



Ministero della Salute

Direzione Generale del personale, dell'organizzazione e del bilancio

PROCEDURA NEGOZIATA MEDIANTE R.D.O. SU MEPA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE E BAR ALL'INTERNO DELLE SEDI MINISTERIALI - Sede di viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 ROMA- Sede di Lungotevere Ripa n.1 – RDO: 3484243 - CIG: 9714629D72

VERBALE N. 1

29 marzo 2023

Il giorno 29 marzo dell'anno 2023, alle ore 18,00, presso i locali del Ministero della Salute, siti in Roma – viale Giorgio Ribotta, n. 5, si è riunito il Seggio di gara incaricato di esaminare la conformità della documentazione amministrativa inerente la procedura negoziata per l'affidamento in concessione della gestione dei servizi di ristorazione e bar all'interno delle sedi ministeriali ubicate a Roma, in viale Giorgio Ribotta n.5 e in Lungotevere Ripa n.1, per la durata di 36 mesi.

Il seggio di gara è costituito dal Responsabile unico del procedimento dott.ssa Maria Cristina Giani, alla presenza di due testimoni, dott. Antonio Russo – quest'ultimo in modalità telematica - e dott.ssa Maria Felicia Viggiano, entrambi in servizio presso l'Ufficio 5 della direzione generale del personale, dell'organizzazione e del bilancio.

Il Presidente, constatata la regolarità del seggio di gara ed attestata l'insussistenza di incompatibilità tra i componenti della medesima e le Imprese concorrenti con la sottoscrizione di apposite dichiarazioni inserite agli atti di gara, procede all'apertura della documentazione amministrativa.

Il Seggio, quindi, prende atto che:

- in conformità all'art. 58 del d.lgs. 50/2016 e s.m.i. la procedura di che trattasi viene espletata in forma interamente telematica;
- in data 16 marzo 2023 è stata pubblicata sulla piattaforma MEPA la Richiesta di offerta aperta a tutti gli operatori economici iscritti nella categoria merceologica "Ristorazione collettiva", con termine di scadenza per la presentazione delle offerte fissata al 29 marzo 2023 alle ore 12,00;
- entro il suddetto termine hanno presentato offerta n. 2 operatori economici: la società Food Service S.r.l. e la società Klas Services S.r.l..

Il Seggio decide all'unanimità di iniziare le valutazioni della documentazione amministrativa.

Il Seggio procede quindi all'apertura delle buste amministrative ed inizia la verifica della documentazione amministrativa per entrambi gli operatori economici.

Al termine dell'esame della busta amministrativa presentata dalla società Food Service S.r.l., il Seggio di gara ritiene di richiedere, a completezza della documentazione amministrativa, ai sensi dell'art. 83, comma 9 del d.lgs. 50/2016 e s.m.i., la produzione dell'elenco di cui al paragrafo 8.2, lettera c) del disciplinare di gara, assegnando come termine perentorio quello del 3 aprile 2023.

Il Seggio di gara, procede poi all'apertura della documentazione amministrativa presentata dalla società Klas Services S.r.l., e verificata la regolarità e completezza della stessa, la ammette alla fase successiva di gara.

Il RUP, dott.ssa Maria Cristina Giani, chiude la seduta alle ore 19,00.

Letto, approvato e sottoscritto:

Presidente dott.ssa Maria Cristina Giani

Testimone dott. Antonio Russo

Testimone dott.ssa Maria Felicia Viggiano



Ministero della Salute

Direzione Generale del personale, dell'organizzazione e del bilancio

PROCEDURA NEGOZIATA MEDIANTE R.D.O. SU MEPA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE E BAR ALL’INTERNO DELLE SEDI MINISTERIALI - Sede di viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 ROMA- Sede di lungotevere Ripa n.1 – RDO: 3484243 - CIG: 9714629D72

VERBALE N. 2 3 aprile 2023

Il giorno 3 aprile dell’anno 2023, alle ore 13,00 presso i locali del Ministero della Salute, siti in Roma – viale Giorgio Ribotta, n. 5, si è riunito il Seggio di gara incaricato di esaminare la conformità della documentazione amministrativa inerente la procedura negoziata per l’affidamento in concessione della gestione dei servizi di ristorazione e bar all’interno delle sedi ministeriali, per la durata di 36 mesi.

Il seggio di gara è costituito dal Responsabile unico del procedimento dott.ssa Maria Cristina Giani, alla presenza di due testimoni, dott. Antonio Russo e dott.ssa Maria Felicia Viggiano, questi ultimi collegati da remoto, entrambi in servizio presso l’Ufficio 5 della direzione generale del personale, dell’organizzazione e del bilancio.

Il Presidente, constatata la regolarità del Seggio di gara, procede alla verifica dell’invio della comunicazione richiesta alla società Food Service S.r.l. con nota PEC prot. DGPOB n. 13455 del 31/03/2023.

In riscontro alla sopracitata nota, la Food Service S.r.l. ha inviato con nota acquisita al protocollo ministeriale con prot. n. 0013581 del 03/04/2023, l’elenco di cui al paragrafo 8.2, lettera c) del disciplinare di gara.

Il Seggio di gara, valutata quindi la completezza della documentazione amministrativa anche della società Food Service S.r.l., la ammette alla successiva fase di gara.

Il RUP, dott.ssa Maria Cristina Giani, terminata la valutazione delle buste amministrative, procede ad abilitare i componenti della Commissione di gara, nominata con D.D. del 29 marzo 2023, sulla piattaforma MEPA e chiude la seduta alle ore 13,30

Letto, approvato e sottoscritto.

Presidente dott.ssa Maria Cristina Giani

Testimone dott. Antonio Russo

Testimone dott.ssa Maria Felicia Viggiano



Ministero della Salute

PROCEDURA NEGOZIATA MEDIANTE R.D.O. SU MEPA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE E BAR DELLE SEDI DELL’AMMINISTRAZIONE:

Sede di viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 ROMA; Sede di lungotevere Ripa n.1 – 00153 ROMA.

CIG: 9714629D72

VERBALE N. 1

SEDUTA DEL 04 APRILE 2023

Il giorno 04 aprile 2023, alle ore 11:30, presso la sede del Ministero della Salute, sita in Roma, Viale Giorgio Ribotta n. 5, nella stanza RK37, si è riunita la Commissione di gara nominata con il Decreto Direttoriale del 29.03.2023, con il compito di proporre l’aggiudicazione della stessa per l’affidamento in concessione della gestione dei servizi di ristorazione bar all’interno delle sedi ministeriali.

La Commissione è composta da:

- dott. Ugo Della Marta, Direttore generale della Direzione Generale per l’Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione, Presidente; (di seguito Commissario 1)
- dott. Giuseppe Plutino, Dirigente medico di II fascia presso la Direzione Generale per l’Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione, Componente; (di seguito Commissario 2)
- dott. Stefano Saccone, Dirigente amministrativo di II fascia della Direzione Generale della Digitalizzazione, del Sistema Informativo Sanitario e della Statistica, Componente; (di seguito Commissario 3)

Le attività di segretario della Commissione saranno svolte dal dott. Edoardo Di Cesare, funzionario economico-finanziario di amministrazione dell’Ufficio 7 della Direzione Generale del Personale, dell’Organizzazione e del Bilancio.

Il Presidente, constatata la regolare composizione della Commissione, dichiara aperta la seduta.

La Commissione prende atto dei contenuti del predetto decreto di nomina e dell’indicazione fornita dall’Ufficio 5 della Direzione generale del personale, dell’organizzazione e del bilancio, in ragione della quale procederà alla proposta di aggiudicazione tramite la piattaforma Consip, secondo il criterio di aggiudicazione dell’offerta economica più vantaggiosa individuata sulla base

del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi degli art. 36, comma 2, lettera b e dell'art. 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii (Codice dei contratti pubblici).

La Commissione, preso atto della precedente istanza di consultazione preliminare di mercato pubblicata sul sito istituzionale, prende visione del capitolato speciale d'oneri e del disciplinare di gara relativo alla R.D.O. negoziata pubblicata su piattaforma Consip per l'affidamento in concessione dei servizi di ristorazione e bar all'interno delle due sedi ministeriali di viale Giorgio Ribotta n. 5 e di Lungotevere Ripa n.1.

La Commissione, preso atto della completezza della documentazione amministrativa, procede all'apertura della documentazione relativa all'offerta tecnica contenuta nella busta "B", verificando che sono pervenute, secondo la procedura prevista dal disciplinare di gara, n. 2 offerte presentate dalle seguenti società:

- 1. Klas Services S.r.l.;**
- 2. Food Service S.r.l.;**

Ciò premesso, il Presidente ed i Componenti consegnano al Segretario le dichiarazioni di inesistenza di cause di incompatibilità rispetto alle imprese partecipanti. **(All.1)**

La Commissione, pertanto, sulla base degli elementi contenuti nella documentazione di gara (Disciplinare di gara, Capitolato speciale d'oneri e i suoi allegati) e della relazione tecnica contenuta nella busta B – procede alla valutazione delle offerte presentate dalle concorrenti, seguendo le modalità e i criteri esplicitati al paragrafo 14.2 del Disciplinare di gara, mediante l'attribuzione per ognuno dei sub criteri, del coefficiente corrispondente al giudizio espresso discrezionalmente da parte di ciascun commissario in base alla scala di valutazione presente nel Disciplinare stesso.

Per ogni sub criterio, una volta attribuito il coefficiente a ciascun concorrente da parte dei commissari, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti, assegnando il valore 1 al coefficiente più elevato e di conseguenza vengono riparametrati tutti gli altri coefficienti.

Per ogni singolo sub criterio viene, quindi, attribuito a ciascun concorrente un punteggio ottenuto dalla moltiplicazione del punteggio massimo previsto per lo specifico sub criterio e il rispettivo coefficiente riparametrato.

Pertanto, la Commissione, per una miglior valutazione delle relazioni tecniche, decide di procedere ad un esame delle offerte in maniera trasversale, esaminando singolarmente per ogni sub criterio le singole offerte pervenute nell'ordine in cui sono presenti nella piattaforma, e attribuendo il relativo punteggio a ciascuna di esse secondo quanto sopra descritto.

Si procede, quindi, all'esame delle offerte tecniche valutando le offerte presentate relativamente ai sub criteri indicati nell'art. 15 del Disciplinare di gara e, dopo approfondita analisi, avuto riguardo agli elementi indicati nel paragrafo 14.2 del succitato Disciplinare di gara, i commissari attribuiscono ai concorrenti i seguenti coefficienti:

| Sub Criterio | | Punteggio Max | KLAS SERVICES SRL | | | | FOOD SERVICE SRL | | | |
|--------------|---|---------------|-------------------|-----|-----|-------------|------------------|-----|-----|-------------|
| | | | Commissario | | | | Commissario | | | |
| | | | 1 | 2 | 3 | Avg | 1 | 2 | 3 | Avg |
| A1 | Progetto qualità di cibi e bevande contenente l'offerta qualitativa di cibi e bevande offerte per il bar e per la ristorazione. | 10 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,60 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,80 |
| A2 | Varietà menù del servizio ristorazione | 15 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,40 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,60 |
| B1 | Organigramma del personale | 10 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,80 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,60 |
| B2 | Modalità organizzative per turni e sostituzioni | 3 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,60 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,80 |
| B3 | Programma di formazione del personale | 2 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,80 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,80 |
| C1 | Progetto organizzativo contenente una descrizione delle modalità organizzative e operative del servizio e delle attività | 5 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,80 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,60 |
| C2 | Progetto relativo alla consegna degli alimenti residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa | 2 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,60 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,80 |
| C3 | Progetto relativo alla installazione di un impianto di erogazione di acqua potabile no touch | 3 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,80 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,80 |

La Commissione, completata la valutazione dei criteri *A – elementi ristorativi*, *B - elementi relativi all'organizzazione del servizio* e *C – elementi gestionali*, rimanda la valutazione del successivo ed ultimo *criterio D – servizi migliorativi*, nonché l'apertura della *Busta C – Offerta Economica*, a successiva seduta riservata fissata per giovedì 06 aprile p.v. alle ore 14:00.

Alle ore 14.15 il Presidente dichiara chiusa la seduta.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE
Dott. Ugo Della Marta

IL COMPONENTE
Dott. Giuseppe Plutino

IL COMPONENTE
Dott. Stefano Saccone

IL SEGRETARIO
Dott. Edoardo Di Cesare



Ministero della Salute

PROCEDURA NEGOZIATA MEDIANTE R.D.O. SU MEPA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE E BAR DELLE SEDI DELL’AMMINISTRAZIONE:

Sede di viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 ROMA; Sede di lungotevere Ripa n.1 – 00153 ROMA.

CIG: 9714629D72

VERBALE N. 2

SEDUTA DEL 06 APRILE 2023

Il giorno 06 aprile 2023, alle ore 14:30, presso la sede del Ministero della Salute, sita in Roma, Viale Giorgio Ribotta n. 5, nella stanza RK37, si è riunita la Commissione di gara nominata con il Decreto Direttoriale del 29.03.2023, con il compito di proporre l’aggiudicazione della stessa per l’affidamento in concessione della gestione dei servizi di ristorazione bar all’interno delle sedi ministeriali.

La Commissione è composta da:

- dott. Ugo Della Marta, Direttore generale della Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione, Presidente; (di seguito Commissario 1)
- dott. Giuseppe Plutino, Dirigente medico di II fascia presso la Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione, Componente; (di seguito Commissario 2)
- dott. Stefano Saccone, Dirigente amministrativo di II fascia della Direzione Generale della Digitalizzazione, del Sistema Informativo Sanitario e della Statistica, Componente; (di seguito commissario 3)

Le attività di segretario della Commissione saranno svolte dal dott. Edoardo Di Cesare, funzionario economico-finanziario di amministrazione dell’Ufficio 7 della Direzione Generale del Personale, dell’Organizzazione e del Bilancio.

Il Presidente, constatata la regolare composizione della Commissione, dichiara aperta la seduta.

Prima di dare avvio ai lavori, il Presidente dà lettura del verbale della seduta precedente del 04 aprile 2023. Non essendoci nessuna osservazione lo stesso viene approvato e sottoscritto da parte di tutti i componenti.

La commissione esaminatrice prosegue l’esame delle offerte tecniche, procedendo a valutare le relazioni presentate relativamente al *criterio D – servizi migliorativi* indicato nell’art. 15 del Disciplinare di gara e, dopo approfondita analisi, avuto riguardo agli elementi indicati nel paragrafo 14.2 del succitato Disciplinare di gara, i commissari attribuiscono ai concorrenti i seguenti coefficienti:

| SubCriterio | | Punteggio Max | KLAS SERVICES SRL | | | | FOOD SERVICE SRL | | | |
|-------------|--|------------------|-------------------|-----|-----|------------|------------------|-----|-----|------------|
| | | | Commissario | | | | Commissario | | | |
| | | | 1 | 2 | 3 | Avg | 1 | 2 | 3 | Avg |
| D1 | Inserimento tra i menù giornalieri di un pasto completo al valore nominale del buono pasto (costituito da un primo, un secondo, contorno, pane, frutta o yogurt, acqua da 0,5 litro), nel rispetto delle grammature previste | 10 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| D2 | Elementi migliorativi per eventi istituzionali (a titolo esemplificativo e non esaustivo, la messa a disposizione di bottigliette di acqua da ½ litro, la messa a disposizione di una macchina per il caffè a cialde e relativa fornitura, sistema di prenotazione pasti, etc) | 8 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| D3 | Estensione degli orari di apertura del bar, rispetto a quanto indicato nel capitolato speciale d'onori | 2 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 |

Successivamente, la Commissione, avendo completato l'esame e la valutazione delle offerte tecniche presentate dai concorrenti, procede alla riparametrazione dei punteggi precedentemente attribuiti e conseguentemente alla determinazione del punteggio complessivo conseguito da ciascun concorrente come di seguito riportato:

| SubCriterio | | Punteggio Max | KLAS SERVICES SRL | | FOOD SERVICE SRL | |
|-------------|--|---------------|-----------------------|--------------|-----------------------|--------------|
| | | | Coefficiente Riparam. | Punteggio | Coefficiente Riparam. | Punteggio |
| A1 | Progetto qualità di cibi e bevande contenente l'offerta qualitativa di cibi e bevande offerte per il bar e per la ristorazione. | 10 | 0,75 | 7,5 | 1 | 10 |
| A2 | Varietà menù del servizio ristorazione | 15 | 0,67 | 10 | 1 | 15 |
| B1 | Organigramma del personale | 10 | 1 | 10 | 0,75 | 7,5 |
| B2 | Modalità organizzative per turni e sostituzioni | 3 | 0,75 | 2,25 | 1 | 3 |
| B3 | Programma di formazione del personale | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| C1 | Progetto organizzativo contenente una descrizione delle modalità organizzative e operative del servizio e delle attività | 5 | 1 | 5 | 0,75 | 3,75 |
| C2 | Progetto relativo alla consegna degli alimenti residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa | 2 | 0,75 | 1,5 | 1 | 2 |
| C3 | Progetto relativo alla installazione di un impianto di erogazione di acqua potabile no touch | 3 | 1 | 3 | 1 | 3 |
| D1 | Inserimento tra i menù giornalieri di un pasto completo al valore nominale del buono pasto (costituito da un primo, un secondo, contorno, pane, frutta o yogurt, acqua da 0,5 litro), nel rispetto delle grammature previste | 10 | 1 | 10 | 1 | 10 |
| D2 | Elementi migliorativi per eventi istituzionali (a titolo esemplificativo e non esaustivo, la messa a disposizione di bottigliette di acqua da ½ litro, la messa a disposizione di una macchina per il caffè a cialde e relativa fornitura, sistema di prenotazione pasti, etc) | 8 | 0,75 | 6 | 1 | 8 |
| D3 | Estensione degli orari di apertura del bar, rispetto a quanto indicato nel capitolato speciale d'oneri | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| | | 70 | | 59,25 | | 66,25 |

La Commissione giudicatrice, terminato l'esame delle offerte tecniche, procede all'inserimento sulla piattaforma Consip del punteggio tecnico complessivo assegnato a ciascuna concorrente e alla chiusura della valutazione tecnica.

La Commissione procede, altresì, all'apertura della *Busta C - offerta economica*, procedendo a scaricare la documentazione presente sulla piattaforma relativa a ciascun concorrente e a valutare le offerte presentate.

Si riportano di seguito i ribassi percentuali unici sui prezzi unitari del servizio ristorazione e del servizio bar offerti da ciascun concorrente:

| | Punteggio Max | KLAS SERVICES S.r.l. | FOOD SERVICE S.r.l. |
|----------------------|------------------|----------------------------|---------------------------|
| Ribasso Ristorazione | 16 | 15,15 | 5,23 |
| Ribasso Bar | 14 | 15,80 | 10,23 |

Pertanto, applicando le formule previste nel Disciplinare di gara, viene attribuito a ciascun concorrente il seguente punteggio economico:

| | Punteggio Max | KLAS SERVICES S.r.l. | FOOD SERVICE S.r.l. |
|---------------------|------------------|----------------------------|---------------------------|
| Punteggio Economico | 30 | 24,40 | 15,89 |

La Commissione giudicatrice, terminato l'esame delle offerte economiche, procede all'inserimento sulla piattaforma Consip del punteggio economico complessivo assegnato a ciascuna concorrente e alla chiusura della valutazione economica.

Il punteggio complessivo risultante dalla somma del punteggio tecnico e del punteggio economico è riportato nella seguente tabella:

| | Punteggio Max | KLAS SERVICES S.r.l. | FOOD SERVICE S.r.l. |
|-------------------------|------------------|----------------------------|---------------------------|
| Punteggio Economico | 30 | 24,40 | 15,89 |
| Punteggio Tecnico | 70 | 59,25 | 66,25 |
| Punteggio Totale | 100 | 83,65 | 82,14 |

La Commissione, conclusi i lavori, trasmette gli atti al Responsabile Unico del Procedimento per il seguito di competenza.

Alle ore 16:20 il Presidente dichiara chiusa la seduta.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE
Dott. Ugo Della Marta

IL COMPONENTE
Dott. Giuseppe Plutino

IL COMPONENTE
Dott. Stefano Saccone

IL SEGRETARIO
Dott. Edoardo Di Cesare