

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. 3 - Seduta riservata - valutazione offerta tecnica

Il giorno **16 marzo 2023** alle ore **10.30**, 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; 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; assiste da remoto, in qualità di Segretario verbalizzante, la dott.ssa Anna De Domenico.

Il Presidente, constatata la regolarità della seduta, la dichiara aperta e dispone che si proceda con la disamina collegiale di quanto prodotto dal concorrente **FOOD SERVICE SRL**,

In ordine al **sottocriterio A.3 - Servizio di Catering di cui all'art. 4.2 (buffet per ricevimenti, coffee break, etc.)** – quanto proposto dal concorrente è composto da una relazione di una pagina più l'Allegato 3 con 8 menù. La Società dichiara di avere grande esperienza nella organizzazione di eventi personalizzati anche all'interno di strutture storico-museali, disponendo di attrezzature e personale altamente specializzato (possibili tipologie di allestimenti di tavoli e diverse tipologie e colori di tovagliati di posate, ecc.). Vengono proposti servizi aggiuntivi come: noleggio attrezzature particolari o tecnostutture, decorazioni floreali, servizio hostess, impianti illuminotecnici, stampa personalizzata menù, servizi fotografici, ecc ma non specifica i prezzi degli stessi, né se sono compresi nel prezzo del menù. Nell'allegato sono descritti i seguenti menù: Coffee Break – TEA break – Light lunch vegano – brunch – Light dinner – Aperitivo pre dinner – Dinner buffet -Cena servita –nei quali sono indicati come richiesto dal disciplinare i prezzi a persona nel caso di eventi da 20 a 50 persone e da 50 a 100. Il concorrente dichiara che i prezzi saranno suscettibili di variazioni al rialzo in base all'andamento dell'inflazione. La proposta rispetta quanto richiesto dal disciplinare di gara

Avuto riguardo al **sottocriterio A.4 - Offerta gastronomica** – alla trattazione è dedicata una piccola introduzione in cui la società dichiara di utilizzare materie prime di qualità certificate (*Dop, Igp, Pat e BIO*) premiando le eccellenze del territorio provenienti dai piccoli produttori della provincia di Roma, tra i quali i: presidi Slow Food e l'Arca del Gusto. Dichiara di osservare la stagionalità dei prodotti all'interno dei menù, dividendoli in Menù *Primavera/Estate* e Menù *Autunno/Inverno*, dichiara come richiesto dal disciplinare di rispettare i criteri ambientali stabiliti dal DM n. 65 del 10/03/2020 del Ministero della Transizione Ecologica. Inoltre come richiesto nel disciplinare propone menù dedicati a specifici *target* di ospite. Nel criterio descrive le proprie ricette come opere d'arte da assaporare frutto di ricerca di sapori perduti e di ricette da salvaguardare. Nella proposta Primavera/Estate sono presenti i seguenti MENU' CERERE (Benvenuto – Ante Pastus – Il Triangolo del Cacio – Dal crudo al cotto); nella proposta Autunno Inverno nel MENU' BACCO (Benvenuto – Dal Grano la Pasta –Dal crudo al Cotto -) La società propone inoltre all'interno dei MENU' VELOCI i seguenti menù: Menu quick lunch – Menù business – Menù bambini (con agevolazione per secondo bambino)– menù Gruppi- Tutti i menù contengono i prezzi, all'interno dei MENU' ETICI E SALUTARI : Menù vegano; Menù Vegetariano – Menù gluten free (o carne o pesce) Segue l'elenco dei PIATTI UNICI (su base stagionale), l'elenco dei caffè; dei tea e cioccolati dei dolci e pasticceria da banco o da tavolo; delle

Bibite, ecc.. Viene allegato il depliant con elenco dei vini e degli olii (Allegato 4)- In un secondo elaborato (Allegato 5) nel quale sono ampiamente descritte le modalità di preparazione, conservazione e somministrazione dei cibi come richiesto nel disciplinare: partendo dall'approvvigionamento su due binari: filiera corta km0 e Grandi fornitori, attraverso un'organizzazione centralizzata degli acquisti e procedure di gestione interamente informatizzate anche sulla verifica di qualità quantità provenienza, ecc., verifiche sui tempi di rifornimento, piani di autocontrollo – Haccp al ricevimento delle merci. Descrive il piano di conservazione delle merci (deperibili e non), il trattamento dei crudi, lo scongelamento, la manipolazione dei prodotti, la cottura, le modalità di somministrazione- La società adotta un Piano dei controlli microbiologici e si doterà di un impianto Bioluminometro che permetterà la verifica istantanea della contaminazione microbica di una superficie o di un liquido. La società prevede campionamenti periodici dell'aria dell'ambiente. Il concorrente non elenca i fornitori per i prodotti più ricorrenti. La proposta rispetta quanto richiesto dal disciplinare di gara.

Con riferimento al **sottocriterio A.5 - Capacità progettuale nell'inserimento dei soggetti disabili o svantaggiati** - la società dichiara di promuovere un modello di inclusione lavorativa che non comporta discriminazioni di sesso, età, razza, disabilità, etnia, origine, religione, attraverso un processo *bottom up* in piena linea e rispetto delle norme emanate da ultimo la Direttiva UE 2006/54 e le norme di attuazione del PNRR allegando un diagramma con i numeri in percentuale delle varie categorie. Previsto nella proposta l'impegno a tutelare e promuovere il valore delle risorse umane favorendone la crescita professionale secondo le linee dettate dal Sistema di Gestione per la qualità, oltre a costruire una rete di collaborazione con le P.A. al fine di creare sinergie tali da contribuire all'inclusione sociale delle varie tipologie di soggetti svantaggiati.

Il concorrente dichiara inoltre di affidarsi ad aziende che praticano l'agricoltura sociale al fine di favorire l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati e di evitare lo sfruttamento lavorativo o il lavoro nero.

La società dichiara di avere esperienze nella formazione accompagnamento e tutoraggio del personale disabile o svantaggiato per la capacità di trasformazione dei tirocini formativi in assunzioni. (Allegato 6 attesta l'attuazione dei programmi): Descrive i suoi progetti di inclusione sociale *Progetto Sprinter 2 – Regione Lazio; Progetto Pronti a Lavorare – Regione Sicilia ; Progetto con Capodarco formazione Impresa Sociale.*

La società prevede di realizzare quanto richiesto dal disciplinare in merito allo svolgimento del servizio avvelendosi di personale di cui almeno il 30% appartenenti a categorie svantaggiate avendo siglato un *Protocollo d'Intesa* con l'impresa sociale : *Capodarco Formazione Impresa sociale* (vedi Allegato 7), aventi tre obiettivi: professionali, attitudinali e sociali da attuare in 6 FASI: inserimento e Localizzazione – Verifica idoneità alla mansione ed all'attività lavorativa; apprendimento mansione e acquisizione del ruolo , autonomia esecutiva ed organizzativa, responsabilità gestionale, competenze ed ambizione.

La metodologia di accompagnamento al lavoro si fonda sul lavoro di squadra, sul ruolo del tutor, sul protagonismo della persona inserita.

Alle ore 12.30 il Presidente, dopo aver aggiornato i lavori della commissione alle ore 12.30 del giorno 20 marzo 2023, dichiara chiusa la seduta.

Letto, approvato e sottoscritto

16 marzo 2023

Il Presidente della Commissione giudicatrice

Dott. Marco Cardilli



I Membri della Commissione:

Dott. Claudio Scrascia



Dott.ssa Silvia Cassia



Segretario di Commissione

Dott.ssa Anna De Domenico


