

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DI CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E MENSA DA SVOLGERSI PRESSO PALAZZO SILONE, IN VIA LEONARDO DA VINCI 6, L'AQUILA, SEDE DELLA GIUNTA REGIONALE D'ABRUZZO - C.I.G.: B06FE4B725.

Verbale Commissione Giudicatrice n. 2/2024
(Apertura e Valutazione Offerte Tecniche)

L'anno **duemilaventiquattro**, il giorno **quattro** del mese di **aprile**, alle ore **9:15**, presso l'Ufficio della Dott.ssa Barbara Mascioletti, piano 4°, lato B, di "Palazzo Silone", sito in via Leonardo da Vinci n. 6 - L'Aquila, su convocazione tramite e-mail del 02.04.2024, si è riunita la Commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale DPB004/55 del 26.03.2024, per lo svolgimento delle attività di competenza relative alla valutazione, dal punto di vista tecnico ed economico, delle offerte presentate nell'ambito della Gara europea a procedura aperta per l'Appalto di Concessione del servizio bar e mensa da svolgersi presso Palazzo Silone, in Via Leonardo da Vinci 6, L'Aquila, sede della Giunta Regionale D'Abruzzo - C.I.G.: B06FE4B725

Detta Commissione è così composta:

- | | |
|--------------|------------------------------|
| - Presidente | Dott.ssa Barbara MASCIOLETTI |
| - Componente | Ing. Michela ROMITO |
| - Componente | Ing. Monica CIRASA |
| - Segretario | sig. Francesco PIZZOLA |

Il Presidente prende atto del permanere dell'assenza del Sig. Francesco Pizzola, causa malattia, come già comunicata dal dirigente Dott. Ing. Fabrizio Pieri. In considerazione dell'urgenza manifestata di procedere alla valutazione delle offerte, il Presidente decide di proseguire i lavori della commissione in assenza del segretario verbalizzante, le cui funzioni vengono assunte in sua vece dalla Dott. Ing. Monica Cirasa.

Di seguito, il Presidente dà atto che l'apertura delle buste contenenti l'offerta tecnica – per il quale il RUP ha già trasmesso nella giornata di ieri comunicazione a mezzo PEC agli operatori tramite la Piattaforma Traspare in quanto prevista per le ore 12.30 del 03.03.2024 – è stata eseguita dal medesimo RUP secondo le regole di funzionamento della piattaforma rendendole disponibili alla commissione giudicatrice attraverso l'invio ai componenti della medesima dell'apposito link.

La commissione procede quindi ad accedere alla piattaforma e a scaricare le offerte tecniche di tutti gli operatori ammessi verificando che, come per le relative istanze di partecipazione, l'archivio informatico contenente la documentazione tecnica è firmato digitalmente:

- Per l'operatore economico AP PLURISERVICE SOC. COOP dal Presidente del C.d.A.;
- Per l'operatore economico AMBIENT Società Cooperativa dal Legale Rappresentante;
- Per l'operatore economico MAREK srls dal Legale Rappresentante;

La commissione prosegue, poi, con l'apertura delle offerte tecniche rilevando che:

- Nell'archivio artt.318.zip.p7m relativo alla busta tecnica dell'operatore economico AP PLURISERVICE SOC. COOP è presente l'offerta tecnica composta da 52 facciate correttamente firmata digitalmente dal Presidente del CdA;
- Nell'archivio artt.321.zip.p7m relativo alla busta tecnica dell'operatore economico AMBIENT Società Cooperativa sono presenti numerosi file riconducibili alla busta amministrativa, firmati dal legale rappresentante, ma è assente l'offerta tecnica. La



commissione procede ad aprire i singoli file allo scopo di verificare eventuali errori di denominazione dei medesimi traendo conferma dell'assenza dell'offerta tecnica;

- Nell'archivio artt.324.zip.p7m relativo alla busta tecnica dell'operatore economico MAREK srls è presente l'offerta tecnica correttamente firmata digitalmente dal legale rappresentante composta da una facciata.

La commissione prende atto, quindi, dell'impossibilità di valutare dal punto di vista tecnico l'operatore AMBIENT Società Cooperativa per la mancata presentazione dell'offerta tecnica non presente in piattaforma. L' AMBIENT Società Cooperativa è quindi esclusa per impossibilità di procedere alla valutazione.

La commissione procede ad esaminare l'offerta tecnica presentata dalla AP PLURISERVICE SOC. COOP attribuendo le valutazioni di cui alla tabella Allegato 1 al presente verbale.

La commissione passa poi ad esaminare l'offerta tecnica presentata dalla MAREK srls attribuendo le valutazioni di cui alla tabella Allegato 2 al presente verbale.

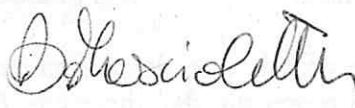
La commissione decide quindi di fissare per le ore 9.15 del 05.04.2024 la seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche dei due operatori ammessi, incaricando il presidente della relativa comunicazione per il tramite della piattaforma, e di riconvocarsi per le ore 9.00 della medesima giornata.

Le attività di valutazione terminano alle ore 14.30 e il Presidente scioglie la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale in unico esemplare originale che, previa lettura e conferma, è sottoscritto come segue:

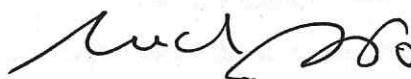
IL PRESIDENTE

Dott.ssa Barbara Mascioletti



I COMPONENTI:

Ing. Michela Romito



Ing. Monica Cirasa



Criterio	SUB Criterio	P MAX	Coefficienti			Punteggio	Motivazioni
			A	B	B		
A - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	A.1 - Formazione ed esperienza professionale del personale da dedicare al servizio rispetto alle mansioni da svolgere Saranno valutate positivamente l'esperienza del personale addetto e la coerenza dei profili professionali rispetto alla mansione attribuita	6	0,20	0,20	0,20	1,20	pur essendo proposto un percorso di formazione non viene esplicitata la formazione e l'esperienza del personale proposto
	A.2 - Incremento numerico dello staff dedicato così come stimato nel progetto di servizio Sarà assegnato un punto per ogni unità di personale aggiuntiva che presta servizio per minimo 4 ore al giorno fino ad un massimo di 2 punti.	4	4,00	4,00	4,00	4,00	Proposti n. 4 adetti al bar
	A.3 - Capacità di contenimento degli sprechi alimentari (destinazione dell'inventario) e della produzione dei rifiuti Sarà oggetto di valutazione positiva la dettagliata descrizione delle azioni normalmente adottate per la riduzione degli sprechi dei rifiuti nella filiera di produzione e nel passaggio al consumatore nonché per la riduzione dei rifiuti in genere.	5	0,80	0,80	0,80	4,00	buona descrizione delle iniziative per la riduzione degli sprechi e recupero dei generi alimentari non consumati
	A.4 - Modalità di gestione delle intolleranze alimentari Saranno valutate positivamente le tipologie e varietà di paste e/o snack e/o pasti veloci offerti agli utenti con intolleranze alimentari quali ad esempio celiachia, intolleranza al lattosio etc. e la loro lavorazione	5	0,60	0,60	0,60	3,00	Sufficiente la descrizione dei prodotti utilizzati
B - QUALITÀ DEI PRODOTTI OFFERTI	B.1 - Prodotti DOP o IGP Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di prodotti DOP o IGP offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e mensa. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei prodotti.	9	0,60	0,80	0,74	6,66	Più che sufficiente elencazione di prodotti DOP o IGP
	B.2 - Prodotti di produzione locale o a KM 0 Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di prodotti a KM 0 offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei prodotti.	9	0,80	0,80	0,80	7,20	Buona elencazione dei prodotti locali o a KM 0 con indicazione di alcuni fornitori
	B.3 - Prodotti da agricoltura biologica Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di prodotti da agricoltura biologica offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei prodotti.	8	0,80	0,80	0,80	6,40	Buona elencazione dei prodotti da agricoltura biologica pur in assenza di specifiche sulla provenienza/fornitori
	C.1 - Proposte migliorative volte ad agevolare l'utenza nella migliore fruizione del servizio C.1 - Sostituzione delle apparecchiature ed elettrodomestici rispetto a quelli previsti nell'Allegato F (dal n.20 al n.27) o con caratteristiche più elevate. Saranno assegnati i punti per la proposta di sostituzione di un'attrezzatura esistente con nuovo e più performante rispetto a quelle descritte nell'Allegato F, fino ad un massimo di 26 punti - così come definiti nell'allegato F stesso (l'O.E. si impegna ad anticipare le somme necessarie che saranno poi rimborsate dall'Amministrazione con decurtazione dal canone di concessione mensile fino alla decorrenza della spesa precedentemente validata ed autorizzata (per un massimo di 36 mensilità).	26	15,00	15,00	15,00	15,00	Manca proposta di sostituzione delle attrezzature di cui ai punti 25 e 27 dell'allegato F
C - MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO	C.2 - Incremento orario di apertura Saranno assegnati 0,5 punti per ogni ora aggiuntiva, al giorno, di apertura del bar fino ad un max di 2 punti. Gli incrementi sono possibili restando nelle seguenti fasce orarie: lunedì, mercoledì e venerdì 08:00/15:30; martedì e giovedì dalle 08:00 alle 17:45.	2	0,00	0,00	0,00	0,00	Gli orari proposti coincidono con quelli previsti in disciplinare
	C.3 - Catering in occasione di riunioni, conferenze ed eventi simili Sarà oggetto di valutazione positiva la dettagliata descrizione dei generi alimentari serviti, delle unità di personale messe a disposizione, degli arredi e suppellettili utilizzati	4	0,80	0,80	0,80	3,20	Buona descrizione degli alimenti serviti e dell'organizzazione del personale; manca l'indicazione di arredi e suppellettili
D - PARITÀ DI GENERE	Punteggio da attribuire alle imprese (art.108 d.lgs. 36/2023) che attestano il possesso della certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46-bis del decreto legislativo n. 196/2006 (Codice delle pari opportunità).	2	0,00	0,00	0,00	0,00	Non dichiarata e non allegata la certificazione
PUNTEGGIO COMPLESSIVO OFFERTA TECNICA							50,66

A
B
C

Dott.ssa Barbara Mascioletti
Ing. Michela Romito
Ing. Monica Cirasa

Handwritten signature

Criterio	SUB Criterio	P MAX	Coefficienti				Punteggio	Motivazioni
			A	B	C	media		
A - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	A.1 - Formazione ed esperienza professionale del personale da dedicare al servizio rispetto alle mansioni da svolgere Saranno valutate positivamente l'esperienza del personale addetto e la coerenza dei profili professionali rispetto alla mansione attribuita	6	0,20	0,20	0,20	0,20	1,20	Pur indicando le professionalità assegnate al servizio, manca l'esplicitazione della formazione e dell'esperienza del personale proposto rispetto alla mansione da svolgere
	A.2 - Incremento numerico dello staff dedicato così come stimato nel progetto di servizio Sarà assegnato un punto per ogni unità di personale aggiuntiva che presta servizio per minimo 4 ore al giorno fino ad un massimo di 2 punti.	4	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	L'offerta non propone personale aggiuntivo
	A.3 - Capacità di contenimento degli sprechi alimentari (destinazione dell'inventario) e della produzione dei rifiuti Sarà oggetto di valutazione positiva la dettagliata descrizione delle azioni normalmente adottate per la riduzione degli sprechi degli alimenti nella filiera di produzione e nel passaggio al consumatore nonché per la riduzione dei rifiuti in genere.	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	Assente la descrizione delle azioni generalmente adottate e delle iniziative per la riduzione dei rifiuti
	A.4 - Modalità di gestione delle intolleranze alimentari Saranno valutate positivamente le tipologie e varietà di paste e/o snack e/o pasti veloci offerti agli utenti con intolleranze alimentari quali ad esempio celiachia, intolleranza al lattosio etc. e la loro lavorazione	5	0,20	0,20	0,20	0,20	1,00	Malgrado la disponibilità offerta per pasti per celiaci, non sono elencati né descritti i prodotti. Mancano riferimenti ad altre intolleranze
B - QUALITÀ DEI PRODOTTI OFFERTI	B.1 - Prodotti DOP o IGP Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti DOP o IGP offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e mensa. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei prodotti.	9	0,20	0,20	0,20	0,20	1,80	Malgrado la disponibilità offerta manca l'elencazione e la descrizione dei prodotti proposti
	B.2 - Prodotti di produzione locale o a KM 0 Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti a KM 0 offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei prodotti.	9	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	L'offerta non propone prodotti di produzione locale o a KM 0
	B.3 - Prodotti da agricoltura biologica Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti provenienti da agricoltura biologica offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei prodotti.	8	0,20	0,20	0,20	0,20	1,60	Malgrado la disponibilità offerta manca l'elencazione e la descrizione dei prodotti proposti
	C.1 - Proposte migliorative volte ad agevolare l'utenza nella migliore fruizione del servizio C.1 - Sostituzione delle apparecchiature ed elettrodomestici rispetto a quelli previsti nell'Allegato F (dal n.20 al n.27) o con caratteristiche più elevate. Saranno assegnati i punti per la proposta di sostituzione di un'attrezzatura esistente con nuovo e più performante rispetto a quelle descritte nell'Allegato F, fino ad un massimo di 26 punti - così come definiti nell'allegato F stesso (l'O.E. si impegna ad anticipare le somme necessarie che saranno poi rimborsate dall'Amministrazione con decurtazione dal canone di concessione mensile fino alla decorrenza della spesa precedentemente validata ed autorizzate (per un massimo di 36 mensilità).	26	26,00	26,00	26,00	26,00	26,00	E' offerta la sostituzione di tutte le attrezzature
C - MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO	C.2 - Incremento orario di apertura Saranno assegnati 0,5 punti per ogni ora aggiuntiva, al giorno, di apertura del bar fino ad un max di 2 punti. Gli incrementi sono possibili restando nelle seguenti fasce orarie: lunedì, mercoledì e venerdì 08:00/15:30; martedì e giovedì dalle 08:00 alle 17:45.	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	L'offerta non esplicita gli orari
	C.3 - Catering in occasione di riunioni, conferenze ed eventi simili Sarà oggetto di valutazione positiva la dettagliata descrizione dei generi alimentari serviti, delle unità di personale messe a disposizione, degli arredi e suppellettili utilizzati	4	0,20	0,20	0,20	0,20	0,80	Malgrado la disponibilità ad effettuare catering, non è presente l'illustrazione di prodotti, personale dedicato, arredi e suppellettili
D - PARITÀ DI GENERE	Punteggio da attribuire alle imprese (art.108 d.lgs. 36/2023) che attestano il possesso della certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46-bis del decreto legislativo n. 196/2006 (Codice delle pari opportunità).	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	Non dichiarata e non allegata la certificazione
PUNTEGGIO COMPLESSIVO OFFERTA TECNICA							32,40	

A
B
B

Dott.ssa Barbara Mascioletti
Ing. Michela Romito
Ing. Monica Cirasa