

LAZIOcrea SPA

PROCEDURA NEGOZIATA PER IL SERVIZIO ORGANIZZAZIONE DI EVENTI DAL VIVO
PRESSO IL COMPLESSO MONUMENTALE DEL CASTELLO DI S. SEVERA
C.I.G. 8700276EDE

Verbale n. 3

L'anno 2021, il giorno 17 del mese di Maggio alle ore 11:30, si è riunita, in seduta pubblica virtuale, la Commissione giudicatrice nominata, per l'esame delle offerte tecniche della procedura in epigrafe indicata (C.I.G. 8700276EDE), da aggiudicare con l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa - così composta:

- Roberto Raffi Presidente
- Maria Assunta Ruberto Componente 1
- Ivano Rosato Componente 2

Il Presidente constatata la presenza di tutti i componenti della suddetta Commissione, dichiara aperta e validamente costituita la seduta.

La Commissione riceve la documentazione caricata sulla piattaforma di e-procurement S.TEL.LA, accessibile al seguente link <https://stella.regione.lazio.it/Portale/>, gestita dalla Direzione regionale Centrale Acquisti.

La Commissione, prima di procedere all'esame tecnico dell'unica offerta in questione, prende atto e conferma la griglia di valutazione riferita agli elementi tecnici con i relativi punteggi massimi assegnabili, sulla base di quanto indicato al punto 12 e 12.1 del Disciplinare di gara.

La Commissione procede con i lavori di valutazione in seduta riservata, dell'unica Offerta Tecnica ricevuta e precisamente:

1) ZIP Zone di Intersezione Positiva

La Commissione procede all'esame e alla discussione dell'Offerta tecnica di **ZIP Zone di Intersezione Positiva**, nonché dei relativi allegati.

Dopo una prima verifica formale, la Commissione ritiene che tale offerta risulta conforme nei contenuti rispetto a quanto richiesto al punto 10 del Disciplinare di gara e, pertanto, inizia l'analisi collegiale del contenuto dell'Offerta Tecnica pervenuta.

A seguito dell'analisi e della valutazione del contenuto dell'Offerta Tecnica, la Commissione procede individualmente all'assegnazione dei punteggi ai criteri e sotto criteri indicati nella tabella al punto 12 del Disciplinare di gara, secondo le regole e i criteri dettagliati al punto 12.1 dello stesso, di cui si riportano le risultanze nella seguente tabella, attribuendo a ciascun elemento di valutazione un coefficiente discrezionale tra zero e d uno, sulla base di una valutazione graduata sulla seguente scala di giudizio:

- 0 = NON VALUTABILE
- da 0,1 a 0,2 = MOLTO SCARSO
- da 0,3 a 0,5 = INSUFFICIENTE
- 0,6 = SUFFICIENTE
- da 0,7 a 0,8 = BUONO
- da 0,9 a 1,0 = OTTIMO

CRITERI E SOTTO CRITERI DI VALURAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO	commissario 1	Commissario 2	commissario 3	MEDIA
CRITERIO 1 - QUALITÀ ARTISTICA DEL PROGETTO (MAX 33)					
1.1 <i>Qualità del progetto in termini di contenuti</i>	15	0,600	0,600	0,600	0,600
1.2 <i>Attinenza/compatibilità rispetto al luogo di svolgimento</i>	9	0,700	0,700	0,700	0,700
1.3 <i>Qualità del progetto in termini di capacità di coinvolgimento di diverse fasce di pubblico</i>	9	0,700	0,700	0,700	0,700
CRITERIO 2 - CAST ARTISTICO PROPOSTO (MAX 15)					

2.1 <i>In termini di fama e rilievo nazionale e/o internazionale</i>	15	0,600	0,600	0,600	0,600
CRITERIO 3 - CURRICULUM DEL GRUPPO DI LAVORO (MAX 10)					
3.1 <i>Adeguatezza della composizione del Gruppo di Lavoro in termini di qualifica e competenze possedute nonché di esperienze maturate relativamente all'oggetto del presente appalto</i>	10	0,700	0,700	0,700	0,700
CRITERIO 4 - ELEMENTI MIGLIORATIVI (MAX 12)					
4.1 <i>Caratteristiche qualitative e artistiche delle attività proposte per il pre-serale (cfr. art. 1 delle condizioni di contratto)</i>	5	0,700	0,700	0,700	0,700
4.2 <i>Caratteristiche dell'allestimento proposto per l'area food and beverage</i>	7	0,700	0,700	0,700	0,700
TOTALE	70				0

La Commissione aggiudicatrice procede a trasformare i punteggi assegnati in punteggi definitivi rapportandoli al punteggio massimo corrispondente all'elemento di valutazione, attribuendo quindi il punteggio massimo previsto in considerazione del fatto che è stata valutata l'unica offerta tecnica ricevuta, come indicato dalla tabella riportata:

CRITERI E SOTTO CRITERI VALURAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO	MEDIA PROPORZIONATA	PUNTEGGIO DEFINITIVO
CRITERIO 1 - QUALITÀ ARTISTICA DEL PROGETTO (MAX 33)			
1.1 <i>Qualità del progetto in termini di contenuti</i>	15	1,00	15,00
1.2 <i>Attinenza/compatibilità rispetto al luogo di svolgimento</i>	9	1,00	9,00
1.3 <i>Qualità del progetto in termini di capacità di coinvolgimento di diverse fasce di pubblico</i>	9	1,00	9,00
CRITERIO 2 - CAST ARTISTICO PROPOSTO (MAX 15)			
2.1 <i>In termini di fama e rilievo nazionale e/o internazionale</i>	15	1,00	15,00
CRITERIO 3 - CURRICULUM DEL GRUPPO DI LAVORO (MAX 10)			
3.1 <i>Adeguatezza della composizione del Gruppo di Lavoro in termini di qualifica e competenze possedute nonché di esperienze maturate relativamente all'oggetto del presente appalto</i>	10	1,00	10,00
CRITERIO 4 - ELEMENTI			

MIGLIORATIVI (MAX 12)			
4.1 <i>Caratteristiche qualitative e artistiche delle attività proposte per il pre-serale (cfr. art. 1 delle condizioni di contratto)</i>	5	1,00	5,00
4.2 <i>Caratteristiche dell'allestimento proposto per l'area food and beverage</i>	7	1,00	7,00
TOTALE	70		70,00

RIEPILOGO PUNTEGGIO TECNICO COMPLESSIVO

CRITERI E SOTTO CRITERI DI VALURAZIONE	PUNTEGGIO DEFINITIVO
CRITERIO 1 - QUALITÀ ARTISTICA DEL PROGETTO (MAX 33)	
1.1 <i>Qualità del progetto in termini di contenuti</i>	15,00
1.2 <i>Attinenza/compatibilità rispetto al luogo di svolgimento</i>	9,00
1.3 <i>Qualità del progetto in termini di capacità di coinvolgimento di diverse fasce di pubblico</i>	9,00
CRITERIO 2 - CAST ARTISTICO PROPOSTO (MAX 15)	
2.1 <i>In termini di fama e rilievo nazionale e/o internazionale</i>	15,00

CRITERIO 3 - CURRICULUM DEL GRUPPO DI LAVORO (MAX 10)	
<i>3.1 Adeguatezza della composizione del Gruppo di Lavoro in termini di qualifica e competenze possedute nonché di esperienze maturate relativamente all'oggetto del presente appalto</i>	10,00
CRITERIO 4 - ELEMENTI MIGLIORATIVI (MAX 12)	
<i>4.1 Caratteristiche qualitative e artistiche delle attività proposte per il pre-serale (cfr. art. 1 delle condizioni di contratto)</i>	5,00
<i>4.2 Caratteristiche dell'allestimento proposto per l'area food and beverage</i>	7,00
TOTALE	70,00

Alle ore 13,30 il Presidente dichiara chiusa l'odierna seduta.

Il Presidente si riserva di convocare la Commissione per riprendere i lavori in seduta pubblica virtuale per l'apertura della offerta economica sulla piattaforma di e-procurement S.TEL.LA, accessibile al seguente link <https://stella.regione.lazio.it/Portale/>, gestita dalla Direzione regionale Centrale Acquisti.

Letto, firmato, in ogni singola facciata e sottoscritto:

Roberto Raffi	Presidente	
Maria Assunta Ruberto	Componente 1	
Ivano Rosato	Componente 2	