

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. 5 - Seduta riservata - valutazione offerta tecnica

Il giorno **23 marzo 2023** alle ore **10.00**, 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; 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 nonché, 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 **Men At Work Soc. Coop. Sociale**

Avuto riguardo al **sottocriterio A.4 - Offerta gastronomica** - la Cooperativa, sulla base delle esperienze maturate nel corso della sua gestione dell'Enoteca, e del flusso di turisti principalmente stranieri che usufruiscono del servizio ha elaborato una proposta che tiene conto di questa realtà. Ha predisposto un listino prezzi in due lingue (inglese ed italiano) e propone l'utilizzo di operatori che hanno piena padronanza della lingua inglese, alcuni anche della lingua spagnola e russa.

La cooperativa nel descrivere le modalità di conservazione, preparazione e somministrazione dei prodotti ed in particolare la qualità dei processi e delle merci dichiara di utilizzare il manuale di autocontrollo Haccp (che ha quasi interamente allegato dalla pag. 10 in poi). La cooperativa attribuisce particolare rilevanza alla qualità degli alimenti che sono scelti secondo criteri di sicurezza igienica e secondo le particolari caratteristiche organolettiche. L'utilizzo del manuale di autocontrollo garantisce la catena del freddo (verifica la temperatura della merce). Dichiara di provvedere ad acquistare, ove possibile, prodotti a Km. 0, biologici (Orto della casa di Rebibbia, Azienda Frisona, ecc..) OGM free e garantisce la rotazione dei fornitori del territorio con particolare riferimento a quella dei vini. Assicura una selezione dei prodotti in fase d'entrata e stoccaggio oltre al controllo della qualità igienica. La proposta gastronomica si compone di menù stagionali e a rotazione: Menù della caffetteria (somministrazione bevande, spremute, dolci e salati da asporto con elenco prodotti e senza prezzi); Menù del pranzo: (antipasto -primi-secondi-contorni-dolci con i prezzi per ogni elemento)- Propone inoltre la presenza di una Gelateria, e un Menù per clientela *gluten free*, un Menù per clientela *Vegana* ed un Menù bambini (tutti suddivisi in colazione - pranzo e snack ma elencando gli alimenti senza indicare i prezzi). La cooperativa dedica uno spazio alla sostenibilità ambientale indicando le marche e le provenienze fra: CAFFE', LE ACQUE, LA FRUTTA E GLI ORTAGGI, I VINI, LE BIRRE, I DISTILLATI proposti ed uno alle ECCEDENZE ALIMENTARI (collaborazione con Vic Caritas) - La cooperativa dichiara di impegnarsi ad applicare uno sconto sui prezzi in favore del personale della CMRC (ma non indica di quanto) e di proporre un elenco di fornitori e la rotazione degli stessi. In allegato le schede del manuale di autocontrollo (HACCP- n. 28 pagine); elenco delle attrezzature, il manuale dell'alimentarista (per corretta igiene n.7 pag.) ed i modelli per il registro delle temperature. Allega le dichiarazioni dei fornitori scelti per collaborare. La proposta rispetta quanto richiesto dal disciplinare.

Con riferimento al **sottocriterio A.5 - Capacità progettuale nell'inserimento dei soggetti disabili o svantaggiati** - la cooperativa sociale dedica una relazione di 15 pagine, dopo una breve relazione

sugli accreditamenti (RUC – SAISH – RuAS – Accredito Albo informatico) e la sua esperienza pluriennale dichiara di sviluppare le professioni e l'occupazione delle persone a rischio di esclusione sociale o svantaggiate, tramite percorsi personalizzati di inserimento al lavoro. Segue l'elenco con la descrizione dei progetti svolti: Progetto Rebibbia Catering Food; Centro cottura presso la Casa circondariale di Rebibbia nuovo complesso; Servizio di recapito pasti caldi relativi al Sostegno sociale e Pasti a Domicilio del dipartimento Politiche sociali di Roma Capitale, Progetto Osteria degli uccelli in gabbia, il primo ristorante all'interno di un Istituto penitenziario. La cooperativa descrive i vari servizi di Catering svolti presso: il Campidoglio, la Casina Valadier, ecc. e le varie iniziative svolte all'interno degli Istituti di Pena di Roma (Amare Dolcezze, corso teorico pratico di pasticceria; Orto di casa, progetto di agricoltura biologica presso la Casa di Reclusione di Rebibbia; Progetto mercato aperto; Borse lavoro a favore di minori sottoposti a procedimento penale) Inoltre descrive i progetti rivolti a persone con disabilità (Laboratori socio-occupazionali rivolti a persone adulte con disabilità cognitiva medio-grave con obiettivi di sviluppare manualità, aumentare autostima ecc.) la cooperativa gestisce Servizi di inclusione socio-lavorativa di adulte e famiglie in convenzione con Roma Capitale (annualmente 30 tirocini lavorativi), ha realizzato il progetto "Orientamento e sostegno alla formazione e all'inserimento lavorativo rivolto a minori migranti in condizioni di marginalità sociale, a rischio di devianza e/o sfruttamento" ed ha gestito il supporto all'orientamento per il dipartimento Politiche sociali e salute del Comune di Roma. La metodologia usata prevede piani personalizzati di inserimento suddivisi in 4 fasi (selezione – progetto formazione – tirocinio lavorativo – monitoraggio inserimento lavorativo). La cooperativa intende mantenere e sviluppare i rapporti con le realtà afferenti al mondo del carcere, avendo stretto relazioni con i Servizi Sociali territoriali: Consorzio Il Melograno, Area sociale Cooperativa sociale Onlus, Cooperativa Sociale Osa, Cooperativa Sociale Fai (Famiglia Anziani Infanzia) e Confcooperative. La proposta rispetta quanto richiesto dal disciplinare.

Ultimato a questo punto l'esame dell'offerta tecnica presentata dai concorrenti risultati ammessi, il Presidente, dispone che i commissari, con riferimento a ciascuno degli elementi di valutazione di natura qualitativa e suscettibili di valutazione discrezionale - e più specificamente il **sottocriterio A.1** - Progetto di gestione del servizio di promozione e valorizzazione dei prodotti del territorio provinciale, il **sottocriterio A.2** - Proposta di miglioramento dei locali e degli arredi interni ed esterni, il **sottocriterio A.3** - Servizio di Catering di cui all'art. 4.2 (buffet per ricevimenti, coffee break, etc.), il **sottocriterio A.4** - Offerta gastronomica, il **sottocriterio A.5** - Capacità progettuale nell'inserimento dei soggetti disabili o svantaggiati - procedano, sulla base ed in virtù dei principi e delle formule stabiliti nel bando e disciplinare di gara, mediante il metodo aggregativo compensatore, alla attribuzione discrezionale dei coefficienti (variabili tra 0 e 1) relativamente ai citati sottocriteri.

I dati relativi alle citate operazioni sono di seguito riportati.

criterio A.1		coefficienti attribuiti dai commissari			punti criterio	max
concorrenti		A	B	C	media	punti
1	Men At Work Soc. Coop. Sociale	0,750	0,750	0,780	0,760	11,40
2	FOOD SERVICE SRL	0,800	0,850	0,800	0,817	12,26

criterio A.2		coefficienti attribuiti dai commissari			punti criterio	max
concorrenti		A	B	C	media	punti
1	Men At Work Soc. Coop. Sociale	0,700	0,850	0,700	0,750	5,25
2	FOOD SERVICE SRL	0,750	0,850	0,700	0,767	5,37

criterio A.3		coefficienti attribuiti dai commissari			punti criterio	max
concorrenti		A	B	C	media	punti
1	Men At Work Soc. Coop. Sociale	0,750	0,700	0,680	0,710	5,68
2	FOOD SERVICE SRL	0,800	0,700	0,700	0,733	5,86

criterio A.4		coefficienti attribuiti dai commissari			punti criterio	max
concorrenti		A	B	C	media	punti
1	Men At Work Soc. Coop. Sociale	0,750	0,900	0,880	0,843	16,86
2	FOOD SERVICE SRL	0,900	0,900	0,900	0,900	18,00

criterio A.5		coefficienti attribuiti dai commissari			punti criterio	max
concorrenti		A	B	C	media	punti
1	Men At Work Soc. Coop. Sociale	0,900	0,900	0,900	0,900	13,50
2	FOOD SERVICE SRL	0,850	0,800	0,800	0,817	12,26

La commissione, esaurita l'attività di valutazione dell'offerta ammessa, relativamente ai criteri e subcriteri sopra richiamati, procede infine alla redazione del riepilogo riportato a seguire, recante l'indice di valutazione complessivo (relativamente ai richiamati elementi di valutazione di natura qualitativa suscettibili di valutazione discrezionale) dell'offerta tecnica in parola.

concorrenti		punteggi relativi ai criteri A.1, A.2, A.3, A.4, A.5						
		A.1	A.2	A.3	A.4	A.5	TOTALE PUNTI	graduatoria
1	Men At Work Soc. Coop. Sociale	11,40	5,25	5,68	16,86	13,50	52,69	2
2	FOOD SERVICE SRL	12,26	5,37	5,86	18,00	12,26	53,75	1

Alle ore 12.30 il Presidente, dopo aver dato disposizioni affinché gli atti vengano trasmessi alla S.U.A. per quanto di competenza ai sensi del disciplinare di gara, dichiara chiusa la seduta.

Letto, approvato e sottoscritto

23 marzo 2023

Il Presidente della Commissione giudicatrice

Dott. Marco Cardilli



I Membri della Commissione:

Dott. Claudio Scarscia



Dott.ssa Silvia Cassia



Segretario di Commissione

Dott.ssa Anna De Domenico



