



AVVISO PUBBLICO ESPLORATIVO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER LA CONCESSIONE DI SPAZI PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE A MEZZO DI STRUTTURE MOBILI PRESSO AREE UNIVERSITARIE

AVVISO AFFISSO ALBO UFFICALE DI ATENEUM N. 2808 PROT. N. 113046 DEL 06.7.2024

VERBALE N. 2

Il giorno 15 ottobre 2024 alle ore 15:00 si riunisce la Commissione, nominata con D.D.G. n. 9038 del 13.9.2024 così composta:

- Prof.ssa Ada Maria Florena - Presidente
- Ing. Antonio Sorce - Componente
- Dott.ssa Caterina Rera – Componente con funzioni di Segretario verbalizzante.

La Commissione avvia i lavori per la valutazione delle proposte presentate dai quattro operatori economici e, sulla base dei criteri stabiliti nell'avviso pubblico esplorativo di manifestazione di interesse del 6.7.2024 e annoverati nel verbale n. 1 del 10 ottobre 2024, procede all'analisi della documentazione prodotta dagli operatori economici tenuto conto dei criteri e sotto criteri indicati nell'art. 5 del predetto avviso.

Il Presidente procede, quindi, all'apertura dei plichi virtuali secondo l'ordine cronologico di arrivo, uno alla volta e iniziando con il plico presentato dalla **Società Cooperativa Jolly PA**.

La Commissione inizia le operazioni di valutazione concernenti la proposta dell'operatore economico Jolly PA.

Ciascuno dei componenti della commissione, dopo avere visionato il contenuto della proposta, formula collegialmente il giudizio relativamente agli elementi di valutazione sopra indicati, assegnando i punteggi in ordine all'Organizzazione e gestione delle attività operative inerenti allo svolgimento del servizio e le attività connesse per la concessione.

Il punteggio attribuito dalla Commissione risulta essere così disarticolato:

A1 organizzazione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande – punti 15;

A2 qualità prodotti utilizzati e varietà dei cibi e delle bevande con particolare riferimento all'impiego di prodotti provenienti dalla cd. filiera corta, prodotti biologici, DOP, senza glutine e senza lattosio - punti 10;

A3 modalità operative per pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione – punti 15;

A4 eventuali servizi aggiuntivi rivolti all'utenza universitaria – punti 5;

A5 aver eseguito con buon esito, nel quinquennio precedente al presente avviso, servizi analoghi a quelli oggetto della presente procedura di gara a favore di amministrazioni o enti pubblici o privati. È necessario specificare per ogni tipologia di servizio: l'oggetto, l'importo, la data, il destinatario dei contratti eseguiti – punti 4.

La Commissione prosegue i lavori con l'attribuzione dei punteggi relativi alle Proposte di allestimento e accorgimenti migliorativi in favore dell'utenza.

B1 soluzioni migliorative con riferimento ad arredi e attrezzature - punti 7;

B2 accorgimenti a beneficio degli utenti per migliorare il servizio – punti 8;

B3 attuazione di *best practice* in materia di riduzione della plastica – punti 7;

B4 Forme di abbonamento a costi ridotti per consumazioni ripetute, da fruire in determinati archi temporali – punti 5.

Alla luce di quanto sopra il punteggio totale attribuito dalla commissione tecnica è di punti 76/100.

La Commissione procede alla valutazione concernente la proposta dell'operatore economico **MA.VI. sas di Marcello Pipitone**.

Ciascuno dei componenti della commissione, dopo avere visionato il contenuto della proposta, formula collegialmente il giudizio relativamente agli elementi di valutazione sopra indicati, assegnando i punteggi in ordine all'Organizzazione e gestione delle attività operative inerenti allo svolgimento del servizio e le attività connesse per la concessione.

Il punteggio attribuito dalla Commissione risulta essere così disarticolato:

A1 organizzazione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande – punti 18;

A2 qualità prodotti utilizzati e varietà dei cibi e delle bevande con particolare riferimento all'impiego di prodotti provenienti dalla cd. filiera corta, prodotti biologici, DOP, senza glutine e senza lattosio - punti 17;

A3 modalità operative per pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione – punti 15;

A4 eventuali servizi aggiuntivi rivolti all'utenza universitaria – punti 5;

A5 aver eseguito con buon esito, nel quinquennio precedente al presente avviso, servizi analoghi a quelli oggetto della presente procedura di gara a favore di amministrazioni o enti pubblici o privati. È necessario specificare per ogni tipologia di servizio: l'oggetto, l'importo, la data, il destinatario dei contratti eseguiti – punti 5.

La Commissione prosegue i lavori con l'attribuzione dei punteggi relativi alle Proposte di allestimento e accorgimenti migliorativi in favore dell'utenza.

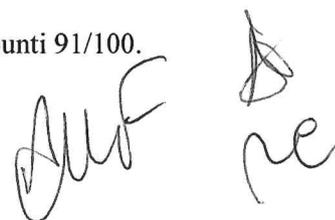
B1 soluzioni migliorative con riferimento ad arredi e attrezzature - punti 8;

B2 accorgimenti a beneficio degli utenti per migliorare il servizio – punti 10;

B3 attuazione di *best practice* in materia di riduzione della plastica – punti 8;

B4 Forme di abbonamento a costi ridotti per consumazioni ripetute, da fruire in determinati archi temporali – punti 5.

Alla luce di quanto sopra il punteggio totale attribuito dalla commissione tecnica è di punti 91/100.

The image shows two handwritten signatures in black ink. The signature on the left is more complex and stylized, while the one on the right is simpler and appears to be the initials 're'.

La Commissione procede alla valutazione concernente la proposta dell'operatore economico **Società AL.GI.GA. s.r.l.**

Ciascuno dei componenti della commissione, dopo avere visionato il contenuto della proposta, formula collegialmente il giudizio relativamente agli elementi di valutazione sopra indicati, assegnando i punteggi in ordine all'Organizzazione e gestione delle attività operative inerenti allo svolgimento del servizio e le attività connesse per la concessione.

Il punteggio attribuito dalla Commissione risulta essere così disarticolato:

A1 organizzazione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande – punti 15;

A2 qualità prodotti utilizzati e varietà dei cibi e delle bevande con particolare riferimento all'impiego di prodotti provenienti dalla cd. filiera corta, prodotti biologici, DOP, senza glutine e senza lattosio - punti 10;

A3 modalità operative per pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione – punti 15;

A4 eventuali servizi aggiuntivi rivolti all'utenza universitaria – punti 5;

A5 aver eseguito con buon esito, nel quinquennio precedente al presente avviso, servizi analoghi a quelli oggetto della presente procedura di gara a favore di amministrazioni o enti pubblici o privati. È necessario specificare per ogni tipologia di servizio: l'oggetto, l'importo, la data, il destinatario dei contratti eseguiti – punti 4.

La Commissione prosegue i lavori con l'attribuzione dei punteggi relativi alle Proposte di allestimento e accorgimenti migliorativi in favore dell'utenza.

B1 soluzioni migliorative con riferimento ad arredi e attrezzature - punti 7;

B2 accorgimenti a beneficio degli utenti per migliorare il servizio – punti 8;

B3 attuazione di *best practice* in materia di riduzione della plastica – punti 0;

B4 Forme di abbonamento a costi ridotti per consumazioni ripetute, da fruire in determinati archi temporali– punti 5.

Alla luce di quanto sopra il punteggio totale attribuito dalla commissione tecnica è di punti 69/100.

La Commissione procede alla valutazione concernente la proposta dell'operatore economico dalla **Società Alta Società Cooperativa.**

Ciascuno dei componenti della commissione, dopo avere visionato il contenuto della documentazione fornita dall'operatore economico in parola e constata che la stessa è costituita esclusivamente da una dichiarazione formulata dal relativo legale rappresentante e da una dichiarazione del Legale rappresentante dell'impresa C.O.T. Società Cooperativa. Entrambe non contengono alcun elemento tecnico e le stesse non sono corredate dalle proposte richieste secondo le modalità prescritte dal citato Avviso.

La Commissione, pertanto, non gli elementi per procedere ad una valutazione.

In esito alle predette operazioni, il Presidente approva la graduatoria finale di seguito riportata:

1. MA.VI. sas di Marcello Pipitone punti: 91/100
2. Società Cooperativa Jolly PA punti: 76/100
3. Società AL.GI.GA. s.r.l. punti:69/100

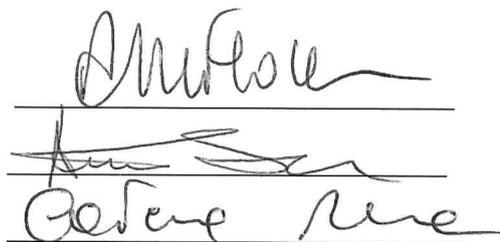
Handwritten signatures and initials in black ink, including a large signature that appears to be 'MVF' and another set of initials 'D' followed by 're'.

A questo punto, essendo stati espletati tutti gli atti e tutte le formalità previste dall'Avviso esplorativo di manifestazione di interesse, il Presidente dichiara chiusa la seduta alle ore 16:30 ed invia il presente verbale al Direttore Generale.

Successivamente gli Uffici competenti provvederanno a consultare gli operatori economici selezionati, concordando con gli stessi gli aspetti tecnico-logistici finalizzati all'installazione dei punti di ristoro di che trattasi.

Letto, approvato e sottoscritto seduta stante

- Prof.ssa Ada Maria Florena - Presidente
- Ing. Antonio Sorce - Componente
- Dott.ssa Caterina Rera - Segretario verbalizzante



The image shows three handwritten signatures, each on a horizontal line. The top signature is in cursive and appears to be 'Ada Maria Florena'. The middle signature is also in cursive and appears to be 'Antonio Sorce'. The bottom signature is in cursive and appears to be 'Caterina Rera'.