

**N° 1772 Raccolta**

**Verbale di seduta riservata della Commissione di valutazione delle offerte relative alla gara di procedura aperta, svolta tramite il Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana – START, per l’affidamento del Servizio di Ristorazione con applicazione dei criteri ambientali minimi ai sensi dell’art. 34 D.Lgs. 50/16 presso i locali posti all’interno del Polo Didattico Le Piagge e del Dipartimento di Economia e Management a Pisa – CIG N. 9054224602.**

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

Oggi 31 (trentuno) del mese di maggio 2022 (duemilaventidue), alle ore 11:05 (undici e cinque), in una sala dell’Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario, in Firenze, Viale Gramsci n. 36 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. 52/22 dell’11 maggio 2022.

Sono infatti presenti la Dott.ssa Franca Puntoni, Coordinatrice del Servizio Ristorazione di Pisa, in qualità di Presidente il Sig. Orlando Nieri, dipendente dell’Azienda presso il Servizio Ristorazione di Pisa, in qualità di Commissario e la Sig.ra Mafalda Viviano, dipendente dell’Azienda presso il Servizio Ristorazione di Firenze, in qualità di Commissario.

E’ inoltre presente il dott. 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 procede, quale primo adempimento, a dare lettura del Disciplinare di gara al fine di definire le modalità che la Commissione dovrà seguire nell’espletamento della propria attività di esame e valutazione delle offerte.

Dalla lettura di tale atto emerge che l’appalto viene aggiudicato con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 95, comma 3 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., attribuendo 80 (ottanta) punti all’offerta tecnica e 20 (venti) punti all’offerta economica.

La valutazione degli elementi qualitativi (Offerta tecnica) sarà effettuata applicando la seguente formula:

<p><math>C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]</math></p> <p>dove:</p> <p><math>C(a)</math> = indice di valutazione dell’offerta (a);</p> <p>n = numero totale dei requisiti</p> <p><math>W_i</math> = peso punteggio attribuito dal Commissario al requisito (i);</p> <p><math>V(a)_i</math> = coefficiente della prestazione dell’offerta (a) rispetto al requisito (i) espresso in decimi variabili tra 0,00 e 1,00 da parte del singolo Commissario</p> <p><math>\sum_n</math> = sommatoria delle valutazioni dei Commissari</p> <p>I singoli coefficienti <math>V(a)_i</math> sono determinati attraverso la media dei coefficienti, espressi in decimi variabili tra 0,00 e 1,00, attribuiti dai singoli Commissari</p>
--

FP  
M  
A

I coefficienti V(a)i saranno determinati dalla Commissione giudicatrice, sulla base della documentazione contenuta nell'“Offerta tecnica”, tenendo conto dei seguenti criteri di valutazione:

<b>Criteri di valutazione</b>	<b>Punteggio massimo</b>
<b>1. STRUTTURA ORGANIZZATIVA</b>	<b>25</b>
<b>2. OFFERTA ALIMENTARE SERVIZIO RISTORAZIONE E BAR</b>	<b>25</b>
2.1 MENU' <span style="float: right;">Punti 20</span>	
2.2 PRODOTTI BAR <span style="float: right;">Punti 5</span>	
<b>3. CARATTERISTICHE PASTO DA ASPORTO</b>	<b>10</b>
<b>4. PROPOSTE MIGLIORATIVE RELATIVE A ATTREZZATURE, MACCHINARI, ARREDI, LAY OUT DI DISTRIBUZIONE</b>	<b>20</b>
<b>TOTALE</b>	<b>80</b>

La valutazione di tali elementi sarà effettuata mediante l'attribuzione discrezionale da parte di ciascuno dei Commissari di un coefficiente di valutazione, sulla base dei seguenti criteri motivazionali:

**Criterio 1) Struttura organizzativa**

Sarà considerata migliore soluzione quella che possiede i migliori requisiti organizzativi atti a soddisfare gli obiettivi prefissati con l'appalto, da valutare in base a:

- ✓ La struttura organizzativa proposta;
- ✓ Le procedure e le modalità operative per la preparazione, conservazione, somministrazione dei pasti;
- ✓ Il numero di unità/funzioni previste;
- ✓ Il monte ore previsto;
- ✓ Il cronoprogramma della giornata tipo;
- ✓ I corsi di formazione del personale prefissati.

**Criterio 2) Offerta alimentare servizio ristorazione e bar:**

Sarà considerata migliore soluzione la proposta alimentare che, sia per il servizio ristorazione che per il servizio di bar/caffetteria, aderisce maggiormente ai seguenti principi:

- ✓ Applicazione dei principi di corretta nutrizione, con particolare riferimento alla stagionalità degli alimenti, alla sostenibilità dei menù e ai metodi di cottura più sani;

*Handwritten signatures and initials in the bottom right corner of the page.*

- ✓ Attenzione alle abitudini, ai gusti e agli stili alimentari diversi che coesistono in una mensa frequentata da studenti universitari;
- ✓ Indicazione delle disposizioni di cui all'All. 1, lettera d) del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020;
- ✓ Promozione di buone pratiche per ridurre l'impatto ambientale e gli sprechi alimentari.

**Criterio 3) Caratteristiche pasto da asporto**

Sarà considerata migliore soluzione quella che propone più significative migliorie organizzative di servizio rispetto alle prescrizioni del Capitolato relativamente all'organizzazione del pasto da asporto, con lo scopo di far defluire l'utenza e evitare assembramenti in mensa. La proposta sarà valutata anche in merito alla descrizione del packaging e del materiale monouso che verrà utilizzato.

**Criterio 4) Proposte migliorative relative a attrezzature, macchinari, arredi, lay out di distribuzione**

Sarà considerata migliore soluzione la proposta relativa agli elementi migliorativi in merito a attrezzature e macchinari attualmente esistenti, corredata di attinenti schede tecniche, e/o in merito a modifiche di lay out dell'area di distribuzione o di arredi esistenti associate a immagini corrispondenti, che assicura nel complesso la più significativa implementazione del livello di erogazione del servizio rispetto agli standard definiti dal Capitolato special di appalto.

Nell'attribuzione dei coefficienti di valutazione la Commissione avrà a disposizione la seguente scala di giudizio:

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

E' inoltre previsto un sistema di riparametrazione, operativo in presenza di più offerte, in forza del quale, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato, assegnando al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

E' prevista altresì una soglia di sbarramento in base alla quale non saranno ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le offerte che in sede di valutazione tecnica non raggiungono la soglia minima di 35 (trentacinque) punti.

Quanto all'offerta economica, la valutazione avverrà mediante attribuzione di un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente **Formula "BILINEARE"**:

$C_i$	(per $A_i \leq A_{soglia}$ )	=	$X (A_i / A_{soglia})$
$C_i$	(per $A_i > A_{soglia}$ )	=	$X + (1,00 - X) [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$

dove:

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

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

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

$X$  = **0,90**

$A_{max}$  = valore del ribasso più conveniente-

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo-compensatore espresso dalla seguente formula:

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

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 ad inserire detti punteggi nel sistema telematico;
- b) all'apertura delle buste chiuse elettronicamenti contenente le offerte economiche ammesse, alla verifica della loro regolarità e alla loro lettura;
- c) all'attribuzione, tramite il sistema telematico, del punteggio alle offerte economiche ammesse;
- d) alla somma, tramite il sistema telematico, dei punteggi conseguiti dalle offerte ammesse in sede di valutazione tecnica ed economica e 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 i punteggi con cui sarà espressa la valutazione, tanto dell'offerta tecnica che dell'offerta economica saranno espressi con due cifre decimali e che, 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;
- 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. 673 di repertorio e n. 1771 di raccolta, è stata disposta l'ammissione alla presente fase di valutazione, dell'offerta tecnica dei concorrenti:

- Raggruppamento temporaneo di imprese COMPASS GROUP ITALIA S.p.A. (mandataria) DEL MONTE RISTORAZIONE COLLETTIVA S.R.L. (mandante);
- CIMAS S.R.L.;

Ciò fatto la Commissione passa ad esaminare l'offerta tecnica del concorrente Raggruppamento temporaneo di imprese COMPASS GROUP ITALIA S.p.A. (mandataria) DEL MONTE RISTORAZIONE COLLETTIVA S.R.L. e, in primo luogo, accerta che essa è contenuta nel numero massimo di facciate prescritto dal Disciplinare di gara, 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 ed approfondito esame, esprime la seguente valutazione:

**1) Struttura organizzativa (punteggio max 25 punti)**

La proposta del concorrente risulta formulata in termini chiari ed esaustivi ed evidenzia una buona soluzione organizzativa del servizio, in termini di adeguatezza delle risorse umane, tanto sotto il profilo quantitativo (numero di unità) che sotto quello della qualificazione delle varie figure previste, del piano organizzativo delineato (monte ore, gestione del lavoro e delle attività, compresa l'illustrazione della modalità di gestione delle assenze e delle situazioni di emergenza), delle procedure per la gestione della prestazione in tutte le fasi in cui si articola, compresa l'indicazione del centro di cottura utilizzato per la preparazione dei pasti, ubicato nelle vicinanze delle due strutture interessate dall'appalto (Lucca) e del piano formativo che risulta adeguato in termini quantitativi e qualitativi per quanto concerne le materie che esulano dal perimetro della formazione obbligatoria.

Il progetto che emerge dalla lettura della proposta del concorrente, nel complesso, garantisce una buona gestione dell'appalto e, quindi, il perseguimento delle esigenze attese con la presente gara dalla Stazione Appaltante.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Ottimo	0,90	0,83
B	Più che adeguato	0,70	
C	Buono	0,89	

## **2. Offerta alimentare servizio ristorazione e bar (punteggio max 25 punti)**

### **2.1 Offerta alimentare servizio ristorazione (punteggio max 20 punti):**

La proposta alimentare del concorrente relativa al servizio ristorazione si caratterizza per una discreta varietà e ampiezza di preparazioni, garantendo l'applicazione dei principi di corretta nutrizione, con particolare riguardo al rispetto della stagionalità degli alimenti e ai metodi di cottura più sani, con la dovuta attenzione per la peculiarità dell'utenza che frequenta strutture quali quelle interessate dall'appalto e il ricorso ad appropriate misure volte a contenere l'impatto sull'ambiente, oltre alla promozione di pratiche per ridurre gli sprechi alimentari.

Nel complesso l'offerta risulta su questo aspetto più che adeguata rispetto alle esigenze attese dalla Stazione Appaltante.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,76
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,79	

### **2.2. Prodotti bar (punteggio max 5 punti):**

La proposta alimentare del concorrente relativa al servizio bar risulta particolarmente variegata ed estesa, con una impostazione che tiene conto della peculiarità dell'utenza prevalente a cui è rivolto il servizio (studenti universitari) e con l'indicazione di prevedere, presso la struttura del Polo Piagge, l'applicazione del format "Hoops!", ovvero il brand con cui la mandataria COMPASS GROUP esercita a livello nazionale l'attività di bar-bistrot incentrata sui temi dell'economia circolare e della sostenibilità ambientale.

Nel complesso l'offerta risulta su questo aspetto assicura un buon livello di perseguimento delle esigenze attese dalla Stazione Appaltante.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Ottimo	0,90	0,83
B	Più che adeguato	0,70	
C	Buono	0,89	

## **3) Caratteristiche pasto da asporto (punteggio max 10 punti)**

*Handwritten signatures and initials in the bottom right corner of the page.*

La proposta del concorrente appare particolarmente efficace, con la possibilità di prenotazione del pasto attraverso l'utilizzo di una *app* dedicata che consente all'utente di scegliere la fascia oraria in cui ritirare il pasto oltre al punto, tra le due sedi interessate, in cui effettuare il ritiro; particolarmente ricca e variegata risulta la gamma di prodotti proposta per il servizio di *take away*, tutti realizzati con materie prime rapidamente rinnovabili, vegetali o riciclate e che appaiono del tutto coerenti con l'esigenza del contenimento dell'impatto ambientale a cui deve tendere l'appalto in parola.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Ottimo	0,90	0,87
B	Buono	0,80	
C	Ottimo	0,90	

#### **4) Proposte migliorative relative a attrezzature, macchinari, arredi, lay out di distribuzione (punteggio max 20 punti)**

Le soluzioni proposte dal concorrente sono formulate in termini chiari ed esaustivi, con la necessaria coerenza tra il contenuto del paragrafo 2.4 della Relazione tecnica con la documentazione di dettaglio prodotta al riguardo dal concorrente (planimetrie e schede tecniche delle attrezzature). Quanto al contenuto la proposta si fonda sulla scelta di caratterizzare i due punti interessati dall'appalto in base alla specifica offerta di servizio che il concorrente prevede di attivare in ciascuno di essi, attraverso l'utilizzo di specifici *brand* commerciali già utilizzati in altri contesti e che si contraddistinguono, quanto a quello del Polo Piaggio, per un servizio di matrice più innovativa, pensato propriamente per una utenza giovane, mentre per quello del Dipartimento di Economia e Management, con un servizio di impostazione più tradizionale e in cui appare meritevole di considerazione anche la proposta di sfruttare gli spazi esterni alla struttura per accrescerne l'attrattività.

Nel complesso la proposta del concorrente appare idonea ad assicurare un rilevante incremento del livello qualitativo di erogazione del servizio.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

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

Ciò fatto la Commissione passa ad esaminare l'offerta tecnica del concorrente CIMAS S.r.l. e, in primo luogo, accerta che essa è contenuta nel numero massimo di facciate prescritto dal Disciplinare di gara, 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 ed approfondito esame, esprime la seguente valutazione:

### **1) Struttura organizzativa (punteggio max 25 punti)**

La proposta del concorrente risulta formulata in termini sufficientemente esaustivi ed evidenzia una soluzione organizzativa del servizio più che adeguata, in termini di adeguatezza delle risorse umane, tanto sotto il profilo quantitativo (numero di unità) che sotto quello della qualificazione delle varie figure previste, del piano organizzativo delineato (monte ore, gestione del lavoro e delle attività, compresa l'illustrazione della modalità di gestione delle assenze e delle situazioni di emergenza), delle procedure per la gestione della prestazione in tutte le fasi in cui si articola, compresa l'indicazione del centro di cottura utilizzato per la preparazione dei pasti e del piano formativo che risulta peraltro concentrarsi in prevalenza sulle materie oggetto di formazione obbligatoria.

Il progetto che emerge dalla lettura della proposta del concorrente, nel complesso, garantisce una più che adeguata gestione dell'appalto.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Adeguito	0,60	0,70
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,79	

### **2. Offerta alimentare servizio ristorazione e bar (punteggio max 25 punti)**

#### **2.1 Offerta alimentare servizio ristorazione (punteggio max 20 punti):**

La proposta alimentare del concorrente relativa al servizio ristorazione si caratterizza per una adeguata varietà e ampiezza di preparazioni che assicurano l'applicazione dei principi di corretta nutrizione, con particolare riguardo al rispetto della stagionalità degli alimenti e ai metodi di cottura più sani, con la dovuta attenzione per la peculiarità dell'utenza che caratterizza le mense universitarie e il ricorso ad appropriate misure volte ad assicurare il minore impatto sull'ambiente, oltre alla promozione di pratiche per ridurre gli sprechi alimentari.

Nel complesso l'offerta risulta su questo aspetto adeguata rispetto alle esigenze attese dalla Stazione Appaltante.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,66
B	Mediocre	0,50	
C	Adeguito	0,69	

## **2.2. Prodotti bar (punteggio max 5 punti):**

La proposta alimentare del concorrente relativa al servizio bar risulta piuttosto ampia ed estesa, con una impostazione che tiene conto della peculiarità dell'utenza prevalente a cui è rivolto il servizio (studenti universitari) e con l'attenzione agli aspetti legati alla sostenibilità ambientale e alla lotta agli sprechi

Nel complesso l'offerta risulta su questo aspetto più che adeguata rispetto alle esigenze attese dalla Stazione Appaltante.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,73
B	Più che adeguato	0,70	
C	Adeguato	0,69	

## **3) Caratteristiche pasto da asporto (punteggio max 10 punti)**

La proposta del concorrente appare efficace sotto il profilo gestionale dell'attività oggetto di valutazione, prevedendo la possibilità di prenotazione del pasto attraverso l'utilizzo di una app dedicata e, in alternativa, di un portale web, strumenti che possono essere impiegati anche per la prenotazione del pasto in loco; la proposta risulta invece carente quanto alla descrizione dei prodotti e dei materiali che li compongono che saranno impiegati al riguardo.

Nel complesso la proposta sul punto risulta adeguata rispetto alle esigenze attese dalla Stazione Appaltante.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Mediocre	0,50	0,63
B	Adeguato	0,60	
C	Buono	0,80	

## **4) Proposte migliorative relative a attrezzature, macchinari, arredi, lay out di distribuzione (punteggio max 20 punti)**

Le soluzioni proposte dal concorrente sono formulate in termini non particolarmente chiari ed esauritivi, difettando il dovuto raccordo tra il contenuto dell'apposito paragrafo della Relazione tecnica e gli allegati di riferimento prodotti dal concorrente (planimetrie e schede tecniche delle attrezzature); in particolare le planimetrie sono redatte con un livello di dettaglio insufficiente, tale da non dare piena evidenza delle soluzioni prospettate e dei benefici che dalle stesse possono derivare.

Nel complesso la proposta sul punto non appare idonea ad apportare un innalzamento, anche minimo, del livello atteso di erogazione del servizio, risultando nel complesso mediocre.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
<b>A</b>	Mediocre	0,50	0,57
<b>B</b>	Mediocre	0,50	
<b>C</b>	Più che adeguato	0,70	

Ciò fatto la Commissione procede a verificare se sussiste la necessità di attivare l'operazione di riparametrazione prevista dal Disciplinare di gara e accerta che tale necessità sussiste per tutti i parametri previsti rispetto ai quali nessuna offerta ha conseguito un coefficiente medio di valutazione pari ad 1,00.

L'esito di tale operazione di riparametrazione è il seguente:

**Parametro 1)**

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo
RTI COMPASS GROUP/DEL MONTE	<b>0,83</b>	<b>1,00</b>
CIMAS S.R.L.	<b>0,70</b>	<b>0,84</b>

**Parametro 2.1)**

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo
RTI COMPASS GROUP/DEL MONTE	<b>0,76</b>	<b>1,00</b>
CIMAS S.R.L.	<b>0,66</b>	<b>0,87</b>

**Parametro 2.2)**

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo
RTI COMPASS GROUP/DEL MONTE	<b>0,83</b>	<b>1,00</b>
CIMAS S.R.L.	<b>0,73</b>	<b>0,88</b>

**Parametro 3)**

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo
RTI COMPASS GROUP/DEL MONTE	<b>0,87</b>	<b>1,00</b>
CIMAS S.R.L.	<b>0,63</b>	<b>0,72</b>

**Parametro 4)**

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo
RTI COMPASS GROUP/DEL MONTE	<b>0,90</b>	<b>1,00</b>
CIMAS S.R.L.	<b>0,57</b>	<b>0,63</b>

*Handwritten signatures and initials:*  
 DP  
 M  
 Cda  
 R

Ciò fatto la Commissione passa ad attribuire i punteggi conseguenti alle valutazioni rese, mediante il prodotto dei singoli coefficienti definitivi per il punteggio massimo previsto per ciascuno dei criteri previsti.

L'esito di tale operazione è il seguente:

<b>1) Struttura organizzativo (punteggio max 25 punti)</b>		
<b>Offerta</b>	<b>Coefficiente definitivo</b>	<b>Punteggio</b>
RTI COMPASS GROUP/DEL MONTE	<b>1,00</b>	<b>25,00</b>
CIMAS S.R.L.	<b>0,84</b>	<b>21,00</b>

<b>2.1) Offerta alimentare servizio ristorazione (punteggio max 20 punti)</b>		
<b>Offerta</b>	<b>Coefficiente definitivo</b>	<b>Punteggio</b>
RTI COMPASS GROUP/DEL MONTE	<b>1,00</b>	<b>20,00</b>
CIMAS S.R.L.	<b>0,87</b>	<b>17,40</b>

<b>2.2) Prodotti bar (punteggio max 5 punti)</b>		
<b>Offerta</b>	<b>Coefficiente definitivo</b>	<b>Punteggio</b>
RTI COMPASS GROUP/DEL MONTE	<b>1,00</b>	<b>5,00</b>
CIMAS S.R.L.	<b>0,88</b>	<b>4,40</b>

<b>3) Caratteristiche pasto da asporto (punteggio max 10 punti)</b>		
<b>Offerta</b>	<b>Coefficiente definitivo</b>	<b>Punteggio</b>
RTI COMPASS GROUP/DEL MONTE	<b>1,00</b>	<b>10,00</b>
CIMAS S.R.L.	<b>0,72</b>	<b>7,20</b>

<b>4) Proposte migliorative (punteggio max 20 punti)</b>		
<b>Offerta</b>	<b>Coefficiente definitivo</b>	<b>Punteggio</b>
RTI COMPASS GROUP/DEL MONTE	<b>1,00</b>	<b>20,00</b>
CIMAS S.R.L.	<b>0,63</b>	<b>12,60</b>

La Commissione procede quindi a sommare i punteggi conseguiti dall'offerta per ciascuno degli elementi di valutazione così da determinare l'esito complessivo della valutazione tecnica.

Il risultato di questa operazione è il seguente:

<b>Offerta</b>	<b>Criterio 1</b>	<b>Criterio 2.1</b>	<b>Criterio 2.2</b>	<b>Criterio 2</b>	<b>Criterio 3</b>	<b>Criterio 4</b>	<b>TOTALE</b>
RTI COMPASS/DEL MONTE	<b>25,00</b>	<b>20,00</b>	<b>5,00</b>	<b>25,00</b>	<b>10,00</b>	<b>20,00</b>	<b>80,00</b>
CIMAS SRL	<b>21,00</b>	<b>17,40</b>	<b>4,40</b>	<b>21,80</b>	<b>7,20</b>	<b>12,60</b>	<b>62,60</b>

La Commissione prende atto che entrambe le offerte tecniche hanno conseguito un punteggio superiore alla soglia di sbarramento stabilita dal Disciplinare di gara (35 punti) e che, pertanto, le stesse sono ammesse alla fase successiva di apertura dell'offerta economica.

La Commissione allega un prospetto riepilogativo delle valutazioni espresse.

Ciò fatto, alle ore 14:20 (quattordici e venti) il Presidente dichiara chiusa la seduta, disponendo che la Commissione torni a riunirsi in seduta pubblica per l'apertura dell'offerta economica e gli adempimenti conseguenti previsti dal Disciplinare di gara il giorno 21 giugno, alle ore 11:00, presso la sede legale dell'Azienda.

Il Presidente

*Franco Purlon*

I Commissari

*Mauro Vico*

*Mauro Vico*

Il Segretario verbalizzante

*[Signature]*

Offerta	1 Struttura organizzativa (punti 25)						2. Offerta alimentare (punti 25)						3 Caratteristiche pasto da asporto (punti 10)					4 Proposte migliorative attrezzature, macchinari, lay out distribuzione (punti 20)					PUNTEGGIO TOTALE									
	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Media	Coefficiente definitivo	Punteggio 1	2.1 Menù (20 punti)			2.2 Prodotti bar (5 punti)			Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Media	Coefficiente definitivo	Punteggio 3	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Media		Coefficiente definitivo	Punteggio 4							
RTI COMPASS GROUP/DEL MONTE	0,90	0,70	0,89	0,83	1,00	25,00	0,80	0,70	0,79	0,76	1,00	20,00	0,90	0,70	0,89	0,83	1,00	5,00	25,00	0,90	0,80	0,90	0,87	1,00	10,00	0,90	0,90	0,90	0,90	1,00	20,00	80,00
CIMAS SRL	0,60	0,70	0,79	0,70	0,84	21,00	0,80	0,50	0,69	0,66	0,87	17,40	0,80	0,70	0,69	0,73	0,88	4,40	21,80	0,50	0,60	0,80	0,63	0,72	7,20	0,50	0,50	0,70	0,57	0,63	12,60	62,60

Commissario Franca Puntoni  
 Commissario B Mafalda Viviano  
 Commissario C Orlando Nieri

*mmf*

*AVP*

*Mu* *AV*

Offerta	1 Struttura organizzativa (punti 25)						2. Offerta alimentare (punti 25)										3 Caratteristiche pasto da asporto (punti 10)					4 Proposte migliorative attrezzature, macchinari, lay out distribuzione (punti 20)					PUNTEGGIO TOTALE					
	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Media	Coefficiente definitivo	Punteggio 1	2.1 Menù (20 punti)					2.2 Prodotti bar (5 punti)					Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Media	Coefficiente definitivo	Punteggio 3	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Media		Coefficiente definitivo	Punteggio 4			
							Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Media	Coefficiente definitivo	Punteggio 2.1	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Media														Coefficiente definitivo	Punteggio 2.2	Punteggio 2 (2.1+2.2)
RTI COMPASS GROUP/DEL MONTE	0,90	0,70	0,89	0,83	1,00	25,00	0,80	0,70	0,79	0,76	1,00	20,00	0,90	0,70	0,89	0,83	1,00	5,00	25,00	0,90	0,80	0,90	0,87	1,00	10,00	0,90	0,90	0,90	0,90	1,00	20,00	80,00
CIMAS SRL	0,60	0,70	0,79	0,70	0,84	21,00	0,80	0,50	0,69	0,66	0,87	17,40	0,80	0,70	0,69	0,73	0,88	4,40	21,80	0,50	0,60	0,80	0,63	0,72	7,20	0,50	0,50	0,70	0,57	0,63	12,60	62,60

Commissario Franca Puntoni  
 Commissario B Mafalda Viviano  
 Commissario C Orlando Nieri

*mf*  
*DP*  
*AN* *OR*