

VERBALE DELLA COMMISSIONE PREPOSTA ALLA PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR CAFFETTERIA PRESSO LA CITTÀ UNIVERSITARIA, INGRESSO PRINCIPALE P.LE ALDO MORO, 5 – CIG 8039982309

Verbale n. 1

Il giorno

6 Novembre 2020, ore 9,30

si è riunita in seduta riservata, presso la sala riunioni dell'Area Gestione Edilizia, la Commissione giudicatrice, istituita con disposizione direttoriale n. 3952/2020 del 1 ottobre 2020 e composta da:

- l'Ing. Massimo BABUDRI, Presidente;
- il Dott. Agr. Andrea PIERONI, membro;
- l'Ing. Gianluca ZORI, membro.

L'Ing. Massimo BABUDRI, nella sua qualità di Presidente, dà lettura del Disciplinare di Gara, del Capitolato Speciale; in particolare ricorda che la valutazione delle offerte tecniche deve essere condotta in base a quanto stabilito dall'art. 18 del Disciplinare di Gara e che l'offerta tecnica deve essere valutata per gli elementi A (max. 15 punti), B (max. 17 punti), C (max. 5 punti), D (max. 10 punti), E (max. 6 punti), F (max. 7 punti), G (max. 2 punti) e H (max. 8 punti) in funzione delle informazioni contenute nella "Relazione Tecnica" e nel "Modulo Offerta Tecnica" presentati da ciascun partecipante secondo quanto specificato all'art. 16 del Disciplinare.

Il Presidente illustra gli elementi di valutazione tecnica citati così ripartiti tra Discrezionali, Quantitativi e Tabellari:

A – Proposta di allestimento dei locali e degli spazi concessi in uso (max. 15 punti)

- A.1 Funzionalità della proposta di allestimento, in relazione all'obiettivo prevalente di massimizzare il confort degli operatori e degli utenti. (punteggio massimo: 8 punti – subcriterio discrezionale)

- A.2 Originalità e qualità estetica della proposta di allestimenti (punteggio massimo: 4 punti – subcriterio discrezionale)
- A.3 Caratteristiche ambientali ed ecologiche dell'allestimento (punteggio massimo: 3 punti – subcriterio tabellare)

B – Organizzazione e modalità operative del servizio (max. 17 punti)

- B.1 Modalità organizzative ed operative delle attività volte a garantire la continuità nel ciclo di approvvigionamento di alimenti e bevande. (punteggio massimo: 1 punto – subcriterio discrezionale)
- B.2 Dettaglio delle procedure relative alla preparazione e conservazione di alimenti e bevande volte a garantire la qualità dei prodotti somministrati (punteggio massimo: 2 punti – subcriterio discrezionale)
- B.3 Dettaglio delle metodologie operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienicosanitarie e l'applicazione del manuale HACCP (punteggio massimo: 2 punti – subcriterio discrezionale)
- B.4 Modalità operative per pulizia, sanificazione e disinfestazione delle superfici dei locali, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature (punteggio massimo: 2 punti – subcriterio discrezionale)
- B.5 Modalità operative per la manutenzione di macchine e attrezzature e la gestione di guasti ed emergenze (punteggio massimo: 1 punto – subcriterio discrezionale)
- B.6 Procedure e modalità operative per la gestione efficiente del servizio agli utenti e la limitazione delle code alle casse e al banco (punteggio massimo: 1 punto – subcriterio discrezionale)
- B.7 Piano operativo da attuare in occasione di eventi, organizzati presso la Città Universitaria, che possono comportare un forte incremento dell'utenza, quali, a titolo di esempio, convegni, riunioni, sessioni di laurea, cerimonie, etc.. (punteggio massimo: 1 punto – subcriterio discrezionale)

- B.8 Iniziative di solidarietà e limitazione degli sprechi, mediante donazioni e distribuzioni di prodotti alimentari residuati (punteggio massimo: 2 punti – subcriterio discrezionale)
- B.9 Soluzioni e accorgimenti proposti per l'eliminazione della plastica monouso (punteggio massimo: 5 punti – subcriterio discrezionale)

C – Caratteristiche e gestione del personale (max. 5 punti)

- C.1 Utilizzo di personale (almeno l'80% delle unità previste) in possesso di formazione ed esperienze professionali strettamente attinenti le attività della concessione (punteggio massimo: 2 punti –subcriterio tabellare)
- C.2 Utilizzo di personale (almeno il 50% delle unità previste) con padronanza della lingua inglese (punteggio massimo: 1 punto –subcriterio tabellare)
- C.3 Modalità organizzative per la turnazione e le sostituzioni del personale, volte a garantire la continuità e l'efficienza del servizio nonché l'eventuale ampliamento degli orari di servizio (punteggio massimo: 2 punti – subcriterio discrezionale)

D – Offerta di prodotti e menu (max. 10 punti)

- D.1 Qualità e varietà dei prodotti proposti, anche in relazione alle marche maggiormente conosciute e consolidate (punteggio massimo: 3 punti –subcriterio discrezionale)
- D.2 Qualità e varietà dei menù e degli snack proposti per la ristorazione veloce e l'asporto, anche in relazione ai diversi periodi stagionali (punteggio massimo: 2 punti – subcriterio discrezionale)
- D.3 Possibilità di ampia scelta fra prodotti freschi e menù per utenti con particolari esigenze alimentari (quali, a titolo di esempio, alimenti biologici, per celiaci, vegetariani, vegani, etc.) (punteggio massimo: 3 punti –subcriterio discrezionale)
- D.4 Identificabilità e tracciabilità dei prodotti, anche in relazione al rispetto della tradizione italiana e locale e ai marchi di protezione (quali, a titolo di esempio, DOP,

IGT, etc.) (punteggio massimo: 2 punti –subcriterio discrezionale)

E – Proposte migliorative (max. 6 punti)

- E.1 Forme di abbonamento a costi ridotti per consumazioni ripetute, da fruire in determinati archi temporali (punteggio massimo: 2 punti –subcriterio discrezionale)
- E.2 Proposte di menù a prezzi scontati (punteggio massimo: 2 punti –subcriterio discrezionale)
- E.3 Eventuali altre proposte a vantaggio di qualità, efficienza e celerità del servizio (a titolo di esempio: modalità elettroniche di pagamento; servizio di consegna su ordinazione all'interno della Città Universitaria; etc.) (punteggio massimo: 2 punti –subcriterio discrezionale)

F – Strumenti di controllo e monitoraggio della qualità (max. 7 punti)

- F.1 Piano e modalità attuative per eventuali controlli microbiologici, da eseguire periodicamente a cura e spese del Concessionario (punteggio massimo: 2 punti –subcriterio discrezionale)
- F.2 Identificazione di specifici indicatori di qualità, inerenti i prodotti e il servizio, utilizzabili anche per le attività di verifica dell'Amministrazione (punteggio massimo: 2 punti –subcriterio discrezionale)
- F.3 Previsione ed elaborazione di test o questionari, da somministrare periodicamente agli utenti, anche on line, con relativa produzione di report di monitoraggio, utilizzabili anche per le attività di verifica dell'Amministrazione. (punteggio massimo: 2 punti –subcriterio tabellare)
- F.4 Disponibilità di un portale web, con descrizione delle relative modalità di accesso e utilizzo, per la gestione dei reclami e delle segnalazioni di disservizi da parte degli utenti (punteggio massimo: 1 punto –subcriterio discrezionale)

G – Conformità al formato e chiarezza espositiva della Relazione (max. 2 punti)

- G.1 Conformità del documento alle caratteristiche di formato e strutturazione richieste dal Disciplinare (punteggio massimo: 1 punto –subcriterio tabellare)
- G.2 Dettaglio descrittivo, razionalità, completezza e chiarezza espositiva, in stretta relazione ai capitoli tematici definiti nel Disciplinare (punteggio massimo: 1 punto – subcriterio discrezionale)

F – Termine lavori allestimento (max. 8 punti)

- F.1 Termine per l'esecuzione dei lavori di allestimento (max 60 gg. solari) (punteggio massimo: 8 punti –subcriterio quantitativo)

Il Presidente illustra le formule matematiche e i criteri di calcolo indicati al punto 18.2 del disciplinare di gara per l'attribuzione dei punteggi, invitando i membri della commissione a esprimere discrezionalmente per ciascuna offerta i singoli elementi di valutazione un coefficiente variabile compreso tra 0 e 1 da utilizzare nel calcolo del punteggio di gara.

Tutto ciò premesso, la Commissione concorda per iniziare la valutazione delle Offerte Tecniche delle imprese ammesse mantenendo l'ordine su cui sono caricate sul sistema telematico di gestione delle gare, tenuto in conto delle esclusioni intervenute. In particolare:

N.	DENOMINAZIONE	CODICE_FISCALE
1	FOOD SERVICE SRL	08400681006
2	GMA SERVICES SRL	13770441007
3	GESTIONE SERVIZI INTEGRATI SRL	04825541008
4	INNOVA SPA	03472760580
5	RML SRL	09809691000
6	BIORISTORO ITALIA SRL	01337360596
7	CAPITAL SRL	07684841211
8	EDEN CAFFE' SRL	05671631009

La commissione procede alla disamina della documentazione tecnica dell'offerta dell'impresa

“GMA SERVICES SRL” rilevando gli elementi utili alla formulazione del giudizio in relazione ai criteri fissati dal Disciplinare di gara ed esprimendo i propri giudizi riportati nella tabella sottostante:

	GMA SERVICES SRL		
ELEMENTI DI VALUTAZIONE (EV)	Membro I	Membro II	Membro III
A.1	0,6	0,6	0,8
A.2	0,6	0,6	0,6
A.3	0,6	0,6	0,4
B.1	0,6	0,6	0,8
B.2	0,8	0,8	0,6
B.3	0,6	0,6	0,6
B.4	0,4	0,6	0,6
B.5	0,6	0,6	0,8
B.6	0,6	0,6	0,8
B.7	0,4	0,4	0,4
B.8	0,8	0,6	0,8
B.9	0,8	0,6	0,6
C.3	0,8	0,8	0,8
D.1	0,8	0,6	0,6
D.2	0,6	0,6	0,6
D.3	0,8	0,8	0,8
D.4	0,8	0,8	0,8
E.1	0,6	0,6	0,6
E.2	0,8	0,8	0,8
E.3	0,2	0,4	0,6
F.1	0,8	0,8	0,8
F.2	0,8	0,8	0,8
F.4	0,8	0,6	0,6
G.2	1,0	1,0	1,0

La commissione procede alla disamina della documentazione tecnica dell'offerta dell'impresa "GESTIONE SERVIZI INTEGRATI SRL" rilevando gli elementi utili alla formulazione del giudizio in relazione ai criteri fissati dal Disciplinare di gara ed esprimendo i propri giudizi riportati nella tabella sottostante:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE (EV)	GESTIONE SERVIZI INTEGRATI SRL		
	Membro I	Membro II	Membro III
A.1	0,8	0,6	0,6
A.2	0,8	0,8	0,8
A.3	0,8	0,6	0,6
B.1	0,8	0,8	0,8
B.2	0,8	0,6	0,8
B.3	0,6	0,6	0,8
B.4	0,8	0,8	0,8
B.5	0,8	0,8	0,8
B.6	0,6	0,6	0,6
B.7	0,6	0,6	0,6
B.8	0,6	0,6	0,8
B.9	0,6	0,6	0,6
C.3	0,8	0,8	1,0
D.1	0,8	0,8	0,8
D.2	0,8	0,8	0,6
D.3	0,8	0,8	0,8
D.4	0,8	0,8	0,8
E.1	0,6	0,6	0,6
E.2	0,6	0,6	0,6
E.3	0,8	0,8	0,8
F.1	0,8	0,8	0,7
F.2	0,8	0,8	0,6
F.4	0,8	0,6	0,6
G.2	1,0	1,0	1,0

La commissione procede alla disamina della documentazione tecnica dell'offerta dell'impresa "INNOVA SPA" rilevando gli elementi utili alla formulazione del giudizio in relazione ai criteri fissati dal Disciplinare di gara ed esprimendo i propri giudizi riportati nella tabella sottostante:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE (EV)	INNOVA SPA		
	Membro I	Membro II	Membro III
A.1	0,8	0,8	0,8
A.2	0,6	0,6	0,8
A.3	0,6	0,6	0,6
B.1	0,8	0,8	0,6
B.2	0,8	0,8	0,8
B.3	0,6	0,6	1,0
B.4	0,8	0,8	0,8
B.5	0,8	0,8	0,8
B.6	0,8	0,8	0,6
B.7	0,4	0,6	0,6
B.8	0,8	0,8	0,8
B.9	0,8	0,8	0,6
C.3	0,6	0,6	0,8
D.1	0,8	0,8	0,8
D.2	0,8	0,8	0,8
D.3	0,8	0,8	0,8
D.4	0,8	0,8	0,8
E.1	0,8	0,8	0,8
E.2	0,8	0,8	0,8
E.3	0,6	0,6	0,8
F.1	0,8	0,8	0,6
F.2	0,6	0,6	0,8
F.4	0,6	0,6	0,4
G.2	1,0	1,0	1,0

Alle ore 11.30 il Presidente dichiara terminati i lavori rinviandone la prosecuzione alla seduta del 10/11/2020.

Il presente verbale, composto di n. 9 pagine, è approvato all'unanimità e sottoscritto dalla Commissione seduta stante.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

Ing. Massimo BABUDRI

I MEMBRI

Dott. Agr. Andrea PIERONI

Ing. Gianluca ZORI

VERBALE DELLA COMMISSIONE PREPOSTA ALLA PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR CAFFETTERIA PRESSO LA CITTÀ UNIVERSITARIA, INGRESSO PRINCIPALE P.LE ALDO MORO, 5 – CIG 8039982309

Verbale n. 2

Il giorno

10 Novembre 2020, ore 11,30

si è riunita in seduta riservata, presso la sala riunioni dell'Area Gestione Edilizia, la Commissione giudicatrice, istituita con disposizione direttoriale n. 3952/2020 del 1 ottobre 2020 e composta da:

- l'Ing. Massimo BABUDRI, Presidente;
- il Dott. Agr. Andrea PIERONI, membro;
- l'Ing. Gianluca ZORI, membro.

Tutto ciò premesso, la Commissione riprende la valutazione delle Offerte Tecniche delle imprese ammesse mantenendo l'ordine su cui sono caricate sul sistema telematico di gestione delle gare, tenuto in conto delle esclusioni intervenute. In particolare:

N.	DENOMINAZIONE	CODICE_FISCALE
1	FOOD SERVICE SRL	08400681006
2	GMA SERVICES SRL	13770441007
3	GESTIONE SERVIZI INTEGRATI SRL	04825541008
4	INNOVA SPA	03472760580
5	RML SRL	09809691000
6	BIORISTORO ITALIA SRL	01337360596
7	CAPITAL SRL	07684841211
8	EDEN CAFFE' SRL	05671631009

La commissione procede alla disamina della documentazione tecnica dell'offerta dell'impresa "RML SRL" rilevando gli elementi utili alla formulazione del giudizio in relazione ai criteri fissati dal Disciplinare di gara ed esprimendo i propri giudizi riportati nella tabella sottostante:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE (EV)	RML SRL		
	Membro I	Membro II	Membro III
A.1	0,8	0,8	0,8
A.2	0,8	0,8	0,8
A.3	0,6	0,6	0,4
B.1	0,6	0,6	0,4
B.2	0,6	0,6	0,4
B.3	0,4	0,4	0,4
B.4	0,4	0,4	0,4
B.5	0,2	0,4	0,2
B.6	0,6	0,6	0,6
B.7	0,4	0,4	0,4
B.8	0,6	0,6	0,6
B.9	0,8	0,8	0,8
C.3	0,6	0,6	0,4
D.1	0,8	0,8	0,8
D.2	0,8	0,8	0,8
D.3	0,8	0,8	0,8
D.4	0,6	0,6	0,8
E.1	0,6	0,6	0,4
E.2	0,6	0,6	0,6
E.3	0,2	0,4	0,2
F.1	0,6	0,6	0,6
F.2	0,4	0,4	0,4
F.4	0,4	0,4	0,4
G.2	1,0	1,0	1,0

La commissione procede alla disamina della documentazione tecnica dell'offerta dell'impresa "BIORISTORO ITALIA SRL" rilevando gli elementi utili alla formulazione del giudizio in relazione ai criteri fissati dal Disciplinare di gara ed esprimendo i propri giudizi riportati nella tabella sottostante:

	BIORISTORO ITALIA SRL		
ELEMENTI DI VALUTAZIONE (EV)	Membro I	Membro II	Membro III
A.1	0,8	0,8	0,8
A.2	0,6	0,8	0,6
A.3	0,8	0,8	0,8
B.1	0,6	0,6	0,8
B.2	0,8	0,8	0,8
B.3	0,6	0,8	1,0
B.4	0,8	0,8	0,8
B.5	0,8	0,8	0,8
B.6	0,6	0,6	0,6
B.7	0,6	0,6	0,6
B.8	0,8	0,8	0,8
B.9	0,8	0,8	0,6
C.3	0,8	0,8	1,0
D.1	0,8	0,8	0,8
D.2	0,8	0,8	0,8
D.3	0,8	0,8	0,8
D.4	0,8	0,8	0,8
E.1	0,8	0,8	1,0
E.2	0,8	0,8	0,8
E.3	0,8	0,8	1,0
F.1	0,8	0,8	0,6
F.2	0,8	0,6	0,6
F.4	0,8	0,8	0,6
G.2	1,0	1,0	1,0

La commissione procede alla disamina della documentazione tecnica dell'offerta dell'impresa "CAPITAL SRL" rilevando gli elementi utili alla formulazione del giudizio in relazione ai criteri fissati dal Disciplinare di gara ed esprimendo i propri giudizi riportati nella tabella sottostante:

	CAPITAL SRL		
ELEMENTI DI VALUTAZIONE (EV)	Membro I	Membro II	Membro III
A.1	0,6	0,6	0,6
A.2	0,4	0,4	0,4
A.3	0,4	0,6	0,4
B.1	0,8	0,8	0,8
B.2	0,8	0,8	0,6
B.3	0,6	0,6	0,8
B.4	0,8	0,8	1,0
B.5	0,8	0,8	1,0
B.6	0,6	0,6	0,4
B.7	0,4	0,4	0,6
B.8	0,6	0,6	0,6
B.9	0,4	0,4	0,6
C.3	0,8	0,8	0,6
D.1	0,8	0,8	0,8
D.2	0,6	0,6	0,6
D.3	0,8	0,8	0,6
D.4	0,6	0,6	0,6
E.1	0,4	0,4	0,6
E.2	0,4	0,4	0,2
E.3	0,8	0,8	0,8
F.1	0,4	0,4	0,6
F.2	0,6	0,6	0,4
F.4	0,6	0,6	0,2
G.2	1,0	1,0	1,0

La Commissione procede al calcolo dei coefficienti medi dei criteri discrezionali con arrotondamento alla 2a cifra decimale che si riportano nelle tabelle sottostanti.

	GMA SERVICES SRL				GESTIONE SERVIZI INTEGRATI SRL				INNOVA SPA			
	I	II	III	MEDIA	I	II	III	MEDIA	I	II	III	MEDIA
A.1	0,6	0,6	0,8	0,670	0,8	0,6	0,6	0,670	0,8	0,8	0,8	0,800
A.2	0,6	0,6	0,6	0,600	0,8	0,8	0,8	0,800	0,6	0,6	0,8	0,670
A.3	0,6	0,6	0,4	0,530	0,8	0,6	0,6	0,670	0,6	0,6	0,6	0,600
B.1	0,6	0,6	0,8	0,670	0,8	0,8	0,8	0,800	0,8	0,8	0,6	0,730
B.2	0,8	0,8	0,6	0,730	0,8	0,6	0,8	0,730	0,8	0,8	0,8	0,800
B.3	0,6	0,6	0,6	0,600	0,6	0,6	0,8	0,670	0,6	0,6	1,0	0,730
B.4	0,4	0,6	0,6	0,530	0,8	0,8	0,8	0,800	0,8	0,8	0,8	0,800
B.5	0,6	0,6	0,8	0,670	0,8	0,8	0,8	0,800	0,8	0,8	0,8	0,800
B.6	0,6	0,6	0,8	0,670	0,6	0,6	0,6	0,600	0,8	0,8	0,6	0,730
B.7	0,4	0,4	0,4	0,400	0,6	0,6	0,6	0,600	0,4	0,6	0,6	0,530
B.8	0,8	0,6	0,8	0,730	0,6	0,6	0,8	0,670	0,8	0,8	0,8	0,800
B.9	0,8	0,6	0,6	0,670	0,6	0,6	0,6	0,600	0,8	0,8	0,6	0,730
C.3	0,8	0,8	0,8	0,800	0,8	0,8	1,0	0,870	0,6	0,6	0,8	0,670
D.1	0,8	0,6	0,6	0,670	0,8	0,8	0,8	0,800	0,8	0,8	0,8	0,800
D.2	0,6	0,6	0,6	0,600	0,8	0,8	0,6	0,730	0,8	0,8	0,8	0,800
D.3	0,8	0,8	0,8	0,800	0,8	0,8	0,8	0,800	0,8	0,8	0,8	0,800
D.4	0,8	0,8	0,8	0,800	0,8	0,8	0,8	0,800	0,8	0,8	0,8	0,800
E.1	0,6	0,6	0,6	0,600	0,6	0,6	0,6	0,600	0,8	0,8	0,8	0,800
E.2	0,8	0,8	0,8	0,800	0,6	0,6	0,6	0,600	0,8	0,8	0,8	0,800
E.3	0,2	0,4	0,6	0,400	0,8	0,8	0,8	0,800	0,6	0,6	0,8	0,670
F.1	0,8	0,8	0,8	0,800	0,8	0,8	0,7	0,770	0,8	0,8	0,6	0,730
F.2	0,8	0,8	0,8	0,800	0,8	0,8	0,6	0,730	0,6	0,6	0,8	0,670
F.4	0,8	0,6	0,6	0,670	0,8	0,6	0,6	0,670	0,6	0,6	0,4	0,530
G.2	1,0	1,0	1,0	1,000	1,0	1,0	1,0	1,000	1,0	1,0	1,0	1,000

	RML SRL				BIORISTORO ITALIA SRL				CAPITAL SRL			
	I	II	III	MEDIA	I	II	III	MEDIA	I	II	III	MEDIA
A.1	0,8	0,8	0,8	0,800	0,8	0,8	0,8	0,800	0,6	0,6	0,6	0,600
A.2	0,8	0,8	0,8	0,800	0,6	0,8	0,6	0,670	0,4	0,4	0,4	0,400
A.3	0,6	0,6	0,4	0,530	0,8	0,8	0,8	0,800	0,4	0,6	0,4	0,470
B.1	0,6	0,6	0,4	0,530	0,6	0,6	0,8	0,670	0,8	0,8	0,8	0,800
B.2	0,6	0,6	0,4	0,530	0,8	0,8	0,8	0,800	0,8	0,8	0,6	0,730
B.3	0,4	0,4	0,4	0,400	0,6	0,8	1,0	0,800	0,6	0,6	0,8	0,670
B.4	0,4	0,4	0,4	0,400	0,8	0,8	0,8	0,800	0,8	0,8	1,0	0,870
B.5	0,2	0,4	0,2	0,270	0,8	0,8	0,8	0,800	0,8	0,8	1,0	0,870
B.6	0,6	0,6	0,6	0,600	0,6	0,6	0,6	0,600	0,6	0,6	0,4	0,530
B.7	0,4	0,4	0,4	0,400	0,6	0,6	0,6	0,600	0,4	0,4	0,6	0,470
B.8	0,6	0,6	0,6	0,600	0,8	0,8	0,8	0,800	0,6	0,6	0,6	0,600
B.9	0,8	0,8	0,8	0,800	0,8	0,8	0,6	0,730	0,4	0,4	0,6	0,470
C.3	0,6	0,6	0,4	0,530	0,8	0,8	1,0	0,870	0,8	0,8	0,6	0,730
D.1	0,8	0,8	0,8	0,800	0,8	0,8	0,8	0,800	0,8	0,8	0,8	0,800
D.2	0,8	0,8	0,8	0,800	0,8	0,8	0,8	0,800	0,6	0,6	0,6	0,600
D.3	0,8	0,8	0,8	0,800	0,8	0,8	0,8	0,800	0,8	0,8	0,6	0,730
D.4	0,6	0,6	0,8	0,670	0,8	0,8	0,8	0,800	0,6	0,6	0,6	0,600
E.1	0,6	0,6	0,4	0,530	0,8	0,8	1,0	0,870	0,4	0,4	0,6	0,470
E.2	0,6	0,6	0,6	0,600	0,8	0,8	0,8	0,800	0,4	0,4	0,2	0,330
E.3	0,2	0,4	0,2	0,270	0,8	0,8	1,0	0,870	0,8	0,8	0,8	0,800
F.1	0,6	0,6	0,6	0,600	0,8	0,8	0,6	0,730	0,4	0,4	0,6	0,470
F.2	0,4	0,4	0,4	0,400	0,8	0,6	0,6	0,670	0,6	0,6	0,4	0,530
F.4	0,4	0,4	0,4	0,400	0,8	0,8	0,6	0,730	0,6	0,6	0,2	0,470
G.2	1,0	1,0	1,0	1,000	1,0	1,0	1,0	1,000	1,0	1,0	1,0	1,000

Successivamente, come indicato dal disciplinare di gara, vengono riparametrati i giudizi discrezionali attribuendo il valore 1 al coefficiente più elevato e vengono di conseguenza ricalcolati proporzionalmente tutti gli altri coefficienti con arrotondamento alla 2a cifra decimale.

				GMA SERVICES SRL		GESTIONE SERVIZI INTEGRATI SRL		INNOVA SPA	
	Voto MAX	coeff.	Punti MAX	media rip.	PUNTI	media rip.	PUNTI	media rip.	PUNTI
A.1	0,800	1,25	8	0,84	6,72	0,84	6,72	1,00	8,00
A.2	0,800	1,25	4	0,75	3,00	1,00	4,00	0,84	3,36
A.3	0,800	1,25	3	0,66	1,98	0,84	2,52	0,75	2,25
B.1	0,800	1,25	1	0,84	0,84	1,00	1,00	0,91	0,91
B.2	0,800	1,25	2	0,91	1,82	0,91	1,82	1,00	2,00
B.3	0,800	1,25	2	0,75	1,50	0,84	1,68	0,91	1,82
B.4	0,867	1,15	2	0,61	1,22	0,92	1,84	0,92	1,84
B.5	0,867	1,15	1	0,77	0,77	0,92	0,92	0,92	0,92
B.6	0,733	1,36	1	0,92	0,92	0,82	0,82	1,00	1,00
B.7	0,600	1,67	1	0,67	0,67	1,00	1,00	0,88	0,88
B.8	0,800	1,25	2	0,91	1,82	0,84	1,68	1,00	2,00
B.9	0,800	1,25	5	0,84	4,20	0,75	3,75	0,91	4,55
C.3	0,867	1,15	2	0,92	1,84	1,00	2,00	0,77	1,54
D.1	0,800	1,25	3	0,84	2,52	1,00	3,00	1,00	3,00
D.2	0,800	1,25	2	0,75	1,50	0,91	1,82	1,00	2,00
D.3	0,800	1,25	3	1,00	3,00	1,00	3,00	1,00	3,00
D.4	0,800	1,25	2	1,00	2,00	1,00	2,00	1,00	2,00
E.1	0,867	1,15	2	0,69	1,38	0,69	1,38	0,92	1,84
E.2	0,800	1,25	2	1,00	2,00	0,75	1,50	1,00	2,00
E.3	0,867	1,15	2	0,46	0,92	0,92	1,84	0,77	1,54
F.1	0,800	1,25	2	1,00	2,00	0,96	1,92	0,91	1,82
F.2	0,800	1,25	2	1,00	2,00	0,91	1,82	0,84	1,68
F.4	0,733	1,36	1	0,92	0,92	0,92	0,92	0,73	0,73
G.2	1,000	1,00	1	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
56				46,54		49,95		51,68	

				RML SRL		BIORISTORO ITALIA SRL		CAPITAL SRL	
	Voto MAX	coeff.	Punti MAX	media rip.	PUNTI	media rip.	PUNTI	media rip.	PUNTI
A.1	0,800	1,25	8	1,00	8,00	1,00	8,00	0,75	6,00
A.2	0,800	1,25	4	1,00	4,00	0,84	3,36	0,50	2,00
A.3	0,800	1,25	3	0,66	1,98	1,00	3,00	0,59	1,77
B.1	0,800	1,25	1	0,66	0,66	0,84	0,84	1,00	1,00
B.2	0,800	1,25	2	0,66	1,32	1,00	2,00	0,91	1,82
B.3	0,800	1,25	2	0,50	1,00	1,00	2,00	0,84	1,68
B.4	0,867	1,15	2	0,46	0,92	0,92	1,84	1,00	2,00
B.5	0,867	1,15	1	0,31	0,31	0,92	0,92	1,00	1,00
B.6	0,733	1,36	1	0,82	0,82	0,82	0,82	0,73	0,73
B.7	0,600	1,67	1	0,67	0,67	1,00	1,00	0,78	0,78
B.8	0,800	1,25	2	0,75	1,50	1,00	2,00	0,75	1,50
B.9	0,800	1,25	5	1,00	5,00	0,91	4,55	0,59	2,95
C.3	0,867	1,15	2	0,61	1,22	1,00	2,00	0,84	1,68
D.1	0,800	1,25	3	1,00	3,00	1,00	3,00	1,00	3,00
D.2	0,800	1,25	2	1,00	2,00	1,00	2,00	0,75	1,50
D.3	0,800	1,25	3	1,00	3,00	1,00	3,00	0,91	2,73
D.4	0,800	1,25	2	0,84	1,68	1,00	2,00	0,75	1,50
E.1	0,867	1,15	2	0,61	1,22	1,00	2,00	0,54	1,08
E.2	0,800	1,25	2	0,75	1,50	1,00	2,00	0,41	0,82
E.3	0,867	1,15	2	0,31	0,62	1,00	2,00	0,92	1,84
F.1	0,800	1,25	2	0,75	1,50	0,91	1,82	0,59	1,18
F.2	0,800	1,25	2	0,50	1,00	0,84	1,68	0,66	1,32
F.4	0,733	1,36	1	0,55	0,55	1,00	1,00	0,64	0,64
G.2	1,000	1,00	1	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
56				44,47		53,83		41,52	

In riferimento ai criteri tabellari C.1, C.2, F.3, G.1, si desumono i seguenti punteggi in relazione a quanto indicato dai concorrenti nella documentazione presentata:

Concorrente	Punteggio C.1	Punteggio C.2	Punteggio F.3	Punteggio G.1
GMA SERVICES SRL	...omissis...	...omissis...	...omissis...	...omissis...
GESTIONE SERVIZI INTEGRATI SRL 3	...omissis...	...omissis...	...omissis...	...omissis...
INNOVA SPA	...omissis...	...omissis...	...omissis...	...omissis...
RML SRL	...omissis...	...omissis...	...omissis...	...omissis...
BIORISTORO ITALIA SRL	...omissis...	...omissis...	...omissis...	...omissis...
CAPITAL SRL	...omissis...	...omissis...	...omissis...	...omissis...

In riferimento al criterio quantitativo H.1, si calcolano i seguenti punteggi in relazione a quanto indicato dai concorrenti nel modulo offerta tecnica presentata con arrotondamento alla 2a cifra decimale:

Concorrente	Termine per completare l'allestimento in gg	Punteggio H.1
GMA SERVICES SRL	...omissis...	...omissis...
GESTIONE SERVIZI INTEGRATI SRL 3	...omissis...	...omissis...
INNOVA SPA	...omissis...	...omissis...
RML SRL	...omissis...	...omissis...
BIORISTORO ITALIA SRL	...omissis...	...omissis...
CAPITAL SRL	...omissis...	...omissis...

Risultano pertanto i seguenti punteggi da riparametrare secondo quanto previsto dal disciplinare.

	GMA SERVICES SRL	GESTIONE SERVIZI INTEGRATI SRL	INNOVA SPA
	PUNTI	PUNTI	PUNTI
A.1	6,72	6,72	8,00
A.2	3,00	4,00	3,36
A.3	1,98	2,52	2,25
B.1	0,84	1,00	0,91
B.2	1,82	1,82	2,00
B.3	1,50	1,68	1,82
B.4	1,22	1,84	1,84
B.5	0,77	0,92	0,92
B.6	0,92	0,82	1,00
B.7	0,67	1,00	0,88
B.8	1,82	1,68	2,00
B.9	4,20	3,75	4,55
C.1	...omissis...	...omissis...	...omissis...
C.2	...omissis...	...omissis...	...omissis...
C.3	1,84	2,00	1,54
D.1	2,52	3,00	3,00
D.2	1,50	1,82	2,00
D.3	3,00	3,00	3,00
D.4	2,00	2,00	2,00
E.1	1,38	1,38	1,84
E.2	2,00	1,50	2,00
E.3	0,92	1,84	1,54
F.1	2,00	1,92	1,82
F.2	2,00	1,82	1,68
F.3	...omissis...	...omissis...	...omissis...
F.4	0,92	0,92	0,73
G.1	...omissis...	...omissis...	...omissis...
G.2	1,00	1,00	1,00
H.1	...omissis...	...omissis...	...omissis...
	60,27	62,62	63,01

	RML SRL	BIORISTORO ITALIA SRL	CAPITAL SRL
	PUNTI	PUNTI	PUNTI
A.1	8,00	8,00	6,00
A.2	4,00	3,36	2,00
A.3	1,98	3,00	1,77
B.1	0,66	0,84	1,00
B.2	1,32	2,00	1,82
B.3	1,00	2,00	1,68
B.4	0,92	1,84	2,00
B.5	0,31	0,92	1,00
B.6	0,82	0,82	0,73
B.7	0,67	1,00	0,78
B.8	1,50	2,00	1,50
B.9	5,00	4,55	2,95
C.1	...omissis...	...omissis...	...omissis...
C.2	...omissis...	...omissis...	...omissis...
C.3	1,22	2,00	1,68
D.1	3,00	3,00	3,00
D.2	2,00	2,00	1,50
D.3	3,00	3,00	2,73
D.4	1,68	2,00	1,50
E.1	1,22	2,00	1,08
E.2	1,50	2,00	0,82
E.3	0,62	2,00	1,84
F.1	1,50	1,82	1,18
F.2	1,00	1,68	1,32
F.3	...omissis...	...omissis...	...omissis...
F.4	0,55	1,00	0,64
G.1	...omissis...	...omissis...	...omissis...
G.2	1,00	1,00	1,00
H.1	...omissis...	...omissis...	...omissis...
	57,47	65,43	51,52

La commissione, dopo la riparametrazione finale, assegna pertanto i seguenti punteggi per l'offerta tecnica:

N.	DENOMINAZIONE	PUNTEGGIO
1	FOOD SERVICE SRL	-
2	GMA SERVICES SRL	61,76
3	GESTIONE SERVIZI INTEGRATI SRL	64,22
4	INNOVA SPA	64,72
5	RML SRL	58,94
6	BIORISTORO ITALIA SRL	67,18
7	CAPITAL SRL	52,88
8	EDEN CAFFE' SRL	-

Alle ore 13.00 il Presidente dichiara terminati i lavori.

Il presente verbale, composto di n. 11 pagine, è approvato all'unanimità e sottoscritto dalla Commissione seduta stante.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

Ing. Massimo BABUDRI

I MEMBRI

Dott. Agr. Andrea PIERONI

Ing. Gianluca ZORI