

N° 2016 Raccolta

VERBALE DI SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE RELATIVE ALLA GARA DI PROCEDURA APERTA AI SENSI ART. 60 DEL D.LGS. N.50/2016 SVOLTA CON MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI AI SENSI DELL'ART. 34 DEL D.LGS. 50/2016 PRESSO IL COMPLESSO S. APOLLONIA, VIA SANTA REPARATA N. 12 FIRENZE – DURATA 36 MESI - GARA N. 9435019 - CIG N. A02D3C245D.

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

Oggi 4 (quattro) del mese di aprile 2024 (duemilaventiquattro) alle ore 10:55 (dieci e cinquantacinque) 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. 26/24 del 18/03/2024.

Sono infatti presenti la Dott.ssa Ornella Fantoni, Coordinatrice del Servizio Ristorazione di Pisa, in qualità di Presidente, il Dott. Luigi Vella, dipendente dell'Azienda, in qualità di commissario e la Sig.ra Valentina Zanieri, dipendente dell'Azienda, 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 ove l'elemento prezzo, così come previsto al comma 5 dell'art. 108 del D.Lgs. 36/2023, assume la forma di un costo fisso, cosicché gli operatori economici competeranno solo in base a criteri qualitativi, per la cui valutazione è previsto un punteggio massimo di 100 punti.

La valutazione dell'Offerta tecnica sarà effettuata applicando la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

- $C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta (a);
- n = numero totale dei requisiti
- W_i = peso punteggio attribuito dal Commissario al requisito (i);
- $V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) espresso in decimi variabile tra 0,00 e 1,00 da parte del singolo Commissario.
- \sum_n = sommatoria delle valutazioni dei Commissari.



I singoli coefficienti V(a) i sono determinati attraverso la media aritmetica semplice con arrotondamento alla seconda cifra decimale dei coefficienti, espressi in decimi variabili tra 0,00 e 1,00, attribuiti dai singoli Commissari.

I coefficienti, variabili tra zero e uno, saranno determinati dalla Commissione giudicatrice sulla base della documentazione contenuta nell'“Offerta tecnica”, in una o più sedute riservate. Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi massimi attribuibili tra punteggi discrezionali (D) e punteggi tabellari (T):

n°	criteri di valutazione	punti max		sub criteri e parametri di valutazione	punti D	punti T
1	PROGETTO TECNICO ORGANIZZATIVO	30	1.1	La struttura organizzativa messa a disposizione per l'esecuzione del servizio	6	
			1.2	La formazione programmata del personale	2	
			1.3	Il cronoprogramma della giornata lavorativa tipo, in termine di fasce orarie di intervento e attività da svolgere	3	
			1.4	I tempi di sostituzione degli addetti assenti	2	
			1.5	Gli accorgimenti proposti per garantire una veloce fruizione del servizio con particolare riguardo alla preparazione e distribuzione delle pietanze da asporto, nonché all'allestimento del punto di distribuzione	6	
			1.6	Il piano di risoluzione delle emergenze	2	
			1.7	Il programma di manutenzione delle attrezzature e degli impianti	4	
			1.8	La rilevazione degli sprechi alimentari e gli interventi per la loro risoluzione	2	
			1.9	Le attività di interazione e comunicazione con i referenti DSU per la gestione dell'appalto	3	
2	MENU/OFFERTA ALIMENTARE	30	2.1	Varietà delle ricette presentate	15	
			2.2	Descrizione delle proposte migliorative relative alla comunicazione con l'utenza, con particolare riguardo a informazioni nutrizionali relative a: menù, ingredienti, allergeni da visualizzare attraverso sistemi video (smart-TV, tablet ecc.) presenti presso la struttura, tramite App su smartphone, ecc.	5	
			2.3	La descrizione delle modalità di estrazione di Report statistici riguardanti l'applicazione delle disposizioni relative ai CAM da mettere a disposizione della Stazione appaltante in occasione dei controlli sulla regolare esecuzione del servizio	5	
			2.4	Le modalità di produzione e la varietà dei piatti senza glutine, secondo una produzione di piatti privi di glutine in legame fresco-caldo assimilabili al menù del giorno in termini di varietà ed aspetti nutrizionali	5	

3	SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	20	3.1	Pasta alimentare 100% biologica		6
			3.2	Riso 100% biologico o a lotta integrata		4
			3.3	Olio extra vergine oliva 100% biologico		4
			3.4	Pelati, polpa e passata di pomodoro 100% biologico		6
4	PRESENTAZIONE DI ELEMENTI MIGLIORATIVI	20	4.1	Descrizione delle proposte migliorative relative alla sostituzione/integrazione di attrezzature, macchinari, arredi rispetto alla dotazione esistente nella struttura in cui sarà eseguito l'appalto e/o modifiche degli arredi esistenti, tali da migliorare l'efficienza e la qualità della fase di distribuzione dei pasti	15	
			4.2	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	5	
		100			80	20
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO (DISCREZIONALE + TABELLARE)					100	

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

Criterio 1) Progetto tecnico-organizzativo

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;
- 1.2. La formazione programmata del personale;
- 1.3. Il cronoprogramma della giornata lavorativa tipo, in termine di fasce orarie di intervento e attività da svolgere;
- 1.4. I tempi di sostituzione degli addetti assenti;
- 1.5. Gli accorgimenti proposti per garantire una veloce fruizione del servizio con particolare riguardo alla preparazione e distribuzione delle pietanze da asporto, nonché all'allestimento del punto di distribuzione;
- 1.6. Il piano di risoluzione delle emergenze;
- 1.7. Il programma di manutenzione delle attrezzature e degli impianti;
- 1.8. La rilevazione degli sprechi alimentari e gli interventi per la loro risoluzione, compresa l'eventuale titolarità di accordi in essere con enti caritatevoli, onlus, ecc.;
- 1.9. Le attività di interazione e comunicazione con i referenti DSU per la gestione dell'appalto.

Criterio 2) Menu/offerta alimentare servizio ristorazione

2.1. L'offerta relativamente al presente sub criterio sarà valutata in base ai seguenti principi:

- ✓ Applicazione dei principi di corretta nutrizione, con particolare riferimento alla stagionalità degli alimenti e ai metodi di cottura più sani;
- ✓ Attenzione alla varietà, all'appetibilità, ai gusti alimentari diversificati 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 gli sprechi alimentari.
- ✓ Correlazione e coerenza tra l'offerta alimentare e l'organizzazione del servizio proposta.

2.2. Le proposte migliorative relative alla comunicazione con l'utenza saranno valutate con particolare riguardo alle modalità di trattazione e gestione delle informazioni nutrizionali rese all'utenza e relative a: menù, ingredienti, allergeni da visualizzare attraverso sistemi video (*smart-TV, tablet* ecc.) presenti presso la struttura, tramite App su *smart-phone*, ecc.;

2.3. La descrizione delle modalità di estrazione di Report statistici riguardanti l'applicazione delle disposizioni relative ai CAM da mettere a disposizione della Stazione appaltante in occasione dei controlli sulla regolare esecuzione del servizio sarà valutata in termini di idoneità ad assicurare efficacia alla fase di verifica in corso di esecuzione del servizio come definita dal Capitolato speciale di appalto;

2.4. 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, sarà valutata in termini di varietà ed aspetti nutrizionali.

Criterio 3) Sostenibilità ambientale:

La valutazione avverrà 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) Presentazione di elementi migliorativi

4.1. La valutazione del presente sub criterio sarà effettuata in rapporto al miglioramento effettivo in termini di efficienza e qualità nell'attività di erogazione del servizio all'utenza rispetto alle prescrizioni minime e obbligatorie di capitolato e/o di legge, conseguente alla sostituzione e/o integrazione di attrezzature, macchinari, arredi rispetto alla dotazione esistente nella struttura in cui sarà eseguito l'appalto proposta dal concorrente.

4.2. 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.

Nella valutazione delle offerte tecniche relativamente ai criteri e sub criteri per i quali è prevista l'attribuzione di un punteggio discrezionale (D) si utilizza 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>
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.

I singoli coefficienti V(a) i sono determinati attraverso il calcolo della media aritmetica semplice dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione a ciascun sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo", espresso in decimi variabili tra 0,00 e 1,00 con arrotondamento alla seconda cifra decimale.

Nella valutazione delle offerte tecniche relativamente ai criteri e sub criteri per i quali è prevista l'attribuzione di un punteggio tabellare (T) la Commissione procederà all'attribuzione dei punteggi secondo le modalità di seguito enunciate:

- ✓ la 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.

In considerazione della valutazione circoscritta al solo elemento qualitativo non è previsto per la procedura in parola il ricorso alla riparametrazione dei punteggi conseguiti in sede di valutazione tecnica.

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 60 (sessanta) punti.

Quanto all'offerta economica, dato atto che non è prevista l'attribuzione di un punteggio ma che il *Disciplinare di gara* richiede comunque ai concorrenti di formulare un'offerta economica

confermativa del prezzo posto a base d'asta, la valutazione rimessa alla Commissione su questo elemento consisterà nel verificare il rispetto delle prescrizioni al riguardo dettate dal paragrafo 18) del *Disciplinare di gara*.

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) alla stesura della graduatoria provvisoria complessiva;
- d) 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 dell'offerta tecnica 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 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. 776 di repertorio e n. 2015 di raccolta, è stata disposta l'ammissione alla presente fase di valutazione delle offerte tecniche dei concorrenti CIMAS S.r.l. SOCIETA' BENEFIT, CIR FOOD S.C., SIRIO S.r.l. e GLOBAL SERVICE S.r.l., dà avvio all'esame delle predette offerte tecniche, iniziando con quella di CIMAS S.r.l. SOCIETA' BENEFIT 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, dopodiché, dopo attento e approfondito esame, esprime la seguente valutazione:

1) Progetto Tecnico-organizzativo – punti 30

1.1) Struttura organizzativa messa a disposizione per l'esecuzione del servizio – punti 6

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 con l'individuazione di una struttura direttiva e di coordinamento pensata ad hoc per l'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 con la sua indizione.

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	Punteggio
A	Buono	0,85	0,82	4,92
B	Buono	0,80		
C	Buono	0,80		

1.2) Formazione programmata del personale – punti 2

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, comprensivo dei necessari richiami per l'aggiornamento continuo e attenzione anche alla fase di rendicontazione dell'attività svolta, cosicché l'offerta sul punto risulta estremamente 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	Punteggio
A	Buono	0,89	0,89	1,78
B	Buono	0,89		
C	Buono	0,89		

1.3) Cronoprogramma della giornata lavorativa tipo, in termine di fasce orarie di intervento e attività da svolgere – punti 3

La declinazione oraria con cui viene descritta la giornata lavorativa tipo di ogni figura professionale di cui si prevede l'impiego non appare sufficiente ad assicurare un adeguato livello di esecuzione delle prestazioni che il capitolato speciale di appalto e gli altri atti di gara pongono a carico dell'appaltatore, a nulla rilevando l'indicazione contenuta a pagina 9 della relazione circa la natura dello schema ivi riportato quale "schema di massima" accompagnato dall'impegno ad adeguarlo in corso d'opera a seconda delle esigenze specifiche che dovessero appalesarsi, posto che l'offerente di una gara di appalto quale quella in esame è chiamato a proporre in sede di offerta tecnica soluzioni effettive e certe e non subordinate alla condizione del verificarsi o meno di eventi o fattori di sorta. Nel complesso sul punto l'offerta risulta mediocre.

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	Punteggio
A	Mediocre	0,55	0,55	1,65
B	Mediocre	0,55		
C	Mediocre	0,55		

1.4) Tempi di sostituzione degli addetti assenti – punti 2

Il piano di sostituzione descritto dall'operatore economico assicura una buona capacità di gestione delle necessità di intervento che dovessero palesarsi 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	Punteggio
A	Buono	0,80	0,80	1,60
B	Più che adeguato	0,75		
C	Buono	0,85		

1.5) Accorgimenti proposti per garantire una veloce fruizione del servizio – punti

Le proposte espresse dal concorrente appaiono, quanto a numero, varietà e tipologia, in grado di incidere in maniera ottimale sul perseguimento dell'obiettivo valutato con il presente criterio, che risponde ad una esigenza espressa dall'utenza specifica del servizio in esame e che costituisce uno degli elementi che, a norma di capitolato speciale di appalto, deve ispirarne le modalità di un corretto ed efficace espletamento.

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	Punteggio
A	Ottimo	0,90	0,90	5,40
B	Ottimo	0,95		
C	Buono	0,85		

1.6) Piano di risoluzione delle emergenze – punti 2

Il piano elaborato dal concorrente delinea una struttura organizzativa basata su procedure la cui descrizione ne evidenzia la capacità di assicurare una più che adeguata gestione delle situazioni emergenziali di varia natura che possono presentarsi nel corso dell'esecuzione dell'appalto, tale quindi da non pregiudicare la necessaria continuità nell'erogazione del servizio all'utenza studentesca.

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	Punteggio
A	Adeguito	0,65	0,65	1,30
B	Adeguito	0,65		
C	Adeguito	0,65		

1.7) Programma di manutenzione delle attrezzature e degli impianti – punti 4

Il programma manutentivo definito dall'operatore economico prevede il ricorso a strutture di intervento sia interne che esterne all'organizzazione aziendale, con una soluzione che punta sull'attività di manutenzione preventiva sulla base di un programma elaborato a seguito di un intervento di rigenerazione di tutte le attrezzature da porre in essere prima dell'avvio del servizio all'utenza, in modo da disporre di dati attendibili sull'effettivo stato di conservazione delle macchine e calibrare in termini adeguati ed efficaci la successiva attività manutentiva. Nel complesso la proposta appare 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	Punteggio
A	Più che adeguato	0,79	0,79	3,16
B	Più che adeguato	0,79		
C	Più che adeguato	0,79		

1.8) Rilevazione degli sprechi alimentari e gli interventi per la loro risoluzione – punti 2

L'offerta descrive con appropriato livello di dettaglio le modalità di rilevazione degli sprechi alimentari attraverso l'utilizzo di misure di natura preventiva atte a contenere tale fenomeno già in fase di preparazione del pasto, cui si affiancano da un lato il ricorso alla pratica della cd. "doggy bag" e dall'altro la redistribuzione delle eccedenze ad enti caritatevoli e del terzo settore, compresi quelli che operano nella gestione di strutture di ricovero per animali, delineando nel complesso una ottima proposta.

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	Punteggio
A	Ottimo	0,90	0,90	1,80
B	Ottimo	0,95		
C	Buono	0,85		

1.9) Attività di interazione e comunicazione con i referenti DSU per la gestione dell'appalto – punti 3

Il sistema proposto dall'Operatore economico prevede il ricorso a molteplici canali informativi, da quelli tradizionali a quelli in ambito *social media*, a cui si affiancano momenti di condivisione

diretta aperti anche alle rappresentanze degli studenti, così da assicurare un buon livello di collaborazione tra le parti che, come tale, appare idoneo a contribuire in termini di effettività al conseguimento degli 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	Punteggio
A	Buono	0,85	0,80	2,40
B	Buono	0,80		
C	Più che adeguato	0,75		

La Commissione effettua quindi il riepilogo della valutazione del presente criterio, sommando i punteggi attribuiti a ciascun sub criterio al fine di individuare il punteggio complessivo assegnato.

L'esito di tale operazione è il seguente:

Offerta	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	1.8	1.9	Totale
CIMAS Srl	4,92	1,78	1,65	1,60	5,40	1,30	3,16	1,80	2,40	24,01

2) Menù offerta alimentare servizio ristorazione – punti 30

2.1) Varietà delle ricette presentate – punti 15

La proposta alimentare del concorrente si caratterizza per un'ampia varietà 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, anche in termini di diversità di gusti alimentari, che caratterizza le mense universitarie; essa tuttavia non risulta pienamente in linea con le prescrizioni minime recate dall'articolo 22 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), elemento questo che incide sulla valutazione complessiva che si va ad esprimere e che non può superare 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	Punteggio
A	Adeguito	0,65	0,65	9,75
B	Più che adeguato	0,70		
C	Adeguito	0,60		

2.2) Proposte migliorative della comunicazione con l'utenza, con particolare riguardo alle informazioni nutrizionali relative a: menù, ingredienti e allergeni – punti 5

La proposta formulata dall'Operatore economico prevede, accanto a modalità tradizionali di comunicazione, soluzioni destinate a venire incontro in maniera efficace alle esigenze dell'utenza studentesca, quale ad esempio la previsione dell'attivazione di uno sportello di *counseling* nutrizionale, oltre a specifiche funzionalità disponibili nella *app* e nel portale *web* dedicati al servizio che offrono con cadenza quotidiana ampie informazioni nutrizionali relative ai menu, complete di indicazioni di ingredienti e allergeni, delineando in tal modo un apparato informativo nel complesso più che buono.

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	Punteggio
A	Buono	0,85	0,85	4,25
B	Buono	0,85		
C	Buono	0,85		

2.3) Report statistico sull'applicazione delle disposizioni relative ai CAM – punti 5

L'offerta descrive le principali funzionalità della piattaforma informatizzata impiegata dall'Operatore economico per l'invio e la gestione degli ordini ai fornitori di derrate, con indicazione dell'impegno a mettere a disposizione dell'Azienda le estrazioni dei dati immagazzinati da tale piattaforma con una frequenza trimestrale. Nel complesso la proposta sul punto appare 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	Punteggio
A	Adeguito	0,65	0,70	3,50
B	Più che adeguato	0,70		
C	Più che adeguato	0,75		

2.4) Produzione di pasti privi di glutine – punti 5

L'offerta del concorrente espone in termini generali e adeguati la gestione di questo segmento produttivo, senza peraltro che sia dettagliata la specifica offerta alimentare dedicata agli utenti interessati e, quindi, la sua assimilabilità al menu 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	Punteggio
A	Adeguito	0,65	0,65	3,25
B	Adeguito	0,65		
C	Adeguito	0,65		

La Commissione effettua quindi il riepilogo della valutazione del presente criterio, sommando i punteggi attribuiti a ciascun sub criterio al fine di individuare il punteggio complessivo assegnato.

L'esito di tale operazione è il seguente:

Offerta	2.1	2.2	2.3	2.4	Totale
CIMAS Srl	9,75	4,25	3,50	3,25	20,75

3) Sostenibilità ambientale – punti 20

3.1) 100% di impiego di pasta alimentare biologica (on/off) – punti 6

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 4

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 4

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 6

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.

La Commissione effettua quindi il riepilogo della valutazione del presente criterio, sommando i punteggi attribuiti a ciascun sub criterio al fine di individuare il punteggio complessivo assegnato.

L'esito di tale operazione è il seguente:

Offerta	3.1	3.2	3.3	3.4	Totale
CIMAS Srl	6,00	4,00	4,00	6,00	20,00

4) Presentazione di elementi migliorativi – punti 20

4.1) Proposte migliorative relative alla sostituzione/integrazione di attrezzature, macchinari, arredi – punti 15

La proposta migliorativa espressa dall'offerente rispetto all'attuale dotazione di attrezzature, macchinari e arredi appare, tanto sotto l'aspetto quantitativo che qualitativo, idonea ad assicurare un cospicuo miglioramento della predetta dotazione, determinata in particolare grazie alla prevista fornitura di n. 1 lavastoviglie a traino Mistral 416-2 e di n. 2 lavaoggetti, così da concorrere ad un rilevante innalzamento del livello qualitativo di erogazione del servizio, come definito dal Capitolato speciale di appalto e dagli altri atti di gara.

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	Punteggio
A	Buono	0,85	0,90	13,50
B	Ottimo	0,95		
C	Ottimo	0,90		

4.2) Misure orientate all'inclusione lavorativa per persone con disabilità o svantaggiate - punti 5

L'operatore economico propone misure di inclusione lavorativa quantificate in un monte orario giornaliero non inferiore a tre ore, da definire con i competenti servizi sociali del Comune di Firenze, delineando un'offerta che assicura un buon livello di perseguimento dell'obiettivo posto dalla Stazione Appaltante con la previsione del 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	Punteggio
A	Buono	0,80	0,80	4,00
B	Buono	0,80		
C	Buono	0,80		

La Commissione effettua quindi il riepilogo della valutazione del presente criterio, sommando i punteggi attribuiti a ciascun sub criterio al fine di individuare il punteggio complessivo assegnato.

L'esito di tale operazione è il seguente:

Offerta	4.1	4.2	Totale
CIMAS Srl	13,50	4,00	17,50

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

Il risultato di questa operazione è il seguente:

Offerta	Criterio 1	Criterio 2	Criterio 3	Criterio 4	Totale
CIMAS Srl	24,01	20,75	20,00	17,50	82,26

La Commissione passa quindi all'esame dell'offerta di CIR FOOD S.C. 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, dopodiché, dopo attento e approfondito esame, esprime la seguente valutazione:

1) Progetto Tecnico-organizzativo – punti 30

1.1) Struttura organizzativa messa a disposizione per l'esecuzione del servizio – punti 6

La proposta del concorrente sul punto risulta formulata in termini chiari ed esaurienti, attraverso i quali viene tratteggiata una buona soluzione organizzativa del servizio in tutte le sue componenti fondamentali, dal numero e dalle capacità delle risorse umane e strumentali che si prevede di impiegare alle strutture logistica e di supporto, apparendo in tal modo 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	Punteggio
A	Buono	0,85	0,80	4,80
B	Più che adeguato	0,75		
C	Buono	0,80		

1.2) Formazione programmata del personale – punti 2

Il piano formativo illustrato dal concorrente, oltre a contenere 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 particolarmente esteso, comprensivo dei necessari richiami per l'aggiornamento e attenzione anche alla fase di verifica dell'attività svolta, cosicché l'offerta sul punto risulta estremamente 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	Punteggio
A	Buono	0,89	0,89	1,78
B	Buono	0,89		
C	Buono	0,89		

1.3) Cronoprogramma della giornata lavorativa tipo, in termine di fasce orarie di intervento e attività da svolgere – punti 3

La declinazione oraria della giornata lavorativa tipo viene formulata attraverso due specifici diagrammi di Gantt, dei quali quello relativo alla giornata tipo dal lunedì al venerdì è stato predisposto rappresentando la giornata di picco, così da delineare la modalità organizzativa proposta per i momenti di massima affluenza e, con essa, la capacità di essere in grado di gestire queste fasi in maniera adeguata, evidenziando nel complesso una configurazione del servizio del tutto idonea ad assicurare un eccellente livello di esecuzione del servizio lungo l'intero arco di durata giornaliera previsto, tanto per i giorni feriali che per quelli del sabato, della domenica e dei festivi.

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	Punteggio
A	Buono	0,85	0,85	2,55
B	Buono	0,85		
C	Buono	0,85		

1.4) Tempi di sostituzione degli addetti assenti – punti 2

Il piano di sostituzione descritto dall'operatore economico esplicita con certezza la tempistica d'intervento per ciascuna delle quattro tipologie di eventi ipotizzati (assenze prevedibili, assenze imprevedibili, dimissioni e sciopero), associata alla descrizione delle misure da attivare in ciascuna di tali evenienze, fornendo l'evidenza complessiva di un valido sistema di gestione delle necessità di intervento per sopperire alle assenze degli addetti che, in un servizio a 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	Punteggio
A	Buono	0,89	0,89	1,78
B	Buono	0,89		
C	Buono	0,89		

1.5) Accorgimenti proposti per garantire una veloce fruizione del servizio – punti 6

Le proposte formulate dal concorrente risultano, quanto a numero, varietà e tipologia, idonee a contribuire con un buon livello di efficacia al perseguimento dell'obiettivo valutato con il presente criterio che risponde ad una esigenza espressa dall'utenza specifica del servizio in esame e che costituisce uno degli elementi che, a norma di capitolato speciale di appalto, deve ispirarne le modalità di un corretto ed efficace espletamento.

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	Punteggio
A	Buono	0,80	0,80	4,80
B	Buono	0,80		
C	Buono	0,80		

1.6) Piano di risoluzione delle emergenze – punti 2

Il piano elaborato dal concorrente viene espresso con una tabella estremamente dettagliata di identificazione delle emergenze e delle conseguenti azioni che esso si propone di porre in essere per la relativa risoluzione, definendo una struttura organizzativa che può fare affidamento nel territorio di riferimento di tre centri di emergenza a cui ricorrere all'occorrenza, così da dare evidenza della capacità di assicurare un'efficace gestione delle situazioni emergenziali di varia natura, tale quindi da non pregiudicare la continuità nell'erogazione del servizio all'utenza studentesca.

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	Punteggio
A	Più che adeguato	0,75	0,75	1,50
B	Buono	0,80		
C	Più che adeguato	0,70		

1.7) Programma di manutenzione delle attrezzature e degli impianti – punti 4

Il programma manutentivo proposto dall'operatore economico prevede il ricorso per la sua gestione ad una propria centrale operativa presente nell'area territoriale in cui è ubicata la struttura interessata dall'appalto, con un piano manutentivo annuale gestito mediante specifico software ed espresso con una tabella di dettaglio che espone, per ciascuna attrezzatura e arredo, tipologia e periodicità d'intervento. Nel complesso la proposta appare più che adeguata a concorrere al perseguimento degli obiettivi cui tende la 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	Punteggio
A	Più che adeguato	0,79	0,79	3,16
B	Più che adeguato	0,79		
C	Più che adeguato	0,79		

1.8) Rilevazione degli sprechi alimentari e gli interventi per la loro risoluzione – punti 2

L'offerta, oltre al richiamo al sistema di gestione ambientale di cui l'Operatore economico è

dotato da tempo e che contempla al suo interno procedure volte alla prevenzione degli scarti fin dalla fase di produzione, fa leva in particolare sulla redistribuzione delle eccedenze ad enti caritatevoli e del terzo settore, prevedendo l'affiancamento ad un progetto in essere da oltre quindici anni con la Fondazione Banco Alimentare di un accordo specifico sottoscritto per l'appalto in oggetto con Caritas Firenze, delineando 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	Punteggio
A	Più che adeguato	0,75	0,75	1,50
B	Più che adeguato	0,75		
C	Più che adeguato	0,75		

1.9) Attività di interazione e comunicazione con i referenti DSU per la gestione dell'appalto – punti 3

Il sistema proposto dall'Operatore economico prevede l'attivazione di incontri con cadenza mensile finalizzati a verificare l'andamento del servizio, condividendone le informazioni e le eventuali azioni di miglioramento e la trasmissione con cadenza trimestrale di adeguata reportistica riepilogativa dell'andamento del servizio, a cui si aggiunge la partecipazione dei referenti della Stazione Appaltante agli eventi che si svolgeranno presso il proprio centro di ricerca e innovazione sui temi come la sostenibilità, le indagini di mercato sui consumi, il benessere e l'economia circolare legati alla ristorazione collettiva e, come tale, appare idoneo a contribuire in termini di buona effettività al conseguimento degli 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	Punteggio
A	Buono	0,85	0,80	2,40
B	Buono	0,80		
C	Più che adeguato	0,75		

La Commissione effettua quindi il riepilogo della valutazione del presente criterio, sommando i punteggi attribuiti a ciascun sub criterio al fine di individuare il punteggio complessivo assegnato.

L'esito di tale operazione è il seguente:

Offerta	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	1.8	1.9	Totale
CIR FOOD	4,80	1,78	2,55	1,78	4,80	1,50	3,16	1,50	2,40	24,27

2) Menù offerta alimentare servizio ristorazione – punti 30

2.1) Varietà delle ricette presentate – punti 15

La proposta alimentare del concorrente si caratterizza per un'ampia varietà di preparazioni che assicurano l'applicazione dei principi della corretta nutrizione, con particolare riguardo al rispetto della stagionalità degli alimenti e ai metodi di cottura più sani, con la dovuta considerazione per la peculiarità dell'utenza, anche in termini di diversificazione dei gusti alimentari, che caratterizza le mense universitarie e, quindi, con la adeguata presenza nell'offerta alimentare di pietanze preparate senza l'impiego di derivati animali che sempre maggiore diffusione stanno riscontrando tra l'utenza di questa tipologia di servizio, nonché apprezzabile attenzione per la gestione della sostenibilità ambientale. L'offerta alimentare in parola risulta inoltre coerente con la proposta organizzativa delineata al paragrafo 1 della Relazione tecnica in esame. Nel complesso la proposta alimentare in questione assicura un ottimo 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	Punteggio
A	Buono	0,85	0,90	13,50
B	Ottimo	0,90		
C	Ottimo	0,95		

2.2) Proposte migliorative della comunicazione con l'utenza, con particolare riguardo alle informazioni nutrizionali relative a: menù, ingredienti e allergeni – punti 5

La proposta formulata dall'Operatore economico prevede, accanto a modalità tradizionali di comunicazione, soluzioni destinate a venire incontro in maniera efficace alle esigenze dell'utenza studentesca, con la previsione di campagne informative e la messa a disposizione dell'utenza della propria piattaforma educativa, accessibile da pc, in cui sono trattate diverse aree tematiche sul tema della corretta alimentazione, delineando in tal modo un sistema nel complesso più che buono.

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	Punteggio
A	Buono	0,85	0,85	4,50
B	Buono	0,85		
C	Buono	0,85		

2.3) Report statistico sull'applicazione delle disposizioni relative ai CAM – punti 5

L'offerta descrive le funzionalità del sistema informatico integrato utilizzato per la gestione del ciclo produttivo impiegato dall'Operatore economico che consente di tracciare quotidianamente il rispetto delle prescrizioni dettate dai CAM vigenti per l'appalto, con l'impegno ad assicurare l'accesso all'Azienda allo specifico "Portale Ristorazione" in cui saranno attivate funzionalità

specifiche finalizzate a consentire il monitoraggio teso ad accertare per il presente appalto l'effettiva applicazione dei CAM, mediante la produzione di report specifici che saranno condivisi con l'Azienda stessa che disporrà pertanto di un efficace strumento di verifica e controllo sull'adempimento da parte dell'operatore economico delle obbligazioni poste a proprio carico dagli atti di gara. Nel complesso la proposta sul punto risulta 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	Punteggio
A	Ottimo	0,90	0,90	4,50
B	Ottimo	0,90		
C	Ottimo	0,90		

2.4) Produzione di pasti privi di glutine – punti 5

L'offerta del concorrente espone in termini generali e adeguati la gestione di questo segmento produttivo, senza peraltro che sia dettagliata la specifica offerta alimentare dedicata agli utenti interessati e, quindi, la sua assimilabilità al menu 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	Punteggio
A	Adeguito	0,65	0,65	3,25
B	Adeguito	0,65		
C	Adeguito	0,65		

La Commissione effettua quindi il riepilogo della valutazione del presente criterio, sommando i punteggi attribuiti a ciascun sub elemento al fine di individuare il punteggio complessivo assegnato.

L'esito di tale operazione è il seguente:

Offerta	2.1	2.2	2.3	2.4	Totale
CIR FOOD	13,50	4,25	4,50	3,25	25,50

3) Sostenibilità ambientale – punti 20

3.1) 100% di impiego di pasta alimentare biologica (on/off) – punti 6

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 4

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 4

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 6

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.

La Commissione effettua quindi il riepilogo della valutazione del presente criterio, sommando i punteggi attribuiti a ciascun sub criterio al fine di individuare il punteggio complessivo assegnato.

L'esito di tale operazione è il seguente:

Offerta	3.1	3.2	3.3	3.4	Totale
CIR FOOD	6,00	4,00	4,00	6,00	20,00

4) Presentazione di elementi migliorativi– punti 20

4.1) Proposte migliorative relative alla sostituzione/integrazione di attrezzature, macchinari, arredi – punti 15

La proposta migliorativa espressa dall'operatore economico rispetto all'attuale dotazione di attrezzature, macchinari e arredi appare idonea, quanto a quantità e tipologie di beni proposti, ad assicurare un più che adeguato miglioramento della predetta dotazione, con particolare rilevanza per la prevista sostituzione di n. 2 forni e n. 1 brasiera, così da concorrere, unitamente alle migliori proposte per la sala pranzo, ad un più che adeguato innalzamento del livello qualitativo di erogazione del servizio, come definito dal Capitolato speciale di appalto e dagli altri atti di gara.

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	Punteggio
A	Più che adeguato	0,75	0,75	11,25
B	Più che adeguato	0,75		
C	Più che adeguato	0,75		

4.2) Misure orientate all'inclusione lavorativa per persone con disabilità o svantaggiate - punti 5

L'offerta contiene l'impegno a garantire l'inserimento lavorativo nell'appalto di soggetti svantaggiati attraverso la collaborazione consolidata con una Cooperativa sociale di Tipo B operante sul territorio e mediante la predisposizione di un progetto individualizzato, a cui fa seguito la descrizione dettagliata delle varie fasi in cui si articola l'attuazione del percorso di inserimento lavorativo, compresa quella di verifica delle risultanze, denotando una proposta con un buon livello di efficacia.

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	Punteggio
A	Buono	0,80	0,80	4,00
B	Buono	0,80		
C	Buono	0,80		

La Commissione effettua quindi il riepilogo della valutazione del presente criterio, sommando i punteggi attribuiti a ciascun sub elemento al fine di individuare il punteggio complessivo assegnato.

L'esito di tale operazione è il seguente:

Offerta	4.1	4.2	Totale
CIR FOOD	11,25	4,00	15,25

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

Il risultato di questa operazione è il seguente:

Offerta	Criterio 1	Criterio 2	Criterio 3	Criterio 4	Totale
CIR FOOD SC	24,27	25,50	20,00	15,25	85,02

Alle ore 13:30 (tredici e trenta) la Presidente dispone la sospensione dei lavori della Commissione.

Alle ore 14:15 (quattordici e quindici) la Presidente, accertata la presenza di tutti i membri della Commissione, dispone la ripresa dei lavori con l'esame dell'offerta di SIRIO 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, dopodiché, dopo attento e approfondito esame, esprime la seguente valutazione:

1) Progetto Tecnico-organizzativo – punti 30

1.1) Struttura organizzativa messa a disposizione per l'esecuzione del servizio – punti 6

La proposta del concorrente sul punto risulta formulata in termini sufficientemente chiari ed esaustivi che danno riscontro di una soluzione organizzativa del servizio che, in tutti i suoi elementi fondamentali (quantità e qualità delle risorse umane e strumentali, strutture logistiche e di supporto), appare idonea a contribuire in termini di effettività ed efficacia a una gestione dell'appalto del tutto adeguata al risultato perseguito dalla Stazione Appaltante con il presente 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	Punteggio
A	Adeguito	0,65	0,69	4,14
B	Più che adeguato	0,74		
C	Adeguito	0,69		

1.2) Formazione programmata del personale – punti 2

Il piano formativo illustrato dal concorrente contempla tutte le materie obbligatorie in rapporto alla specifica tipologia del servizio oggetto di affidamento, oltre a prevedere attività anche in ambiti ulteriori rispetto a quelli vincolanti, definendo in tal modo un buon quadro di intervento sul punto.

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	Punteggio
A	Buono	0,80	0,80	2,40
B	Più che adeguato	0,75		
C	Buono	0,85		

1.3) Cronoprogramma della giornata lavorativa tipo, in termine di fasce orarie di intervento e attività da svolgere – punti 3

L'articolazione oraria della giornata lavorativa tipo viene formulata dal concorrente attraverso la presentazione di due tabelle e di un diagramma di Gantt, dai quali emerge una modalità organizzativa del tutto idonea ad assicurare un buon livello di esecuzione del servizio lungo l'intero arco di durata giornaliera previsto dagli atti di gara, tanto per i giorni feriali che per quelli del sabato e dei festivi.

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	Punteggio
A	Più che adeguato	0,75	0,80	2,40
B	Buono	0,85		
C	Buono	0,80		

1.4) Tempi di sostituzione degli addetti assenti – punti 2

Il piano di sostituzione descritto dall'operatore economico, per quanto non particolarmente dettagliato, contiene in ogni caso elementi sufficienti a definire come adeguata la modalità gestionale proposta.

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	Punteggio
A	Mediocre	0,55	0,60	1,20
B	Adeguito	0,65		
C	Adeguito	0,60		

1.5) Accorgimenti proposti per garantire una veloce fruizione del servizio – punti 6

La proposta espressa dal concorrente punta quasi integralmente sull'utilizzo nella fase di distribuzione del pasto di personale addetto a tale operazione in numero adeguato al fine di garantire un flusso regolare dell'utenza, risultando come tale in grado di incidere in maniera adeguata sul perseguimento dell'obiettivo valutato con il presente criterio che risponde ad una esigenza espressa dall'utenza specifica del servizio in esame e che costituisce uno degli elementi che, a norma di capitolato speciale di appalto, deve ispirare le modalità di un corretto ed efficace espletamento 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	Punteggio
A	Adeguito	0,60	0,65	3,90
B	Adeguito	0,65		
C	Più che adeguato	0,70		

1.6) Piano di risoluzione delle emergenze – punti 2

Il piano elaborato dal concorrente non risulta particolarmente dettagliato, limitandosi ad indicare le risorse umane (il responsabile del servizio che assicura la reperibilità h24) e strumentali che saranno utilizzate, delineando una soluzione che appare comunque adeguata ad assicurare la gestione delle situazioni emergenziali di varia natura che possono verificarsi in corso di esecuzione senza pregiudicare la continuità nell'erogazione del servizio all'utenza studentesca.

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	Punteggio
A	Adeguito	0,60	0,60	1,20
B	Adeguito	0,60		
C	Adeguito	0,60		

1.7) Programma di manutenzione delle attrezzature e degli impianti – punti 4

Il programma manutentivo delineato dall'operatore economico, oltre a puntare sull'attività di manutenzione preventiva, definisce la tempistica di intervento e risoluzione delle varie fattispecie in cui può concretarsi un intervento di manutenzione straordinaria, diversificata in ragione del relativo grado di urgenza. Nel complesso la proposta appare più che adeguata a concorrere al perseguimento degli obiettivi cui tende la 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	Punteggio
A	Più che adeguato	0,79	0,79	3,16
B	Più che adeguato	0,79		
C	Più che adeguato	0,79		

1.8) Rilevazione degli sprechi alimentari e gli interventi per la loro risoluzione – punti 2

La proposta dell'operatore economico individua, quale unico strumento approntato per la rilevazione degli sprechi alimentari, l'attività di *customer satisfaction* presso l'utenza, dettagliando metodologia e gestione dei relativi risultati e individuando quale azione correttiva la sola variazione dell'offerta alimentare; manca inoltre qualsiasi riferimento al ricorso ad accordi con enti caritatevoli o del terzo settore per la gestione delle eccedenze. Nel complesso l'offerta risulta adeguata sul punto.

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	Punteggio
A	Adeguito	0,60	0,60	1,20
B	Adeguito	0,60		
C	Adeguito	0,60		

1.9) Attività di interazione e comunicazione con i referenti DSU per la gestione dell'appalto – punti 3

Il sistema proposto dall'Operatore economico attribuisce un ruolo centrale al responsabile del servizio e prevede incontri con la Committenza con cadenza mensile e la possibilità di attivare

un collegamento al proprio portale gestionale che, come tale, è idoneo a contribuire in termini di buona effettività al conseguimento degli obiettivi perseguiti dalla Stazione Appaltante con 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	Punteggio
A	Buono	0,80	0,80	2,40
B	Buono	0,80		
C	Buono	0,80		

La Commissione effettua quindi il riepilogo della valutazione del presente criterio, sommando i punteggi attribuiti a ciascun sub criterio al fine di individuare il punteggio complessivo assegnato.

L'esito di tale operazione è il seguente:

Offerta	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	1.8	1.9	Totale
SIRIO SRL	4,14	1,60	2,40	1,20	3,90	1,20	3,16	1,20	2,40	21,20

2) Menù offerta alimentare servizio ristorazione – punti 30

2.1) Varietà delle ricette presentate – punti 15

La Relazione tecnica presentata dall'offerente tratta il punto in poco più di due pagine (dalla nr. 18 alla nr. 20), in cui vengono esposti i principi generali a cui è ispirata l'offerta alimentare, senza che tuttavia vi sia traccia dei menù proposti articolati secondo le prescrizioni minime stabilite dall'art. 22 del Capitolato speciale di appalto. La Commissione dà atto di aver riscontrato come indicazioni in ordine ai menù non si rinvenivano nell'ulteriore documentazione prodotta dal concorrente sul sistema S.T.A.R.T. nello spazio destinato a contenere la documentazione tecnica presentata dai concorrenti (nello specifico n. 1 documento denominato "Dichiarazione CAM" e n. 1 documento denominato "Indice") e, a tal riguardo, rileva che a norma del paragrafo 17.2) del Disciplinare di gara costituiva onere specifico dell'operatore economico produrre una Relazione tecnica *"che indichi nel dettaglio tutti gli elementi descrittivi di seguito indicati e in funzione della valutazione secondo i parametri di cui al successivo paragrafo 20"*, tra i quali è previsto appunto quello relativo all'offerta alimentare di cui al sub criterio 2.1, la cui valutazione viene appunto effettuata sulla scorta dei menu proposti da ciascun concorrente. La Commissione aggiunge, ad ulteriore precisazione, che nel caso in parola non può essere attivato l'istituto del soccorso istruttorio che, come dispone il paragrafo 15) del Disciplinare di gara in aderenza all'art. 101, comma 1, lett. b) del D.Lgs. 36/2023, non opera per sanare una omissione della documentazione che costituisce l'offerta tecnica, quale si presenta la fattispecie in esame. La Commissione rileva inoltre come nel caso di cui trattasi non sia parimenti attivabile l'istituto in parola previsto dal comma 3 del citato art. 101 del

D.Lgs. 36/2023, a norma del quale la stazione appaltante può sempre richiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e su ogni loro allegato, in quanto presupposto per il ricorso ad un tale istituto è che l'offerta presenti il contenuto sul quale si accerta la necessità di richiedere un chiarimento, laddove nel caso in questione l'elemento oggetto di valutazione – ovvero i menù – sono del tutto assenti, cosicché una richiesta volta a consentire al concorrente di sanare quella che a tutti gli effetti costituisce una omissione allo stesso esclusivamente imputabile, andrebbe a violare il principio di parità di trattamento nei confronti degli altri operatori economici partecipanti alla gara che hanno regolarmente prodotto nei termini questa componente dell'offerta tecnica.

La Commissione ritiene pertanto inadeguata l'offerta sul punto, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni del *Disciplinare di gara*:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio	Punteggio
A	Inadeguato	0	0	0
B	Inadeguato	0		
C	Inadeguato	0		

2.2) Proposte migliorative della comunicazione con l'utenza, con particolare riguardo alle informazioni nutrizionali relative a: menù, ingredienti e allergeni – punti 5

La proposta formulata dall'Operatore economico prevede il ricorso ad una *app* dedicata, ad un portale *web* e all'installazione di dispositivi nell'area distribuzione (smart tv e totem informativi), delineando un sistema adeguato quanto a dotazioni impiegate, peraltro non corredata da un analogo dettaglio circa il contenuto della suddetta attività di comunicazione rivolta all'utenza.

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	Punteggio
A	Adeguito	0,60	0,60	3,00
B	Adeguito	0,60		
C	Adeguito	0,60		

2.3) Report statistico sull'applicazione delle disposizioni relative ai CAM – punti 5

L'offerta descrive le funzionalità del sistema informatico integrato utilizzato per la gestione del ciclo produttivo impiegato dall'Operatore economico che consente di tracciare quotidianamente il rispetto delle prescrizioni dettate dai CAM applicabili all'appalto, ma invece di prevedere un flusso continuo tra le parti dei dati e delle informazioni generate dal sistema, ne subordina la condivisione con le strutture della Stazione Appaltante deputate al controllo dell'esecuzione della commessa a specifica richiesta da parte della stessa, delineando una proposta che nel complesso risulta 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	Punteggio
A	Adeguito	0,65	0,70	3,50
B	Più che adeguato	0,70		
C	Più che adeguato	0,75		

2.4) Produzione di pasti privi di glutine – punti 5

L'offerta del concorrente espone in termini generali e adeguati la gestione di questo segmento produttivo, senza peraltro che sia dettagliata la specifica offerta alimentare dedicata agli utenti interessati e, quindi, la sua assimilabilità al menu 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	Punteggio
A	Adeguito	0,65	0,65	3,25
B	Adeguito	0,65		
C	Adeguito	0,65		

La Commissione effettua quindi il riepilogo della valutazione del presente criterio, sommando i punteggi attribuiti a ciascun sub criterio al fine di individuare il punteggio complessivo assegnato.

L'esito di tale operazione è il seguente:

Offerta	2.1	2.2	2.3	2.4	Totale
SIRIO SRL	0,00	3,00	3,50	3,25	9,75

3) Sostenibilità ambientale – punti 20

3.1) 100% di impiego di pasta alimentare biologica (on/off) – punti 6

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 4

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 4

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 6

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.

La Commissione effettua quindi il riepilogo della valutazione del presente criterio, sommando i punteggi attribuiti a ciascun sub criterio al fine di individuare il punteggio complessivo assegnato.

L'esito di tale operazione è il seguente:

Offerta	3.1	3.2	3.3	3.4	Totale
SIRIO SRL	6,00	4,00	4,00	6,00	20,00

4) Presentazione di elementi migliorativi– punti 20

4.1) Proposte migliorative relative alla sostituzione/integrazione di attrezzature, macchinari, arredi – punti 15

La proposta migliorativa espressa dall'offerente rispetto all'attuale dotazione di attrezzature, macchinari e arredi appare idonea, in termini di numero e tipologia di beni proposti, ad assicurare un adeguato miglioramento della predetta dotazione, così da concorrere ad un corrispondente innalzamento del livello qualitativo di erogazione del servizio, come definito dal Capitolato speciale di appalto e dagli altri atti di gara.

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	Punteggio
A	Adeguito	0,65	0,65	9,75
B	Più che adeguato	0,70		
C	Adeguito	0,60		

4.2) Misure orientate all'inclusione lavorativa per persone con disabilità o svantaggiate - punti 5

La proposta sul punto è formulata in termini estremamente coincisi, concretandosi esclusivamente nell'impegno assunto dal concorrente ad impiegare nell'esecuzione dell'appalto

personale con disabilità e svantaggiate in aggiunta alla dotazione organica descritta al paragrafo 1 della Relazione tecnica.

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	Punteggio
A	Adeguito	0,60	0,60	3,00
B	Adeguito	0,60		
C	Adeguito	0,60		

La Commissione effettua quindi il riepilogo della valutazione del presente criterio, sommando i punteggi attribuiti a ciascun sub criterio al fine di individuare il punteggio complessivo assegnato.

L'esito di tale operazione è il seguente:

Offerta	4.1	4.2	Totale
SIRIO SRL	9,75	3,00	12,75

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

Il risultato di questa operazione è il seguente:

Offerta	Criterio 1	Criterio 2	Criterio 3	Criterio 4	Totale
SIRIO SRL	21,20	9,75	20,00	12,75	63,70

La Commissione passa quindi all'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, dopodiché, dopo attento e approfondito esame, esprime la seguente valutazione:

1) Progetto Tecnico-organizzativo – punti 30

1.1) Struttura organizzativa messa a disposizione per l'esecuzione del servizio – punti 6

La proposta del concorrente sul punto risulta formulata in termini sufficientemente chiari ed esaurienti che forniscono 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, tale da apparire 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	Punteggio
A	Più che adeguato	0,74	0,69	4,14
B	Adeguito	0,65		
C	Adeguito	0,69		

1.2) Formazione programmata del personale – punti 2

Il piano formativo illustrato dal concorrente contempla tutte le materie obbligatorie in rapporto alla specifica tipologia del servizio oggetto di affidamento, oltre a prevedere attività anche in ambiti ulteriori rispetto a quelli vincolanti, definendo in tal modo un buon quadro di intervento sul punto.

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	Punteggio
A	Buono	0,80	0,80	2,40
B	Buono	0,80		
C	Buono	0,80		

1.3) Cronoprogramma della giornata lavorativa tipo, in termine di fasce orarie di intervento e attività da svolgere – punti 3

L'articolazione oraria della giornata lavorativa tipo viene formulata attraverso la presentazione di tre diagrammi dai quali emerge una modalità organizzativa della forza lavoro da impiegare nell'espletamento dell'appalto del tutto idonea ad assicurare un buon livello di esecuzione del servizio lungo l'intero arco di durata giornaliera previsto, tanto per i giorni feriali che per quelli del sabato, della domenica e degli altri giorni festivi.

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	Punteggio
A	Buono	0,80	0,80	2,40
B	Più che adeguato	0,75		
C	Buono	0,85		

1.4) Tempi di sostituzione degli addetti assenti – punti 2

Il piano di sostituzione descritto dall'operatore economico prevede un tempo di intervento massimo di un'ora attraverso l'attivazione di una squadra jolly e l'utilizzo di forza lavoro reperita mediante il ricorso ad un contratto di collaborazione in essere con una società di somministrazione specializzata del settore e presente nel territorio di riferimento dell'appalto, così da assicurare una gestione più che adeguata delle necessità di intervento per sopperire alle assenze degli addetti che, in un servizio a 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	Punteggio
-------------	--------------------	--------------------------	--------------------	-----------

A	Più che adeguato	0,70	0,70	1,40
B	Più che adeguato	0,70		
C	Più che adeguato	0,70		

1.5) Accorgimenti proposti per garantire una veloce fruizione del servizio – punti 6

La proposta espressa dal concorrente si incentra essenzialmente sul ricorso ad una *app* per la prenotazione dei pasti e il successivo ritiro, le cui funzionalità descritte in termini molto dettagliati appaiono in grado di incidere in maniera pienamente efficace sul perseguimento dell'obiettivo valutato con il presente criterio che risponde ad una esigenza espressa dall'utenza specifica del servizio in esame e che costituisce uno degli elementi che, a norma di capitolato speciale di appalto, deve ispirare le modalità di un corretto ed efficace espletamento 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	Punteggio
A	Più che adeguato	0,70	0,70	4,20
B	Più che adeguato	0,70		
C	Più che adeguato	0,70		

1.6) Piano di risoluzione delle emergenze – punti 2

Il piano predisposto dal concorrente contiene un programma per la gestione delle emergenze nel quale sono indicati, per ciascuna tipologia di problematica, l'attività correttiva intrapresa e l'indicazione per talune di esse della relativa tempistica, con la specifica delle risorse umane e strumentali che saranno utilizzate, delineando una soluzione che appare in grado di assicurare una gestione adeguata delle situazioni emergenziali di varia natura senza pregiudicare la continuità nell'erogazione del servizio all'utenza studentesca.

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	Punteggio
A	Adeguito	0,60	0,60	1,20
B	Adeguito	0,60		
C	Adeguito	0,60		

1.7) Programma di manutenzione delle attrezzature e degli impianti – punti 4

Il programma manutentivo delineato dall'operatore economico, oltre a puntare sull'attività di manutenzione preventiva, definisce la tempistica di azione e di relativa risoluzione delle varie fattispecie in cui può concretarsi un intervento di manutenzione straordinaria, diversificata in ragione del relativo grado di urgenza. Nel complesso la proposta appare più che adeguata a concorrere al perseguimento degli obiettivi cui tende la 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	Punteggio
A	Più che adeguato	0,79	0,79	3,16
B	Più che adeguato	0,79		
C	Più che adeguato	0,79		

1.8) Rilevazione degli sprechi alimentari e gli interventi per la loro risoluzione – punti 2

L'offerta descrive con appropriato livello di dettaglio le modalità di rilevazione degli sprechi alimentari attraverso l'utilizzo di apposito software, cui si affianca una serie di misure che puntano in particolare sull'informazione e la sensibilizzazione dell'utenza, oltre a quelle di redistribuzione delle eccedenze ad enti caritatevoli e del terzo settore, senza peraltro specificarne l'identità, delineando 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	Punteggio
A	Più che adeguato	0,75	0,70	1,40
B	Più che adeguato	0,70		
C	Adeguito	0,65		

1.9) Attività di interazione e comunicazione con i referenti DSU per la gestione dell'appalto – punti 3

Il sistema proposto dall'Operatore economico attribuisce un ruolo centrale al responsabile del servizio e prevede incontri con la Committenza con cadenza mensile e la possibilità di attivare un collegamento al proprio portale gestionale risultando, come tale, adeguato.

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	Punteggio
A	Adeguito	0,60	0,60	1,80
B	Adeguito	0,60		
C	Adeguito	0,60		

La Commissione effettua quindi il riepilogo della valutazione del presente criterio, sommando i punteggi attribuiti a ciascun sub criterio al fine di individuare il punteggio complessivo assegnato.

L'esito di tale operazione è il seguente:

Offerta	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	1.8	1.9	Totale
GLOBAL SERVICE	4,14	1,60	2,40	1,40	4,20	1,20	3,16	1,40	1,80	21,30

2) Menù offerta alimentare servizio ristorazione – punti 30

2.1) Varietà delle ricette presentate – punti 15

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 22 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), 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; la proposta contiene sì la previsione in ordine alla possibilità di preparazioni di proposte alternative che sono però configurate solo come "a richiesta", con un approccio più da mensa scolastica che da mensa e che in ogni caso non assicurano il rispetto di quanto sancito dagli atti di gara a mente dei quali tali proposte alternative devono essere sempre presenti nell'offerta quotidiana e non subordinate a condizioni di sorta. Nel complesso 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	Punteggio
A	Scarso	0,30	0,30	4,50
B	Scarso	0,30		
C	Scarso	0,30		

2.2) Proposte migliorative della comunicazione con l'utenza, con particolare riguardo alle informazioni nutrizionali relative a: menù, ingredienti e allergeni – punti 5

La proposta formulata dall'Operatore economico prevede esclusivamente il ricorso a informazioni rese attraverso video che l'utenza potrà visualizzare, oltre che sui dispositivi installati presso le sale consumazione della struttura, anche su una *app* dedicata e su un portale *web*, delineando un sistema nel complesso adeguato.

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	Punteggio
A	Adeguito	0,60	0,60	3,00
B	Adeguito	0,60		
C	Adeguito	0,60		

2.3) Report statistico sull'applicazione delle disposizioni relative ai CAM – punti 5

L'offerta descrive le funzionalità del pacchetto gestionale software utilizzato per la gestione del ciclo produttivo impiegato dall'Operatore economico che consente di tracciare quotidianamente il rispetto delle prescrizioni dettate dai CAM vigenti per l'appalto, affermando che tale strumento, in quanto sistema informativo *cloud-based*, è idoneo a consentire la visualizzazione dei dati da parte di utenti esterni all'operatore economico tramite pagine web dinamiche frutto dell'interrogazione del data base centrale del sistema. Nel complesso l'offerta sul punto risulta 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	Punteggio
A	Più che adeguato	0,70	0,70	3,50
B	Più che adeguato	0,75		
C	Adeguate	0,60		

2.4) Produzione di pasti privi di glutine – punti 5

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 ottimo livello 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	Punteggio
A	Ottimo	0,90	0,90	4,00
B	Ottimo	0,90		
C	Ottimo	0,90		

La Commissione effettua quindi il riepilogo della valutazione del presente criterio, sommando i punteggi attribuiti a ciascun sub criterio al fine di individuare il punteggio complessivo assegnato.

L'esito di tale operazione è il seguente:

Offerta	2.1	2.2	2.3	2.4	Totale
GLOBAL SERVICE SRL	4,50	3,00	3,50	4,50	15,50

3) Sostenibilità ambientale – punti 20

3.1) 100% di impiego di pasta alimentare biologica (on/off) – punti 6

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 4

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 4

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 6

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.

La Commissione effettua quindi il riepilogo della valutazione del presente criterio, sommando i punteggi attribuiti a ciascun sub criterio al fine di individuare il punteggio complessivo assegnato.

L'esito di tale operazione è il seguente:

Offerta	3.1	3.2	3.3	3.4	Totale
GLOBAL SERVICE SRL	6,00	4,00	4,00	6,00	20,00

4) Presentazione di elementi migliorativi – punti 20

4.1) Proposte migliorative relative alla sostituzione/integrazione di attrezzature, macchinari, arredi – punti 15

La proposta migliorativa espressa dall'offerente rispetto all'attuale dotazione di attrezzature, macchinari e arredi appare idonea, tanto in termini quantitativi che qualitativi, ad assicurare un adeguato miglioramento della predetta dotazione, così da concorrere ad un corrispondente innalzamento del livello qualitativo di erogazione del servizio, come definito dal Capitolato speciale di appalto e dagli altri atti di gara.

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	Punteggio
A	Adeguito	0,65	0,65	9,75
B	Più che adeguato	0,65		
C	Adeguito	0,65		

4.2) Misure orientate all'inclusione lavorativa per persone con disabilità o svantaggiate - punti 5

L'operatore economico propone l'inserimento di n. 2 unità di personale appartenente alle categorie di rilievo ai fini del presente elemento di valutazione, descrivendone in termini dettagliati il procedimento di reclutamento e di inserimento tra la forza lavoro impiegata nell'esecuzione dell'appalto, così da delineare nel complesso una buona proposta.

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	Punteggio
A	Buono	0,80	0,80	4,00
B	Buono	0,80		
C	Buono	0,80		

La Commissione effettua quindi il riepilogo della valutazione del presente criterio, sommando i punteggi attribuiti a ciascun sub criterio al fine di individuare il punteggio complessivo assegnato.

L'esito di tale operazione è il seguente:

Offerta	4.1	4.2	Totale
GLOBAL SERVICE	9,75	4,00	13,75

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

Il risultato di questa operazione è il seguente:

Offerta	Criterio 1	Criterio 2	Criterio 3	Criterio 4	Totale
GLOBAL SERVICE	21,30	15,50	20,00	13,75	70,55

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* (60 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 dell'offerta economica del concorrente ammesso e gli adempimenti conseguenti previsti dal *Disciplinare di gara*, il giorno 18 aprile 2024 alle ore 12:30 (dodici e trenta).

La Presidente



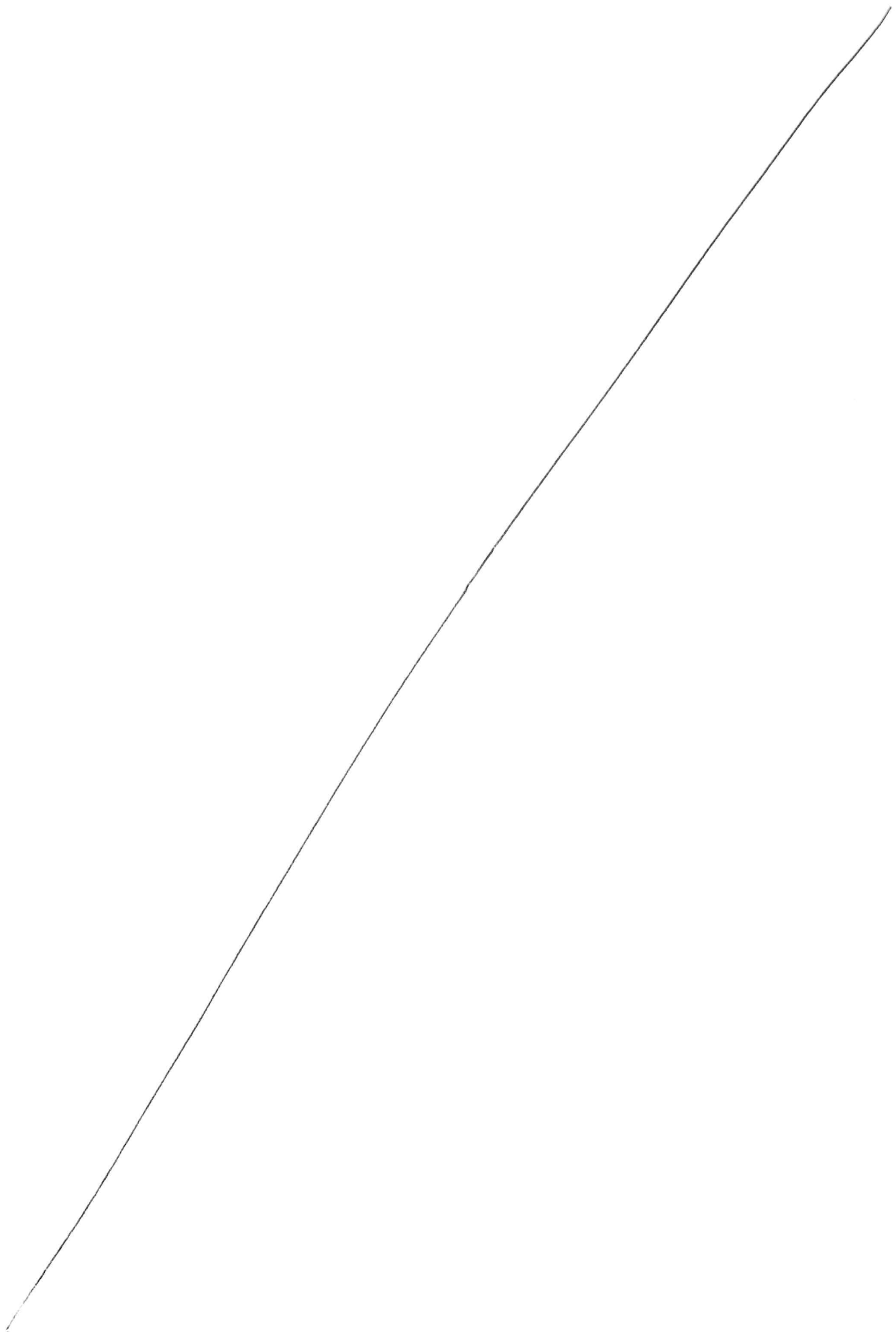
I Commissari



Il Segretario verbalizzante

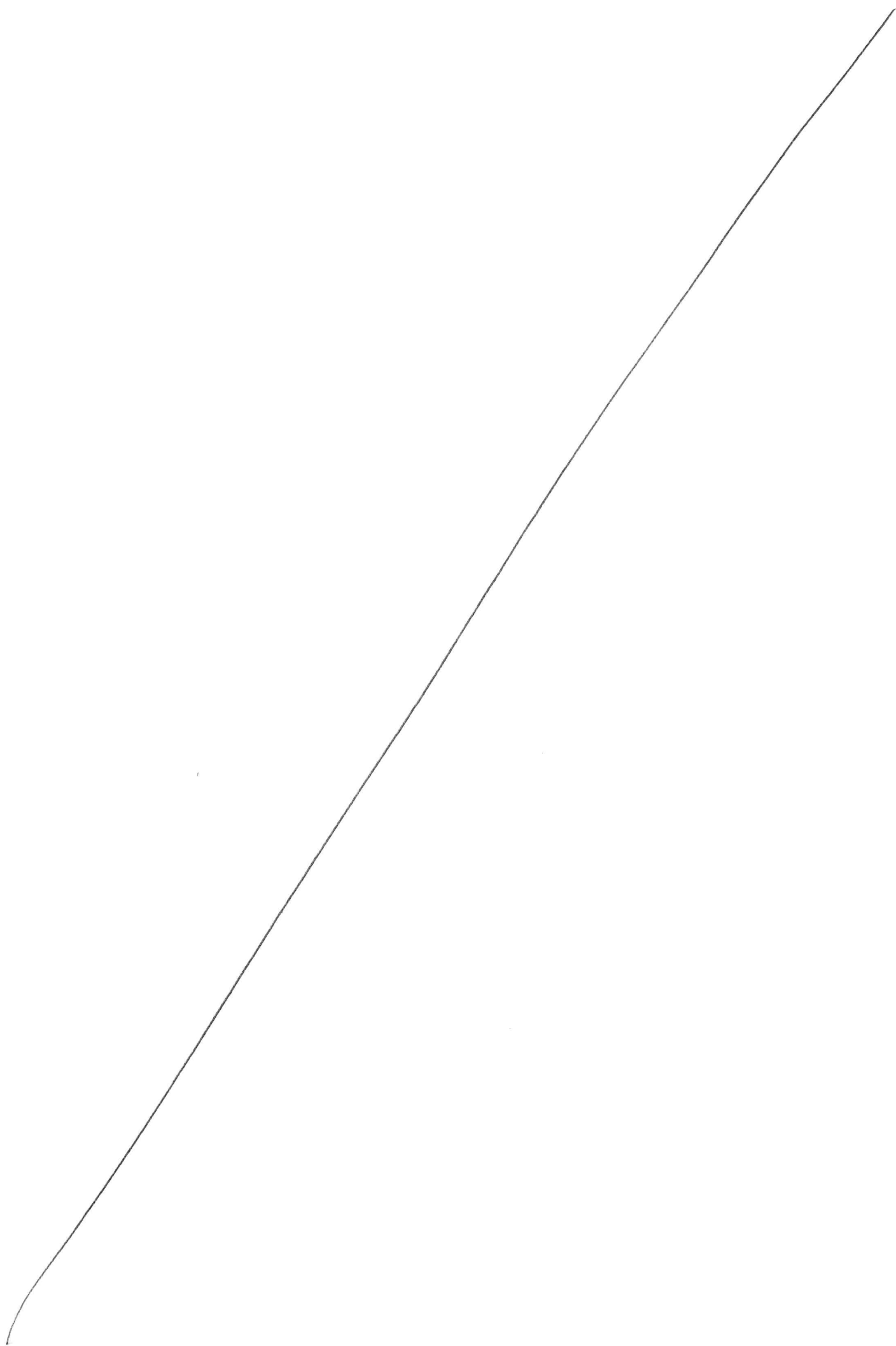


1. PROGETTO TECNICO ORGANIZZATIVO (punti 30)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
Offerta	1.1 Struttura organizzativa messa a disposizione (punti 6)				1.2 Formazione programmata del personale (punti 2)				1.3 Cronoprogramma giornata lavorativa tipo (punti 3)				1.4 Tempi di sostituzione addetti assenti (punti 2)				1.5 Accorgimenti per velocizzare fruizione servizio (punti 6)				1.6 Piano di risoluzione emergenze (punti 2)				1.7 Programma manutenzione attrezzature e impianti (punti 4)				1.8. Rilevazione sprechi alimentari e interventi di risoluzione (punti 2)				1.9 Interazione e comunicazione con referenti DSU nella gestione appalto (punti 3)				Punteggio Totale 1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
	Voto commissario A		Voto commissario B		Voto commissario C		Coefficiente medio		Punteggio		Voto commissario A		Voto commissario B		Voto commissario C		Coefficiente medio		Punteggio		Voto commissario A		Voto commissario B		Voto commissario C		Coefficiente medio		Punteggio		Voto commissario A		Voto commissario B		Voto commissario C		Coefficiente medio		Punteggio																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									



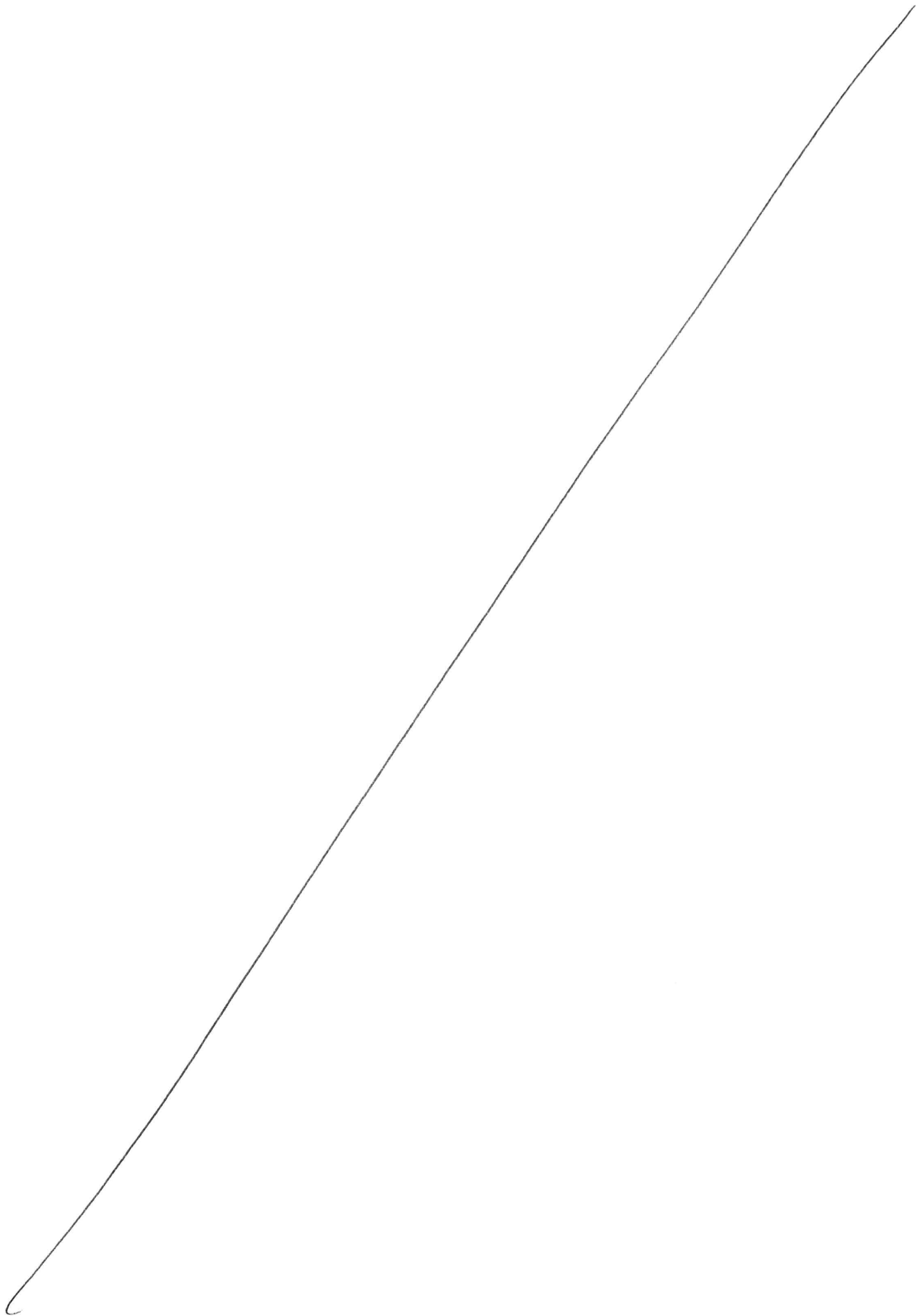
1. MENU/OFFERTA ALIMENTARE SERVIZIO RISTORAZIONE E BAR/CAFETERIA (punti 30)																					
Offerta	2.1 Varietà delle ricette presentate (punti 15)					2.2 Proposte migliorative della comunicazione con l'utenza (punti 5)					2.3 Report statistico sull'applicazione delle disposizioni relative ai CAM (punti 5)					2.4 Produzione di pasti privi di glutine (punti 5)					Punteggio Totale 2
	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Coefficiente medio	Punteggio	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Coefficiente medio	Punteggio	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Coefficiente medio	Punteggio	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Coefficiente medio	Punteggio	
CIMAS SRL	0,65	0,70	0,60	0,65	9,75	0,85	0,85	0,85	0,85	4,25	0,65	0,70	0,75	0,70	3,50	0,65	0,65	0,65	0,65	3,25	20,75
CIRFOOD SC	0,85	0,90	0,95	0,90	13,50	0,85	0,85	0,85	0,85	4,25	0,90	0,90	0,90	0,90	4,50	0,65	0,65	0,65	0,65	3,25	25,50
SIRIO SRL	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	0,65	0,70	0,75	0,70	3,50	0,65	0,65	0,65	0,65	3,25	9,75
GLOBAL SERVICE SRL	0,30	0,30	0,30	0,30	4,50	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	0,70	0,75	0,65	0,70	3,50	0,90	0,90	0,90	0,90	4,50	15,50

Commissario A Ornella Fantoni
Commissario B Luigi Vella
Commissario C Valentina Zanieri



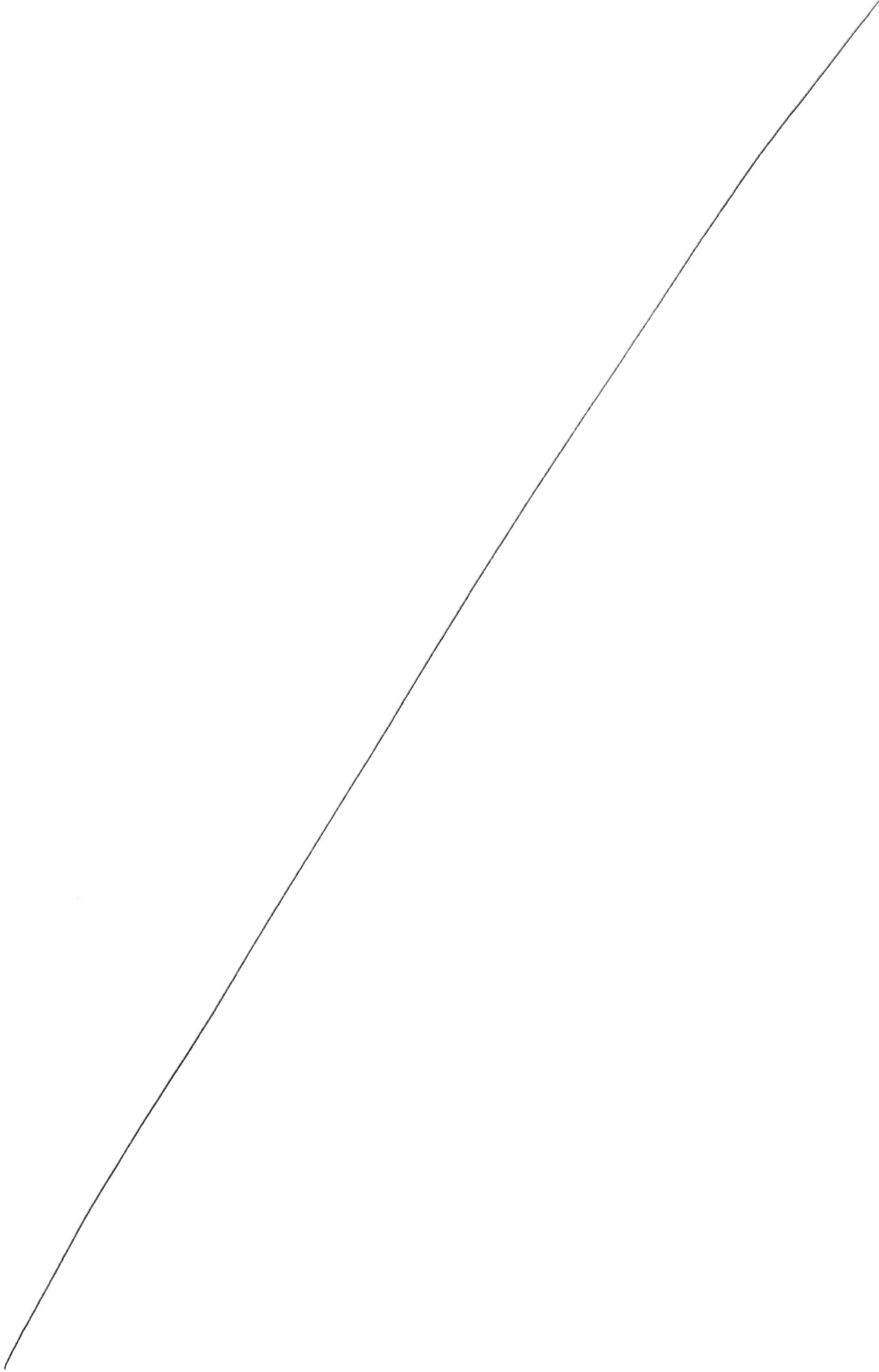
3.SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE (punti 20)									
Offerta	3.1 100% pasta alimentare biologica (punti 6)		3.2 100% riso biologico o lotta integrata (punti 4)		3.3 100% olio e.v.o. biologico (punti 4)		3.4 100% pelati, polpa e passata pomodoro biologico (punti 6)		Punteggio Totale 3
	Presenza elemento (SI/NO)	Punteggio	Presenza elemento (SI/NO)	Punteggio	Presenza elemento (SI/NO)	Punteggio	Presenza elemento (SI/NO)	Punteggio	
CIMAS SRL	SI	6,00	SI	4,00	SI	4,00	SI	6,00	20,00
CIRFOOD SC	si	6,00	si	4,00	SI	4,00	SI	6,00	20,00
SIRIO SRL	SI	6,00	SI	4,00	SI	4,00	SI	6,00	20,00
GLOBAL SERVICE SRL	SI	6,00	SI	4,00	SI	4,00	SI	6,00	20,00

Commissario A Ornella Fantoni
 Commissario B Luigi Vella
 Commissario C Valentina Zanieri



PRESENTAZIONE ELEMENTI MIGLIORATIVI (punti 20)										
Offerta	4.1 Proposte migliorative relative alla sostituzione/integrazione di attrezzature, macchinari, arredi (punti 15)					4.2 Misure orientate all'inclusione lavorativa per persone con disabilità o svantaggiate (punti 5)				
	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Coefficiente medio	Punteggio	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Coefficiente medio	Punteggio
CIMAS SRL	0,85	0,95	0,90	0,90	13,50	0,80	0,80	0,80	0,80	4,00
CIRFOOD SC	0,75	0,75	0,75	0,75	11,25	0,80	0,80	0,80	0,80	4,00
SIRIO SRL	0,65	0,70	0,60	0,65	9,75	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00
GLOBAL SERVICE SRL	0,65	0,65	0,65	0,65	9,75	0,80	0,80	0,80	0,80	4,00
										Punteggio Totale 5
										17,50
										15,25
										12,75
										13,75

Commissario A Ornella Fantoni
 Commissario B Luigi Vella
 Commissario C Valentina Zanieri



OFFERTA	PUNTEGGIO CRITERIO 1	PUNTEGGIO CRITERIO 2	PUNTEGGIO CRITERIO 3	PUNTEGGIO CRITERIO 4	TOTALE
CIMAS SRL	24,01	20,75	20,00	17,50	82,26
CIRFOOD SC	24,27	25,50	20,00	15,25	85,02
SIRIO SRL	21,20	9,75	20,00	12,75	63,70
GLOBAL SERVICE SRL	21,30	15,50	20,00	13,75	70,55

