



Comuni di Artena, Cave, Colonna, Galliciano nel Lazio, Genazzano, Labico, Palombara Sabina, Valmontone e D.S.S. RMG5

Oggetto: procedura aperta per l'affidamento del SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ARTENA dall'A.S. 2017/2018 ALL'A.S. 2021/2022 – CIG 7160869808

VERBALE n. 2

Sedute riservate del 23.11.2017 e del 28.11.2017

VALUTAZIONE MERITOCRATICA DELLE OFFERTE TECNICHE

Il giorno ventitre del mese di novembre dell'anno duemiladiciassette dalle ore 10.15 alle ore 17,25 e il ventotto dalle ore 15,30 alle 18,00 si riunisce presso la sede della CUC, Centrale Unica di Committenza - "Consorzio I castelli della Sapienza" sita in Vicolo dei Fiori 3 – Valmontone (Rm), la Commissione giudicatrice nominata con Decreto della C.U.C., Prot. n. 496 del 21.09.2017, composta da:

- Presidente: Arch. Enrico Bonuccelli;
- Componente: Massimo Migliaresi;
- Componente: Enzo Frasson;
- Segretario verbalizzante: Silvia Betti;

Il Presidente della Commissione verifica la regolarità della composizione della Commissione stessa e la presenza del plenum e dichiara aperta la seduta.

PREMESSO:

- che in data 21.09.2017 in seduta pubblica, la Commissione Giudicatrice ha proceduto all'apertura dei plichi contenenti le offerte ed alla disamina della documentazione amministrativa contenuta nella Busta "A - Documentazione Amministrativa" ai fini di verificare il possesso, da parte delle imprese partecipanti, dei requisiti richiesti dal Bando e Disciplinare di Gara, come risulta dal verbale n. 1 qui interamente richiamato;
- che nelle sedute pubbliche del 28.09.2017 e del 05.10.2017 si è proceduto alla valutazione della documentazione presentata delle ditte ammesse con riserva e alla successiva apertura dei plichi contenenti le offerte tecniche, di cui alla Busta "B – Documentazione Tecnica", riscontrandone la documentazione contenuta, come risulta dallo stesso verbale n. 1 che qui interamente richiamato.

Prima di procedere alla valutazione delle offerte tecniche, il Presidente della commissione evidenzia:

- che la valutazione dell'offerta tecnica comporta un'attribuzione di punteggio fino ad un massimo di 75 (settantacinque) punti, come previsto nel disciplinare di gara;
- che gli operatori economici concorrenti che non hanno conseguito un punteggio tecnico superiore alla soglia minima di sbarramento dei 35 punti stabilita nel disciplinare, saranno esclusi dalle fasi successive della gara.

Si procede alla valutazione delle offerte tecniche delle ditte partecipanti ammesse a questa fase.

I punteggi sono stati assegnati secondo quanto previsto dai documenti di gara, come riportati nelle tabelle seguenti:

ELEMENTO A1

0

CRITERIO DI VALUTAZIONE:

Punteggio massimo Pmax:

10

	VALUTAZIONE			Media coefficienti Cmedio	Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax	Coefficiente Riparametrato (Cmed / Migl Coef Con)	Punteggio Riparametrato CRip x Pmax
	Coefficienti espressi dai singoli Commissari						
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3				
IMPRESA CONCORRENTE							
n. 1 – BioRistoro Italia S.r.l.	0,60	0,60	0,60	0,60	6,000	0,80	8,000
n. 2 – R.T.I. All Food S.r.l. e Catering & Cleaning S.r.l.	0,50	0,60	0,55	0,55	5,500	0,73	7,333
n. 3 – R.T.I. CAMST e SIRIO	0,75	0,75	0,75	0,75	7,500	1,00	10,000
n. 4 – R.T.I. RI.CA. S.r.l. e INNOVA S.p.a.	0,40	0,40	0,40	0,40	4,000	0,53	5,333

Miglior coefficiente Concorrente

0,75

Coefficiente massimo attribuibile Cmax

1

ELEMENTO A2

CRITERIO DI VALUTAZIONE:

Punteggio massimo Pmax:

6

	VALUTAZIONE			Media coefficienti Cmedio	Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax	Coefficiente Riparametrato (Cmed / Migl Coef Con)	Punteggio Riparametrato CRip x Pmax
	Coefficienti espressi dai singoli Commissari						
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3				
IMPRESA CONCORRENTE							
n. 1 – BioRistoro Italia S.r.l.	0,55	0,55	0,55	0,55	3,300	0,92	5,500
n. 2 – R.T.I. All Food S.r.l. e Catering & Cleaning S.r.l.	0,60	0,60	0,60	0,60	3,600	1,00	6,000
n. 3 – R.T.I. CAMST e SIRIO	0,60	0,60	0,60	0,60	3,600	1,00	6,000
n. 4 – R.T.I. RI.CA. S.r.l. e INNOVA S.p.a.	0,50	0,50	0,50	0,50	3,000	0,83	5,000

Miglior coefficiente Concorrente

0,6

Coefficiente massimo attribuibile Cmax

1

ELEMENTO A3**CRITERIO DI VALUTAZIONE:**Punteggio massimo Pmax: **4**

	VALUTAZIONE				Media coefficienti Cmedio	Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax	Coefficiente Riparametrato (Cmed / Migl Coef Con)	Punteggio Riparametrato CRip x Pmax
	Coefficienti espressi dai singoli Commissari			Cmedio				
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3					
IMPRESA CONCORRENTE								
n. 1 – BioRistoro Italia S.r.l.	0,60	0,60	0,60	0,60	2,400	0,80	3,200	
n. 2 – R.T.I. All Food S.r.l. e Catering & Cleaning S.r.l.	0,50	0,50	0,60	0,53	2,133	0,71	2,844	
n. 3 – R.T.I. CAMST e SIRIO	0,75	0,75	0,75	0,75	3,000	1,00	4,000	
n. 4 – R.T.I. R.I.CA. S.r.l. e INNOVA S.p.a.	0,40	0,45	0,40	0,42	1,667	0,56	2,222	

Miglior coefficiente Concorrente	0,75
Coefficiente massimo attribuibile Cmax	1

ELEMENTO A4**CRITERIO DI VALUTAZIONE:**Punteggio massimo Pmax: **5**

	VALUTAZIONE				Media coefficienti Cmedio	Punteggio Assegnato Cmedio x	Coefficiente Riparametrato (Cmed / Migl Coef Con)	Punteggio Riparametrato CRip x Pmax
	Coefficienti espressi dai singoli Commissari			Cmedio				
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3					
IMPRESA CONCORRENTE								
n. 1 – BioRistoro Italia S.r.l.	0,50	0,50	0,50	0,50	2,500	0,71	3,571	
n. 2 – R.T.I. All Food S.r.l. e Catering & Cleaning S.r.l.	0,35	0,40	0,40	0,38	1,917	0,55	2,738	
n. 3 – R.T.I. CAMST e SIRIO	0,70	0,70	0,70	0,70	3,500	1,00	5,000	
n. 4 – R.T.I. R.I.CA. S.r.l. e INNOVA S.p.a.	0,35	0,40	0,40	0,38	1,917	0,55	2,738	

Miglior coefficiente Concorrente	0,7
Coefficiente massimo attribuibile Cmax	1

ELEMENTO B1		VALUTAZIONE				Media coefficienti Cmedio	Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax	Coefficiente Riparametrato (Cmed / Migl Coef Con)	Punteggio Riparametrato CRip x Pmax
CRITERIO DI VALUTAZIONE:		Coefficienti espressi dai singoli Commissari		Commissario 3					
Punteggio massimo Pmax:		Commissario 1	Commissario 2		Commissario 3				
10									
IMPRESA CONCORRENTE									
n. 1	BioRistoro Italia S.r.l.					10,000		10,000	
n. 2	R.T.I. All Food S.r.l. e Catering & Cleaning S.r.l.					10,000		10,000	
n. 3	R.T.I. CAMST e SIRIO					10,000		10,000	
n. 4	R.T.I. RI.CA. S.r.l. e INNOVA S.p.a.					10,000		10,000	

ELEMENTO B2		VALUTAZIONE				Media coefficienti Cmedio	Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax	Coefficiente Riparametrato (Cmed / Migl Coef Con)	Punteggio Riparametrato CRip x Pmax
CRITERIO DI VALUTAZIONE:		Coefficienti espressi dai singoli Commissari		Commissario 3					
Punteggio massimo Pmax:		Commissario 1	Commissario 2		Commissario 3				
5									
IMPRESA CONCORRENTE									
n. 1	BioRistoro Italia S.r.l.	0,65	0,65	0,65	0,65	3,250	0,93	4,643	
n. 2	R.T.I. All Food S.r.l. e Catering & Cleaning S.r.l.	0,45	0,50	0,50	0,50	2,417	0,69	3,452	
n. 3	R.T.I. CAMST e SIRIO	0,70	0,70	0,70	0,70	3,500	1,00	5,000	
n. 4	R.T.I. RI.CA. S.r.l. e INNOVA S.p.a.	0,45	0,40	0,45	0,43	2,167	0,62	3,095	

Miglior coefficiente Concorrente	0,7
Coefficiente massimo attribuibile Cmax	1

ELEMENTO C1		VALUTAZIONE						Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax	Coefficiente Riparametrato (Cmed / Migl Coef Con)	Punteggio Riparametrato CRip x Pmax
CRITERIO DI VALUTAZIONE:		Coefficienti espressi dai singoli Commissari			Media coefficienti Cmedio	Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax	Coefficiente Riparametrato (Cmed / Migl Coef Con)			
Punteggio massimo Pmax:		Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3						
8										
IMPRESA CONCORRENTE										
n. 1	BioRistoro Italia S.r.l.	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	5,200	0,81	6,500	
n. 2	R.T.I. All Food S.r.l. e Catering & Cleaning S.r.l.	0,50	0,60	0,60	0,60	0,57	4,533	0,71	5,667	
n. 3	R.T.I. CAMST e SIRIO	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	6,400	1,00	8,000	
n. 4	R.T.I. Ri.CA. S.r.l. e INNOVA S.p.a.	0,35	0,35	0,35	0,35	0,35	2,800	0,44	3,500	

Miglior coefficiente Concorrente	0,8
Coefficiente massimo attribuibile Cmax	1

ELEMENTO C2		VALUTAZIONE						Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax	Coefficiente Riparametrato (Cmed / Migl Coef Con)	Punteggio Riparametrato CRip x Pmax
CRITERIO DI VALUTAZIONE:		Coefficienti espressi dai singoli Commissari			Media coefficienti Cmedio	Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax	Coefficiente Riparametrato (Cmed / Migl Coef Con)			
Punteggio massimo Pmax:		Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3						
6										
IMPRESA CONCORRENTE										
n. 1	BioRistoro Italia S.r.l.	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	4,200	0,82	4,941	
n. 2	R.T.I. All Food S.r.l. e Catering & Cleaning S.r.l.	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	5,100	1,00	6,000	
n. 3	R.T.I. CAMST e SIRIO	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	4,500	0,88	5,294	
n. 4	R.T.I. Ri.CA. S.r.l. e INNOVA S.p.a.	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	2,400	0,47	2,824	

Miglior coefficiente Concorrente	0,85
Coefficiente massimo attribuibile Cmax	1

ELEMENTO C3							
CRITERIO DI VALUTAZIONE:							
Punteggio massimo Pmax: 4							
VALUTAZIONE							
IMPRESA CONCORRENTE	Coefficienti espressi dai singoli Commissari			Media coefficienti Cmedio	Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax	Coefficiente Riparametrato (Cmed / Migl Coef Con)	Punteggio Riparametrato CRip x Pmax
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3				
n. 1 – BioRistoro Italia S.r.l.	0,65	0,65	0,65	0,65	2,600	0,81	3,250
n. 2 – R.T.I. All Food S.r.l. e Catering & Cleaning S.r.l.	0,75	0,75	0,75	0,75	3,000	0,94	3,750
n. 3 – R.T.I. CAMST e SIRIO	0,80	0,80	0,80	0,80	3,200	1,00	4,000
n. 4 – R.T.I. RI.CA. S.r.l. e INNOVA S.p.a.	0,35	0,35	0,35	0,35	1,400	0,44	1,750

Miglior coefficiente Concorrente	0,8
Coefficiente massimo attribuibile Cmax	1

ELEMENTO C4							
CRITERIO DI VALUTAZIONE:							
Punteggio massimo Pmax: 2							
VALUTAZIONE							
IMPRESA CONCORRENTE	Coefficienti espressi dai singoli Commissari			Media coefficienti Cmedio	Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax	Coefficiente Riparametrato (Cmed / Migl Coef Con)	Punteggio Riparametrato CRip x Pmax
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3				
n. 1 – BioRistoro Italia S.r.l.	0,50	0,50	0,50	0,50	1,000	0,63	1,250
n. 2 – R.T.I. All Food S.r.l. e Catering & Cleaning S.r.l.	0,45	0,45	0,45	0,45	0,900	0,56	1,125
n. 3 – R.T.I. CAMST e SIRIO	0,80	0,80	0,80	0,80	1,600	1,00	2,000
n. 4 – R.T.I. RI.CA. S.r.l. e INNOVA S.p.a.	0,50	0,50	0,50	0,50	1,000	0,63	1,250

Miglior coefficiente Concorrente	0,8
Coefficiente massimo attribuibile Cmax	1

ELEMENTO D1		VALUTAZIONE					Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax	Coefficiente Riparametrato (Cmed / Migl Coef Con)	Punteggio Riparametrato CRip x Pmax
CRITERIO DI VALUTAZIONE:	Punteggio massimo Pmax:	Coefficienti espressi dai singoli Commissari			Media coefficienti Cmedio				
3									
IMPRESA CONCORRENTE		Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3					
n. 1 – BioRistoro Italia S.r.l.		0,70	0,70	0,70	0,70	2,100	0,74	2,211	
n. 2 – R.T.I. All Food S.r.l. e Catering & Cleaning S.r.l.		0,70	0,70	0,70	0,70	2,100	0,74	2,211	
n. 3 – R.T.I. CAMST e SIRIO		0,90	0,95	1,00	0,95	2,850	1,00	3,000	
n. 4 – R.T.I. R.I.C.A. S.r.l. e INNOVA S.p.a.		0,65	0,65	0,65	0,65	1,950	0,68	2,053	

Miglior coefficiente Concorrente	0,95
Coefficiente massimo attribuibile Cmax	1

ELEMENTO D2		VALUTAZIONE					Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax	Coefficiente Riparametrato (Cmed / Migl Coef Con)	Punteggio Riparametrato CRip x Pmax
CRITERIO DI VALUTAZIONE:	Punteggio massimo Pmax:	Coefficienti espressi dai singoli Commissari			Media coefficienti Cmedio				
3									
IMPRESA CONCORRENTE		Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3					
n. 1 – BioRistoro Italia S.r.l.		0,80	0,80	0,80	0,80	2,400	1,00	3,000	
n. 2 – R.T.I. All Food S.r.l. e Catering & Cleaning S.r.l.		0,80	0,80	0,80	0,80	2,400	1,00	3,000	
n. 3 – R.T.I. CAMST e SIRIO		0,80	0,80	0,80	0,80	2,400	1,00	3,000	
n. 4 – R.T.I. R.I.C.A. S.r.l. e INNOVA S.p.a.		0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,00	0,000	

Miglior coefficiente Concorrente	0,8
Coefficiente massimo attribuibile Cmax	1

ELEMENTO E1								
CRITERIO DI VALUTAZIONE:								
Punteggio massimo Pmax: 2								
	IMPRESA CONCORRENTE	VALUTAZIONE			Media coefficienti Cmedio	Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax	Coefficiente Riparametrato (Cmed / Migl Coef Con)	Punteggio Riparametrato CRip x Pmax
		Coefficienti espressi dai singoli Commissari	Commissario 1	Commissario 2				
n. 1	BioRistoro Italia S.r.l.	0,70	0,70	0,70	0,70	1,400	0,88	1,750
n. 2	R.T.I. All Food S.r.l. e Catering & Cleaning S.r.l.	0,80	0,80	0,80	0,80	1,600	1,00	2,000
n. 3	R.T.I. CAMST e SIRIO	0,80	0,80	0,80	0,80	1,600	1,00	2,000
n. 4	R.T.I. RI.CA. S.r.l. e INNOVA S.p.a.	0,50	0,50	0,50	0,50	1,000	0,63	1,250

Miglior coefficiente Concorrente	0,8
Coefficiente massimo attribuibile Cmax	1

ELEMENTO E2								
CRITERIO DI VALUTAZIONE:								
Punteggio massimo Pmax: 2								
	IMPRESA CONCORRENTE	VALUTAZIONE			Media coefficienti Cmedio	Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax	Coefficiente Riparametrato (Cmed / Migl Coef Con)	Punteggio Riparametrato CRip x Pmax
		Coefficienti espressi dai singoli Commissari	Commissario 1	Commissario 2				
n. 1	BioRistoro Italia S.r.l.	1,00	1,00	1,00	1,00	2,000	1,00	2,000
n. 2	R.T.I. All Food S.r.l. e Catering & Cleaning S.r.l.	0,70	0,70	0,70	0,70	1,400	0,70	1,400
n. 3	R.T.I. CAMST e SIRIO	1,00	1,00	1,00	1,00	2,000	1,00	2,000
n. 4	R.T.I. RI.CA. S.r.l. e INNOVA S.p.a.	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,00	0,000

Miglior coefficiente Concorrente	1
Coefficiente massimo attribuibile Cmax	1

ELEMENTO E3							
CRITERIO DI VALUTAZIONE:							
Punteggio massimo Pmax: 2							
VALUTAZIONE							
IMPRESA CONCORRENTE	Coefficienti espressi dai singoli Commissari			Media coefficienti Cmedio	Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax	Coefficiente Riparametrato (Cmed / Migl Coef Con)	Punteggio Riparametrato CRip x Pmax
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3				
n. 1 – BioRistoro Italia S.r.l.	0,55	0,55	0,55	0,55	1,100	0,55	1,100
n. 2 – R.T.I. All Food S.r.l. e Catering & Cleaming S.r.l.	0,40	0,40	0,40	0,40	0,800	0,40	0,800
n. 3 – R.T.I. CAMST e SIRIO	1,00	1,00	1,00	1,00	2,000	1,00	2,000
n. 4 – R.T.I. R.I.C.A. S.r.l. e INNOVA S.p.a.	0,60	0,60	0,60	0,60	1,200	0,60	1,200

Miglior coefficiente Concorrente	1
Coefficiente massimo attribuibile Cmax	1

ELEMENTO E4							
CRITERIO DI VALUTAZIONE:							
Punteggio massimo Pmax: 3							
VALUTAZIONE							
IMPRESA CONCORRENTE	Coefficienti espressi dai singoli Commissari			Media coefficienti Cmedio	Punteggio Assegnato Cmedio x Pmax	Coefficiente Riparametrato (Cmed / Migl Coef Con)	Punteggio Riparametrato CRip x Pmax
	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3				
n. 1 – BioRistoro Italia S.r.l.	0,80	0,80	0,80	0,80	2,400	0,89	2,667
n. 2 – R.T.I. All Food S.r.l. e Catering & Cleaming S.r.l.	0,90	0,90	0,90	0,90	2,700	1,00	3,000
n. 3 – R.T.I. CAMST e SIRIO	0,75	0,75	0,75	0,75	2,250	0,83	2,500
n. 4 – R.T.I. R.I.C.A. S.r.l. e INNOVA S.p.a.	0,70	0,70	0,70	0,70	2,100	0,78	2,333

Miglior coefficiente Concorrente	0,9
Coefficiente massimo attribuibile Cmax	1

	RIEPILOGO VALUTAZIONE																Soglia di sbarramento 35 punti	Concorrenti esclusi	Soglia congruità Offerta Tecnica = (4/5) * 75	Congruità Offerta Tecnica
	Punteggi Assegnati																			
	Criterio A1	Criterio A2	Criterio A3	Criterio A4	Criterio B1	Criterio B2	Criterio B3	Criterio BC1	Criterio C2	Criterio C3	Criterio C4	Criterio D1	Criterio D2	Criterio E1	Criterio E2	Criterio E3				
IMPRESA CONCORRENTE																				
n. 1 – BioRistoro Italia S.r.l.	6.000	3.300	2.400	2.500	10.000	3.250	5.200	4.200	2.600	1.000	2.100	2.400	1.400	2.000	1.100	2.400	51.650	60.000	CONGRUA	
n. 2 – R.T.I. All Food S.r.l. e Catering & Cleaning S.r.l.	5.500	3.600	2.133	1.917	10.000	2.417	4.533	5.100	3.000	0.900	2.100	2.400	1.600	1.400	0.800	2.700	50.100	60.000	CONGRUA	
n. 3 – R.T.I. CAMST e SIRIO	7.500	3.600	3.000	3.500	10.000	3.500	6.400	4.500	3.200	1.600	2.850	2.400	1.600	2.000	2.000	2.250	59.900	60.000	CONGRUA	
n. 4 – R.T.I. RICA S.r.l. e INNOVA S.p.a.	4.000	3.000	1.667	1.917	10.000	2.167	2.800	2.400	1.400	1.000	1.950	0.000	1.000	0.000	1.200	2.100	38.600	60.000	CONGRUA	

	RIEPILOGO VALUTAZIONE																Soglia di sbarramento 35 punti	Concorrenti esclusi	Soglia congruità Offerta Tecnica = (4/5) * 75	Congruità Offerta Tecnica
	Punteggi Riparametrati																			
	Criterio B.1	Criterio B.2	Criterio B.3	Criterio B.4	Criterio B.5	Criterio B.6	Criterio B.7	Criterio B.8	Criterio B.9	Criterio B.10	Criterio B.11	Criterio B.12	Criterio B.13	Criterio B.14	Criterio B.15	Criterio B.16				
IMPRESA CONCORRENTE																				
n. 1 – BioRistoro Italia S.r.l.	8.000	5.500	3.200	3.571	10.000	4.643	6.500	4.941	3.250	1.250	2.211	3.000	1.750	2.000	1.100	2.667	63.583			
n. 2 – R.T.I. All Food S.r.l. e Catering & Cleaning S.r.l.	7.333	6.000	2.844	2.738	10.000	3.452	5.667	6.000	3.750	1.125	2.211	3.000	2.000	1.400	0.800	3.000	61.320			
n. 3 – R.T.I. CAMST e SIRIO	10.000	6.000	4.000	5.000	10.000	5.000	8.000	5.294	4.000	2.000	3.000	3.000	2.000	2.000	2.000	2.500	73.794			
n. 4 – R.T.I. RICA S.r.l. e INNOVA S.p.a.	5.333	5.000	2.222	2.738	10.000	3.095	3.500	2.824	1.750	1.250	2.053	0.000	1.250	0.000	1.200	2.333	44.548			

In base a quanto previsto dal Bando e Disciplinare di gara, la Commissione Giudicatrice ha verificato che tutte le offerte tecniche valutate hanno conseguito un punteggio tecnico superiore alla soglia minima di sbarramento dei 35 punti stabilita nel bando e disciplinare di gara, e pertanto tutti gli operatori economici vengono ammessi alla successiva fase della gara.

La Commissione Giudicatrice procede alla valutazione della congruità delle offerte ai sensi dell'articolo 97, comma 3 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i.

Dall'esame effettuato risulta che non si è verificata la condizione prevista dall'articolo 97, comma 3 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, del raggiungimento dei quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti nel Bando e nel Disciplinare di gara relativi agli elementi di valutazione dell'offerta tecnica.

Il Presidente unitamente alla Commissione nella seduta del 23.11.2017, stabilisce quale data per procedere in seduta pubblica alla valutazione dei parametri oggettivi costituenti l'offerta economica contenuti nelle Buste "C - Offerta economica", tutt'ora sigillate, il 30.11.2017 alle ore 15.30.

La Commissione Giudicatrice unanimemente approva, dando atto che sarà data comunicazione a mezzo PEC e pubblicazione sul sito istituzionale www.castellidellasapienza.it per l'apertura dell'offerta economica in seduta pubblica.

Il Presidente di Commissione, al termine di ogni giornata di commissione si è fatto carico della custodia e della garanzia di non manomissione di tutta la documentazione resa dal seggio di gara, custodendola in armadio chiuso a chiave presso apposito ufficio all'interno della sede operativa della C.U.C., a cui è possibile accedere solo dall'ingresso a sua volta chiuso a chiave.

I lavori della Commissione Giudicatrice, in seduta riservata, vengono chiusi il giorno 28.11.2017 alle ore 18.00 previa redazione, lettura e sottoscrizione del presente verbale.

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

- F.to Presidente: Arch. Enrico Bonuccelli
 - F.to Componente: Massimo Migliaresi
 - F.to Componente: Enzo Frasson
 - F.to Segretario verbalizzante: Silvia Betti
-