

ZÈTEMA PROGETTO CULTURA S.r.l.

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA LIMONAIA DI VILLA TORLONIA, PREVIO ALLESTIMENTO DELL'AREA - CIG 7387101C94

Verbale n. 1

Nell'anno 2018 il giorno 29 del mese di marzo alle ore 14.00, presso la sede di Zètema Progetto Cultura S.r.l., in Via Attilio Benigni n. 59, 00156 Roma, si è riunita in seduta pubblica la Commissione nominata per la fase di verifica della documentazione amministrativa (Prot. L 145/2018–RT/pg del 28 marzo 2018), composta da:

- Nunzia Infante, in qualità di Presidente;
- Giorgia Crotta, in qualità di Componente;
- Francesco Sacchi, in qualità di Componente.

Ciascuno dei componenti la Commissione ha dichiarato per iscritto di accettare l'incarico e che non sussistono cause di incompatibilità, di astensione e/o di conflitto di interesse nell'espletamento delle attività che si accinge a svolgere.

La data, l'ora e il luogo della seduta pubblica di apertura della documentazione amministrativa sono state indicati al punto 19) del Disciplinare di gara.

Sono altresì presenti per assistere alla seduta i signori Andrea Di Filippo e Simona Mastracco in rappresentanza dell'operatore concorrente Food Service Srl.

Come previsto negli atti di gara, la procedura deve essere aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Risulta pervenuto, entro il termine perentorio di scadenza delle ore 12:00 del giorno 28 marzo 2018, n. 1 plico inerente alla gara in oggetto, presentato da parte dell'operatore economico FOOD SERVICE Srl.

Il Presidente della Commissione constata e fa constatare ai presenti il suddetto plico facendo presente che il medesimo è stato conservato fino ad oggi in un armadio chiuso a chiave, presso la sede di Zètema Progetto Cultura Srl. La Commissione procede quindi a verificarne l'integrità del plico e la conformità a quanto richiesto al punto 13 del Disciplinare di Gara. Il Presidente procede, poi, all'apertura del plico di cui sia stata riscontrata l'integrità.

Nel seguito del presente verbale si dà conto di quanto riscontrato dalla Commissione e dell'esito della verifica dei documenti.

- **FOOD SERVICE SRL:** La Commissione, valutata la conformità della documentazione contenuta nella busta "A" rispetto a quanto previsto nel punto 15 del Disciplinare di Gara, ammette il presente operatore economico alle successive fasi di gara.

Terminata, la suddetta fase di apertura della busta A e verifica della documentazione amministrativa in essa contenuta, la Commissione procede all'apertura della Busta B – Offerta tecnica dell'operatore economico ammesso, alla verifica del suo contenuto cartaceo e, successivamente,




alla verifica del contenuto del supporto elettronico per riscontrare che lo stesso, così come richiesto nel punto 16 del Disciplinare di gara, contenga la copia scansionata dell'offerta tecnica.

Alle ore 14.30 il Presidente della Commissione dichiara chiusa l'odierna seduta pubblica.

Al termine della seduta i plichi vengono riposti nell'apposito armadio che viene chiuso e le cui chiavi saranno custodite a cura del Presidente di Commissione.

Il presente verbale si compone di n. 2 pagine e, previa lettura dello stesso, è sottoscritto come segue.

Roma, 29 marzo 2018

Nunzia Infante	Presidente	
Giorgia Crotta	Componente	
Francesco Sacchi	Componente	

ZÈTEMA PROGETTO CULTURA S.r.l.

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA LIMONAIA DI VILLA TORLONIA, PREVIO ALLESTIMENTO DELL'AREA - CIG 7387101C94.

Verbale n. 2

Nell'anno 2018 il giorno 5 del mese di aprile alle ore 10.00, presso la sede di Zètema Progetto Cultura S.r.l., in Via Attilio Benigni n. 59, 00156 Roma, si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 77, comma 1, D. Lgs. 50/2016 (Prot. L 145/2018-RT/pg del 28/03/2018), composta da:

- Damiano Cavarra, in qualità di Presidente;
- Gabriella Paolino, in qualità di Componente;
- Elisabetta Giuliani, in qualità di Componente.

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

Si procede pertanto alla lettura, esame e valutazione dell'offerta tecnica presentata dall'operatore concorrente **FOOD SERVICE Srl**.

Terminata la lettura e l'esame dell'offerta tecnica presentata dall'operatore concorrente, la Commissione procede all'attribuzione dei coefficienti compresi tra 0 e 1 in relazione a ciascun elemento di valutazione qualitativa, necessari ai fini dell'attribuzione del punteggio definitivo, conformemente a quanto previsto al punto 18.2) del Disciplinare di gara, come risultante dallo schema di attribuzione dei punteggi predisposto avvalendosi di un foglio di lavoro Excel, che si allega al presente verbale ed al quale espressamente si rinvia (Allegato n. 1). Di seguito si riporta la tabella riepilogativa del punteggio attribuito all'offerta tecnica ammessa:

Operatore Concorrente	Punteggio offerta tecnica	Ammissione/esclusione
FOOD SERVICE Srl	70,00	Ammesso

Il Presidente, alle ore 13:30, dichiara chiusa l'odierna seduta riservata e provvede a riporre i plichi nell'apposito armadio che viene chiuso e le cui chiavi saranno custodite a cura del Presidente stesso.

Il presente verbale si compone di n. 1 pagina e, previa lettura dello stesso, è sottoscritto come segue:

Damiano Cavarra

—

—

Gabriella Paolino



—

Elisabetta Giuliani



—

U

K	ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO	coefficiente MAX attribuito	FOOD SERVICE			
	PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA LIMONAIA DI VILLA TORLONIA, PREVIO ALLESTIMENTO DELL'AREA - CIG 7387101C94			Commissione	Coefficienti	media con applicazione del fattore "K"	Punteggio
1,50	Esperienza nello specifico settore attestata dalle principali attività di caffetteria e ristorazione gestite dall'operatore concorrente.	4,00	0,67	Cavarra	0,70	1,00	4,00
				Giuliani	0,70		
				Paolino	0,60		
				Media coeff.	0,67		
1,58	Adeguatezza e idoneità delle modalità di erogazione e gestione dei servizi oggetto di affidamento	7,00	0,63	Cavarra	0,60	1,00	7,00
				Giuliani	0,70		
				Paolino	0,60		
				Media coeff.	0,63		
1,00	Ampliamento orari di apertura	3,00	1,00	Cavarra	1,00	1,00	3,00
				Giuliani	1,00		
				Paolino	1,00		
				Media coeff.	1,00		
1,30	Sistemi di monitoraggio della qualità del servizio ed azioni migliorative	3,00	0,77	Cavarra	0,70	1,00	3,00
				Giuliani	0,80		
				Paolino	0,80		
				Media coeff.	0,77		
1,15	Adeguatezza, idoneità e coerenza dell'organizzazione del personale dedicato in termini di numero delle risorse, rispettivi ruoli, criteri di avvicendamento e sostituzione del personale	4,00	0,87	Cavarra	0,80	1,00	4,00
				Giuliani	1,00		
				Paolino	0,80		
				Media coeff.	0,87		
1,07	Formazione professionale del personale che si intende impiegare	3,00	0,93	Cavarra	0,90	1,00	3,00
				Giuliani	1,00		
				Paolino	0,90		
				Media coeff.	0,93		
1,20	Tipologia, qualità e varietà dei principali menù e dei prodotti offerti;	7,00	0,83	Cavarra	0,70	1,00	7,00
				Giuliani	0,90		
				Paolino	0,90		
				Media coeff.	0,83		
	Eventuale impegno a offrire prodotti biologici, provenienti da sistemi di filiera corta e/o da operatori dell'agricoltura sociale (SI/NO)	3,00	3,00	SI	3,00	X	3,00
				NO	0,00		
2,50	Rapporto qualità/prezzo in relazione al progetto gastronomico presentato	2,00	0,40	Cavarra	0,40	1,00	2,00
				Giuliani	0,50		
				Paolino	0,30		
				Media coeff.	0,40		
1,30	Modalità di conservazione, preparazione e somministrazione dei prodotti	2,00	0,77	Cavarra	0,70	1,00	2,00
				Giuliani	0,80		
				Paolino	0,80		
				Media coeff.	0,77		
1,76	Proposte specifiche per bambini di età compresa tra 0 e 12 anni	2,00	0,57	Cavarra	0,60	1,00	2,00
				Giuliani	0,60		
				Paolino	0,50		
				Media coeff.	0,57		
	Eventuale impegno a destinare le eventuali eccedenze alimentari, con cadenza giornaliera, ad associazioni non lucrative di utilità sociale (SI/NO)	1,00	0,00	SI	3,00	X	1,00
				NO	0,00		
1,43	Identità visiva/connotazione, comprensiva della denominazione proposta, e immagine che si intende dare ai servizi oggetto di affidamento	4,00	0,70	Cavarra	0,70	1,00	4,00
				Giuliani	0,70		
				Paolino	0,70		
				Media coeff.	0,70		
1,67	Modalità, strumenti e strategie di promozione e valorizzare dei servizi in affidamento e della ludoteca	3,00	0,60	Cavarra	0,60	1,00	3,00
				Giuliani	0,60		
				Paolino	0,60		
				Media coeff.	0,60		
1,25	Adeguatezza e idoneità del piano di pulizia dell'area esterna di pertinenza della Limonaia	3,00	0,80	Cavarra	0,80	1,00	3,00
				Giuliani	0,80		
				Paolino	0,80		
				Media coeff.	0,80		
1,25	Adeguatezza e idoneità del piano di manutenzione del verde	3,00	0,80	Cavarra	0,80	1,00	3,00
				Giuliani	0,80		
				Paolino	0,80		
				Media coeff.	0,80		
1,88	Adeguatezza e funzionalità dell'allestimento proposto rispetto al piano di gestione del servizio, al progetto gastronomico proposto e al contesto in cui sono inseriti i locali oggetto di affidamento	6,00	0,53	Cavarra	0,60	1,00	6,00
				Giuliani	0,50		
				Paolino	0,50		
				Media coeff.	0,53		
1,88	Qualità e pregio estetico dell'allestimento dei locali interni	5,00	0,53	Cavarra	0,60	1,00	5,00
				Giuliani	0,50		
				Paolino	0,50		
				Media coeff.	0,53		
1,58	Qualità e pregio estetico dell'allestimento dell'area esterna	5,00	0,63	Cavarra	0,70	1,00	5,00
				Giuliani	0,60		
				Paolino	0,60		
				Media coeff.	0,63		
TOTALE OFFERTA TECNICA:		70,00					70,00

Damiano Cavarra _____

Elisabetta Giuliani _____

Gabriella Paolino _____

ZÈTEMA PROGETTO CULTURA S.r.l.

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA LIMONAIA DI VILLA TORLONIA, PREVIO ALLESTIMENTO DELL'AREA - CIG 7387101C94.

Verbale n. 3

Nell'anno 2018 il giorno 16 del mese di aprile alle ore 12:00, presso la sede di Zètema Progetto Cultura S.r.l., in Via Attilio Benigni n. 59, 00156 Roma, si è riunita in seduta pubblica la Commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 77, comma 1, D.Lgs. 50/2016 (Prot. L 145/2018–RT/pg del 28/03/2018), composta da:

- Damiano Cavarra, in qualità di Presidente;
- Gabriella Paolino, in qualità di Componente;
- Elisabetta Giuliani, in qualità di Componente.

La data, l'ora e il luogo della odierna seduta pubblica finalizzata all'apertura della buste C contenente l'Offerta economica e alla conseguente predisposizione della graduatoria provvisoria, sono stati resi noti mediante avviso pubblicato sul profilo del committente, nonché mediante apposita comunicazione inviata a mezzo posta elettronica certificata all'operatore concorrente, all'indirizzo dallo stesso autorizzato.

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

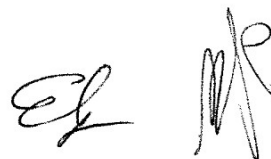
È altresì presente per assistere alla seduta la sig.ra Simona Mastracco in rappresentanza dell'operatore concorrente Food Service Srl.

Il Presidente della Commissione procede quindi a dare lettura ai presenti del punteggio tecnico attribuito secondo quanto stabilito al punto 18.2) del Disciplinare di gara, come da tabella di seguito riportata:

Operatore concorrente	Punteggio tecnico (max 70 punti)	Ammissione/ Esclusione
FOOD SERVICE Srl	70	ammesso

Terminata la suddetta operazione, il Presidente procede all'apertura della busta C contenente l'offerta economica, alla verifica della sua conformità rispetto a quanto richiesto nel Disciplinare di gara e alla lettura degli importi offerti così come separatamente richiesti al punto 17) del Disciplinare:

- a) importo complessivo (IVA esclusa) offerto, in cifre e in lettere, a titolo di canone mensile, in aumento rispetto all'importo posto a base d'asta, pari ad Euro 6.500,00 (seimilacinquecento/00) IVA esclusa;



- b) percentuale offerta, in cifre e in lettere, a titolo di royalty sul fatturato per i servizi di caffetteria e ristorazione, in aumento rispetto alla percentuale posta a base d'asta, pari al 10% (dieci per cento).

Di seguito, pertanto, si riporta la tabella riepilogativa dell'offerta economica presentata dall'operatore economico ammesso e dei relativi punteggi attribuiti secondo le formule indicate al punto 18.3) del Disciplinare di gara:

Operatore concorrente	CANONE MENSILE	Punt. OE CANONE (max 15)	Percentuale di ROYALTY	Punt. OE ROYALTY (max 15)	Totale OE (max 30)
FOOD SERVICE SRL	€ 8.000,00	15	12,50 %	15	30

La Commissione procede pertanto a stilare la graduatoria finale, sommando i punteggi ottenuti dal concorrente ammesso per l'offerta tecnica e i punteggi ottenuti per l'offerta economica, così come risultante dalla tabella di seguito riportata:

Operatore concorrente	Punteggio offerta tecnica	Punteggio offerta economica	TOTALE
1° FOOD SERVICE SRL	70	30	100


Vista la suddetta graduatoria, la Commissione rileva che l'offerta presentata dall'operatore concorrente FOOD SERVICE Srl, che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, dovrà essere sottoposta a verifica di congruità in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 97 del D.Lgs 50/2016, in quanto sia i punti attribuiti all'offerta economica sia quelli attribuiti all'offerta tecnica sono entrambi superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti al punto 18) del Disciplinare di gara e pertanto l'offerta appare anormalmente bassa ai sensi di quanto previsto dal comma 3 dello stesso articolo 97.

Il Presidente, alle ore 12:30, dichiara chiusa l'odierna seduta pubblica, provvede a riporre tutte le offerte economiche nell'armadio dove sono custoditi i plichi pervenuti e a chiuderlo con l'unica chiave che rimarrà in sue mani.

Il presente verbale si compone di n. 2 pagine e, previa lettura dello stesso, è sottoscritto come segue:

Roma, 16 aprile 2018

Damiano Cavarra —

Gabriella Paolino 

Elisabetta Giuliani 

—



—