delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- Itaca Ristorazione e Servizi
- Chef Express S.p.A.

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 3 sopra indicato, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

A conclusione delle valutazioni effettuate dalla Commissione nella seduta odierna e nelle precedenti sedute riservate, relativamente al criterio 3, nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 2), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate, inoltre:

1. tutte le offerte presentate;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 3, relativi giudizi assegnati e corrispondenti

punteggi.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n. 4, delle offerte presentate dai concorrenti.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Valentina Abbatini

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR						ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI								CHEF EXPRESS SPA							
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUB-ELEMENTI		PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO
3. Progetto merceologico	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		15	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Collaborazione con Coldiretti Lazio (Progetto qualità sostenibile) per approvvigionamento dei prodotti all'interno della Regione Lazio. Grande varietà (prodotti gluten free- senza zuccheri - vegan - senza lattosio). Kalowry e il Pokè e Krep (nuovo concept in contratto con fast food) , Progetto Sale , più attenzione alla salute con utilizzo di sale iodato. Non viene evidenziata l'offerta delle pietanze calde. Emporio: offerta adeguata. BUONO	0,6	Collaborazione con Coldiretti Lazio (Progetto qualità sostenibile) per approvvigionamento dei prodotti all'interno della Regione Lazio. Grande varietà (prodotti gluten free- senza zuccheri - vegan - senza lattosio). Kalowry e il Pokè e Krep (nuovo concept in contratto con fast food) , Progetto Sale , più attenzione alla salute con utilizzo di sale iodato. Non viene evidenziata l'offerta delle pietanze calde. Emporio: offerta adeguata. BUONO	0,6	Collaborazione con Coldiretti Lazio (Progetto qualità sostenibile) per approvvigionamento dei prodotti all'interno della Regione Lazio. Grande varietà (prodotti gluten free- senza zuccheri - vegan - senza lattosio). Kalowry e il Pokè e Krep (nuovo concept in contratto con fast food) , Progetto Sale , più attenzione alla salute con utilizzo di sale iodato. Non viene evidenziata l'offerta delle pietanze calde. Emporio: offerta adeguata. BUONO	0,6	0,6	9	l'offerta merceologica è varia per prodotti fruibili da tutti, ma la propoTsa di prodotti gluten free appare limitata , - senza zuccheri - vegan e senza lattosio. le offerte merceologiche sono PRODOTTI KM ZERO: sinergie conCioli Egidio eCapecchi, Marr, e con l'azienda Conor. L'offerta dell'emporio appare soddisfacente. DISTINTO	0,8	l'offerta merceologica è varia per prodotti fruibili da tutti, ma la propoTsa di prodotti gluten free appare limitata , - senza zuccheri - vegan e senza lattosio. le offerte merceologiche sono PRODOTTI KM ZERO: sinergie conCioli Egidio eCapecchi, Marr, e con l'azienda Conor.L'offerta dell'emporio appare soddisfacente. DISTINTO	0,8	l'offerta merceologica è varia per prodotti fruibili da tutti, ma la propoTsa di prodotti gluten free appare limitata , - senza zuccheri - vegan e senza lattosio. le offerte merceologiche sono PRODOTTI KM ZERO: sinergie conCioli Egidio eCapecchi, Marr, e con l'azienda Conor.L'offerta dell'emporio appare soddisfacente. DISTINTO	0,8	0,8	12

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 22

(Seduta riservata)

Il giorno 23/01/2026, alle ore 10:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo.

Sono presenti tutti i membri della Commissione che risulta essere così composta:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Sara Toccini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione inizia i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n. 4 "*Criteri di sostenibilità ambientali e sociali*", sub- criteri 4.1 e 4.2, delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- Ristorazione Servizi Italia
- Sirio S.p.A.

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 4, sub- criteri 4.1 e 4.2, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio 4, sub- criteri 4.1 e 4.2, delle offerte presentate dagli altri concorrenti.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Sara Toccini

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR						RISTORAZIONE SERVIZI ITALIA								SIRIO SPA							
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUB-ELEMENTI		PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO
4. Criteri di sostenibilità ambientali e sociali (max 6 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.		4	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	IN linea con la normativa vigente in tema di utilizzo del materiale monouso. SUFFICIENTE	0,2	IN linea con la normativa vigente in tema di utilizzo del materiale monouso. SUFFICIENTE	0,2	IN linea con la normativa vigente in tema di utilizzo del materiale monouso. SUFFICIENTE	0,2	0,2	0,8	Le iniziative proposte sono tutte applicabili all'appalto in entrambi i punti vendita, ben esplicitate e strutturate, con indicazione puntuale delle azioni che verranno intraprese, della tempistica e del risultato atteso, oltre alla possibilità di monitoraggio continuo del mantenimento degli obiettivi raggiunti.In particolare si evidenzia la proposta del free beverage quale misura che prevede un ottimizzazione costante dell'impatto ambientale. OTTIMO	1	le iniziative proposte sono tutte applicabili all'appalto in entrambi i punti vendita, ben esplicitate e strutturate, con indicazione puntuale delle azioni che verranno intraprese, della tempistica e del risultato atteso, oltre alla possibilità di monitoraggio continuo del mantenimento degli obiettivi raggiunti.In particolare si evidenzia la proposta del free beverage quale misura che prevede un ottimizzazione costante dell'impatto ambientale. OTTIMO	1	le iniziative proposte sono tutte applicabili all'appalto in entrambi i punti vendita, ben esplicitate e strutturate, con indicazione puntuale delle azioni che verranno intraprese, della tempistica e del risultato atteso, oltre alla possibilità di monitoraggio continuo del mantenimento degli obiettivi raggiunti.In particolare si evidenzia la proposta del free beverage quale misura che prevede un ottimizzazione costante dell'impatto ambientale. OTTIMO	1	1	4
	4.2 Progetto per la destinazione del cibo non sommministrato		2	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Si impegna a presentare protocollo preliminare con associazione no profit . SUFFICIENTE	0,2	Si impegna a presentare protocollo preliminare con associazione no profit . SUFFICIENTE	0,2	Si impegna a presentare protocollo preliminare con associazione no profit . SUFFICIENTE	0,2	0,2	0,4	Si valuta positivamente quanto proposto, in particolar modo rispetto all'utilizzo dell'app ed alla partnership consolidata con la Fondazione Banco Alimentare Lazio Onlus, in ottemperanza alla Legge n. 155/2003 recante: "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale" , alla collaborazione con Croce Rossa Italiana – Comitato di Roma: OTTIMO	1	si valuta positivamente quanto proposto, in particolar modi rispetto all'utilizzo dell'app ed alla partnership consolidata con la Fondazione Banco Alimentare Lazio Onlus, in ottemperanza alla Legge n. 155/2003 recante: "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale" , alla collaborazione con Croce Rossa Italiana – Comitato di Roma: OTTIMO	1	si valuta positivamente quanto proposto, in particolar modi rispetto all'utilizzo dell'app ed alla partnership consolidata con la Fondazione Banco Alimentare Lazio Onlus, in ottemperanza alla Legge n. 155/2003 recante: "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale" , alla collaborazione con Croce Rossa Italiana – Comitato di Roma: OTTIMO	1	1	2

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 23

(Seduta riservata)

Il giorno 02/02/2026, alle ore 10:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

Il Sig. Fabio Bisozzi partecipa alla seduta da remoto, in modalità di lavoro agile.

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Valentina Abbatini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione riprende i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n. 4, sub- criteri 4.1 e 4.2, delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- Serenissima Ristorazione S.p.A.
- Food Service

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 4, sub- criteri 4.1 e 4.2, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio 4, sub- criteri 4.1 e 4.2, delle offerte presentate dagli altri concorrenti.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Valentina Abbatini

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR					SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA									FOOD SERVICE							
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUB-ELEMENTI		PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO
4. Criteri di sostenibilità ambientali e sociali (max 6 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.		4	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Dettagliata elencazione dei fornitori scelti che adottano politiche di sostenibilità ambientale - sistema di monitoraggio e raccolta delle informazioni. OTTIMO	1	Dettagliata elencazione dei fornitori scelti che adottano politiche di sostenibilità ambientale - sistema di monitoraggio e raccolta delle informazioni. OTTIMO	1	Dettagliata elencazione dei fornitori scelti che adottano politiche di sostenibilità ambientale - sistema di monitoraggio e raccolta delle informazioni. OTTIMO	1	1	4	Le iniziative proposte sono in linea con la normativa. Sufficiente	0,2	Le iniziative proposte sono in linea con la normativa. Sufficiente	0,2	Le iniziative proposte sono in linea con la normativa. Sufficiente	0,2	0,2	0,8
	4.2 Progetto per la destinazione del cibo non somministrato		2	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Adesione al progetto to good to go (proodtti invenduti vengono offerti a prezzi vantaggiosi), - Donazione delle eccedenze a Banco Alimentare Lazio. Porzioni ridotte - recupero del pane non utilizzato (per ottenere birra e snack). RIUTILIZZO FONDI DEL CAFFÈ PER COMPOSTAGGIO . OTTIMO	1	Adesione al progetto to good to go (proodtti invenduti vengono offerti a prezzi vantaggiosi), - Donazione delle eccedenze a Banco Alimentare Lazio. Porzioni ridotte - recupero del pane non utilizzato (per ottenere birra e snack). OTTIMO	1	Adesione al progetto to good to go (proodtti invenduti vengono offerti a prezzi vantaggiosi), - Donazione delle eccedenze a Banco Alimentare Lazio. Porzioni ridotte - recupero del pane non utilizzato (per ottenere birra e snack). OTTIMO	1	1	2	protocollo d'intesa per la raccolta e consegna presso i centri caritatevoli delle derrate integre non distribuite. DISTRIBUZIONE A CANILI E GATTILI . BUONO	0,6	protocollo d'intesa per la raccolta e consegna presso i centri caritatevoli delle derrate integre non distribuite. BUONO	0,6	protocollo d'intesa per la raccolta e consegna presso i centri caritatevoli delle derrate integre non distribuite. BUONO	0,6	0,6	1,2

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 24

(Seduta riservata)

Il giorno 04/02/2026, alle ore 10:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo.

Sono presenti tutti i membri della Commissione che risulta essere così composta:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Valentina Abbatini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione riprende i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n. 4, sub- criteri 4.1 e 4.2, delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- Cimas
- Innova S.p.A

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 4, sub- criteri 4.1 e 4.2, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio 4, sub- criteri 4.1 e 4.2, delle offerte presentate dai restanti concorrenti.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Valentina Abbatini

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR						CIMAS								INNOVA SPA							
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUB-ELEMENTI		PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO
4. Criteri di sostenibilità ambientali e sociali (max 6 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.		4	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	le iniziative proposte sono in linea con la normativa . SUFFICIENTE	0,2	le iniziative proposte sono in linea con la normativa . SUFFICIENTE	0,2	le iniziative proposte sono in linea con la normativa . SUFFICIENTE	0,2	0,2	0,8	le iniziative proposte sono in linea con la normativa . SUFFICIENTE	0,2	le iniziative proposte sono in linea con la normativa . SUFFICIENTE	0,2	le iniziative proposte sono in linea con la normativa . SUFFICIENTE	0,2	0,2	0,8
	4.2 Progetto per la destinazione del cibo non somministrato		2	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Dettagliata procedura di recupero dei cibi a seconda se siano caldi o freddi. Recupero presso gattili e canili. Progetto di recupero con Legamabiente non sembra assolutamente adatto ad una Azienda ospedaliera, ma rivolto alla ristorazione scolastica. Ecocompattatore presso centro cottura. OTTIMO	1	Dettagliata procedura di recupero dei cibi a seconda se siano caldi o freddi. Recupero presso gattili e canili. Progetto di recupero con Legamabiente non sembra assolutamente adatto ad una Azienda ospedaliera, ma rivolto alla ristorazione scolastica. Ecocompattatore presso centro cottura. OTTIMO	1	Dettagliata procedura di recupero dei cibi a seconda se siano caldi o freddi. Recupero presso gattili e canili. Progetto di recupero con Legamabiente non sembra assolutamente adatto ad una Azienda ospedaliera, ma rivolto alla ristorazione scolastica. Ecocompattatore presso centro cottura. OTTIMO	1	1	2	Collaborazione conLast Minute Market per recupero di cibo non consumato e non somministrato (per consumo umano e animale e/o compostaggio). SUFFICIENTE	0,2	Collaborazione conLast Minute Market per recupero di cibo non consumato e non somministrato (per consumo umano e animale e/o compostaggio). SUFFICIENTE	0,2	Collaborazione conLast Minute Market per recupero di cibo non consumato e non somministrato (per consumo umano e animale e/o compostaggio). SUFFICIENTE	0,2	0,2	0,4

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 25

(Seduta riservata)

Il giorno 10/02/2026, alle ore 10:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo.

Sono presenti tutti i membri della Commissione che risulta essere così composta:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Valentina Abbatini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione riprende i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n. 4, sub- criteri 4.1 e 4.2, delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- Itaca Ristorazione e Servizi
- Chef Express S.p.A.

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 4, sub- criteri 4.1 e 4.2, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

A conclusione delle valutazioni effettuate dalla Commissione nella seduta odierna e nelle precedenti sedute riservate, relativamente al criterio 4, sub- criteri 4.1 e 4.2, nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 2), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate, inoltre:

1. tutte le offerte presentate;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 4, sub- criteri 4.1 e 4.2, relativi giudizi

assegnati e corrispondenti punteggi.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n. 5, delle offerte presentate dai concorrenti.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Valentina Abbatini

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR					ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI								CHEF EXPRESS SPA								
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUB-ELEMENTI		PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO
4. Criteri di sostenibilità ambientali e sociali (max 6 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.		4	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Piena applicazione della normativa vigente cn dettaglio delle misure applicate sia per take azay che per consumazioni in loco free beverage - borracce acquistabili per ricaricare acqua a prezzo simbolico - offerta di posizionare dispenser acqua microfiltrata da concordare con la Direzione - Sistema di monitoraggio e tracciamento per quantificare i risultati raggiunti. OTTIMO	1	Piena applicazione della normativa vigente cn dettaglio delle misure applicate sia per take azay che per consumazioni in loco free beverage - borracce acquistabili per ricaricare acqua a prezzo simbolico - offerta di posizionare dispenser acqua microfiltrata da concordare con la Direzione - Sistema di monitoraggio e tracciamento per quantificare i risultati raggiunti. OTTIMO	1	Piena applicazione della normativa vigente cn dettaglio delle misure applicate sia per take azay che per consumazioni in loco free beverage - borracce acquistabili per ricaricare acqua a prezzo simbolico - offerta di posizionare dispenser acqua microfiltrata da concordare con la Direzione - Sistema di monitoraggio e tracciamento per quantificare i risultati raggiunti. OTTIMO	1	1	4	Free beverage - attenzione alle scelte dei fornitori che adottano politiche di attenzione alla sostenibilità ambientale - bilancia intelligente per rilevazione scarti - OTTIMO	1	Free beverage - attenzione alle scelte dei fornitori che adottano politiche di attenzione alla sostenibilità ambientale - bilancia intelligente per rilevazione scarti - OTTIMO	1	Free beverage - attenzione alle scelte dei fornitori che adottano politiche di attenzione alla sostenibilità ambientale - bilancia intelligente per rilevazione scarti - OTTIMO	1	1	4
	4.2 Progetto per la destinazione del cibo non sommministrato		2	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Cooperativa Roma Solidarietà (CRS), Banco Alimentare Lazio ODV., canili e gattili, accordi con compostiere sul territorio. Monitraggio degli scarti . OTTIMO	1	Cooperativa Roma Solidarietà (CRS), Banco Alimentare Lazio ODV., canili e gattili, accordi con compostiere sul territorio. Monitraggio degli scarti . OTTIMO	1	Cooperativa Roma Solidarietà (CRS), Banco Alimentare Lazio ODV., canili e gattili, accordi con compostiere sul territorio. Monitraggio degli scarti . OTTIMO	1	1	2	Accordo con Inalca per riutilizzare gli scarti come fertilizzante per iriduzione degli stessi - cordo con Inalca per riutilizzare gli scarti come fertilizzante per i terreni agricoli sotto forma di compost - partnership con Krill Design per creare una linea d'arredamento e tessuti - recupero olio esausto trasformandolo in biodiesel che utilizziamo per alimentare i mezzi del gruppo, Accordo con Last minute market per individuare beneficiario del riciclo. OTTIMO	1	Accordo con Inalca per riutilizzare gli scarti come fertilizzante per iriduzione degli stessi - cordo con Inalca per riutilizzare gli scarti come fertilizzante per i terreni agricoli sotto forma di compost - partnership con Krill Design per creare una linea d'arredamento e tessuti - recupero olio esausto trasformandolo in biodiesel che utilizziamo per alimentare i mezzi del gruppo, Accordo con Last minute market per individuare beneficiario del riciclo. OTTIMO	1	Accordo con Inalca per fertilizzare gli scarti come fertilizzante per iriduzione degli stessi - cordo con Inalca per riutilizzare gli scarti come fertilizzante per i terreni agricoli sotto forma di compost - partnership con Krill Design per creare una linea d'arredamento e tessuti - recupero olio esausto trasformandolo in biodiesel che utilizziamo per alimentare i mezzi del gruppo, Accordo con Last minute market per individuare beneficiario del riciclo. OTTIMO	1	1	2

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 26

(Seduta riservata)

Il giorno 11/02/2026, alle ore 10:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo.

Sono presenti tutti i membri della Commissione che risulta essere così composta:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Valentina Abbatini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione inizia i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n. 5 "*Progetto migliore*", sub-criteri dal 5.1 al 5.5, delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- Ristorazione Servizi Italia
- Sirio S.p.A.

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 5, sub- criteri dal 5.1 al 5.5, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio 5, sub- criteri dal 5.1 al 5.5, delle offerte presentate dagli altri concorrenti.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Valentina Abbatini

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR					RISTORAZIONE SERVIZI ITALIA								SIRIO SPA							
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUB-ELEMENTI	PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO
5. Progetto Migliorie (max 22 punti)	5.1 Descrizione di soluzioni e proposte di miglioramento del servizio, in termini di modalit� di esecuzione e di qualit� in generale, oltre a quanto richiesto nel Capitolato Tecnico ed al progetto declinato nei punti precedenti.	6	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Nel capitolo dedicato vengono indicate solamente alcune procedure HACCP. NON SUFFICIENTE	0	Nel capitolo dedicato vengono indicate solamente alcune procedure HACCP. NON SUFFICIENTE	0	Nel capitolo dedicato vengono indicate solamente alcune procedure HACCP. NON SUFFICIENTE	0	0	0	si valuta positivamente la possibilit� di consegna presso i reparti , sia per il paziente che il personale in servizio , la disponibilit� di vassoi dedicati ad uso sedie rotelle, l'attenzione alla promozione dei corretti stili alimentari e l'iniziativa caff� e Briochesospesa, WIFI E PUNTI DI RICARICA . OTTIMO	1	si valuta positivamente la possibilit� di consegna presso i reparti , sia per il paziente che il personale in servizio , la disponibilit� di vassoi dedicati ad uso sedie rotelle, l'attenzione alla promozione dei corretti stili alimentari e l'iniziativa caff� e crioche sospesa. OTTIMO	1	si valuta positivamente la possibilit� di consegna presso i reparti , sia per il paziente che il personale in servizio , la disponibilit� di vassoi dedicati ad uso sedie rotelle, l'attenzione alla promozione dei corretti stili alimentari e l'iniziativa caff� e crioche sospesa. OTTIMO	1	1	6
	5.2 Applicazione di sconti/agevolazioni ulteriori per i dipendenti e/o pacchetti di offerte per tutti gli utenti.	4	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Abbonamenti con apposite tessere pagando per 10 (dieci) si ottengono 13 (tredici) consumazioni nei seguenti men� 1. Caff� + Brioches; 2. Cappuccino + Brioches; 3. Succo di arancia + Brioches; 4. Caff� + Brioches + Succo di frutta; 5. Toast con prosciutto cotto e formaggio + Succo di Mirtillo; 6. Panino all'olio farcito + Succo alla mela; 7. Omelette con bacon + Succo di arancia. SUFFICIENTE	0,2	Abbonamenti con apposite tessere pagando per 10 (dieci) si ottengono 13 (tredici) consumazioni nei seguenti men� 1. Caff� + Brioches; 2. Cappuccino + Brioches; 3. Succo di arancia + Brioches; 4. Caff� + Brioches + Succo di frutta; 5. Toast con prosciutto cotto e formaggio + Succo di Mirtillo; 6. Panino all'olio farcito + Succo alla mela; 7. Omelette con bacon + Succo di arancia. SUFFICIENTE	0,2	Abbonamenti con apposite tessere pagando per 10 (dieci) si ottengono 13 (tredici) consumazioni nei seguenti men� 1. Caff� + Brioches; 2. Cappuccino + Brioches; 3. Succo di arancia + Brioches; 4. Caff� + Brioches + Succo di frutta; 5. Toast con prosciutto cotto e formaggio + Succo di Mirtillo; 6. Panino all'olio farcito + Succo alla mela; 7. Omelette con bacon + Succo di arancia. SUFFICIENTE	0,2	0,2	0,8	SI VALUTA POSITIVAMENTE LA PROPOSTA 0 SCPRECHI SIA I CARNET E LA'AGEVOLAZIONE PER DONATORI DI SANGUE . DISTINTO	0,8	SI VALUTA POSITIVAMENTE LA PROPOSTA 0 SCPRECHI SIA I CARNET E LA'AGEVOLAZIONE PER DONATORI DI SANGUE . DISTINTO	0,8	SI VALUTA POSITIVAMENTE LA PROPOSTA 0 SCPRECHI SIA I CARNET E LA'AGEVOLAZIONE PER DONATORI DI SANGUE . DISTINTO	0,8	0,8	3,2
	5.3 Installazione di una o pi� casse automatiche rendiresto, onde consentire di ottimizzare i tempi di attesa degli utenti e la sicurezza nella gestione del denaro, a patto che sia mantenuta almeno una cassa ordinaria con personale dedicato e/o messa a disposizione dell'utenza di un'applicazione che consenta la prenotazione da remoto.	5	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	4 casse (di cui 2 rendiresto, una automatica e una standard) ingresso principale. 4 casse bar torre 6 + app. OTTIMO	1	4 casse (di cui 2 rendiresto, una automatica e una standard) ingresso principale. 4 casse bar torre 6 + app. OTTIMO	1	4 casse (di cui 2 rendiresto, una automatica e una standard) ingresso principale. 4 casse bar torre 6 + app. OTTIMO	1	1	5	Per ciascun bar: N.1 Registratore fiscale standard, servito da operatore, N.2 Registratori fiscali accoppiati a casse automatiche rendiresto, N.2 Kiosk self-ordering per pagamenti digitali, Piattaforma App MySirio per prenotazione e pagamento da remoto. OTTIMO	1	Per ciascun bar: N.1 Registratore fiscale standard, servito da operatore, N.2 Registratori fiscali accoppiati a casse automatiche rendiresto, N.2 Kiosk self-ordering per pagamenti digitali, Piattaforma App MySirio per prenotazione e pagamento da remoto. OTTIMO	1	Per ciascun bar: N.1 Registratore fiscale standard, servito da operatore, N.2 Registratori fiscali accoppiati a casse automatiche rendiresto, N.2 Kiosk self-ordering per pagamenti digitali, Piattaforma App MySirio per prenotazione e pagamento da remoto. OTTIMO	1	1	5
	5.4 Assortimento di alimenti e/o bevande rispondenti alle esigenze degli utenti affetti da intolleranze, allergie e simili.	4	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Progetto merceologico poco dettagliato . SUFFICIENTE	0,2	Progetto merceologico poco dettagliato . SUFFICIENTE	0,2	Progetto merceologico poco dettagliato . SUFFICIENTE	0,2	0,2	0,8	Ottimo progetto merceologico Offerta di prodotti funzionali e dietetici: senza glutine, vegani, low sugar e visualizzazione di ingredienti, allergeni e valori nutrizionali; OTTIMO	1	Ottimo progetto merceologico Offerta di prodotti funzionali e dietetici: senza glutine, vegani, low sugar e visualizzazione di ingredienti, allergeni e valori nutrizionali; OTTIMO	1	Ottimo progetto merceologico Offerta di prodotti funzionali e dietetici: senza glutine, vegani, low sugar e visualizzazione di ingredienti, allergeni e valori nutrizionali; OTTIMO	1	1	4
	5.5 Installazione presso i locali bar di un sistema di antifurto, le cui spese saranno a carico esclusivo dell'aggiudicatario; il Concorrente dovr� garantire e dimostrare, nell'offerta presentata, che il sistema antifurto non interferisca con i sistemi del PTV e che lo stesso possa essere gestito in piena autonomia dal Concorrente medesimo.	3	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Antifurto gestito autonomamente per tutti e 2 i bar. OTTIMO	1	Antifurto gestito autonomamente per tutti e 2 i bar. OTTIMO	1	Antifurto gestito autonomamente per tutti e 2 i bar. OTTIMO	1	1	3	Antifurto gestito autonomamente per tutti e 2 i bar. OTTIMO	1	Antifurto gestito autonomamente per tutti e 2 i bar. OTTIMO	1	Antifurto gestito autonomamente per tutti e 2 i bar. OTTIMO	1	1	3

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 27

(Seduta riservata)

Il giorno 20/02/2026, alle ore 10:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 della Fondazione PTV Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo.

Sono presenti tutti i membri della Commissione che risulta essere così composta:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Sara Toccini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione riprende i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n. 5, sub- criteri dal 5.1 al 5.5, delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- Serenissima Ristorazione S.p.A.

- Food Service

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 5, sub- criteri dal 5.1 al 5.5, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio 5, sub- criteri dal 5.1 al 5.5, delle offerte presentate dagli altri concorrenti.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Sara Toccini

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR					SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA								FOOD SERVICE							
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUB-ELEMENTI	PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO
5. Progetto Migliorie (max 22 punti)	5.1 Descrizione di soluzioni e proposte di miglioramento del servizio, in termini di modalit� di esecuzione e di qualit� in generale, oltre a quanto richiesto nel Capitolato Tecnico ed al progetto declinato nei punti precedenti.	6	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Estensione orario di apertura dei bar, Dispositivi elettronici eliminacode; ispositivi elettronici eliminacode, installazione di tv, connessione internet e punti di ricarica dispositivi, app quality master, servizio delivery al personale dipendente della Fondazione PTV; delivery , portale web , servizio prenotazione consegna beni ai degenti, servizi per utenti diversamente abili, anziani e donne in gravidanza, riutilizzo findo di caff�, spazio per bookcrossing, OTTIMO	1	Estensione orario di apertura dei bar, Dispositivi elettronici eliminacode; ispositivi elettronici eliminacode, installazione di tv, connessione internet e punti di ricarica dispositivi, app quality master, servizio delivery al personale dipendente della Fondazione PTV; delivery , portale web , servizio prenotazione consegna beni ai degenti, servizi per utenti diversamente abili, anziani e donne in gravidanza, riutilizzo findo di caff�, spazio per bookcrossing, OTTIMO	1	Estensione orario di apertura dei bar, Dispositivi elettronici eliminacode; ispositivi elettronici eliminacode, installazione di tv, connessione internet e punti di ricarica dispositivi, app quality master, servizio delivery al personale dipendente della Fondazione PTV; delivery , portale web , servizio prenotazione consegna beni ai degenti, servizi per utenti diversamente abili, anziani e donne in gravidanza, riutilizzo findo di caff�, spazio per bookcrossing, OTTIMO	1	1	6	Buono il piano per la promozione della salute, e il piano di incentivazione del proprio personale alla mobilit� sostenibile. BUONO	0,6	Buono il piano per la promozione della salute, e il piano di incentivazione del proprio personale alla mobilit� sostenibile. BUONO	0,6	Buono il piano per la promozione della salute, e il piano di incentivazione del proprio personale alla mobilit� sostenibile. BUONO	0,6	0,6	3,6
	5.2 Applicazione di sconti/agevolazioni ulteriori per i dipendenti e/o pacchetti di offerte per tutti gli utenti.	4	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Scontistica aggiuntiva rispetto a quanto previsto dal capitolato (0,1%) su prodotti di caffetteria (sconti sui pacchetti menu colazione o menu pranzo), e ricariche via app, cashback con pagamento satisfy. BUONO	0,6	Scontistica aggiuntiva rispetto a quanto previsto dal capitolato (0,1%) su prodotti di caffetteria (sconti sui pacchetti menu colazione o menu pranzo), e ricariche via app, cashback con pagamento satisfy. BUONO	0,6	Scontistica aggiuntiva rispetto a quanto previsto dal capitolato (0,1%) su prodotti di caffetteria (sconti sui pacchetti menu colazione o menu pranzo), e ricariche via app, cashback con pagamento satisfy. BUONO	0,6	0,6	2,4	Sconto alla cassa dopo le 16,30 solo per prodotti deperibili. Sconti correlati ad acquisti di pi� menu. SUFFICIENTE	0,2	Sconto alla cassa dopo le 16,30 solo per prodotti deperibili. Sconti correlati ad acquisti di pi� menu. SUFFICIENTE	0,2	Sconto alla cassa dopo le 16,30 solo per prodotti deperibili. Sconti correlati ad acquisti di pi� menu. SUFFICIENTE	0,2	0,2	0,8
	5.3 Installazione di una o pi� casse automatiche rendiresto, onde consentire di ottimizzare i tempi di attesa degli utenti e la sicurezza nella gestione del denaro, a patto che sia mantenuta almeno una cassa ordinaria con personale dedicato e/o messa a disposizione dell'utenza di un'applicazione che consenta la prenotazione da remoto.	5	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	N 2 cassa totem e 2 standard per bar T6 , 2 casse totem ed una cassa standard per bar ingresso principale. No app. BUONO	0,6	N 2 cassa totem e 2 standard per bar T6 , 2 casse totem ed una cassa standard per bar ingresso principale. No app. BUONO	0,6	N 2 cassa totem e 2 standard per bar T6 , 2 casse totem ed una cassa standard per bar ingresso principale. No app. BUONO	0,6	0,6	3	n. 2 casse standard bar ingresso principale, 1 totem per ogni bar, n. ? Casse bar torre 6. BUONO	0,6	n. 2 casse standard bar ingresso principale, 1 totem per ogni bar, n. ? Casse bar torre 6. BUONO	0,6	n. 2 casse standard bar ingresso principale, 1 totem per ogni bar, n. ? Casse bar torre 6. BUONO	0,6	0,6	3
	5.4 Assortimento di alimenti e/o bevande rispondenti alle esigenze degli utenti affetti da intolleranze, allergie e simili.	4	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	offerta molto varia di alimenti con attenzione agli utenti con allergie, intolleranze e simili . OTTIMO	1	offerta molto varia di alimenti con attenzione agli utenti con allergie, intolleranze e simili . OTTIMO	1	offerta molto varia di alimenti con attenzione agli utenti con allergie, intolleranze e simili . OTTIMO	1	1	4	OTTIMO progetto merceologico e attenzione ai credi religiosi	1	OTTIMO progetto merceologico e attenzione ai credi religiosi	1	OTTIMO progetto merceologico e attenzione ai credi religiosi	1	1	4
	5.5 Installazione presso i locali bar di un sistema di antifurto, le cui spese saranno a carico esclusivo dell'aggiudicatario; il Concorrente dovr� garantire e dimostrare, nell'offerta presentata, che il sistema antifurto non interferisca con i sistemi del PTV e che lo stesso possa essere gestito in piena autonomia dal Concorrente medesimo.	3	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Offerta di un sistema Sicuritalia in entrambi i locali bar con intervento se necessario H 24/7 e collegamento con le forze dell'ordine. Gestione autonoma da parte dell'offerente. OTTIMO	1	Offerta di un sistema Sicuritalia in entrambi i locali bar con intervento se necessario H 24/7 e collegamento con le forze dell'ordine. Gestione autonoma da parte dell'offerente. OTTIMO	1	Offerta di un sistema Sicuritalia in entrambi i locali bar con intervento se necessario H 24/7 e collegamento con le forze dell'ordine. Gestione autonoma da parte dell'offerente. OTTIMO	1	1	3	Antifurto gestito autonomamente per tutti e 2 i bar. OTTIMO	1	Antifurto gestito autonomamente per tutti e 2 i bar. OTTIMO	1	Antifurto gestito autonomamente per tutti e 2 i bar. OTTIMO	1	1	3

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 28

(Seduta riservata)

Il giorno 25/02/2026, alle ore 10:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 dell'Azienda Ospedaliera Universitaria Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo.

Sono presenti tutti i membri della Commissione che risulta essere così composta:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Valentina Abbatini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione riprende i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n. 5, sub- criteri dal 5.1 al 5.5, delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- Cimas
- Innova S.p.A

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 5, sub- criteri dal 5.1 al 5.5, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio 5, sub- criteri dal 5.1 al 5.5, delle offerte presentate dai restanti concorrenti.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Valentina Abbatini

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR					CIMAS								INNOVA SPA							
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUB-ELEMENTI	PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO
5. Progetto Migliorie (max 22 punti)	5.1 Descrizione di soluzioni e proposte di miglioramento del servizio, in termini di modalità di esecuzione e di qualità in generale, oltre a quanto richiesto nel Capitolato Tecnico ed al progetto declinato nei punti precedenti.	6	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Schermi mutimediali con Proiezione dei menù e LIVE del bancone per far sì che non si creino attese dovute alla scelta e per individuare quale parte del bancone è la parte che interessa per il tipo di consumo che prevede. NON SUFFICIENTE	0	Schermi mutimediali con Proiezione dei menù e LIVE del bancone per far sì che non si creino attese dovute alla scelta e per individuare quale parte del bancone è la parte che interessa per il tipo di consumo che prevede. NON SUFFICIENTE	0	Schermi mutimediali con Proiezione dei menù e LIVE del bancone per far sì che non si creino attese dovute alla scelta e per individuare quale parte del bancone è la parte che interessa per il tipo di consumo che prevede. NON SUFFICIENTE	0	0	0	LE PROPOSTE ENUNCIATE RELATIVE AL CRITERIO NON VENGONO ADEGUATAMENTE DETTAGLIATE, MENTRE ALTRE VENGONO VALUTATE IN ALTRI CRITERI. NON SUFFICIENTE	0	LE PROPOSTE ENUNCIATE RELATIVE AL CRITERIO NON VENGONO ADEGUATAMENTE DETTAGLIATE, MENTRE ALTRE VENGONO VALUTATE IN ALTRI CRITERI. NON SUFFICIENTE	0	LE PROPOSTE ENUNCIATE RELATIVE AL CRITERIO NON VENGONO ADEGUATAMENTE DETTAGLIATE, MENTRE ALTRE VENGONO VALUTATE IN ALTRI CRITERI. NON SUFFICIENTE	0	0	0
	5.2 Applicazione di sconti/agevolazioni ulteriori per i dipendenti e/o pacchetti di offerte per tutti gli utenti.	4	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	NESSUNA PROPOSTA. NON SUFFICIENTE	0	NESSUNA PROPOSTA. NON SUFFICIENTE	0	NESSUNA PROPOSTA. NON SUFFICIENTE	0	0	0	LA SCONTISTICA ATIENE SOLO AI MENU, MENTRE NON VIENE PROPOSTA ALCUNA FORMA DI SCONTO E FIDELIZZAZIONE, LOYALTY. NON SUFFICIENTE	0	LA SCONTISTICA ATIENE SOLO AI MENU, MENTRE NON VIENE PROPOSTA ALCUNA FORMA DI SCONTO E FIDELIZZAZIONE, LOYALTY. NON SUFFICIENTE	0	LA SCONTISTICA ATIENE SOLO AI MENU, MENTRE NON VIENE PROPOSTA ALCUNA FORMA DI SCONTO E FIDELIZZAZIONE, LOYALTY. NON SUFFICIENTE	0	0	0
	5.3 Installazione di una o più casse automatiche rendiresto, onde consentire di ottimizzare i tempi di attesa degli utenti e la sicurezza nella gestione del denaro, a patto che sia mantenuta almeno una cassa ordinaria con personale dedicato e/o messa a disposizione dell'utenza di un'applicazione che consenta la prenotazione da remoto.	5	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	VERRANNO INSTALLATI TOTEM MA SENZA INDICARE NUMERO CASSE E TOTEM. SUFFICIENTE	0,2	VERRANNO INSTALLATI TOTEM MA SENZA INDICARE NUMERO CASSE E TOTEM. SUFFICIENTE	0,2	VERRANNO INSTALLATI TOTEM MA SENZA INDICARE NUMERO CASSE E TOTEM. SUFFICIENTE	0,2	0,2	1	n. 2 CASSE Bar ingresso principale, n. 1 cassa bar Torre 6. Verranno installate casse automatiche ma non c'è il numero.App MyToday. BUONO	0,6	n. 2 CASSE Bar ingresso principale, n. 1 cassa bar Torre 6. Verranno installate casse automatiche ma non c'è il numero.App MyToday. BUONO	0,6	n. 2 CASSE Bar ingresso principale, n. 1 cassa bar Torre 6. Verranno installate casse automatiche ma non c'è il numero.App MyToday. BUONO	0,6	0,6	3
	5.4 Assortimento di alimenti e/o bevande rispondenti alle esigenze degli utenti affetti da intolleranze, allergie e simili.	4	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	NESSUNA PROPOSTA. NON SUFFICIENTE	0	NESSUNA PROPOSTA. NON SUFFICIENTE	0	NESSUNA PROPOSTA. NON SUFFICIENTE	0	0	0	L'offerta presente nel progetto merceologico appare poco dettagliata. SUFFICIENTE	0,2	L'offerta presente nel progetto merceologico appare poco dettagliata. SUFFICIENTE	0,2	L'offerta presente nel progetto merceologico appare poco dettagliata. SUFFICIENTE	0,2	0,2	0,8
	5.5 Installazione presso i locali bar di un sistema di antifurto, le cui spese saranno a carico esclusivo dell'aggiudicatario; il Concorrente dovrà garantire e dimostrare, nell'offerta presentata, che il sistema antifurto non interferisca con i sistemi del PTV e che lo stesso possa essere gestito in piena autonomia dal Concorrente medesimo.	3	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	NESSUNA PROPOSTA INSUFFICIENTE	0	NESSUNA PROPOSTA INSUFFICIENTE	0	NESSUNA PROPOSTA INSUFFICIENTE	0	0	0	Antifurto gestito autonomamente per tutti e 2 i bar. OTTIMO	1	Antifurto gestito autonomamente per tutti e 2 i bar. OTTIMO	1	Antifurto gestito autonomamente per tutti e 2 i bar. OTTIMO	1	1	3

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 29

(Seduta riservata)

Il giorno 26/02/2026, alle ore 10:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 dell'Azienda Ospedaliera Universitaria Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo.

Sono presenti tutti i membri della Commissione che risulta essere così composta:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Valentina Abbatini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione riprende i lavori di competenza in merito all'analisi, esame e valutazione, relativamente al Lotto 1, criterio n. 5, sub- criteri dal 5.1 al 5.5, delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- Itaca Ristorazione e Servizi
- Chef Express S.p.A.

Nel prospetto allegato al presente verbale (Allegato 1), quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte valutate in data odierna;
2. valutazioni effettuate dalla Commissione per il criterio 5, sub- criteri dal 5.1 al 5.5, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Valentina Abbatini

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR					ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI							CHEF EXPRESS SPA								
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUB-ELEMENTI	PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO
5. Progetto Migliorie (max 22 punti)	5.1 Descrizione di soluzioni e proposte di miglioramento del servizio, in termini di modalit� di esecuzione e di qualit� in generale, oltre a quanto richiesto nel Capitolato Tecnico ed al progetto declinato nei punti precedenti.	6	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	soFTWARE "BASTA UN CLICK" P per gestione e monitoraggio del servizio erogato, (HCCP, controllo personale, controllo merci e controllo di gestione), servizio takeaway con consegna a domicilio, sensibilizzazione sana alimentazione, totem informativo, box reclami suggerimenti - tv con messaggi informativi promozionali anche in merito a campagne sensibilizzazione alimentazione bilanciata - progetto Treedom (piantumazione di n. 100 alberi di specie arboree nel Sud America. BUONO	0,6	soFTWARE "BASTA UN CLICK" P per gestione e monitoraggio del servizio erogato, (HCCP, controllo personale, controllo merci e controllo di gestione), servizio takeaway con consegna a domicilio, sensibilizzazione sana alimentazione, totem informativo, box reclami suggerimenti - tv con messaggi informativi promozionali anche in merito a campagne sensibilizzazione alimentazione bilanciata - progetto Treedom (piantumazione di n. 100 alberi di specie arboree nel Sud America) BUONO	0,6	soFTWARE "BASTA UN CLICK" P per gestione e monitoraggio del servizio erogato, (HCCP, controllo personale, controllo merci e controllo di gestione), servizio takeaway con consegna a domicilio, sensibilizzazione sana alimentazione, totem informativo, box reclami suggerimenti - tv con messaggi informativi promozionali anche in merito a campagne sensibilizzazione alimentazione bilanciata - progetto Treedom (piantumazione di n. 100 alberi di specie arboree nel Sud America) BUONO	0,6	0,6	3,6	Casse Self Service Kiosk accessibili a tutti - wifi - punti di ricarica - indicazioni in braille per ipovedenti e non vedenti. Quotidiani gratuiti. Ottimo	1	Casse Self Service Kiosk accessibili a tutti - wifi - punti di ricarica - indicazioni in braille per ipovedenti e non vedenti. Quotidiani gratuiti. Ottimo	1	Casse Self Service Kiosk accessibili a tutti - wifi - punti di ricarica - indicazioni in braille per ipovedenti e non vedenti. Quotidiani gratuiti. Ottimo	1	1	6
	5.2 Applicazione di sconti/agevolazioni ulteriori per i dipendenti e/o pacchetti di offerte per tutti gli utenti.	4	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	per utilizzare sconti si richiede alto numero di consumazioni: fidelity card nominativa (cash back con scontistica del 4 % su una consumazione successiva ai 120,00) sconti di fine giornata e vicini a scadenza ma proposte che puntano alla fidelizzazione del cliente ma con vantaggi irrisori - NON SUFFICIENTE	0	fidelity card nominativa (cash back con scontistica del 4 % su una consumazione successiva ai 120,00) sconti di fine giornata e vicini a scadenza ma proposte che puntano alla fidelizzazione del cliente ma con vantaggi irrisori - NON SUFFICIENTE	0	fidelity card nominativa (cash back con scontistica del 4 % su una consumazione successiva ai 120,00) sconti di fine giornata e vicini a scadenza ma proposte che puntano alla fidelizzazione del cliente ma con vantaggi irrisori - NON SUFFICIENTE	0	0	0	ciruito loyalty: accumulo di punti - non presente uno sconto immediato in cassa, ma solo mediante fidelizzazione delle consumazioni prepagate (anche per fruire del salto cassa)- OFFERTA DELLA COLAZIONE GRATIS AI DONATORI DI SANGUE DISTINTO	0,8	ciruito loyalty: accumulo di punti - non presente uno sconto immediato in cassa, ma solo mediante fidelizzazione delle consumazioni prepagate (anche per fruire del salto cassa)- OFFERTA DELLA COLAZIONE GRATIS AI DONATORI DI SANGUE . DISTINTO	0,8	ciruito loyalty: accumulo di punti - non presente uno sconto immediato in cassa, ma solo mediante fidelizzazione delle consumazioni prepagate (anche per fruire del salto cassa)- OFFERTA DELLA COLAZIONE GRATIS AI DONATORI DI SANGUE . DISTINTO	0,8	0,8	3,2
	5.3 Installazione di una o pi� casse automatiche rendiresto, onde consentire di ottimizzare i tempi di attesa degli utenti e la sicurezza nella gestione del denaro, a patto che sia mantenuta almeno una cassa ordinaria con personale dedicato e/o messa a disposizione dell'utenza di un'applicazione che consenta la prenotazione da remoto.	5	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	n. 2 CASSE Bar ingresso principale, n. 1 cassa bar Torre 6. Verranno installate N. 2 casse automatiche (1 per bar).App CronoFood Delivery. BUONO	0,6	n. 2 CASSE Bar ingresso principale, n. 1 cassa bar Torre 6. Verranno installate N. 2 casse automatiche (1 per bar).App CronoFood Delivery. BUONO	0,6	n. 2 CASSE Bar ingresso principale, n. 1 cassa bar Torre 6. Verranno installate N. 2 casse automatiche (1 per bar).App CronoFood Delivery. BUONO	0,6	0,6	3	Tutte le casse automatiche sono rendiresto, totem dedicate solo ai dipendenti.Conl'installazione delle casse automatiche rendiresto cashmatic e delle casse self service kiosk, Chef Express elimina il contatto diretto di contanti da parte degli operatori, garantendo igiene nel servizio e tracciabilit� di pagamento. OTTIMO	1	Tutte le casse automatiche sono rendiresto, totem dedicate solo ai dipendenti.Conl'installazione delle casse automatiche rendiresto cashmatic e delle casse self service kiosk, Chef Express elimina il contatto diretto di contanti da parte degli operatori, garantendo igiene nel servizio e tracciabilit� di pagamento. OTTIMO	1	Tutte le casse automatiche sono rendiresto, totem dedicate solo ai dipendenti.Conl'installazion e delle casse automatiche rendiresto cashmatic e delle casse self service kiosk, Chef Express elimina il contatto diretto di contanti da parte degli operatori, garantendo igiene nel servizio e tracciabilit� di pagamento. OTTIMO	1	1	5
	5.4 Assortimento di alimenti e/o bevande rispondenti alle esigenze degli utenti affetti da intolleranze, allergie e simili.	4	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Grande attenzione ai prodotti per celiaci, per vegan, riduzione degli zuccheri, prodotti per dieta salutistica, rispetto delle tradizioni e religioni (halal) e diete speciali. OTTIMO	1	Grande attenzione ai prodotti per celiaci, per vegan, riduzione degli zuccheri, prodotti per dieta salutistica, rispetto delle tradizioni e religioni (halal) e diete speciali. OTTIMO	1	Grande attenzione ai prodotti per celiaci, per vegan, riduzione degli zuccheri, prodotti per dieta salutistica, rispetto delle tradizioni e religioni (halal) e diete speciali. OTTIMO	1	1	4	Offerta adeguata e dettagliata per vegani e celiaci, assente per diabetici. BUONO	0,6	Offerta adeguata e dettagliata per vegani e celiaci, assente per diabetici. BUONO	0,6	Offerta adeguata e dettagliata per vegani e celiaci, assente per diabetici. BUONO	0,6	0,6	2,4
	5.5 Installazione presso i locali bar di un sistema di antifurto, le cui spese saranno a carico esclusivo dell'aggiudicatario; il Concorrente dovr� garantire e dimostrare, nell'offerta presentata, che il sistema antifurto non interferisca con i sistemi del PTV e che lo stesso possa essere gestito in piena autonomia dal Concorrente medesimo.	3	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Antifurto indipendente Verisure no interferenza con sistemi PTV - H24 7/7. OTTIMO	1	Antifurto indipendente Verisure no interferenza con sistemi PTV - H24 7/7. OTTIMO	1	Antifurto indipendente Verisure no interferenza con sistemi PTV - H24 7/7. OTTIMO	1	1	3	AUTONOMO SISTEMA DI ALLARME PER ENTRAMBI I LOCALI COLLEGATO ALL'AZIENDA CON 10 TELECAMERE INTERNE (NON SPECIFICA LA MARCA DEL SISTEMA ANTINTRUSIONE). OTTIMO	1	AUTONOMO SISTEMA DI ALLARME PER ENTRAMBI I LOCALI COLLEGATO ALL'AZIENDA CON 10 TELECAMERE INTERNE (NON SPECIFICA LA MARCA DEL SISTEMA ANTINTRUSIONE). OTTIMO	1	AUTONOMO SISTEMA DI ALLARME PER ENTRAMBI I LOCALI COLLEGATO ALL'AZIENDA CON 10 TELECAMERE INTERNE (NON SPECIFICA LA MARCA DEL SISTEMA ANTINTRUSIONE). OTTIMO	1	1	3

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 30

(Seduta riservata)

Il giorno 26/02/2026, a seguito della conclusione delle valutazioni effettuate relativamente al Lotto 1, la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo, Dott.ssa Paola Tigani (Presidente), Dott.ssa Eva Tola (Componente) e il Sig. Fabio Bisozzi (Componente), conferma i giudizi espressi nelle precedenti sedute riservate.

Nel prospetto allegato al presente verbale, quale parte integrante e sostanziale, sono riportate:

1. offerte presentate;
2. punteggi per singolo criterio (dal n. 1 al n. 5);
3. valutazioni effettuate dalla Commissione per i criteri sopra indicati, relativi giudizi assegnati e corrispondenti punteggi;
4. punteggi totali per offerta risultanti dalla somma dei punteggi assegnati a tutti i criteri di valutazione.

Alla luce della somma dei punteggi assegnati per singolo criterio nelle precedenti sedute riservate, si riporta il punteggio totale raggiunto dai concorrenti per l'offerta presentata (Allegato 1, parte integrante e sostanziale al presente verbale di gara):

- pari a 33,60 punti complessivi per l'offerta presentata dall'operatore economico Ristorazione Servizi Italia;
- pari a 65,00 punti complessivi per l'offerta presentata dall'operatore Sirio S.p.A.;
- pari a 49,60 punti complessivi per l'offerta presentata dall'operatore economico Serenissima Ristorazione SpA;
- pari a 23,40 punti complessivi per l'offerta presentata dall'operatore economico Innova S.p.A.;
- pari a 49,60 punti complessivi per l'offerta presentata dall'operatore economico Food Service;
- pari a 3,80 punti complessivi per l'offerta presentata dall'operatore economico Cimas;
- pari a 46,80 punti complessivi per l'offerta presentata dall'operatore economico Itaca Ristorazione e Servizi;
- pari a 55,00 punti complessivi per l'offerta presentata dall'operatore Chef Express S.p.A;

La Commissione, a conclusione della valutazione di merito del Lotto 1:

- esclude dal prosieguo della procedura, per non aver raggiunto un punteggio tecnico superiore a 36 punti (soglia minima di merito tecnico) i concorrenti: Ristorazione Servizi Italia, Innova S.p.A, Cimas;
- ammette i restanti concorrenti al prosieguo della procedura per aver raggiunto un punteggio superiore a 36 punti (soglia minima di merito tecnico).

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Flavia Conte

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR					SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA										FOOD SERVICE					
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUB-ELEMENTI	PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GUADUGNO DOTT.SSA TIGIANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGIANI	VALORE/GUADUGNO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GUADUGNO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIFARAMETRATO	VALORE/GUADUGNO DOTT.SSA TIGIANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGIANI	VALORE/GUADUGNO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GUADUGNO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIFARAMETRATO
1. Progetto locali in concessione (max punti 22)	1.1 Progetto di arredo e allestimento locali tenendo conto dei criteri progettuali di cui all'art. 21 del capitolato tecnico	14	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Divanetti in polireturanico, tavoli alluminio con piano in legno, sedie in polipropilene, sgabelli in polietilene. Rivestimenti con pannelli fonoassorbenti per miglioramento acustico. Modifica impianti, tinteggiature pareti e controsoffitti. BUONO	0,6	Divanetti in polireturanico, tavoli alluminio con piano in legno, sedie in polipropilene, sgabelli in polietilene. Rivestimenti con pannelli fonoassorbenti per miglioramento acustico. Modifica impianti, tinteggiature pareti e controsoffitti. BUONO	0,6	Divanetti in polireturanico, tavoli alluminio con piano in legno, sedie in polipropilene, sgabelli in polietilene. Rivestimenti con pannelli fonoassorbenti per miglioramento acustico. Modifica impianti, tinteggiature pareti e controsoffitti. BUONO	0,6	0,6	8,4	Sedie in polietilene, sgabelli con gambe in acciaio e sedute in polietilene, tavoli in legno laminato. Rivestimenti fino a 2.5. Modifica impianti, tinteggiature pareti. BUONO	0,6	Sedie in polietilene, sgabelli con gambe in acciaio e sedute in polietilene, tavoli in legno laminato. Rivestimenti fino a 2.5. Modifica impianti, tinteggiature pareti. BUONO	0,6	Sedie in polietilene, sgabelli con gambe in acciaio e sedute in polietilene, tavoli in legno laminato. Rivestimenti fino a 2.5. Modifica impianti, tinteggiature pareti. BUONO	0,6	0,6	8,4
	1.2 Progetto di lavori	8	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione																
	a) caratteristiche tecniche e funzionali degli interventi tra cui le strategie e proposte finalizzate al risparmio energetico	massimo 3 punti			Illuminazione con pannelli led. BUONO	0,6	Illuminazione con pannelli led. BUONO	0,6	Illuminazione con pannelli led. BUONO	0,6	0,6	1,8	Illuminazione con pannelli led. BUONO	0,6	Illuminazione con pannelli led. BUONO	0,6	Illuminazione con pannelli led. BUONO	0,6	0,6	1,8
	b) Pianificazione e organizzazione delle varie fasi: progettazione, validazione, esecuzione e collaudi, valutazione dei GANTT e delle proposte finalizzate alla più rapida ed efficiente attivazione possibile del servizio	massimo 5 punti			10 Giorni per bar T6, 16 Giorni per bar ingresso principale. OTTIMO	1	10 Giorni per bar T6, 16 Giorni per bar ingresso principale. OTTIMO	1	10 Giorni per bar T6, 16 Giorni per bar ingresso principale. OTTIMO	1	1	5	59 giorni bar ingresso principale, 57 giorni per bar T6, 106 giorni per tutti e 2 i bar. BUONO	0,6	59 giorni bar ingresso principale, 57 giorni per bar T6, 106 giorni per tutti e 2 i bar. BUONO	0,6	59 giorni bar ingresso principale, 57 giorni per bar T6, 106 giorni per tutti e 2 i bar. BUONO	0,6	0,6	3
2. Personale	Organigramma, funzionigramma del personale e programmazione annuale di formazione/aggiornamento	5	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Rispetto all'organigramma e funzionigramma appare sufficiente alle esigenze dei due punti vendita. Il piano di formazione/aggiornamento appare in linea con il capitolato.SUFFICIENTE	0,2	Rispetto all'organigramma e funzionigramma appare sufficiente alle esigenze dei due punti vendita. Il piano di formazione/aggiornamento appare adeguato. SUFFICIENTE	0,2	Rispetto all'organigramma e funzionigramma appare sufficiente alle esigenze dei due punti vendita. Il piano di formazione/aggiornamento appare adeguato. SUFFICIENTE	0,2	0,2	1	n.1025 ore per entrambi i bar (Piastra 509 ore - T6: 514) Si rileva attenzione ai picchi di afflusso. Ottimo piano di formazione sulla base dei profili professionali e annualità di servizio. OTTIMO	1	n.1025 ore per entrambi i bar (Piastra 509 ore - T6: 514) Si rileva attenzione ai picchi di afflusso. Ottimo piano di formazione sulla base dei profili professionali e annualità di servizio. OTTIMO	1	n.1025 ore per entrambi i bar (Piastra 509 ore - T6: 514) Si rileva attenzione ai picchi di afflusso. Ottimo piano di formazione sulla base dei profili professionali e annualità di servizio. OTTIMO	1	1	5
3. Progetto merceologico	Progetto merceologico ed edicola: contenuti, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, l'offerta qualitativa di cibi e bevande e dei prodotti contenuti in linea edicola ed esposto in conformità a quanto richiesto dal Capitolato tecnico	15	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Prodotti dolci e salati: una biologica, una a ridotti zuccheri e una a ridotti grassi. Offerta dei prodotti purificati molto varia e a filiera corta. Per gli altri prodotti non si evidenzia invece una attenzione alla filiera corta ed ai prodotti locali. Offerta dell'emporio adeguata. BUONO	0,6	Offerta è molto varia e attenta ne anche per quanto riguarda la linea biologica e i regimi speciali (vegani, a ridotto contenuto di zuccheri e a ridotto contenuto di grassi. Offerta dei prodotti purificati molto varia e a filiera corta. Per gli altri prodotti non si evidenzia invece una attenzione alla filiera corta ed ai prodotti locali. Offerta dell'emporio adeguata. BUONO	0,6	Offerta è molto varia e attenta ne anche per quanto riguarda la linea biologica e i regimi speciali (vegani, a ridotto contenuto di zuccheri e a ridotto contenuto di grassi. Offerta dei prodotti purificati molto varia e a filiera corta. Per gli altri prodotti non si evidenzia invece una attenzione alla filiera corta ed ai prodotti locali. Offerta dell'emporio adeguata. BUONO	0,6	0,6	9	Offerta molto varia con particolare attenzione all'utilizzo delle materie prime, (biologiche e Fair trade) alla filiera corta, alla stagionalità dei menu, all'offerta merceologica mediante proposte gluten free, per diabetici, per vegani, senza uova, senza zucchero, per intolleranze latticini, per allergie e con attenzione al rispetto dei credi religiosi (ebraico e musulmano), da evidenziare Orto 2.0 (frutta e verdura a km 0), cooperativa agricola a pochi metri da PTV. Buona l'offerta dell'edicola. OTTIMO	1	Offerta molto varia con particolare attenzione all'utilizzo delle materie prime, (biologiche e Fair trade) alla filiera corta, alla stagionalità dei menu, all'offerta merceologica mediante proposte gluten free, per diabetici, per vegani, senza uova, senza zucchero, per intolleranze latticini, per allergie e con attenzione al rispetto dei credi religiosi (ebraico e musulmano), da evidenziare Orto 2.0 (frutta e verdura a km 0), cooperativa agricola a pochi metri da PTV. Buona l'offerta dell'edicola. OTTIMO	1	Offerta molto varia con particolare attenzione all'utilizzo delle materie prime, (biologiche e Fair trade) alla filiera corta, alla stagionalità dei menu, all'offerta merceologica mediante proposte gluten free, per diabetici, per vegani, senza uova, senza zucchero, per intolleranze latticini, per allergie e con attenzione al rispetto dei credi religiosi (ebraico e musulmano), da evidenziare Orto 2.0 (frutta e verdura a km 0), cooperativa agricola a pochi metri da PTV. Buona l'offerta dell'edicola. OTTIMO	1	1	15
4. Criteri di sostenibilità ambientale e sociali (max 6 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.	4	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Dettagliata elencazione dei fornitori scelti che adottano politiche di sostenibilità ambientale - sistema di monitoraggio e raccolta delle informazioni. OTTIMO	1	Dettagliata elencazione dei fornitori scelti che adottano politiche di sostenibilità ambientale - sistema di monitoraggio e raccolta delle informazioni. OTTIMO	1	Dettagliata elencazione dei fornitori scelti che adottano politiche di sostenibilità ambientale - sistema di monitoraggio e raccolta delle informazioni. OTTIMO	1	1	4	Le iniziative proposte sono in linea con la normativa. Sufficiente	0,2	Le iniziative proposte sono in linea con la normativa. Sufficiente	0,2	Le iniziative proposte sono in linea con la normativa. Sufficiente	0,2	0,2	0,8
	4.2 Progetto per la destinazione del cibo non somministrato	2	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Adesione al progetto to good to go (prodotti invenduti vengono offerti a prezzi vantaggiosi). - Donazione delle eccedenze a Banco Alimentare Lazio. Porzioni ridotte - recupero del pane non utilizzato (per ottenere birra e snack). REUTILIZZO FONDI DEL CAFFÈ PER COMPOSTAGGIO. OTTIMO	1	Adesione al progetto to good to go (prodotti invenduti vengono offerti a prezzi vantaggiosi). - Donazione delle eccedenze a Banco Alimentare Lazio. Porzioni ridotte - recupero del pane non utilizzato (per ottenere birra e snack). OTTIMO	1	Adesione al progetto to good to go (prodotti invenduti vengono offerti a prezzi vantaggiosi). - Donazione delle eccedenze a Banco Alimentare Lazio. Porzioni ridotte - recupero del pane non utilizzato (per ottenere birra e snack). OTTIMO	1	1	2	protocollo d'intesa per la raccolta e consegna presso i centri caritatevoli delle derrate intere non distribuite. DISTRIBUZIONE A CANILI E GATTI. BUONO	0,6	protocollo d'intesa per la raccolta e consegna presso i centri caritatevoli delle derrate intere non distribuite. BUONO	0,6	protocollo d'intesa per la raccolta e consegna presso i centri caritatevoli delle derrate intere non distribuite. BUONO	0,6	0,6	1,2
5. Progetto Migliorie (max 22 punti)	5.1 Descrizione di soluzioni e proposte di miglioramento del servizio, in termini di modalità di esecuzione e di qualità in generale, oltre a quanto richiesto nel Capitolato Tecnico ed al progetto declinato nei punti precedenti.	6	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Estensione orario di apertura dei bar, Dispositivi elettronici eliminacode; iposistemi elettronici eliminacode; dispositivi elettronici eliminacode, installazione di tv, connessione internet e punti di ricarica dispositivi, app quality master, servizio delivery al personale dipendente della Fondazione PTV; delivery, portale web, servizio prenotazione consegna beni ai degenzi, servizi per utenti diversamente abili, anziani e donne in gravidanza, riutilizzo fido di caffè, spazio per bookcrossing. OTTIMO	1	Estensione orario di apertura dei bar, Dispositivi elettronici eliminacode; iposistemi elettronici eliminacode; dispositivi elettronici eliminacode, installazione di tv, connessione internet e punti di ricarica dispositivi, app quality master, servizio delivery al personale dipendente della Fondazione PTV; delivery, portale web, servizio prenotazione consegna beni ai degenzi, servizi per utenti diversamente abili, anziani e donne in gravidanza, riutilizzo fido di caffè, spazio per bookcrossing. OTTIMO	1	Estensione orario di apertura dei bar, Dispositivi elettronici eliminacode; iposistemi elettronici eliminacode; dispositivi elettronici eliminacode, installazione di tv, connessione internet e punti di ricarica dispositivi, app quality master, servizio delivery al personale dipendente della Fondazione PTV; delivery, portale web, servizio prenotazione consegna beni ai degenzi, servizi per utenti diversamente abili, anziani e donne in gravidanza, riutilizzo fido di caffè, spazio per bookcrossing. OTTIMO	1	1	6	Buono il piano per la promozione della salute, e il piano di incentivazione del proprio personale alla mobilità sostenibile. BUONO	0,6	Buono il piano per la promozione della salute, e il piano di incentivazione del proprio personale alla mobilità sostenibile. BUONO	0,6	Buono il piano per la promozione della salute, e il piano di incentivazione del proprio personale alla mobilità sostenibile. BUONO	0,6	0,6	3,6
	5.2 Applicazione di sconti/agevolazioni ulteriori per i dipendenti e/o pacchetti di offerte per tutti gli utenti.	4	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Scontistica aggiuntiva rispetto a quanto previsto dal capitolato (0,1%) su prodotti di caffetteria (sconti sui pacchetti menu colazione o menu pranzo), e ricariche via app, cashback con pagamento satisfy. BUONO	0,6	Scontistica aggiuntiva rispetto a quanto previsto dal capitolato (0,1%) su prodotti di caffetteria (sconti sui pacchetti menu colazione o menu pranzo), e ricariche via app, cashback con pagamento satisfy. BUONO	0,6	Scontistica aggiuntiva rispetto a quanto previsto dal capitolato (0,1%) su prodotti di caffetteria (sconti sui pacchetti menu colazione o menu pranzo), e ricariche via app, cashback con pagamento satisfy. BUONO	0,6	0,6	2,4	Sconto alla cassa dopo le 16,30 solo per prodotti deperibili. Sconti correlati ad acquisti di più menu. SUFFICIENTE	0,2	Sconto alla cassa dopo le 16,30 solo per prodotti deperibili. Sconti correlati ad acquisti di più menu. SUFFICIENTE	0,2	Sconto alla cassa dopo le 16,30 solo per prodotti deperibili. Sconti correlati ad acquisti di più menu. SUFFICIENTE	0,2	0,2	0,8
	5.3 Installazione di una o più casse automatiche rendendo, onde consentire di ottimizzare i tempi di attesa degli utenti e la sicurezza nella gestione del denaro, a patto che sia mantenuto almeno una cassa ordinaria con personale dedicato e/o messa a disposizione dell'utenza di un'applicazione che consenta la prenotazione da remoto.	5	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	N.2 cassa totem e 2 standard per bar T6, 2 casse totem ed una cassa standard per bar ingresso principale. No app. BUONO	0,6	N.2 cassa totem e 2 standard per bar T6, 2 casse totem ed una cassa standard per bar ingresso principale. No app. BUONO	0,6	N.2 cassa totem e 2 standard per bar T6, 2 casse totem ed una cassa standard per bar ingresso principale. No app. BUONO	0,6	0,6	3	n. 2 casse standard bar ingresso principale, 1 totem per ogni bar, n.7 Casse bar torre 6. BUONO	0,6	n. 2 casse standard bar ingresso principale, 1 totem per ogni bar, n.7 Casse bar torre 6. BUONO	0,6	n. 2 casse standard bar ingresso principale, 1 totem per ogni bar, n.7 Casse bar torre 6. BUONO	0,6	0,6	3
	5.4 Assortimento di alimenti e/o bevande rispondenti alle esigenze degli utenti affetti da intolleranze, allergie e simili.	4	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	offerta molto varia di alimenti con attenzione agli utenti con allergie, intolleranze e simili. OTTIMO	1	offerta molto varia di alimenti con attenzione agli utenti con allergie, intolleranze e simili. OTTIMO	1	offerta molto varia di alimenti con attenzione agli utenti con allergie, intolleranze e simili. OTTIMO	1	1	4	OTTIMO progetto merceologico e attenzione ai credi religiosi	1	OTTIMO progetto merceologico e attenzione ai credi religiosi	1	OTTIMO progetto merceologico e attenzione ai credi religiosi	1	1	4
	5.5 Installazione presso i locali bar di un sistema di antifurto, le cui spese saranno a carico esclusivo dell'appaltatore; il Concorrente dovrà garantire e dimostrare, nell'offerta presentata, che il sistema antifurto non interferisce con i sistemi del PTV e che lo stesso possa essere gestito in piena autonomia dal Concorrente medesimo.	3	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Offerta di un sistema Sicutitalia in entrambi i locali bar con intervento se necessario H 24/7 e collegamento con le forze dell'ordine. Gestione autonoma da parte dell'offerente. OTTIMO	1	Offerta di un sistema Sicutitalia in entrambi i locali bar con intervento se necessario H 24/7 e collegamento con le forze dell'ordine. Gestione autonoma da parte dell'offerente. OTTIMO	1	Offerta di un sistema Sicutitalia in entrambi i locali bar con intervento se necessario H 24/7 e collegamento con le forze dell'ordine. Gestione autonoma da parte dell'offerente. OTTIMO	1	1	3	Antifurto gestito automaticamente per tutti e 2 i bar. OTTIMO	1	Antifurto gestito automaticamente per tutti e 2 i bar. OTTIMO	1	Antifurto gestito automaticamente per tutti e 2 i bar. OTTIMO	1	1	3
TOTALE		70										49,60								49,60

LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR					CIMAS								INNOVA SPA							
LOTTO 1 - GESTIONE N. 2 BAR	SUBELEMENTI	PUNTEGGIO MASSIMO	TIPOLOGIA CRITERIO	MODALITA' ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO	VALORE/GIUDIZIO DOTT.SSA TIGANI	PUNTEGGIO DOTT.SSA TIGANI	VALORE/GIUDIZIO DR.SSA TOLA	PUNTEGGIO DR.SSA TOLA	VALORE/GIUDIZIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO SIG. BISOZZI	PUNTEGGIO MEDIO	PUNTEGGIO DEFINITIVO RIPARAMETRATO
1. Progetto locali in concessione (max punti 22)	1.1 Progetto di arredo e allestimento locali tenendo conto dei criteri progettuali di cui all'art. 21 del capitolato tecnico	14	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Sedie e sgabelli con gambe in acciaio e sedute in polipropilene, tavoli in legno tamburato. Non c'è una descrizione dei lavori. INSUFFICIENTE	0	Sedie e sgabelli con gambe in acciaio e sedute in polipropilene, tavoli in legno tamburato. Non c'è una descrizione dei lavori. INSUFFICIENTE	0	Sedie e sgabelli con gambe in acciaio e sedute in polipropilene, tavoli in legno tamburato. Non c'è una descrizione dei lavori. INSUFFICIENTE	0	0	0	Lavori di ristrutturazione con demolizioni e rifacimento totale pavimentazioni e battiscopa. Rifacimento di tutti gli impianti. Non parla dei bagni di T.6. VOTO BUONO.	0,6	Lavori di ristrutturazione con demolizioni e rifacimento totale pavimentazioni e battiscopa. Rifacimento di tutti gli impianti. Non parla dei bagni di T.6. VOTO BUONO.	0,6	Lavori di ristrutturazione con demolizioni e rifacimento totale pavimentazioni e battiscopa. Rifacimento di tutti gli impianti. Non parla dei bagni di T.6. VOTO BUONO.	0,6	0,6	8,4
	1.2 Progetto di lavori	8	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione																
2. Personale	a) caratteristiche tecniche e funzionali degli interventi tra cui le strategie e proposte finalizzate al risparmio energetico	massimo 3 punti			Assente INSUFFICIENTE	0	Assente INSUFFICIENTE	0	Assente INSUFFICIENTE	0	0	0	Sistema Biovitae. OTTIMO	1	Sistema Biovitae. OTTIMO	1	Sistema Biovitae. OTTIMO	1	1	3
	b) Pianificazione e organizzazione delle varie fasi: progettazione, validazione, esecuzione e collaudi, valutazione del GANTT e delle proposte finalizzate alla più rapida ed efficiente attivazione possibile del servizio	massimo 5 punti			Assente INSUFFICIENTE	0	Assente INSUFFICIENTE	0	Assente INSUFFICIENTE	0	0	0	Cronoprogramma da 10 settimane ma non vengono separate le opere per i bar ingresso principale e quelle del bar di Torre 6. SUFFICIENTE	0,2	Cronoprogramma da 10 settimane ma non vengono separate le opere per i bar ingresso principale e quelle del bar di Torre 6. SUFFICIENTE	0,2	Cronoprogramma da 10 settimane ma non vengono separate le opere per i bar ingresso principale e quelle del bar di Torre 6. SUFFICIENTE	0,2	0,2	1
	Organigramma, funzionigramma del personale e programmazione annuale di formazione/aggiornamento	5	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Inadeguato il numero delle risorse impegnate nei due punti vendita rispetto ai flussi d'utenza. Per quanto attiene alla formazione appare appena sufficiente. Nel complesso il giudizio è NON SUFFICIENTE	0	Inadeguato il numero delle risorse impegnate nei due punti vendita rispetto ai flussi d'utenza. Per quanto attiene alla formazione appare appena sufficiente. Nel complesso il giudizio è NON SUFFICIENTE	0	Inadeguato il numero delle risorse impegnate nei due punti vendita rispetto ai flussi d'utenza. Per quanto attiene alla formazione appare appena sufficiente. Nel complesso il giudizio è NON SUFFICIENTE	0	0	0	L'offerta di personale appare gravemente inadeguata rispetto alle esigenze dei due punti vendita. Il piano di formazione e aggiornamento è appena sufficiente. NON SUFFICIENTE	0	Inadeguato il numero delle risorse impegnate nei due punti vendita rispetto ai flussi d'utenza. Per quanto attiene alla formazione appare appena sufficiente. Nel complesso il giudizio è NON SUFFICIENTE	0	Inadeguato il numero delle risorse impegnate nei due punti vendita rispetto ai flussi d'utenza. Per quanto attiene alla formazione appare appena sufficiente. Nel complesso il giudizio è NON SUFFICIENTE	0	0	0
	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	15	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Offerta non sufficientemente dettagliata per quanto attiene ai Non presente attenzione alle esigenze gluten free, poca attenzione ai prodotti per diabetici, non è presente una linea di prodotti caldi, i prodotti da forno salati sono precotti e surgelati, non vengono evidenziati i fornitori dei prodotti freschi e confezionati, se non per prodotti dolciari confezionati. Non viene detto nulla in merito ai prodotti equosolidali, Bio e IGP. Assenza del progetto edicola. NON SUFFICIENTE	0	Offerta non sufficientemente dettagliata per quanto attiene ai Non presente attenzione alle esigenze gluten free, poca attenzione ai prodotti per diabetici, non è presente una linea di prodotti caldi, i prodotti da forno salati sono precotti e surgelati, non vengono evidenziati i fornitori dei prodotti freschi e confezionati, se non per prodotti dolciari confezionati. Non viene detto nulla in merito ai prodotti equosolidali, Bio e IGP. Assenza del progetto edicola. NON SUFFICIENTE	0	Offerta non sufficientemente dettagliata per quanto attiene ai Non presente attenzione alle esigenze gluten free, poca attenzione ai prodotti per diabetici, non è presente una linea di prodotti caldi, i prodotti da forno salati sono precotti e surgelati, non vengono evidenziati i fornitori dei prodotti freschi e confezionati, se non per prodotti dolciari confezionati. Non viene detto nulla in merito ai prodotti equosolidali, Bio e IGP. Assenza del progetto edicola. NON SUFFICIENTE	0	0	0	Offerta molto limitata, poche alternative, prevalenza di carboidrati e poca attenzione alle esigenze di pazienti diabetici, poca attenzione al gluten free e vegan. Non bilanciata a livello di macronutrienti. Alcune proposte non vengono esplicitate compiutamente (probabilmente per errore di visualizzazione delle righe). Adeguata l'offerta dell'edicola emporio. SUFFICIENTE	0,2	Offerta molto limitata, poche alternative, prevalenza di carboidrati e poca attenzione alle esigenze di pazienti diabetici, poca attenzione al gluten free e vegan. Non bilanciata a livello di macronutrienti. Alcune proposte non vengono esplicitate compiutamente (probabilmente per errore di visualizzazione delle righe). Adeguata l'offerta dell'edicola emporio. SUFFICIENTE	0,2	Offerta molto limitata, poche alternative, prevalenza di carboidrati e poca attenzione alle esigenze di pazienti diabetici, poca attenzione al gluten free e vegan. Non bilanciata a livello di macronutrienti. Alcune proposte non vengono esplicitate compiutamente (probabilmente per errore di visualizzazione delle righe). Adeguata l'offerta dell'edicola emporio. SUFFICIENTE	0,2	0,2	3
	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.	4	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	le iniziative proposte sono in linea con la normativa. SUFFICIENTE	0,2	le iniziative proposte sono in linea con la normativa. SUFFICIENTE	0,2	le iniziative proposte sono in linea con la normativa. SUFFICIENTE	0,2	0,2	0,8	le iniziative proposte sono in linea con la normativa. SUFFICIENTE	0,2	le iniziative proposte sono in linea con la normativa. SUFFICIENTE	0,2	le iniziative proposte sono in linea con la normativa. SUFFICIENTE	0,2	0,2	0,8
5. Progetto Migliorie (max 22 punti)	4.2 Progetto per la destinazione del cibo non somministrato	2	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Dettagliata procedura di recupero dei cibi a seconda se siano caldi o freddi. Recupero presso gattili e canili. Progetto di recupero con Legambiente non sembra assolutamente adatto ad una Azienda ospedaliera, ma rivolto alla ristorazione scolastica. Ecompiattatore presso centro cottura. OTTIMO	1	Dettagliata procedura di recupero dei cibi a seconda se siano caldi o freddi. Recupero presso gattili e canili. Progetto di recupero con Legambiente non sembra assolutamente adatto ad una Azienda ospedaliera, ma rivolto alla ristorazione scolastica. Ecompiattatore presso centro cottura. OTTIMO	1	Collaborazione conLast Minute Market per recupero di cibo non consumato e non somministrato (per consumo umano e animale e/o compostaggio). SUFFICIENTE	1	1	2	Collaborazione conLast Minute Market per recupero di cibo non consumato e non somministrato (per consumo umano e animale e/o compostaggio). SUFFICIENTE	0,2	Collaborazione conLast Minute Market per recupero di cibo non consumato e non somministrato (per consumo umano e animale e/o compostaggio). SUFFICIENTE	0,2	Collaborazione conLast Minute Market per recupero di cibo non consumato e non somministrato (per consumo umano e animale e/o compostaggio). SUFFICIENTE	0,2	0,2	0,4
	5.1 Descrizione di soluzioni e proposte di miglioramento del servizio, in termini di modalità di esecuzione e di qualità in generale, oltre a quanto richiesto nel Capitolato Tecnico ed al progetto declinato nei punti precedenti.	6	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	Schermi multimediali con Proiezione dei menù e LIVE del bancone per far sì che non si creino attese dovute alla scelta e per individuare quale parte del bancone è la parte che interessa per il tipo di consumo che prevede. NON SUFFICIENTE	0	Schermi multimediali con Proiezione dei menù e LIVE del bancone per far sì che non si creino attese dovute alla scelta e per individuare quale parte del bancone è la parte che interessa per il tipo di consumo che prevede. NON SUFFICIENTE	0	Schermi multimediali con Proiezione dei menù e LIVE del bancone per far sì che non si creino attese dovute alla scelta e per individuare quale parte del bancone è la parte che interessa per il tipo di consumo che prevede. NON SUFFICIENTE	0	0	0	LE PROPOSTE ENUNCIATE RELATIVE AL CRITERIO NON VENGONO ADEGUATAMENTE DETTAGLIATE, MENTRE ALTRE VENGONO VALUTATE IN ALTRI CRITERI. NON SUFFICIENTE	0	LE PROPOSTE ENUNCIATE RELATIVE AL CRITERIO NON VENGONO ADEGUATAMENTE DETTAGLIATE, MENTRE ALTRE VENGONO VALUTATE IN ALTRI CRITERI. NON SUFFICIENTE	0	LE PROPOSTE ENUNCIATE RELATIVE AL CRITERIO NON VENGONO ADEGUATAMENTE DETTAGLIATE, MENTRE ALTRE VENGONO VALUTATE IN ALTRI CRITERI. NON SUFFICIENTE	0	0	0
	5.2 Applicazione di sconti/agevolazioni ulteriori per i dipendenti e/o pacchetti di offerte per tutti gli utenti.	4	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	NESSUNA PROPOSTA. NON SUFFICIENTE	0	NESSUNA PROPOSTA. NON SUFFICIENTE	0	NESSUNA PROPOSTA. NON SUFFICIENTE	0	0	0	LA SCONTISTICA ATTIENE SOLO AI MENU, MENTRE NON VIENE PROPOSTA ALCUNA FORMA DI SCONTO E FIDELIZZAZIONE, LOYALTY. NON SUFFICIENTE	0	LA SCONTISTICA ATTIENE SOLO AI MENU, MENTRE NON VIENE PROPOSTA ALCUNA FORMA DI SCONTO E FIDELIZZAZIONE, LOYALTY. NON SUFFICIENTE	0	LA SCONTISTICA ATTIENE SOLO AI MENU, MENTRE NON VIENE PROPOSTA ALCUNA FORMA DI SCONTO E FIDELIZZAZIONE, LOYALTY. NON SUFFICIENTE	0	0	0
	5.3 Installazione di una o più casse automatiche rendendosi, onde consentire di ottimizzare i tempi di attesa degli utenti e la sicurezza nella gestione del denaro, a patto che sia mantenuta almeno una cassa ordinaria con personale dedicato e/o messa a disposizione dell'utenza di un'applicazione che consenta la prenotazione da remoto.	5	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	VERRANNO INSTALLATI TOTEM MA SENZA INDICARE NUMERO CASSE E TOTEM. SUFFICIENTE	0,2	VERRANNO INSTALLATI TOTEM MA SENZA INDICARE NUMERO CASSE E TOTEM. SUFFICIENTE	0,2	VERRANNO INSTALLATI TOTEM MA SENZA INDICARE NUMERO CASSE E TOTEM. SUFFICIENTE	0,2	0,2	1	n. 2 CASSE Bar ingresso principale, n. 1 cassa bar Torre 6. Verranno installate casse automatiche ma non c'è il numero.App MyToday. BUONO	0,6	n. 2 CASSE Bar ingresso principale, n. 1 cassa bar Torre 6. Verranno installate casse automatiche ma non c'è il numero.App MyToday. BUONO	0,6	n. 2 CASSE Bar ingresso principale, n. 1 cassa bar Torre 6. Verranno installate casse automatiche ma non c'è il numero.App MyToday. BUONO	0,6	0,6	3
	5.4 Assortimento di alimenti e/o bevande rispondenti alle esigenze degli utenti affetti da intolleranze, allergie e simili.	4	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	NESSUNA PROPOSTA. NON SUFFICIENTE	0	NESSUNA PROPOSTA. NON SUFFICIENTE	0	NESSUNA PROPOSTA. NON SUFFICIENTE	0	0	0	L'offerta presente nel progetto merceologico appare poco dettagliata. SUFFICIENTE	0,2	L'offerta presente nel progetto merceologico appare poco dettagliata. SUFFICIENTE	0,2	L'offerta presente nel progetto merceologico appare poco dettagliata. SUFFICIENTE	0,2	0,2	0,8
5.5 Installazione presso i locali bar di un sistema di antifurto, le cui spese saranno a carico esclusivo dell'aggiudicatario; il Concorrente dovrà garantire e dimostrare, nell'offerta presentata, che il sistema antifurto non interferisca con i sistemi del PTV e che lo stesso possa essere gestito in piena autonomia dal Concorrente medesimo.	3	Qualitativo	Assegnato in base alla valutazione della Commissione	NESSUNA PROPOSTA INSUFFICIENTE	0	NESSUNA PROPOSTA INSUFFICIENTE	0	NESSUNA PROPOSTA INSUFFICIENTE	0	0	0	Antifurto gestito autonomamente per tutti e 2 i bar. OTTIMO	1	Antifurto gestito autonomamente per tutti e 2 i bar. OTTIMO	1	Antifurto gestito autonomamente per tutti e 2 i bar. OTTIMO	1	1	3	
TOTALE		70										3,80								23,40

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 31
(Seduta riservata)

Il giorno 02/03/2026, alle ore 12:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 dell'Azienda Ospedaliera Universitaria Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

Il Sig. Fabio Bisozzi partecipa alla seduta da remoto, in modalità di lavoro agile.

E' presente il Rup, Dott.ssa Flavia Conte, in funzione di segretario verbalizzante.

La Commissione inizia i lavori di competenza in merito all'analisi delle offerte tecniche presentate dai concorrenti per il Lotto 2.

Il Presidente evidenzia che la procedura viene aggiudicata, per il Lotto 2, secondo il criterio del minor prezzo previa verifica di conformità ai requisiti minimi richiesti dal Capitolato tecnico.

Pertanto, la Commissione procederà preliminarmente a verificare la conformità delle caratteristiche dei prodotti offerti con quelle espressamente richieste ed indicate nella documentazione di gara, accertando che quanto offerto sia rispondente ai requisiti minimi previsti.

La Commissione nella seduta odierna dà atto che per il Lotto 2 hanno presentato offerta i seguenti operatori:

- IVS ITALIA SPA;
- METHODO SRL;
- SOGEDAI SPA;
- BLUE VENDING S.R.L.;
- Modo;
- C.I.NE.CAFFE GROUP SRL;
- Gruppo Illiria S.p.A.;
- Royal Coffee Distributori Automatici;
- GE.SE.R.;
- Itaca Ristorazione e Servizi;
- ORASESTA;
- ITALMATIC GROUP SRL;
- PROGRESSO VENDING;
- INNOVA S.P.A.;
- Chef Express S.p.A..

Successivamente, sempre in data odierna, la Commissione inizia ad effettuare le valutazioni di conformità relative alle offerte presentate per il Lotto 2 dai seguenti operatori:

- C.I.NE.CAFFE GROUP SRL;
- Royal Coffee Distributori Automatici;
- ORASESTA;
- PROGRESSO VENDING.

La Commissione, all'esito della valutazione di conformità delle offerte presentate dagli operatori sopra indicati:

- ritiene conforme le offerte presentate dagli operatori C.I.NE.CAFFE GROUP SRL, Royal Coffee Distributori Automatici;
- esclude dal proseguo della procedura gli operatori ORASESTA e PROGRESSO VENDING, per mancato possesso dei requisiti minimi, secondo le motivazioni di seguito indicate:

Operatore	Motivazioni
ORASESTA	L'offerta tecnica presentata dall'operatore non contiene la documentazione a comprova del possesso dei requisiti minimi indicati dal Capitolato Tecnico, come espressamente previsto dall'art. 16 del Disciplinare di gara.
PROGRESSO VENDING	L'offerta tecnica presentata dall'operatore non contiene la documentazione a comprova del possesso dei requisiti minimi indicati dal Capitolato Tecnico, come espressamente previsto dall'art. 16 del Disciplinare di gara.

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successive sedute riservate la valutazione di conformità delle offerte presentate dagli altri operatori.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 15:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Flavia Conte

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 32

(Seduta riservata)

Il giorno 26/03/2026, alle ore 10:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 dell'Azienda Ospedaliera Universitaria Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo.

Sono presenti tutti i membri della Commissione che risulta essere così composta:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Sara Toccini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione riprende i lavori di competenza in merito alla valutazione di conformità, delle offerte tecniche presentate, per il Lotto 2, dai seguenti operatori economici:

- ITALMATIC GROUP SRL;
- GE.SE.R.;
- Gruppo Illiria S.p.A.
- IVS ITALIA SPA;
- MODO

La Commissione, all'esito della valutazione di conformità delle offerte presentate dagli operatori sopra indicati:

- ritiene conforme le offerte presentate dagli operatori GE.SE.R, Gruppo Illiria S.p.A, IVS ITALIA SPA, MODO;
- esclude dal proseguo della procedura l'operatore ITALMATIC GROUP SRL, per mancato possesso dei requisiti minimi, secondo le motivazioni di seguito indicate:

Operatore	Motivazioni
ITALMATIC GROUP SRL	Nell'offerta tecnica presentata dall'operatore non è presente l'offerta merceologica, comprensiva di bevande calde e fredde, linea salata e linea dolce e prodotti speciali per soggetti diabetici, ipertesi, a dieta e intolleranti etc., l'elenco di tutti i prodotti che verranno erogati, distinta merceologica dei medesimi, con chiaro ed esplicito riferimento alla denominazione legale e merceologica della referenza (art. 26.1 del Capitolato Tecnico e art. 16 del Disciplinare di gara).

La Commissione chiude la seduta odierna rinviando a successiva seduta riservata la valutazione di conformità delle offerte presentate dai restanti concorrenti.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Sara Toccini

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 33

(Seduta riservata)

Il giorno 14/04/2026, alle ore 10:00, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 dell'Azienda Ospedaliera Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo:

Dott.ssa Paola Tigani	Presidente
Dott.ssa Eva Tola	Componente
Sig. Fabio Bisozzi	Componente

Il Sig. Fabio Bisozzi partecipa alla seduta da remoto, in modalità di lavoro agile.

È presente come segretario verbalizzante la Dott.ssa Sara Toccini, Assistente amministrativo presso la UOC Acquisizioni Forniture, Servizi e Lavori.

La Commissione riprende i lavori di competenza in merito all'analisi e alla valutazione di conformità delle offerte tecniche presentate, per il Lotto 2, dai seguenti operatori economici:

- METHODO SRL;
- BLUE VENDING S.R.L.;
- INNOVA S.P.A.;
- SOGEDAI SPA;
- Itaca Ristorazione e Servizi;
- Chef Express S.p.A.

La Commissione, all'esito della valutazione di conformità delle offerte presentate dagli operatori sopra indicati:

- ritiene conforme le offerte presentate dagli operatori METHODO SRL, BLUE VENDING S.R.L

SOGEDAI SPA;

- esclude dal proseguo della procedura l'operatore INNOVA S.P.A, Itaca Ristorazione e Servizi, Chef Express S.p.A , per mancato possesso dei requisiti minimi, secondo le motivazioni di seguito indicate:

Operatore	Motivazioni
INNOVA S.P.A,	L'offerta tecnica presentata dall'operatore risulta non valutabile in quanto priva della documentazione richiesta dalla <i>lex specialis</i> .
Chef Express S.p.A	L'offerta tecnica presentata dall'operatore risulta non valutabile in quanto priva della documentazione richiesta dalla <i>lex specialis</i> .
Itaca Ristorazione e Servizi	Nell'offerta tecnica presentata dall'operatore non è presente l'offerta merceologica, comprensiva di bevande calde e fredde, linea salata e linea dolce e prodotti speciali per soggetti diabetici, ipertesi, a dieta e intolleranti etc. (art. 26.1 del Capitolato Tecnico e art. 16 del Disciplinare di gara).

La Commissione, a conclusione della valutazione di conformità del Lotto 2:

- esclude dal prosieguo della procedura, per mancato possesso dei requisiti minimi previsti dalla documentazione di gara, i concorrenti: ITALMATIC GROUP SRL, ORASESTA, PROGRESSO VENDING, INNOVA S.P.A., ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI, Chef Express S.p.A.;
- ammette i restanti concorrenti al prosieguo della procedura.

La seduta riservata viene chiusa alle ore 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante
F.to Dott.ssa Sara Toccini

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 34

(Seduta pubblica virtuale)

Alle ore 11:22 del 14/05/2026 presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1° dell'Azienda Ospedaliera Universitaria Policlinico Tor Vergata, si riunisce in seduta pubblica virtuale la Commissione giudicatrice della procedura di cui al presente titolo.

Sono presenti tutti i membri della Commissione e il segretario verbalizzante.

La Commissione accede alla piattaforma S.TEL.LA. tramite l'utenza del Presidente e avvia la seduta pubblica virtuale.

A seguito della valutazione di merito di cui alle sedute riservate, di cui ai verbali dal n. 6 al n. 30, la Commissione ha provveduto:

- per il Lotto 1, a riportare sulla piattaforma di negoziazione i punteggi tecnici totali per offerta presentata;
- per il Lotto 2, a riportare sulla piattaforma di negoziazione il giudizio di conformità.

Al fine di garantire la massima trasparenza e l'efficienza dell'azione amministrativa, si comunica che, a seguito dei vari aggiornamenti effettuati dalla Piattaforma S.TEL.LA, si sono verificate alcune anomalie per il Lotto 2 per il quale è previsto il criterio del minor prezzo; tale problematica ha comportato necessariamente la necessità di inserire n. 70 punti a tutti i concorrenti la cui offerta è risultata conforme, e n. 0 punti a tutti i concorrenti la cui offerta è risultata non conforme.

Tale adempimento consentirà pertanto, esclusivamente per il Lotto 2, l'elaborazione, da parte della Piattaforma, di una graduatoria basata esclusivamente sul punteggio di merito economico, come previsto dalla documentazione di gara.

Come previsto dal Disciplinare di gara, la Commissione giudicatrice avvia le operazioni di sblocco delle Buste economiche per le offerte ammesse a tale fase di gara, procedendo, ad aprire le offerte economiche inserite dai concorrenti direttamente sulla piattaforma S.TEL.LA.

A seguito dei succitati adempimenti telematici, risultano determinati, dalla piattaforma di negoziazione, i punteggi complessivi risultanti dalla somma dei punteggi tecnici totali e dei punteggi economici, come riportato in prospetto estratto dalla piattaforma e allegato al presente verbale affinché ne costituisca parte integrante e sostanziale (All.1).

La Commissione, infine, formula la proposta di aggiudicazione, per il Lotto 1 in favore dell'operatore Sirio S.p.A e per il Lotto 2 in favore dell'operatore IVS Italia S.p.A, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti, inerenti altresì la verifica dei costi della manodopera e degli oneri della sicurezza.

La seduta pubblica virtuale viene chiusa alle ore 12:11.

La Commissione

F.to Dott.ssa Paola Tigani

F.to Dott.ssa Eva Tola

F.to Sig. Fabio Bisozzi

Il Segretario verbalizzante

F.to Dott.ssa Flavia Conte

Numero Lotto	Fornitore	Stato Offerta	Punteggio Totale	Punteggio Tecnico	Punteggio Economico	Rialzo %
1	SIRIO	Aggiudicatario proposto	95,00	65,00	30,00	40,00
1	Chef Express S.p.A.	II Classificato	57,91	55,00	2,91	3,89
1	FOOD SERVICE SRL		53,35	49,60	3,75	5,00
1	Serenissima Ristorazione spa		51,34	49,60	1,74	2,31
1	Itaca Ristorazione e Servizi		50,55	46,80	3,75	5,00
2	IVS ITALIA SPA	Aggiudicatario proposto	100,00	70,00	30,00	177,74
2	METHODO SRL	II Classificato	95,54	70,00	25,54	151,29
2	SOGEDAI SPA		93,91	70,00	23,91	141,67
2	BLUE VENDING S.R.L.		78,47	70,00	8,47	50,17
2	Modo		78,44	70,00	8,44	50,00
2	CI.NE.CAFFE GROUP SRL		77,60	70,00	7,60	45,00
2	Gruppo Illiria S.p.A.		76,58	70,00	6,58	39,00
2	Royal Coffee Distributori Automatici		70,17	70,00	0,17	1,00
2	GE.SE.R.		70,00	70,00	0,00	0,01

Procedura aperta telematica in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di n. 2 bar e del servizio di installazione e gestione di distributori automatici presso il Policlinico Tor Vergata

Verbale n. 35

(Seduta riservata)

Valutazione Rup costi manodopera

Il giorno 11/06/2026, presso la UOC Acquisizione forniture, servizi e lavori, sita al piano 1 dell'Azienda Ospedaliera Policlinico Tor Vergata, è presente il Responsabile Unico del Procedimento, Dr.ssa Flavia Conte.

Il Rup dà atto di aver richiesto all'aggiudicatario provvisorio del Lotto 1, Sirio S.p.A, a mezzo Sistema in data 25/05/2026 "la trasmissione di tutti gli elementi necessari alla ricostruzione del costo della manodopera sopportato dall'impresa per l'esecuzione di quanto proposto con l'offerta prodotta in gara", acquisendo il riscontro da parte dell'operatore Sirio S.p.A in data 09/06/2026, comprensivo di tutti gli elementi necessari alla ricostruzione del costo della manodopera dell'offerta presentata.

Il Rup, nella seduta odierna procede, pertanto, a verificare il rispetto dei parametri salariali di riferimento, di cui all'art. 23, comma 16 del Codice.

Il Rup, all'esito di tale esame, accerta che i costi complessivamente dichiarati dal concorrente di cui sopra inglobano trattamenti salariali non inferiori ai minimi previsti e che, pertanto, i costi della manodopera indicati risultano congrui in rapporto all'entità dell'offerta e della fornitura oggetto dell'appalto.

Il Rup dichiara, pertanto, conclusa la verifica di congruità dei costi della manodopera in riferimento all'offerta dell'aggiudicatario provvisorio Sirio S.p.A e formula la relativa proposta di aggiudicazione.

La seduta riservata si chiude alle 13:15.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Rup

F.to Dr.ssa Flavia Conte