

VERBALE DI AGGIUDICAZIONE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI CAFFETTERIA-PUNTO RISTORO INTERNO AL COMPLESSO MONUMENTALE DEL SAN MICHELE.

PROCEDURA SVOLTA IN MODALITÀ TELEMATICA MEDIANTE IL SISTEMA ASP CONSIP CON PROCEDURA NEGOZIATA SOTTO SOGLIA COMUNITARIA, AI SENSI DELL’ART. 35 COMMA 2 LETT. C), PER L’AFFIDAMENTO DEI SUDETTI SERVIZI DI CUI ALL’ALLEGATO IX DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 50/2016

CIG: 9427705448

Numero gara: 3290039

Verbale di gara

Il giorno 18 gennaio 2023 alle ore 09:00 circa in Roma, presso gli uffici della Direzione Generale ABAP, siti in via di San Michele n. 22 e previa comunicazione agli Operatori economici sulla piattaforma MePA CONSIP, si sono riuniti i componenti della Commissione di gara, nominata con Decreto del DG rep. n. 7 del 12 gennaio 2023, per la valutazione delle offerte presentate. La Commissione risulta così composta:

- | | |
|--------------------------------|---|
| - Dott.ssa Simona DELFINI | Presidente |
| - Dott.ssa Annamaria ABBAMONTE | Componente |
| - Sig.ra Daniela PENNINO - | Componente con funzione di Segretaria verbalizzante |

Premesso che:

- con Determina a contrarre n. 58 del 27 settembre 2022, è stato autorizzato il ricorso alla procedura di gara da espletare attraverso il Sistema ASP Consip, ai sensi dell’art. 35 comma 2 lett. C), del D.Lgs. n. 50/2016 (di seguito denominato, per brevità, “Codice”), per l’affidamento del Servizio di Caffetteria-Punto Ristoro interno al Complesso Monumentale del San Michele, per il periodo di 5 anni, dalla data di sottoscrizione del contratto;

-l’aggiudicazione della concessione avverrà con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’articolo 95 del D.Lgs. n. 50/2016, a favore dell’operatore economico che otterrà il punteggio complessivo più alto derivante dalla somma dei punteggi ottenuti per l’offerta tecnica (massimo punti 80/100) e l’offerta economica (massimo punti 20/100) previsto dal Capitolato d’Oneri;

-Il valore indicativo presunto e complessivo per 5 (cinque) anni del contratto di concessione è stimato pari a € 500.000,00 (Euro cinquecentomila/00) esclusa IVA, calcolato sulla base dell’incasso della media di utenza;

-il termine perentorio per la presentazione delle offerte è stato fissato per le ore 18:00 del 5 gennaio 2023;



- le condizioni e i requisiti necessari per la partecipazione alla procedura sono quelli indicati nella documentazione di gara che si intendono qui interamente richiamati.

Tutto ciò premesso,

Dopo aver accertato che per i componenti della Commissione non sussistono motivi di incompatibilità legati ad interessi di qualunque natura, con riferimento all'oggetto del procedimento, mediante acquisizione agli atti delle previste dichiarazioni;

Ricordato l'oggetto, le modalità della concessione, nonché le procedure di gara, si dichiara aperta la seduta e si procede ad accedere alla piattaforma MePA Consip S.p.A., raggiungibile al sito www.acquistinretepa.it, nella parte riservata alla presente procedura di gara, constatando la presenza delle seguenti n. 2 offerte:

- Gestione Servizi Integrati S.r.l. – P.IVA 04825541008;
- RI.CA. S.r.l. – P.IVA 0278771217.

APERTURA BUSTA AMMINISTRATIVA

Si procede all'apertura della busta amministrativa contenente la seguente documentazione obbligatoria richiesta:

1. Allegato B) compilato;
2. Autocertificazione requisiti art. 80 D.Lgs. 50/2016;
3. Autocertificazione di regolarità contributiva o DURC;
4. Dichiarazione di tracciabilità ai sensi della L. 136/2010
5. Codice di comportamento firmato per accettazione.

La documentazione amministrativa presentata da entrambi gli Operatori economici risulta presente e valida.

APERTURA BUSTA TECNICA

Si procede all'apertura della busta tecnica contenente la seguente documentazione obbligatoria richiesta:

- 1) Capitolato d'oneri;
- 2) Proposta di organizzazione ed esecuzione dei servizi, con particolare riferimento al personale da adibire ai servizi stessi.

La documentazione tecnica presentata da entrambi gli Operatori economici risulta presente e valida.

VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

La valutazione degli elementi di natura qualitativa sarà effettuata dai componenti della commissione giudicatrice, sulla base dei criteri previsti dal disciplinare di gara, utilizzando,

secondo le linee guida dell'ANAC, il metodo aggregativo-compensatore, secondo la seguente formula:

$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$ dove:

$C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta(a)

n = numero totale dei requisiti

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i)

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) ("l'attribuzione discrezionale di un punteggio, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara"- v. Linee guida ANAC);

\sum_n = sommatoria.

La Commissione, dopo aver acquisito la documentazione, inizia i lavori di valutazione dell'offerta tecnica presentata da ciascun concorrente in seduta riservata.

I requisiti di valutazione per i quali la Commissione è chiamata ad esprimere il proprio giudizio e i coefficienti attribuibili, sono quelli indicati nel Disciplinare di gara, all'art. 10 "Procedura di gara e criteri di aggiudicazione". La Commissione procede ad una approfondita analisi dei contenuti dell'offerta tecnica e su di esse viene sviluppata un'attenta discussione tra i componenti. Al termine dell'esame delle offerte tecniche, i componenti della Commissione, all'unanimità attribuiscono i seguenti coefficienti:

Sez.	Elementi di Valutazione/Parametri	Coefficienti attribuiti a GSI	Coefficienti attribuiti a Ri.ca.
a.1	Modello organizzativo e svolgimento del servizio e eventuali proposte migliorative	0,60	1
a.2	Personale: numero di addetti e rispettive qualificazioni professionali e titolo di studio posseduto	0,60	1
a.3	Qualità delle materie prime modalità di cottura e preparazione, tipologie dei cibi ed aggiornamento con esposizione degli ingredienti utilizzati per prevenzione intolleranze alimentari	0,60	1

a.4	Apparecchiature accessorie proposte per la gestione del servizio e loro aggiornamento	0,50	1
b.1	Pulizia, sanificazione e disinfestazione della cucina e dei locali accessori	1	1
b.2	Pulizia, sanificazione e disinfezione della caffetteria e self service	1	1
b.3	Descrizione delle attività per la riduzione degli sprechi alimentari e della gestione dei rifiuti	0,70	1
c.1	Modello organizzativo e svolgimento del servizio	0,60	1
c.2	Caratteristiche estetiche e funzionali degli allestimenti, delle strutture e delle apparecchiature tecniche di somministrazione e di servizio;	0,60	1
c.3	Capacità nel proporre piatti innovativi e/o tradizionali	0,70	1
d.1	Precedenti esperienze del gestore nella conduzione di servizi di caffetteria ristorazione con tipologia analoga a quella oggetto della gara.	1	0,90

AA

R

SA

Il punteggio tecnico attribuito ai due operatori economici, secondo il metodo aggregativo compensatore è il seguente:

G.S.I.: 60,40

Ri.ca.: 78,00

APERTURA BUSTA ECONOMICA

Si procede all'apertura della busta economica contenente la seguente documentazione obbligatoria richiesta:

- 1) Piano Economico Finanziario con proiezione pari alla durata del contratto (come indicato nell'allegato 1-B). Come indicato nell'allegato 1-B) il piano economico e finanziario dovrà essere presentato corredato da apposita asseverazione bancaria, con particolare riferimento alla correttezza degli algoritmi di calcolo.
- 2) Listino campione allegato, completato con marche e prezzi dei prodotti offerti.

Si verbalizza quanto segue:

G.S.I.: Tutta la documentazione richiesta è presente e valida. L'Operatore economico allega una dichiarazione dell'Istituto bancario "Intesa San Paolo" che afferma la regolarità, la puntualità degli impegni economici e la solvibilità della medesima società, in relazione all'importo di gara. Tuttavia l'asseverazione bancaria richiesta dalla Stazione appaltante nell'allegato 1-B) avrebbe dovuto fare riferimento, nel dettaglio, al Piano economico finanziario trasmesso. La Commissione, tuttavia, non ritiene di escludere la predetta società, ritenendo, comunque, congruo il Piano economico finanziario presentato. Si rimette al R.U.P. il compito di chiedere un'integrazione documentale, nel caso di aggiudicazione provvisoria alla predetta società.

Ri.ca.: Tutta la documentazione richiesta è presente e valida, ad eccezione dell'asseverazione bancaria che è invece mancante. Non è allegata, inoltre, alcuna referenza bancaria. La Commissione non ritiene, tuttavia, di escludere la predetta società, ritenendo, comunque, congruo il Piano economico finanziario presentato, Si rimette al RUP il compito di chiedere un'integrazione documentale, nel caso di aggiudicazione provvisoria alla predetta società

VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA

La massima attribuzione del punteggio economico, pari a 20, sarà assegnata al prezzo più basso complessivamente presentato nell'allegato "Listino campione dei prodotti in vendita". Alla seconda offerta sarà assegnato il punteggio calcolato in rapporto inversamente proporzionale al prezzo presentato.

Vengono attribuiti i seguenti punteggi:

1) Gestione Servizi Integrati: 20,00

2) Ri.ca.: 17,61

Pertanto, si riporta il seguente prospetto:

Concorrente:	Punteggio tecnico	Punteggio economico	Punteggio complessivo
G.S.I. Srl	60,40	20,00	80,40

Concorrente:	Punteggio tecnico	Punteggio economico	Punteggio complessivo
Ri.ca. Srl	78,00	17,61	95,61

Alle ore 15,00 circa la Commissione, alla ripresa dei lavori e dopo aver proceduto al completamento delle fasi di gara sulla piattaforma ed alla elaborazione della seguente graduatoria:

- 1) **Ri.ca.**
- 2) **G.S.I. Srl**

DICHIARA

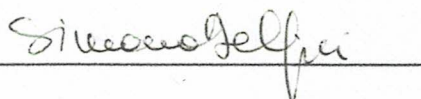
di aggiudicare provvisoriamente la gara relativa all'affidamento del Servizio di Caffetteria-Punto Ristoro interno al Complesso Monumentale del San Michele, al seguente operatore economico: **Ri.ca. SRL. P.IVA 0278771217.**

La seduta viene tolta alle ore 15:30 circa, dopo aver redatto, letto, approvato e sottoscritto il presente verbale che verrà trasmesso al R.U.P. per i successivi adempimenti.

Copia del presente verbale sarà pubblicata sul sito della DG ABAP.

Roma, 18 gennaio 2023

Il Presidente della Commissione di Gara
dott.ssa Simona DELFINI



I Componenti della Commissione di Gara

dott.ssa Annamaria ABBAMONTE



sig.ra Daniela PENNINO

