



CONSORZIO
I CASTELLI
DELLA
SAPIENZA

Comuni di: Artena, Cave, Colonna,
Galliciano nel Lazio, Genazzano,
Labico, Olevano Romano,
Palombara Sabina, D.S.S. RM65,
Sant'Angelo Romano, D.S.S. RM 5.4

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

Gara telematica a procedura aperta tramite piattaforma e-procurement per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di refezione scolastica scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Genazzano – anni scolastici 2019/2020 – 2020/2021 - 2021/2022-2022/2023-2022/2023 – 2023/2024 – CIG 7969169E49

Verbale di gara

Seduta riservata dei giorni 12/11/2019 – 14/11/2019 – 28/11/2019 – 05/12/2019

VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE

Nelle sedute riservate dei giorni:

- 12/11/2019 dalle ore 15:00 alle ore 18:30
- 14/11/2019 dalle ore 16:30 alle ore 18:30
- 28/11/2019 dalle ore 16:10 alle ore 18:00
- 05/12/2019 dalle ore 15:00 alle ore 18:00

presso la sede operativa della Centrale Unica di Committenza "Consorzio I Castelli della Sapienza", sita a Valmontone (RM) in Vicolo dei Fiori, 3, si è riunita la Commissione Giudicatrice, nominata con Decreto prot. 435 del 17.10.2019 del Responsabile della C.U.C. così composta:

- Presidente: Arch. Enrico Bonuccelli
 - Componente: Dott. Mauro Mallone
 - Componente: Geom. Enzo Frasson
- con l'assistenza del segretario verbalizzante: Dott.ssa Silvia Betti

PREMESSO:

- che nei giorni 17/10/2019 e 24/10/2019, in seduta pubblica, la Commissione Giudicatrice ha proceduto all'apertura dei plichi contenenti le offerte, in particolare alla disamina della documentazione amministrativa contenuta nella Busta virtuale "A - Documentazione Amministrativa", alla verifica della documentazione presentata dai concorrenti ammessi con riserva e alla verifica della documentazione contenuta della Busta virtuale "B-Documentazione Tecnica", ai fini di verificare il possesso, da parte degli operatori economici partecipanti dei requisiti richiesti dal Disciplinare di Gara, come risulta dal verbale n. 1 rettificato qui interamente richiamato;

Prima di procedere alla valutazione della documentazione tecnica, il Presidente della commissione evidenzia:

- che la valutazione della documentazione tecnica comporta un'attribuzione di punteggio fino ad un massimo di 80 (ottanta) punti, come previsto nel Disciplinare di gara;
- che gli operatori economici concorrenti che non hanno conseguito un punteggio tecnico pari e superiore alla soglia minima di sbarramento dei 30 (trenta) punti stabilita nel disciplinare, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

La Commissione Giudicatrice procede alla valutazione delle offerte tecniche delle ditte partecipanti ammesse a questa fase secondo l'ordine di arrivo, e precisamente:

Concorrente n. 1 – Cimas s.r.l.

Concorrente n. 2 – Alf Service Soc. Coop. a r.l.

Concorrente n. 3 – Bioristoro Italia s.r.l

Concorrente n. 4 – Elior Ristorazione s.p.a.

Concorrente n. 5 – Dussmann Service s.r.l.

Concorrente n. 6 – Capital s.r.l.

Concorrente n. 7 – D&D - società cooperativa sociale a responsabilità limitata o.n.l.u.s.

Concorrente n. 8 - Gestione Servizi integrati s.r.l.

Concorrente n. 9 – Vivenda s.p.a.

Concorrente n. 10 – Itaca Ristorazione e Servizi

Concorrente n. 11– Serenissima Ristorazione s.p.a.

Concorrente n. 12 – Global Services s.r.l.

Concorrente n. 13 – RI.CA. s.r.l.

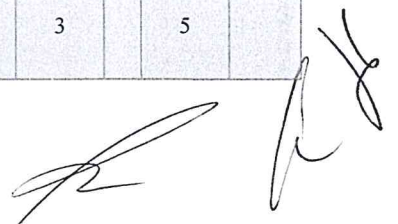
Si evidenzia che nelle tabelle seguenti, viene riportato per ogni operatore il punteggio attribuito a seguito della valutazione effettuata dalla Commissione in considerazione degli elementi di valutazione e relativi criteri stabiliti nei documenti di gara.

Pertanto, si riportano di seguito i punteggi attribuiti per ogni elemento di valutazione:

Concorrente n. 1 – Cimas s.r.l.

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
1		Modalità di selezione e controllo dei fornitori	2,4	8	
		Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,3		
		Punteggio	2,4		
2		Procedure di conservazione, preparazione, cottura, confezionamento, e distribuzione dei pasti. Modalità di contenimento degli impatti ambientali	0,8	8	
		Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,1		
		Punteggio	0,8		
3		Operazioni di pulizia, riordino e sanificazione del centro cottura e dei locali refettorio	2,1	7	

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,3		
		Punteggio	2,1		
4		Piano dei trasporti, con indicazione della tipologia dei mezzi previsti, per garantire la migliore efficienza del servizio	2,5	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,5		
		Punteggio	2,5		
5		Programma formativo del personale operante nell'appalto	0,6	6	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,1		
		Punteggio	0,6		
6		Programma di educazione alimentare	1,5	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,3		
		Punteggio	1,5		
7		Piano di rilevazione periodico del gradimento del servizio	1,333	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,16667		
		Punteggio	1,333		
8		Carta dei servizi, descrizione del livello di informazione destinato agli utenti	1,167	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,2333		
		Punteggio	1,167		
9		Modalità di rilevazione giornaliera delle presenze e riscossione dei pagamenti da parte dell'utenza: modalità di gestione delle attività in concessione	5,867	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,73334		
		Punteggio	5,867		
10		Utilizzo di prodotti a Km 0 e rispetto dei criteri ambientali minimi di cui all'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e delle disposizioni ambientali in materia di green economy	3	5	



N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6		
		Punteggio	3		
11		Proposte migliorative del servizio, effettivamente utili a migliorare le attività del servizio rivolto ai bambini	3,083	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6166		
		Punteggio	3,083		
12		Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di olive	1,11	10	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,111		
		Punteggio	1,11		

Concorrente n. 2 – Alf Service Soc. Coop. a r.l.

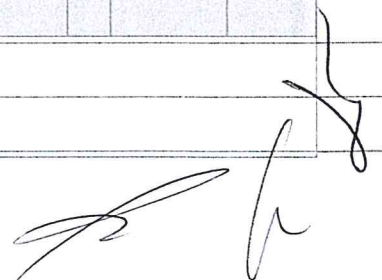
N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
1		Modalità di selezione e controllo dei fornitori	2	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,25		
		Punteggio	2		
2		Procedure di conservazione, preparazione, cottura, confezionamento, e distribuzione dei pasti. Modalità di contenimento degli impatti ambientali	1,867	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,2334		
		Punteggio	1,867		
3		Operazioni di pulizia, riordino e sanificazione del centro cottura e dei locali refettorio	4,317	7	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6167		
		Punteggio	4,317		

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
4		Piano dei trasporti, con indicazione della tipologia dei mezzi previsti, per garantire la migliore efficienza del servizio	3	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6		
		Punteggio	3		
5		Programma formativo del personale operante nell'appalto	2,4	6	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,4		
		Punteggio	2,4		
6		Programma di educazione alimentare	1	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,2		
		Punteggio	1		
7		Piano di rilevazione periodico del gradimento del servizio	4,8	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6		
		Punteggio	4,8		
8		Carta dei servizi, descrizione del livello di informazione destinato agli utenti	3,25	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,65		
		Punteggio	3,25		
9		Modalità di rilevazione giornaliera delle presenze e riscossione dei pagamenti da parte dell'utenza: modalità di gestione delle attività in concessione	5,6	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	5,6		
10		Utilizzo di prodotti a Km 0 e rispetto dei criteri ambientali minimi di cui all'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e delle disposizioni ambientali in materia di green economy	3	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6		
		Punteggio	3		
11		Proposte migliorative del servizio, effettivamente utili a migliorare le attività	4,25	5	

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		del servizio rivolto ai bambini			
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,85		
		Punteggio	4,25		
12		Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e p rodotti trasformati, formaggio, lat e UHT, yogurt, uova, olio extravergine di olive	1,06	10	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,106		
		Punteggio	1,06		

Concorrente n. 3 – Bioristoro Italia s.r.l

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
1		Modalità di selezione e controllo dei fornitori	5,333	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6666		
		Punteggio	5,333		
2		Procedure di conservazione, preparazione, cottura, confezionamento, e distribuzione dei pasti. Modalità di contenimento degli impatti ambientali	4,8	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6		
		Punteggio	4,8		
3		Operazioni di pulizia, riordino e sanificazione del centro cottura e dei locali refettorio	5,133	7	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7333		
		Punteggio	5,133		
4		Piano dei trasporti, con indicazione della tipologia dei mezzi previsti, per garantire la migliore efficienza del servizio	3,583	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7166		



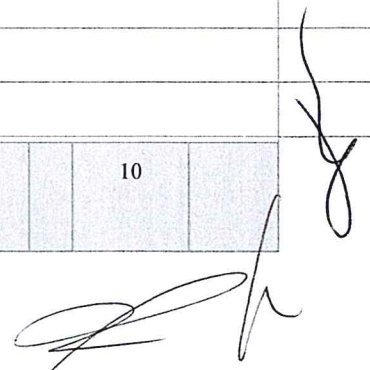
N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Punteggio	3,583		
5		Programma formativo del personale operante nellappalto	5,4	6	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,9		
		Punteggio	5,4		
6		Programma di educazione alimentare	3,667	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7333		
		Punteggio	3,667		
7		Piano di rilevazione periodico del gradimento del servizio	5,6	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	5,6		
8		Carta dei servizi, descrizione del livello di informazione destinato agli utenti	3,417	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6833		
		Punteggio	3,417		
9		Modalità di rilevazione giornaliera delle presenze e riscossione dei pagamenti da parte dell'utenza: modalità di gestione delle attività in concessione	5,6	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	5,6		
10		Utilizzo di prodotti a Km 0 e rispetto dei criteri ambientali minimi di cui allart. 34 del D.Lgs. 50/2016 e delle disposizioni ambientali in materia di green economy	5	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	1		
		Punteggio	5		
11		Proposte migliorative del servizio, effettivamente utili a migliorare le attività del servizio rivolto ai bambini	2,967	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Coefficiente	0,5933		
		Punteggio	2,967		
12		Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e p rodotti trasformati, formaggio, lat e UHT, yogurt, uova, olio extravergine di olive	6,76	10	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,676		
		Punteggio	6,76		

Concorrente n. 4 – Elior Ristorazione s.p.a.

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
1		Modalità di selezione e controllo dei fornitori	5,733	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7166		
		Punteggio	5,733		
2		Procedure di conservazione, preparazione, cottura, confezionamento, e distribuzione dei pasti. Modalità di contenimento degli impatti ambientali	5,867	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7334		
		Punteggio	5,867		
3		Operazioni di pulizia, riordino e sanificazione del centro cottura e dei locali refettorio	5,367	7	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7667		
		Punteggio	5,367		
4		Piano dei trasporti, con indicazione della tipologia dei mezzi previsti, per garantire la migliore efficienza del servizio	4,333	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,8666		
		Punteggio	4,333		
5		Programma formativo del personale operante nellappalto	5,4	6	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Coefficiente	0,9		
		Punteggio	5,4		
6		Programma di educazione alimentare	3,583	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7166		
		Punteggio	3,583		
7		Piano di rilevazione periodico del gradimento del servizio	6	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,75		
		Punteggio	6		
8		Carta dei servizi, descrizione del livello di informazione destinato agli utenti	3,333	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6666		
		Punteggio	3,333		
9		Modalità di rilevazione giornaliera delle presenze e riscossione dei pagamenti da parte dell'utenza: modalità di gestione delle attività in concessione	5,6	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	5,6		
10		Utilizzo di prodotti a Km 0 e rispetto dei criteri ambientali minimi di cui all'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e delle disposizioni ambientali in materia di green economy	3,5	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	3,5		
11		Proposte migliorative del servizio, effettivamente utili a migliorare le attività del servizio rivolto ai bambini	4,083	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,8166		
		Punteggio	4,083		
12		Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte e UHT, yogurt, uova, olio extravergine di olive	10	10	



N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	1		
		Punteggio	10		

Concorrente n. 5 – Dussmann Service s.r.l.

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
1		Modalità di selezione e controllo dei fornitori	5,867	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7334		
		Punteggio	5,867		
2		Procedure di conservazione, preparazione, cottura, confezionamento, e distribuzione dei pasti. Modalità di contenimento degli impatti ambientali	4	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,5		
		Punteggio	4		
3		Operazioni di pulizia, riordino e sanificazione del centro cottura e dei locali refettorio	5,017	7	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7167		
		Punteggio	5,017		
4		Piano dei trasporti, con indicazione della tipologia dei mezzi previsti, per garantire la migliore efficienza del servizio	3,667	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7333		
		Punteggio	3,667		
5		Programma formativo del personale operante nell'appalto	4,2	6	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	4,2		
6		Programma di educazione alimentare	3,333	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Coefficiente	0,6666		
		Punteggio	3,333		
7		Piano di rilevazione periodico del gradimento del servizio	5,333	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6666		
		Punteggio	5,333		
8		Carta dei servizi, descrizione del livello di informazione destinato agli utenti	4	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,8		
		Punteggio	4		
9		Modalità di rilevazione giornaliera delle presenze e riscossione dei pagamenti da parte dell'utenza: modalità di gestione delle attività in concessione	5,067	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6334		
		Punteggio	5,067		
10		Utilizzo di prodotti a Km 0 e rispetto dei criteri ambientali minimi di cui all'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e delle disposizioni ambientali in materia di green economy	3	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6		
		Punteggio	3		
11		Proposte migliorative del servizio, effettivamente utili a migliorare le attività del servizio rivolto ai bambini	3,917	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7833		
		Punteggio	3,917		
12		Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di olive	7,21	10	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,721		
		Punteggio	7,21		

Concorrente n. 6 – Capital s.r.l.

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
1		Modalità di selezione e controllo dei fornitori	1,6	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,2		
		Punteggio	1,6		
2		Procedure di conservazione, preparazione, cottura, confezionamento, e distribuzione dei pasti. Modalità di contenimento degli impatti ambientali	2,4	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,3		
		Punteggio	2,4		
3		Operazioni di pulizia, riordino e sanificazione del centro cottura e dei locali refettorio	2,1	7	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,3		
		Punteggio	2,1		
4		Piano dei trasporti, con indicazione della tipologia dei mezzi previsti, per garantire la migliore efficienza del servizio	4	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,8		
		Punteggio	4		
5		Programma formativo del personale operante nell'appalto	1,2	6	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,2		
		Punteggio	1,2		
6		Programma di educazione alimentare	1	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,2		
		Punteggio	1		
7		Piano di rilevazione periodico del gradimento del servizio	1,6	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,2		
		Punteggio	1,6		
8		Carta dei servizi, descrizione del livello di informazione destinato agli utenti	1,667	5	

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,3334		
		Punteggio	1,667		
9		Modalità di rilevazione giornaliera delle presenze e riscossione dei pagamenti da parte dell'utenza: modalità di gestione delle attività in concessione	4,933	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6166		
		Punteggio	4,933		
10		Utilizzo di prodotti a Km 0 e rispetto dei criteri ambientali minimi di cui all'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e delle disposizioni ambientali in materia di green economy	3,5	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	3,5		
11		Proposte migliorative del servizio, effettivamente utili a migliorare le attività del servizio rivolto ai bambini	3,333	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6666		
		Punteggio	3,333		
12		Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di olive	0,95	10	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,095		
		Punteggio	0,95		

Concorrente n. 7 – D&D - società cooperativa sociale a responsabilità limitata o.n.l.u.s.

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione
1		Modalità di selezione e controllo dei fornitori
		Modalita' assegnazione punteggio
		Manuale da commissione
		Coefficiente
		0,4334

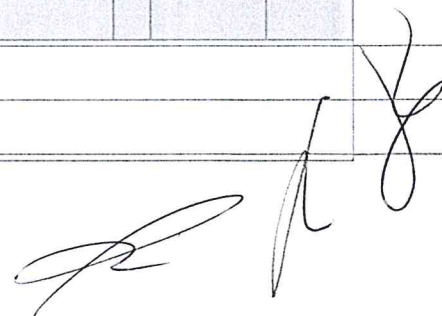
	Punteggio	3,467
2	Procedure di conservazione, preparazione, cottura, confezionamento, e distribuzione dei pasti. Modalità di contenimento degli im	
	Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione
	Coefficiente	0,2
	Punteggio	1,6
3	Operazioni di pulizia, riordino e sanificazione del centro cottura e dei locali refettorio	
	Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione
	Coefficiente	0,1
	Punteggio	0,7
4	Piano dei trasporti, con indicazione della tipologia dei mezzi previsti, per garantire la migliore efficienza del servizio	
	Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione
	Coefficiente	0,1
	Punteggio	0,5
5	Programma formativo del personale operante nell'appalto	
	Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione
	Coefficiente	0,2
	Punteggio	1,2
6	Programma di educazione alimentare	
	Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione
	Coefficiente	0,2166
	Punteggio	1,083
7	Piano di rilevazione periodico del gradimento del servizio	
	Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione
	Coefficiente	0,1
	Punteggio	0,8
8	Carta dei servizi, descrizione del livello di informazione destinato agli utenti	
	Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione
	Coefficiente	0,4166
	Punteggio	2,083
9	Modalità di rilevazione giornaliera delle presenze e riscossione dei pagamenti da parte dell'utenza: modalità di gestione delle attività	
	Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione
	Coefficiente	0,4166

		Punteggio	3,333
10		Utilizzo di prodotti a Km 0 e rispetto dei criteri ambientali minimi di cui all'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e delle disposizioni ambientali economy	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione
		Coefficiente	1
		Punteggio	5
11		Proposte migliorative del servizio, effettivamente utili a migliorare le attività del servizio rivolto ai bambini	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione
		Coefficiente	0,3166
		Punteggio	1,583
12		Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati UHT, yogurt, uova, olio extravergine di olive	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione
		Coefficiente	0,05
		Punteggio	0,5

Concorrente n. 8 - Gestione Servizi integrati s.r.l.

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
1		Modalità di selezione e controllo dei fornitori	3,2	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,4		
		Punteggio	3,2		
2		Procedure di conservazione, preparazione, cottura, confezionamento, e distribuzione dei pasti. Modalità di contenimento degli impatti ambientali	1,6	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,2		
		Punteggio	1,6		
3		Operazioni di pulizia, riordino e sanificazione del centro cottura e dei locali refettorio	1,633	7	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,2333		

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Punteggio	1,633		
4		Piano dei trasporti, con indicazione della tipologia dei mezzi previsti, per garantire la migliore efficienza del servizio	1	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,2		
		Punteggio	1		
5		Programma formativo del personale operante nell'appalto	0,6	6	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,1		
		Punteggio	0,6		
6		Programma di educazione alimentare	1,417	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,2834		
		Punteggio	1,417		
7		Piano di rilevazione periodico del gradimento del servizio	3,067	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,3834		
		Punteggio	3,067		
8		Carta dei servizi, descrizione del livello di informazione destinato agli utenti	1,167	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,2334		
		Punteggio	1,167		
9		Modalità di rilevazione giornaliera delle presenze e riscossione dei pagamenti da parte dell'utenza: modalità di gestione delle attività in concessione	5,067	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6334		
		Punteggio	5,067		
10		Utilizzo di prodotti a Km 0 e rispetto dei criteri ambientali minimi di cui all'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e delle disposizioni ambientali in materia di green economy	3	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6		



N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Punteggio	3		
11		Proposte migliorative del servizio, effettivamente utili a migliorare le attività del servizio rivolto ai bambini	3,25	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,65		
		Punteggio	3,25		
12		Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di olive	1,06	10	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,106		
		Punteggio	1,06		

Concorrente n. 9 – Vivenda s.p.a.

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
1		Modalità di selezione e controllo dei fornitori	5,067	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6334		
		Punteggio	5,067		
2		Procedure di conservazione, preparazione, cottura, confezionamento, e distribuzione dei pasti. Modalità di contenimento degli impatti ambientali	4	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,5		
		Punteggio	4		
3		Operazioni di pulizia, riordino e sanificazione del centro cottura e dei locali refettorio	5,017	7	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7167		
		Punteggio	5,017		
4		Piano dei trasporti, con indicazione della tipologia dei mezzi previsti, per garantire la migliore efficienza del servizio	3,5	5	

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	3,5		
5		Programma formativo del personale operante nell'appalto	5,4	6	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,9		
		Punteggio	5,4		
6		Programma di educazione alimentare	3,583	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7166		
		Punteggio	3,583		
7		Piano di rilevazione periodico del gradimento del servizio	5,2	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,65		
		Punteggio	5,2		
8		Carta dei servizi, descrizione del livello di informazione destinato agli utenti	2,417	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,4834		
		Punteggio	2,417		
9		Modalità di rilevazione giornaliera delle presenze e riscossione dei pagamenti da parte dell'utenza: modalità di gestione delle attività in concessione	4,133	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,5166		
		Punteggio	4,133		
10		Utilizzo di prodotti a Km 0 e rispetto dei criteri ambientali minimi di cui all'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e delle disposizioni ambientali in materia di green economy	3	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6		
		Punteggio	3		
11		Proposte migliorative del servizio, effettivamente utili a migliorare le attività del servizio rivolto ai bambini	3,083	5	

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6166		
		Punteggio	3,083		
12		Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte e UHT, yogurt, uova, olio extravergine di olive	3,02	10	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,302		
		Punteggio	3,02		

Concorrente n. 10 – Itaca Ristorazione e Servizi

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
1		Modalità di selezione e controllo dei fornitori	4,8	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6		
		Punteggio	4,8		
2		Procedure di conservazione, preparazione, cottura, confezionamento, e distribuzione dei pasti. Modalità di contenimento degli impatti ambientali	4,8	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6		
		Punteggio	4,8		
3		Operazioni di pulizia, riordino e sanificazione del centro cottura e dei locali refettorio	4,2	7	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6		
		Punteggio	4,2		
4		Piano dei trasporti, con indicazione della tipologia dei mezzi previsti, per garantire la migliore efficienza del servizio	2,5	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,5		
		Punteggio	2,5		
5		Programma formativo del personale operante nell'appalto	4,2	6	

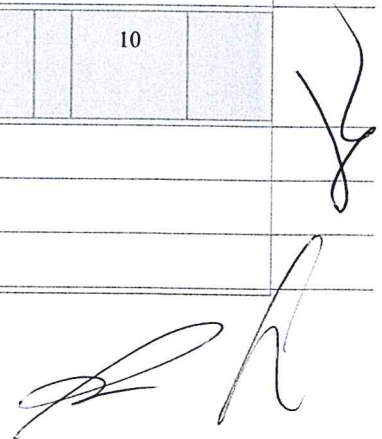
N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	4,2		
6		Programma di educazione alimentare	3	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6		
		Punteggio	3		
7		Piano di rilevazione periodico del gradimento del servizio	6,933	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,8666		
		Punteggio	6,933		
8		Carta dei servizi, descrizione del livello di informazione destinato agli utenti	3,417	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6834		
		Punteggio	3,417		
9		Modalità di rilevazione giornaliera delle presenze e riscossione dei pagamenti da parte dell'utenza: modalità di gestione delle attività in concessione	5,467	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6834		
		Punteggio	5,467		
10		Utilizzo di prodotti a Km 0 e rispetto dei criteri ambientali minimi di cui allart. 34 del D.Lgs. 50/2016 e delle disposizioni ambientali in materia di green economy	5	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	1		
		Punteggio	5		
11		Proposte migliorative del servizio, effettivamente utili a migliorare le attività del servizio rivolto ai bambini	3,583	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7166		
		Punteggio	3,583		
12		Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, lat e UHT, yogurt, uova, olio extravergine di olive	3,97	10	

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,397		
		Punteggio	3,97		

Concorrente n. 11– Serenissima Ristorazione s.p.a.

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
1		Modalità di selezione e controllo dei fornitori	6,8	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,85		
		Punteggio	6,8		
2		Procedure di conservazione, preparazione, cottura, confezionamento, e distribuzione dei pasti. Modalità di contenimento degli impatti ambientali	6,8	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,85		
		Punteggio	6,8		
3		Operazioni di pulizia, riordino e sanificazione del centro cottura e dei locali refettorio	5,25	7	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,75		
		Punteggio	5,25		
4		Piano dei trasporti, con indicazione della tipologia dei mezzi previsti, per garantire la migliore efficienza del servizio	2,5	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,5		
		Punteggio	2,5		
5		Programma formativo del personale operante nellappalto	4,2	6	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	4,2		
6		Programma di educazione alimentare	3,833	5	

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7666		
		Punteggio	3,833		
7		Piano di rilevazione periodico del gradimento del servizio	6,133	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7666		
		Punteggio	6,133		
8		Carta dei servizi, descrizione del livello di informazione destinato agli utenti	3,583	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7166		
		Punteggio	3,583		
9		Modalità di rilevazione giornaliera delle presenze e riscossione dei pagamenti da parte dell'utenza: modalità di gestione delle attività in concessione	6	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,75		
		Punteggio	6		
10		Utilizzo di prodotti a Km 0 e rispetto dei criteri ambientali minimi di cui all'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e delle disposizioni ambientali in materia di green economy	5	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	1		
		Punteggio	5		
11		Proposte migliorative del servizio, effettivamente utili a migliorare le attività del servizio rivolto ai bambini	3,333	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6666		
		Punteggio	3,333		
12		Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di olive	1,28	10	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,128		
		Punteggio	1,28		



Concorrente n. 12 – Global Services s.r.l.

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
1		Modalità di selezione e controllo dei fornitori	4,4	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,55		
		Punteggio	4,4		
2		Procedure di conservazione, preparazione, cottura, confezionamento, e distribuzione dei pasti. Modalità di contenimento degli impatti ambientali	3,2	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,4		
		Punteggio	3,2		
3		Operazioni di pulizia, riordino e sanificazione del centro cottura e dei locali refettorio	1,983	7	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,2833		
		Punteggio	1,983		
4		Piano dei trasporti, con indicazione della tipologia dei mezzi previsti, per garantire la migliore efficienza del servizio	3,583	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7166		
		Punteggio	3,583		
5		Programma formativo del personale operante nellappalto	4,2	6	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	4,2		
6		Programma di educazione alimentare	2,333	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,4666		
		Punteggio	2,333		
7		Piano di rilevazione periodico del gradimento del servizio	3,467	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,4334		

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Punteggio	3,467		
8		Carta dei servizi, descrizione del livello di informazione destinato agli utenti	2,583	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,5166		
		Punteggio	2,583		
9		Modalità di rilevazione giornaliera delle presenze e riscossione dei pagamenti da parte dell'utenza: modalità di gestione delle attività in concessione	3,467	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,4334		
		Punteggio	3,467		
10		Utilizzo di prodotti a Km 0 e rispetto dei criteri ambientali minimi di cui all'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e delle disposizioni ambientali in materia di green economy	3	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,6		
		Punteggio	3		
11		Proposte migliorative del servizio, effettivamente utili a migliorare le attività del servizio rivolto ai bambini	4,417	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,8834		
		Punteggio	4,417		
12		Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di olive	2,23	10	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,223		
		Punteggio	2,23		

Concorrente n. 13 – RI.CA. s.r.l.

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
1		Modalità di selezione e controllo dei fornitori	1,6	8	

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,2		
		Punteggio	1,6		
2		Procedure di conservazione, preparazione, cottura, confezionamento, e distribuzione dei pasti. Modalità di contenimento degli impatti ambientali	2,4	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,3		
		Punteggio	2,4		
3		Operazioni di pulizia, riordino e sanificazione del centro cottura e dei locali refettorio	2,45	7	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,35		
		Punteggio	2,45		
4		Piano dei trasporti, con indicazione della tipologia dei mezzi previsti, per garantire la migliore efficienza del servizio	2,5	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,5		
		Punteggio	2,5		
5		Programma formativo del personale operante nell'appalto	4,2	6	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	4,2		
6		Programma di educazione alimentare	1,167	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,2334		
		Punteggio	1,167		
7		Piano di rilevazione periodico del gradimento del servizio	2,533	8	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,3166		
		Punteggio	2,533		
8		Carta dei servizi, descrizione del livello di informazione destinato agli utenti	1,083	5	
		Modalita' assegnazione punteggio	Manuale da commissione		

N. criterio	N. subcrit.	Descrizione	Punteggio assegnato alla ditta	Punteggio max	Soglia min.
		Coefficiente	0,2166		
		Punteggio	1,083		
9		Modalità di rilevazione giornaliera delle presenze e riscossione dei pagamenti da parte dell'utenza: modalità di gestione delle attività in concessione	6	8	
		Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,75		
		Punteggio	6		
10		Utilizzo di prodotti a Km 0 e rispetto dei criteri ambientali minimi di cui all'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e delle disposizioni ambientali in materia di green economy	3,5	5	
		Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,7		
		Punteggio	3,5		
11		Proposte migliorative del servizio, effettivamente utili a migliorare le attività del servizio rivolto ai bambini	1,667	5	
		Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,3334		
		Punteggio	1,667		
12		Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di olive	1,06	10	
		Modalità assegnazione punteggio	Manuale da commissione		
		Coefficiente	0,106		
		Punteggio	1,06		

Nella seguente tabella viene riportato il riepilogo e il punteggio ottenuto da ogni concorrente:

N.	Ragione sociale ditta	Ammissione/Soglia di sbarramento	Punteggio Tecnico
1	<u>CIMAS S.R.L.</u>	No	25,46
2	<u>ALF SERVICE SOC. COOP. ARL</u>	Si	36,544
3	<u>BIORISTORO ITALIA</u>	Si	57,26
4	<u>ELIOR RISTORAZIONE SPA</u>	Si	62,799
5	<u>DUSSMANN SERVICE S.r.l.</u>	Si	54,611
6	<u>Capital S.R.L.</u>	No	28,283

N.	Ragione sociale ditta	Ammissione/Soglia di sbarramento	Punteggio Tecnico
7	<u>D&D - SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE A RESPONSABILITA' LIMITAT</u>	No	21,849
8	<u>Gestione Servizi Integrati S.r.l.</u>	No	26,061
9	<u>VIVENDA SPA</u>	Si	47,42
10	<u>Itaca Ristorazione e Servizi</u>	Si	51,87
11	<u>Serenissima Ristorazione spa</u>	Si	54,712
12	<u>GLOBAL SERVICE SRL</u>	Si	38,863
13	<u>RI.CA. SRL</u>	Si	30,16

In base a quanto previsto dal Disciplinare di gara, la Commissione Giudicatrice da atto che non tutte hanno conseguito punteggio tecnico superiore alla soglia minima di sbarramento dei 30 punti, e pertanto, tali concorrenti, così come indicato nella suddetta tabella, non sono ammessi alla successiva fase di gara.

I lavori della Commissione giudicatrice in seduta riservata vengono chiusi alle ore 18:00, previa redazione, lettura e sottoscrizione del presente verbale.

La Commissione:

- Presidente: Arch. Enrico Bonuccelli
- Componente: Dott. Mauro Mallone
- Componente: Geom. Enzo Frasson

con l'assistenza del segretario verbalizzante: Dott.ssa Silvia Betti