

Stazione Unica Appaltante della Città metropolitana di Roma Capitale



Città metropolitana di Roma Capitale

Dip. V "Appalti e Contratti"
Servizio 1 "Stazione Unica Appaltante.
Procedure ad evidenza pubblica per affidamento lavori, servizi e forniture"
U.O. "SUA - Edilizia scolastica, Servizi e Forniture"
Viale Giorgio Ribotta, 41/43 - 00144 Roma



Istituto di Istruzione Superiore "Guglielmo Marconi" Via C. Corradetti, 2 00053 Civitavecchia (Rm)

OGGETTO: PA ESF35/24/SUA - Affidamento in concessione del punto ristoro e di n. 2 distributori automatici di bevande calde/fredde all'interno dell'I.I.S. "Guglielmo Marconi", Via C. Corradetti 2, 00053 Civitavecchia (Rm), per la durata di 5 anni – CIG B47CE95B01.

CPV 55524000-9 - Servizi di ristorazione scolastica CPV 42933000-5 – Distributori automatici

PROCEDURA TELEMATICA APERTA

ai sensi degli artt. 70, 71 e 176 e ss. del D.Lgs. 36/2023

CRITERIO: OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA CONCESSIONE DI SERVIZI

<u>VERBALE SEDUTA DI APERTURA CRITERI TECNICI C.D. TABELLARI</u> (CRITERI/SUBCRITERI 7, 8) ED OFFERTA ECONOMICA PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE

Termine di scadenza per la ricezione delle offerte: ore 09.00 del 07.01.2025

DIRIGENTE SCOLASTICO I.I.S. "GUGLIELMO MARCONI" E RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO: Prof. Nicola Guzzone

DIRIGENTE DEL SERVIZIO 1 "SUA. PROCEDURE AD EVIDENZA PUBBLICA PER AFFIDAMENTO LAVORI, SERVIZI E FORNITURE"

DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI ROMA CAPITALE: Dott.ssa Sabrina Montebello

P.E.Q. E RESPONSABILE U.O. "SUA-EDILIZIA SCOLASTICA, SERVIZI E FORNITURE" DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI ROMA

CAPITALE: Dott. Claudio Carrino

Il giorno **28.01.2025** alle **ore 10:52** presso gli uffici della Stazione Unica Appaltante della Città metropolitana di Roma Capitale - Viale Giorgio Ribotta, 41/43 - Roma, ha inizio la seduta di apertura dei <u>criteri tecnici c.d. tabellari (criteri/subcriteri 7, 8) e dell'offerta economica</u> dei concorrenti di cui alla gara in oggetto.

Dirige la seduta il Presidente del Seggio di gara **Dott.ssa Sabrina Montebello** Dirigente del Servizio 1 "SUA - Procedure ad evidenza pubblica per affidamento lavori, servizi e forniture", assistito dal **Dott. Claudio Carrino**, in veste di segretario verbalizzante.

La seduta è attivata unicamente in modalità virtuale sulla piattaforma telematica portale gare CMRC.

In ogni caso la correttezza della procedura e, in particolare, la certezza/immodificabilità delle offerte, è garantita dalle modalità di gestione della gara, interamente telematiche.

PREMESSO CHE

la **Stazione Unica Appaltante della Città metropolitana di Roma Capitale** è stata istituita, ai sensi dell'art. 62 del D.Lgs. 36/2023, con Deliberazione del Commissario Straordinario n. 2 del 14.01.2014; con Deliberazione del Consiglio Metropolitano n. 64 del 29/12/2016 è stato approvato lo schema di Convenzione tra la Città metropolitana di Roma Capitale e i Comuni del territorio metropolitano per la disciplina della Stazione Unica Appaltante/SoggettoAggregatore e del relativo Regolamento attuativo;

la presente procedura è stata assegnata alla scrivente SUA della Città metropolitana di Roma Capitale a seguito di **richiesta prot.** CMRC-2024-0100353 del 06.06.2024 da parte dell'I.I.S. "Guglielmo Marconi", ai sensi dell'art. 62, comma 10, del D.Lgs. 36/2023; l'Accordo tra la Città metropolitana di Roma Capitale e l'I.I.S. Guglielmo Marconi, ai sensi dell'art. 15 della Legge 241/90, disciplinante il rapporto tra i due Enti per l'espletamento della presente gara, è stato sottoscritto in data 12.06.2024;

la procedura ha per oggetto la concessione per la gestione del servizio di un punto ristoro e di n. 2 distributori automatici di bevande calde/fredde all'interno dell'I.I.S. Istituto di Istruzione Superiore "Guglielmo Marconi" Via C. Corradetti, 2 00053 Civitavecchia (Rm), secondo le modalità e le condizioni previste dal Capitolato, da svolgersi tramite procedura telematica aperta mediante concessione ai sensi degli artt. 70, 71, 176 e ss. del D.Lgs. 36/2023, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi degli artt. 108, comma 2 lett. a) e 185 del D.Lgs. 36/2023, valutata sulla base dei criteri più avanti riportati, mediante il metodo aggregativo-compensatore;

con **Decisione a contrarre prot. prot. 0008283/U del 14.11.2024 dell'Istituto** (si precisa che trattasi di refuso l'indicazione di un solo distributore automatico anziché due), è stato autorizzato, per l'affidamento del servizio indicato in epigrafe, l'esperimento della summenzionata procedura aperta, approvando contestualmente il Capitolato tecnico;

il valore complessivo presunto del contratto di concessione è pari ad € 460.637,10, IVA esclusa, determinato, ai sensi dell'art. 179 del D.Lgs. 36/2023, quale fatturato totale del concessionario generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'Istituto scolastico come da Q.E. in allegato, così suddiviso:

IMPORTO STIMATO DELLA CONCESSIONE PER LA DURATA DI ANNI 5	€ 418.761,00
IMPORTO STIMATO DELLA CONCESSIONE PER LA DURATA DI ANNI 5 + PROROGA TECNICA 6 MESI	€ 460.637,10

gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso risultano pari a euro zero, i costi manodopera annui per il servizio del punto di ristoro pari ad \in 26.565,84 e i costi manodopera annui per il servizio di distributore automatico pari a \in 385,77;

sono state adottate le **misure di pubblicità** previste dal Codice dei Contratti Pubblici ed il bando è stato **pubblicato in data 28.11.2024** in ambito nazionale sulla **PVL - piattaforma per la pubblicità a valore legale degli avvisi e degli esiti di gara**, che attua le previsioni degli articoli 27, 84 e 85 del D.Lgs. 36/2023, secondo le modalità definite dalla delibera ANAC 263/2023;

nel **termine perentorio di scadenza** per la ricezione delle offerte (**ore 09.00 del 07.01.2025**) risultano pervenute sulla piattaforma telematica "Portale gare della Città metropolitana di Roma Capitale", con l'assunzione delle modalità stabilite nel Bando/Disciplinare di gara e secondo i requisiti di sistema della citata piattaforma, **n. 2 offerte telematiche**, trasmesse dalle seguenti imprese:

Ragione Sociale	Codice Fiscale	Codice Fiscale Partita IVA Comune		Registro di Sistema	Stato	Data ricezione
FANTASY CATERING SRL	09600201009	IT09600201009	ROMA	PI000224-25	Inviato	03/01/2025 15:21:26
RTI LA ROSA MARCO - ORESTA 2 SRL	LRSMRC80D22C773R	IT14971631008	Civitavecchia	PI000290-25	Inviato	06/01/2025 22:27:53

nella seduta del **07.01.2025**, come da relativo verbale al quale in questa sede si rinvia, ha avuto luogo la **seduta telematica di preselezione** svolta dalla **SUA della Città metropolitana di Roma Capitale**, finalizzata alla verifica della documentazione amministrativa presentata, nei tempi e modalità previsti dagli atti di gara, dalle imprese partecipante rispetto a quanto disposto dal Bando/Disciplinare di gara;

in esito alla suddetta seduta, il Seggio ha dichiarato l'ammissione di entrambi i concorrenti;

ai sensi degli artt. 51 e 93 del D.Lgs. 36/2023 e degli artt. 5 e 3, comma 1, delle Linee guida adottate dalla S.U.A. per la nomina delle Commissioni Giudicatrici nelle procedure da affidare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, pubblicate sul profilo del committente, i componenti della **Commissione Giudicatrice** sono stati individuati, successivamente alla scadenza del termine di ricezione delle offerte, dal Dirigente della Stazione Unica Appaltante della Città metropolitana di Roma Capitale, ritenuto altresì di ricomprendere il RuP ai sensi del comma 3 del suddetto art. 93, con **Determinazione Dirigenziale R.U. n. 11 del 09.01.2025**, come di seguito indicato:

- Presidente: Prof. Nicola Guzzone Dirigente Scolastico e RuP dell'I.I.S. "Guglielmo Marconi",
- Componente: Dott.ssa Annamaria Verde D.S.G.A. dell'IIS "Guglielmo Marconi";
- Componente: Avv. Cinzia Mignanti Avv. e docente in materie giuridiche dell'IIS "Guglielmo Marconi";

si è provveduto a pubblicare sul profilo internet della SUA nonché sul portale gare l'atto di nomina della Commissione Giudicatrice ed i curricula dei suoi componenti, secondo quanto previsto dall'art. 28, comma 2, del D.Lgs. 36/2023;

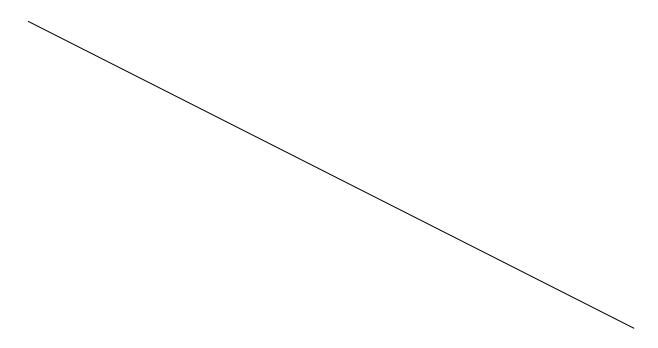
la Commissione Giudicatrice ha svolto in una seduta (in data 15.01.2025) la valutazione delle due offerte tecniche, di cui viene dato atto nel dettaglio nel relativo Verbale al quale si rinvia;

la presente seduta telematica è stata convocata tramite portale gare CMRC;

TUTTO QUANTO SOPRA PREMESSO

si è riunito il Seggio di gara presieduto dalla **Dott.ssa Sabrina Montebello** Dirigente del Servizio 1 "SUA. Procedure ad evidenza pubblica per affidamento lavori, servizi e forniture", assistito dal **Dott. Claudio Carrino**, in veste di segretario verbalizzante.

Si procede a dare lettura dei <u>punteggi totali finali</u> afferenti alla valutazione degli **elementi tecnici di natura** discrezionale (<u>criteri da 1 a 6 e da 9 a 11</u>), come da Verbale agli atti (**punti n. 65,00**):



Punteggi relativi ai criteri discrezionali da 1 a 6, da 9 a 11													
				CDITE	I TECNIC	TSEDV	IZIO P	UNTO BAR					
	1			punti	max	JEKVI	2101	UNIO BAR	_			punti	max
Piano di assorbimento e di organizzazione del personale, relativa pianta organica con indicazione di ruoli e categorie, calendario lavorativo e piano delle turnazioni		nti attril ommissai		criterio	10		 Descrizione della modalità di erogazione del Servizio dal punto di vista qualitativo e funzionale, misure di sicurezza adottate, misure adottate per il rispetto della sostenibilità energetica e ambientale 					criterio	10
concorrenti	A	В	С	media	punti			concorrenti	A	В	С	media	punti
1 FANTASY CATERING SRL	0,70	0,70	0,70	0,7000	7,00		1	FANTASY CATERING SRL	0,70	0,70	0,70	0,7000	7,00
2 RTI LA ROSA MARCO - ORESTA 2 SRL	0,60	0,65	0,60	0,6167	6,17		2	RTI LA ROSA MARCO - ORESTA 2 SRL	1,00	0,90	0,90	0,9333	9,33
Piano di sanificazione: piano dettagliato sulle modalità di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature e sulla relativa periodicità		nti attril		punti criterio	max 10		4. Piano di riutilizzo sociale dei prodotti rimasti invenduti		coefficienti attribuiti dai commissari			punti criterio	max 10
concorrenti	A	В	C	media	punti			concorrenti	A	В	C	media	punti
1 FANTASY CATERING SRL	0,80	0,80	0,80	0,8000	8,00		1	FANTASY CATERING SRL	1,00	1,00	1,00	1,0000	10,00
2 RTI LA ROSA MARCO - ORESTA 2 SRL	0,90	0,80	0,80	0,8333	8,33		2	RTI LA ROSA MARCO - ORESTA 2 SRL	1,00	1,00	1,00	1,0000	10,00
Offerta di prodotti a km zero o filiera corta aggiuntivi rispetto ai prodotti minimi previsti dal Listino prezzi dei prodotti bar, con indicazione dei relativi prezzi		nti attril ommissai		punti criterio	max 6		6. Offerta di prodotti biologici e/o gluten free aggiuntivi rispetto ai prodotti minimi previsti dal Listino prezzi dei prodotti bar, con indicazione dei relativi prezzi		0.0	ienti attribi commissari		punti criterio	max 7
concorrenti	A	В	C	media	punti			concorrenti	A	В	C	media	punti
1 FANTASY CATERING SRL	0,80	0,80	0,80	0,8000	4,80		1	FANTASY CATERING SRL	0,70	0,70	0,70	0,7000	4,90
2 RTI LA ROSA MARCO - ORESTA 2 SRL	0,70	0,80	0,70	0,7333	4,40		2	RTI LA ROSA MARCO - ORESTA 2 SRL	0,90	0,90	1,00	0,9333	6,53
			CRITE	RI TECNIO	I SERVIZ	IO DIST	RIBUT	ORE AUTOMATICO					
				punti	max			10. Qualità dei distributori, innovazione tecnologica con				punti	max
 Modello organizzativo di gestione del servizio con indicazione delle concrete modalità di rifornimento dei distributori, avuto riguardo sia alla tempistica sia alla organizzazione degli stessi 		nti attril ommissai		criterio	3	illustrazione, mediante relazione, delle caratteristiche tecniche e funzionali delle apparecchiature, evidenziando gli aspetti relativi all'innovazione tecnologica		funzionali delle apparecchiature, evidenziando gli aspetti relativi commissari			criterio	2	
concorrenti	A	В	С	media	punti			concorrenti	A	В	C	media	punti
1 FANTASY CATERING SRL	1,00	1,00	1,00	1,0000	3,00		1	FANTASY CATERING SRL	1,00	1,00	1,00	1,0000	2,00
2 RTI LA ROSA MARCO - ORESTA 2 SRL	1,00	1,00	1,00	1,0000	3,00		2	RTI LA ROSA MARCO - ORESTA 2 SRL	1,00	1,00	1,00	1,0000	2,00
11. Prodotti da erogare		nti attril ommissai		punti criterio	max 3								
concorrenti	A	В	C	media	punti								
1 FANTASY CATERING SRL	0,90	0,90	0,90	0,9000	2,70								
2 RTI LA ROSA MARCO - ORESTA 2 SRL	0,80	0,90	0,80	0,8333	2,50								
Concorrenti	1	2	3	4	5	6	9	10	11	Totale			
1 FANTASY CATERING SRL	7,00	7,00	8,00	10,00	4,80	4,90	3,00	2,00	2,70	49,40			
2 RTI LA ROSA MARCO - ORESTA 2 SRL	6,17	9,33	8,33	10,00	4,40	6,53	3,00	2,00	2,50	52,27			

Il Seggio di gara provvede all'apertura dei criteri tecnici c.d. automatici e dell'offerta economica:

• <u>criteri 7 e 8</u>, verranno assegnati rispettivamente tre punti e due punti nel caso il concorrente sia in possesso della certificazione UNI EN ISO 22000 – Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare (criterio 7) e della certificazione del Sistema di Gestione per la Qualità ISO 9001(criterio 8); in caso di RTI, il punteggio previsto dai citati criteri sarà riconosciuto laddove la mandataria risulti in possesso della relativa certificazione;

Criterio	Offerta Fantasy Catering	Punteggio	Offerta RTI La Rosa Marco - Oresta	Punteggio
Criterio 7 (Possesso della certificazione UNI EN ISO 22000 - Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare	si	3	si	3
Criterio 8 (Possesso della certificazione del Sistema di Gestione per la Qualità ISO 9001	si	2	si	2

Ragione Sociale	Totale punteggio tecnico
Fantasy Catering	54,40
RTI La Rosa Marco - Oresta	57,27

• <u>offerta economica - criterio 12</u> (ribasso percentuale di sconto ponderato offerto sul prezzario prodotti, calcolato sulla base dei prezzi unitari offerti per i prodotti - All. 4 Modulo di offerta economica) – *MAX 30 punti*

Il Seggio di gara procede, quindi, al calcolo del **punteggio complessivo** assegnato ai concorrenti ed alla redazione della graduatoria recante l'indice di valutazione complessivo (relativamente alla totalità degli elementi di valutazione, di natura sia qualitativa che quantitativa) dell'offerta prodotta, secondo quanto stabilito dal Bando/Disciplinare di gara. I dati relativi alle anzidette operazioni vengono di seguito riportati.

Fornitore	Stato Offerta	Rank	Punteggio Totale	Punteggio Tecnico	Punteggio Economico	Ribasso %
Fantasy Catering	Aggiudicatario proposto		84,40	54,40	30	23,64
RTI La Rosa Marco - Oresta	II classificato		76,98	57,27	19,72	12,98

• **PEF**, contenente una disamina delle componenti economiche della gestione e sviluppato sull'arco temporale di durata del servizio, secondo quanto prescritto dal Bando/Disciplinare di gara.

Il Seggio di gara, successivamente, dà atto a verbale che risulta, secondo quanto dianzi riportato, prima in graduatoria con punti 84,40, l'offerta presentata dall'O.E. Fantasy Catering, con sede legale in Via E. CHINI 15 − Cap 00147 Roma - C.F. e P.IVA 09600201009, che, sulla base dei prezzi unitari offerti, per i prodotti elencati sul prezzario messo a disposizione dalla Stazione Appaltante offre una percentuale di sconto ponderato sul prezzario prodotti pari al 23,64%, indica un ammontare dei costi aziendali annui concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro pari ad € 2.000,00, ed un ammontare dei costi annui della manodopera per l'espletamento della richiamata prestazione pari a € 58.382,77.

Il Presidente, nella **disamina del piano economico-finanziario** prodotto a corredo dell'offerta dal concorrente primo classificato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 185, comma 5, del D.Lgs. 36/2023, rileva che i costi della manodopera sono pressochè doppi rispetto a quanto previsto/stimato nel Q.E. pubblicato dalla Stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 41, comma 14 del D.Lgs. 36/2023. Il concorrente ha offerto un numero di ore pressochè doppio rispetto a quello stimato dalla Stazione Appaltante, più che compensato da una stima di maggiori ricavi comunque coerenti per numero di utenti e scontrino medio.

Rilevato che nel PEF il calcolo dei ricavi è basato su scontrini giornalieri moltiplicati per cinque giorni a settimana, e rilevata la contraddizione presente nel Capitolato all' ART. 14 Calendario di erogazione del servizio:

Il Servizio Bar deve essere garantito dal lunedì al sabato, con esclusione dei giorni festivi, secondo l'orario così stabilito: dal lunedì al venerdì dalle ore 08.00 alle ore 14.00 più eventuali pomeriggi per rientri pomeridiani. Il Servizio verrà svolto nei giorni stabiliti in conformità con il calendario scolastico.

Il servizio è comunque richiesto dal lunedì al sabato ossia su sei giorni, il Seggio di gara decide di inviare, mediante posta certificata, una nota al concorrente volta ad acquisire la conferma della garanzia dell'impegno a prestare il servizio dal lunedì al sabato. Il concorrente rispondendo alla PEC della Stazione Appaltante ribadisce il suo impegno e dichiara che la diversa articolazione oraria non altera gli importi su base settimanale del PEF che rimane pertanto invariato.

Viene così verificata con esito positivo, l'adeguatezza e la sostenibilità del piano economico-finanziario.

Il Seggio di gara stabilisce, comunque, che la medesima dichiarazione debba essere inviata dal concorrente mediante Portale ed acquisita agli atti della gara presente sul Portale gare.

Non si rilevano nel caso di specie gli elementi specifici individuati, ai sensi dell'art. 110, comma 1, del citato decreto, dal Bando/Disciplinare di gara ai fini dell'attivazione della valutazione di congruità dell'offerta in parola

DICHIARA

la **proposta di aggiudicazione** a favore dell'offerta valutata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, economicamente più vantaggiosa, con punti 100, presentata dall'O.E. **Fantasy Catering, con sede legale in Via E. CHINI 15 – Cap 00147 Roma - C.F. e P.IVA 09600201009**, che, sulla base dei prezzi unitari offerti, per i prodotti elencati sul prezzario messo a disposizione dalla Stazione Appaltante offre una

percentuale di sconto ponderato sul prezzario prodotti pari al 23,64%, indica un ammontare dei costi aziendali annui concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro pari ad € 2.000,00, ed un ammontare dei costi annui della manodopera per l'espletamento della richiamata prestazione pari a € 58.382,77.

Il Seggio di gara non rileva il verificarsi delle condizioni di cui all'art. 110 del D.Lgs. 36/2023 (verifica congruità dei costi della manodopera), ai sensi di quanto previsto dal Bando/Disciplinare di gara.

Esaurite le operazioni di gara, il Presidente del Seggio ed il Segretario verbalizzante, con la firma del presente verbale, dichiarano che, in relazione alla presente procedura d'appalto, non sussistono le cause di astensione previste dal vigente Piano integrato di attività e organizzazione (P.I.A.O.) – Sotto-sezione 'Rischi corruttivi e trasparenza' già Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza (P.T.P.C.T) - adottato con Decreto del Sindaco Metropolitano n. 25 del 29 febbraio 2024 Piano triennale di prevenzione della corruzione e della trasparenza nel testo attualmente vigente, né vi sono cause di conflitto di interesse anche potenziale di cui all'articolo 6-bis della legge n. 241/1990 e successive modificazioni.

Si evidenzia, altresì, che il presente verbale sarà tempestivamente pubblicato sul Portale gare telematiche della Città metropolitana di Roma Capitale nonché sul profilo internet dell'Ente.

Alle ore 13:28, concluse le operazioni di gara, il Presidente dichiara chiusa la seduta.

Letto, approvato e sottoscritto.	Roma, 28.01.2025
Il Presidente del Seggio di Gara	
Dott.ssa Sabrina Montebello	
Il Segretario verbalizzante	Claroles Carriero
Dott. Claudio Carrino	March Comine