

Marina Militare
CENTRO DI RESPONSABILITÀ AMMINISTRATIVA
UFFICIO GENERALE

PROCESSO VERBALE N. 4 IN DATA 21.01.2026

OGGETTO: Procedura negoziata, ai sensi dell'articolo 187 del D. Lgs. n. 36/2023, per l'affidamento in concessione del "servizio di bar/caffetteria" presso l'O.P.S. denominato "Sala Convegno Unificata" della Base Navale di Napoli (LOTTO 1) e del servizio di "hosting" degli alloggi dei soggiorni marini dell'area Campania (LOTTO 2) per la durata di 48 mesi.

Riferimenti:

- a) disciplinare di gara relativo alla procedura in oggetto;
- b) capitolato tecnico relativo alla procedura in oggetto;
- c) Processo Verbale nr. 3 in data 20.01.2026 di MARIUGCRA;
- d) Ordine di Servizio nr. 20 in data 20.01.2026 di MARIUGCRA.

L'anno 2026, il giorno 21 del mese di gennaio, alle ore 09.30, si è riunita la sottonotata commissione, nominata con l'Ordine di Servizio in riferimento d):

- C.C. (CM) Angelo VANTAGGIATO PRESIDENTE
- T.V. (CM) Claudio CAPUTO MEMBRO
- G.M. (CM) Franco MODEO MEMBRO E SEGRETARIO

per procedere, in ottemperanza al citato Ordine di Servizio in riferimento d), all'effettuazione delle operazioni previste dagli articoli 20 e ss. del Disciplinare di gara, con particolare riferimento all'apertura e valutazione dell'offerta tecnica ed economica presentata dall'operatore economico (O.E.) di cui al Processo Verbale in riferimento c), nonché alla valutazione dell'eventuale offerta anomala.

La Commissione, a valle del *download* delle offerte tecniche effettuato dal Responsabile del procedimento per la fase di affidamento, ha esaminato le stesse in seduta riservata, procedendo all'assegnazione dei seguenti punteggi totali, meglio dettagliati nei prospetti in Allegato 1:

- **Lotto 1: 47,00;**
- **Lotto 2: 46,60.**

Si specifica che per il Lotto 1, il punteggio relativo al possesso della CERTIFICAZIONE ISO 22000 non è stato assegnato, in quanto, la certificazione fornita dalla ditta risulta relativa alla "*fornitura e servizio di preparazioni di alimenti e bevande presso stabilimenti balneari*", non coincidente con il servizio oggetto di affidamento.

All'esito della valutazione, il Responsabile del procedimento per la fase di affidamento ha proceduto all'inserimento su piattaforma del punteggio assegnato e, contestualmente, ha dato avvio alle operazioni di *download* delle offerte economiche presentate dall'operatore economico ammesso.

La Commissione ha quindi proceduto, in seduta riservata, all'esame delle stesse, riscontrando le seguenti offerte:

LOTTO	OPERATORE ECONOMICO	SCONTO UNICO PERCENTUALE SUI PREZZI A BASE D'ASTA
LOTTO 1	SIBILLA MARE srl	20%
LOTTO 2	SIBILLA MARE srl	10%

La Commissione evidenzia che dall'analisi dei dati profferiti dai Piani Economico-Finanziari (PEF) presentati dall'Operatore Economico per entrambi i Lotti alla luce delle previsioni dell'art. 185 comma 5 del D.Lgs. n. 36/2023, non emergono elementi specifici tali da far presupporre la non adeguatezza e sostenibilità dell'offerta.

Per quanto precede, si redige la seguente graduatoria sulla base del punteggio totale ottenuto dall'operatore economico ammesso alla presente fase di gara:

LOTTO	OPRATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO ECONOMICO	PUNTEGGIO TOTALE
LOTTO 1	SIBILLA MARE srl	47,00	40,00	87,00
LOTTO 2	SIBILLA MARE srl	46,60	40,00	86,60

Alle ore 15:50 del giorno 21.01.2026, la Commissione giudicatrice dichiara concluse le operazioni e, ai sensi dell'art. 17 del D. Lgs. n. 36/2023, propone l'aggiudicazione per entrambi i Lotti a favore della SIBILLA MARE srl.

LA COMMISSIONE
IL PRESIDENTE
C.C. (CM) Angelo VANTAGGIATO

MEMBRO
T.V. (CM) Claudio CAPUTO

MEMBRO E SEGRETARIO
G.M. (CM) Franco MODEO

Per presa visione e approvazione:
IL R.U.P.
C.F. (CM) Stefano PIERBATTISTA

Per presa visione:
IL CAPO UFFICIO GENERALE
Ammiraglio Ispettore Capo Pierluigi MONGELLI

**Lotto 1: Servizio di bar/caffetteria presso l'O.P.S.
denominato "SALA CONVEGNO UNIFICATA" della
Base Navale di Napoli (Gara ASP 5929907)**

N°	Criteri di valutazione	Punti max	Sub-criteri di valutazione		Modalità di valutazione	Membri commissione			Punteggio massimo sub-criterio	Media coefficiente / valore assoluto	Punteggio finale
						M1	M2	M3			
1	PROGETTO TECNICO-ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO	10	1.1	PIANO OPERATIVO E CONTINUITÀ DEL SERVIZIO (COPERTURA ORARIA, SOSTITUZIONI)	D	0,6	0,6	0,6	4	0,60	2,40
			1.2	ADATTABILITÀ DEL SERVIZIO ALLE ESIGENZE SPECIFICHE DELL'AMMINISTRAZIONE	D	1,0	1,0	1,0	2	1,00	2,00
			1.3	PIANO DI SICUREZZA E SALUBRITÀ NELLA GESTIONE DEL PROCESSO DI STOCCAGGIO, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE/VENDITA DEI PRODOTTI: ILLUSTRARE LE MODALITÀ ORGANIZZATIVE ED I PROTOCOLLI AZIENDALI, IMPIEGATI PER GARANTIRE IL RISPETTO DELLE NORME IGIENICO SANITARIE NEI PROCESSI DI STOCCAGGIO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI OGGETTO DELLA CONCESSIONE	D	0,8	0,8	0,8	4	0,80	3,20
2	ESPERIENZA DEL PERSONALE NEL SETTORE - NUMERO DI ANNI DI ESPERIENZA NEL SETTORE BAR/CAFFETTERIA	4	2.1	FINO A 2 ANNI	T	NO			1	0,00	0,00
			2.2	DA 3 A 5 ANNI	T	NO			2	0,00	0,00
			2.3	OLTRE 5 ANNI	T	SI			4	4,00	4,00
3	ALLESTIMENTO E MANUTENZIONE LOCALI/ATTREZZATURE	5	3.1	LAYOUT FUNZIONALE ED ESTETICO (ERGONOMIA, FRUIBILITÀ, DECORO)	D	0,8	0,8	0,8	5	0,80	4,00
4	CERTIFICAZIONI POSSEDUTE	8	4.1	CERTIFICAZIONE ISO 22000	T	NO			2	0,00	0,00
			4.2	CERTIFICAZIONE ISO 14001 O EMAS	T	SI			3	3,00	3,00
			4.3	ADOZIONE DI POLITICHE TESE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA PARITÀ DI GENERE: POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE: UNI/PDR 125:2022	T	SI			3	3,00	3,00
5	PROPOSTE MIGLIORATIVE RISPETTO AL CAPITOLATO	10	5.1	MIGLIORAMENTI NELL'ORARIO, NEI TEMPI DI RISPOSTA O NEI LIVELLI DI SERVIZIO	D	0,6	0,6	0,6	10	0,60	6,00
6	UTILIZZO DI PRODOTTI/FORNITURE SOSTENIBILI	12	6.1	PERCENTUALE DI PRODOTTI/FORNITURE SOSTENIBILI (BIOLOGICI, KM 0, ECO-CERTIFICATI)	D	0,6	0,6	0,6	6	0,60	3,60
			6.2	MATERIALI DI CONSUMO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (COMPOSTABILI, RICICLABILI)	D	0,8	0,8	0,8	6	0,80	4,80
7	GESTIONE SOSTENIBILE DEL SERVIZIO	8	7.1	ADOZIONE DI MISURE PER LA RIDUZIONE DEI RIFIUTI (RACCOLTA DIFFERENZIATA, RIDUZIONE IMBALLAGGI)	Q	SI			4	4,00	4,00
			7.2	MISURE DI EFFICIENZA ENERGETICA (ES. ILLUMINAZIONE LED, SERVER A BASSO CONSUMO)	Q	SI			4	4,00	4,00
8	INNOVAZIONE E DIGITALIZZAZIONE	3	8.1	USO DI SISTEMI DIGITALI DI PRENOTAZIONE E PAGAMENTO	Q	SI			3	3,00	3,00
TOTALE											47,00

Lotto 2: servizio di “hosting” degli alloggi dei soggiorni marini dell’area Campania (Gara ASP 5929907)

N°	Criteri di valutazione	Punti max	Sub-criteri di valutazione		Modalità di valutazione	Membri commissione			Punteggio massimo sub-criterio	Media coefficiente / valore assoluto	Punteggio finale
						M1	M2	M3			
1	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO (STRUTTURA)	17	1.1	Struttura organizzativa e ruoli	D	0,8	0,8	0,8	7	0,80	5,60
			1.2	Adattabilità del servizio alle esigenze dell'Amministrazione	D	0,8	0,8	0,8	5	0,80	4,00
			1.3	Possesso certificazione ISO 22483:2020	T	NO			5	0,00	0,00
2	PULIZIA E SANIFICAZIONE (PROCEDURE DI PULIZIA, FREQUENZA, PIANO DI SANIFICAZIONE STRAORDINARIA)	15	2.1	Procedure standard e straordinarie di pulizia	D	0,6	0,6	0,6	10	0,60	6,00
			2.2	Sistemi di verifica qualità	D	0,8	0,8	0,8	5	0,80	4,00
3	MANUTENZIONE ORDINARIA (MODALITÀ ESECUZIONE MANUTENZIONE, TEMPI INTERVENTO, MONITORAGGIO DIGITALE)	5	3.1	Piano manutenzione preventiva	D	0,8	0,8	0,8	5	0,80	4,00
4	DIGITALIZZAZIONE E INNOVAZIONE (GESTIONE DIGITALE PRENOTAZIONI, CHECK-IN/OUT, COMUNICAZIONE CON AMMINISTRAZIONE)	3	4.1	Gestione digitale check-in/check-out	Q	SI			3	3,00	3,00
5	SOSTENIBILITÀ E CAM (ADOZIONE SOLUZIONI ECOLOGICHE, GESTIONE RIFIUTI, RISPARMIO IDRICO, ELIMINAZIONE PLASTICA MONOUSO)	8	5.1	Utilizzo prodotti pulizia certificati ecologici	Q	SI			3	3,00	3,00
			5.2	Raccolta differenziata e riduzione rifiuti	Q	SI			2	2,00	2,00
			5.3	Eliminazione plastica monouso	Q	SI			3	3,00	3,00
6	GESTIONE PERSONALE E CCNL (PIANO FORMAZIONE, INCLUSIONE CATEGORIE PROTETTE, RISPETTO CCNL SETTORE ALBERGHIERO)	6	6.1	Adozione di politiche tese al raggiungimento della parità di genere: possesso della certificazione: UNI/PdR 125:2022	T	SI			3	3,00	3,00
			6.2	Rispetto integrale CCNL settore alberghiero	T	SI			3	3,00	3,00
7	SERVIZI MIGLIORATIVI (SERVIZI EXTRA, ACCOGLIENZA, MONITORAGGIO QUALITÀ E CUSTOMER CARE)	6	7.1	Servizi extra di accoglienza e assistenza ospiti	Q	SI			4	4,00	4,00
			7.2	Strumenti di monitoraggio qualità e customer satisfaction)	Q	SI			2	2,00	2,00
										TOTALE	46,60