E

---------- C.U.C RHO ----------

VERBALE DI GARA DI APPALTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE, PER LA DURATA DI ANNI 8, DELLA GESTIONE DEL BAR UBICATO ALL'INTERNO DEGLI SPAZI DI VILLA BURBA PER IL COMUNE DI RHO - CIG 8100238FD8. SVOLGIMENTO GARA IN MODALITA TELEMATICA. ESAME OFFERTA TECNICA (3^ SEDUTA RISERVATA) ----------

L'anno DUEMILAVENTI, addì DICIASETTE del mese di GENNAIO alle ore 09:00 presso l'Ufficio del Direttore Area 2 in Via De Amicis 10 RHO, si riunisce in seduta riservata la Commissione Giudicatrice nominata con determinazione del Direttore Area 4 Servizi di Programmazione economica e delle entrate n. 5 del 10.01.2020 per la valutazione delle offerte pervenute e costituita da: ----------

1) Dott. Marco Dallatomasina - Direttore Area 2 Servizi alla Persona - Comune di Rho - Membro interno esperto - Presidente della Commissione; ----------
2) Dott. Katia Monti - Istruttore Amministrativo Ufficio Cultura del Comune di Rho - membro interno esperto; ----------
3) Dott. Barbara Paleari - Istruttore Amministrativo Ufficio Informagiovani del Comune di Rho - membro interno esperto. ----------

Funge da segretario della commissione la Sig.ra Emilia Ravelli - Istruttore Direttivo Amministrativo Centrale Unica di Committenza Rho; ----------

Il Presidente richiamato il verbale della seduta pubblica della Commissione Giudicatrice in data 14.01.2020, i verbali in seduta riservata del 14.01.2020 e del 16.01.2020 - dati per letti - avvia i lavori della 3^ seduta riservata. ----------

La Commissione conclude l'esame dell'offerta tecnica presentata dal concorrente MAURO PACE e dà atto che i coefficienti espressi dai singoli commissari sono riportati nell'allegato A al presente verbale e il punteggio finale ottenuto per ogni criterio è sinteticamente qui riassunto:----------

CRITERIO	PUNTEGGIO massimo	PUNTEGGIO concorrente
Criterio 1 - Filosofia gestionale del bar di Villa Burba	8,00	4,20
Criterio 2 - Organizzazione del servizio bar di Villa Burba	21,00	21,00

[redacted]

Criterio 3 - Programma di animazione sociale e culturale del bar di Villa Burba	11,00	10,00
Criterio 4 - Progetto investimento (Art. 2.5 del CSA)	15,00	13,00
Criterio 5 - Organizzazione e piano della manutenzione degli immobili, degli arredi, delle attrezzature e del verde	9,00	7,20
Criterio 6 - Organizzazione e piano delle pulizie giornaliere e periodiche su tutti gli spazi	6,00	3,60
Criterio 7 - Organizzazione del servizio di cui all'art. 1.3c e art. 10.9.e del CSA	4,00	1,60
Criterio 8 - Modalità di gestione del personale e delle vigilanza	6,00	6,00
TOTALE	80,00	66,60

Il Presidente della Commissione giudicatrice dà atto che, come previsto dal Bando di Gara (punto 20.1), non si procede alla riparametrazione dei criteri essendo stata presentata una sola offerta valida e ammessa alla valutazione tecnica. ----------

Alle ore 10.00 il Presidente dichiara chiusi i lavori in seduta riservata della Commissione Giudicatrice. ----------

Forma parte integrante e sostanziale del presente verbale: ----------

- Allegato A Prospetto Punti. ----------

Letto, confermato e sottoscritto. ----------

---------- **IL PRESIDENTE** ----------

[redacted] Dott. Marco Dallatomasina

I TESTI ----------

[redacted] Dott. Katia Monti

[redacted] Dott. Barbara Paleari

IL SEGRETARIO DELLA SEDUTA ----------

[redacted] Sig.ra Emilia Ravelli

ALLEGATO "A" al verbale della Commissione Giudicatrice in data 17.01.2020

	C = D + Q + T	D	Q	T	valutazione commissari da 0 a 1								
Criteri e sub criteri	max punteggio criterio	max punteggio sub criterio	max punteggio sub criterio	max punteggio sub criterio	g1	g2	g3	media	punteggio D	punteggio Q	punteggio T	totale punteggio criterio	Giudizio sintetico
1. Filosofia gestionale del bar di villa Burba	**8,00**											**4,20**	
1.1. Premesse introduttive, finalità e obiettivi		2,00			0,80	0,80	0,80	0,80	1,60				ottimo
1.2. Azioni da svolgere e indicatori di misurazione		4,00			0,40	0,40	0,40	0,40	1,60				discreto
1.3. Cronoprogramma delle azioni		1,00			0,20	0,20	0,20	0,20	0,20				sufficiente
1.4 Sistema di governance complessivo		1,00			0,80	0,80	0,80	0,80	0,80				ottimo
2. Organizzazione del servizio bar di Villa Burba	**21,00**											**21,00**	
2.1. Target di riferimento relativo alla clientela		8,00			1,00	1,00	1,00	1,00	8,00				eccellente
2.2. Tipologia di offerta dei prodotti e dei servizi		8,00			1,00	1,00	1,00	1,00	8,00				eccellente
2.3. Piano orario delle aperture e calendario annuale di massima		2,00			1,00	1,00	1,00	1,00	2,00				eccellente
2.4. Organizzazione e gestione del servizio in tutte le sue articolazioni (Apertura, chiusura, attività mattutine, pomeridiane, serali, ecc.)		3,00			1,00	1,00	1,00	1,00	3,00				eccellente
3. Programma di animazione sociale e culturale del bar di Villa Burba	**11,00**											**10,00**	
3.1. Tipologia delle attività annuali che si intende proporre con oneri a carico della DA: descrizione dei destinatari, delle azioni e dei servizi erogati;		5,00			0,80	0,80	0,80	0,80	4,00				ottimo
3.2. calendario annuale delle attività;		4,00			1,00	1,00	1,00	1,00	4,00				eccellente
3.3 attività di animazione sociale e culturale da svolgersi nella fascia oraria h. 18,00 - h. 24,00 con indicazione: tipologia di eventi, azioni, target, frequenza, ecc.;		2,00			1,00	1,00	1,00	1,00	2,00				eccellente
4. Progetto investimento (Art. 2.5 del CSA)	**15,00**											**13,00**	
4.1 Relazione descrittiva;		5,00			1,00	1,00	1,00	1,00	5,00				eccellente
4.2 Lavori e interventi da eseguire, arredi e attrezzature da collocare;		8,00			0,80	0,80	0,80	0,80	6,40				ottimo
4.3 Lay out degli spazi con collocazione degli arredi e delle attrezzature;		2,00			0,80	0,80	0,80	0,80	1,60				ottimo
5. Organizzazione e piano della manutenzione degli immobili, degli arredi, delle attrezzature e del verde:	**9,00**											**7,20**	
5.1 Organizzazione del sistema di manutenzione complessivo;		3,00			0,80	0,80	0,80	0,80	2,40				ottimo
5.2 Programmazione degli interventi di manutenzione;		4,00			0,80	0,80	0,80	0,80	3,20				ottimo
5.3 Modalità di esecuzione della manutenzione;		2,00			0,80	0,80	0,80	0,80	1,60				ottimo
6. Organizzazione e piano delle pulizie giornaliere e periodiche su tutti gli spazi;	**6,00**											**3,60**	
6.1 Modalità di organizzazione del servizio pulizia;		1,00			0,60	0,60	0,60	0,60	0,60				buono
6.2 Piano delle pulizie giornaliere;		3,00			0,60	0,60	0,60	0,60	1,80				buono
6.3 Piano delle pulizie periodiche;		2,00			0,60	0,60	0,60	0,60	1,20				buono
7. Organizzazione del servizio di cui all'art. 1.3.c e art. 10.9.e del CSA	**4,00**											**1,60**	
7.1 Fascia oraria garantita oltre a quella richiesta dal CSA			1,00							0,00			
7.2. Numero unità di personale coinvolto;			1,00							1,00			
7.3 Modalità di vgilanza e Controllo garantiti		1,00			0,40	0,40	0,40	0,40	0,40				discreto
7.4. Attività proposte		1,00			0,20	0,20	0,20	0,20	0,20				sufficiente
8. Modalità di gestione del personale e della vigilanza	**6,00**											**6,00**	
8.1 CCNL applicato, livello di inquadramento, altre forme contrattuali impiegate, piano della formazione, modalità fi gestione delle emergenze (assenze per malattia, infortuni, ecc.)		2,00			1,00	1,00	1,00	1,00	2,00				eccellente
8.2 Modalità di gestione delle attività di vigilanza e controllo sugli spazi e sui beni comunali.		4,00			1,00	1,00	1,00	1,00	4,00				eccellente
totali	80,00	78,00	2,00	0,00					65,60	1,00	0,00	66,60	

[redacted]