



CONSORZIO  
I CASTELLI  
DELLA  
SAPIENZA

Comuni di: Artena, Cave, Colonna,  
Galliciano nel Lazio, Genazzano,  
Labico, Olevano Romano,  
Palombara Sabina e D.S.S. RM65

Tel. 06 9591300  
Fax 06 88970252  
cuc@castellidellasapienza.it  
cuc@pec.castellidellasapienza.it

**Consorzio I Castelli della Sapienza**  
**C.F. 06532741003**  
**VERBALE DI PROCEDURA TELEMATICA**

Nelle sedute dei giorni:

- 25/10/2018 dalle ore 14.20 alle ore 18.00
- 22/11/2018 dalle ore 11,00 alle ore 13,45 e dalle ore 16,20 alle ore 19,40
- 29/11/2018 dalle ore 12.00 alle ore 13.50

Sulla piattaforma di e-procurement e presso la sede operativa della Centrale Unica di Committenza "Consorzio I Castelli della Sapienza" sita in Vicolo dei Fiori 3 – Valmontone (Rm), viene esperita la procedura telematica per la gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica dle Comune di Labico – anni scolastici 2018/2019 – 2022/2023 – CIG 762948308C.

La Commissione di gara è stata nominata con Decreto del Responsabile della Cuc, prot. n. 520 del 04/10/2018 ed è così composta:

- Presidente: Arch. Enrico Bonuccelli
- Commissario: Sig. Massimo Migliaresi
- Commissario: Ing. Marco Callori
- Segretario Verbalizzante: Geom. Enzo Frasson

Il Presidente di commissione procede alla lettura di quanto stabilito all'art. 13 punto 9 del disciplinare di gara, in ordine alla valutazione dell'offerta tecnica. La commissione, pertanto prende atto dei criteri di valutazione, avvalendosi della facoltà prevista di attribuire punteggi intermedi, le cui risultanze così come di seguito riportate:

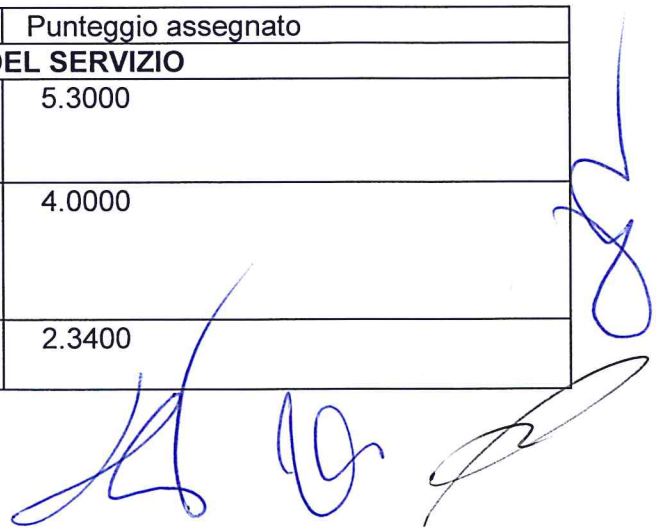
1. Offerta tecnica della Serenissima Ristorazione s.p.a.

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
<b>A) PROGETTO GENERALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO</b>	
A.1) Descrizione delle modalità e tempistiche di esecuzione del servizio con riferimento alle principali attività operative.	4.5200
A.2) Modalità di approvvigionamento delle derrate, metodi e tecniche di cottura e di conservazione, modalità di confezionamento dei pasti.	3.6000
A.3) Piano del trasporto dei pasti dal centro cottura ai refettori.	3.0000
A.4) Caratteristiche dei contenitori utilizzati per la veicolazione dei pasti	3.0000

A.5) Gestione delle emergenze. Modalità di gestione di eventuali situazioni di criticità (mancanza di energia elettrica, gas o acqua) del centro cottura.	2.1600
A.6) Completamento ed integrazione del centro cottura proposto per la gestione del servizio con particolare riferimento all'organizzazione degli spazi, alla dotazione di macchinari e attrezzature.	15.2400
Totale criterio: 31.5200	
<b>B) QUALITÀ DELL'PROPOSTA ALIMENTARE</b>	
B.1) Migliorie al Piano alimentare e nutrizionale proposto a base di gara con proposte definite anche per i menù delle diete speciali.	5.8000
B.2) Offerta di prodotti di qualità ulteriori rispetto a quelli obbligatori previsti da Capitolato Speciale (Km zero, DOP, IGP, da Agricoltura Biologica, De.Co. ecc).	1.0000
B.3) Piani di educazione alimentare proposti per gli alunni.	2.9400
B.4) Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio (alunni, docenti, genitori)	1.0000
Totale criterio: 10.7400	
<b>C) PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI</b>	
C.1) Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	3.0000
C.2) Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	3.0000
Totale criterio: 6.0000	
<b>D) ATTIVITÀ MIGLIORATIVE PER IL SERVIZIO</b>	
D.1) Mensa sociale	3.8600
D.2) Descrizione del progetto di informatizzazione della gestione del servizio.	3.0000
D.3) Ammodernamento, abbellimento e adeguamento dei locali refettorio/cucina	4.0000
Totale criterio: 10.8600	
<b>PUNTEGGIO TOTALE: 59.1200</b>	

2. Offerta tecnica della Bioristoro Italia s.r.l.

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
<b>A) PROGETTO GENERALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO</b>	
A.1) Descrizione delle modalità e tempistiche di esecuzione del servizio con riferimento alle principali attività operative.	5.3000
A.2) Modalità di approvvigionamento delle derrate, metodi e tecniche di cottura e di conservazione, modalità di confezionamento dei pasti.	4.0000
A.3) Piano del trasporto dei pasti dal centro cottura ai refettori.	2.3400



A.4) Caratteristiche dei contenitori utilizzati per la veicolazione dei pasti	3.0000
A.5) Gestione delle emergenze. Modalità di gestione di eventuali situazioni di criticità (mancanza di energia elettrica, gas o acqua) del centro cottura.	3.4600
A.6) Completamento ed integrazione del centro cottura proposto per la gestione del servizio con particolare riferimento all'organizzazione degli spazi, alla dotazione di macchinari e attrezzature.	13.7900
Totale criterio: 31.8900	
<b>B) QUALITÀ DELL'PROPOSTA ALIMENTARE</b>	
B.1) Migliorie al Piano alimentare e nutrizionale proposto a base di gara con proposte definite anche per i menù delle diete speciali.	5.8000
B.2) Offerta di prodotti di qualità ulteriori rispetto a quelli obbligatori previsti da Capitolato Speciale (Km zero, DOP, IGP, da Agricoltura Biologica, De.Co. ecc).	9.0000
B.3) Piani di educazione alimentare proposti per gli alunni.	3.2000
B.4) Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio (alunni, docenti, genitori)	0.3000
Totale criterio: 18.3000	
<b>C) PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI</b>	
C.1) Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	2.8500
C.2) Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	3.0000
Totale criterio: 5.8500	
<b>D) ATTIVITÀ MIGLIORATIVE PER IL SERVIZIO</b>	
D.1) Mensa sociale	3.7800
D.2) Descrizione del progetto di informatizzazione della gestione del servizio.	3.0000
D.3) Ammodernamento, abbellimento e adeguamento dei locali refettorio/cucina	4.4000
Totale criterio: 11.1800	
<b>PUNTEGGIO TOTALE: 67.2200</b>	

3. Offerta tecnica della All Foods s.p.a.

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
<b>A) PROGETTO GENERALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO</b>	
A.1) Descrizione delle modalità e tempistiche di esecuzione del servizio con riferimento alle principali attività operative.	1.6200
A.2) Modalità di approvvigionamento delle derrate, metodi e tecniche di cottura e di conservazione, modalità di confezionamento dei pasti.	2.1600

A.3) Piano del trasporto dei pasti dal centro cottura ai refettori.	3.0000
A.4) Caratteristiche dei contenitori utilizzati per la veicolazione dei pasti	2.6700
A.5) Gestione delle emergenze. Modalità di gestione di eventuali situazioni di criticità (mancanza di energia elettrica, gas o acqua) del centro cottura.	1.7300
A.6) Completamento ed integrazione del centro cottura proposto per la gestione del servizio con particolare riferimento all'organizzazione degli spazi, alla dotazione di macchinari e attrezzature.	7.1900
Totale criterio: 18.3700	
<b>B) QUALITÀ DELL'APROPOSTA ALIMENTARE</b>	
B.1) Migliorie al Piano alimentare e nutrizionale proposto a base di gara con proposte definite anche per i menù delle diete speciali.	4.1400
B.2) Offerta di prodotti di qualità ulteriori rispetto a quelli obbligatori previsti da Capitolato Speciale (Km zero, DOP, IGP, da Agricoltura Biologica, De.Co. ecc).	9.0000
B.3) Piani di educazione alimentare proposti per gli alunni.	1.6800
B.4) Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio (alunni, docenti, genitori)	0.4200
Totale criterio: 15.2400	
<b>C) PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI</b>	
C.1) Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	1.8900
C.2) Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	0.7900
Totale criterio: 2.6800	
<b>D) ATTIVITÀ MIGLIORATIVE PER IL SERVIZIO</b>	
D.1) Mensa sociale	3.1800
D.2) Descrizione del progetto di informatizzazione della gestione del servizio.	3.0000
D.3) Ammodernamento, abbellimento e adeguamento dei locali refettorio/cucina	3.3000
Totale criterio: 9.4800	
<b>PUNTEGGIO TOTALE: 45.7700</b>	

4. Offerta tecnica della Global Service srl

5. Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
<b>A) PROGETTO GENERALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO</b>	
A.1) Descrizione delle modalità e tempistiche di esecuzione del servizio con riferimento alle principali attività operative.	2.1800
A.2) Modalità di approvvigionamento delle derrate, metodi e tecniche di cottura e di	1.8000

conservazione, modalità di confezionamento dei pasti.	
A.3) Piano del trasporto dei pasti dal centro cottura ai refettori.	2.3400
A.4) Caratteristiche dei contenitori utilizzati per la veicolazione dei pasti	3.0000
A.5) Gestione delle emergenze. Modalità di gestione di eventuali situazioni di criticità (mancanza di energia elettrica, gas o acqua) del centro cottura.	1.7300
A.6) Completamento ed integrazione del centro cottura proposto per la gestione del servizio con particolare riferimento all'organizzazione degli spazi, alla dotazione di macchinari e attrezzature.	8.8400
Totale criterio: 19.8900	
<b>B) QUALITÀ DELL'PROPOSTA ALIMENTARE</b>	
B.1) Migliorie al Piano alimentare e nutrizionale proposto a base di gara con proposte definite anche per i menù delle diete speciali.	4.1500
B.2) Offerta di prodotti di qualità ulteriori rispetto a quelli obbligatori previsti da Capitolato Speciale (Km zero, DOP, IGP, da Agricoltura Biologica, De.Co. ecc).	9.0000
B.3) Piani di educazione alimentare proposti per gli alunni.	3.1500
B.4) Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio (alunni, docenti, genitori)	0.7400
Totale criterio: 17.0400	
<b>C) PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI</b>	
C.1) Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	1.9000
C.2) Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	1.5800
Totale criterio: 3.4800	
<b>D) ATTIVITÀ MIGLIORATIVE PER IL SERVIZIO</b>	
D.1) Mensa sociale	4.4200
D.2) Descrizione del progetto di informatizzazione della gestione del servizio.	3.0000
D.3) Ammodernamento, abbellimento e adeguamento dei locali refettorio/cucina	2.2000
Totale criterio: 9.6200	
<b>PUNTEGGIO TOTALE: 50.0300</b>	

6. Offerta tecnica della RI.ca. srl

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
<b>A) PROGETTO GENERALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO</b>	
A.1) Descrizione delle modalità e tempistiche di esecuzione del servizio con riferimento alle principali attività operative.	1.0900

A.2) Modalità di approvvigionamento delle derrate, metodi e tecniche di cottura e di conservazione, modalità di confezionamento dei pasti.	1.8000
A.3) Piano del trasporto dei pasti dal centro cottura ai refettori.	2.3400
A.4) Caratteristiche dei contenitori utilizzati per la veicolazione dei pasti	2.6700
A.5) Gestione delle emergenze. Modalità di gestione di eventuali situazioni di criticità (mancanza di energia elettrica, gas o acqua) del centro cottura.	0.8600
A.6) Completamento ed integrazione del centro cottura proposto per la gestione del servizio con particolare riferimento all'organizzazione degli spazi, alla dotazione di macchinari e attrezzature.	2.9000
Totale criterio: 11.6600	
<b>B) QUALITÀ DELL'APROPOSTA ALIMENTARE</b>	
B.1) Migliorie al Piano alimentare e nutrizionale proposto a base di gara con proposte definite anche per i menù delle diete speciali.	3.7300
B.2) Offerta di prodotti di qualità ulteriori rispetto a quelli obbligatori previsti da Capitolato Speciale (Km zero, DOP, IGP, da Agricoltura Biologica, De.Co. ecc).	1.0000
B.3) Piani di educazione alimentare proposti per gli alunni.	2.1000
B.4) Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio (alunni, docenti, genitori)	0.4200
Totale criterio: 7.2500	
<b>C) PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI</b>	
C.1) Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	0.6300
C.2) Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	0.6300
Totale criterio: 1.2600	
<b>D) ATTIVITÀ MIGLIORATIVE PER IL SERVIZIO</b>	
D.1) Mensa sociale	3.1600
D.2) Descrizione del progetto di informatizzazione della gestione del servizio.	3.0000
D.3) Ammodernamento, abbellimento e adeguamento dei locali refettorio/cucina	1.1000
Totale criterio: 7.2600	
<b>PUNTEGGIO TOTALE: 27.4300</b>	

7. Offerta tecnica della S.L.E.M. SRL

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
<b>A) PROGETTO GENERALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO</b>	

A.1) Descrizione delle modalità e tempistiche di esecuzione del servizio con riferimento alle principali attività operative.	1.0900
A.2) Modalità di approvvigionamento delle derrate, metodi e tecniche di cottura e di conservazione, modalità di confezionamento dei pasti.	1.8000
A.3) Piano del trasporto dei pasti dal centro cottura ai refettori.	1.3500
A.4) Caratteristiche dei contenitori utilizzati per la veicolazione dei pasti	2.6700
A.5) Gestione delle emergenze. Modalità di gestione di eventuali situazioni di criticità (mancanza di energia elettrica, gas o acqua) del centro cottura.	0.0000
A.6) Completamento ed integrazione del centro cottura proposto per la gestione del servizio con particolare riferimento all'organizzazione degli spazi, alla dotazione di macchinari e attrezzature.	5.8100
Totale criterio: 12.7200	
<b>B) QUALITÀ DELL'PROPOSTA ALIMENTARE</b>	
B.1) Migliorie al Piano alimentare e nutrizionale proposto a base di gara con proposte definite anche per i menù delle diete speciali.	3.7300
B.2) Offerta di prodotti di qualità ulteriori rispetto a quelli obbligatori previsti da Capitolato Speciale (Km zero, DOP, IGP, da Agricoltura Biologica, De.Co. ecc).	9.0000
B.3) Piani di educazione alimentare proposti per gli alunni.	1.8900
B.4) Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio (alunni, docenti, genitori)	0.3700
Totale criterio: 14.9900	
<b>C) PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI</b>	
C.1) Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	0.6300
C.2) Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	0.6300
Totale criterio: 1.2600	
<b>D) ATTIVITÀ MIGLIORATIVE PER IL SERVIZIO</b>	
D.1) Mensa sociale	5.0400
D.2) Descrizione del progetto di informatizzazione della gestione del servizio.	3.0000
D.3) Ammodernamento, abbellimento e adeguamento dei locali refettorio/cucina	1.1000
Totale criterio: 9.1400	
<b>PUNTEGGIO TOTALE: 38.1100</b>	

8. Offerta tecnica della Vivenda s.p.a.

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
<b>A) PROGETTO GENERALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO</b>	
A.1) Descrizione delle modalità e tempistiche di esecuzione del servizio con riferimento alle principali attività operative.	3.2800
A.2) Modalità di approvvigionamento delle derrate, metodi e tecniche di cottura e di conservazione, modalità di confezionamento dei pasti.	3.2400
A.3) Piano del trasporto dei pasti dal centro cottura ai refettori.	3.0000
A.4) Caratteristiche dei contenitori utilizzati per la veicolazione dei pasti	3.0000
A.5) Gestione delle emergenze. Modalità di gestione di eventuali situazioni di criticità (mancanza di energia elettrica, gas o acqua) del centro cottura.	4.0000
A.6) Completamento ed integrazione del centro cottura proposto per la gestione del servizio con particolare riferimento all'organizzazione degli spazi, alla dotazione di macchinari e attrezzature.	15.5800
Totale criterio: 32.1000	
<b>B) QUALITÀ DELL'APROPOSTA ALIMENTARE</b>	
B.1) Migliorie al Piano alimentare e nutrizionale proposto a base di gara con proposte definite anche per i menù delle diete speciali.	3.7300
B.2) Offerta di prodotti di qualità ulteriori rispetto a quelli obbligatori previsti da Capitolato Speciale (Km zero, DOP, IGP, da Agricoltura Biologica, De.Co. ecc).	1.0000
B.3) Piani di educazione alimentare proposti per gli alunni.	4.0000
B.4) Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio (alunni, docenti, genitori)	0.7400
Totale criterio: 9.4700	
<b>C) PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI</b>	
C.1) Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	2.8500
C.2) Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	2.8400
Totale criterio: 5.6900	
<b>D) ATTIVITÀ MIGLIORATIVE PER IL SERVIZIO</b>	
D.1) Mensa sociale	5.6800
D.2) Descrizione del progetto di informatizzazione della gestione del servizio.	3.0000
D.3) Ammodernamento, abbellimento e adeguamento dei locali refettorio/cucina	3.8700
Totale criterio: 12.5500	
<b>PUNTEGGIO TOTALE: 59.8100</b>	



9. Offerta tecnica della La Scintilla Società Cooperativa

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
<b>A) PROGETTO GENERALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO</b>	
A.1) Descrizione delle modalità e tempistiche di esecuzione del servizio con riferimento alle principali attività operative.	1.0900
A.2) Modalità di approvvigionamento delle derrate, metodi e tecniche di cottura e di conservazione, modalità di confezionamento dei pasti.	1.0800
A.3) Piano del trasporto dei pasti dal centro cottura ai refettori.	1.3500
A.4) Caratteristiche dei contenitori utilizzati per la veicolazione dei pasti	2.6700
A.5) Gestione delle emergenze. Modalità di gestione di eventuali situazioni di criticità (mancanza di energia elettrica, gas o acqua) del centro cottura.	1.7300
A.6) Completamento ed integrazione del centro cottura proposto per la gestione del servizio con particolare riferimento all'organizzazione degli spazi, alla dotazione di macchinari e attrezzature.	5.9400
Totale criterio: 13.8600	
<b>B) QUALITÀ DELL'APROPOSTA ALIMENTARE</b>	
B.1) Migliorie al Piano alimentare e nutrizionale proposto a base di gara con proposte definite anche per i menù delle diete speciali.	3.3100
B.2) Offerta di prodotti di qualità ulteriori rispetto a quelli obbligatori previsti da Capitolato Speciale (Km zero, DOP, IGP, da Agricoltura Biologica, De.Co. ecc).	1.0000
B.3) Piani di educazione alimentare proposti per gli alunni.	1.2600
B.4) Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio (alunni, docenti, genitori)	0.3200
Totale criterio: 5.8900	
<b>C) PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI</b>	
C.1) Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	1.8900
C.2) Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	0.6400
Totale criterio: 2.5300	
<b>D) ATTIVITÀ MIGLIORATIVE PER IL SERVIZIO</b>	
D.1) Mensa sociale	5.0600
D.2) Descrizione del progetto di informatizzazione della gestione del servizio.	3.0000

D.3) Ammodernamento, abbellimento e adeguamento dei locali refettorio/cucina	1.6700
Totale criterio: 9.7300	
<b>PUNTEGGIO TOTALE: 32.0100</b>	

10. Offerta tecnica della GEMES SRL

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
<b>A) PROGETTO GENERALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO</b>	
A.1) Descrizione delle modalità e tempistiche di esecuzione del servizio con riferimento alle principali attività operative.	1.8700
A.2) Modalità di approvvigionamento delle derrate, metodi e tecniche di cottura e di conservazione, modalità di confezionamento dei pasti.	1.4400
A.3) Piano del trasporto dei pasti dal centro cottura ai refettori.	3.0000
A.4) Caratteristiche dei contenitori utilizzati per la veicolazione dei pasti	3.0000
A.5) Gestione delle emergenze. Modalità di gestione di eventuali situazioni di criticità (mancanza di energia elettrica, gas o acqua) del centro cottura.	0.0000
A.6) Completamento ed integrazione del centro cottura proposto per la gestione del servizio con particolare riferimento all'organizzazione degli spazi, alla dotazione di macchinari e attrezzature.	12.3400
Totale criterio: 21.6500	
<b>B) QUALITÀ DELL'PROPOSTA ALIMENTARE</b>	
B.1) Migliorie al Piano alimentare e nutrizionale proposto a base di gara con proposte definite anche per i menù delle diete speciali.	3.3100
B.2) Offerta di prodotti di qualità ulteriori rispetto a quelli obbligatori previsti da Capitolato Speciale (Km zero, DOP, IGP, da Agricoltura Biologica, De.Co. ecc).	9.0000
B.3) Piani di educazione alimentare proposti per gli alunni.	2.5200
B.4) Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio (alunni, docenti, genitori)	0.2100
Totale criterio: 15.0400	
<b>C) PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI</b>	
C.1) Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	0.6300
C.2) Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	0.9500
Totale criterio: 1.5800	
<b>D) ATTIVITÀ MIGLIORATIVE PER IL SERVIZIO</b>	
D.1) Mensa sociale	3.1600

D.2) Descrizione del progetto di informatizzazione della gestione del servizio.	3.0000
D.3) Ammodernamento, abbellimento e adeguamento dei locali refettorio/cucina	1.6700
Totale criterio: 7.8300	
<b>PUNTEGGIO TOTALE: 46.1000</b>	

11. Offerta tecnica della SCAMAR S.R.L.

Nome criterio/sub-criterio	Punteggio assegnato
<b>A) PROGETTO GENERALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO</b>	
A.1) Descrizione delle modalità e tempistiche di esecuzione del servizio con riferimento alle principali attività operative.	1.8700
A.2) Modalità di approvvigionamento delle derrate, metodi e tecniche di cottura e di conservazione, modalità di confezionamento dei pasti.	1.8000
A.3) Piano del trasporto dei pasti dal centro cottura ai refettori.	2.3400
A.4) Caratteristiche dei contenitori utilizzati per la veicolazione dei pasti	2.5100
A.5) Gestione delle emergenze. Modalità di gestione di eventuali situazioni di criticità (mancanza di energia elettrica, gas o acqua) del centro cottura.	2.1600
A.6) Completamento ed integrazione del centro cottura proposto per la gestione del servizio con particolare riferimento all'organizzazione degli spazi, alla dotazione di macchinari e attrezzature.	11.7500
Totale criterio: 22.4300	
<b>B) QUALITÀ DELL'PROPOSTA ALIMENTARE</b>	
B.1) Migliorie al Piano alimentare e nutrizionale proposto a base di gara con proposte definite anche per i menù delle diete speciali.	3.3100
B.2) Offerta di prodotti di qualità ulteriori rispetto a quelli obbligatori previsti da Capitolato Speciale (Km zero, DOP, IGP, da Agricoltura Biologica, De.Co. ecc).	1.0000
B.3) Piani di educazione alimentare proposti per gli alunni.	2.3100
B.4) Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio (alumni, docenti, genitori)	0.5300
Totale criterio: 7.1500	
<b>C) PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI</b>	
C.1) Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	3.0000
C.2) Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio	3.0000
Totale criterio: 6.0000	
<b>D) ATTIVITÀ MIGLIORATIVE PER IL SERVIZIO</b>	



D.1) Mensa sociale	3.1600
D.2) Descrizione del progetto di informatizzazione della gestione del servizio..	3.0000
D.3) Ammodernamento, abbellimento e adeguamento dei locali refettorio/cucina	2.7700
Totale criterio: 8.9300	
<b>PUNTEGGIO TOTALE: 44.5100</b>	

In base a quanto previsto dal Disciplinare di agra, la Commissione Giudicatrice ha verificato che non tutte le offerte tecniche valutate hanno conseguito un punteggio tecnico superiore alla soglia di sbarramento dei 50 punti tecnici, pertanto le ditte escluse dalla successiva fase di gara sono le seguenti:

- All Foods srl
- Ri.ca srl
- S.L.E.M. srl
- La Scintilla società cooperativa
- GEMES srl
- Scamar srl

Il Presidente di commissione comunica che la data per la lettura e per l'apertura delle buste "C Offerta economica", sarà comunicata a mezzo avviso pubblicato sulla piattaforma web [castellidellasapienza.acquistitelematici.it](http://castellidellasapienza.acquistitelematici.it) e sul sito istituzionale del Comune di Labico.

Si allegano al presente verbale i seguenti documenti:

- griglia di valutazione relativa ai punteggi attribuiti discrezionalmente dai commissari su ciascun criterio (allegato A);
- riepilogo di valutazione dell'offerta tecnica (allegato B).

Alle ore 13,50 la seduta è tolta.

Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che, letto e approvato, viene sottoscritto come segue.

La Commissione:

- Presidente: Arch. Enrico Bonuccelli
- Commissario: Sig. Massimo Migliaresi
- Commissario: Ing. Marco Callori
- Segretario Verbalizzante: Geom. Enzo Frasson

CRITERIO A	PROGETTO GENERALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO				
A1	Descrizione delle modalità e tempistiche di esecuzione del servizio con riferimento alle principali attività operative				
<b>Punteggio massimo Pmax:</b>	<b>6</b>				
	VALUTAZIONE QUALITATIVA			Media coefficienti	Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax
	Coefficienti espressi dai singoli Commissari				
IMPRESA CONCORRENTE	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	Cmedio	
1) Serenissima Ristorazione spa	0,94	0,70	0,62	0,75	4,52
2) Bioristoro Italia srl	0,94	0,94	0,78	0,88	5,30
3) All Foods spa	0,47	0,47	0,31	0,27	1,62
4) Global Service srl	0,31	0,47	0,31	0,36	2,18
5) RI.CA. srl	0,16	0,23	0,16	0,18	1,09
6) S.L.E.M. SRL	0,23	0,16	0,16	0,18	1,09
7) Vivenda spa	0,55	0,55	0,55	0,55	3,28
8) La scintilla società cooperativa	0,16	0,23	0,16	0,18	1,09
9) GEMES srl	0,31	0,31	0,31	0,31	1,87
10) Scamar srl	0,31	0,39	0,23	0,31	1,87

CRITERIO A	PROGETTO GENERALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO				
A2	Modalità di approvvigionamento delle derrate, metodi e tecniche di cottura e di conservazione, modalità di confezionamento dei pasti.				
<b>Punteggio massimo Pmax:</b>	<b>4</b>				
	VALUTAZIONE QUALITATIVA			Media coefficienti	Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax
	Coefficienti espressi dai singoli Commissari				
IMPRESA CONCORRENTE	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	Cmedio	
1) Serenissima Ristorazione spa	0,90	0,90	0,90	0,90	3,6
2) Bioristoro Italia srl	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00
3) All Foods spa	0,54	0,54	0,54	0,54	2,16
4) Global Service srl	0,45	0,45	0,45	0,45	1,80
5) RI.CA. srl	0,45	0,45	0,45	0,45	1,80
6) S.L.E.M. SRL	0,45	0,45	0,45	0,45	1,80
7) Vivenda spa	0,72	0,81	0,90	0,81	3,24
8) La scintilla società cooperativa	0,27	0,27	0,27	0,27	1,08
9) GEMES srl	0,36	0,36	0,36	0,36	1,44
10) Scamar srl	0,45	0,45	0,45	0,45	1,80

CRITERIO A	PROGETTO GENERALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO				
A3	Piano del trasporto dei pasti dal centro cottura ai refettori.				
<b>Punteggio massimo Pmax:</b>	<b>3</b>				
	VALUTAZIONE QUALITATIVA			Media coefficienti	Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax
	Coefficienti espressi dai singoli Commissari				
IMPRESA CONCORRENTE	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	Cmedio	
1) Serenissima Ristorazione spa	1,00	1,00	1,00	1,00	3,0
2) Bioristoro Italia srl	0,78	0,78	0,78	0,78	2,34
3) All Foods spa	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
4) Global Service srl	0,78	0,78	0,78	0,78	2,34
5) RI.CA. srl	0,78	0,78	0,78	0,78	2,34
6) S.L.E.M. SRL	0,45	0,45	0,45	0,45	1,35
7) Vivenda spa	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
8) La scintilla società cooperativa	0,45	0,45	0,45	0,45	1,35
9) GEMES srl	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
10) Scamar srl	0,78	0,78	0,78	0,78	2,34

ALLEGATO A

CRITERIO A	PROGETTO GENERALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO				
A4	Caratteristiche dei contenitori utilizzati per la veicolazione dei pasti				
Punteggio massimo Pmax:	3				
	VALUTAZIONE QUALITATIVA			Media coefficienti	Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax
	Coefficienti espressi dai singoli Commissari				
IMPRESA CONCORRENTE	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	Cmedio	
1) Serenissima Ristorazione spa	1,00	1,00	1,00	1,00	3,0
2) Bioristoro Italia srl	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
3) All Foods spa	0,89	0,89	0,89	0,89	2,67
4) Global Service srl	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
5) RI CA. srl	0,89	0,89	0,89	0,89	2,67
6) S.L.E.M. SRL	0,89	0,89	0,89	0,89	2,67
7) Vivenda spa	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
8) La scintilla società cooperativa	0,89	0,89	0,89	0,89	2,67
9) GEMES srl	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
10) Scamar srl	0,84	0,84	0,84	0,84	2,51

CRITERIO A	PROGETTO GENERALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO				
A5	Gestione delle emergenze. Modalità di gestione di eventuali situazioni di criticità (mancanza di energia elettrica, gas o acqua) del centro cottura.				
Punteggio massimo Pmax:	4				
	VALUTAZIONE QUALITATIVA			Media coefficienti	Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax
	Coefficienti espressi dai singoli Commissari				
IMPRESA CONCORRENTE	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	Cmedio	
1) Serenissima Ristorazione spa	0,43	0,54	0,65	0,54	2,2
2) Bioristoro Italia srl	0,86	0,86	0,86	0,86	3,46
3) All Foods spa	0,43	0,43	0,43	0,43	1,73
4) Global Service srl	0,43	0,43	0,43	0,43	1,73
5) RI CA. srl	0,22	0,22	0,22	0,22	0,86
6) S.L.E.M. SRL	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
7) Vivenda spa	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00
8) La scintilla società cooperativa	0,43	0,43	0,43	0,43	1,73
9) GEMES srl	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
10) Scamar srl	0,43	0,54	0,65	0,54	2,16

CRITERIO A	PROGETTO GENERALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO				
A6	Completamento ed integrazione del centro cottura proposto per la gestione del servizio con particolare riferimento all'organizzazione degli spazi, alla dotazione di macchinari e attrezzature.				
1) per il completamento punti:	9				
2) per l'integrazione punti:	11				
Punteggio massimo Pmax:	20				
	VALUTAZIONE QUALITATIVA			Media coefficienti	Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax
	Coefficienti espressi dai singoli Commissari				
IMPRESA CONCORRENTE	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	Cmedio	
1) Serenissima Ristorazione spa - 1)	0,66	0,73	0,79	0,73	6,53
1) Serenissima Ristorazione spa - 2)	0,79	0,79	0,79	0,79	8,71
2) Bioristoro Italia srl - 1)	0,66	0,73	0,79	0,73	6,53
2) Bioristoro Italia srl - 2)	0,66	0,66	0,66	0,66	7,26
3) All Foods spa - 1)	0,33	0,40	0,46	0,40	3,56
3) All Foods spa - 2)	0,33	0,40	0,26	0,33	3,63
4) Global Service srl - 1)	0,66	0,66	0,66	0,66	5,94
4) Global Service srl - 2)	0,26	0,26	0,26	0,26	2,90
5) RI CA. srl - 1)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
5) RI CA. srl - 2)	0,26	0,26	0,26	0,26	2,90
6) S.L.E.M. SRL - 1)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
6) S.L.E.M. SRL - 2)	0,53	0,53	0,53	0,53	5,81
7) Vivenda spa - 1)	0,92	0,92	0,92	0,92	8,32
7) Vivenda spa - 2)	0,66	0,66	0,66	0,66	7,26
8) La scintilla società cooperativa - 1)	0,66	0,66	0,66	0,66	5,94
8) La scintilla società cooperativa - 2)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
9) GEMES srl - 1)	0,73	0,73	0,73	0,73	6,53
9) GEMES srl - 2)	0,53	0,53	0,53	0,53	5,81
10) Scamar srl - 1)	0,66	0,66	0,66	0,66	5,94
10) Scamar srl - 2)	0,53	0,53	0,53	0,53	5,81

A  
L  
L  
E  
G  
A  
T  
O  
A

CRITERIO B	QUALITÀDELLAPROPOSTA ALIMENTARE				
B1	Migliorie al Piano alimentare e nutrizionale proposto a base di gara con proposte definite anche per i menù delle diete speciali.				
Punteggio massimo Pmax:	6				
	VALUTAZIONE QUALITATIVA			Media coefficienti	Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax
	Coefficienti espressi dai singoli Commissari				
IMPRESA CONCORRENTE	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	Cmedio	
1) Serenissima Ristorazione spa	0,97	0,97	0,97	0,97	5,80
2) Bioristoro Italia srl	0,97	0,97	0,97	0,97	5,80
3) All Foods spa	0,69	0,69	0,69	0,69	4,14
4) Global Service srl	0,69	0,69	0,69	0,69	4,15
5) RI.CA. srl	0,62	0,62	0,62	0,62	3,73
6) S.L.E.M. SRL	0,62	0,62	0,62	0,62	3,73
7) Vivenda spa	0,62	0,62	0,62	0,62	3,73
8) La scintilla società cooperativa	0,55	0,55	0,55	0,55	3,31
9) GEMES srl	0,55	0,55	0,55	0,55	3,31
10) Scamar srl	0,55	0,55	0,55	0,55	3,31

CRITERIO B	QUALITÀDELLAPROPOSTA ALIMENTARE				
B2	Offerta di prodotti di qualità ulteriori rispetto a quelli obbligatori previsti da Capitolato Speciale (Km zero, DOP, IGP, da Agricoltura Biologica, De.Co. ecc).				
Punteggio massimo Pmax:	9				
	VALUTAZIONE QUALITATIVA			Media coefficienti	Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax
	Coefficienti espressi dai singoli Commissari				
IMPRESA CONCORRENTE	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	Cmedio	
1) Serenissima Ristorazione spa	1	1	1	1	1
2) Bioristoro Italia srl	9	9	9	9	9
3) All Foods spa	9	9	9	9	9
4) Global Service srl	9	9	9	9	9
5) RI.CA. srl	1	1	1	1	1
6) S.L.E.M. SRL	9	9	9	9	9
7) Vivenda spa	1	1	1	1	1
8) La scintilla società cooperativa	1	1	1	1	1
9) GEMES srl	9	9	9	9	9
10) Scamar srl	1	1	1	1	1

CRITERIO B	QUALITÀDELLAPROPOSTA ALIMENTARE				
B3	Piani di educazione alimentare proposti per gli alunni				
Punteggio massimo Pmax:	4				
	VALUTAZIONE QUALITATIVA			Media coefficienti	Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax
	Coefficienti espressi dai singoli Commissari				
IMPRESA CONCORRENTE	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	Cmedio	
1) Serenissima Ristorazione spa	0,74	0,74	0,74	0,74	2,94
2) Bioristoro Italia srl	0,80	0,80	0,80	0,80	3,20
3) All Foods spa	0,42	0,42	0,42	0,42	1,68
4) Global Service srl	0,79	0,79	0,79	0,79	3,15
5) RI.CA. srl	0,53	0,53	0,53	0,53	2,10
6) S.L.E.M. SRL	0,47	0,47	0,47	0,47	1,89
7) Vivenda spa	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00
8) La scintilla società cooperativa	0,32	0,32	0,32	0,32	1,26
9) GEMES srl	0,63	0,63	0,63	0,63	2,52
10) Scamar srl	0,58	0,58	0,58	0,58	2,31

A  
L  
L  
E  
G  
A  
T  
O  
A




CRITERIO B	QUALITÀ DELLA PROPOSTA ALIMENTARE				
B4	Attività di monitoraggio proposta per la valutazione del gradimento dei pasti agli utenti del servizio (alumni, docenti, genitori)				
Punteggio massimo Pmax:	1				
	VALUTAZIONE QUALITATIVA			Media coefficienti Cmedio	Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax
	Coefficienti espressi dai singoli Commissari				
IMPRESA CONCORRENTE	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	Cmedio	Cmedio x Pmax
1) Serenissima Ristorazione spa	1	1	1	1	1
2) Bioristoro Italia srl	0,32	0,32	0,32	0,3	0,3
3) All Foods spa	0,42	0,42	0,42	0,42	0,42
4) Global Service srl	0,74	0,74	0,74	0,74	0,74
5) RI.CA. srl	0,42	0,42	0,42	0,42	0,42
6) S.L.E.M. SRL	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37
7) Vivenda spa	0,74	0,74	0,74	0,74	0,74
8) La scintilla società cooperativa	0,32	0,32	0,32	0,32	0,32
9) GEMES srl	0,21	0,21	0,21	0,21	0,21
10) Scamar srl	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53

A  
L  
L  
E  
G  
A  
T  
O  
A



<b>CRITERIO C</b>	<b>PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI</b>				
<b>C1</b>	Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio				
<b>Punteggio massimo Pmax:</b>	<b>3</b>				
	<b>VALUTAZIONE QUALITATIVA</b>			<b>Media coefficienti Cmedio</b>	<b>Punteggi o Assegnati Cmedio</b>
	<b>Coefficienti espressi dai singoli Commissari</b>				
<b>IMPRESA CONCORRENTE</b>	<b>Commissario 1</b>	<b>Commissario 2</b>	<b>Commissario 3</b>		
1) Serenissima Ristorazione spa	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
2) Bioristoro Italia srl	0,95	0,95	0,95	0,95	2,85
3) All Foods spa	0,63	0,63	0,63	0,63	1,89
4) Global Service srl	0,53	0,63	0,74	0,63	1,90
5) RI.CA. srl	0,16	0,21	0,26	0,21	0,63
6) S.L.E.M. SRL	0,26	0,21	0,16	0,21	0,63
7) Vivenda spa	0,95	0,95	0,95	0,95	2,85
8) La scintilla società cooperativa	0,68	0,63	0,58	0,63	1,89
9) GEMES srl	0,26	0,21	0,16	0,21	0,63
10) Scamar srl	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00

<b>CRITERIO C</b>	<b>PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI</b>				
<b>C2</b>	Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei mezzi di trasporto				
<b>Punteggio massimo Pmax:</b>	<b>3</b>				
	<b>VALUTAZIONE QUALITATIVA</b>			<b>Media coefficienti Cmedio</b>	<b>Punteggi o Assegnati Cmedio</b>
	<b>Coefficienti espressi dai singoli Commissari</b>				
<b>IMPRESA CONCORRENTE</b>	<b>Commissario 1</b>	<b>Commissario 2</b>	<b>Commissario 3</b>		
1) Serenissima Ristorazione spa	1	1	1	1,00	3,00
2) Bioristoro Italia srl	1	1	1	1,00	3,00
3) All Foods spa	0,26	0,21	0,32	0,26	0,79
4) Global Service srl	0,58	0,53	0,47	0,53	1,58
5) RI.CA. srl	0,16	0,21	0,26	0,21	0,63
6) S.L.E.M. SRL	0,26	0,21	0,16	0,21	0,63
7) Vivenda spa	0,89	0,95	1	0,95	2,84
8) La scintilla società cooperativa	0,32	0,21	0,11	0,21	0,64
9) GEMES srl	0,42	0,32	0,21	0,32	0,95
10) Scamar srl	1	1	1	1,00	3,00

A  
L  
L  
E  
G  
A  
T  
O  
  
A

CRITERIO D	ATTIVITÀ MIGLIORATIVE PER IL SERVIZIO				
D1	Mensa sociale				
Punteggio massimo Pmax:	6				
	VALUTAZIONE QUALITATIVA			Media coefficienti Cmedio	Punteggi o Assegnati o Cmedio
	Coefficienti espressi dai singoli Commissari				
IMPRESA CONCORRENTE	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3		
1) Serenissima Ristorazione spa	0,72	0,63	0,58	0,64	3,86
2) Bioristoro Italia srl	0,58	0,63	0,68	0,63	3,78
3) All Foods spa	0,53	0,53	0,53	0,53	3,18
4) Global Service srl	0,84	0,74	0,63	0,74	4,42
5) R.I.C.A. srl	0,58	0,53	0,47	0,53	3,16
6) S.L.E.M. SRL	0,79	0,84	0,89	0,84	5,04
7) Vivenda spa	0,89	0,95	1,00	0,95	5,68
8) La scintilla società cooperativa	0,79	0,84	0,89	0,84	5,04
9) GEMES srl	0,47	0,53	0,58	0,53	3,16
10) Scamar srl	0,47	0,53	0,58	0,53	3,16

CRITERIO D	ATTIVITÀ MIGLIORATIVE PER IL SERVIZIO				
D2	Descrizione del progetto di informatizzazione della gestione del servizio.				
Punteggio massimo Pmax:	3				
	VALUTAZIONE QUALITATIVA			Media coefficienti Cmedio	Punteggi o Assegnati o Cmedio
	Coefficienti espressi dai singoli Commissari				
IMPRESA CONCORRENTE	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3		
1) Serenissima Ristorazione spa	1	1	1	1	3
2) Bioristoro Italia srl	1	1	1	1	3
3) All Foods spa	1	1	1	1	3
4) Global Service srl	1	1	1	1	3
5) R.I.C.A. srl	1	1	1	1	3
6) S.L.E.M. SRL	1	1	1	1	3
7) Vivenda spa	1	1	1	1	3
8) La scintilla società cooperativa	1	1	1	1	3
9) GEMES srl	1	1	1	1	3
10) Scamar srl	1	1	1	1	3

CRITERIO D	ATTIVITÀ MIGLIORATIVE PER IL SERVIZIO				
D3	Ammodernamento, abbellimento e adeguamento dei locali refettorio/cucina				
Punteggio massimo Pmax:	5				
	VALUTAZIONE QUALITATIVA			Media coefficienti Cmedio	Punteggi o Assegnati o Cmedio
	Coefficienti espressi dai singoli Commissari				
IMPRESA CONCORRENTE	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3		
1) Serenissima Ristorazione spa	0,91	0,78	0,71	0,80	4,00
2) Bioristoro Italia srl	0,93	0,88	0,83	0,88	4,40
3) All Foods spa	0,66	0,66	0,66	0,66	3,30
4) Global Service srl	0,39	0,44	0,49	0,44	2,20
5) R.I.C.A. srl	0,17	0,22	0,27	0,22	1,10
6) S.L.E.M. SRL	0,17	0,22	0,27	0,22	1,10
7) Vivenda spa	0,66	0,78	0,88	0,77	3,87
8) La scintilla società cooperativa	0,27	0,34	0,39	0,33	1,67
9) GEMES srl	0,27	0,34	0,39	0,33	1,67
10) Scamar srl	0,66	0,56	0,44	0,55	2,77

A  
L  
L  
E  
G  
A  
T  
O

**A L L E G A T O B**

ALLEGATO "B"	RIEPILOGO VALUTAZIONE																	Soglia di sbarramento 50 punti	Concorrente escluso
	Punteggi Assegnati																		
	Criterio A.1	Criterio A.2	Criterio A.3	Criterio A.4	Criterio A.5	Criterio A.6 - 1)	Criterio A.6 - 2)	Criterio B.1	Criterio B.2	Criterio B.3	Criterio B.4	Criterio C.1	Criterio C.2	Criterio D.1	Criterio D.2	Criterio D.3	Totale Punteggio Assegnato		
<b>IMPRESA CONCORRENTE</b>																			
1) Serenissima Ristorazione spa	4,52	3,60	3,00	3,00	2,16	6,53	8,71	5,80	1,00	2,94	1,00	3,00	3,00	3,86	3,00	4,00	59,12	NO	
2) Bioristoro Italia srl	5,30	4,00	2,34	3,00	3,46	6,53	7,26	5,80	9,00	3,20	0,30	2,85	3,00	3,78	3,00	4,40	67,22	NO	
3) All Foods spa	1,62	2,16	3,00	2,67	1,73	3,56	3,63	4,14	9,00	1,68	0,42	1,89	0,79	3,18	3,00	3,30	45,77	SI	
4) Global Service srl	2,18	1,80	2,34	3,00	1,73	5,94	2,90	4,15	9,00	3,15	0,74	1,90	1,58	4,42	3,00	2,20	50,03	NO	
5) RI.CA. srl	1,09	1,80	2,34	2,67	0,86	0,00	2,90	3,73	1,00	2,10	0,42	0,63	0,63	3,16	3,00	1,10	27,44	SI	
6) S.L.E.M. SRL	1,09	1,80	1,35	2,67	0,00	0,00	5,81	3,73	9,00	1,89	0,37	0,63	0,63	5,04	3,00	1,10	38,11	SI	
7) Vivenda spa	3,28	3,24	3,00	3,00	4,00	8,32	7,26	3,73	1,00	4,00	0,74	2,85	2,84	5,68	3,00	3,87	59,81	NO	
8) La scintilla società cooperativa	1,09	1,08	1,35	2,67	1,73	5,94	0,00	3,31	1,00	1,26	0,32	1,89	0,64	5,04	3,00	1,67	31,99	SI	
9) GEMES srl	1,87	1,44	3,00	3,00	0,00	6,53	5,81	3,31	9,00	2,52	0,21	0,63	0,95	3,16	3,00	1,67	46,10	SI	
10) Scamar srl	1,87	1,80	2,34	2,51	2,16	5,94	5,81	3,31	1,00	2,31	0,53	3,00	3,00	3,16	3,00	2,77	44,51	SI	

