

VERBALE dell'attività Commissione di Gara Ristorazione – Riunioni del 24 luglio 2019 e 8 agosto 2019

Componenti: Presidente dott.ssa Andreina Contessa dott.ssa Concetta Maria Iacono, arch. Carlo Manfredi (con funzione di segretario); Presenza il Dott. Mauro Rudez, in qualità di esperto tecnico per il supporto alla navigazione sul portale eAppalti

La Commissione si è riunita in data 24 luglio 2019 alle ore 14.40, presenti la presidente Dott.ssa Andreina Contessa, la dott.ssa Concetta Maria Iacono, l'arch. Carlo Manfredi (con funzione di segretario), il Dott. Mauro Rudez, in qualità di esperto tecnico per il supporto alla navigazione sul portale eAppalti. Vista la conformità degli elaborati presentati, come verificato dal Seggio di Gara, si è proceduto all'esame della documentazione prodotta dalle Imprese partecipanti, individuate come:

- PROPONENTE A: Fast Eat Italy
- PROPONENTE B: La Bora scarl

I lavori hanno dovuto essere sospesi alle ore 15.55, per precedenti impegni dei componenti.

Il giorno 8 agosto 2019 alle ore 9.30, la seduta è ripresa, presenti la presidente Dott.ssa Andreina Contessa, la dott.ssa Concetta Iacono, l'arch. Carlo Manfredi (con funzione di segretario), il Dott. Mauro Rudez, in qualità di esperto tecnico per il supporto alla navigazione sul portale eAppalti.

La Commissione individua i due proponenti come:

La commissione giudicatrice valuterà i seguenti criteri (C1, C2, C3) individuati nel Disciplinare di gara, utilizzando la seguente graduazione per l'attribuzione da parte di ciascun commissario di un coefficiente variabile tra 0 e 1:

0=assente/irrelevante (nessuna proposta o miglioramento irrilevante); 0,2=modesto (appena sufficiente); 0,4=discreto (aspetti positivi dell'offerta, apprezzabilmente di qualche pregio); 0,6=buono (aspetti positivi dell'offerta evidenti ma inferiori a soluzioni ottimali); 0,8=ottimo (aspetti positivi dell'offerta elevati, di ottima rispondenza al contesto); 1=eccellente.

I punteggi conseguiti dalle concorrenti sono i seguenti:

Criterio	Descrizione
C1	Qualità del servizio di somministrazione
C2	Pregio Tecnico dell'organizzazione del Servizio
C3	Caratteristiche funzionali dei servizi accessori

La valutazione dei Criteri individuati ha sortito i seguenti risultati:

PROPONENTE A – CRITERIO C1				
Subcriterio	Contessa	Manfredi	Iacono	Punteggio0 ($\sum 7,5 * \text{coeff.}$)/3
Tipologia e provenienza/tracciabilità degli alimenti da somministrare, delle bevande e prodotti di caffetteria	0.6	0.6	0.8	5
Varietà degli alimenti in relazione alla stagionalità ed alle propensioni alimentari ed esigenze specifiche degli utenti	0.8	0.8	0.8	6

Tipologia e qualità/produzione degli alimenti di pasticceria e gelateria	0.6	0.6	0.6	3
Tipologia e frequenza dei controlli interni di qualità degli alimenti somministrati	0.4	0.4	0.6	3,5
Iniziative per la valorizzazione dei prodotti eno-gastronomici tipici della Regione Friuli Venezia Giulia	0.4	0.2	0.4	1,667
Proposte per l'asporto degli alimenti e bevande e relativo packaging	0.4	0.2	0.4	0,833

PROPONENTE B – CRITERIO C1				
Subcriterio	Contessa	Manfredi	lacono	Punteggi ($\sum 7,5*\text{coeff.}$)/3
Tipologia e provenienza/tracciabilità degli alimenti da somministrare, delle bevande e prodotti di caffetteria	0.2	0.2	0.2	1,5
Varietà degli alimenti in relazione alla stagionalità ed alle propensioni alimentari ed esigenze specifiche degli utenti	0.0	0.0	0.0	0,0
Tipologia e qualità/produzione degli alimenti di pasticceria e gelateria	0.0	0.0	0.0	0.0
Tipologia e frequenza dei controlli interni di qualità degli alimenti somministrati	0.2	0.0	0.2	1,0
Iniziative per la valorizzazione dei prodotti eno-gastronomici tipici della Regione Friuli Venezia Giulia	0.0	0.0	0.0	0,0
Proposte per l'asporto degli alimenti e bevande e relativo packaging	0.0	0.0	0.0	0,0

PROPONENTE A – CRITERIO C2				
Subcriterio	Contessa	Manfredi	lacono	Punteggio ($\sum 7,5*\text{coeff.}$)/3
Valutazione di n.1 servizio affine a quello in gara svolto nell'ultimo quinquennio in strutture museali, università, istituzioni scientifiche o altri immobili con utenza esterna e reputato dal concorrente particolarmente significativo della propria capacità ed organizzazione aziendale	0.4	0.4	0.4	1,4
Qualificazione professionale e numerosità del personale che sarà dedicato stabilmente al servizio	0.8	0.6	0.6	2,333
Tipologia e qualità delle divise degli addetti	0.8	0.8	0.8	1,2
Proposte di organizzazione logistica dei punti di somministrazione tra quelli indicati nel bando	0.6	0.4	0.6	2,667

Progetto di allestimento dei chioschi mobili	0.4	0.4	0.4	2,0
Condizioni ed entità dell'importo che il concorrente si impegna ad investire per l'arredo, le attrezzature e il decoro e l'abbellimento degli ambienti e delle aree destinate al servizio	0.6	0.6	0.6	4,5
Orari di apertura al pubblico dei punti di somministrazione e degli altri servizi	0.8	0.8	0.8	2,8
Accorgimenti tecnici nella scelta e nell'utilizzo delle attrezzature destinate al servizio ai fini dell'efficientamento energetico	0.6	0.6	0.6	1,5

PROPONENTE B – CRITERIO C2				
Subcriterio	Contessa	Manfredi	Iacono	Punteggio ($\sum 7,5 * \text{coeff.}$)/3
Valutazione di n.1 servizio affine a quello in gara svolto nell'ultimo quinquennio in strutture museali, università, istituzioni scientifiche o altri immobili con utenza esterna e reputato dal concorrente particolarmente significativo della propria capacità ed organizzazione aziendale	0.00	0.00	0.2	0,233
Qualificazione professionale e numerosità del personale che sarà dedicato stabilmente al servizio	0.0	0.0	0.0	0,0
Tipologia e qualità delle divise degli addetti	0.0	0.0	0.0	0,0
Proposte di organizzazione logistica dei punti di somministrazione tra quelli indicati nel bando	0.0	0.0	0.0	0,0
Progetto di allestimento dei chioschi mobili	0.0	0.0	0.0	0,0
Condizioni ed entità dell'importo che il concorrente si impegna ad investire per l'arredo, le attrezzature e il decoro e l'abbellimento degli ambienti e delle aree destinate al servizio	0.0	0.0	0.0	0,0
Orari di apertura al pubblico dei punti di somministrazione e degli altri servizi	0.2	0.2	0.2	0,7
Accorgimenti tecnici nella scelta e nell'utilizzo delle attrezzature destinate al servizio ai fini dell'efficientamento energetico	0.0	0.0	0.0	0,0

PROPONENTE A – CRITERIO C3				
Subcriterio	Contessa	Manfredi	Iacono	Punteggio ($\sum 7,5 * \text{coeff.}$)/3

Proposta di servizi attrattivi diversi dalla mera somministrazione di cibi e alimenti (iniziative culturali, di intrattenimento, conferenze a tema, ecc.)	0.8	0.8	0.8	2,0
Proposta di allestimento dell'area nursery (fasciatoio) nei bagni del retro parterre	0.4	0.4	0.4	0,4
Misure proposte in favore del servizio nei confronti del personale in servizio presso l'amministrazione concedente	0.8	0.8	0.8	2,0
Iniziative finalizzate alla fidelizzazione dell'utenza e agevolazioni per l'utenza debole (anziani, studenti, ecc.) e/o possessori di card rilasciate per l'accesso museale nazionale o regionale convenzionato	0.8	0.6	0.6	1,667
Proposte per la destinazione del cibo somministrato ed in scadenza e/o non consumato	0.6	0.6	0.6	0,9
Iniziative svolte alla valorizzazione del servizio fornito all'interno del parco (segnaletica, campagne promozionali, pubblicitarie, ecc.) e all'informazione/educazione alimentare e sulla sensibilizzazione allo spreco	0.8	0.8	0.8	2,8
Proposta di un servizio di catering in occasione di eventi o di altre esigenze su richiesta dell'amministrazione concedente	0.8	0.8	0.8	3,6

PROPONENTE B – CRITERIO C3				
Subcriterio	Contessa	Manfredi	Iacono	Punteggio ($\sum 7,5 * \text{coeff.}$)/3
Proposta di servizi attrattivi diversi dalla mera somministrazione di cibi e alimenti (iniziative culturali, di intrattenimento, conferenze a tema, ecc.)	0.00	0.00	0.0	0,0
Proposta di allestimento dell'area nursery (fasciatoio) nei bagni del retro parterre	0.2	0.2	0.2	0,2
Misure proposte in favore del servizio nei confronti del personale in servizio presso l'amministrazione concedente	0.2	0.0	0.2	0,333
Iniziative finalizzate alla fidelizzazione dell'utenza e agevolazioni per l'utenza debole (anziani, studenti, ecc.) e/o possessori di card rilasciate per l'accesso museale nazionale o regionale convenzionato	0.0	0.0	0.0	0,0

Proposte per la destinazione del cibo somministrato ed in scadenza e/o non consumato	0.0	0.0	0.0	0,0
Iniziativa svolte alla valorizzazione del servizio fornito all'interno del parco (segnaletica, campagne promozionali, pubblicitarie, ecc.) e all'informazione/educazione alimentare e sulla sensibilizzazione allo spreco	0.0	0.0	0.0	0,0
Proposta di un servizio di catering in occasione di eventi o di altre esigenze su richiesta dell'amministrazione concedente	0.0	0.0	0.0	0,0

TABELLA RIASSUNTIVA DEL PUNTEGGIO TECNICO

	PROPONENTE A	PROPONENTE B
Criterio 1	20,000	2,500
Criterio 2	18,400	0,933
Criterio 3	13,367	0,533
TOTALE	51,767	3,966

Si parametra poi il risultato raggiunto rispetto ai punti totali (85,0):

	PROPONENTE A	PROPONENTE B
TOTALE	85,000	6,512

La graduatoria così raggiunta è la seguente:

1.	Fast Eat Italy	Punti 85,000
2.	La Bora Scarl	Punti 6,512

La Commissione rende disponibile il presente verbale al RUP per le successive fasi della procedura.

La seduta è tolta alle ore 16,04.

I commissari

Andreina Contessa

Concetta Maria Iacono

Carlo Manfredi



MINISTERO PER I BENI E LE ATTIVITA CULTURALI
DIREZIONE GENERALE MUSEI

Museo Storico e il Parco del Castello di Miramare

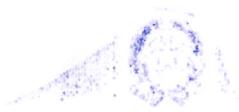
Viale Miramare - 34151 Trieste - Tel. 040 224143

mail: mu-mira@beniculturali.it - pec: mbac-mu-mira@mailcert.beniculturali.it

C.F. 90148150320 - Codice unico MM9571

1. *[Faint handwritten text]*
 2. *[Faint handwritten text]*
 3. *[Faint handwritten text]*
 4. *[Faint handwritten text]*
 5. *[Faint handwritten text]*
 6. *[Faint handwritten text]*
 7. *[Faint handwritten text]*
 8. *[Faint handwritten text]*
 9. *[Faint handwritten text]*
 10. *[Faint handwritten text]*
 11. *[Faint handwritten text]*
 12. *[Faint handwritten text]*
 13. *[Faint handwritten text]*
 14. *[Faint handwritten text]*
 15. *[Faint handwritten text]*
 16. *[Faint handwritten text]*
 17. *[Faint handwritten text]*
 18. *[Faint handwritten text]*
 19. *[Faint handwritten text]*
 20. *[Faint handwritten text]*
 21. *[Faint handwritten text]*
 22. *[Faint handwritten text]*
 23. *[Faint handwritten text]*
 24. *[Faint handwritten text]*
 25. *[Faint handwritten text]*
 26. *[Faint handwritten text]*
 27. *[Faint handwritten text]*
 28. *[Faint handwritten text]*
 29. *[Faint handwritten text]*
 30. *[Faint handwritten text]*
 31. *[Faint handwritten text]*
 32. *[Faint handwritten text]*
 33. *[Faint handwritten text]*
 34. *[Faint handwritten text]*
 35. *[Faint handwritten text]*
 36. *[Faint handwritten text]*
 37. *[Faint handwritten text]*
 38. *[Faint handwritten text]*
 39. *[Faint handwritten text]*
 40. *[Faint handwritten text]*
 41. *[Faint handwritten text]*
 42. *[Faint handwritten text]*
 43. *[Faint handwritten text]*
 44. *[Faint handwritten text]*
 45. *[Faint handwritten text]*
 46. *[Faint handwritten text]*
 47. *[Faint handwritten text]*
 48. *[Faint handwritten text]*
 49. *[Faint handwritten text]*
 50. *[Faint handwritten text]*
 51. *[Faint handwritten text]*
 52. *[Faint handwritten text]*
 53. *[Faint handwritten text]*
 54. *[Faint handwritten text]*
 55. *[Faint handwritten text]*
 56. *[Faint handwritten text]*
 57. *[Faint handwritten text]*
 58. *[Faint handwritten text]*
 59. *[Faint handwritten text]*
 60. *[Faint handwritten text]*
 61. *[Faint handwritten text]*
 62. *[Faint handwritten text]*
 63. *[Faint handwritten text]*
 64. *[Faint handwritten text]*
 65. *[Faint handwritten text]*
 66. *[Faint handwritten text]*
 67. *[Faint handwritten text]*
 68. *[Faint handwritten text]*
 69. *[Faint handwritten text]*
 70. *[Faint handwritten text]*
 71. *[Faint handwritten text]*
 72. *[Faint handwritten text]*
 73. *[Faint handwritten text]*
 74. *[Faint handwritten text]*
 75. *[Faint handwritten text]*
 76. *[Faint handwritten text]*
 77. *[Faint handwritten text]*
 78. *[Faint handwritten text]*
 79. *[Faint handwritten text]*
 80. *[Faint handwritten text]*
 81. *[Faint handwritten text]*
 82. *[Faint handwritten text]*
 83. *[Faint handwritten text]*
 84. *[Faint handwritten text]*
 85. *[Faint handwritten text]*
 86. *[Faint handwritten text]*
 87. *[Faint handwritten text]*
 88. *[Faint handwritten text]*
 89. *[Faint handwritten text]*
 90. *[Faint handwritten text]*
 91. *[Faint handwritten text]*
 92. *[Faint handwritten text]*
 93. *[Faint handwritten text]*
 94. *[Faint handwritten text]*
 95. *[Faint handwritten text]*
 96. *[Faint handwritten text]*
 97. *[Faint handwritten text]*
 98. *[Faint handwritten text]*
 99. *[Faint handwritten text]*
 100. *[Faint handwritten text]*

PROT. N. 2000/2008
 08 APR 2008
 DEL CASTELLO DI SERRAVALLE
 MUSEO STORICO E IL PARCO



Ministero per i Beni e le Attività Culturali
 Direzione Generale Musei
 Museo Storico e il Parco del Castello di Serravalle
 Via Serravalle - 41011 Serravalle - Tel. 0521/204111
 e-mail: museo@comune.serravalle.mo.it