

OGGETTO: PA VCR02/23/RS2 – Concessione riservata ex art. 112 del D.Lgs. 50/2016 degli spazi destinati a punto di ristoro dell'area archeologica delle "Domus Romane" ed alla promozione e valorizzazione dei prodotti enogastronomici del territorio provinciale. Valore presunto del contratto di concessione ai fini dell'art. 35 del D.lgs.50/2016 e dell'art. 93 del D.lgs.50/2016 pari ad € 5.880.787,20 oltre IVA di legge, determinato, ai sensi dell'art. 167 del D.lgs.50/2016, quale corrispettivo dei servizi oggetto di concessione.

COMMISSIONE GIUDICATRICE

VERBALE n. 1 - Seduta riservata - valutazione offerta tecnica

Il giorno **6 marzo 2023** alle ore **12.00**, presso gli uffici dell'U.C. "Risorse strumentali, Logistica e gestione ordinaria del Patrimonio ed Impiantistica sportiva" - Servizio 2 "Manutenzioni Patrimoniali" della Città Metropolitana di Roma Capitale - Viale Giorgio Ribotta, 41/43 - Roma,

PREMESSO

- che con **Determinazione Dirigenziale R.U. n. 73 del 18/01/2023 – U.C. Risorse strumentali, logistica, manutenzione ordinaria del patrimonio ed impiantistica sportiva - Servizio 2 "Manutenzioni patrimoniali"**, è stato autorizzato, per l'affidamento in concessione del servizio indicato in epigrafe, l'esperimento di una procedura **telematica aperta**, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n.50/2016, da aggiudicarsi mediante il criterio **dell'offerta economicamente più vantaggiosa**, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo i criteri di valutazione e la relativa ponderazione indicati nei documenti di gara in applicazione del metodo aggregativo-compensatore, secondo quanto stabilito dal disciplinare di gara

- che in data 21 febbraio 2023 ha avuto luogo, come da relativo verbale che in questa sede s'intende integralmente richiamato, la seduta pubblica telematica di verifica formale della documentazione amministrativa relativa al possesso dei requisiti di carattere generale e di quelli di idoneità e di capacità degli operatori economici concorrenti;

- che con **Determinazione Dirigenziale R.U. 504 del 23/02/2023** il Dirigente del Servizio 2 "Manutenzioni Patrimoniali", ha provveduto, successivamente alla scadenza del termine di ricezione delle offerte, a nominare la commissione giudicatrice;

- che la richiamata commissione giudicatrice risulta così composta:

1. Presidente: dott. Marco Cardilli, Dirigente del Servizio 1 "Coordinamento dei distaccamenti territoriali-distretti" dell'U.E. "Polizia Metropolitana" della Città Metropolitana di Roma Capitale;
2. Componente dott.ssa Silvia Cassia funzionario del Servizio 1 "Provveditorato ed Economato" dell'U.C. "Risorse strumentali, Logistica, manutenzione ordinaria del patrimonio ed impiantistica sportiva" della Città Metropolitana di Roma Capitale;
3. Componente: dott. Claudio Scarscia, Funzionario amministrativo del Servizio 2 "Manutenzioni Patrimoniali", dell'U.C. "Risorse strumentali, Logistica, manutenzione ordinaria del patrimonio ed impiantistica sportiva" della Città Metropolitana di Roma Capitale;
4. Segretario: dott.ssa Anna De Domenico, Istruttore servizi tecnici del Servizio 2 "Manutenzioni Patrimoniali" dell'U.C. Risorse strumentali, Logistica, manutenzione ordinaria patrimonio ed impiantistica sportiva della Città Metropolitana di Roma Capitale;

- che si è provveduto a pubblicare sul profilo del committente l'atto di nomina della commissione giudicatrice, nonché i curricula dei suoi componenti, secondo quanto previsto dall'art. 29, co.1 del D. Lgs. n.50/2016;

- che sono state acquisite agli atti le dichiarazioni, rese ai sensi dell'art.47 del D.P.R. 445/2000 dai commissari in sede di accettazione dell'incarico, relativamente all'inesistenza nei confronti degli stessi delle cause di incompatibilità e di astensione di cui all'articolo 77, co. 4, 5 e 6 del d.lgs. n. 50/2016;

TUTTO QUANTO SOPRA PREMESSO

Alle ore **12.00** del giorno **6 marzo 2023** si è riunita, in seduta riservata, la commissione giudicatrice presieduta dal Dott. Marco Cardilli; sono presenti, quali componenti, il dott. Claudio Scrascia, la dott.ssa Silvia Cassia e il Segretario di Commissione, dott.ssa Anna De Domenico.

Il Presidente, dopo che i commissari hanno proceduto preliminarmente a redigere le dichiarazioni rese ai sensi dell'art.47 del D.P.R. 445/2000, relativamente all'inesistenza nei confronti degli stessi delle cause di incompatibilità e di astensione di cui all'articolo 77, co. 4, 5 e 6 del d.lgs. n. 50/2016, constatata la regolarità della seduta, la dichiara aperta.

La Commissione, una volta verificata l'integrità della busta telematica contenente l'offerta tecnica dell'unico concorrente ammesso, quale risulta dal verbale della seduta pubblica telematica di preselezione, che in questa sede s'intende integralmente richiamato, procede alle ore 12.06 all'apertura della medesima e al salvataggio del contenuto della stessa su supporto informatico.

Quindi, collegialmente, si procede ad un accurato esame del progetto posto a base di gara, premessa questa imprescindibile perché la commissione stessa possa poi procedere ad una ponderata valutazione dell'offerta tecnica.

Una volta ultimato detto esame, data lettura del bando e del disciplinare di gara, la commissione prende atto che l'aggiudicazione avverrà alla migliore offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016), valutata sulla base dei criteri di seguito riportati, mediante il metodo aggregativo-compensatore, secondo quanto specificato nel bando e nel disciplinare.

A - OFFERTA TECNICA		MAX PUNTI 70
A.1	Progetto di gestione del servizio di promozione e valorizzazione dei prodotti del territorio provinciale	15 punti
A.2	Proposta di miglioramento dei locali e degli arredi interni ed esterni	7 punti
A.3	Servizio di Catering di cui all'art. 4.2 (buffet per ricevimenti, coffee break, etc.)	8 punti
A.4	Offerta gastronomica	20 punti
A.5	Capacità progettuale nell'inserimento dei soggetti disabili o svantaggiati	15 punti
A.6	Possesso della certificazione di responsabilità sociale ed etica SA 8000 o equivalente	5 punti
B - OFFERTA ECONOMICA		MAX PUNTI 30
B.1	canone concessorio mensile offerto, in aumento rispetto a quello posto a base di gara, pari ad € 6.000,00	15 punti
B.2	percentuale offerta a titolo di Royalty sugli incassi, in aumento rispetto a quella posta a base di gara, pari al 3%	15 punti

Viene ribadito che l'offerta economicamente più vantaggiosa viene individuata per il tramite della formula stabilita dal disciplinare e di seguito riportata:

$$C_{(a)} = \sum_n [W_i * V_{(a) i}]$$

dove:

$C_{(a)}$ = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i) [criterio/sottocriterio];

$V_{(a) i}$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra zero ed uno;

Σ_n = sommatoria;

Il Presidente rappresenta che i coefficienti $V(a)_i$, variabili tra zero ed uno, attraverso i quali, ai sensi del suddetto metodo aggregativo-compensatore, si procede alla determinazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sono determinati nei seguenti modi:

- a) per quanto riguarda gli elementi di valutazione (**criteri A.1, A.2, A.3, A.4 e A.5**) aventi **natura qualitativa e suscettibili di valutazione discrezionale**, per ciascun criterio i coefficienti attribuiti ai concorrenti sono pari alla media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, **che ogni commissario attribuisce discrezionalmente**, in sedute riservate, alle proposte dei concorrenti;
- b) per quanto riguarda gli elementi di valutazione (**criterio A.6**) aventi **natura qualitativa ma non suscettibili di valutazione discrezionale**, attribuendo:
 - nel caso di concorrente con **identità individuale**, il coefficiente 1 se sussiste il possesso della certificazione di responsabilità sociale ed etica SA 8000 o equivalente ed il coefficiente 0 se tale possesso non sussiste;
 - nel caso di concorrente con **identità plurisoggettiva**, il coefficiente 1 se per ciascun componente del raggruppamento sussiste il possesso della certificazione anzidetta ed il coefficiente 0 se tale possesso non sussiste per tutti i componenti;
- c) per quanto riguarda l'elemento di valutazione (**offerta economica**) di cui al **criterio B.1**, avente **natura quantitativa**, il punteggio attribuito sarà determinato come segue:

$$Pu = Pm \times (O/Om)$$

dove:

Pu = punteggio da attribuire al singolo concorrente;

Pm = punteggio massimo attribuibile (= 15);

O = canone concessorio mensile offerto dal concorrente iesimo, in aumento rispetto a quello posto a base di gara, pari ad € 6.000,00 (diconsi seimila) mensili;

Om = canone concessorio mensile più alto offerto.

- d) per quanto riguarda l'elemento di valutazione (**offerta economica**) di cui al **criterio B.2**, avente **natura quantitativa**, il punteggio attribuito sarà determinato come segue:

il coefficiente attribuito sarà calcolato attraverso la seguente formula:

$$Ci = \left(\frac{Ri}{Rmax} \right)^\alpha$$

dove

Ci è il coefficiente attribuito al concorrente iesimo;

Ri = percentuale offerta a titolo di Royalty sugli incassi dal concorrente iesimo, in aumento rispetto a quella posta a base di gara, pari al 3% (dicesi tre percento);

Rmax = percentuale massima offerta a titolo di Royalty;

α = 0,40

La commissione prende atto che i punteggi attribuiti all'Offerta Tecnica non saranno oggetto di alcun tipo di riparametrazione.

Alle ore 13.00 il Presidente, dopo aver aggiornato i lavori della commissione alle ore 10.00 del giorno 07.03.23, dichiara chiusa la seduta.

Letto, approvato e sottoscritto.

6 marzo 2023

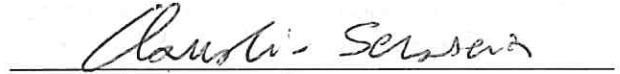
Il Presidente della Commissione giudicatrice

Dott. Marco Cardilli


Handwritten signature of Marco Cardilli in black ink, written over a horizontal line.

I Membri della Commissione:

Dott. Claudio Scrascia

Handwritten signature of Claudio Scrascia in black ink, written over a horizontal line.

Dott.ssa Silvia Cassia

Handwritten signature of Silvia Cassia in black ink, written over a horizontal line.

Segretario di Commissione

Dott.ssa Anna De Domenico

Handwritten signature of Anna De Domenico in black ink, written over a horizontal line.