

DR



**N° 2027 Raccolta**

**VERBALE DI SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE RELATIVE ALLA GARA DI PROCEDURA APERTA AI SENSI ART. 71 D.LGS. 36/2023 SVOLTA CON MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI AI SENSI DELL'ART. 57 D.LGS. 36/23 PER GLI STUDENTI FREQUENTANTI LA SCUOLA IMT ALTI STUDI LUCCA - DURATA 36 MESI - CIG N. B02A297212.**

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^

Oggi 2 (due) del mese di maggio 2024 (duemilaventiquattro) alle ore 11:00 (undici) si è riunita in seduta riservata la Commissione di valutazione delle offerte della gara di appalto in oggetto, nominata con Provvedimento del Direttore dell'Azienda n. 35/24 del 18/04/2024.

Sono infatti presenti il Dott. Luigi Vella, Coordinatore del Servizio Ristorazione di Firenze, in qualità di Presidente, il Sig. Pietro Polato, dipendente di questa Amministrazione, in qualità di commissario e la Dr.ssa Daniela Ruscica, dipendente di questa Amministrazione, in qualità di commissario.

E' inoltre presente il Dr. Claudio Papini, Ufficiale Rogante dell'Azienda, in qualità di segretario verbalizzante.

Il Presidente, accertato che la Commissione si è costituita in forma di organo perfetto, dichiara aperta la seduta e, in primo luogo, dà lettura del *Disciplinare di gara* al fine di definire le modalità che questa dovrà seguire nell'espletamento della propria attività di esame e valutazione delle offerte.

Dalla lettura di tale atto emerge che l'appalto è aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo di cui all'art. 108, co 2 del D.Lgs. 36/2023, in cui sono previsti 80 (punti) per la valutazione dell'offerta tecnica e 20 (venti) punti per l'offerta economica, per un punteggio massimo di 100 punti.

La valutazione dell'Offerta tecnica sarà effettuata sulla base della documentazione contenuta nell'“**Offerta tecnica**”, in una o più sedute riservate, sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi massimi attribuibili tra punteggi discrezionali (D), vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla Commissione giudicatrice e punteggi tabellari (T), vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto:

n°	criteri di valutazione	punti max		sub criteri e parametri di valutazione	punti D	punti T
1	PROGETTO TECNICO ORGANIZZATIVO	20	1.1	la struttura organizzativa messa a disposizione per l'esecuzione del servizio	4	
			1.2	la qualifica delle risorse umane	2	

DR

*[Handwritten signature]*

			<b>1.3</b>	l'esperienza lavorativa nel settore e relativa durata	<b>2</b>	
			<b>1.4</b>	il monte ore previsto	<b>3</b>	
			<b>1.5</b>	il diagramma di Gant della giornata tipo	<b>3</b>	
			<b>1.6</b>	la formazione programmata del personale	<b>3</b>	
			<b>1.7</b>	i tempi di sostituzione degli addetti assenti	<b>3</b>	
<b>2</b>	<b>MENU/OFFERTA ALIMENTARE</b>	<b>25</b>	<b>2.1</b>	applicazione dei principi di corretta nutrizione con particolare riferimento alla stagionalità degli alimenti e ai metodi di cottura più sani	<b>7</b>	
			<b>2.2</b>	attenzione alle abitudini, ai gusti e agli stili alimentari diversi che coesistono in una mensa frequentata da studenti universitari	<b>6</b>	
			<b>2.3</b>	applicazione delle disposizioni di cui all'All. 1 lettera d) del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020	<b>6</b>	
			<b>2.4</b>	promozione di buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari	<b>6</b>	
<b>3</b>	<b>SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE</b>	<b>15</b>	<b>3.1</b>	Pasta alimentare 100% biologica		<b>5</b>
			<b>3.2</b>	Riso 100% biologico o a lotta integrata		<b>2</b>
			<b>3.3</b>	Olio extra vergine oliva 100% biologico		<b>3</b>
			<b>3.4</b>	Pelati, polpa e passata di pomodoro 100% biologico		<b>5</b>
<b>4</b>	<b>PRESENTAZIONE DI ELEMENTI MIGLIORATIVI</b>	<b>17</b>	<b>4.1</b>	Imbiancatura e personalizzazioni grafiche per il punto ristoro c/o la Scuola IMT.	<b>4</b>	
			<b>4.2</b>	Messa a disposizione di un software per la gestione delle prenotazioni dei pasti	<b>5</b>	
			<b>4.3</b>	Proposte migliorative relative alla sostituzione/integrazione di attrezzature, macchinari, lay-out di distribuzione esistenti c/o la Scuola IMT	<b>5</b>	
			<b>4.4</b>	Descrizione delle misure orientate a garantire l'inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate ai sensi dell'art. 57 D.Lgs. 36/2023 mediante la previsione del ricorso all'impiego nell'esecuzione dell'appalto di personale appartenente alle suddette categorie in aggiunta alla dotazione organica descritta in sede di Progetto tecnico-organizzativo del servizio	<b>3</b>	
<b>5</b>	<b>PRODUZIONE PASTI PRIVI DI GLUTINE</b>	<b>3</b>	<b>5.1</b>	Proposta una produzione di piatti in legume fresco caldo, anche veicolato, privi di glutine e assimilabili al menù del giorno in termini di varietà ed aspetti nutrizionali.	<b>3</b>	
		<b>80</b>			<b>65</b>	<b>15</b>
<b>TOTALE PUNTEGGIO TECNICO (DISCREZIONALE + TABELLARE)</b>					<b>80</b>	

La Commissione giudicatrice dovrà tener conto dei seguenti criteri motivazionali per la valutazione delle offerte tecniche:

**Criterio 1)** Sarà considerata migliore soluzione quella che possiede i migliori requisiti strutturali, logistici e organizzativi atti a soddisfare gli obiettivi prefissati dalla Stazione Appaltante in aderenza al principio di risultato che informa l'appalto.

Saranno nello specifico valutati:

1.1) la struttura organizzativa messa a disposizione per l'esecuzione del servizio



DR


- 1.2) la qualifica delle risorse umane
- 1.3) l'esperienza lavorativa nel settore e relativa durata
- 1.4) il monte ore previsto
- 1.5) il Diagramma di Gant della giornata tipo
- 1.6) la formazione programmata del personale
- 1.7) i tempi di sostituzione degli addetti assenti;

**Criterio 2)** Sarà considerata migliore soluzione la proposta alimentare che, presentando i connotati necessari di correlazione e coerenza tra l'offerta alimentare e l'organizzazione del servizio proposta, assicura il maggior livello di innovazione e novità in base ai seguenti principi:

- 2.1) applicazione dei principi di corretta nutrizione con particolare riferimento alla stagionalità degli alimenti e ai metodi di cottura più sani;
- 2.2) attenzione alle abitudini, ai gusti e agli stili alimentari diversi che coesistono in una mensa frequentata da studenti universitari;
- 2.3) applicazione delle disposizioni di cui all'All. 1 lettera d) del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020;
- 2.4) promozione di buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari.

**Criterio 3)** La valutazione avverrà secondo secondo il criterio di attribuzione del punteggio *On-Off*, con attribuzione dei punteggi previsti per ciascun sub criterio all'offerta che contenga l'impegno all'utilizzo dei seguenti prodotti nei termini di seguito specificati:

- 3.1) pasta alimentare 100% biologica
- 3.2) riso 100% biologico o a lotta integrata
- 3.3) olio extra vergine oliva 100% biologico
- 3.4) pelati, polpa e passata di pomodoro 100% biologico.

La valutazione terrà conto di quanto dichiarato dagli offerenti secondo quanto previsto dalla condizione di verifica per il criterio premiante CAM b.1 sub-a) sul citato punto.

**Criterio 4)** La valutazione delle proposte migliorative terrà conto di quegli interventi che comportano un miglioramento effettivo del livello di erogazione del servizio rispetto a quello conseguente all'applicazione delle prescrizioni minime e obbligatorie di capitolato e/o di legge, con particolare riferimento a:

- 4.1) sarà valutata come migliore soluzione quella che prevede la realizzazione presso la struttura interessata (Scuola IMT) di un ambiente maggiormente confortevole e i cui elementi grafici riescano ad identificare la mensa come luogo di aggregazione del DSU Toscana e con messaggi tesi alla sostenibilità ambientale e nutrizionale;
- 4.2) sarà valutata la facilità di utilizzo del software proposto dal concorrente e la completezza delle informazioni/dati acquisibili con detto sistema;
- 4.3) sarà valutata come migliore la soluzione che risulta idonea ad apportare il maggiore impatto sul processo di produzione e somministrazione dei pasti in termini di

2 R

miglioramento effettivo del livello di erogazione del servizio rispetto a quello minimo definitivo dalla Stazione Appaltante;

- 4.4) la valutazione del presente sub criterio sarà effettuata in relazione all'efficacia della proposta di inclusione lavorativa delle categorie di persone con disabilità o svantaggiate in rapporto alla tipologia del servizio oggetto di affidamento, all'incremento del monte orario svolto dalle suddette persone rispetto al monte orario complessivo indicato nel cronoprogramma della giornata lavorativa tipo e alle specifiche attività che saranno affidate alle persone coinvolte nel progetto di inclusione.
- h

**Criterio 5)** Saranno valutate le modalità di produzione e la varietà dei piatti senza glutine, secondo una produzione di piatti privi di glutine in legume fresco-caldo assimilabili al menù del giorno, saranno valutate in termini di varietà ed aspetti nutrizionali.

La valutazione delle offerte tecniche relativamente ai criteri e sub criteri per i quali è prevista l'attribuzione di un punteggio discrezionale (D) si utilizzerà il metodo di attribuzione discrezionale da parte di ciascun Commissario di un coefficiente variabile, tra uno e zero, secondo la scala di giudizio di seguito illustrata:

<u>Giudizio</u>	<u>Valore del coefficiente</u>
-----------------	--------------------------------

<i>Ottimo</i>	<i>Da 0,90 a 1</i>
<i>Buono</i>	<i>Da 0,80 a 0,89</i>
<i>Più che adeguato</i>	<i>Da 0,70 a 0,79</i>
<i>Adeguato</i>	<i>Da 0,60 a 0,69</i>
<i>Mediocre</i>	<i>Da 0,50 a 0,59</i>
<i>Scarso</i>	<i>Da 0,40 a 0,49</i>
<i>Molto scarso</i>	<i>Da 0,10 a 0,39</i>
<i>Inadeguato</i>	0

La Commissione calcolerà la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione a ciascuno dei sub-criteri al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare ai medesimi, dopodiché procederà a trasformare i coefficienti medi attribuiti in coefficienti definitivi riportando ad 1 il coefficiente più alto attribuito e proporzionando a quello i coefficienti attribuiti alle altre offerte e infine moltiplicando il risultato così ottenuto per il punteggio massimo corrispondente, in modo da individuare il singolo punteggio attribuito.

Nella valutazione dei criteri e sub criteri di cui al punto 3) Sostenibilità ambientale sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione nei termini prescritti.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri di valutazione, qualora nessuna offerta abbia conseguito relativamente ai criteri di natura discrezionale il punteggio complessivo massimo previsto per ciascuno di essi, si procederà alla riparamerazione dei punteggi complessivi conseguiti da ciascuna offerta, attribuendo il punteggio massimo previsto per detti



BR

*[Handwritten signature]*

criteri all'offerta che ha conseguito in ciascuno di essi il punteggio più elevato e rideterminando proporzionalmente i punteggi conseguiti dalle altre offerte ammesse.

Al fine di non alterare l'equilibrio tra la valutazione dell'elemento tecnico e quella dell'elemento economico, qualora in esito alla valutazione tecnica nessuna offerta abbia conseguito il punteggio massimo previsto di 80 punti, la Commissione procederà con la riparametrazione del suddetto punteggio, attribuendo il suddetto punteggio massimo all'offerta che ha conseguito in ciascuno di essi il punteggio più elevato e rideterminando proporzionalmente i punteggi conseguiti dalle altre offerte ammesse.

La procedura di riparametrazione sarà attivata solo in presenza di almeno due offerte ammesse.

Con riferimento alla suddetta attività di riparametrazione si dà atto che il Disciplinare di gara dispone che l'arrotondamento alla seconda cifra decimale sia applicato solo per il punteggio finale scaturito dalla somma dei punteggi conseguiti per ciascuno dei criteri di valutazione previsti, al fine di ridurre al minimo l'effetto discorsivo che l'arrotondamento può produrre nell'attribuzione dei punteggi stessi.

A garanzia della qualità della prestazione saranno esclusi dalla gara e, pertanto, non si procederà all'apertura della loro Offerta economica, i concorrenti il cui punteggio tecnico attribuito dalla Commissione a seguito delle riparametrazioni non raggiunga la soglia di sbarramento di minimo 40 (quaranta) punti.

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la Formula "bilineare"

$$\begin{aligned} & \text{(per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) && X (A_i / A_{\text{soglia}}) \\ & \text{(per } A_i > A_{\text{soglia}}) && X + (1,00 - X) [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})] \end{aligned}$$

dove:

$C_i$  = coefficiente attribuito al concorrente  $i$ -esimo

$A_i$  = ribasso percentuale del concorrente  $i$ -esimo

$A_{\text{soglia}}$  = media aritmetica dei valori del ribasso offerto dai concorrenti

$X$  = 0,90

$A_{\text{max}}$  = valore del ribasso più conveniente.

La Commissione giudicatrice, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo *aggregativo compensatore*:

$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$
---

dove

$P_i$  = punteggio concorrente  $i$ ;

$C_{ai}$  = coefficiente criterio di valutazione  $a$ , del concorrente  $i$ ;

$C_{bi}$  = coefficiente criterio di valutazione  $b$ , del concorrente  $i$ ;

.....

$C_{ni}$  = coefficiente criterio di valutazione  $n$ , del concorrente  $i$ ;

$P_a$  = peso criterio di valutazione  $a$ ;

$P_b$  = peso criterio di valutazione  $b$ ;

.....

$P_n$  = peso criterio di valutazione  $n$ .

L'apertura delle offerte economiche e i successivi adempimenti saranno eseguiti dalla Commissione in apposita seduta pubblica di gara, convocata una volta esaurita la fase di valutazione tecnica e in cui procederà, secondo quanto prescritto dal *Disciplinare di gara*:

- a) a dare comunicazione dei punteggi attribuiti sotto il profilo tecnico alle offerte ammesse e a inserire detti punteggi nel sistema telematico;
- b) all'apertura delle buste chiuse elettronicamente contenenti le offerte economiche, alla verifica della loro regolarità e alla loro lettura;
- c) all'attribuzione, tramite le funzionalità della piattaforma S.T.A.R.T. dei punteggi alle offerte economiche ammesse;
- d) alla stesura della graduatoria provvisoria complessiva;
- e) alla trasmissione al RUP di tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

La Commissione dà poi atto che nell'espletamento della propria attività, in conformità con il *Disciplinare di gara*, terrà conto delle seguenti ulteriori indicazioni:

- a) nella documentazione tecnica non dovranno essere contenute indicazioni dalle quali sia possibile dedurre, anche in forma indiretta, il contenuto dell'offerta economica, né dovrà essere allegata qualsivoglia altra documentazione aggiuntiva ulteriore a quella espressamente indicata dal *Disciplinare di gara*;
- b) non saranno ammesse offerte parziali, condizionate, incomplete o plurime;
- c) sarà possibile aggiudicare la gara anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente.

La Commissione dà atto infine che a seguito della seduta di gara pubblica tenutasi in data odierna, come da verbale n. 781 di repertorio e n. 2026 di raccolta, è stata disposta l'ammissione alla presente fase di valutazione delle offerte tecniche dei concorrenti CNS CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI SOCIETA' COOPERATIVA, CPS EVO S.r.l., DEL MONTE RISTORAZIONE COLLETTIVA S.R.L., SERENISSIMA Ristorazione Spa, VIVENDA SPA e GLOBAL SERVICE S.r.l., dopodiché dà avvio all'esame delle predette offerte tecniche, iniziando con quella di CNS CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI SOCIETA' COOPERATIVA e, in primo luogo,



DR

accerta che essa non contiene indicazioni dalle quali sia possibile dedurre, anche in forma indiretta, il contenuto dell'offerta economica, né reca quali allegati qualsivoglia altra documentazione aggiuntiva, dopodiché, dopo attento e approfondito esame, esprime la seguente valutazione:

## **1. Progetto Tecnico-organizzativo – punti 20**

### **1.1) Struttura organizzativa messa a disposizione per l'esecuzione del servizio – punti 4**

La proposta del concorrente sul punto risulta formulata in termini chiari ed esaurienti, dai quali emerge una soluzione tecnico-organizzativa del servizio più che buona in tutti i suoi elementi fondamentali ai fini della presente valutazione, quali la quantità e qualità delle risorse umane e strumentali impiegate, le strutture logistica e di supporto e i diversi livelli di responsabilità e coordinamento, che nel complesso appare idonea a concorrere in termini di rilevante effettività ed efficacia a una gestione dell'appalto coerente con gli obiettivi perseguiti dalla Stazione Appaltante.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,85	0,85
B	Buono	0,85	
C	Buono	0,85	

### **1.2) Qualifica delle risorse umane – punti 2**

La qualifica delle risorse umane che il concorrente si propone di impiegare nell'esecuzione del servizio, con particolare riguardo per quelle che si vanno ad aggiungere alle unità che già operano nell'attuale gestione dell'appalto e rispetto alle quali lo stesso ha previsto il completo riassorbimento, rivela il ricorso a una dotazione più che buona in termini di qualifiche del team proposto per la gestione dell'appalto.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,85	0,85
B	Buono	0,85	
C	Buono	0,85	

### **1.3) Esperienza lavorativa nel settore e relativa durata – punti 2**

L'operatore economico si presenta dotato di una lunga e consolidata esperienza lavorativa nel settore della ristorazione collettiva che, come tale, è in grado di concorrere in termini più che buoni al risultato di una gestione efficace ed efficiente della commessa.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del

DR

punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,85	0,85
B	Buono	0,85	
C	Buono	0,85	

#### 1.4) Monte ore previsto – punti 3

Il monte orario previsto per il personale operativo corrisponde a quello indicato dalla Stazione Appaltante negli atti di gara; a questo si aggiunge la previsione relativa alle ulteriori unità di personale previste con mansioni direttive (direttore tecnico del servizio e nutrizionista), delineando nel complesso un monte orario che risulta più che adeguato rispetto alle esigenze connesse all'esecuzione dell'appalto

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	

#### 1.5) Diagramma di GANTT della giornata tipo – punti 3

L'offerta contiene due diagrammi di GANTT, uno per il personale direttivo e l'altro per quello operativo, a cui segue l'esplicitazione nel dettaglio della giornata lavorativa tipo, in termini di fasce orarie di intervento e attività da svolgere che danno evidenza di una organizzazione del lavoro idonea ad assicurare una gestione più che adeguata delle diverse attività in cui si esplicita il servizio ristorazione in parola.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	

#### 1.6) Formazione programmata del personale – punti 3

Il piano formativo illustrato dal concorrente contempla tutte le materie obbligatorie in rapporto alla specifica tipologia del servizio oggetto di affidamento, per quanto risulti mancante il dettaglio delle ore previste per le singole iniziative formative, definendo comunque un quadro di intervento più che adeguato.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:



DR

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	

### 1.7) Tempi di sostituzione degli addetti assenti – punti 3

Il piano di sostituzione descritto dall'operatore economico assicura una buona capacità di gestione delle necessità di intervento che dovessero appalesarsi per sopperire alle assenze degli addetti, soprattutto quelle impreviste e che in un servizio contraddistinto da un rilevante impatto di manodopera quale quello in esame, assume un peso specifico non indifferente sulla regolarità nella resa della prestazione attesa.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,80
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,80	

## 2. Menù offerta alimentare servizio ristorazione – punti 25

### 2.1) Applicazione principi corretta nutrizione con riferimento alla stagionalità e ai metodi di cottura più sani – punti 7

La proposta alimentare del concorrente si caratterizza per un'ampia e diffusa varietà di preparazioni, con numerose alternative di pietanze a disposizione dell'utenza, che assicurano la compiuta applicazione dei principi di corretta nutrizione, con particolare riguardo al rispetto della stagionalità degli alimenti e ai metodi di cottura più sani, oltre che alle specifiche prescrizioni recate dall'articolo 20 del Capitolato speciale di appalto, configurando un'offerta nel complesso più che buona.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,85	0,85
B	Buono	0,85	
C	Buono	0,85	

### 2.2) Attenzione alle abitudini, ai gusti e agli stili alimentari – punti 6

L'offerta alimentare del concorrente risulta ispirata alle specifiche caratteristiche che contraddistinguono un servizio di ristorazione universitaria, con la previsione di una serie di alternative volte ad andare incontro alle esigenze proprie dell'utenza interessata, comprese le alternative dietetiche per motivi etici e religiosi, oltre ad altre esigenze dietetiche specifiche,

DR

rivelando una proposta che appare più che adeguata al perseguimento dell'obiettivo afferente al presente sub elemento di valutazione.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	

### 2.3) Applicazione delle disposizioni di cui all'All. 1 CAM – punti 6

L'offerta alimentare dell'Operatore economico dà piena evidenza nella sua articolazione dell'aderenza alle prescrizioni al riguardo dettate dall'Allegato 1 dei CAM di riferimento, delineando un'offerta nel complesso più che adeguata.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	

### 2.4) Promozione buone pratiche per riduzione sprechi alimentari – punti 6

L'offerta del concorrente è impostata da un lato nel ricorso ad un accordo già in essere con la Fondazione Banco Alimentare per il ritiro delle eccedenze giornaliere e dall'altro sulla messa a disposizione per la prenotazione del pasto di una app dedicata che consente di definire, almeno per questo segmento del fabbisogno quotidiano, l'esatto quantitativo delle preparazioni da produrre, così da contribuire in termini di efficacia al contenimento delle eccedenze, evidenziando un'offerta che nel complesso risulta buona.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,80
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,80	

## 3. Sostenibilità ambientale – punti 15

### 3.1) 100% di impiego di pasta alimentare biologica (on/off) – punti 5

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di pasta alimentare biologica.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in



automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

### **3.2) 100% di impiego di riso biologico o da lotta integrata (on/off) – punti 2**

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di riso biologico o da lotta integrata. Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

### **3.3) 100% di impiego di olio e.v.o. biologico (on/off) – punti 3**

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di olio e.v.o. biologico. Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

### **3.4) 100% di impiego di pelati, polpa e passata di pomodoro biologico (on/off) – punti 5**

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di pelati, polpa e passata di pomodoro biologico.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

## **4. Presentazione di elementi migliorativi – punti 17**

### **4.1) Imbiancatura e personalizzazioni grafiche punto IMT – punti 4**

L'intervento prospettato dal concorrente, descritto in termini chiari e supportato da documentazione di dettaglio che fornisce l'evidenza del risultato che si intende perseguire, prevede la completa imbiancatura del punto ristoro presso Scuola IMT Lucca con inserimento di piacevoli motivi di personalizzazione che appaiono utili a concorrere in termini ottimi alla implementazione del livello di comfort dell'ambiente e quindi dello stesso livello di erogazione del servizio.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Ottimo	0,90	0,90
B	Ottimo	0,90	
C	Ottimo	0,90	

### **4.2) Messa a disposizione software per prenotazione pasti - punti 5**

DA

L'operatore economico mette a disposizione per la prenotazione del pasto un software dedicato, la cui descrizione ne evidenzia in termini più che adeguati la facilità di utilizzo e la completezza delle funzionalità, delle informazioni e dei dati acquisibili con detto sistema.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	

#### 4.3) Proposte migliorative sostituzione macchinari, attrezzature, lay out distribuzione punto IMT – punti 5

La proposta di intervento sulla dotazione di macchinari e attrezzature del punto ristoro presso Scuola IMT si caratterizza per un rilevante investimento aggiuntivo rispetto alla dotazione definita nell'inventario allegato agli atti di gara, che appare in grado di contribuire in maniera ottimale al miglioramento effettivo del livello di erogazione del servizio rispetto a quello minimo definito dal Capitolato speciale di appalto.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Ottimo	0,90	0,90
B	Ottimo	0,90	
C	Ottimo	0,90	

#### 4.4) Misure per la promozione dell'inclusione lavorativa delle categorie svantaggiate – punti 3

L'operatore economico si impegna ad inserire tra la forza lavoro dedicata all'esecuzione dell'appalto una percentuale appartenente alle categorie svantaggiate, senza tuttavia indicare quante saranno tali unità e per quale monte orare. Nel complesso l'offerta risulta sul punto adeguata.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Adeguito	0,60	0,60
B	Adeguito	0,60	
C	Adeguito	0,60	

#### 5. Produzione pasti privi di glutine – punti 3



Da

La proposta alimentare dedicata alla produzione di pasti privi di glutine si caratterizza per una varietà di preparazioni e di corrispondenti valori nutrizionali tali da assicurare un buon livello di assimilabilità al menù del giorno.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,80
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,80	

La Commissione passa quindi all'esame dell'offerta di CPS EVO Srl e, in primo luogo, accerta che essa non contiene indicazioni dalle quali sia possibile dedurre, anche in forma indiretta, il contenuto dell'offerta economica, né reca quali allegati qualsivoglia altra documentazione aggiuntiva rispetto al contenuto della Relazione tecnica, dopodiché, dopo attento e approfondito esame, esprime la seguente valutazione:

#### 1. Progetto Tecnico-organizzativo – punti 20

##### 1.1) Struttura organizzativa messa a disposizione per l'esecuzione del servizio – punti 4

La proposta del concorrente sul punto risulta espressa in termini esaurienti, evidenziando una soluzione tecnico-organizzativa del servizio più che adeguata in tutte le componenti che rilevano ai fini della presente valutazione, quali la quantità e qualità delle risorse umane e strumentali impiegate, le strutture logistica e di supporto e i diversi livelli di responsabilità e coordinamento, che nel complesso appare idonea ad assicurare una gestione dell'appalto coerente con gli obiettivi perseguiti dalla Stazione Appaltante.


I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	

##### 1.2) Qualifica delle risorse umane – punti 2

La qualifica delle risorse umane che il concorrente si propone di impiegare nell'esecuzione del servizio, che prevede l'aggiunta di una sola unità operativa alle unità che già operano nell'attuale gestione dell'appalto e rispetto alle quali è previsto il completo riassorbimento, rivela il possesso di una dotazione adeguata, quanto a qualifiche professionali, del team delineato per la gestione dell'appalto.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:



Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Adeguito	0,60	0,8-60
B	Adeguito	0,60	
C	Adeguito	0,60	

### 1.3) Esperienza lavorativa nel settore e relativa durata – punti 2

L'operatore economico opera nel settore della ristorazione collettiva dal 2017, con assunzione di appalti sia in ambito pubblico che privato, denotando una esperienza lavorativa che, per quanto di durata ancora contenuta, ha già prodotto un livello di fatturato specifico che, come tale, è in grado di concorrere in termini adeguati al risultato di una gestione efficace ed efficiente della commessa.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Adeguito	0,60	0,60
B	Adeguito	0,60	
C	Adeguito	0,60	

### 1.4) Monte ore previsto – punti 3

Il monte orario previsto per il personale operativo corrisponde a quello indicato dalla Stazione Appaltante negli atti di gara, a cui si aggiunge la previsione relativa all'unità di personale aggiuntivo che va ad integrare tale dotazione, delineando nel complesso una proposta operativa che risulta più che adeguata rispetto alle esigenze connesse all'esecuzione dell'appalto.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	

### 1.5) Diagramma di GANTT della giornata tipo – punti 3

L'offerta contiene due diagrammi di GANTT, uno per l'organizzazione del servizio a pranzo e l'altro per la cena, in cui trova adeguata illustrazione l'articolazione delle fasi in cui si dipana la giornata lavorativa tipo (preparazione, distribuzione e pulizia/lavaggio), che danno evidenza di una organizzazione del lavoro idonea ad assicurare una gestione più che adeguata delle diverse attività in cui si esplicita il servizio ristorazione in parola.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:



GR

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	

### 1.6) Formazione programmata del personale – punti 3

Il piano formativo illustrato dal concorrente, oltre a contemplare tutte le materie obbligatorie in rapporto alla specifica tipologia del servizio oggetto di affidamento, prevede attività anche in ambiti ulteriori rispetto a quelli vincolanti, definendo in tal modo un quadro di intervento esteso, con dettaglio del fabbisogno orario complessivo (491 h), cosicché l'offerta sul punto risulta buona.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,80
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,80	

### 1.7) Tempi di sostituzione degli addetti assenti – punti 3

L'offerta sul punto, indica un sistema gestionale delle emergenze fondato sul ricorso ad una squadra jolly costituita da addetti impiegati in altri appalti di cui il concorrente è titolare nelle vicinanze, senza peraltro fornire indicazioni sulla tempistica di intervento al di là dell'aggettivo "immediata", né specifiche sulla effettiva dislocazione degli appalti in cui sono impiegate le unità che andranno a formare la squadra jolly. Nel complesso l'offerta sul punto risulta adeguata rispetto alle esigenze attese dalla Stazione Appaltante.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Adeguito	0,65	0,65
B	Adeguito	0,65	
C	Adeguito	0,65	

## 2. Menù offerta alimentare servizio ristorazione – punti 25

### 2.1) Applicazione principi corretta nutrizione con riferimento alla stagionalità e ai metodi di cottura più sani – punti 7

La descrizione della proposta alimentare del concorrente consiste esclusivamente nella illustrazione delle varie fasi in cui sia articolata la preparazione del pasto, dall'approvvigionamento delle materie prime alla lavorazione delle stesse e alle diverse tecniche di cottura, mentre manca del tutto una qualsiasi indicazione dei menù in cui si articola

detta offerta alimentare, nonostante il disciplinare di gara riconoscesse ai concorrenti la possibilità di integrare la descrizione dei menù contenuta nella Relazione tecnica con tabelle di dettaglio che oltre tutto non concorrevano a determinare il numero massimo di facciate di cui doveva essere composta la suddetta relazione. L'offerta pertanto sul punto risulta estremamente scarsa.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Molto Scarso	0,10	0,10
B	Molto Scarso	0,10	
C	Molto Scarso	0,10	

## 2.2) Attenzione alle abitudini, ai gusti e agli stili alimentari – punti 6

La Commissione richiama le considerazioni esposte a proposito del sub criterio precedente, rilevando come al di là delle affermazioni di carattere generale riportate nella relazione la mancanza del dettaglio dei menù non consente di verificare la effettiva fondatezza delle stesse, con ciò denotando un'offerta estremamente scarsa.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Molto Scarso	0,10	0,10
B	Molto Scarso	0,10	
C	Molto Scarso	0,10	

## 2.3) Applicazione delle disposizioni di cui all'All. 1 CAM – punti 6

L'offerta alimentare dell'Operatore economico dà piena evidenza nella sua articolazione dell'aderenza alle prescrizioni al riguardo dettate dall'Allegato 1 dei CAM di riferimento, delineando un'offerta nel complesso più che adeguata.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	

## 2.4) Promozione buone pratiche per riduzione sprechi alimentari – punti 6

L'offerta del concorrente, per quanto concerne il ricorso ad associazioni del terzo settore, contiene la mera dichiarazione di disponibilità a concludere accordi con associazioni presenti sul territorio di riferimento; a questa si affianca la descrizione di alcune misure organizzative,



quali la razionalizzazione degli approvvigionamenti con scelta di prodotti a basso impatto ambientale e acquisto di prodotti in multi porzione che descrivono una proposta nel complesso adeguata.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Adeguito	0,60	0,60
B	Adeguito	0,60	
C	Adeguito	0,60	

### **3. Sostenibilità ambientale – punti 15**

#### **3.1) 100% di impiego di pasta alimentare biologica (on/off) – punti 5**

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di pasta alimentare biologica.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

#### **3.2) 100% di impiego di riso biologico o da lotta integrata (on/off) – punti 2**

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di riso biologico o da lotta integrata.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

#### **3.3) 100% di impiego di olio e.v.o. biologico (on/off) – punti 3**

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di olio e.v.o. biologico.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

#### **3.4) 100% di impiego di pelati, polpa e passata di pomodoro biologico (on/off) – punti 5**

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di pelati, polpa e passata di pomodoro biologico.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

### **4. Presentazione di elementi migliorativi – punti 17**

#### **4.1) Imbiancatura e personalizzazioni grafiche punto IMT – punti 4**

DR

Handwritten signature

L'intervento proposto dal concorrente, descritto in poche righe e senza il supporto di rendering o altre forme di rappresentazione che diano una qualche evidenza immediata del risultato che ci si propone di ottenere, prevede oltre all'imbiancatura completa dei locali, l'inserimento di elementi di personalizzazione grafica (adesivi, logo della Stazione Appaltante, doppia colorazione), risultando idoneo a concorrere in termini adeguati alla implementazione del livello di comfort dell'ambiente e quindi dello stesso livello di erogazione del servizio.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Adeguito	0,60	0,60
B	Adeguito	0,60	
C	Adeguito	0,60	

#### 4.2) Messa a disposizione software per prenotazione pasti - punti 5

L'operatore economico mette a disposizione per la prenotazione del pasto un software dedicato, la cui descrizione ne evidenzia in termini più che adeguati la facilità di utilizzo e la completezza delle funzionalità, delle informazioni e dei dati acquisibili con detto sistema.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	

#### 4.3) Proposte migliorative sostituzione macchinari, attrezzature, lay out distribuzione punto IMT – punti 5

La proposta di intervento sulla dotazione di macchinari e attrezzature del punto ristoro presso Scuola IMT, peraltro non assistita da documentazione di dettaglio di quanto proposto, appare in grado di contribuire in maniera adeguata al miglioramento effettivo del livello di erogazione del servizio rispetto a quello minimo definito dal Capitolato speciale di appalto.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Adeguito	0,60	0,60
B	Adeguito	0,60	
C	Adeguito	0,60	

#### 4.4) Misure per la promozione dell'inclusione lavorativa delle categorie svantaggiate – punti 3



5/12

L'operatore economico oltre a prevedere l'impiego nell'esecuzione dell'appalto di una unità appartenente alle categorie svantaggiate, afferma che in caso di mancata accettazione da parte del personale della gestione uscente alla prosecuzione del rapporto di lavoro, farà ricorso per almeno il 40% del fabbisogno a personale appartenente alle suddette categorie, assicurando in tal modo un buon livello di perseguimento dell'obiettivo a cui è preordinato il presente elemento di valutazione.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,80
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,80	

## 5. Produzione pasti privi di glutine – punti 3

La proposta alimentare dedicata alla produzione di pasti privi di glutine si caratterizza per una varietà di preparazioni e di corrispondenti valori nutrizionali tali da assicurare un buon livello di assimilabilità al menù del giorno.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,80
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,80	

La Commissione passa quindi all'esame dell'offerta di DEL MONTE RISTORAZIONE COLLETTIVA Srl e, in primo luogo, accerta che essa non contiene indicazioni dalle quali sia possibile dedurre, anche in forma indiretta, il contenuto dell'offerta economica, né reca quali allegati qualsivoglia altra documentazione aggiuntiva rispetto al contenuto della Relazione tecnica, dopodiché, dopo attento e approfondito esame, esprime la seguente valutazione:

### 1. Progetto Tecnico-organizzativo – punti 20

#### 1.1) Struttura organizzativa messa a disposizione per l'esecuzione del servizio – punti 4

La proposta del concorrente sul punto risulta formulata in termini chiari ed esaurienti, dai quali scaturisce una soluzione tecnico-organizzativa del servizio più che buona in tutti i suoi elementi fondamentali ai fini della presente valutazione, quali la quantità e qualità delle risorse umane e strumentali impiegate, le strutture logistiche e di supporto dislocate nelle immediate vicinanze delle sedi interessate dall'appalto, che nel complesso appare idonea a concorrere in termini di rilevante effettività ed efficacia a una gestione dell'appalto coerente con gli obiettivi perseguiti dalla Stazione Appaltante.

Handwritten signatures and initials in the top right corner of the page.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,85	0,85
B	Buono	0,85	
C	Buono	0,85	

### 1.2) Qualifica delle risorse umane – punti 2

La qualifica delle risorse umane che il concorrente si propone di impiegare nell'esecuzione del servizio, con particolare riguardo per quelle che aggiungono alle unità che già operano nell'attuale gestione dell'appalto e rispetto alle quali è previsto il completo riassorbimento, rivela il ricorso ad una dotazione più che buona in termini di qualifiche professionali del team previsto per la gestione dell'appalto.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,85	0,85
B	Buono	0,85	
C	Buono	0,85	

### 1.3) Esperienza lavorativa nel settore e relativa durata – punti 2

L'operatore economico vanta una lunga e consolidata esperienza lavorativa nel settore della ristorazione collettiva che, come tale, è in grado di concorrere in termini più che buoni al risultato di una gestione efficace ed efficiente della commessa.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,80
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,80	

### 1.4) Monte ore previsto – punti 3

Il monte orario previsto per il personale operativo corrisponde a quello indicato dalla Stazione Appaltante negli atti di gara; a questo si aggiunge la previsione relativa alle unità aggiuntive di personale con mansioni direttive (direttore tecnico del servizio e dietista) e operative (autista dedicato al trasporto dei pasti prodotti presso IMT alla sede Lucca Campus), così da definire nel complesso una proposta che risulta buona rispetto alle esigenze connesse all'esecuzione dell'appalto.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del



DR

punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,80
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,80	

### 1.5) Diagramma di GANTT della giornata tipo – punti 3

L'offerta contiene quattro diagrammi di GANTT, uno per il personale direttivo e gli altri tre per quello operativo per le giornate dal lunedì al venerdì, per il sabato e per la domenica, così da fornire una chiara e completa evidenza della specifica organizzazione del lavoro pensata per ciascuna delle tre modalità operative in cui va ad articolarsi la gestione del servizio che a norma di Capitolato speciale di appalto deve essere erogato dal lunedì alla domenica, festivi compresi.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Ottimo	0,90	0,90
B	Ottimo	0,90	
C	Ottimo	0,90	

### 1.6) Formazione programmata del personale – punti 3

Il piano formativo illustrato dal concorrente contempla tutte le materie obbligatorie in rapporto alla specifica tipologia del servizio oggetto di affidamento comprensivo dei necessari richiami per l'aggiornamento continuo e con un fabbisogno orario di 24h per addetto per la fase di avvio dell'appalto, a cui si aggiunge il fabbisogno successivo di 100h nell'arco della durata del contratto, per un'offerta che sul punto risulta buona.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,80
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,80	

### 1.7) Tempi di sostituzione degli addetti assenti – punti 3

Il sistema di gestione delle sostituzioni prevede il ricorso a molteplici strumenti – dalle sostituzioni interne alle squadre jolly e di pronto intervento e al lavoro interinale – con la previsione di una tempistica di intervento (30 minuti) che appare plausibile in ragione della vicinanza della sede dell'operatore economico rispetto alla struttura interessata dall'appalto (10 km), cosicché l'offerta sul punto risulta buona.

GR  
H  
A  
L

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,80
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,80	

## 2. Menù offerta alimentare servizio ristorazione – punti 25

### 2.1) Applicazione principi corretta nutrizione con riferimento alla stagionalità e ai metodi di cottura più sani – punti 7

La proposta alimentare del concorrente si caratterizza per la presenza ogni giorno di tre primi, tre secondi e tre contorni e, quindi, di una ricca e diversificata varietà di preparazioni, così da assicurare l'applicazione dei principi di corretta nutrizione, con particolare riguardo al rispetto della stagionalità degli alimenti e ai metodi di cottura più sani, risultando pienamente in linea con le prescrizioni minime recate dall'articolo 20 del Capitolato speciale di appalto a proposito della necessità che nell'offerta giornaliera sia sempre presente almeno una pietanza preparata senza l'impiego di derivati animali per ciascuna tipologia di portata (primo, secondo e contorno), configurando un'offerta nel complesso ottima.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Ottimo	0,90	0,90
B	Ottimo	0,90	
C	Ottimo	0,90	

### 2.2) Attenzione alle abitudini, ai gusti e agli stili alimentari – punti 6

La rilevante varietà della proposta alimentare del concorrente, già evidenziata a proposito del punto precedente e la sua effettiva articolazione espressa dalle tabelle di dettaglio con definizione di quattro profili specifici di utenti e ulteriori possibilità di integrazione per particolari casi e specifiche esigenze, danno evidenza della sua piena rispondenza alle abitudini, ai gusti e agli stili alimentari di una utenza particolare come quella propria di una mensa universitaria, così da concorrere in termini ottimali al perseguimento degli obiettivi a cui afferisce la presente procedura.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Ottimo	0,90	0,90
B	Ottimo	0,90	
C	Ottimo	0,90	



### 2.3) Applicazione delle disposizioni di cui all'All. 1 CAM – punti 6

L'offerta alimentare dell'Operatore economico dà piena evidenza nella sua articolazione dell'aderenza alle prescrizioni al riguardo dettate dall'Allegato 1 dei CAM di riferimento, delineando un'offerta nel complesso più che adeguata.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	

### 2.4) Promozione buone pratiche per riduzione sprechi alimentari – punti 6

L'offerta del concorrente propone da un lato il ricorso a misure organizzative di varia natura volte a ridurre gli sprechi – dalla distribuzione all'utenza di un apposito contenitore riutilizzabile per la raccolta del cibo non utilizzato alle campagne informative e all'adeguamento del menù all'esito delle indagini di customer satisfaction e dall'altro il conferimento delle pietanze non consumate ad enti caritatevoli presenti nel territorio di Lucca con cui l'operatore economico ha già in atto accordi di tal genere, così da delineare un'offerta nel complesso ottima.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Ottimo	0,90	0,90
B	Ottimo	0,90	
C	Ottimo	0,90	

## 3. Sostenibilità ambientale – punti 15

### 3.1) 100% di impiego di pasta alimentare biologica (on/off) – punti 5

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di pasta alimentare biologica.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

### 3.2) 100% di impiego di riso biologico o da lotta integrata (on/off) – punti 2

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di riso biologico o da lotta integrata.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

Handwritten signatures and initials in blue ink.

### 3.3) 100% di impiego di olio e.v.o. biologico (on/off) – punti 3

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di olio e.v.o. biologico.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

### 3.4) 100% di impiego di pelati, polpa e passata di pomodoro biologico (on/off) – punti 5

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di pelati, polpa e passata di pomodoro biologico.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

## 4. Presentazione di elementi migliorativi – punti 17

### 4.1) Imbiancatura e personalizzazioni grafiche punto IMT – punti 4

L'intervento prospettato dal concorrente, descritto in termini chiari e esaurienti e supportato da documentazione di dettaglio che fornisce l'evidenza del risultato che ci si propone di conseguire, prevede la completa imbiancatura e sanificazione del punto ristoro presso IMT Lucca, con scelta di colori e con inserimento di soluzioni di personalizzazione grafica che producono un risultato che appare utile a concorrere in termini più che ottimali alla implementazione del livello di comfort dell'ambiente e quindi dello stesso livello di erogazione del servizio.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Ottimo	0,95	0,95
B	Ottimo	0,95	
C	Ottimo	0,95	

### 4.2) Messa a disposizione software per prenotazione pasti - punti 5

L'operatore economico mette a disposizione per la prenotazione del pasto un software dedicato, la cui descrizione ne evidenzia in termini più che adeguati la facilità di utilizzo e la completezza delle funzionalità, delle informazioni e dei dati acquisibili con detto sistema.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	



DR  
[Signature]

<b>B</b>	Più che adeguato	0,70	0,70
<b>C</b>	Più che adeguato	0,70	

#### 4.3) Proposte migliorative sostituzione macchinari, attrezzature, lay out distribuzione punto IMT – punti 5

La proposta di intervento sulla dotazione di macchinari e attrezzature del punto ristoro presso Scuola IMT si caratterizza per un rilevante investimento aggiuntivo rispetto alla dotazione definita nell'inventario allegato agli atti di gara, che appare in grado di contribuire in maniera ottimale al miglioramento effettivo del livello di erogazione del servizio rispetto a quello minimo stabilito dal Capitolato speciale di appalto.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
<b>A</b>	Ottimo	0,90	0,90
<b>B</b>	Ottimo	0,90	
<b>C</b>	Ottimo	0,90	

#### 4.4) Misure per la promozione dell'inclusione lavorativa delle categorie svantaggiate – punti 3

L'operatore economico propone l'inserimento nella dotazione organica di commessa di una unità di personale appartenente alle categorie svantaggiate per n. 3 ore giornaliere e n. 15 h settimanali, oltre all'attivazione di un tirocinio con possibilità di successiva assunzione e la collaborazione con una cooperativa sociale con consolidata esperienza nell'ambito dell'inserimento lavorativo di persone con disabilità o appartenenti a categorie svantaggiate, delineando un'offerta molto buona.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
<b>A</b>	Buono	0,85	0,85
<b>B</b>	Buono	0,85	
<b>C</b>	Buono	0,85	

#### 5. Produzione pasti privi di glutine – punti 3

La proposta alimentare dedicata alla produzione di pasti privi di glutine si caratterizza per una varietà di preparazioni e di corrispondenti valori nutrizionali che assicurano un buon livello di assimilabilità al menù del giorno.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
-------------	--------------------	--------------------------	--------------------

g R

*[Handwritten signature]*

<b>A</b>	Buono	0,80	0,80
<b>B</b>	Buono	0,80	
<b>C</b>	Buono	0,80	

La Commissione passa quindi all'esame dell'offerta di SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA e, in primo luogo, accerta che essa non contiene indicazioni dalle quali sia possibile dedurre, anche in forma indiretta, il contenuto dell'offerta economica, né reca quali allegati qualsivoglia altra documentazione aggiuntiva rispetto al contenuto della Relazione tecnica, dopodiché, dopo attento e approfondito esame, esprime la seguente valutazione:

### **1. Progetto Tecnico-organizzativo – punti 20**

#### **1.1) Struttura organizzativa messa a disposizione per l'esecuzione del servizio – punti 4**

La proposta del concorrente sul punto risulta formulata in termini chiari ed esaurienti, dai quali emerge una soluzione tecnico-organizzativa del servizio più che buona in tutti i suoi elementi fondamentali ai fini della presente valutazione, quali la quantità e qualità delle risorse umane e strumentali impiegate, le strutture di coordinamento, logistica e di supporto e che nel complesso appare idonea a concorrere in termini di rilevante effettività ed efficacia a una gestione dell'appalto coerente con gli obiettivi perseguiti dalla Stazione Appaltante.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

<b>Commissario</b>	<b>Giudizio sintetico</b>	<b>Valutazione coefficiente</b>	<b>Coefficiente medio</b>
<b>A</b>	Buono	0,85	0,85
<b>B</b>	Buono	0,85	
<b>C</b>	Buono	0,85	

#### **1.2) Qualifica delle risorse umane – punti 2**

La qualifica delle risorse umane che il concorrente si propone di impiegare nell'esecuzione del servizio, con particolare riguardo per quelle che si vanno ad aggiungere alle unità che già operano nell'attuale gestione dell'appalto e rispetto alle quali è previsto il completo riassorbimento, rivela il ricorso ad una dotazione più che buona in termini di qualifiche professionali del team definito per la gestione dell'appalto.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

<b>Commissario</b>	<b>Giudizio sintetico</b>	<b>Valutazione coefficiente</b>	<b>Coefficiente medio</b>
<b>A</b>	Buono	0,85	0,85
<b>B</b>	Buono	0,85	
<b>C</b>	Buono	0,85	

#### **1.3) Esperienza lavorativa nel settore e relativa durata – punti 2**



La dotazione di risorse umane prevista dall'operatore economico per l'espletamento della prestazione si connota per una lunga e consolidata esperienza lavorativa nel settore della ristorazione collettiva che, come tale, è in grado di concorrere in termini buoni al risultato di una gestione efficace ed efficiente della commessa.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,80
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,80	

#### 1.4) Monte ore previsto – punti 3

Il monte orario previsto per il personale operativo attualmente in carico alla gestione dell'appalto e rispetto al quale l'operatore economico si è impegnato all'integrale riassorbimento risulta incrementato rispetto a quello indicato dalla Stazione Appaltante negli atti di gara; a questo si aggiunge la previsione relativa alle ulteriori unità di personale previste nella struttura organizzativa di commessa, sia con mansioni direttive che operative, delineando nel complesso una proposta che risulta ottima rispetto alle esigenze connesse all'esecuzione dell'appalto.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Ottimo	0,90	0,90
B	Ottimo	0,90	
C	Ottimo	0,90	

#### 1.5) Diagramma di GANTT della giornata tipo – punti 3

La proposta contiene un unico diagramma di GANTT, senza distinzione tra giorni feriali (lunedì-venerdì) e sabato e domenica, con una declinazione che mostra un'organizzazione del lavoro che appare idonea ad assicurare una gestione più che adeguata delle diverse attività in cui si esplicita il servizio ristorazione in parola.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	

#### 1.6) Formazione programmata del personale – punti 3

Il piano formativo illustrato dal concorrente risulta estremamente dettagliato e completo, con una previsione complessiva di ore dedicate (1372 per i 36 mesi di durata del servizio) che conduce a valutare l'offerta ottima.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Ottimo	0,90	0,90
B	Ottimo	0,90	
C	Ottimo	0,90	

### 1.7) Tempi di sostituzione degli addetti assenti – punti 3

La proposta descrive con chiarezza procedure e strumenti che il concorrente intendere mettere in campo per gestire le necessità di sostituzione, con indicazione di una tempistica di intervento di un'ora, così da delineare un'offerta che nel complesso risulta buona.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,80
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,80	

## 2. Menù offerta alimentare servizio ristorazione – punti 25

### 2.1) Applicazione principi corretta nutrizione con riferimento alla stagionalità e ai metodi di cottura più sani – punti 7

La proposta alimentare del concorrente si articola in 5 settimane e 4 stagioni e si caratterizza per la presenza ogni giorno di tre primi, tre secondi, oltre ad un piatto freddo codificato, pizza e piatto unico a rotazione e, quindi, di un'ampia e diversificata varietà di preparazioni, così da garantire l'applicazione dei principi di corretta nutrizione, con particolare riguardo al rispetto della stagionalità degli alimenti e ai metodi di cottura più sani, risultando pienamente in linea con le prescrizioni minime recate dall'articolo 20 del Capitolato speciale di appalto a proposito della necessità che nell'offerta giornaliera sia sempre presente almeno una pietanza preparata senza l'impiego di derivati animali per ciascuna tipologia di portata (primo, secondo e contorno), configurando un'offerta nel complesso ottima.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Ottimo	0,90	0,90
B	Ottimo	0,90	
C	Ottimo	0,90	



## 2.2) Attenzione alle abitudini, ai gusti e agli stili alimentari – punti 6

La rilevante varietà della proposta alimentare del concorrente, già evidenziata a proposito del punto precedente e la sua effettiva articolazione espressa dalle tabelle di dettaglio con ampia attenzione per i menù speciali e per le esigenze di specifiche categorie di utenti, danno evidenza della sua piena rispondenza alle abitudini, ai gusti e agli stili alimentari di una utenza particolare come quella propria di una mensa universitaria, così da concorrere in termini ottimali al perseguimento degli obiettivi a cui afferisce la presente procedura.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Ottimo	0,90	0,90
B	Ottimo	0,90	
C	Ottimo	0,90	

## 2.3) Applicazione delle disposizioni di cui all'All. 1 CAM – punti 6

L'offerta alimentare dell'Operatore economico dà piena evidenza nella sua articolazione dell'aderenza alle prescrizioni al riguardo dettate dall'Allegato 1 dei CAM di riferimento, delineando un'offerta nel complesso più che adeguata.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	

## 2.4) Promozione buone pratiche per riduzione sprechi alimentari – punti 6

L'offerta del concorrente punta sull'utilizzo di misure e soluzioni organizzative in linea con le certificazioni ambientali di cui lo stesso dispone, con particolare riferimento per il punto che qui rileva, alla certificazione ISO 14067 Carbon Footprint Systematic Approach, che consente di introdurre già in fase di produzione un approccio impostato alla sostenibilità ambientale e, quindi, ad una attività rivolta fin dall'inizio al contenimento degli sprechi, così da risultare nel complesso più che adeguata.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	

DA  
B  
O  
R

### **3. Sostenibilità ambientale – punti 15**

#### **3.1) 100% di impiego di pasta alimentare biologica (on/off) – punti 5**

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di pasta alimentare biologica.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

#### **3.2) 100% di impiego di riso biologico o da lotta integrata (on/off) – punti 2**

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di riso biologico o da lotta integrata. Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

#### **3.3) 100% di impiego di olio e.v.o. biologico (on/off) – punti 3**

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di olio e.v.o. biologico.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

#### **3.4) 100% di impiego di pelati, polpa e passata di pomodoro biologico (on/off) – punti 5**

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di pelati, polpa e passata di pomodoro biologico.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

### **4. Presentazione di elementi migliorativi – punti 17**

#### **4.1) Imbiancatura e personalizzazioni grafiche punto IMT – punti 4**

L'intervento prospettato dal concorrente, descritto in termini chiari, per quanto non supportato da documentazione di dettaglio che fornisca la piena evidenza del risultato che sarà conseguito, prevede la completa imbiancatura del punto ristoro presso Scuola IMT Lucca con inserimento di motivi di personalizzazione grafica che appaiono utili a concorrere in termini buoni alla implementazione del livello di comfort dell'ambiente e quindi dello stesso livello di erogazione del servizio.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:



Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
<b>A</b>	Adeguate	0,60	0,60
<b>B</b>	Adeguate	0,60	
<b>C</b>	Adeguate	0,60	

## 5. Produzione pasti privi di glutine – punti 3

La proposta alimentare dedicata alla produzione di pasti privi di glutine si caratterizza per una varietà di preparazioni e di corrispondenti valori nutrizionali tali da assicurare un buon livello di assimilabilità al menù del giorno.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
<b>A</b>	Buono	0,80	0,80
<b>B</b>	Buono	0,80	
<b>C</b>	Buono	0,80	

La Commissione passa quindi all'esame dell'offerta di VIVENDA SpA e, in primo luogo, accerta che essa non contiene indicazioni dalle quali sia possibile dedurre, anche in forma indiretta, il contenuto dell'offerta economica, né reca quali allegati qualsivoglia altra documentazione aggiuntiva rispetto al contenuto della Relazione tecnica, dopodiché, dopo attento e approfondito esame, esprime la seguente valutazione:

### 1. Progetto Tecnico-organizzativo – punti 20

#### 1.1) Struttura organizzativa messa a disposizione per l'esecuzione del servizio – punti 4

La proposta del concorrente sul punto risulta formulata in termini chiari ed esaurienti, dai quali traspare una soluzione tecnico-organizzativa del servizio più che buona in tutti i suoi elementi fondamentali ai fini della presente valutazione, quali la quantità e qualità delle risorse umane e strumentali impiegate, le strutture di coordinamento, logistica e di supporto, che nel complesso appare idonea a concorrere in termini di rilevante effettività ed efficacia a una gestione dell'appalto coerente con gli obiettivi perseguiti dalla Stazione Appaltante.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
<b>A</b>	Buono	0,85	0,85
<b>B</b>	Buono	0,85	
<b>C</b>	Buono	0,85	

#### 1.2) Qualifica delle risorse umane – punti 2

La qualifica delle risorse umane che il concorrente si propone di impiegare nell'esecuzione del

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,80
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,80	

#### 4.2) Messa a disposizione software per prenotazione pasti - punti 5

L'operatore economico mette a disposizione per la prenotazione del pasto un software dedicato, la cui descrizione ne evidenzia in termini più che adeguati la facilità di utilizzo e la completezza delle funzionalità, delle informazioni e dei dati acquisibili con detto sistema.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	

#### 4.3) Proposte migliorative sostituzione macchinari, attrezzature, lay out distribuzione punto IMT – punti 5

La proposta di intervento sulla dotazione di macchinari e attrezzature del punto ristoro presso Scuola IMT si caratterizza per un consistente investimento aggiuntivo rispetto alla dotazione definita nell'inventario allegato agli atti di gara, che appare in grado di contribuire in buona misura al miglioramento effettivo del livello di erogazione del servizio rispetto a quello minimo fissato dal Capitolato speciale di appalto.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,80
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,80	

#### 4.4) Misure per la promozione dell'inclusione lavorativa delle categorie svantaggiate – punti 3

L'operatore economico prevede l'inserimento di personale appartenente alle categorie svantaggiate nella dotazione organica di appalto, senza tuttavia esplicitare numero di tali unità e relativo monte orario, limitandosi a descrivere la procedura di reclutamento del suddetto personale e di monitoraggio e verifica dell'inserimento. Nel complesso l'offerta risulta pertanto adeguata.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:



servizio, con particolare riguardo per quelle che si vanno ad aggiungere alle unità che già operano nell'attuale gestione dell'appalto e rispetto alle quali è previsto il completo riassorbimento, rivela il ricorso ad una buona dotazione in termini di qualifiche professionali del team proposto per la gestione dell'appalto.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,80
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,80	

### 1.3) Esperienza lavorativa nel settore e relativa durata – punti 2

La dotazione di risorse umane prevista dall'operatore economico per l'espletamento della prestazione si connota per una lunga e consolidata esperienza lavorativa nel settore della ristorazione collettiva che, come tale, è in grado di concorrere in termini buoni al risultato di una gestione efficace ed efficiente della commessa.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,80
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,80	

### 1.4) Monte ore previsto – punti 3

Il concorrente prevede per la struttura operativa lo stesso monte ore previsto dalla Stazione Appaltante negli atti di gara, integrato dalle prestazioni della struttura organizzativa e delle figure di coordinamento e di staff, per quanto per queste non vi sia alcuna indicazione del monte ore dedicato. Nel complesso l'offerta risulta sul punto più che adeguata.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	

### 1.5) Diagramma di GANTT della giornata tipo – punti 3

La proposta contiene un unico diagramma di GANTT, senza distinzione tra giorni feriali (lunedì-venerdì) e sabato e domenica, la cui declinazione mostra un'organizzazione del lavoro che appare idonea ad assicurare una gestione più che adeguata delle diverse attività in cui si

esplicita il servizio ristorazione in parola.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	

### 1.6) Formazione programmata del personale – punti 3

Il piano formativo illustrato dal concorrente risulta dettagliato e completo, con una previsione complessiva di ore dedicate (227) ripartito tra il personale direttivo, di cucina e di distribuzione che fa sì che l'offerta sul punto risulti buona

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,80
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,80	

### 1.7) Tempi di sostituzione degli addetti assenti – punti 3

La proposta descrive con chiarezza procedure e strumenti che il concorrente intendere porre in essere per gestire le necessità di sostituzione, con indicazione di una tempistica di intervento di un'ora, così da delineare un'offerta che nel complesso risulta buona.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:



Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,80
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,80	

## 2. Menù offerta alimentare servizio ristorazione – punti 25

### 2.1) Applicazione principi corretta nutrizione con riferimento alla stagionalità e ai metodi di cottura più sani – punti 7


La proposta alimentare del concorrente prevede un menù articolato in 4 settimane e 4 stagioni, ma limitato alle sole giornate dal lunedì al venerdì, senza quindi alcuna indicazione su quale sia il contenuto della proposta per le giornate del sabato e della domenica, in cui il servizio viene regolarmente erogato come espressamente previsto dall'articolo 6 del Capitolato speciale di appalto, elemento questo che incide necessariamente sulla valutazione complessiva



DN  

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	



### **3. Sostenibilità ambientale – punti 15**

#### **3.1) 100% di impiego di pasta alimentare biologica (on/off) – punti 5**

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di pasta alimentare biologica.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

#### **3.2) 100% di impiego di riso biologico o da lotta integrata (on/off) – punti 2**

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di riso biologico o da lotta integrata.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

#### **3.3) 100% di impiego di olio e.v.o. biologico (on/off) – punti 3**

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di olio e.v.o. biologico.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

#### **3.4) 100% di impiego di pelati, polpa e passata di pomodoro biologico (on/off) – punti 5**

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di pelati, polpa e passata di pomodoro biologico.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

### **4. Presentazione di elementi migliorativi – punti 17**

#### **4.1) Imbiancatura e personalizzazioni grafiche punto IMT – punti 4**

La proposta prevede l'imbiancatura di una parte della struttura (pari a 200 mq), con inserimento di motivi di personalizzazione grafica che, per quanto non assistiti da rendering o altre forme di rappresentazione che diano evidenza del risultato atteso, appaiono comunque

che si va ad esprimere e che, in ragione, di tale incompletezza, non può raggiungere la soglia dell'adeguatezza.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Mediocre	0,50	0,50
B	Mediocre	0,50	
C	Mediocre	0,50	

## 2.2) Attenzione alle abitudini, ai gusti e agli stili alimentari – punti 6

La Commissione richiama le considerazioni esposte al punto precedente in ordine all'incompletezza della proposta alimentare formulata dal concorrente i cui effetti si estendono anche rispetto a questo elemento di valutazione, ciò comportando un giudizio complessivo di non adeguatezza.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Mediocre	0,55	0,55
B	Mediocre	0,55	
C	Mediocre	0,55	

## 2.3) Applicazione delle disposizioni di cui all'All. 1 CAM – punti 6

L'offerta alimentare dell'Operatore economico dà piena evidenza nella sua articolazione dell'aderenza alle prescrizioni al riguardo dettate dall'Allegato 1 dei CAM di riferimento, delineando un'offerta nel complesso più che adeguata.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	

## 2.4) Promozione buone pratiche per riduzione sprechi alimentari – punti 6

L'offerta del concorrente prevede varie misure d'intervento sulla gestione degli sprechi, dall'organizzazione di campagne informative al conferimento delle eccedenze ad associazioni caritatevoli presenti sul territorio rispetto al quale c'è il mero impegno a sottoscrivere accordi di collaborazione, all'utilizzo di un algoritmo previsionale in grado di pianificare il corretto quantitativo di pasti da produrre nella giornata, così da definire una proposta nel complesso più che adeguata.

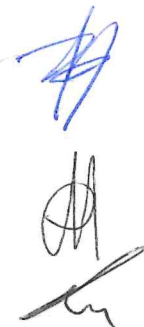


DK

utili a concorrere in termini più che adeguati alla implementazione del livello di comfort dell'ambiente e quindi dello stesso livello di erogazione del servizio.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	



#### 4.2) Messa a disposizione software per prenotazione pasti - punti 5

L'operatore economico mette a disposizione per la prenotazione del pasto un software dedicato, la cui descrizione ne evidenzia in termini più che adeguati la facilità di utilizzo e la completezza delle funzionalità, delle informazioni e dei dati acquisibili con detto sistema.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	

#### 4.3) Proposte migliorative sostituzione macchinari, attrezzature, lay out distribuzione punto IMT – punti 5

La proposta di intervento sulla dotazione di macchinari e attrezzature del punto ristoro presso IMT si caratterizza per un investimento aggiuntivo rispetto alla dotazione definita nell'inventario allegato agli atti di gara, che appare, sia in termini quantitativi che qualitativi, in grado di contribuire in misura adeguata al miglioramento effettivo del livello di erogazione del servizio rispetto a quello minimo fissato dal Capitolato speciale di appalto.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Adeguito	0,60	0,60
B	Adeguito	0,60	
C	Adeguito	0,60	

#### 4.4) Misure per la promozione dell'inclusione lavorativa delle categorie svantaggiate – punti 3

L'operatore economico prevede l'inserimento di personale appartenente alle categorie svantaggiate nella dotazione organica di appalto, senza tuttavia esplicitare numero di tali unità e monte orario relativo, limitandosi a descrivere la procedura di reclutamento del suddetto

personale e di monitoraggio e verifica dell'inserimento. Nel complesso l'offerta risulta pertanto adeguata.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Adeguito	0,60	0,60
B	Adeguito	0,60	
C	Adeguito	0,60	

## 5. Produzione pasti privi di glutine – punti 3

La proposta alimentare dedicata alla produzione di pasti privi di glutine si caratterizza per una varietà di preparazioni e di corrispondenti valori nutrizionali tali da assicurare un più che adeguato livello di assimilabilità al menù del giorno.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	

La Commissione passa quindi all'esame dell'offerta di GLOBAL SERVICE Srl e, in primo luogo, accerta che essa non contiene indicazioni dalle quali sia possibile dedurre, anche in forma indiretta, il contenuto dell'offerta economica, né reca quali allegati qualsivoglia altra documentazione aggiuntiva rispetto al contenuto della Relazione tecnica, dopodiché, dopo attento e approfondito esame, esprime la seguente valutazione:

## 1. Progetto Tecnico-organizzativo – punti 20

### 1.1) Struttura organizzativa messa a disposizione per l'esecuzione del servizio – punti 4

La proposta del concorrente sul punto risulta formulata in termini sufficientemente chiari ed esaurienti e forniscono l'evidenza circa l'approntamento di una soluzione organizzativa del servizio in tutte le sue componenti fondamentali, ovvero quantità e qualità delle risorse umane e strumentali e delle strutture logistiche e di supporto da impiegare, che appare idonea a contribuire in termini di effettività ed efficacia a una gestione dell'appalto adeguata al risultato perseguito dalla Stazione Appaltante.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Adeguito	0,65	0,65
B	Adeguito	0,65	



<b>C</b>	Adeguito	0,65	
----------	----------	------	--

### 1.2) Qualifica delle risorse umane – punti 2

La qualifica delle risorse umane che il concorrente si propone di impiegare nell'esecuzione del servizio, con particolare riguardo per quelle che si vanno ad aggiungere alle unità che già operano nell'attuale gestione dell'appalto e rispetto alle quali è previsto il completo riassorbimento, rivela il ricorso ad una dotazione adeguata in termini di qualifiche professionali del team previsto per la gestione dell'appalto.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
<b>A</b>	Adeguito	0,60	0,60
<b>B</b>	Adeguito	0,60	
<b>C</b>	Adeguito	0,60	

### 1.3) Esperienza lavorativa nel settore e relativa durata – punti 2

L'operatore economico si connota per una discreta esperienza lavorativa nel settore della ristorazione collettiva che, come tale, è in grado di concorrere in termini adeguati al risultato di una gestione efficace ed efficiente della commessa.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
<b>A</b>	Adeguito	0,60	0,60
<b>B</b>	Adeguito	0,60	
<b>C</b>	Adeguito	0,60	

### 1.4) Monte ore previsto – punti 3

Il monte orario previsto per il personale operativo attualmente in carico alla attuale gestione dell'appalto e rispetto al quale l'operatore economico si è impegnato all'integrale riassorbimento, risulta integrato dalla previsione dell'impiego di ulteriori due unità di personale con mansioni operative, delineando una proposta che nel complesso risulta molto buona rispetto alle esigenze connesse all'esecuzione dell'appalto.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
<b>A</b>	Buono	0,85	0,85
<b>B</b>	Buono	0,85	
<b>C</b>	Buono	0,85	

### 1.5) Diagramma di GANTT della giornata tipo – punti 3

L'offerta contiene un diagramma di GANTT per ogni giorno della settimana, dando così evidenza in termini chiari ed esaurienti dell'organizzazione del lavoro prevista per l'erogazione del servizio che appare al riguardo ottima.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Ottimo	0,90	0,90
B	Ottimo	0,90	
C	Ottimo	0,90	

### 1.6) Formazione programmata del personale – punti 3

Il piano formativo illustrato dal concorrente contempla tutte le materie obbligatorie in rapporto alla specifica tipologia del servizio oggetto di affidamento, con un fabbisogno orario per addetto di 240h, cosicché l'offerta sul punto risulta buona.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,80
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,80	

### 1.7) Tempi di sostituzione degli addetti assenti – punti 3

La proposta del concorrente punta sull'impiego di una squadra jolly e sul ricorso alle agenzie di lavoro interinale, con un sistema di gestione delle sostituzioni che assicura un tempo massimo d'intervento di un'ora, delineando in tal modo una buona offerta.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,80
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,80	

## 2. Menù offerta alimentare servizio ristorazione – punti 25

### 2.1) Applicazione principi corretta nutrizione con riferimento alla stagionalità e ai metodi di cottura più sani – punti 7

La proposta alimentare del concorrente risulta formulata in termini non in linea con il principio di sostenibilità a cui è ispirato l'appalto e nello specifico con le prescrizioni minime recate dall'articolo 20 del Capitolato speciale di appalto a proposito della necessità che nell'offerta



#### **2.4) Promozione buone pratiche per riduzione sprechi alimentari – punti 6**

L'offerta del concorrente prevede varie misure d'intervento per la gestione degli sprechi, dall'utilizzo di un sistema informatizzato in grado di pianificare il corretto quantitativo di pasti da produrre nella giornata all'analisi dei rifiuti e alla collaborazione con canili, gattili e enti caritatevoli, rispetto alla quale c'è peraltro una mera dichiarazione d'intenti, così da definire una proposta nel complesso adeguata.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Adeguito	0,60	0,60
B	Adeguito	0,60	
C	Adeguito	0,60	

### **3. Sostenibilità ambientale – punti 15**

#### **3.1) 100% di impiego di pasta alimentare biologica (on/off) – punti 5**

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di pasta alimentare biologica.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

#### **3.2) 100% di impiego di riso biologico o da lotta integrata (on/off) – punti 2**

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di riso biologico o da lotta integrata.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

#### **3.3) 100% di impiego di olio e.v.o. biologico (on/off) – punti 3**

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di olio e.v.o. biologico.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

#### **3.4) 100% di impiego di pelati, polpa e passata di pomodoro biologico (on/off) – punti 5**

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di pelati, polpa e passata di pomodoro biologico.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dal *Disciplinare di gara* ("sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in

giornaliera sia sempre presente almeno una pietanza preparata senza l'impiego di derivati animali per ciascuna tipologia di portata (primo, secondo e contorno), con particolare riferimento per i secondi che, nelle tabelle in cui sono articolati i menù, compaiono quotidianamente ed esclusivamente in preparazioni che prevedono appunto l'utilizzo di derivati animali e con una frequenza, ad esempio nell'uso della carne bovina, superiore a quella massima settimanale (due volte) prevista dalla suddetta disposizione capitolare, oltre a pietanze, quali ad es. il cordon bleu, che non possono essere somministrate in una mensa quale quella oggetto della presente procedura. Per tali ragioni la proposta alimentare in questione si connota per uno scarso livello qualitativo.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
<b>A</b>	Molto Scarso	0,20	0,20
<b>B</b>	Molto Scarso	0,20	
<b>C</b>	Molto Scarso	0,20	

## 2.2) Attenzione alle abitudini, ai gusti e agli stili alimentari – punti 6

La varietà della proposta alimentare del concorrente e la sua effettiva articolazione espressa dalle tabelle di dettaglio, danno evidenza di una adeguata considerazione e rispondenza alle abitudini, ai gusti e agli stili alimentari di una utenza particolare come quella propria di una mensa universitaria, così da concorrere al perseguimento degli obiettivi a cui afferisce la presente procedura.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
<b>A</b>	Adeguito	0,60	0,60
<b>B</b>	Adeguito	0,60	
<b>C</b>	Adeguito	0,60	

## 2.3) Applicazione delle disposizioni di cui all'All. 1 CAM – punti 6

L'offerta alimentare dell'Operatore economico dà piena evidenza nella sua articolazione dell'aderenza alle prescrizioni al riguardo dettate dall'Allegato 1 dei CAM di riferimento, delineando un'offerta nel complesso più che adeguata.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
<b>A</b>	Più che adeguato	0,70	0,70
<b>B</b>	Più che adeguato	0,70	
<b>C</b>	Più che adeguato	0,70	

automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione”), attribuisce all’offerta il punteggio previsto per tale sub elemento.

#### **4. Presentazione di elementi migliorativi – punti 17**

##### **4.1) Imbiancatura e personalizzazioni grafiche punto IMT – punti 4**

L’intervento proposto dal concorrente, descritto in poche righe e senza il supporto di rendering o altre forme di rappresentazione che diano una qualche evidenza immediata del risultato effettivo che ci si propone di raggiungere, prevede l’imbiancatura completa della sala mensa, corredato dall’inserimento di interventi grafici, risultando idoneo a concorrere in termini adeguati alla implementazione del livello di comfort dell’ambiente e quindi dello stesso livello di erogazione del servizio.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
<b>A</b>	Adeguito	0,60	0,60
<b>B</b>	Adeguito	0,60	
<b>C</b>	Adeguito	0,60	

##### **4.2) Messa a disposizione software per prenotazione pasti - punti 5**

L’operatore economico mette a disposizione per la prenotazione del pasto un software dedicato, la cui descrizione ne evidenzia in termini più che adeguati la facilità di utilizzo e la completezza delle funzionalità, delle informazioni e dei dati acquisibili con detto sistema.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
<b>A</b>	Più che adeguato	0,70	0,70
<b>B</b>	Più che adeguato	0,70	
<b>C</b>	Più che adeguato	0,70	

##### **4.3) Proposte migliorative sostituzione macchinari, attrezzature, lay out distribuzione punto IMT – punti 5**

La proposta di intervento sulla dotazione di macchinari e attrezzature del punto ristoro presso Scuola IMT si caratterizza per un buon investimento aggiuntivo rispetto alla dotazione definita nell’inventario allegato agli atti di gara, che appare, tanto in termini quantitativi che qualitativi, in grado di contribuire in buona misura al miglioramento effettivo del livello di erogazione del servizio rispetto a quello minimo definito dal Capitolato speciale di appalto.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
<b>A</b>	Più che adeguato	0,75	



<b>B</b>	Più che adeguato	0,75	0,75
<b>C</b>	Più che adeguato	0,75	

#### 4.4) Misure per la promozione dell'inclusione lavorativa delle categorie svantaggiate – punti 3

L'operatore economico propone l'inserimento nella dotazione organica di commessa di n. 2 unità di personale appartenente alle categorie protette, senza tuttavia specificarne il relativo monte orario di impiego, così da delineare nel complesso una proposta più che adeguata.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
<b>A</b>	Più che adeguato	0,70	0,70
<b>B</b>	Più che adeguato	0,70	
<b>C</b>	Più che adeguato	0,70	

#### 5. Produzione pasti privi di glutine – punti 3

L'offerta del concorrente, oltre a contenere la descrizione delle modalità di preparazione dei pasti privi di glutine, è corredata da uno specifico menù dettagliato che evidenzia un'offerta alimentare estremamente varia e ricca, assimilabile all'offerta giornaliera e, in quanto, tale idonea a garantire un livello più che buono nell'esecuzione di questa specifica componente del servizio.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
<b>A</b>	Buono	0,85	0,85
<b>B</b>	Buono	0,85	
<b>C</b>	Buono	0,85	

La Commissione, completata la valutazione delle offerte tecniche, procede con riferimento ai sub criteri oggetto di valutazione discrezionale a trasformare i coefficienti medi scaturiti dalla valutazione espressa in coefficienti definitivi, riportando ad 1 il coefficiente medio più alto attribuito e proporzionando a questo i coefficienti attribuiti alle altre offerte e infine moltiplicando il risultato così ottenuto per il punteggio massimo corrispondente in modo da individuare il punteggio attribuito a ciascuno dei suddetti sub criteri.

Esaurito questo passaggio la Commissione verificherà che per ciascuno dei criteri di valutazione vi sia almeno un'offerta che abbia conseguito il massimo punteggio previsto e, in caso negativo, procederà con la riparametrazione attribuendo il punteggio massimo previsto all'offerta che ha conseguito il punteggio più elevato e rider minando in senso proporzionale i punteggi attribuiti alle altre offerte.

Analoga verifica sarà compiuta sui punteggi complessivi conseguiti dalle offerte con conseguente attivazione della riparametrazione nel caso in cui nessuna offerta abbia conseguito il punteggio massimo previsto di 80 punti.

L'esito delle attività sopradette è il seguente:

## 1. PROGETTO TECNICO ORGANIZZATIVO

### 1.1. Struttura organizzativa messa a disposizione

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio
CNS Consorzio Nazionale Servizi	0,85	1,000000000	4,000000000
CPS EVO Srl	0,70	0,823529411	3,294117647
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,85	1,000000000	4,000000000
SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA	0,85	1,000000000	4,000000000
VIVENDA SpA	0,85	1,000000000	4,000000000
GLOBAL SERVICE Srl	0,65	0,764705882	3,058823529

### 1.2. Qualifica delle risorse umane

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio
CNS Consorzio Nazionale Servizi	0,85	1,000000000	2,000000000
CPS EVO Srl	0,60	0,705882352	1,411764705
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,85	1,000000000	2,000000000
SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA	0,85	1,000000000	2,000000000
VIVENDA SpA	0,80	0,941176470	1,882352941
GLOBAL SERVICE Srl	0,60	0,705882352	1,411764705

### 1.3. Esperienza lavorativa nel settore e relativa durata

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio
CNS Consorzio Nazionale Servizi	0,85	1,000000000	2,000000000
CPS EVO Srl	0,60	0,705882352	1,411764705
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,80	0,941176470	1,882352941
SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA	0,80	0,941176470	1,882352941
VIVENDA SpA	0,80	0,941176470	1,882352941
GLOBAL SERVICE Srl	0,60	0,705882352	1,411764705

### 1.4. Monte ore previsto

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio
CNS Consorzio Nazionale Servizi	0,70	0,777777777	2,333333333
CPS EVO Srl	0,70	0,777777777	2,333333333
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,80	0,888888888	2,666666666
SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA	0,90	1,000000000	3,000000000
VIVENDA SpA	0,70	0,777777777	2,333333333



GLOBAL SERVICE Srl	0,85	0,944444444	2,833333333
--------------------	------	-------------	-------------

### 1.5. Diagramma di GANTT della giornata tipo

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio
CNS Consorzio Nazionale Servizi	0,70	0,777777777	2,333333333
CPS EVO Srl	0,70	0,777777777	2,333333333
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,90	1,000000000	3,000000000
SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA	0,70	0,777777777	2,333333333
VIVENDA SpA	0,70	0,777777777	2,333333333
GLOBAL SERVICE Srl	0,90	1,000000000	3,000000000

### 1.6. Formazione programmata del personale

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio
CNS Consorzio Nazionale Servizi	0,70	0,777777777	2,333333333
CPS EVO Srl	0,80	0,888888888	2,666666666
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,80	0,888888888	2,666666666
SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA	0,90	1,000000000	3,000000000
VIVENDA SpA	0,80	0,888888888	2,666666666
GLOBAL SERVICE Srl	0,80	0,888888888	2,666666666

### 1.7. Tempi di sostituzione degli addetti assenti

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio
CNS Consorzio Nazionale Servizi	0,80	1,000000000	3,000000000
CPS EVO Srl	0,65	0,812500000	2,437000000
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,80	1,000000000	3,000000000
SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA	0,80	1,000000000	3,000000000
VIVENDA SpA	0,80	1,000000000	3,000000000
GLOBAL SERVICE Srl	0,80	1,000000000	3,000000000

### Riepilogo punteggio complessivo criterio 1

Offerta	Punteggio
CNS Consorzio Nazionale Servizi	17,999999999
CPS EVO Srl	15,887980389
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	19,215686273
SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA	19,215686274
VIVENDA SpA	18,098039214
GLOBAL SERVICE Srl	17,382352938

### Punteggio complessivo criterio 1 riparametrato



DR

Offerta	Punteggio	Punteggio riparametrato
CNS Consorzio Nazionale Servizi	17,999999999	18,734693877
CPS EVO Srl	15,887980389	16,536469384
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	19,215686273	19,999999999
SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA	19,215686274	20,000000000
VIVENDA SpA	18,098039214	18,836734692
GLOBAL SERVICE Srl	17,382352938	18,091836731

## 2. MENU/OFFERTA ALIMENTARE SERVIZIO RISTORAZIONE

### 2.1. Applicazione principi corretta nutrizione con riferimento alla stagionalità e ai metodi di cottura più sani

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio
CNS Consorzio Nazionale Servizi	0,85	0,944444444	6,611111111
CPS EVO Srl	0,10	0,111111111	0,777777777
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,90	1,000000000	7,000000000
SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA	0,90	1,000000000	7,000000000
VIVENDA SpA	0,50	0,555555555	3,888888888
GLOBAL SERVICE Srl	0,20	0,222222222	1,555555555

### 2.2. Attenzione alle abitudini, ai gusti e agli stili alimentari


Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio
CNS Consorzio Nazionale Servizi	0,70	0,777777777	4,666666666
CPS EVO Srl	0,10	0,111111111	0,666666666
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,90	1,000000000	6,000000000
SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA	0,90	1,000000000	6,000000000
VIVENDA SpA	0,55	0,611111111	3,666666666
GLOBAL SERVICE Srl	0,60	0,666666666	4,000000000

### 2.3. Applicazione delle disposizioni di cui all'All. 1 CAM

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio
CNS Consorzio Nazionale Servizi	0,70	1,000000000	6,000000000
CPS EVO Srl	0,70	1,000000000	6,000000000
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,70	1,000000000	6,000000000
SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA	0,70	1,000000000	6,000000000
VIVENDA SpA	0,70	1,000000000	6,000000000
GLOBAL SERVICE Srl	0,70	1,000000000	6,000000000

### 2.4. Promozione buone pratiche per riduzione sprechi alimentari

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio
---------	--------------------	-------------------------	-----------

DR 

CNS Consorzio Nazionale Servizi	0,80	0,888888888	5,333333333
CPS EVO Srl	0,60	0,666666666	4,000000000
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,90	1,000000000	6,000000000
SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA	0,70	0,777777777	4,666666666
VIVENDA SpA	0,70	0,777777777	4,666666666
GLOBAL SERVICE Srl	0,60	0,666666666	4,000000000

#### Riepilogo punteggio complessivo criterio 2

Offerta	Punteggio
CNS Consorzio Nazionale Servizi	22,611111110
CPS EVO Srl	11,444444443
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	25,000000000
SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA	23,666666666
VIVENDA SpA	18,222222220
GLOBAL SERVICE Srl	15,555555555

Poiché vi è almeno un'offerta (DEL MONTE RISTORAZIONE Srl) che ha conseguito il punteggio massimo previsto di 25 punti non si procede con la riparametrizzazione dei punteggi complessivi conseguiti relativamente al presente criterio di valutazione.

#### 4.PRESENTAZIONE DI ELEMENTI MIGLIORATIVI

##### 4.1. Imbiancatura e personalizzazioni grafiche punto IMT

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio
CNS Consorzio Nazionale Servizi	0,90	0,947368421	3,789473684
CPS EVO Srl	0,60	0,631578947	2,526315789
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,95	1,000000000	4,000000000
SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA	0,80	0,842105263	3,368421052
VIVENDA SpA	0,70	0,736842105	2,947368421
GLOBAL SERVICE Srl	0,60	0,631578947	2,526315789


##### 4.2. Messa a disposizione software per prenotazione pasti

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio
CNS Consorzio Nazionale Servizi	0,70	1,000000000	5,000000000
CPS EVO Srl	0,70	1,000000000	5,000000000
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,70	1,000000000	5,000000000
SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA	0,70	1,000000000	5,000000000
VIVENDA SpA	0,70	1,000000000	5,000000000
GLOBAL SERVICE Srl	0,70	1,000000000	5,000000000

##### 4.3. Proposte migliorative sostituzione macchinari, attrezzature, lay out distribuzione



punto IMT



Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio
CNS Consorzio Nazionale Servizi	0,90	1,000000000	5,000000000
CPS EVO Srl	0,60	0,666666666	3,333333333
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,90	1,000000000	5,000000000
SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA	0,80	0,888888888	4,444444444
VIVENDA SpA	0,60	0,666666666	3,333333333
GLOBAL SERVICE Srl	0,75	0,833333333	4,166666666

**4.4. Misure per la promozione dell'inclusione lavorativa delle categorie svantaggiate**

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio
CNS Consorzio Nazionale Servizi	0,60	0,705882352	2,117647058
CPS EVO Srl	0,80	0,941176470	2,823529411
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,85	1,000000000	3,000000000
SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA	0,60	0,705882352	2,117647058
VIVENDA SpA	0,60	0,705882352	2,117647058
GLOBAL SERVICE Srl	0,70	0,823529411	2,470588235

**Riepilogo punteggio complessivo criterio 4**

Offerta	Punteggio
CNS Consorzio Nazionale Servizi	15,907120742
CPS EVO Srl	13,683178533
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	17,000000000
SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA	14,930512554
VIVENDA SpA	13,398348812
GLOBAL SERVICE Srl	14,163570690



Poiché vi è almeno un'offerta (DEL MONTE RISTORAZIONE Srl) che ha conseguito il punteggio massimo previsto di 17 punti non si procede con la riparametrazione dei punteggi complessivi conseguiti relativamente al presente criterio di valutazione.

**5. PRODUZIONE PASTI PRIVI DI GLUTINE**

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio
CNS Consorzio Nazionale Servizi	0,80	0,941176470	2,823529411
CPS EVO Srl	0,80	0,941176470	2,823529411
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,80	0,941176470	2,823529411
SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA	0,80	0,941176470	2,823529411
VIVENDA SpA	0,70	0,823529411	2,470588235
GLOBAL SERVICE Srl	0,85	1,000000000	3,000000000



### Riepilogo punteggi complessivi

Offerta	Criterio 1)	Criterio 2)	Criterio 3)	Criterio 4)	Criterio 5)	TOTALE
CNS	18,734693877	22,6111111110	15,000000000	15,907120742	2,823529411	75,076455140
CPS EVO	16,536469384	11,444444443	15,000000000	13,683178533	2,823529411	59,487621771
DEL MONTE RIS	19,999999999	25,000000000	15,000000000	17,000000000	2,823529411	79,823529410
SERENISSIMA RISTORAZIONE	20,000000000	23,666666666	15,000000000	14,930512554	2,823529411	76,420708631
VIVENDA	18,836734692	18,222222220	15,000000000	13,398348812	2,470588235	67,927893959
GLOBAL SERVICE	18,091836731	15,555555555	15,000000000	14,163570690	3,000000000	65,810962976

### Riepilogo punteggi complessivi riparametrati

Offerta	Punteggio	Punteggio riparametrato
CNS Consorzio Nazionale Servizi	75,076455140	75,242431092
CPS EVO Srl	59,487621771	59,619134569
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	79,823529410	80,000000000
SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA	76,420708631	76,589656404
VIVENDA SpA	67,927893959	68,078066165
GLOBAL SERVICE Srl	65,810962976	65,956455158

### Riepilogo punteggi complessivi dopo arrotondamento alla seconda cifra decimale

Offerta	Punteggio definitivo
CNS Consorzio Nazionale Servizi	75,24
CPS EVO Srl	59,62
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	80,00
SERENISSIMA RISTORAZIONE SpA	76,59
VIVENDA SpA	68,08
GLOBAL SERVICE Srl	65,96

La Commissione prende atto che tutte le offerte in esame hanno conseguito, nella valutazione dell'Offerta tecnica, un punteggio superiore alla soglia di sbarramento stabilita dal *Disciplinare di gara* (40 punti) e che, pertanto, la stessa è ammessa alla fase successiva di apertura dell'offerta economica.

La Commissione allega al presente Verbale il prospetto di dettaglio della valutazione delle offerte in oggetto (Allegato n. 1).

Ciò fatto, alle ore 16:30 (sedici e trenta) la Presidente dichiara chiusa la seduta, disponendo che la Commissione torni a riunirsi in seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche dei concorrenti ammessi e gli adempimenti conseguenti previsti dal *Disciplinare di gara*, il giorno 21 maggio 2024 alle ore 11:00 (undici).

Il Presidente



I Commissari



Il Segretario verbalizzante










1. PROGETTO TEC																				
Offerta	1.1 Struttura organizzativa messa a disposizione (punti 4)						1.2 Qualifica delle risorse umane (punti 2)						1.3 Esperienza lavorativa nel settore e relativa durata (punti 2)				1.4 Monte ore pre (punti 3)			
	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Coefficiente medio				
CNS CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI	0,85	0,85	0,85	0,85	1,0000000000	4,0000000000	0,85	0,85	0,85	0,85	1,0000000000	2,0000000000	0,85	0,85	0,85	0,85	0,70	0,70	0,70	0,70
CPS EVO SRL	0,70	0,70	0,70	0,70	0,8235294111	3,294117647	0,60	0,60	0,60	0,60	0,705882352	1,411764705	0,60	0,60	0,60	0,60	0,70	0,70	0,70	0,70
DEL MONTE RISTORAZIONE COLLETTIVA	0,85	0,85	0,85	0,85	1,0000000000	4,0000000000	0,85	0,85	0,85	0,85	1,0000000000	2,0000000000	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80
SERENISSIMA RISTORAZIONE	0,85	0,85	0,85	0,85	3,4000000000	4,0000000000	0,85	0,85	0,85	0,85	1,0000000000	2,0000000000	0,80	0,80	0,80	0,80	0,90	0,90	0,90	0,90
VIVENDA	0,85	0,85	0,85	0,85	1,0000000000	4,0000000000	0,80	0,80	0,80	0,80	0,941176470	1,882352941	0,80	0,80	0,80	0,80	0,70	0,70	0,70	0,70
GLOBAL SERVICE SRL	0,65	0,65	0,65	0,65	0,764705882	3,058823529	0,60	0,60	0,60	0,60	0,705882352	1,411764705	0,60	0,60	0,60	0,60	0,85	0,85	0,85	0,85

Commissario A Luigi Vella  
 Commissario B Daniela Ruscica  
 Commissario C Pietro Polato

UNICO ORGANIZZATIVO (punti 20)

1.5 Diagramma di GANTT della giornata tipo (punti 3)		1.6 Formazione programmata del personale (punti 3)						1.7 Tempi di sostituzione degli addetti assenti (punti 3)						Punteggio Totale 1	Punteggio Totale 1 Riparametrato
Coefficiente definitivo	Punteggio	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio		
0,777777777	2,333333333	0,70	0,70	0,70	0,70	0,777777777	2,333333333	0,80	0,80	0,80	0,80	1,000000000	3,000000000	17,999999999	18,734693877
0,777777777	2,333333333	0,70	0,70	0,70	0,70	0,888888888	2,666666666	0,80	0,80	0,80	0,65	0,812500000	2,437000000	15,887980389	16,536469384
0,888888888	2,666666666	0,90	0,90	0,90	0,90	0,888888888	2,666666666	0,80	0,80	0,80	0,80	1,000000000	3,000000000	19,215686273	19,999999999
1,000000000	3,000000000	0,70	0,70	0,70	0,70	1,000000000	3,000000000	0,90	0,90	0,90	0,80	1,000000000	3,000000000	19,215686274	20,000000000
0,777777777	2,333333333	0,70	0,70	0,70	0,70	0,777777777	2,333333333	0,80	0,80	0,80	0,80	1,000000000	3,000000000	18,098039214	18,836734692
0,944444444	2,833333333	0,90	0,90	0,90	0,90	1,000000000	3,000000000	0,80	0,80	0,80	0,80	1,000000000	3,000000000	17,382352938	18,091836731







3.SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE (punti 15)										
Offerta	3.1 100% pasta alimentare biologica (punti 5)		3.2 100% riso biologico o lotta integrata (punti 2)		3.3 100% olio e.v.o. biologico (punti 3)		3.4 100% pelati, polpa e passata pomodoro biologico (punti 5)		Punteggio Totale 3	
	Presenza elemento (SI/NO)	Punteggio	Presenza elemento (SI/NO)	Punteggio	Presenza elemento (SI/NO)	Punteggio	Presenza elemento (SI/NO)	Punteggio		
CNS CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI	SI	5,0000000000	SI	2,0000000000	SI	3,0000000000	SI	5,0000000000	15,0000000000	
CPS EVO SRL	SI	5,0000000000	SI	2,0000000000	SI	3,0000000000	SI	5,0000000000	15,0000000000	
DEL MONTE RISTORAZIONE COLLETTIVA	SI	5,0000000000	SI	2,0000000000	SI	3,0000000000	SI	5,0000000000	15,0000000000	
SERENISSIMA RISTORAZIONE	SI	5,0000000000	SI	2,0000000000	SI	3,0000000000	SI	5,0000000000	15,0000000000	
VIVENDA	SI	5,0000000000	SI	2,0000000000	SI	3,0000000000	SI	5,0000000000	15,0000000000	
GLOBAL SERVICE SRL	SI	5,0000000000	SI	2,0000000000	SI	3,0000000000	SI	5,0000000000	15,0000000000	

Commissario A Luigi Vella  
Commissario B Daniela Ruscic  
Commissario C Pietro Polato

My wife Teresa

22

Offerta	4.1 Imbiancatura e personalizzazioni grafiche punto IMT (punti 4)						4.2 Massa a disposizione software per prenotazione pasti (punti 5)						4.3 Proposte migliorative sostituzione macchinari, attrezzature, lay out distribuzione punto IMT (punti 5)						4.4 Misure per la promozione dell'inclusione lavorativa delle categorie svantaggiate (punti 3)						Punteggio Totale 4	Punteggio Totale 4 Riparametrato
	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio		
CNS CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI	0,90	0,90	0,90	0,90	0,947368421	3,789473684	0,70	0,70	0,70	0,70	1,000000000	5,000000000	0,90	0,90	0,90	0,90	1,000000000	5,000000000	0,60	0,60	0,60	0,60	0,705882352	2,117647058	15,907120742	15,907120742
CPS EVO SRL	0,60	0,60	0,60	0,60	0,631578947	2,526315789	0,70	0,70	0,70	0,70	1,000000000	5,000000000	0,60	0,60	0,60	0,60	0,666666666	3,333333333	0,80	0,80	0,80	0,80	0,941176470	2,823529411	13,683178533	13,683178533
DEL MONTE RISTORAZIONE COLLETTIVA	0,95	0,95	0,95	0,95	1,000000000	4,000000000	0,70	0,70	0,70	0,70	1,000000000	5,000000000	0,90	0,90	0,90	0,90	1,000000000	5,000000000	0,85	0,85	0,85	0,85	1,000000000	3,000000000	17,000000000	17,000000000
SERENISSIMA RISTORAZIONE	0,80	0,80	0,80	0,80	0,842105263	3,368421052	0,70	0,70	0,70	0,70	1,000000000	5,000000000	0,80	0,80	0,80	0,80	0,888888888	4,444444444	0,60	0,60	0,60	0,60	0,705882352	2,117647058	14,930512554	14,930512554
VIVENDA	0,70	0,70	0,70	0,70	0,736842105	2,947368421	0,70	0,70	0,70	0,70	1,000000000	5,000000000	0,60	0,60	0,60	0,60	0,666666666	3,333333333	0,60	0,60	0,60	0,60	0,705882352	2,117647058	13,398348812	13,398348812
GLOBAL SERVICE SRL	0,60	0,60	0,60	0,60	0,631578947	2,526315789	0,70	0,70	0,70	0,70	1,000000000	5,000000000	0,75	0,75	0,75	0,75	0,833333333	4,166666666	0,70	0,70	0,70	0,70	0,823529411	2,470588235	14,163570690	14,163570690

Commissario A Luigi Vella  
Commissario B Daniela Ruscica  
Commissario C Pietro Polato

*Luigi Vella*  
*Daniela Ruscica*  
*Pietro Polato*

*DR*

*DR*

*DR*

Offerta	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo	Punteggio
	CNS CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI	0,80	0,80	0,80	0,941176470	2,823529411
	CPS EVO SRL	0,80	0,80	0,80	0,941176470	2,823529411
	DEL MONTE RISTORAZIONE COLLETTIVA	0,80	0,80	0,80	0,941176470	2,823529411
	SERENISSIMA RISTORAZIONE	0,80	0,80	0,80	0,941176470	2,823529411
	VIVENDA	0,70	0,70	0,70	0,823529411	2,470588235
GLOBAL SERVICE SRL						
0,85						
0,85						
0,85						
0,85						
1,000000000						
3,000000000						

Commissario A Luigi Vella  
Commissario B Daniela Ruscica  
Commissario C Pietro Polato

*Luigi Vella*  
*Daniela Ruscica*  
*Pietro Polato*



OFFERTA	PUNTEGGIO CRITERIO 1	PUNTEGGIO CRITERIO 2	PUNTEGGIO CRITERIO 3	PUNTEGGIO CRITERIO 4	PUNTEGGIO CRITERIO 5	PUNTEGGIO TOTALE	PUNTEGGIO TOTALE RIPARAMETRATO	PUNTEGGIO TOTALE RIPARAMETRATO ARROTONDATO
CNS CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI	18,734693877	22,611111110	15,000000000	15,907120742	2,823529411	75,076455140	75,242431092	75,24
CPS EVO SRL	16,536469384	11,444444443	15,000000000	13,683178533	2,823529411	59,487621771	59,619134569	59,62
DEL MONTE RISTORAZIONE COLLETTIVA	19,999999999	25,000000000	15,000000000	17,000000000	2,823529411	79,823529410	80,000000000	80,00
SERENISSIMA RISTORAZIONE	20,000000000	23,666666666	15,000000000	14,930512554	2,823529411	76,420708631	76,589656404	76,59
VIVENDA	18,836734692	18,222222220	15,000000000	13,398348812	2,470588235	67,927893959	68,078066165	68,08
GLOBAL SERVICE SRL	18,091836731	15,555555555	15,000000000	14,163570690	3,000000000	65,810962976	65,956455158	65,96

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

