

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

Determinazione n.ro	Data di Adozione
0010903	19/12/2025

Struttura Aziendale	Centro di Costo
Area Gestione Patrimonio	112040101

OGGETTO: Procedura aperta telematica per l'affidamento in concessione del servizio di gestione dei bar e punto ristoro mediante distributori automatici presso le strutture Ospedaliere e Presidi dell'Azienda Sanitaria Locale di Bari - Aggiudicazione

PROPOSTA DI DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N.RO 20250011552 DEL 16/12/2025

COMPOSTA COMPLESSIVAMENTE DA 11 (undici) PAGINE

DI 4 (quattro) ALLEGATI SOGGETTI A PUBBLICAZIONE PER UN TOTALE DI 20 (venti) PAGINE

DI 0 (zero) ALLEGATI NON SOGGETTI A PUBBLICAZIONE PER UN TOTALE DI 0 (zero) PAGINE

ATTESTAZIONE DI AVVENUTA PUBBLICAZIONE

Si attesta che il presente provvedimento viene pubblicato all'Albo pretorio *on-line* della ASL BA, ai sensi dell'art. 32, c. 1, l. 69/2009, per la durata di 30 giorni naturali, decorrenti dal **19/12/2025**

Unità Operativa Affari Generali
L'Addetto alla Pubblicazione

Firmato Digitalmente il 19/12/2025 09:48



L'originale del presente documento, redatto in formato elettronico e firmato digitalmente è conservato a cura dell'ente produttore secondo normativa vigente.

Ai sensi dell'art. 3bis c4-bis Dlgs 82/2005 e s.m.i., in assenza del domicilio digitale le amministrazioni possono predisporre le comunicazioni ai cittadini come documenti informatici sottoscritti con firma digitale o firma elettronica avanzata ed inviare ai cittadini stessi copia analogica di tali documenti sottoscritti con firma autografa sostituita a mezzo stampa predisposta secondo le disposizioni di cui all'articolo 3 del Dlgs 39/1993.

**IL DIRETTORE DELLA STRUTTURA OPERATIVA
AREA GESTIONE PATRIMONIO**

VISTI

- la L.241/1990, recante "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi"
- il d.lgs. 502/92, recante "Riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'articolo 1 della legge 23 ottobre 1992, n. 421"
- la L.R. Puglia 36/1994, avente ad oggetto "Norme e principi per il riordino del Servizio sanitario regionale in attuazione del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502, così come modificato dal decreto legislativo 7 dicembre 1993, n. 517"
- la L.R. Puglia 38/1994, avente ad oggetto "Norme sull'assetto programmatico, contabile, gestionale e di controllo delle Unità sanitarie locali in attuazione del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502"
- il D.lgs. n. 165/2001, recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche"
- la L.R. Puglia 25/2006, avente ad oggetto "Principi e organizzazione del Servizio sanitario regionale";
- la L.R. Puglia 39/2006, ed in particolare l'art. 5, recante istituzione ed individuazione dell'ambito territoriale dell'ASL Bari
- la Deliberazione del Direttore Generale n. 2798 del 30.12.2009 dei Poteri, funzioni e atti dei dirigenti;
- il D.lgs. 33/2013, recante "Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni", così come recentemente modificato dal D.lgs. 97/2016
- la Deliberazione del Direttore Generale n. 504 del 29.04.2020 di approvazione del "Regolamento per la predisposizione, adozione, e pubblicazione delle determinazioni dirigenziali all'albo pretorio aziendale e relativo manuale utente"
- la Deliberazione del Direttore Generale n. 1064 del 18.06.2019 di Aggiornamento e ricognizione attività e compiti gestionali delegati all'Area Gestione del Patrimonio
- la Deliberazione del Direttore Generale n. 1914 del 31.12.2020 di Presa atto Lavori Commissione di esperti per l'affidamento dell'incarico di Direttore della Struttura complessa "Area Gestione del Patrimonio" Conferimento incarico
- la Deliberazione del Direttore Generale n. 2182 del 06.12.2021 di Approvazione Regolamento per la predisposizione, adozione, e pubblicazione delle deliberazioni del Direttore Generale e delle Determinazioni dirigenziali all'Albo Pretorio aziendale. Integrazione
- la Deliberazione del Direttore Generale n. 1213 del 22.06.2022 "Rif. D.D.G. 2182/2021 - Regolamento per la predisposizione, adozione e pubblicazione delle deliberazioni del Direttore Generale e delle determinazioni dirigenziali all'albo pretorio aziendale. Modifica"
- il D.lgs. del 31 marzo 2023 n. 36 avente ad oggetto «Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici.»

- la Deliberazione del Direttore Generale n. 454 del 29.02.2024 di approvazione del Regolamento per la predisposizione, adozione e pubblicazione delle deliberazioni del Direttore Generale e delle determinazioni dirigenziali all'albo pretorio aziendale. Modifica art. 2, art. 3, art.7.

Premesso

che, con Deliberazione del Direttore Generale n. 2276 del 04.11.2024 (successivamente rettificata con DD n. 9015 del 13.11.2024) e per le motivazioni in essa contenute, è stata indetta la procedura aperta telematica (mediante utilizzo della Piattaforma regionale certificata EmPulia), ai sensi degli artt. 25 e 71 del D.lgs 36/2023 ss.mm.ii., per l'affidamento in concessione del servizio di gestione dei bar e punto ristoro mediante distributori automatici, presso le strutture aziendali Ospedaliere e Territoriali, suddivisa nei seguenti n.9 lotti funzionali:

LOTTO	UBICAZIONE	DESCRIZIONE DEL SERVIZIO	Numero distributori automatici caldo/freddo
1	P.O. MOLFETTA	Bar ristorazione con preparazione piatti freddi di tipo B	2+2
2	P.O. CORATO	Bar ristorazione con preparazione piatti freddi di tipo B	1+1
3	P.O. ALTAMURA PERINEI	Bar ristorazione con preparazione di piatti caldi di tipo C	2+2
	P.T.A. ALTAMURA UMBERTO I	Bar caffetteria di tipo A	0
4	P.O. SAN PAOLO	Bar ristorazione con preparazione di piatti caldi di tipo C	3+3
5	P.I. TERLIZZI	Bar caffetteria di tipo A	1+1
6	P.O. DI VENERE	Bar ristorazione con preparazione di piatti caldi di tipo C	3+3
7	SEDE ASL BARI (EX CTO)	Bar caffetteria di tipo A	1+2
8	P.T.A. CONVERSANO	Bar ristorazione con preparazione piatti freddi di tipo B Punto Distributori caldo / freddo (1+1)	1+1
9	P.O. PUTIGNANO	Bar ristorazione con preparazione piatti freddi di tipo B Punto Distributori caldo / freddo (1+1)	1+1

stabilendo, quale criterio di aggiudicazione, quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto canone di concessione/qualità offerta tecnica, ai sensi dell'art 108 comma 1 e 7 D.lgs. 36/2023 ss.mm.ii.

che la presente procedura concorsuale ha previsto l'applicazione della clausola sociale, ai sensi degli artt.11 e 57 del D. Lgs. n.36/2023 ss.mm.ii

che la durata della concessione è stata fissata in mesi 60 mesi (sessanta), stimando il valore quinquennale presunto dell'appalto di concessione in € 36.357.985,62 (iva esclusa), di cui € 29.250,00 quali oneri della sicurezza non soggetti a ribasso

che l'ASL di Bari si è riservata, altresì, la facoltà di esercitare le seguenti opzioni contrattuali:

Proposta N.ro 0011552/2025

- Opzione 1: proroga del contratto per un periodo massimo di 12 mesi, alle medesime condizioni normative ed economiche, ai sensi dell'art. 120 co. 10 del codice dei Contratti pari ad € 7.265.747,124 (iva esclusa)
- Opzione 2: estensione quantitativa valorizzata nella misura massima del 20% del valore quinquennale del contratto, ai sensi dell'art. 120 co. 9 del D.lgs. 36/2023 ss.mm.ii., pari ad €7.265.747,124 (iva esclusa)

Stimando, quindi, il valore complessivo della concessione, ossia comprensivo delle suddette opzioni contrattuali, in presuntivi € 50.889.479,868 iva esclusa, come dettagliatamente riportato nella sottostante tabella:

Lotto	UBICAZIONE	Valore concessione quinquennale Bar	Valore concessione quinquennale distributori	Valore concessione quinquennale complessivo	Valore proroga contrattuale 12 mesi	Valore opzione ex art. 120 co. 9 D.lgs. 36/2023	Valore massimo concessione comprese opzioni contrattuali	oneri della sicurezza	Valore massimo concessione 5 anni, compresa opzioni e oneri della sicurezza 5 anni
1	P.O. MOLFETTA	2.587.61250 €	276.741750 €	2.863.903,000 €	572.780,600 €	572.780,600 €	4.009.464,200 €	2.925,000 €	4.012.389,200 €
2	P.O. CORATO	2.048.620,000 €	229.461860 €	2.278.081860 €	455.616,372 €	455.616,372 €	3.189.314,604 €	2.925,000 €	3.192.239,604 €
3	ALTAMURA (P.O. ALTAMURA + P.T.A. ALTAMURA)	5.744.731500 €	635.431080 €	6.380.162,580 €	1276.032,516 €	1276.032,516 €	8.932.227,612 €	5.850,000 €	8.938.077,612 €
4	P.O. SAN PAOLO	6.108.765,250 €	649.730,470 €	6.758.495,720 €	1351699,144 €	1351699,144 €	9.461894,008 €	2.925,000 €	9.464.819,008 €
5	P.I. TERLIZZI	1470.676,000 €	175.546,850 €	1646.222,850 €	329.244,570 €	329.244,570 €	2.304.711,990 €	2.925,000 €	2.307.636,990 €
6	P.O. DIVENERE	9.492.011000 €	1087.369,430 €	10.579.380,430 €	2.115.876,086 €	2.115.876,086 €	14.811132,602 €	2.925,000 €	14.814.057,602 €
7	SEDE ASL BARI EX CTO	899.090,000 €	26.868,320 €	925.958,320 €	185.191664 €	185.191664 €	1296.341648 €	2.925,000 €	1299.266,648 €
8	P.T.A. CONVERSANO	676.516,000 €	46.980,810 €	723.496,810 €	144.699,362 €	144.699,362 €	1012.895,534 €	2.925,000 €	1015.820,534 €
9	P.O. PUTIGNANO	3.688.786,000 €	484.248,050 €	4.173.034,050 €	834.606,810 €	834.606,810 €	5.842.247,670 €	2.925,000 €	5.845.172,670 €
TOTALE		32.716.357,000 €	3.612.378,620 €	36.328.735,620 €	7.265.747,124 €	7.265.747,124 €	50.860.229,868 €	29.250,000 €	50.889.479,868 €

*I valori si intendono tutti IVA esclusa

che i competenti Uffici AGP hanno avviato, pertanto, le relative pubblicazioni in ottemperanza a quanto disposto dagli artt. 84 e 85 del D. Lgs. 36/2023 ss.mm.ii., sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea e sulla Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici, per il tramite del Portale Empulia

che, ai sensi dell'art. 28 del D.lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., il provvedimento di indizione è stato, altresì, pubblicato sul profilo della stazione appaltante www.asl.bari.it, nella sezione "Amministrazione Trasparente/ bandi di gara"

che, entro il termine di scadenza per la presentazione delle offerte, fissato per il giorno 28.01.2025 - ore 10:00, sono pervenute, sul portale di gara Empulia, quelle formulate dai seguenti operatori economici:

Operatore economico	Registro di Sistema	Data ricezione	Stato	Lotto di partecipazione
SAGIFI SPA	PE026331-25	27/01/2025 12:55:35	Inviato	6
LADISA S.p.A.	PE028215-25	27/01/2025 19:39:16	Inviato	4 - 6
RISTOSERVICE SRL	PE028221-25	27/01/2025 23:51:32	Inviato	3
LA BRIGATA SRL	PE028232-25	28/01/2025 02:30:39	Inviato	1
GIADA SRL	PE028233-25	28/01/2025 04:07:26	Inviato	1 - 7 - 9
RTI LADYES SRL - EVOLUTION VENDING DI GUIDO BRUNETTA	PE028239-25	28/01/2025 07:39:39	Inviato	4 - 6
MATARRESE SERVICE SRL	PE028307-25	28/01/2025 08:56:02	Inviato	2

SAM FOOD SRL	PE028346-25	28/01/2025 09:06:56	Inviato	2
--------------	-------------	---------------------	---------	---

Considerato

che quest'Amministrazione si è espressamente riservata, nella *lex specialis* di gara, la facoltà di aggiudicare l'appalto anche in presenza di una sola offerta, purché valida e congrua sia tecnicamente che economicamente

che, in data 30 gennaio 2025, alle ore 10:00, si è riunito, in seduta pubblica telematica, il Seggio di Gara per lo svolgimento delle operazioni concernenti la verifica, in termini di completezza e regolarità, della documentazione amministrativa presentata dai citati Operatori Economici, come da verbale allegato (**Allegato 1**) al presente provvedimento per farne parte integrante e sostanziale, notificato a tutti i concorrenti tramite il portale EmPulia

che, successivamente, con verbale del 15.04.2025 allegato al presente provvedimento per farne parte integrante e sostanziale (**Allegato 2**), notificato a tutti i concorrenti tramite il portale EmPulia, si è proceduto all'ammissione al prosieguo di gara di tutti gli operatori economici, sulla base degli esiti della verifica della documentazione amministrativa, nonché degli esiti della verifica in ordine al possesso del requisito di capacità tecnica professionale, ex art. 101 del D. Lgs. 36/2023 ss.mm.ii., come richiesto dalla *lex specialis* di gara

che, con successiva Determinazione Dirigenziale n.3986 del 16.05.2025, pubblicata sul profilo aziendale nella sezione "*Amministrazione Trasparente*" ex art. 28 del D.lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., si è provveduto alla nomina e costituzione della Commissione Giudicatrice preposta alla valutazione delle offerte tecniche ed economiche, composta da professionisti esperti nello specifico settore correlato all'appalto

che, nella seduta del 22.05.2025, la citata Commissione Giudicatrice si è insediata per procedere all'apertura delle buste tecniche e alla contestuale verifica della regolarità formale e completezza della documentazione presentata dagli Operatori Economici partecipanti, come da verbale redatto e notificato, mediante la piattaforma EmPULIA, qui allegato quale parte integrante e sostanziale dello stesso (**Allegato 3**)

che, in data 07.10.2025 alle ore 15:06, si è riunito, in seduta pubblica telematica, il Seggio di Gara integrato dalla Commissione Giudicatrice per procedere: **a)** alla lettura degli esiti delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche, espressa in punteggio e relativa motivazione sintetica, comprensiva della disposta esclusione nei confronti di un concorrente al lotto 1; **b)** alla successiva apertura delle offerte economiche; **c)** alla formulazione della graduatoria finale di merito, fatte salve le verifiche di legge concernenti la sostenibilità e congruità delle offerte, come da verbale redatto e notificato, mediante la piattaforma EmPULIA, agli Operatori Economici partecipanti, qui allegato quale parte integrante e sostanziale dello stesso (**Allegato 4**), evidenziando le seguenti risultanze:

LOTTO 1 MOLFETTA

Ditta	Punteggio tecnico	Punteggio tecnico riparametrato	Canone quinquennale offerto	Punteggio economico	Punteggio totale
Giada S.r.l.	56,40	70,00	€ 165.000,00	30,00	100

LOTTO 2 CORATO

Ditta	Punteggio tecnico	Punteggio tecnico riparametrato	Canone quinquennale offerto	Punteggio economico	Punteggio totale
Matarrese Service Srl	42,40	70,00	€ 105.000,00	30,00	100

LOTTO 3 ALTAMURA

Ditta	Punteggio tecnico	Punteggio tecnico riparametrato	Canone quinquennale offerto	Punteggio economico	Punteggio totale
Ristoservice	54	63,64	€ 264.000,00	30,00	93,64
Sam Food Srl	59,40	70,00	€ 205.000,00	23,30	93,30

LOTTO 4 SAN PAOLO

Ditta	Punteggio tecnico	Punteggio tecnico riparametrato	Canone quinquennale offerto	Punteggio economico	Punteggio totale
Ladisa s.p.A	66,60	70,00	€ 310.000,00	21,92	91,92
RTI Ladies srl /Evolution Vending	57,10	60,02	€ 424.200,00	30,00	90,02

LOTTO 5 TERLIZZI: DESERTO**LOTTO 6 DI VENERE**

Ditta	Punteggio tecnico	Punteggio tecnico riparametrato	Canone quinquennale offerto	Punteggio economico	Punteggio totale
Sagifi	49,50	52,03	€ 315.000,00	24,23	76,26
Ladisa s.p.A	66,60	70,00	€ 320.000,00	24,62	94,62
RTI Ladies Srl – Evolution Vending	57,10	60,02	€ 390.000,00	30,00	90,02

LOTTO 7 ex CTO

Ditta	Punteggio tecnico	Punteggio tecnico riparametrato	Canone quinquennale offerto	Punteggio economico	Punteggio totale
Giada S.r.l.	56,40	70,00	€ 62.500,00	30	100

LOTTO 8 CONVERSANO: DESERTO**LOTTO 9 PUTIGNANO**

Ditta	Punteggio tecnico	Punteggio tecnico riparametrato	Canone quinquennale offerto	Punteggio economico	Punteggio totale
Giada S.r.l.	56,40	70,00	€156.250,00	30	100

che il RUP, con verbale riepilogativo del 01.12.2025, agli atti dei competenti uffici AGP, ha dato atto dell'attività di verifica effettuata con il supporto della Commissione Giudicatrice (come previsto nel disciplinare di gara di cui alla D.G.R. n. 2276/2024) – con esito positivo - in merito alla coerenza delle offerte economiche con le progettualità tecniche, in termini di realizzabilità e sostenibilità

Evidenziato

che i lotti 5 e 8 sono andati deserti, per mancata presentazione di offerte

che la presente aggiudicazione è dichiarata efficace, ai sensi dell'art. 17, co. 5, del D.lgs. n. 36/2023 ss.mm.ii., a seguito della verifica positiva sul possesso dei requisiti di ordine generale da parte degli aggiudicatari, di cui agli artt. 94 e ss. del citato decreto, effettuata dai competenti Uffici dell'Area Gestione Patrimonio

che questa Amministrazione, decorso utilmente il termine dilatorio di cui all'art. 18, co. 3, del D. Lgs. n.36/2023 ss.mm.ii e data applicazione alla c.d. clausola sociale da parte dei concessionari subentranti, procederà alla stipula dei relativi contratti, in cui verrà stabilito il termine di effettiva esecuzione, tenuto conto dei cronoprogrammi relativi ai lavori di adeguamento locali contenuti nelle offerte tecniche dei concessionari

che risulta insussistente, ad oggi, l'attivazione di iniziative del Soggetto Aggregatore o di CONSIP SpA per il medesimo servizio

Ritenuto, sulla base delle risultanze di gara innanzi descritte, di disporre l'affidamento in concessione del servizio di gestione dei bar e punto ristoro mediante distributori automatici, presso le strutture aziendali Ospedaliere e Territoriali, in favore delle seguenti ditte e nei termini sotto indicati, in linea con quanto disciplinato nella *lex specialis* di gara, atteso che la proposta di aggiudicazione è legittima e conforme all'interesse pubblico, a tutt'oggi sussistente, perseguito da questa Amministrazione con l'indizione della presente procedura (art. 17 co. 5, D.Lgs. n. 36/2023 ss.mm.ii.):

Lotto	Tipologia BAR	Ditta aggiudicataria	Canone attivo annuo	Canone attivo quinquennale	CIG
1 Molfetta	Bar ristorazione con preparazione piatti freddi di tipo B	Giada S.r.l.	€ 33.000,00	€ 165.000,00	B4410511D9
2 Corato	Bar ristorazione con preparazione piatti freddi di tipo B	Matarrese Service Srl	€ 21.000,00	€ 105.000,00	B4410522AC
3 Altamura	Bar ristorazione con preparazione di piatti caldi di tipo C	Ristoservice	€ 52.800,00	€ 264.000,00	B44105337F
4 San Paolo	Bar caffetteria di tipo A	Ladisa S.p.A	€ 62.000,00	€ 310.000,00	B441054452
6 Di Venere	Bar ristorazione con preparazione di piatti caldi di tipo C	Ladisa S.p.A	€ 64.000,00	€ 320.000,00	B4410565F8
7 ex CTO	Bar caffetteria di tipo A	Giada S.r.l.	€ 12.500,00	€ 62.500,00	B4410576CB
9 Putignano	Bar ristorazione con preparazione piatti freddi di tipo B	Giada S.r.l.	€ 31.250,00	€156.250,00	B441059871

DETERMINA

per le motivazioni indicate in narrativa, che qui si intendono riportate e confermate

di recepire e approvare le risultanze della procedura aperta telematica, indetta con Deliberazione del Direttore Generale n. 2276 del 04.11.2024 (successivamente rettificata con DD n. 9015 del 13.11.2024), espletata ai sensi degli artt. 25 e 71 del D.Lgs. n. 36/2025 e ss.mm.ii., per l'affidamento in concessione del servizio di gestione dei bar e punto ristoro mediante distributori automatici, presso le strutture Ospedaliere e Presidi dell'Azienda Sanitaria Locale di Bari, suddivisa in 9 lotti funzionali, prevedendo il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, una durata di 60 mesi ed un valore di appalto stimato in € 36.357.985,62 iva esclusa, di cui ai verbali delle sedute pubbliche del 30.01.2025 (**Allegato 1**), del 22.05.2025 (**Allegato 3**) e del 07.10.2025 (**Allegato 4**), tutti allegati al presente provvedimento per costituirne parte integrante e sostanziale

di aggiudicare, per l'effetto, il suddetto servizio, in favore delle seguenti ditte e nei termini sotto indicati, in linea con quanto disciplinato nella *lex specialis* di gara:

Lotto	Tipologia BAR	Ditta aggiudicataria	Canone annuo	Canone quinquennale	CIG
1 Molfetta	Bar ristorazione con preparazione piatti freddi di tipo B	Giada S.r.l.	€ 33.000,00	€ 165.000,00	B4410511D9
2 Corato	Bar ristorazione con preparazione piatti freddi di tipo B	Matarrese Service Srl	€ 21.000,00	€ 105.000,00	B4410522AC
3 Altamura	Bar ristorazione con preparazione di piatti caldi di tipo C	Ristoservice	€ 52.800,00	€ 264.000,00	B44105337F
4 San Paolo	Bar caffetteria di tipo A	Ladisa S.p.A	€ 62.000,00	€ 310.000,00	B441054452
6 Di Venere	Bar ristorazione con preparazione di piatti caldi di tipo C	Ladisa S.p.A	€ 64.000,00	€ 320.000,00	B4410565F8
7 ex CTO	Bar caffetteria di tipo A	Giada S.r.l.	€ 12.500,00	€ 62.500,00	B4410576CB
9 Putignano	Bar ristorazione con preparazione piatti freddi di tipo B	Giada S.r.l.	€ 31.250,00	€156.250,00	B441059871

di dare atto

che i lotti nn.5 e 8 sono andati deserti, per mancata presentazione di offerte

che la presente aggiudicazione è intervenuta entro il termine ultimo di cui al combinato disposto dell'art. 17 commi 3 e 3 bis e dell'Allegato I.3 del D. Lgs. n.36/2023 ss.mm.ii., stante l'oggettiva complessità della procedura in parola, con particolare riferimento alla fase di valutazione delle offerte tecniche ed alla verifica della congruità del PEF prodotto dai concessionari

che la presente aggiudicazione è dichiarata efficace, ai sensi dell'art. 17, co. 5, del D.lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., a seguito della verifica positiva sul possesso dei requisiti di ordine generale da parte degli

aggiudicatari, di cui agli artt. 94 e ss. del citato decreto, effettuata dai competenti Uffici dell'Area Gestione Patrimonio

che questa Amministrazione, decorso utilmente il termine dilatorio di cui all'art. 18, co. 3, del D. Lgs. n.36/2023 ss.mm.ii. e data applicazione alla c.d. clausola sociale da parte dei concessionari subentranti, procederà alla stipula dei relativi contratti, in cui verrà stabilito il termine di effettiva esecuzione, tenuto conto dei cronoprogrammi relativi ai lavori di adeguamento locali contenuti nelle offerte tecniche dei concessionari

che risulta insussistente, ad oggi, l'attivazione di iniziative del Soggetto Aggregatore o di CONSIP SpA per il medesimo servizio

che gli affidamenti in concessione determineranno un canone attivo complessivo annuo per l'Amministrazione pari ad € 337.391,00 Iva inclusa ed un canone attivo quinquennale complessivo pari ad € 1.686.955 Iva inclusa, da registrarsi sul conto di ricavo 764.110.00010;

che questa Amministrazione si è riservata, altresì, la facoltà di esercitare le seguenti opzioni contrattuali:

- Opzione 1: proroga del contratto per un periodo massimo di 12 mesi, alle medesime condizioni normative ed economiche, ai sensi dell'art. 120 co. 10 del codice dei Contratti
- Opzione 2: estensione quantitativa valorizzata nella misura massima del 20% del valore quinquennale del contratto, ai sensi dell'art. 120 co. 9 del D.lgs. 36/2023 ss.mm.ii.

che, ai sensi dell'art. 15 del D.lgs. n. 36/2023, il RUP della presente procedura è stato individuato nella persona della Dott.ssa Emanuela Nisio, titolare di incarico di funzione organizzativa presso l'U.O.S. "Acquisizione Servizi", che sarà affiancata dal DEC del servizio, su designazione della Direzione Generale, di cui si darà atto nei relativi contratti

che il DEC si avvarrà di propri Direttori Operativi, di norma, individuati nei Responsabili delle Strutture interessate, i quali, in collaborazione con i competenti Uffici dell'Area Gestione Tecnica, dovranno, in particolare, seguire la fase di start-up, nonché, nell'ambito del controllo tecnico-contabile dei contratti proprio del DEC, quest'ultimo monitorerà la regolare emissione delle fatture concernenti i canoni attivi, a cura della competente AGRF

di rinviare a successivo provvedimento la ripartizione del fondo incentivante e la conseguente liquidazione in favore del personale avente diritto, come individuato nella Delibera di indizione n. 2276 del 04.11.2024, ai sensi dell'art. 45 del D. Lgs 36/2023 e dell'apposito Regolamento Aziendale in materia

di disporre, nelle more del perfezionamento della presente procedura concorsuale (comprensiva del decorso del termine dilatorio stand still, del perfezionamento della clausola sociale, della stipula dei contratti e del successivo subentro dei nuovi aggiudicatari), ragionevolmente previsto entro il termine del 15.02.2026, l'affidamento interinale, ai sensi dell'art.76 co. 2 lett c), del D. Lgs. n. 36/2023 ss.mm.ii., in favore dei precedenti concessionari del servizio in parola, alle previgenti condizioni contrattuali, per il periodo 01.01.2026 – 28.02.2025, salvo il recesso anticipato, in caso di intervenuta attivazione delle concessioni, stimando il valore complessivo dei fitti attivi in € 40.826,95 Iva inclusa al 22% da imputare sul conto economico 764.110.00010, come di seguito riportato:

- Società Al Parioli di Farinola Paolo: € 1.769,15 IVA inclusa
- Società Ladyes s.r.l.: € 12.200,00 IVA inclusa
- Società Ladisa s.r.l.: € 21.065,33 IVA inclusa
- Società Ristoservice s.r.l.: € 4.344,35 IVA inclusa

di notificare il presente provvedimento a tutte le ditte partecipanti (aggiudicatrici e non, nonché all'unica ditta esclusa nell'ambito del lotto 1), ai sensi dell'art. 90 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., alle Direzioni delle Strutture aziendali interessate e all'Area Gestione Risorse Finanziarie, per i conseguenziali adempimenti di competenza, nonché alla Direzione Strategica per opportuna conoscenza, con particolare riferimento ai lotti nn.5 e 8 andati deserti, per i quali fornirà alla scrivente Area le indicazioni del caso

di pubblicare, ai sensi dell'art. 28 del D.lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., il presente provvedimento sul profilo della stazione appaltante www.asl.bari.it, nella sezione *"Amministrazione Trasparente/ bandi di gara"*

Procedura aperta telematica per l'affidamento in concessione del servizio di gestione dei bar e punto ristoro mediante distributori automatici presso le strutture ospedaliere e presidi dell'Azienda Sanitaria Locale di Bari
Verbale della seduta pubblica di apertura della documentazione amministrativa

Il giorno 30 gennaio 2025, alle ore 10:10, presso gli Uffici dell'Area Gestione Patrimonio dell'ASL di Bari, si è riunito il Seggio di gara per l'avvio delle operazioni relative alla procedura in epigrafe.

Sono presenti, in seduta pubblica telematica, quali componenti del Seggio, i signori:

- Dott.ssa Emanuela Nisio, Funzione Organizzativa Area Gestione Patrimonio AGP, in qualità di Presidente;
- Dott.ssa Mariapia Perchinunno, Coadiutore Amministrativo Senior AGP, in qualità di testimone e segretario verbalizzante;
- Dott. Luigi Grosso, Collaboratore Amministrativo Professionale Senior AGP, in qualità di testimone.

In apertura dei lavori preliminarmente il Presidente del seggio di gara dà atto che.

- La presente seduta si terrà in modalità telematica, tramite Teams, come previsto dal disciplinare di gara e confermato nell'apposita nota di convocazione
- I competenti uffici hanno comunicato a tutti i concorrenti, tramite il portale EmPulia, l'indirizzo di collegamento per poter partecipare alla seduta pubblica
- Sono collegate le seguenti ditte: Ladisa s.p.a., Ristoservice s.r.l., La Brigata s.r.l., Giada s.r.l., Ladyes s.r.l., Matarrese Service srl e Sam Food s.r.l., giuste deleghe conservate agli atti dell'A.G.P.

Successivamente, il Presidente del Seggio dichiara aperte le operazioni di gara, dando preliminarmente atto che, entro la scadenza fissata per le ore 10:00 del giorno 28 gennaio 2025, sono pervenute le seguenti offerte, mediante la piattaforma di gara EmPulia:

Operatore economico	Registro di Sistema	Data ricezione	Stato
SAGIFI SPA	PE026331-25	27/01/2025 12:55:35	Inviato
LADISA S.p.A.	PE028215-25	27/01/2025 19:39:16	Inviato
RISTOSERVICE SRL	PE028221-25	27/01/2025 23:51:32	Inviato
LA BRIGATA SRL	PE028232-25	28/01/2025 02:30:39	Inviato
GIADA SRL	PE028233-25	28/01/2025 04:07:26	Inviato
RTI LADYES SRL - EVOLUTION VENDING DI GUIDO BRUNETTA	PE028239-25	28/01/2025 07:39:39	Inviato
MATARRESE SERVICE SRL	PE028307-25	28/01/2025 08:56:02	Inviato
SAM FOOD SRL	PE028346-25	28/01/2025 09:06:56	Inviato

Il Presidente procede, dunque, all'apertura delle buste telematiche contenenti la documentazione amministrativa, per singolo concorrente e secondo l'ordine definito automaticamente dal portale Empulia, al fine di verificarne la regolarità formale, la completezza e la conformità al disciplinare di gara. All'esito della disamina documentale svolta nel corso della seduta pubblica, si rileva quanto segue:

Operatore economico	Note
SAGIFI SPA	La documentazione amministrativa prodotta risulta completa e regolare
LADISA S.p.A.	La documentazione amministrativa prodotta risulta completa e regolare

AREA GESTIONE PATRIMONIO

RISTOSERVICE SRL	La documentazione amministrativa prodotta risulta completa e regolare
LA BRIGATA SRL	La documentazione amministrativa prodotta risulta completa e regolare
GIADA SRL	La documentazione amministrativa prodotta risulta completa e regolare
RTI LADYES SRL - EVOLUTION VENDING DI GUIDO BRUNETTA	<p>Dalla documentazione inserita nella busta amministrativa, risulta che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'importo della garanzia provvisoria per il lotto 6, risulta pari al 2% del valore annuale del canone di concessione (€ 60.000,00) anziché al valore quinquennale (€ 300.000,00) come richiesto dal disciplinare di gara - non risulta essere stata annullata la marca da bollo apposta sull'istanza di partecipazione <p>Trattandosi di mere irregolarità non essenziali verrà richiesta, mediante l'istituto del soccorso istruttorio ex art. 101 del D.lgs. 36/2023, l'integrazione della garanzia provvisoria e l'annullamento della marca da bollo</p>
MATARRESE SERVICE SRL	Dalla documentazione inserita nella busta amministrativa, non risulta essere stata annullata la marca da bollo apposta in calce all'istanza di partecipazione. Trattandosi di mera irregolarità non essenziale verrà richiesta, mediante l'istituto del soccorso istruttorio ex art. 101 del D.Lgs. 36/2023, l'annullamento della marca da bollo.
SAM FOOD SRL	La documentazione amministrativa prodotta risulta completa e regolare

A tale punto, esaurita la fase di apertura e di disamina della documentazione amministrativa, il Presidente del Seggio dispone che il presente verbale sia pubblicato mediante il portale EmPulia, per la notifica agli Operatori Economici partecipanti.

La seduta si conclude alle ore 12:15.

Letto, confermato e sottoscritto

F.to Dott.ssa Emanuela Nisio

F.to Dott.ssa Mariapia Perchinunno

F.to Dott. Luigi Grosso



AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI

Lungomare Starita, 6 - 70123 BARI - P.I.: 0653434072

Procedura aperta telematica per l'affidamento in concessione del servizio di gestione dei bar e punto ristoro mediante distributori automatici presso le strutture ospedaliere e presidi dell'Azienda Sanitaria Locale di Bari

Verbale di ammissione Ditte

Con Deliberazione del Direttore Generale n. 2276 del 04.11.2024, il cui contenuto si richiama integralmente, è stata indetta apposita procedura aperta telematica (mediante utilizzo della Piattaforma regionale EmPulia), ai sensi degli artt. 25 e 71 del D.lgs 36/2023 s.m.i. per l'affidamento in concessione del servizio di gestione dei bar e punto ristoro mediante distributori automatici presso le strutture ospedaliere e presidi dell'Azienda Sanitaria Locale di Bari, per la durata di 60 mesi, eventualmente prorogabili per ulteriori 12 mesi.

Ai sensi dell'art.85 del D.lgs. n.36/2023, il bando di gara è stato pubblicato su GUUE e GURI, mediante la citata piattaforma di approvvigionamento certificata Empulia, nonché sul profilo del committente www.asl.bari.it – sezione bandi di gara

Entro il termine per la presentazione delle offerte, fissato alle ore 10:00 del giorno 28 gennaio 2025, sono pervenute sulla piattaforma EmPulia le offerte dei seguenti n 8 Operatori Economici:

Operatore economico	Registro di Sistema	Data ricezione	Stato
SAGIFI SPA	PE026331-25	27/01/2025 12:55:35	Inviato
LADISA S.p.A.	PE028215-25	27/01/2025 19:39:16	Inviato
RISTOSERVICE SRL	PE028221-25	27/01/2025 23:51:32	Inviato
LA BRIGATA SRL	PE028232-25	28/01/2025 02:30:39	Inviato
GIADA SRL	PE028233-25	28/01/2025 04:07:26	Inviato
RTI LADYES SRL - EVOLUTION VENDING DI GUIDO BRUNETTA	PE028239-25	28/01/2025 07:39:39	Inviato
MATARRESE SERVICE SRL	PE028307-25	28/01/2025 08:56:02	Inviato
SAM FOOD SRL	PE028346-25	28/01/2025 09:06:56	Inviato

In data 30.01.2025 si è riunito, in seduta pubblica telematica, il Seggio di Gara per lo svolgimento delle operazioni concernenti la verifica, in termini di completezza e regolarità, della documentazione amministrativa presentata dai citati Operatori Economici, come da verbale notificato a tutti i concorrenti tramite il portale EmPulia.

In esito alla predetta verifica, la documentazione amministrativa prodotta dagli Operatori Economici Sagifi S.p.A., Ladisa S.p.A., Ristoservice s.r.l., La Brigata s.r.l., Giada s.r.l., Sam Food s.r.l., è risultata regolare; la documentazione amministrativa prodotta dagli Operatori Economici RTI Ladyes s.r.l. – Evolution Vending di



AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI

Lungomare Starita, 6 - 70123 BARI - P.I.: 0653434072

Guido Brunetta e Matarrese Service s.r.l., è risultata carente di alcuni elementi e, pertanto, nei loro confronti è stato applicato l'istituto del soccorso istruttorio, ai sensi dell'art. 101 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., chiedendone la relativa regolarizzazione, entro il termine di scadenza delle ore 12:00 del 13.02.2025, mediante piattaforma EmPulia

Le ditte RTI Ladyes s.r.l. – Evolution Vending di Guido Brunetta e Matarrese Service s.r.l. hanno provveduto, nei termini previsti, alle integrazioni richieste, come da documentazione agli atti dei competenti Uffici dell'Area Gestione del Patrimonio

In conformità a quanto indicato nel disciplinare di gara, tutti i concorrenti hanno prodotto la documentazione utile ai fini della comprova del possesso del requisito di capacità tecnica e professionale, dichiarato nell'apposita sezione del DGUE

Sulla base dell'acquisita documentazione da parte dei concorrenti, sono state avviate d'ufficio le verifiche di competenza, conclusesi tutte con esito positivo

Pertanto, per tutto quanto sopra rappresentato, il RUP con la presente, dispone:

- L'ammissione al prosieguo di gara dei seguenti operatori economici, sulla base degli esiti della verifica della documentazione amministrativa nonché degli esiti della verifica in ordine al possesso del requisito di capacità tecnica professionale ex art. 101 del D.Lgs. 36/2025 e s.m.i., come richiesto dalla lex specialis di gara:
 1. SAGIFI SPA
 2. LADISA S.p.A.
 3. RISTOSERVICE SRL
 4. LA BRIGATA SRL
 5. GIADA SRL
 6. RTI LADYES SRL - EVOLUTION VENDING DI GUIDO BRUNETTA
 7. MATARRESE SERVICE SRL
 8. SAM FOOD SRL

- di pubblicare il presente verbale sul profilo del committente, nella sezione "Amministrazione Trasparente" e la trasmissione dello stesso a tutte le ditte partecipanti, tramite la piattaforma telematica di negoziazione EmPulia.

Bari 15.04.2025

F.to Il RUP
dott.ssa Emanuela Nisio

Procedura aperta telematica per l'affidamento in concessione del servizio di gestione dei bar e punto ristoro mediante distributori automatici presso le strutture ospedaliere e presidi dell'Azienda Sanitaria Locale di Bari

Verbale della seduta pubblica di insediamento della Commissione Giudicatrice e apertura delle buste contenenti la documentazione tecnica

Il giorno 22 maggio 2025, alle ore 15:25, presso gli Uffici dell'Area Gestione Patrimonio dell'ASL di Bari, si è riunito il Seggio di gara per il prosieguo delle operazioni relative alla procedura in epigrafe.

Sono presenti, in seduta pubblica telematica, quali componenti del Seggio, i signori:

- Dott.ssa Emanuela Nisio, Funzione Organizzativa Area Gestione Patrimonio AGP, in qualità di Presidente;
- Dott.ssa Mariapia Perchinunno, Coadiutore Amministrativo Senior AGP, in qualità di testimone e segretario verbalizzante;
- Dott. Mariangela Quatraro, Assistente Amministrativo AGP, in qualità di testimone.

Nell'odierna seduta si insedia la Commissione Giudicatrice, designata giusta Determinazione Dirigenziale n. 3986 del 16.05.2025, costituita dai seguenti componenti:

- Dott. Vincenzo Napoliello – Dirigente A.G.P. - U.O.S. Acquisizione Beni – Presidente;
- Dott.ssa Maria Grazia Forte – Dirigente Medico – U.O.S. SIAN Area Nord - Ambulatorio di Prevenzione Nutrizionale- Educazione Alimentare Area Nord del Dipartimento di Prevenzione – Commissario;
- Ing. Marco Torres – Dirigente A.G.T.- U.O.S. Manutenzioni Immobili, Impianti, Tecnologie - Commissario

In apertura dei lavori preliminarmente il Presidente del Seggio di gara dà atto che:

- La presente seduta si terrà in modalità telematica, tramite Teams, come previsto dal disciplinare di gara e confermato nell'apposita nota di convocazione
- I competenti uffici hanno comunicato a tutti i concorrenti, tramite il portale EmPulia, l'indirizzo di collegamento per poter partecipare alla seduta pubblica
- Sono collegate le seguenti ditte: Ladisa s.p.a., Ristoservice s.r.l., RTI Ladyes s.r.l.- Evolution Vending, Matarrese Service srl
- I componenti della Commissione hanno attestato, ai sensi della vigente normativa in materia, l'insussistenza di cause di incompatibilità e/o conflitto di interessi

Il Presidente del Seggio, rappresenta, inoltre, che si procederà all'apertura delle buste telematiche contenenti le offerte tecniche

A tal punto, si avviano le operazioni, rilevando quanto di seguito esposto:

LOTTO 1 MOLFETTA

Operatore economico	Note
LA BRIGATA SRL	All'interno della busta tecnica, si riscontra la presenza del file denominato ✓ "Offerta tecnica.zip.p7m.p7m-1BFEAF92EE18E2FFA7EFAF133AF89D40AC7863F574CF605208D83EB6F2C5A276".

AREA GESTIONE PATRIMONIO

GIADA SRL	All'interno della busta tecnica, si riscontra la presenza dei file denominati: <ul style="list-style-type: none"> ✓ "Offerta tecnica_Giada srl Lotto 1.pdf.p7m.p7m ABFAD039592A8CC3A717D8D0A1F7CCC037DFA063592F186EF6D4C2CB5EB13F00" ✓ "Allegati Lotto 1.pdf.p7m.p7m 2F7659DDF9C6CB2665DBB7EECA7FDEBF419306DF01136FFA42775FC31E4A3FA6"
-----------	--

LOTTO 2 CORATO

Operatore economico	Note
MATARRESE SERVICE SRL	All'interno della busta tecnica, si riscontra la presenza dei file denominati: <ul style="list-style-type: none"> ✓ "RELAZIONE TECNICA.pdf.p7m 7819EA2B2336238AD8AB4B020E593B3062F4C377F6FCAF7053D947B8C5CFB1EC". ✓ PIANO ECONOMICO FINANZIARIO.pdf.p7m 7F0D466E27DF6EE545C51897CEFFDB9CAC85BB62E6F339CFB999F00B5E DEFF58

LOTTO 3 ALTAMURA

Operatore economico	Note
RISTOSERVICE SRL	All'interno della busta tecnica, si riscontra la presenza del file denominato: <ul style="list-style-type: none"> ✓ "OFFERTA TECNICA.zip.p7m CF1B049660A801EC4C98362422000A8B4ED241CF45881CD842C7BE1B8E98AA31
SAM FOOD SRL	All'interno della busta tecnica, si riscontra la presenza del file denominato: <ul style="list-style-type: none"> ✓ "SCHEDE TECNICA.rar.p7m :FC8648A6DE6D775001D363647E109F6BE626CD74DB538C1887AA4C31A6089CA3"

LOTTO 4 SAN PAOLO

Operatore economico	Note
LADISA S.p.A.	All'interno della busta tecnica, si riscontra la presenza dei file denominati: <ul style="list-style-type: none"> ✓ "OFFERTA TECNICA LOTTO 4.zip.p7m 0EA2F30A7994EC7559F9D0053EC33AE09B23475974C635828E70AC89EF16ADFF ✓ ALLEGATI OFFERTA TECNICA LOTTO 4.zip.p7m 5D7D24B08A62552ECC29873B0D2660548663994CE81EB89969B4561A215A015A
RTI LADYES SRL - EVOLUTION VENDING DI GUIDO BRUNETTA	All'interno della busta tecnica, si riscontra la presenza dei file denominati: <ul style="list-style-type: none"> ✓ RELAZIONE TECNICA ASL SAN PAOLO-1.pdf.p7m.p7m 437842E7675F4E6C136988CAD7D734E583BF76F312954FE43AA25BBE9BE40980 ✓ allegati San Paolo.zip.p7m.p7m 5F8EAF1EC26B9A428AFA4BC91AEC55C7CA6D3420909367782E95474F574A5DCE

LOTTO 5 TERLIZZI: DESERTO

LOTTO 6 DI VENERE

Operatore economico	Note
SAGIFI SPA	All'interno della busta tecnica, si riscontra la presenza dei file denominati: <ul style="list-style-type: none"> ✓ OFFERTA TECNICA.zip.p7m CEFF9B2CB27ED1A9F94421BF2756170409E96EE365FC362D8F7BF763534A0B7 ✓ ULTERIORE DOCUMENTAZIONE.zip.p7m 020C3D7A5081275ADE564DADC7847A92DDA9A65A3B22D0974F646818CBA807A0
LADISA S.p.A.	All'interno della busta tecnica, si riscontra la presenza dei file denominati: <ul style="list-style-type: none"> ✓ OFFERTA TECNICA LOTTO 6.zip.p7m 812EC168DE21DED1D81EEBEB0C5D1CC0CCA91FFCF2275E4C03096AF5C00C3F36 ✓ ALLEGATI OFFERTA TECNICA LOTTO 6.zip.p7m 51AA73A8DD7A2012AE6FAF0FC9A90C04108A7D965DCFE2A371B81C0B94A5B97
RTI LADYES SRL - EVOLUTION VENDING DI GUIDO BRUNETTA	All'interno della busta tecnica, si riscontra la presenza dei file denominati: <ul style="list-style-type: none"> ✓ RELAZIONE TECNICA ASL DIVENERE.pdf.p7m.p7m 10A0C20FD486C655CA23AC92AC0859A3C3B9C06C6EB6A68E1444CF3A4F75B841 ✓ allegati.zip.p7m.p7m 2CF2AC95DFC8E43AF29260307437B63E8B7BC3C0A323F0A4655DD5602D0D08CB

LOTTO 7 CTO

Operatore economico	Note
GIADA SRL	All'interno della busta tecnica, si riscontra la presenza dei file denominati: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Offerta tecnica_Giada srl Lotto 7.pdf.p7m.p7m C53C6EA87A31615E6EFC13294387248AD8F2A6FE5BC820299B6B8FB6B47B3023 ✓ Allegati Lotto 7.pdf.p7m.p7m F53F2C62279B491CE45CC7FA0066E3F4A092D27E096DB207A925B3E710068180

LOTTO 8 CONVERSANO: DESERTO

LOTTO 9 PUTIGNANO

Operatore economico	Note
GIADA SRL	All'interno della busta tecnica, si riscontra la presenza dei file denominati: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Offerta tecnica_Giada srl Lotto 9.pdf.p7m.p7m B9A24DC1771DBB5DCCCC886A4BB8ED06773CBD639B17B35300246C3E930EC411 ✓ Allegati Lotto 9.pdf.p7m.p7m C86E3A4589937117EA93766B4FAAFCF9A5AE13D3A94403A577F721917990A0A1

Concluse le operazioni sopra descritte, il Presidente del Seggio di gara dà atto che la valutazione delle anzidette offerte tecniche sarà svolta dalla Commissione Giudicatrice in seduta riservata. Dispone altresì, che il presente verbale sia notificato, mediante il portale EmPulia, agli Operatori Economici partecipanti

La seduta si conclude alle ore 15:40

Letto, confermato e sottoscritto

F.to Dott.ssa Emanuela Nisio

F.to Dott.ssa Mariapia Perchinunno

F.to Dott.ssa Mariangela Quatraro

F.to Dott. Vincenzo Napoliello

F.to Dott.ssa Maria Grazia Forte

F.to Ing. Marco Torres

Procedura aperta telematica per l'affidamento in concessione del servizio di gestione dei bar e punto ristoro mediante distributori automatici presso le strutture ospedaliere e presidi dell'Azienda Sanitaria Locale di Bari

Verbale della seduta pubblica del 07.10.2025

Il giorno 7 ottobre 2025, alle ore 15:06, presso gli Uffici dell'Area Gestione Patrimonio dell'ASL di Bari, si è riunita, in seduta pubblica telematica, la Commissione Giudicatrice nominata e costituita con Determinazione Dirigenziale n. 3986 del 16.05.2025, per proseguire nelle operazioni della gara richiamata in oggetto, concernenti gli esiti della valutazione tecnico-qualitativa e l'apertura delle offerte economiche, in uno al seggio di gara come di seguito riportato:

Commissione Giudicatrice

- Dott. Vincenzo Napoliello – Dirigente A.G.P. - U.O.S. Acquisizione Beni – Presidente;
- Dott.ssa Maria Grazia Forte – Dirigente Medico – U.O.S. SIAN Area Nord - Ambulatorio di Prevenzione Nutrizionale- Educazione Alimentare Area Nord del Dipartimento di Prevenzione – Commissario;
- Ing. Marco Torres – Dirigente A.G.T.- U.O.S. Manutenzioni Immobili, Impianti, Tecnologie – Commissario Quest'ultimi collegati tramite piattaforma Teams

Seggio di gara

- Dott.ssa Emanuela Nisio, titolare IFO Area Gestione Patrimonio AGP, in qualità di Presidente;
- Dott. Gaetano Paolo Calabrese, Collaboratore Amministrativo Senior AGP, in qualità di testimone e segretario verbalizzante;
- Dott. Felice Angelastri, Collaboratore Amministrativo AGP, in qualità di testimone.

Preliminarmente, il Presidente del Seggio di gara dà atto

- che sono collegate le seguenti ditte: Ladisa s.p.a., RTI Ladyes s.r.l.- Evolution Vending, Matarrese Service srl, La Brigata s.r.l. e Giada s.r.l.
- che, nella presente seduta, si procederà alla lettura degli esiti delle operazioni di valutazione compiute dalla Commissione Giudicatrice, (come da documentazione trasmessa all'Area gestione del Patrimonio in data 07.10.2025 prot. n. 75769). Terminata tale fase, il seggio di Gara procederà con l'apertura delle offerte economiche
- che, per ragioni di economia procedimentale, si è proceduto, prima di dare inizio alla presente seduta, alle operazioni di mero inserimento dei punteggi attribuiti dalla Commissione Giudicatrice nell'apposita sezione della piattaforma telematica EmPulia.

Si procede, quindi, con la lettura dei punteggi attribuiti, per singolo criterio, alle offerte presentate, come da prospetto riepilogativo (contenente, altresì, la relativa motivazione sintetica), allegato al presente verbale, quale parte integrante e sostanziale dello stesso, nonché il punteggio tecnico complessivo conseguito da ciascun concorrente ammesso alla citata procedura, come di seguito riportato

LOTTO 1 MOLFETTA

Ditta La Brigata s.r.l.

punteggio totale **39,80**

Ditta Giada s.r.l.

punteggio totale **56,40**

La ditta La Brigata ha ottenuto un punteggio di qualità inferiore alla soglia di 42 punti prevista negli atti di gara previa riparametrazione effettuata in automatico dalla piattaforma, e, pertanto, non viene ammessa alla fase successiva di apertura delle buste economiche

LOTTO 2 CORATO

Ditta Matarrese Service Srl

punteggio totale **42,40****LOTTO 3 ALTAMURA**

Ditta Ristoservice

punteggio totale **54,00**

Ditta Sam Food Srl.

punteggio totale **59,40****LOTTO 4 SAN PAOLO**

Ditta Ladisa s.p.A.

punteggio totale **66,60**

RTI Ladies Srl – Evolution Vending di Guido Brunetta

punteggio totale **57,10****LOTTO 5 TERLIZZI: DESERTO****LOTTO 6 DI VENERE**

Ditta Sagifi s.p.a.

punteggio totale **49,50**

Ditta Ladisa s.p.A.

punteggio totale **66,60**

RTI Ladies Srl – Evolution Vending di Guido Brunetta

punteggio totale **57,10****LOTTO 7 CTO**

Ditta Giada s.r.l.

punteggio totale **56,40****LOTTO 8 CONVERSANO: DESERTO****LOTTO 9 PUTIGNANO**

Giada s.r.l.

punteggio totale **56,40**

Tutte le ditte che hanno ottenuto un punteggio di qualità superiore alla soglia di 42 punti, prevista negli atti di gara, vengono ammesse alla fase successiva dell'apertura delle buste economiche, previa riparazione effettuata in automatico dalla piattaforma.

Il Presidente, non essendo stata sollevata dalle ditte presenti alcuna osservazione in merito agli esiti della valutazione tecnico – qualitativa, procede all'apertura dell'offerta economica ed alla lettura delle quotazioni offerte ed inserite nello spazio telematico "valore offerto", quale elemento di valutazione e comparazione economica, come sotto riportato

LOTTO 1 MOLFETTA

Ditta Giada s.r.l.

offerta economica **€165.000,00**

Preso atto della riparazione, effettuata automaticamente dalla stessa piattaforma telematica, delle quotazioni offerte in punteggio economico, nonché della graduatoria di merito sulla base della formula prevista dagli atti di gara, si evidenzia la seguente situazione

LOTTO 1 MOLFETTA

Ditta	Punteggio tecnico	Punteggio tecnico riparato	Offerta economica	Punteggio economico	Punteggio totale
Giada S.r.l.	56,40	70,00	€ 165.000,00	30,00	100

LOTTO 2 CORATO

Ditta Matarrese Service Srl

offerta economica € 105.000,00

Preso atto della riparazione, effettuata automaticamente dalla stessa piattaforma telematica, delle quotazioni offerte in punteggio economico, nonché della graduatoria di merito sulla base della formula prevista dagli atti di gara, si evidenzia la seguente situazione

Ditta	Punteggio tecnico	Punteggio tecnico riparato	Offerta economica	Punteggio economico	Punteggio totale
Matarrese Service Srl	42,40	70,00	€ 105.000,00	30,00	100

LOTTO 3 ALTAMURA

Ristoservice

offerta economica € 264.000,00

Sam Food Srl.

offerta economica € 205.000,00

Preso atto della riparazione, effettuata automaticamente dalla stessa piattaforma telematica, delle quotazioni offerte in punteggio economico, nonché della graduatoria di merito sulla base della formula prevista dagli atti di gara, si evidenzia la seguente situazione

Ditta	Punteggio tecnico	Punteggio tecnico riparato	Offerta economica	Punteggio economico	Punteggio totale
Ristoservice	54	63,64	€ 264.000,00	30,00	93,64
Sam Food Srl	59,40	70,00	€ 205.000,00	23,30	93,30

LOTTO 4 SAN PAOLO

Ditta Ladisa s.p.A.

offerta economica € 310.000,00

RTI Ladyes Srl – Evolution Vending di Guido Brunetta

offerta economica € 424.200,00

Preso atto della riparazione, effettuata automaticamente dalla stessa piattaforma telematica, delle quotazioni offerte in punteggio economico, nonché della graduatoria di merito sulla base della formula prevista dagli atti di gara, si evidenzia la seguente situazione

Ditta	Punteggio tecnico	Punteggio tecnico riparato	Offerta economica	Punteggio economico	Punteggio totale
Ladisa s.p.A	66,60	70,00	€ 310.000,00	21,92	91,92
RTI Ladyes Srl – Evolution Vending	57,10	60,02	€ 424.200,00	30,00	90,02

LOTTO 5 TERLIZZI: DESERTO

LOTTO 6 DI VENERE

Ditta Sagifi s.p.a.	offerta economica € 315.000,00
Ditta Ladisa s.p.A.	offerta economica € 320.000,00
RTI Ladyes Srl – Evolution Vending di Guido Brunetta	offerta economica € 390.000,00

Preso atto della riparametrazione, effettuata automaticamente dalla stessa piattaforma telematica, delle quotazioni offerte in punteggio economico, nonché della graduatoria di merito sulla base della formula prevista dagli atti di gara, si evidenzia la seguente situazione

Ditta	Punteggio tecnico	Punteggio tecnico riparametrato	Offerta economica	Punteggio economico	Punteggio totale
Sagifi	49,50	52,03	€ 315.000,00	24,23	76,26
Ladisa s.p.A	66,60	70,00	€ 320.000,00	24,62	94,62
RTI Ladyes Srl – Evolution Vending	57,10	60,02	€ 390.000,00	30,00	90,02

LOTTO 7 CTO

Ditta Giada s.r.l.	offerta economica € 62.500,00
--------------------	-------------------------------

Preso atto della riparametrazione effettuata automaticamente dalla stessa piattaforma telematica, delle quotazioni offerte in punteggio economico, nonché della graduatoria di merito sulla base della formula prevista dagli atti di gara, si evidenzia la seguente situazione

Ditta	Punteggio tecnico	Punteggio tecnico riparametrato	Offerta economica	Punteggio economico	Punteggio totale
Giada S.r.l.	56,40	70,00	€ 62.500,00	30	100

LOTTO 8 CONVERSANO: DESERTO**LOTTO 9 PUTIGNANO**

Giada s.r.l.	offerta economica €156.250,00
--------------	-------------------------------

Preso atto della riparametrazione, effettuata automaticamente dalla stessa piattaforma telematica, delle quotazioni offerte in punteggio economico, nonché della graduatoria di merito sulla base della formula prevista dagli atti di gara, si evidenzia la seguente situazione

Ditta	Punteggio tecnico	Punteggio tecnico riparametrato	Offerta economica	Punteggio economico	Punteggio totale
Giada S.r.l.	56,40	70,00	€156.250,00	30	100

Alle ore 16:00 si conclude la seduta, evidenziando che tutte le comunicazioni/convocazioni avverranno esclusivamente tramite la piattaforma EmPulia e rinviando al RUP per gli adempimenti di legge concernenti la verifica della sostenibilità e congruità dell'offerta.

Del ché viene redatto il presente verbale, composto da 5 pagine, che viene letto, confermato e sottoscritto come segue:

F.to Dott. Vincenzo Napoliello

F.to Dott.ssa Maria Grazia Forte

F.to Ing. Marco Torres

F.to Dott.ssa Emanuela Nisio

F.to Dott. Gaetano Paolo Calabrese

F.to Dott. Felice Angelastri

LOTTO 1 - MOLIFETTA - TIPO B				LA BRIGATA		GIADA		
N°	Criteri di valutazione	Punti subcriteri	Punti Max	Sub Criteri Di Valutazione	Motivazione	PUNTI	Motivazione	PUNTI
1	Criteri di valutazione certificazioni	1	1	Sub Criteri Di Valutazione Possesso della registrazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001 in corso di validità	Motivazione Dichiaro di non possedere alcune delle certificazioni richieste	0	Dichiaro di non possedere alcune delle certificazioni richieste	0
2	Proposta merceologica	2	1	1.1	Prodotti freschi dolci (maggiore offerta di prodotti freschi maggior punteggio)	1	Varietà di prodotti mediamente soddisfacente	1
		2	2	2.1	Prodotti freschi salati (maggiore offerta di prodotti freschi maggior punteggio)	1	Offerta e varietà di prodotti mediamente soddisfacente	2
		10	10	2.2	Varietà dei prodotti biologici e integrali, prodotti freschi e/o confezionati per vegetariani, vegani e soggetti sottoposti a particolari regimi dietetici, (ad esempio celiaci, etc...)	7	DISCRETA l'offerta dei prodotti per vegetariani, vegani e soggetti celiaci	7
		5	29	2.3	Varietà dei generi alimentari erogati dai distributori automatici	5	Eccellente offerta di prodotti con varietà per celiaci	4
		5	5	2.4	Fornitura di prodotti biologici da "filiera corta" per almeno una delle categorie di prodotti elencate nel capitolo 2.2 del DM 06.11.2023, G.U. n. 282 del 02.12.2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza energetica (punti 0,5 per ogni prodotto per un MAX di 5 punti)	2	Sufficiente offerta di prodotti biologici da filiera corta	5
3	Proposta architettonica	5	5	2.5	Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero per almeno una delle categorie di prodotti elencate nel capitolo 2.2 del DM 06.11.2023, G.U. n. 282 del 02.12.2023 del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica (punti 0,5 per ogni prodotto per un MAX di 5 punti)	2	Eccellente offerta di prodotti biologici da chilometro zero	5
		10	10	3.1	Soluzione progettuale proposta, in termini di funzionalità, accessibilità, innovazione e completezza delle schede tecniche	5	La descrizione delle misure di layout è mediamente scarsa, con la lista degli eventuali componenti da utilizzare (si ripropone il riscatto dell'attuale attrezzatura per poi valutare l'ottimizzazione)	9
		10	10	3.2	Classe di efficienza energetica delle attrezzature utilizzate ed altre iniziative tese alla riduzione dell'impatto ambientale oltre alla completezza delle schede tecniche	6	Descrizione scarsa degli accorgimenti energetici, le attrezzature non sembrano della massima efficienza energetica.	9
		4	25	3.3	Modalità di superamento delle barriere architettoniche	3,2	Proposizione di miglioramento di accesso (rampa), accessibilità menù, tecnologie assistive, benché manchino riferimenti a criteri CAM	2,4
4	Relazione sulla gestione	1	1	3.4	Modalità di pagamenti diversificati oltre a quelli previsti per legge (a titolo esemplificativo registratore automatico, m-payments, etc.)	0,6	Wallet elettronici (Google-pay, apple-pay, xxx-pay), pagamenti contactless, mobile-payments, POS, Totem AUTOMATICA (previsto dal 3° anno)	1
		10	10	4	Saranno oggetto di valutazione, in particolare, le modalità di gestione del bar dal punto di vista organizzativo (turni di lavoro, modalità di sostituzione delle assenze per ferie e malattie e livelli di responsabilità del personale) e la previsione di programmi di formazione /aggiornamento del personale, oltre a quelli obbligatori per legge, nonché l'assorbimento e l'impiego del personale in carico al concessionario uscente.	5	Sono previste tre figure dedicate al servizio, due full time da 40 ore e una part time a 20 ore. Viene indicato il piano di lavoro settimanale, con indicazione di piano di emergenza facendo ricorso al personale del concorrente in servizio presso il centro cottura di Sannicandro. E' altresì prevista la figura del responsabile di servizio con funzioni amministrative di controllo e di interfaccia con la S.A. Viene previsto un ampio programma formativo del personale. E' altresì garantita l'assunzione della sola unità di personale in regime di clausola sociale.	7
5	Crono-programma	8	5	5	Sara oggetto di valutazione, in particolare, la descrizione nel dettaglio degli interventi per l'attivazione del servizio.	2	Descrizione sommaria degli interventi in cronoprogramma. Completamento lavori ed avvio del servizio in 18 giorni dalla presa di possesso dei locali	4
Totale			70			39,8		56,4

LOTTO 2 - CORATO - TIPO B				MATARRESE			
N°	Criteri di valutazione	Punti subcriteri	Punti Max	Sub Criteri Di Valutazione	Motivazione	PUNTI	
1	certificazioni	1	1	1.1	Possesto della registrazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001 in corso di validità	Allega Certificazione	1
2	Proposta merceologica	2	29	2.1	Prodotti freschi dolci (maggiore offerta di prodotti freschi maggior punteggio)	Varietà di prodotti mediamente soddisfacente	1
		2		2.2	Prodotti freschi salati (maggiore offerta di prodotti freschi maggior punteggio)	Offerta e varietà di prodotti mediamente soddisfacente	1
		10		2.3	Varietà dei prodotti biologici e integrali, prodotti freschi e/o confezionati per vegetariani, vegani e soggetti sottoposti a particolari regimi dietetici, (ad esempio celiaci, etc....)	DISCRETA l'offerta dei prodotti per vegetariani, vegani e soggetti celiaci	7
		5		2.4	Varietà dei generi alimentari erogati dai distributori automatici	Eccellente offerta di prodotti con varietà per celiaci	5
		5		2.5	Fornitura di prodotti biologici da "filiera corta" per almeno una delle categorie di prodotti elencate nel capitolo 2.2 del DM 06.11.2023, G.U. n. 282 del 02.12.2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza energetica (punti) 0,5 per ogni prodotto per un MAX di 5 punti)	Sufficiente offerta di prodotti biologici da filiera corta	2
3	Proposta architettonica	5	10	2.6	Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero per almeno una delle categorie di prodotti elencate nel capitolo 2.2 del DM 06.11.2023, G.U. n. 282 del 02.12.2023 del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica (punti) 0,5 per ogni prodotto per un MAX di 5 punti)	Discreta offerta di prodotti biologici da chilometro zero	3
		10		3.1	Soluzione progettuale proposta, in termini di funzionalità, accessibilità, innovazione e completezza delle schede tecniche	La descrizione delle misure di Layout è mediamente scarsa, con la lista degli eventuali componenti da utilizzare, con minime proposte di progettazione architettonica	5
		10		3.2	Classe di efficienza energetica delle attrezzature utilizzate ed altre iniziative tese alla riduzione dell'impatto ambientale oltre alla completezza delle schede tecniche	Descrizione scarsa di accorgimenti energetici, le attrezzature non sembrano della massima efficienza energetica e sono disordinatamente elencati	6
		4		3.3	Modalità di superamento delle barriere architettoniche	Si da per scontato che non servano accorgimenti, pur con l'impegno - ove necessario - all'intervento	1,6
4	Relazione sulla gestione	1	25	3.4	Modalità di pagamenti diversificati oltre a quelli previsti per legge (a titolo esemplificativo registratore automatico, m-payments, etc.)	Wallet elettronici (Google-pay, apple-pay, xxx-pay), pagamenti contactless, mobile-payments, POS	0,8
		10		4	Saranno oggetto di valutazione, in particolare, le modalità di gestione del bar dal punto di vista organizzativo (turni di lavoro, modalità di sostituzione delle assenze per ferie e malattie e livelli di responsabilità del personale) e la previsione di programmi di formazione /aggiornamento del personale, oltre a quelli obbligatori per legge, nonché l'assorbimento e l'impiego del personale in carico al concessionario uscente.	Sono previste due figure dedicate al servizio, senza alcuna indicazione del monte ore individuale. VIMolto scarsa l'indicazione della gestione di ferie, sostituzione per malattie, livelli di responsabilità del personale. Generica la descrizione del piano formativo senza alcun dettaglio di ore, materie, tematica... No clausa sociale essendo attualmente il bar inattivo	5
5	Crono-programma	8	5	5	Sarà oggetto di valutazione, in particolare, la descrizione nel dettaglio degli interventi per l'attivazione del servizio.	Descrizione sommaria degli interventi in cronoprogramma. Completamento lavori ed avvio del servizio in 39 giorni dalla presa di possesso dei locali	4
Totale			70				42,4

LOTTO 3 - ALTAMURA - P.O. TIPO C / PTA TIPO A				RISTOSERVICE		SAMFOOD	
N°	Criteri di valutazione certificazioni	Punti subcriteri	Sub Criteri Di Valutazione	Motivazione	PUNTI	Motivazione	PUNTI
1		1	Sub N° 1.1 Possesso della registrazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001. In corso di validità	Dichiaro di non possedere alcune delle certificazioni richieste	0	Dichiaro di non possedere alcune delle certificazioni richieste	0
2	Proposta merceologica	2	2.1 Prodotti freschi dolci (maggiore offerta di prodotti freschi maggior punteggio)	Eccellente varietà di prodotti	2	Eccellente varietà di prodotti	2
		2	2.2 Prodotti freschi salati (maggiore offerta di prodotti freschi maggior punteggio)	Eccellente offerta e varietà di prodotti	2	Eccellente offerta e varietà di prodotti	2
		10	2.3 Varietà dei prodotti biologici e integrali, prodotti freschi e/o confezionati per vegetariani, vegani e soggetti sottoposti a particolari regimi dietetici, (ad esempio celiaci, etc....)	Buona l'offerta dei prodotti per vegetariani, vegani e soggetti celiaci	8	Buona l'offerta dei prodotti per vegetariani, vegani e soggetti celiaci	8
		5	2.4 Varietà dei generi alimentari erogati dai distributori automatici	Eccellente offerta di prodotti con varietà per celiaci	5	Eccellente offerta di prodotti con varietà per celiaci	5
		5	2.5 Fornitura di prodotti biologici da "filiera corta" per almeno una delle categorie di prodotti elencate nel capitolo 2.2 del DM 06.11.2023, G.U. n. 282 del 02.12.2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza energetica (punti 0,5 per ogni prodotto per un MAX di 5 punti)	Eccellente offerta di prodotti biologici da filiera corta	5	Eccellente offerta di prodotti biologici da filiera corta	5
3	Proposta architettonica	5	2.6 Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero per almeno una delle categorie di prodotti elencate nel capitolo 2.2 del DM 06.11.2023, G.U. n. 282 del 02.12.2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza energetica (punti 0,5 per ogni prodotto per un MAX di 5 punti)	Eccellente offerta di prodotti biologici da chilometro zero	5	Eccellente offerta di prodotti biologici da filiera corta	5
		10	3.1 Soluzione progettuale proposta, in termini di funzionalità, accessibilità, innovazione e completezza delle schede tecniche	La descrizione planimetrica è ben curata, anche se non si evincano gli elementi di qualificazione caratterizzanti, che dovrebbero essere evidenziati per un giudizio architettonico della soluzione	8	Il progetto ben descrive gli accorgimenti di layout e lo studio degli spazi (ergonomia banchi, modularità tavoli, fruibilità estetica e sensoriale), propone utilizzo prodotti ANAB (biodegradabili)	9
		10	3.2 Classe di efficienza energetica delle attrezzature utilizzate ed altre iniziative tese alla riduzione dell'impatto ambientale oltre alla completezza delle schede tecniche	Descrizione sufficientemente elaborata relativamente agli accorgimenti energetici, le attrezzature non sembrano della massima efficienza energetica e sono disordinatamente elencati	6	La descrizione prevede utilizzo di accorgimenti per risparmi energetici (utilizzatori di classe A, interruttori crepuscolari, un sistema informatico di controllo (MicroLab) per i consumi, pannelli e materiali con REQUISITI CNM	9
		4	3.3 Modalità di superamento delle barriere architettoniche	Non si propone miglioramento	2	Argomento dato per scontato e non sviluppabile, le categorie fragili (disabili, incinte) dovrebbero essere coinvolte dal personale, senza gestione di priorità	2,4
		1	3.4 Modalità di pagamenti diversificati oltre a quelli previsti per legge (a titolo esemplificativo registratore automatico, m-payments, etc.)	Modalità di pagamenti diversificati oltre a quelli previsti per legge (a titolo esemplificativo registratore automatico, m-payments, etc.)	1	Wallet elettronici (Google-pay, apple-pay, xxx-pay), pagamenti contactless, mobile-payments, POS, Totem Self Service	1
4	Relazione sulla gestione	10	4 Saranno oggetto di valutazione, in particolare, le modalità di gestione del bar dal punto di vista organizzativo (turni di lavoro, modalità di sostituzione delle assenze per ferie e malattie e livelli di responsabilità del personale) e la previsione di programmi di formazione /aggiornamento del personale, oltre a quelli obbligatori per legge, nonché l'assorbimento e l'impiego del personale in carico al concessionario uscente.	Sono previsti: per il Perimel un Responsabile e Gestore Cassa -due Baristi - un Addetto alla Pulizia, tutti in regime di cassa sociale. Sostituzione, se necessario, garantita con l'assunzione di un barista ed un addetto alle pulizie. Tutti avranno contratto part time a 36 ore/settimana. Viene altresì previsto l'assunzione di un lavoratore disabile. Sufficiente l'indicazione della gestione di ferie, sostituzione per malattie, livelli di responsabilità del personale. Sufficiente il livello di dettaglio del piano formativo. Viene garantito il rispetto della clausola sociale	7	Viene descritta l'attività quotidiana di gestione del bar. Il personale del bar viene impiegato oltre che nella preparazione bar anche nel rifornimento quotidiano dei distributori automatici Sono previsti: un cuoco a 32 ore/settimanali, un banconista a 40 ore/settimana, due banconisti a 30 ore/settimana, ed un banconista a 32 ore/settimana. E' inoltre previsto la figura del responsabile a 40 ore/settimana. Sostituzione, se necessaria, garantita con personale in somministrazione. Buona e completa l'indicazione della gestione di ferie, sostituzione per malattie, livelli di responsabilità del personale. Buono il livello di dettaglio del piano formativo. Viene garantito il rispetto della clausola sociale	8
5	Crono-programma	8	5 Sarà oggetto di valutazione, in particolare, la descrizione nel dettaglio degli interventi per l'attivazione del servizio.	Completamento lavori ed avvio del servizio in 15 giorni dalla presa di possesso dei locali per il PTA (nuova gestione) mentre per il PO Altamura, essendo il concorrente attuale concessionario, non verrà interrotta l'attività del Bar, concordando con la S.A. interventi che potranno essere eseguiti negli orari di chiusura dell'esercizio	3	Completamento lavori ed avvio del servizio in 15 giorni dalla presa di possesso dei locali per il PO ed in 19 giorni per il PTA	3
	Totale	70			54		59,4

LOTTO 4 - SAN PAOLO BARI - TIPO C				LADISA		RTI LADYEV-EV		
N°	Criteri di valutazione certificazioni	Punti subcriteri	Punti Max	Sub Criteri Di Valutazione	Motivazione	PUNTI	Motivazione	PUNTI
1		1	1.1	1.1 Possesso della registrazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001 in corso di validità	Allega Certificazione	1	Allega Certificazione	1
2	Proposta merceologica	2	2.1	Prodotti freschi dolci (maggiore offerta di prodotti freschi maggior punteggio)	Eccellente varietà di prodotti	2	Mediocre varietà di prodotti	0,8
		2	2.2	Prodotti freschi salati (maggiore offerta di prodotti freschi maggior punteggio)	Eccellente offerta e varietà di prodotti	2	Quasi sufficiente offerta e varietà di prodotti	1
		10	2.3	Varietà dei prodotti biologici e integrali, prodotti freschi e/o confezionati per vegetariani, vegani e soggetti sottoposti a particolari regimi dietetici. (ad esempio celiaci, etc...)	Buona l'offerta dei prodotti per vegetariani, vegani e soggetti celiaci	8	DISCRETA l'offerta dei prodotti per vegetariani, vegani e soggetti celiaci	7
		5	2.4	Varietà dei generi alimentari erogati dai distributori automatici	Eccellente offerta di prodotti con varietà per celiaci	5	Eccellente offerta di prodotti con varietà per celiaci	5
		5	2.5	Fornitura di prodotti biologici da "filiera corta" per almeno una delle categorie di prodotti elencate nel capitolo 2.2 del DM 06.11.2023, G.U. n. 282 del 02.12.2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza energetica (punti 0,5 per ogni prodotto per un MAX di 5 punti)	Eccellente offerta di prodotti biologici da filiera corta	5	Eccellente offerta di prodotti biologici da filiera corta	5
3	Proposta architettonica	5	2.6	Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero per almeno una delle categorie di prodotti elencate nel capitolo 2.2 del DM 06.11.2023, G.U. n. 282 del 02.12.2023 del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica (punti 0,5 per ogni prodotto per un MAX di 5 punti)	Eccellente offerta di prodotti biologici da chilometro zero	5	Eccellente offerta di prodotti biologici da chilometro zero	5
		10	3.1	Soluzione progettuale proposta, in termini di funzionalità, accessibilità, innovazione e completezza delle schede tecniche	Il progetto ben descrive gli accorgimenti di layout e lo studio degli spazi (ergonomia banchi, materiali utilizzati, fruibilità estetica e sensoriale, con attenzione sfumature cromatiche), propone utilizzo prodotti bioedili (plastica certificata come riciclata).	9	Il progetto ben descrive gli accorgimenti di layout e lo studio degli spazi (ergonomia banchi, materiali utilizzati, fruibilità estetica e sensoriale, con attenzione sfumature cromatiche), propone utilizzo prodotti bioedili (plastica certificata come riciclata). Interessante la descrizione funzionale temporale della giornata tipo e la visualizzazione del layout della tavola progetto	10
		10	3.2	Classe di efficienza energetica delle attrezzature utilizzate ed altre iniziative tese alla riduzione dell'impatto ambientale oltre alla completezza delle schede tecniche	La descrizione prevede utilizzo di accorgimenti per risparmi energetici nella scelta delle apparecchiature, ma in particolare descrive soluzioni molto attente ai CRITERI CAM, alla sensibilità ambientale certificata da parte dell'azienda, nelle fasi di gestione del servizio (misure di riduzione impatto ambientale, gestione rifiuti, sistemi informatici delle apparecchiature e degli approvvigionamenti/trasporti)	10	Sebbene la documentazione tecnica in allegato contenga gli elementi utili per una buona classificazione delle apparecchiature utilizzate, non si evincono elementi di descrizione funzionale idonea per una comprensibilità degli aspetti di evidenza	7
		4	3.3	Modalità di superamento delle barriere architettoniche	Separata e pavimento, pavimentazioni tattili, separazione zone, contrasti cromatici, servizi igienici	3,6	Unico accorgimento proposto CASSA AUTOMATICA con accesso ribassato per carrozzelle	2,4
4	Relazione sulla gestione	1	3.4	Modalità di pagamenti diversificati oltre a quelli previsti per legge (a titolo esemplificativo registratore automatico, m-payments, etc.)	Wallet elettronici (Google-pay, apple-pay, sax-pay), pagamenti contactless, mobile-payments, POS, Totem/CASSA AUTOMATICA, Ticket	1	m-payments, Satispay, cassa automatica, contactless, app	0,9
		10	4	Saranno oggetto di valutazione, in particolare, le modalità di gestione del bar dal punto di vista organizzativo (turni di lavoro, modalità di sostituzione delle assenze per ferie e malattie e livelli di responsabilità del personale) e la previsione di programmi di formazione/aggiornamento del personale, oltre a quelli obbligatori per legge, nonché l'assorbimento e l'impiego del personale in carico al concessionario uscente.	Sono state pianificate 6 unità di personale, una in più rispetto alle attuali 5, con una distribuzione di ruoli chiara e qualificata, in modo da garantire copertura anche in caso di assenze o emergenze. La presenza di un responsabile dedicato, assicura un punto di riferimento stabile e affidabile. E' garantita la piena applicazione della clausola sociale con la previsione di un incremento orario sul personale in servizio che pertanto verrà impiegato per 167 ore/settimana rispetto alle attuali 145,5 ore/settimana. La nuova figura assunta sarà impiegata per 6 ore/settimana. La strategia di sostituzione preventiva e immediata in caso di assenze permette di mantenere gli standard di servizio senza interruzioni, rispettando le esigenze di utenti e normativa. Viene descritto un accurato programma formativo di tutto il personale impiegato nello commessa Sono previsti corsi obbligatori e qualificanti, con aggiornamenti annuali, per garantire competenze tecniche e di sicurezza.	10	Il progetto relativo alla gestione del personale prevede il mantenimento dell'attuale organico di commessa con lo stesso monte ore. Tutto consente anche la turnazione del personale nonché la gestione delle emergenze legate a ferie, malattie, scopari, ecc. L'attività formativa prevista è sulla scia di quella già in essere, descritta con meno dettaglio rispetto ad altri concorrenti non fornendo informazioni sugli erogatori dei corsi e non viene dedicato il monte ore formativo per tipologia di dipendenti	7
5	Crono-programma	8	5	Sarà oggetto di valutazione, in particolare, la descrizione nel dettaglio degli interventi per l'attivazione del servizio.	Cronoprogramma sintetico con descrizione della attività precedente alla messa in servizio del bar che viene garantita in 29 giorni dopo la presa di possesso dei locali	5	Il concorrente richiede solo 11 giorni per la messa a regime di locali ed attrezzature; da subito potrà essere avviato il servizio dei distributori che verrà rafforzato nel periodo di chiusura del bar	5
	Totale		70			66,6		57,1

LOTTO 7 - EXCTO BARI - TIPO A					GIADA	
N°	Criteri di valutazione	Punti subcriteri	Punti Max	Sub Criteri Di Valutazione	Motivazione	PUNTI
1	certificazioni	1	1	1.1 Possesso della registrazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001 in corso di validità	Dichiara di non possedere alcune delle certificazioni richieste	0
2	Proposta merceologica	2	29	2.1 Prodotti freschi dolci (maggiore offerta di prodotti freschi maggior punteggio)	Varietà di prodotti mediamente soddisfacente	1
		2		2.2 Prodotti freschi salati (maggiore offerta di prodotti freschi maggior punteggio)	Eccellente offerta e varietà di prodotti	2
		10		2.3 Varietà dei prodotti biologici e integrali, prodotti freschi e/o confezionati per vegetariani, vegani e soggetti sottoposti a particolari regimi dietetici, (ad esempio celiaci, etc....)	DISCRETA l'offerta dei prodotti per vegetariani, vegani e soggetti celiaci	7
		5		2.4 Varietà dei generi alimentari erogati dai distributori automatici	Buona offerta di prodotti con varietà per celiaci	4
		5		2.5 Fornitura di prodotti biologici da "Filiera corta" per almeno una delle categorie di prodotti elencate nel capitolo 2.2.2 del DM 06.11.2023, G.U. n. 282 del 02.12.2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza energetica (punti 0,5 per ogni prodotto per un MAX di 5 punti)	Eccellente offerta di prodotti biologici da filiera corta	5
3	Proposta architettonica	10	25	3.1 Soluzione progettuale proposta, in termini di funzionalità, accessibilità, innovazione e completezza delle schede tecniche	Eccellente offerta di prodotti biologici da chilometro zero	5
		10		3.2 Classe di efficienza energetica delle attrezzature utilizzate ed altre iniziative tese alla riduzione dell'impatto ambientale oltre alla completezza delle schede tecniche	Il progetto ben descrive gli accorgimenti di layout e lo studio degli spazi (ergonomia banchi, modularità tavoli, fruibilità estetica e sensoriale), propone utilizzo prodotti ANAB (bioedilizia)	9
		4		3.3 Modalità di superamento delle barriere architettoniche	La descrizione prevede utilizzo di accorgimenti per risparmi energetici (utilizzatori di classe A, interruttori crepuscolari, un sistema informatico di controllo (MicroLab) per i consumi, pannelli e materiali con REQUISITI CAM	9
		1		3.4 Modalità di pagamenti diversificati oltre a quelli previsti per legge (a titolo esemplificativo registratore automatico, m-payments, etc.)	Argomento dato per scontato e non sviluppabile, le categorie fragili (disabili, incinte) dovrebbero essere coadiuvate dal personale, senza gestione di priorità	2,4
4	Relazione sulla gestione	10	10	0	Saranno oggetto di valutazione, in particolare, le modalità di gestione del bar dal punto di vista organizzativo (turni di lavoro, modalità di sostituzione delle assenze per ferie e malattie e livelli di responsabilità del personale) e la previsione di programmi di formazione /aggiornamento del personale, oltre a quelli obbligatori per legge, nonché l'assorbimento e l'impiego del personale in carico al concessionario uscente.	7
5	Crono-programma	8	5	5	Sarà oggetto di valutazione, in particolare, la descrizione nel dettaglio degli interventi per l'attivazione del servizio.	4
Totale			70			56,4

LOTTO 9 - PUTIGNANO - TIPO A				GIADA		
N°	Criteri di valutazione	Punti subcriteri	Punti Max	Sub Criteri Di Valutazione	Motivazione	PUNTI
1	certificazioni	1	1	1.1 Possesso della registrazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001 in corso di validità	Dichiara di non possedere alcune delle certificazioni richieste	0
2	Proposta merceologica	2	29	2.1 Prodotti freschi dolci (maggiore offerta di prodotti freschi maggior punteggio)	Varietà di prodotti mediamente soddisfacente	1
		2		2.2 Prodotti freschi salati (maggiore offerta di prodotti freschi maggior punteggio)	Eccellente offerta e varietà di prodotti	2
		10		2.3 Varietà dei prodotti biologici e integrali, prodotti freschi e/o confezionati per vegetariani, vegani e soggetti sottoposti a particolari regimi dietetici, (ad esempio celiaci, etc....)	DISCRETA l'offerta dei prodotti per vegetariani, vegani e soggetti celiaci	7
		5		2.4 Varietà dei generi alimentari erogati dai distributori automatici	Buona offerta di prodotti con varietà per celiaci	4
		5		2.5 Fornitura di prodotti biologici da "filiera corta" per almeno una delle categorie di prodotti elencate nel capitolo 2.2 del DM 06.11.2023, G.U. n. 282 del 02.12.2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza energetica (punti 0,5 per ogni prodotto per un MAX di 5 punti)	Eccellente offerta di prodotti biologici da filiera corta	5
3	Proposta architettonica	5	2.6 Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero per almeno una delle categorie di prodotti elencate nel capitolo 2.2 del DM 06.11.2023, G.U. n. 282 del 02.12.2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza energetica (punti 0,5 per ogni prodotto per un MAX di 5 punti)	Eccellente offerta di prodotti biologici da chilometro zero	5	
		10	3.1 Soluzione progettuale proposta, in termini di funzionalità, accessibilità, innovazione e completezza delle schede tecniche	Il progetto ben descrive gli accorgimenti di layout e lo studio degli spazi (ergonomia banchi, modularità tavoli, fruibilità estetica e sensoriale), propone utilizzo prodotti ANAB (bioedilizia)	9	
		10	3.2 Classe di efficienza energetica delle attrezzature utilizzate ed altre iniziative tese alla riduzione dell'impatto ambientale oltre alla completezza delle schede tecniche	La descrizione prevede utilizzo di accorgimenti per risparmi energetici (utilizzatori di classe A, interruttori crepuscolari, un sistema informatico di controllo (MicroLab) per i consumi, pannelli e materiali con REQUISITI CAM	9	
		4	3.3 Modalità di superamento delle barriere architettoniche	Argomento dato per scontato e non sviluppabile, le categorie fragili (disabili, incinte) dovrebbero essere coadiuvate dal personale, senza gestione di priorità	2,4	
4	Relazione sulla gestione	1	3.4 Modalità di pagamenti diversificati oltre a quelli previsti per legge (a titolo esemplificativo registratore automatico, m-payments, etc.)	Wallet elettronici (Google-pay, apple-pay, xxx-pay), pagamenti contactless, mobile-payments, POS, Totem Self Service	1	
		10	0	Saranno oggetto di valutazione, in particolare, le modalità di gestione del bar dal punto di vista organizzativo (turni di lavoro, modalità di sostituzione delle assenze per ferie e malattie e livelli di responsabilità del personale) e la previsione di programmi di formazione /aggiornamento del personale, oltre a quelli obbligatori per legge, nonché l'assorbimento e l'impiego del personale in carico al concessionario uscente.	E' previsto assorbimento del personale in clausola sociale. Viene indicato il piano di lavoro settimanale, con indicazione di piano di emergenza facendo ricorso a personale del concorrente in servizio presso il centro cottura di Sannicandro. E' altresì prevista la figura del responsabile di servizio con funzioni amministrative di controllo e di interfaccia con la S.A. Viene previsto un ampio programma formativo del personale.	7
5	Crono-programma	8	5	Sarà oggetto di valutazione, in particolare, la descrizione nel dettaglio degli interventi per l'attivazione del servizio.	Descrizione sommaria degli interventi in cronoprogramma. Completamento lavori ed avvio del servizio in 18 giorni dalla presa di possesso dei locali	4
Totale			70			56,4

PROFILI CONTABILI

RILEVANTE, a valere su: NON rilevante

Conto Economico/Patrimoniale	Anno	Importo
76411000010 - Fitti attivi	2026	321.986,12
76411000010 - Fitti attivi	2027	337.391,00
76411000010 - Fitti attivi	2028	337.391,00
76411000010 - Fitti attivi	2029	337.391,00
76411000010 - Fitti attivi	2030	337.391,00
76411000010 - Fitti attivi	2031	56.231,83

CONTIENE liquidazione NON Contiene Liquidazione

ONERI DI PUBBLICAZIONE OBBLIGATORIA EX D. LGS. 33/2013:

SOGGETTA A PUBBLICAZIONE NON soggetta A PUBBLICAZIONE

Sottosezione di Primo Livello	Sottosezione di Secondo Livello	Riferimento Normativo
Bandi di gara e contratti	Atti delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori distintamente per ogni procedura	Art. 37, c. 1, lett. b) d.lgs. n. 33/2013 e art. 29, c. 1, d.lgs. n. 50/2016

ONERI DI RISERVATEZZA:



CONTIENE dati personali da NON pubblicare NON contiene dati personali

DESTINATARI NOTIFICA/TRASMISSIONE

Area Gestione Risorse Finanziarie	Direzione Generale
Stab. Osp. San Paolo - Direzione Amministrativa	Stab. Osp. Molfetta - Direzione Amministrativa
Stab. Osp. Corato - Direzione Amministrativa	Stab. Osp. Terlizzi - Direzione Amministrativa
Stab. Osp. Di Venere - Direzione Amministrativa	Stab. Osp. della Murgia - Direzione Amministrativa
Direzione Amministrativa	Direzione Sanitaria

Con la sottoscrizione in calce al presente provvedimento, i firmatari di cui sopra, ciascuno in relazione al proprio ruolo come indicato e per quanto di rispettiva competenza, attestano che il procedimento istruttorio è stato espletato nel rispetto della normativa regionale e nazionale applicabile e che il provvedimento predisposto è conforme alle risultanze istruttorie agli atti d'ufficio.

I medesimi soggetti dichiarano, inoltre, di non versare in alcuna situazione di conflitto di interesse, anche potenziale, ex art. 6-bis, l. 241/90, artt. 6, 7 e 13, c. 3, D.P.R. 62/2013, vigente codice di comportamento aziendale e art. 1, c. 9, lett. e), l. 190/2012 – quest'ultimo come recepito, a livello aziendale, della vigente sezione Anticorruzione e Trasparenza del PIAO – tale da pregiudicare l'esercizio imparziale di funzioni e compiti attribuiti, in relazione al procedimento indicato in oggetto, così come di non trovarsi in alcuna delle condizioni di incompatibilità di cui all'art. 35-bis, D.L.gs. 165/2001.

RUOLO	NOME E COGNOME	FIRMA
Responsabile Unico del Procedimento ai sensi del D.Lgs.36/2023	Nisio Emanuela	 Firmato digitalmente il 18/12/2025 11:25
Direttore/Responsabile di Struttura	Paciello Pia	 Firmato digitalmente il 18/12/2025 15:15