

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DI CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E MENSA DA SVOLGERSI PRESSO PALAZZO SILONE, IN VIA LEONARDO DA VINCI 6, L'AQUILA, SEDE DELLA GIUNTA REGIONALE D'ABRUZZO - C.I.G.: B06FE4B725.

**Verbale Commissione Giudicatrice n. 1/2024
(Insediamento Commissione)**

L'anno **duemilaventiquattro**, il giorno **tre** del mese di **aprile**, alle ore **10:15**, presso l'Ufficio della Dott.ssa Barbara Mascioletti, piano 4°, lato B, di "Palazzo Silone", sito in via Leonardo da Vinci n. 6 - L'Aquila, su convocazione tramite e-mail del 02.04.2024, si è riunita la Commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale DPB004/55 del 26.03.2024, per lo svolgimento delle attività di competenza relative alla valutazione, dal punto di vista tecnico ed economico, delle offerte presentate nell'ambito della Gara europea a procedura aperta per l'Appalto di Concessione del servizio bar e mensa da svolgersi presso Palazzo Silone, in Via Leonardo da Vinci 6, L'Aquila, sede della Giunta Regionale D'Abruzzo - C.I.G.: B06FE4B725

Detta Commissione è così composta:

- Presidente Dott.ssa Barbara MASCIOLETTI
- Componente Ing. Michela ROMITO
- Componente Ing. Monica CIRASA
- Segretario sig. Francesco PIZZOLA

Il Presidente prende atto della temporanea assenza del Sig. Francesco Pizzola, causa malattia, comunicata dal dirigente Dott. Ing. Fabrizio Pieri. In considerazione dell'urgenza manifestata di procedere alla valutazione delle offerte, il Presidente decide di avviare i lavori della commissione in assenza del segretario verbalizzante, le cui funzioni vengono assunte in sua vece dalla Dott. Ing. Monica Cirasa.

Di seguito, il Presidente dà atto che tutti i componenti della commissione hanno reso consapevoli dichiarazioni in merito al possesso dei requisiti di moralità e compatibilità nonché di assenza di conflitti di interesse in relazione ai partecipanti alla gara, come comunicati dal RUP, di seguito elencati:

N°	OPERATORE ECONOMICO	SEDE
1	AP PLURISERVICE SOC. COOP. P.IVA: 01550930661	Via P. Tedeschi, 1 – 67100 L'Aquila
2	AMBIENT Società Cooperativa P.IVA: 02574850422	Via Bruno Buoizzi, 53 – 60131 Ancona
3	MAREK srls P.IVA: 02138250663	Via L. Da Vinci, 21 – 67100 L'Aquila

In tal senso, infatti, tutti i commissari hanno esaminato le visure camerali dei predetti operatori economici riportanti i nominativi dei soggetti ricoprenti ruoli e funzioni per i medesimi confermando le dichiarazioni rese in materia di assenza di conflitto di interessi.

La Commissione prende atto della nota prot.n.137674 del 02.04.2024, con cui viene comunicata l'ammissione alla procedura delle seguenti ditte:

N°	OPERATORE ECONOMICO	SEDE
1	AP PLURISERVICE SOC. COOP. P.IVA: 01550930661	Via P. Tedeschi, 1 – 67100 L'Aquila
2	AMBIENT Società Cooperativa P.IVA: 02574850422	Via Bruno Buozzi, 53 – 60131 Ancona
3	MAREK srls P.IVA: 02138250663	Via L. Da Vinci, 21 – 67100 L'Aquila

e procede nell'esame della documentazione di gara.

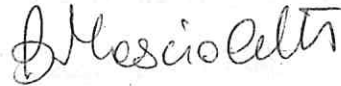
Alle ore 11.00 la commissione concorda nel fissare la seduta per l'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche per la giornata odierna alle ore 12.30 e provvede per il tramite del RUP all'inserimento in piattaforma della comunicazione al fine dell'invio della PEC ai concorrenti.

Alle ore 11.20 il Presidente scioglie la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale in unico esemplare originale che, previa lettura e conferma, è sottoscritto come segue:

IL PRESIDENTE

Dott.ssa Barbara Mascioletti



I COMPONENTI:

Ing. Michela Romito



Ing. Monica Cirasa



GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DI CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E MENSA DA SVOLGERSI PRESSO PALAZZO SILONE, IN VIA LEONARDO DA VINCI 6, L'AQUILA, SEDE DELLA GIUNTA REGIONALE D'ABRUZZO - C.I.G.: B06FE4B725.

Verbale Commissione Giudicatrice n. 2/2024
(Apertura e Valutazione Offerte Tecniche)

L'anno **duemilaventiquattro**, il giorno **quattro** del mese di **aprile**, alle ore **9:15**, presso l'Ufficio della Dott.ssa Bárbara Mascioletti, piano 4°, lato B, di "Palazzo Silone", sito in via Leonardo da Vinci n. 6 - L'Aquila, su convocazione tramite e-mail del 02.04.2024, si è riunita la Commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale DPB004/55 del 26.03.2024, per lo svolgimento delle attività di competenza relative alla valutazione, dal punto di vista tecnico ed economico, delle offerte presentate nell'ambito della Gara europea a procedura aperta per l'Appalto di Concessione del servizio bar e mensa da svolgersi presso Palazzo Silone, in Via Leonardo da Vinci 6, L'Aquila, sede della Giunta Regionale D'Abruzzo - C.I.G.: B06FE4B725

Detta Commissione è così composta:

- | | |
|--------------|------------------------------|
| - Presidente | Dott.ssa Barbara MASCIOLETTI |
| - Componente | Ing. Michela ROMITO |
| - Componente | Ing. Monica CIRASA |
| - Segretario | sig. Francesco PIZZOLA |

Il Presidente prende atto del permanere dell'assenza del Sig. Francesco Pizzola, causa malattia, come già comunicata dal dirigente Dott. Ing. Fabrizio Pieri. In considerazione dell'urgenza manifestata di procedere alla valutazione delle offerte, il Presidente decide di proseguire i lavori della commissione in assenza del segretario verbalizzante, le cui funzioni vengono assunte in sua vece dalla Dott. Ing. Monica Cirasa.

Di seguito, il Presidente dà atto che l'apertura delle buste contenenti l'offerta tecnica – per il quale il RUP ha già trasmesso nella giornata di ieri comunicazione a mezzo PEC agli operatori tramite la Piattaforma Traspare in quanto prevista per le ore 12.30 del 03.03.2024 – è stata eseguita dal medesimo RUP secondo le regole di funzionamento della piattaforma rendendole disponibili alla commissione giudicatrice attraverso l'invio ai componenti della medesima dell'apposito link.

La commissione procede quindi ad accedere alla piattaforma e a scaricare le offerte tecniche di tutti gli operatori ammessi verificando che, come per le relative istanze di partecipazione, l'archivio informatico contenente la documentazione tecnica è firmato digitalmente:

- Per l'operatore economico AP PLURISERVICE SOC. COOP dal Presidente del C.d.A.;
- Per l'operatore economico AMBIENT Società Cooperativa dal Legale Rappresentante;
- Per l'operatore economico MAREK srls dal Legale Rappresentante;

La commissione prosegue, poi, con l'apertura delle offerte tecniche rilevando che:

- Nell'archivio artt.318.zip.p7m relativo alla busta tecnica dell'operatore economico AP PLURISERVICE SOC. COOP è presente l'offerta tecnica composta da 52 facciate correttamente firmata digitalmente dal Presidente del CdA;
- Nell'archivio artt.321.zip.p7m relativo alla busta tecnica dell'operatore economico AMBIENT Società Cooperativa sono presenti numerosi file riconducibili alla busta amministrativa, firmati dal legale rappresentante, ma è assente l'offerta tecnica. La



commissione procede ad aprire i singoli file allo scopo di verificare eventuali errori di denominazione dei medesimi traendo conferma dell'assenza dell'offerta tecnica;

- Nell'archivio artt.324.zip.p7m relativo alla busta tecnica dell'operatore economico MAREK srls è presente l'offerta tecnica correttamente firmata digitalmente dal legale rappresentante composta da una facciata.

La commissione prende atto, quindi, dell'impossibilità di valutare dal punto di vista tecnico l'operatore AMBIENT Società Cooperativa per la mancata presentazione dell'offerta tecnica non presente in piattaforma. L' AMBIENT Società Cooperativa è quindi esclusa per impossibilità di procedere alla valutazione.

La commissione procede ad esaminare l'offerta tecnica presentata dalla AP PLURISERVICE SOC. COOP attribuendo le valutazioni di cui alla tabella Allegato 1 al presente verbale.

La commissione passa poi ad esaminare l'offerta tecnica presentata dalla MAREK srls attribuendo le valutazioni di cui alla tabella Allegato 2 al presente verbale.

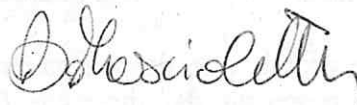
La commissione decide quindi di fissare per le ore 9.15 del 05.04.2024 la seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche dei due operatori ammessi, incaricando il presidente della relativa comunicazione per il tramite della piattaforma, e di riconvocarsi per le ore 9.00 della medesima giornata.

Le attività di valutazione terminano alle ore 14.30 e il Presidente scioglie la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale in unico esemplare originale che, previa lettura e conferma, è sottoscritto come segue:


IL PRESIDENTE

Dott.ssa Barbara Mascioletti



I COMPONENTI:

Ing. Michela Romito



Ing. Monica Cirasa



VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA AP PLURISERVICE SOC. COOP

Criterio	SUB Criterio	P MAX	Coefficienti			Punteggio	Motivazioni
			A	B	B		
A - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	A.1 - Formazione ed esperienza professionale del personale da dedicare al servizio rispetto alle mansioni da svolgere. Saranno valutate positivamente l'esperienza del personale addetto e la coerenza dei profili professionali rispetto alla mansione attribuita	6	0,20	0,20	0,20	1,20	pur essendo proposto un percorso di formazione non viene esplicitata la formazione e l'esperienza del personale proposto
	A.2 - Incremento numerico dello staff dedicato così come stimato nel progetto di servizio. Sarà assegnato un punto per ogni unità di personale aggiuntiva che presta servizio per minimo 4 ore al giorno fino ad un massimo di 2 punti.	4	4,00	4,00	4,00	4,00	Proposti n. 4 adetti al bar
	A.3 - Capacità di contenimento degli sprechi alimentari (destinazione dell'inventario) e della produzione dei rifiuti. Sarà oggetto di valutazione positiva la dettagliata descrizione delle azioni normalmente adottate per la riduzione degli sprechi degli alimenti nella filiera di produzione e nel passaggio al consumatore nonché per la riduzione dei rifiuti in genere.	5	0,80	0,80	0,80	4,00	buona descrizione delle iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati
	A.4 - Modalità di gestione delle intolleranze alimentari. Saranno valutate positivamente le tipologie e varietà di paste e/o snack e/o pasti veloci offerti agli utenti con intolleranze alimentari quali ad esempio celiachia, intolleranza al lattosio etc. e la loro lavorazione	5	0,60	0,60	0,60	3,00	Sufficiente la descrizione dei prodotti utilizzati
B - QUALITÀ DEI PRODOTTI OFFERTI	B.1 - Prodotti DOP o IGP. Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di paste e/o snack e/o pasti veloci offerti agli utenti con intolleranze alimentari quali ad esempio celiachia, intolleranza al lattosio etc. e la loro lavorazione	9	0,60	0,80	0,74	6,66	Più che sufficiente elencazione di prodotti DOP o IGP
	B.2 - Prodotti di produzione locale o a KM 0. Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti a KM 0 offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei prodotti.	9	0,80	0,80	0,80	7,20	Buona elencazione dei prodotti locali o a KM 0 con indicazione di alcuni fornitori
	B.3 - Prodotti da agricoltura biologica. Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti provenienti da agricoltura biologica offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei prodotti.	8	0,80	0,80	0,80	6,40	Buona elencazione dei prodotti da agricoltura biologica pur in assenza di specifiche sulla provenienza/fornitori
C - MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO	C.1 - Proposte migliorative volte ad agevolare l'utenza nella migliore fruizione del servizio. C.1 - Sostituzione delle apparecchiature ed elettrodomestici rispetto a quelli previsti nell'Allegato F (dal n.20 al n.27) o con caratteristiche più elevate. Saranno assegnati i punti per la proposta di sostituzione di un'attrezzatura esistente con nuovo e più performante rispetto a quelle descritte nell'Allegato F, fino ad un massimo di 26 punti - così come definiti nell'allegato F stesso (l'O.E. si impegna ad anticipare le somme necessarie che saranno poi rimborsate dall'Amministrazione con decurtazione dal canone di concessione mensile fino alla decorrenza della spesa precedentemente validata ed autorizzate (per un massimo di 36 mensilità).	26	15,00	15,00	15,00	15,00	Manca proposta di sostituzione delle attrezzature di cui ai punti 25 e 27 dell'allegato F
	C.2 - Incremento orario di apertura. Saranno assegnati 0,5 punti per ogni ora aggiuntiva, al giorno, di apertura del bar fino ad un max di 2 punti. Gli incrementi sono possibili restando nelle seguenti fasce orarie: lunedì, mercoledì e venerdì 08:00/15:30; martedì e giovedì dalle 08:00 alle 17:45.	2	0,00	0,00	0,00	0,00	Gli orari proposti coincidono con quelli previsti in disciplinare
D - PARITÀ DI GENERE	C.3 - Catering in occasione di riunioni, conferenze ed eventi simili. Sarà oggetto di valutazione positiva la dettagliata descrizione dei generi alimentari serviti, delle unità di personale messe a disposizione, degli arredi e suppellettili utilizzati	4	0,80	0,80	0,80	3,20	Buona descrizione degli alimenti serviti e dell'organizzazione del personale; manca l'indicazione di arredi e suppellettili
	Punteggio da attribuire alle imprese (art.108 d.lgs. 36/2023) che attestano il possesso della certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46-bis del decreto legislativo n. 196/2006 (Codice delle pari opportunità).	2	0,00	0,00	0,00	0,00	Non dichiarata e non allegata la certificazione
PUNTEGGIO COMPLESSIVO OFFERTA TECNICA							50,66

A
B
C

Barbara Mascioletti
Michela Romito
Monica Cirasa

Criterio	SUB Criterio	P. MAX	Coefficienti			Punteggio	Motivazioni
			A	B	C		
A - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	A.1 - Formazione ed esperienza professionale del personale da dedicare al servizio rispetto alle mansioni da svolgere. Saranno valutate positivamente l'esperienza del personale addetto e la coerenza dei profili professionali rispetto alla mansione attribuita	6	0,20	0,20	0,20	1,20	Pur indicando le professionalità assegnate al servizio, manca l'esplicitazione della formazione e dell'esperienza del personale proposto rispetto alla mansione da svolgere
	A.2 - Incremento numerico dello staff dedicato così come stimato nel progetto di servizio. Sarà assegnato un punto per ogni unità di personale aggiuntivo che presta servizio per minimo 4 ore al giorno fino ad un massimo di 2 punti.	4	0,00	0,00	0,00	0,00	L'offerta non propone personale aggiuntivo
	A.3 - Capacità di contenimento degli sprechi alimentari (destinazione dell'inventario) e della produzione dei rifiuti. Sarà oggetto di valutazione positiva la dettagliata descrizione delle azioni normalmente adottate per la riduzione degli sprechi degli alimenti nella filiera di produzione e nel passaggio al consumatore nonché per la riduzione dei rifiuti in genere.	5	0,00	0,00	0,00	0,00	Assente la descrizione delle azioni generalmente adottate e delle iniziative per la riduzione dei rifiuti
	A.4 - Modalità di gestione delle intolleranze alimentari. Saranno valutate positivamente le tipologie e varietà di paste e/o snack e/o pasti veloci offerti agli utenti con intolleranze alimentari quali ad esempio celiachia, intolleranza al lattosio etc. e la loro lavorazione	5	0,20	0,20	0,20	1,00	Malgrado la disponibilità offerta per pasti per celiaci, non sono elencati né descritti i prodotti. Mancano riferimenti ad altre intolleranze
	B.1 - Prodotti DOP o IGP. Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti DOP o IGP offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e mensa. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei prodotti.	9	0,20	0,20	0,20	1,80	Malgrado la disponibilità offerta manca l'elencazione e la descrizione dei prodotti proposti
	B.2 - Prodotti di produzione locale o a KM 0. Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti a KM 0 offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei prodotti.	9	0,00	0,00	0,00	0,00	L'offerta non propone prodotti di produzione locale o a KM 0
	B.3 - Prodotti da agricoltura biologica. Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti provenienti da agricoltura biologica offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei prodotti.	8	0,20	0,20	0,20	1,60	Malgrado la disponibilità offerta manca l'elencazione e la descrizione dei prodotti proposti
	C.1 - Proposte migliorative volte ad agevolare l'utenza nella migliore fruizione del servizio. C.1 - Sostituzione delle apparecchiature ed elettrodomestici rispetto a quelli previsti nell'Allegato F (dal n.20 al n.27) o con caratteristiche più elevate. Saranno assegnati i punti per la proposta di sostituzione di un'attrezzatura esistente con nuovo e più performante rispetto a quelle descritte nell'Allegato F, fino ad un massimo di 26 punti - così come definiti nell'allegato F stesso (l'O.E. si impegna ad anticipare le somme necessarie che saranno poi rimborsate dall'Amministrazione con decurtazione dal canone di concessione mensile fino alla decorrenza della spesa precedentemente validata ed autorizzate (per un massimo di 36 mensilità).	26	26,00	26,00	26,00	26,00	E' offerta la sostituzione di tutte le attrezzature
	C.2 - Incremento orario di apertura. Saranno assegnati 0,5 punti per ogni ora aggiuntiva, al giorno, di apertura del bar fino ad un max di 2 punti. Gli incrementi sono possibili restando nelle seguenti fasce orarie: lunedì, mercoledì e venerdì 08:00/15:30; martedì e giovedì dalle 08:00 alle 17:45.	2	0,00	0,00	0,00	0,00	L'offerta non esplicita gli orari
	C.3 - Catering in occasione di riunioni, conferenze ed eventi simili. Sarà oggetto di valutazione positiva la dettagliata descrizione dei generi alimentari serviti, delle unità di personale messe a disposizione, degli arredi e suppellettili utilizzati	4	0,20	0,20	0,20	0,80	Malgrado la disponibilità ad effettuare catering, non è presente l'illustrazione di prodotti, personale dedicato, arredi e suppellettili
D - PARITÀ DI GENERE		2	0,00	0,00	0,00	0,00	Non dichiarata e non allegata la certificazione
PUNTEGGIO COMPLESSIVO OFFERTA TECNICA							32,40

A Dott.ssa Barbara Mascioletti
 B Ing. Michela Ramito
 B Ing. Monica Cirasa

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DI CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E MENSA DA SVOLGERSI PRESSO PALAZZO SILONE, IN VIA LEONARDO DA VINCI 6, L'AQUILA, SEDE DELLA GIUNTA REGIONALE D'ABRUZZO - C.I.G.: B06FE4B725.

Verbale Commissione Giudicatrice n. 3/2024
(Apertura Offerte Economiche e Proposta di aggiudicazione)

L'anno **duemilaventiquattro**, il giorno **cinque** del mese di **aprile**, alle ore **9:00**, presso l'Ufficio della Dott.ssa Barbara Mascioletti, piano 4°, lato B, di "Palazzo Silone", sito in via Leonardo da Vinci n. 6 - L'Aquila, su convocazione stabilita nella seduta del 04.04.2024, si è riunita la Commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale DPB004/55 del 26.03.2024, per lo svolgimento delle attività di competenza relative all'apertura delle offerte economiche presentate nell'ambito della Gara europea a procedura aperta per l'Appalto di Concessione del servizio bar e mensa da svolgersi presso Palazzo Silone, in Via Leonardo da Vinci 6, L'Aquila, sede della Giunta Regionale D'Abruzzo - C.I.G.: B06FE4B725 e alla redazione della graduatoria finale.

Detta Commissione è così composta:

- | | |
|--------------|------------------------------|
| - Presidente | Dott.ssa Barbara MASCIOLETTI |
| - Componente | Ing. Michela ROMITO |
| - Componente | Ing. Monica CIRASA |
| - Segretario | sig. Francesco PIZZOLA |

Il Presidente avvia i lavori della commissione mantenendo le funzioni di segretario verbalizzante in capo alla Dott. Ing. Monica Cirasa e comunica di aver inserito in piattaforma nel pomeriggio del 04.04.2024 la comunicazione di fissazione della seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche per la giornata odierna, alle ore 9.15.

Con comunicazione a mezzo PEC generata dalla piattaforma e acquisita al Protocollo Regionale Nr. 0142665/24 del 04/04/2024 i due operatori ammessi alla valutazione delle offerte economiche - AP PLURISERVICE SOC. COOP e MAREK SRLS - sono stati avvisati della data e dell'orario di apertura delle offerte economiche.

Alle ore 9.15 il presidente accede alla piattaforma Traspare e apre la seduta pubblica, dando preliminarmente atto dell'assenza di rappresentanti delle ditte offerenti.

Si procede quindi a dare lettura dei concorrenti esclusi dopo l'apertura delle Buste contenenti l'offerta tecnica, come di seguito riportato:

Concorrente	Motivazione
AMBIENT Società Cooperativa	Motivazione: La busta tecnica non contiene l'offerta tecnica da valutare ma la sola documentazione amministrativa

Handwritten signatures: RB, A, NR

Si verifica la presenza delle buste contenenti l'offerta economica rilevando la seguente situazione:

Partecipante	Indirizzo	Data e ora di arrivo	Protocollo
AP PLURISERVICE SOC. COOP.	via panfilo tedeschi 1, L'Aquila (AQ), 67100	19/03/2024 11:41	n. del 19/03/2024
MAREK SRLS	Via Leonardo da Vinci 21, L'Aquila (AQ), 67100	21/03/2024 17:15	n. del 21/03/2024

Si procede all'apertura delle offerte economiche dei concorrenti, sottoscritte digitalmente, con il risultato che segue:

Partecipante	Informazioni busta economica	Ribasso Economico Offerto (%)
AP PLURISERVICE SOC. COOP.	Nome file: OFFERTA ECONOMICA.zip.p7m Dimensione file: 0.02 MB Impronta MD5: a87c9263e738ca6a937b6f6d5c079189	0.01
MAREK SRLS	Nome file: BUSTA ECONOMICA.zip.p7m Dimensione file: 1.45 MB Impronta MD5: 29281747757031f2a6e64e2cc23cbeb1	0.92

La commissione procede quindi ad attribuire i punteggi alle offerte economiche secondo le disposizioni del disciplinare di gara, così come riportati nella tabella che segue:

Partecipante	ribasso %	coefficiente Ci	punti attribuiti su ribasso % Ci*P
AP PLURISERVICE SOC. COOP	0.01%	0.01	0.217
MAREK SRLS	0.92%	1.00	20.000

Ne risultano i seguenti punteggi complessivi attribuiti ai due operatori, dati dalla somma del punteggio complessivo dell'offerta tecnica e del punteggio dell'offerta economica e la seguente graduatoria.

Concorrente	Punteggio		
	Offerta Tecnica	Offerta Economica	Totale
1. MAREK SRLS	32.4	20.0	52.4
2. AP PLURISERVICE SOC. COOP.	50.66	0.217	50.877

Dalla verifica di congruità delle offerte, eseguita ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs 36/2023, nessuna offerta è da ritenersi anomala.

Rilevato che l'offerta economicamente più vantaggiosa risulta essere quella di Marek srls, che ha conseguito il punteggio finale pari a 52.4;

pertanto la Commissione

PROPONE

aggiudicataria dell'appalto sopra indicato la ditta Marek srls con sede in Via Leonardo da Vinci 21, L'Aquila (AQ), 67100, che ha offerto il ribasso del 0,92% (zero,novantadue%)

LA COMMISSIONE RIMETTE

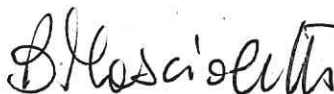
il presente verbale ed il verbale delle sedute precedenti, unitamente a tutti gli atti di gara, alla Stazione Appaltante, per il tramite del Responsabile Unico del Progetto, ai fini della conseguente aggiudicazione, previo espletamento di tutte le verifiche da effettuarsi sull'affidatario provvisorio a norma di legge e di bando.

Le attività di valutazione terminano alle ore 10.00 e il Presidente scioglie la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale in unico esemplare originale che, previa lettura e conferma, è sottoscritto come segue:

IL PRESIDENTE

Dott.ssa Barbara Mascioletti



I COMPONENTI:

Ing. Michela Romito



Ing. Monica Cirasa

