

COMUNE DI SCHIO

PROCEDURA NEGOZIATA EX ART. 187 DEL D.LGS. 36/2023 PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE NELLO STABILE DI PROPRIETA’ COMUNALE DENOMINATO “FABER BOX” PER IL PERIODO DALL’1 LUGLIO 2025 AL 30 GIUGNO 2033.

CIG B5C4655581

Commissione giudicatrice - VERBALE N. 2

L'anno **DUEMILAVENTICINQUE**, il giorno **TRENTUNO** del mese di **MARZO**, alle ore **10:25**, presso l'ufficio del presidente di commissione Elena Lucia RUARO, si prosegue, in seduta riservata, con le operazioni di gara.

Si richiama il precedente verbale n. 1 del 31 marzo 2025 relativo all’espletamento della procedura, come indicato nel bando di gara n. 10355 di protocollo del 26 febbraio 2025, finalizzata all’affidamento in concessione del **servizio di somministrazione di alimenti e bevande nello stabile di proprietà comunale denominato “Faber box” per il periodo 1 luglio 2025 - 30 giugno 2033.**

Si riunisce la commissione nominata dopo la scadenza del termine di presentazione delle offerte così composta:

- **Elena Lucia RUARO** – presidente
- **Alessandra POLETTI** - componente
- **Samantha VIDOTTO** – componente
- Patrizia PELLIZZARI – segretario verbalizzante.

Richiamate le condizioni generali di svolgimento della gara prestabilite dal disciplinare di gara, il presidente ricorda che la commissione procederà alla valutazione dell’offerta tecnica e dell’offerta economica come indicato al punto 18 del disciplinare (offerta tecnica punteggio massimo 80/100 e offerta economica punteggio massimo 20/100), oltre che all’esame del Piano economico finanziario – PEF - e all’assegnazione dei relativi punteggi in base ai criteri di valutazione, ai criteri motivazionali / lista scelte e secondo i metodi di attribuzione dei coefficienti e le formule di punteggio indicate ai punti 18.1, 18.2, 18.3 e 18.4 del disciplinare di gara, come riportati nella sottostante tabella:

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI / LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE ADIBITO ALLA GESTIONE DELL’ESERCIZIO DI	La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO	12		

	<p>SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere il personale che intende adibire al servizio, le relative mansioni, nonché la professionalità e l'esperienza acquisita nello svolgimento di servizi analoghi. Dovrà inoltre specificare il personale adibito all'eventuale attività di back office, il referente del servizio e le modalità di turnazione di tutto il personale impiegato.</p> <p>Allegare relazione di max 2 facciate (formato della pagina A4, dimensione del carattere 11, font Arial).</p> <p><u>Si avverte che la commissione giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime 2 facciate.</u></p>	<p>MOTIVAZIONALE:</p> <p>completezza e funzionalità del modello organizzativo proposto in relazione al servizio di somministrazione di alimenti e bevande e all'esperienza acquisita nello svolgimento di servizi analoghi al fine di garantire l'efficienza e l'ottimale gestione dello stesso.</p>			
2	<p>GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere le modalità di gestione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande con indicazione in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - della tipologia di alimenti che intende somministrare; - dei prezzi che intende applicare, in particolare nei confronti degli studenti; - del periodo, giorni e orario di apertura che intende applicare all'esercizio. <p>Allegare relazione di max 2 facciate (formato della pagina A4, dimensione del carattere 11, font Arial).</p> <p><u>Si avverte che la commissione giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime 2 facciate.</u></p>	<p>La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>completezza del servizio di somministrazione di alimenti e bevande, varietà degli alimenti, adeguatezza dei prezzi con particolare attenzione a quelli praticati nei confronti degli studenti e ampiezza dell'orario e del periodo di apertura del servizio</p>	18		

3	<p>PROPOSTA ATTIVITA' COLLATERALI</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere le attività di animazione, sportive, di intrattenimento, collaterali all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande che intende porre in essere a favore dei giovani, in particolare degli studenti del Campus e della cittadinanza.</p> <p>Le attività potranno svolgersi nei locali del bar e nelle aree esterne di pertinenza.</p> <p>Allegare relazione di max 2 facciate (formato della pagina A4, dimensione del carattere 11, font Arial).</p> <p><u>Si avverte che la commissione giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime 2 facciate.</u></p>	<p>La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>adeguatezza, varietà, originalità e concreta fattibilità delle iniziative proposte in relazione all'utenza alla quale si rivolgono e al contesto nel quale devono essere realizzate</p>	18		
4	<p>ALLESTIMENTO AREE ESTERNE ASSEGNATE</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere quali allestimenti/strutture intende posizionare nelle aree esterne assegnate in concessione.</p> <p>Allegare relazione di max 2 facciate (formato della pagina A4, dimensione del carattere 11, font Arial)</p> <p><u>Si avverte che la commissione giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime 2</u></p>	<p>La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>adeguatezza degli allestimenti proposti alle finalità cui sono destinati, sia in termini di sicurezza sia in termini di qualità del materiale che si intendono utilizzare. Sarà valutata anche la coerenza con il contesto in cui si colloca il Faber Box</p>	14		
5	<p>MODALITA' DI GESTIONE DEI RAPPORTI CON L'UTENZA</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere le modalità di gestione delle comunicazioni con il servizio comunale preposto, con particolare riferimento alla gestione delle comunicazioni riguardanti eventuali comportamenti scorretti nei locali, nelle aree esterne e con l'indicazione delle modalità operative che si intendono attuare al verificarsi, per</p>	<p>La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>efficacia e adeguatezza degli strumenti che saranno utilizzati nelle comunicazioni con il servizio comunale preposto in relazione ai diversi target di utenza. Sarà inoltre valutata</p>	8		

	<p>esempio, di reclami, diverbi, conflitti o discussioni con l'utenza e/o tra soggetti che frequentano il locale e le aree esterne concesse in uso.</p> <p>Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione del carattere 11, font Arial).</p> <p><u>Si avverte che la commissione giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	<p>l'efficacia delle soluzioni proposte per la gestione di situazioni di criticità, che si possono verificare nello svolgimento del servizio.</p>			
6	<p>SERVIZIO DI APERTURA/ CHIUSURA STUDIO BOX</p> <p>Il concorrente dovrà dichiarare l'impegno all'apertura e/o chiusura dell'aula Studio Box sita al piano primo del Faber Box, secondo modalità che saranno concordate con il Servizio Politiche Giovanili, entro la fascia oraria di apertura dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui trattasi.</p>	<p>La commissione giudicatrice attribuirà 5 punti in caso di disponibilità all'effettuazione del servizio come descritto – 0 punti in caso di non disponibilità.</p>			5
7	<p>SPAZIO PER AUTOCONSUMO</p> <p>Il concorrente dovrà dichiarare l'impegno a svolgere la seguente prestazione, in via continuativa: adibire uno spazio per autoconsumo da parte di studenti del Campus (almeno 3 tavoli da 4 persone ciascuno nella fascia oraria 12.30/14.30), provvedendo in ogni caso al riordino e alla pulizia degli stessi</p>	<p>La commissione giudicatrice attribuirà 5 punti in caso di disponibilità all'effettuazione del servizio come descritto – 0 punti in caso di non disponibilità.</p>			5
Totale			70		10

Il presidente ricorda, altresì, che ogni commissario provvederà, in base ai criteri motivazionali indicati per ciascuno degli elementi qualitativi, ad attribuire discrezionalmente un coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

Non valutabile	Coefficiente pari a 0	Questa valutazione si applica quando il servizio proposto è del tutto inadeguato rispetto a quanto richiesto dall'ente concedente ovvero presenta una non corrispondenza alle aspettative. Questa valutazione si applica anche nel caso di assenza di elementi certi per la determinazione del punteggio
Gravemente insufficiente	Coefficiente pari a 0,2	Trattazione insufficiente o descrizioni gravemente lacunose che denotano scarsa rispondenza della proposta rispetto ai temi costituenti il parametro oggetto di valutazione o rispetto ad alternative possibili. I vantaggi o benefici conseguibili dall'ente concedente non risultano per nulla chiari o non trovano nessuna dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono particolarmente significativi
Insufficiente	Coefficiente pari a 0,4	Trattazione non completamente sufficiente o descrizioni parzialmente lacunose che denotano una limitata rispondenza della proposta rispetto ai temi costituenti il parametro oggetto di valutazione o rispetto ad alternative possibili. I vantaggi o benefici conseguibili dall'ente concedente non risultano per nulla chiari o non trovano nessuna dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono particolarmente significativi
Sufficiente	Coefficiente pari a 0,5	Trattazione sintetica e solo parzialmente adeguata alle esigenze dell'ente concedente contraddistinta però da una sufficiente ed efficienza o efficacia della proposta rispetto al tema costituente il parametro oggetto di valutazione o rispetto ad alternative possibili. I vantaggi o benefici conseguibili dall'ente concedente sono in massima parte analitici, ma comunque sufficientemente significativi
Buono	Coefficiente pari a 0,6	Trattazione completa ma appena esauriente rispetto alle esigenze dell'ente concedente, contraddistinta da una discreta efficienza o efficacia della proposta rispetto al tema costituente il parametro oggetto di valutazione o rispetto ad alternative possibili. I vantaggi o benefici conseguibili dall'ente concedente risultano abbastanza chiari, in massima parte analitici, ma comunque significativi
Distinto	Coefficiente pari a 0,8	Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze dell'ente concedente e buona efficienza ed efficacia della proposta rispetto al tema costituente il parametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili. I vantaggi o benefici conseguibili dall'ente concedente risultano chiari, analitici e significativi
Ottimo	Coefficiente pari a 1	Il parametro preso in esame viene giudicato eccellente in quanto risulta del tutto aderente alle aspettative dell'ente concedente. La sua presentazione è più che esaustiva e ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili.

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

Ricorda, altresì, che è stata prevista la soglia di sbarramento di 48 punti per il punteggio tecnico complessivo, da calcolarsi prima della riparametrazione di cui al punto 18.4 (qui non effettuabile essendo il concorrente unico in gara).

Copia del disciplinare di gara, del capitolato tecnico prestazionale e dell'offerta tecnica del concorrente sono state messe a disposizione di ciascun componente la commissione giudicatrice.

I commissari si confrontano sulla relazione tecnica formulata dai concorrenti: ognuno dei commissari procede con l'attribuzione dei coefficienti.

I coefficienti da 0 a 1 espressi da ciascun commissario vengono quindi tutti trascritti in un foglio di calcolo che determina la media dei coefficienti attribuita.

I punteggi tecnici della commissione sono riassunti nell'allegata scheda punteggi tecnici, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Quindi, alle ore 12:00, il presidente dichiara chiusa la seduta e dispone per l'apertura della busta virtuale contenente l'offerta economica e il PEF del concorrente in gara. Dà mandato al segretario per la comunicazione al concorrente attraverso la funzione "Comunicazioni" di piattaforma.

Di quanto sopra si è redatto il presente verbale che, previa lettura e conferma, viene sottoscritto come in appresso qui di seguito e a margine degli altri fogli, compresa la scheda punteggi tecnici, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

IL PRESIDENTE

f.to Elena Lucia Ruaro

I COMPONENTI:

f.to Alessandra Poletti

f.to Samantha Vidotto

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

f.to Patrizia Pellizzari

CRITERI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA – PUNTEGGI LA FENICE

PUNTEGGI DISCREZIONALI

	PUNTEGGIO	Commissario	Commissario	Commissario	media	rapportato ai punti del criterio
CRITERIO 1	12	0,80	0,85	0,80	0,82	9,80
CRITERIO 2	18	0,85	0,90	0,75	0,83	15,00
CRITERIO 3	18	0,80	0,70	0,70	0,73	13,20
CRITERIO 4	14	0,85	0,90	0,85	0,87	12,13
CRITERIO 5	8	0,40	0,40	0,50	0,43	3,47
						53,60

PUNTEGGI TABELLARI

	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO ASSEGNATO
CRITERIO 6	5	5
CRITERIO 7	5	5
		10

	totale punteggi discrezionali	totale punteggi tabellari	TOTALE PUNTEGGIO OTTENUTO
LA FENICE	53,60	10	63,60