DIPARTIMENTO RISORSE
Servizio Innovazione, Gare e Contratti

Via Leonardo da Vinci n.6 – 67100 L'Aquila

VERBALE COMMISSIONE GIUDICATRICE N. 1

Procedura aperta ai sensi dell'art.71 del D. Lgs. 36/2023 con il criterio dell'O.E.P.V. di cui all'art.108 del D.Lgs. 36/2023.

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 (LOTTO 1 - CIG: B7198BC009)

L'anno duemila venticinque, addì ventuno del mese di luglio, alle ore 09:00, si è riunita la Commissione giudicatrice nominata con Determinazione Dirigenziale n. DPB004/166 del 10/07/2025, per procedere alla valutazione dell'offerta tecnica presentata dagli operatori economici partecipanti alla gara per l'affidamento del servizio bar e mensa da svolgersi presso Palazzo Silone, in via Leonardo da Vinci 6, L'Aquila, sede della Giunta Regionale d'Abruzzo. Sono presenti in seduta riservata:

- Dott.ssa Roberta Rizzone, Presidente
- Ing. Francesca Santini, Componente
- Ing. Monica Cirasa, Componente
- Dott.ssa Cristina Di Cola, Segretario verbalizzante

Preliminarmente, si prende atto che sono già state rese al R.U.P. Ing. Marco Balassone dai componenti della Commissione le dichiarazioni in merito al possesso dei requisiti di moralità e compatibilità nonché di assenza di conflitti di interesse in relazione ai partecipanti alla gara, come comunicati dal RUP, di seguito elencati:

N°	OPERATORE ECONOMICO	Codice Fiscale / P.IVA
1	Italcantieri s.r.l.	02195490673

Dopo aver avviato lo streaming per la seduta pubblica, il R.U.P. procede a verificare che, come per la relativa istanza di partecipazione, l'archivio informatico denominato "Busta B Documentazione Tecnica.zip" contenente la documentazione tecnica sia firmato digitalmente per l'operatore economico Italcantieri s.r.l. dal Legale Rappresentante. Dopo aver verificato la corretta apposizione della firma e aver rilevato che la Busta contiene n. 1 file "Offerta tecnica.pdf", l'Ing. Balassone alle ore 09:15 annuncia la chiusura della seduta pubblica e conseguente chiusura dello streaming.

La Commissione si insedia dunque e prende atto dell'ammissione alla procedura della seguente ditta:

N°	OPERATORE ECONOMICO	Codice Fiscale / P.IVA
1	Italcantieri s.r.l.	02195490673

Prende altresì atto che lo stesso operatore economico partecipa alla procedura avendo fatto ricorso ad avvalimento e che la busta tecnica è stata formalmente aperta sulla piattaforma telematica TRASPARE dal R.U.P. Ing. Marco Balassone che ha effettuato il controllo formale con esito positivo.

La Commissione decide di procedere all'esame dell'offerta tecnica dell'unico operatore economico partecipante, cui accede per la visualizzazione sincrona la componente Ing. Monica Cirasa per il tramite della piattaforma telematica TRASPARE.

Alle ore 09:29, la Commissione procede ad esaminare l'offerta tecnica presentata dalla Italcantieri s.r.l., attribuendo le valutazioni di cui alla tabella seguente, all'esito delle quali risulta un punteggio finale di 59.90.

CRITERIO A - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO:	MAX PUNTI: 32	Coeff. Rizzone	Coeff. Santini	Coeff. Cirasa	Media coeff.	Punteggio offerta
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.	8	0.6	0.6	0.4	0.53	4.24
A.2 - Capacità di contenimento degli sprechi alimentari (destinazione dell'invenduto) 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.	8	0.6	0.8	0.6	0.67	5.36
A.3- 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	8	0.6	0.6	0.6	0.6	4.80
A.4 - Piano delle manutenzioni; pulizie e sanificazioni Sarà oggetto di valutazione positiva il programma delle manutenzioni proposto e la dettagliata descrizione delle metodologie utilizzate per le pulizie e sanificazioni	8	0.6	0.6	0.6	0.6	4.80

TOT 19.20

CRITERIO B - QUALITÀ DEI PRODOTTI OFFERTI:	MAX PUNTI: 30	Coeff. Rizzone	Coeff. Santini	Coeff. Cirasa	Media coeff.	Punteggio offerta
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 predetti prodotti.	10	0.6	0.6	0.8	0.67	6.7

Handwritten signature and initials

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 predetti prodotti.	10	0.8	0.6	0.8	0.73	7.3
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 predetti prodotti.	10	0.6	0.6	0.8	0.67	6.7

TOT 20.70

CRITERIO C - MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO: MAX	MAX PUNTI: 26	Coeff. Rizzone	Coeff. Santini	Coeff. Cirasa	Media coeff.	Punteggio offerta
C. 1 - Incremento orario di apertura Sarà assegnato n.1 punti per ogni ora aggiuntiva di apertura del bar, rispetto alla fascia oraria minima ed inderogabile stabilita all'art.11, fino ad un max di 6 punti . Gli incrementi sono possibili restando comunque all'interno delle seguenti fasce orarie: lunedì–mercoledì–venerdì 08:00/17:00; martedì e giovedì 08:00/19:00 L'O.E. dovrà fornire in sede d'offerta tecnica il suo calendario aggiornato riportante gli orari di apertura e chiusura per ogni giorno della settimana	6	6	6	6	6	6
C.2 - Proposte migliorative volte ad agevolare l'utenza nella migliore fruizione del servizio Saranno oggetto di valutazione positiva forme di abbonamento a costi ridotti per consumazioni ripetute da fruire in determinati archi temporali quali ad esempio menù promozionali per la colazione o per pasti veloci, carnet di caffè, raccolte punti finalizzate ad ottenere degli sconti etc.	10	0.8	0.8	0.8	0.8	8
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	10	0.6	0.6	0.6	0.6	6

TOT 20

CRITERIO D - PARITÀ DI GENERE	MAX PUNTI: 2	Coeff. Rizzone	Coeff. Santini	Coeff. Cirasa	Media coeff.	Punteggio offerta
D.1 – 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	0	0	0	0

TOT 0

La Commissione decide dunque di convocarsi in prima seduta pubblica per il giorno 22/07/2025 alle ore 09:00, per procedere all'apertura della busta C contenente l'“Offerta Economica”, dando mandato al R.U.P. per la registrazione degli esiti della valutazione dell'offerta tecnica sulla piattaforma telematica e per le comunicazioni di convocazione all'operatore partecipante.

Le attività di valutazione terminano alle ore 10:38 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 Roberta Rizzone
I COMPONENTI Ing. Francesca Santini
Ing. Monica Cirasa
IL SEGRETARIO Dott.ssa Cristina Di Cola

The image shows four handwritten signatures in black ink, arranged vertically. The top signature is for Dott.ssa Roberta Rizzone, the second for Ing. Francesca Santini, the third for Ing. Monica Cirasa, and the bottom one for Dott.ssa Cristina Di Cola. The signatures are stylized and cursive.