

Laziocrea S.p.A.

PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR CAFFETTERIA ALL’INTERNO DELL’IMMOBILE DI PROPRIETÀ DELLA REGIONE LAZIO E GESTITO DALLA LAZIOCREA S.P.A, SITO A ROMA (ZONA TRASTEVERE) IN VIA ORTI DI ALIBERT N. 1/C.”

CIG: 8715943FAF

Verbale n. 3

L’anno 2021 il giorno 10 del mese di giugno alle ore 15.00 si insedia in seduta riservata ed in modalità a distanza la Commissione di gara nominata con Determina Dirigenziale prot. n. 0591/21 del 24 maggio 2021, per l’esame tecnico delle offerte della procedura in epigrafe riportata, da aggiudicare all’offerta economicamente più vantaggiosa. La Commissione è così composta:

- Nicola Maria Apollonj Ghetti – Presidente;
- Giorgia Grilli – Componente;
- Claudia Cacciatori – Componente

Alle ore 15.00, constatata la presenza di tutti i componenti della Commissione, si dichiara aperta e validamente costituita la seduta.

Il seggio di gara con il verbale prot. n. 0012116 del 1 giugno 2021, ha ammesso alla fase di gara i seguenti concorrenti:

- P.D.P. Catering S.r.l.;
- Bio Food Art S.r.l.s.;
- Men at work Cooperativa Sociale ONLUS.

La commissione procede con la lettura degli atti di gara ed in particolare del Disciplinare di gara e del Capitolato d’oneri.

Terminata la lettura della documentazione pervenuta dal Seggio di gara, la commissione procede all’esame ed alla valutazione dell’offerta tecnica del concorrente:

- P.D.P. Catering S.r.l.

La Commissione procede con l’esame dell’offerta tecnica ed inizia la lettura collegiale della stessa.

La Commissione ritiene che tale offerta risulti conforme nei contenuti rispetto a quanto richiesto dai documenti di gara e, pertanto, inizia la valutazione tecnica del contenuto dell’offerta presentata dal suddetto concorrente.

La Commissione come previsto dal paragrafo 15.2 del Disciplinare di gara, procede con l’attribuzione dei coefficienti di valutazione utilizzando la 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

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	P.D.P. Catering S.r.l.			
	C1	C2	C3	Media
1. Elenco dei principali prodotti alimentari che l'operatore economico intende offrire alla clientela. La preferenza verrà riconosciuta al concorrente che intenderà somministrare prodotti locali tipici del territorio della Regione Lazio, con particolare evidenza degli alimenti biologici o a filiera corta, in misura pari o superiore al 30% del valore dei prodotti offerti, premiando la scelta di prodotti collegati a principi di economia trasformativa (ecosostenibile, sociale, solidale)	0,8	0,7	0,8	0,766
2. Descrizione dell'organizzazione e delle modalità di svolgimento del servizio oggetto di affidamento, con indicazione, in particolare, dei giorni e dell'orario di apertura al pubblico. La preferenza verrà valutata sulla disponibilità offerta dal concorrente a mantenere aperto l'esercizio e sulla capacità di rendere il locale poliedrico, in cui sarà possibile non solo consumare bevande o cibi, ma anche condividere lo spazio per il lavoro, un'arte o una passione.	0,9	0,8	0,9	0,866
3. Elenco dei principali prodotti offerti alla clientela. La preferenza verrà riconosciuta sulla base dell'assortimento e della varietà dei prodotti offerti al pubblico sia con riferimento al servizio di bar/caffetteria sia a quello di punto di ristoro (es. per aperitivi)	0,8	0,8	0,8	0,8
4. Elenco e sintetica descrizione dei principali servizi analoghi a quelli oggetto della presente concessione svolti dal concorrente negli ultimi cinque (5) anni antecedenti la data di pubblicazione della presente procedura. Il concorrente deve indicare per ciascun incarico il committente, l'oggetto, il valore economico, la durata ed il periodo di svolgimento. La preferenza verrà valutata sulla base del valore economico del servizio.	0	0	0	0

La Commissione ha inserito un punteggio pari a "0" al criterio "Elenco e sintetica descrizione dei principali servizi analoghi a quelli oggetto della presente concessione svolti dal concorrente negli ultimi cinque (5) anni antecedenti la data di pubblicazione della presente procedura. Il concorrente deve indicare per ciascun incarico il committente, l'oggetto, il valore economico, la durata ed il periodo di svolgimento. La preferenza verrà valutata sulla base del valore economico del servizio", in quanto il concorrente non ha indicato alcun incarico.

Al termine della valutazione la commissione procede con la valutazione tecnica presentata dal concorrente

- Bio Food Art S.r.l.s.

La Commissione procede con l'esame dell'offerta tecnica ed inizia la lettura collegiale della stessa.

La Commissione ritiene che tale offerta risulti conforme nei contenuti rispetto a quanto richiesto dal Disciplina di Gara e, pertanto, inizia la valutazione tecnica del contenuto dell'offerta presentata dal suddetto concorrente.

La Commissione, dopo aver terminato la valutazione attribuisce i seguenti coefficienti a ciascun sub-criterio di valutazione:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	Bio Food Art S.r.l.s.			
	C1	C2	C3	Media
1. Elenco dei principali prodotti alimentari che l'operatore economico intende offrire alla clientela. La preferenza verrà riconosciuta al concorrente che intenderà somministrare prodotti locali tipici del territorio della Regione Lazio, con particolare evidenza degli alimenti biologici o a filiera corta, in misura pari o superiore al 30% del valore dei prodotti offerti, premiando la scelta di prodotti collegati a principi di economia trasformativa (ecosostenibile, sociale, solidale)	0,5	0,4	0,5	0,466
2. Descrizione dell'organizzazione e delle modalità di svolgimento del servizio oggetto di affidamento, con indicazione, in particolare, dei giorni e dell'orario di apertura al pubblico. La preferenza verrà valutata sulla disponibilità offerta dal concorrente a mantenere aperto l'esercizio e sulla capacità di rendere il locale poliedrico, in cui sarà possibile non solo consumare bevande o cibi, ma anche condividere lo spazio per il lavoro, un'arte o una passione.	0,5	0,3	0,4	0,4
3. Elenco dei principali prodotti offerti alla clientela. La preferenza verrà riconosciuta sulla base dell'assortimento e della varietà dei prodotti offerti al pubblico sia con riferimento al servizio di bar/caffetteria sia a quello di punto di ristoro (es. per aperitivi)	0,5	0,4	0,5	0,466
4. Elenco e sintetica descrizione dei principali servizi analoghi a quelli oggetto della presente concessione svolti dal concorrente negli ultimi cinque (5) anni antecedenti la data di pubblicazione della presente procedura. Il concorrente deve indicare per ciascun incarico il committente, l'oggetto, il valore economico, la durata ed il periodo di svolgimento. La preferenza verrà valutata sulla base del valore economico del servizio.	0	0	0	0

La Commissione ha inserito un punteggio pari a "0" al criterio "Elenco e sintetica descrizione dei principali servizi analoghi a quelli oggetto della presente concessione svolti dal concorrente negli ultimi cinque (5) anni antecedenti la data di pubblicazione della presente procedura. Il concorrente deve indicare per ciascun incarico il committente, l'oggetto, il valore economico, la durata ed il periodo di svolgimento. La preferenza verrà valutata sulla base del valore economico del servizio", in quanto il concorrente non ha indicato alcun incarico. Gli allegati menzionati nell'offerta tecnica non sono stati inseriti nella piattaforma informatica STELLA.

Al termine della valutazione la commissione procede con la valutazione tecnica presentata dal concorrente

- Men at work Cooperativa Sociale ONLUS

La Commissione procede con l'esame dell'offerta tecnica ed inizia la lettura collegiale della stessa.

La Commissione ritiene che tale offerta non risulta essere conforme rispetto a quanto previsto nel Capitolato d'onori. In particolare, nell'art. 4 "Orari di esercizio ed interruzione" è indicato che l'immobile dovrà essere aperto dal lunedì alla domenica con un orario indicativo minimo dalle ore 08.00 alle ore 22.00, con possibilità di aperture straordinarie con orari più ampi di quelli sopra indicati (ad es. venerdì e sabato) per eventi particolari. Il concorrente Men at work Cooperativa Sociale ONLUS nel punto 2A dell'offerta tecnica dichiara: "Gli orari previsti di apertura sono dalle ore 8,00 alle 20,00 tutti i giorni, chiusura nei giorni festivi, fatto salvo attività e eventi manifestazioni, programmate."

Pertanto, la Commissione propone al Responsabile unico di procedimento di non ammettere alla valutazione il concorrente Men at work Cooperativa Sociale ONLUS.

Ultimate le procedure di attribuzione del coefficiente preliminare, la Commissione individua il coefficiente più alto per ciascun sub-criterio, effettua la procedura di riparametrazione prevista nel disciplinare di gara ed assegna i coefficienti definitivi ed il punteggio complessivo per ciascuna offerta tecnica:



ELEMENTI DI VALUTAZIONE	Punteggi Massimi	P.D.P. Catering S.r.l.	Bio Food Art S.r.l.s.
		Punteggio	Punteggio
1. Elenco dei principali prodotti alimentari che l'operatore economico intende offrire alla clientela. La preferenza verrà riconosciuta al concorrente che intenderà somministrare prodotti locali tipici del territorio della Regione Lazio, con particolare evidenza degli alimenti biologici o a filiera corta, in misura pari o superiore al 30% del valore dei prodotti offerti, premiando la scelta di prodotti collegati a principi di economia trasformativa (ecosostenibile, sociale, solidale)	25	25	15,208

2. Descrizione dell'organizzazione e delle modalità di svolgimento del servizio oggetto di affidamento, con indicazione, in particolare, dei giorni e dell'orario di apertura al pubblico. La preferenza verrà valutata sulla disponibilità offerta dal concorrente a mantenere aperto l'esercizio e sulla capacità di rendere il locale poliedrico, in cui sarà possibile non solo consumare bevande o cibi, ma anche condividere lo spazio per il lavoro, un'arte o una passione.	25	25	11,547
3. Elenco dei principali prodotti offerti alla clientela. La preferenza verrà riconosciuta sulla base dell'assortimento e della varietà dei prodotti offerti al pubblico sia con riferimento al servizio di bar/caffetteria sia a quello di punto di ristoro (es. per aperitivi)	10	10	5,825
4. Elenco e sintetica descrizione dei principali servizi analoghi a quelli oggetto della presente concessione svolti dal concorrente negli ultimi cinque (5) anni antecedenti la data di pubblicazione della presente procedura. Il concorrente deve indicare per ciascun incarico il committente, l'oggetto, il valore economico, la durata ed il periodo di svolgimento. La preferenza verrà valutata sulla base del valore economico del servizio.	10	0	0
Totale punteggio	70	60,00	32,58

Successivamente, una volta sommati i punteggi riparametrati attribuiti a ciascuna offerta relativamente a ciascun criterio tecnico di valutazione, la Commissione procede ad attribuire all'offerta con il punteggio più alto il punteggio massimo complessivo previsto per l'elemento "Offerta tecnica" (70 punti), proporzionando ad esso quello già attribuito:

Concorrente	Punteggio attribuito all'offerta tecnica
P.D.P. Catering S.r.l.	70,00
Bio Food Art S.r.l.s.	38,01

Alle ore 17.15 il Presidente dichiara chiusa l'odierna seduta riservata e chiede all'Ufficio Acquisti di LAZIOcrea S.p.A. di organizzare sulla piattaforma S.TEL.LA. la seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche.

Nicola Maria Apollonj Ghetti	Presidente	
Giorgia Grilli	Componente	
Claudia Cacciatori	Componente	