COMUNE DELLA CITTÀ DI CHIUSI

Provincia di Siena

Servizio Servizi al Cittadino

Pubblico incanto per l'affidamento in appalto del servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022 ed altri servizi di mensa – CIG: 7909457266 Verbale della Commissione giudicatrice

L'anno duemiladiciannove, addì uno del mese di luglio, alle ore 09,30, nella Sede comunale, si è riunita la Commissione di gara di cui all'oggetto, nominata e convocata con determinazione n. 747, del 26/06/2019, nelle persone dei Signori:

1. Dott. Leonardo Mazzini, Presidente,
2. Dott.ssa Francesca Caserta, Membro esperto,
3. Geom. Luciano Scricciolo, Membro esperto
4. Dott.Giovanni Mignoni, Segretario verbalizzante;

PREMESSO

- Che con deliberazione della Giunta Comunale n. 141 del 15/05/2019, esecutiva nei termini di legge, si è stabilito di procedere all'affidamento in appalto del servizio mensa scolastica ed altri servizi di mensa, dal 01/09/2019 al 31/08/2022, per gli anni scolastici 2019/2020, 2020/20201 e 2021/2022, attraverso l'espletamento di una gara di pubblico incanto, ai sensi dell'art. 36, comma 9 e art. 60 del D. Lgs. n. 50 del 18/04/2016, con modalità telematica ai sensi dell'art. 58 del medesimo Decreto Legislativo, attraverso la piattaforma START, con aggiudicazione ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. n. 50 del 18/04/2016, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, mediante la valutazione dei seguenti criteri: Offerta tecnica. Il punteggio massimo attribuibile è di 80/100, valutazione con il metodo aggregativo compensatore con due diversi livelli di ponderazione/riparametrazione, allegato P. del DPR 207/2010; Prezzo. Il punteggio massimo attribuibile è di 20/100, valutazione secondo la formula della proporzionalità inversa.
- Che con la richiamata deliberazione si è stabilito di nominare il responsabile del Servizio Servizi al Cittadino, Marco Socciarelli, Responsabile Unico del Procedimento di cui all'art. 31 del D. Lgs. 50/2016.
- Che con determinazione n. 570 del 20/05/2019, esecutiva nei termini di legge, si è approvato i documenti di gara (bando, disciplinare, capitolato, allegati al capitolato, DUVRI ed altra documentazione);
- Che la procedura di gara è effettuata in modalità telematica sulla piattaforma START della Regione Toscana regolamentata dalle "Norme tecniche di funzionamento del Sistema Telematico di Acquisto di Regione Toscana" e pertanto tutte le offerte devono essere formulate dagli operatori economici e ricevute dalla stazione appaltante esclusivamente per mezzo del Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana- START, accessibile all'indirizzo: https://start.toscana.it/.
- Che il Bando di gara è stato pubblicato:
  a) sulla GURI online;
  b) all'Albo Pretorio online del Comune di Chiusi;
  c) sul sito Internet www. comune.chiusi.si.it;
  d) sul Sistema informativo telematico appalti della Toscana (SITAT);
- Che la procedura è stata pubblicata su START il giorno 21/05/2019, alle ore 09:35;
- Che il prezzo unitario a base d'asta per ogni pasto prodotto incluso il servizio di somministrazione è stato stabilito in euro 4,80 (quattroeuro/ottantacentesimi), IVA esclusa, di cui euro 0,02 per oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso. Il prezzo unitario a base d'asta per ogni pasto prodotto per le scuole in cui non è richiesto il servizio di somministrazione è stato stabilito in euro 3,80, (treeuro/novantacentesimi) IVA esclusa.
- Che il valore complessivo dell'appalto è stato stimato in euro 749.000,00 (settecentoquarantanovemilaeuro/00centesimi), IVA esclusa, di cui euro 3.193,00 relativi agli oneri sulla sicurezza non soggetti a ribasso.
- Che il termine per presentare le offerte era il 26/06/2019, ore 11:00;
- Che la prima seduta pubblica di gara è fissata per il giorno 27/06/2019, ore 10:00;

- Che il giorno 27/06/2019, alle ore 10:20 si è tenuta la prima seduta pubblica presieduta dal RUP per l'ammissione dei concorrenti, come da verbale redatto e messo a disposizione della commissione giudicatrice.

I commissari, preliminarmente, consegnano le dichiarazioni sottoscritte che non sussistono le cause di incompatibilità e di astensione di cui ai commi 4, 5 e 6 dell'art. 77 del D. L.gs 50/2016.

Alla seduta pubblica è presente il Sig. Damiano Paolo Chiudaroli, munito di delega a firma di Loredana Battaglion, Procuratore Speciale di Serenissima Ristorazione Spa.

Il Presidente dà lettura sommaria delle disposizioni sulla procedura di gara dell'art. 12 del disciplinare, le quali stabiliscono che, dopo la procedura di ammissione effettuata nella prima seduta pubblica da parte del RUP:

"Il Presidente di gara, in seduta pubblica, unitamente agli altri membri della Commissione di giudicatrice, procederà a:

1) aprire le offerte tecniche e verificare la regolarità formale e consistenza;
2) procedere con l'eventuale esclusioni delle offerte tecniche irregolari;
3) rendere disponibili alla Commissione di giudicatrice le offerte tecniche ai fini della loro valutazione in seduta riservata.

La Commissione di giudicatrice in una o più sedute riservate effettua la valutazione delle offerte tecniche dei soggetti abilitati sulla base dei criteri stabiliti nel presente disciplinare. La commissione individua gli operatori che non hanno superato la soglia di sbarramento e li comunica al RUP che procederà ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice. La commissione non procederà alla apertura dell'offerta economica dei predetti operatori.
Il Presidente di gara, in seduta pubblica, unitamente agli altri membri della Commissione di giudicatrice, procederà a:

1) comunicare i punteggi attribuiti sotto il profilo tecnico alle singole offerte, ed inserisce detti punteggi nel sistema telematico;
2) aprire le offerte economiche e verificarne la regolarità formale;
3) approvare, in caso di regolarità formale delle offerte economiche, la documentazione economica al fine di permettere al sistema, in modo automatico, di attribuire i punteggi e formulare la classifica della gara;

Il sistema telematico, in automatico, predispone la graduatoria ed individua il concorrente aggiudicatario provvisorio e gli eventuali concorrenti che hanno formulato offerta anomala ai sensi dell'art. 97 c. 3 del Codice.
Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.
Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.
All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, in seduta pubblica, redige la graduatoria e procede ai sensi di quanto previsto all'art. 16 del disciplinare.
Qualora la commissione individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta pubblica dando comunicazione al RUP, che procederà secondo quanto indicato all'art. 14 del disciplinare.
La Stazione appaltante procede alla verifica dell'anomalia dell'offerta nel caso in cui ricorrano i presupposti previsti dall'art. 97 c. 3, con le modalità di cui al comma 5, 6, 7 del medesimo articolo.

In tal caso l'Amministrazione assegnerà al concorrente un termine non inferiore ai 15 giorni per la presentazione delle giustificazioni
Quindi il Presidente della commissione procede alla trasmissione al RUP della proposta di aggiudicazione."

La Commissione verifica che sono state presentate sulla piattaforma START le seguenti offerte secondo l'ordine riportato:

- **Serenissima Ristorazione spa**, con sede in Viale della Scienza 26, Vicenza (VI), CAP 36100, C.F. 01617950249, e P.I. 01617950249 PEC loredana.battaglion@legalmail.it, offerta inviata il giorno 26/06/2019 ore 09:54:30;
- **Cir Food s.c.**, con sede in Via Nobel 19, Reggio Emilia (RE), CAP 42124, C.F. 00464110352, e P.I. 00464110352 PEC centro@cert.cirfood.com, offerta inviata il giorno 26/06/2019 ore 10:28:19;
- **Scamar srl**, con sede in Via Basilio Sposato 35, Lamezia Terme (CZ), CAP 88046, C.F. 02459910796, e P.I. 02459910796, PEC scamarsrl@pec.it, offerta inviata il giorno 26/06/2019 ore 10:48:42;
- **G.l.m. Ristorazione srl** con sede in Via traversa schito 33, Castellammare di Stabia (NA), CAP 80053, C.F. 06357451217, e P.I. 06357451217, PEC glmristorazione@pec.it, offerta inviata il giorno 26/06/2019 ore 11:00:00;

La Commissione procede, in seduta pubblica, all'apertura delle buste contenenti l'offerta tecnica dei concorrenti, che risultano sottoscritte con firma digitale, al fine di verificarne la regolarità formale e consistenza.

Il Presidente dà lettura dei criteri individuati all'art. 11 del disciplinare per l'attribuzione dei punteggi. L'aggiudicazione del contratto avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, valutabile in base agli elementi di seguito indicati:

A	Offerta tecnica	Massimo punti 80
B	Offerta economica	Massimo punti 20
TOTALE		**Punti 100**

A. OFFERTA TECNICA *PUNTEGGIO MASSIMO 80/100*

Con riferimento all'elemento di cui alla lettera A (Offerta tecnica) il disciplinare individua i seguenti sotto elementi che saranno oggetto di valutazione, assegnando a ciascuno il punteggio massimo a fianco riportato:

A1	**Progetto organizzativo e di gestione del servizio.**		**Massimo punti 45**
	A1.1	Descrizione delle lavorazioni della cucina (preparazione, cottura, lavaggio e sanificazione, con indicazione delle tempistiche.	Da 0 a 4 punti
	A1.2	Numero e monte ore effettivo del personale materialmente e stabilmente addetto al centro di cottura, distinto per cuoco/cuochi, auto cuoco/cuochi, altro personale eventualmente impiegato nella cucina e relative qualifiche professionali.	Da 0 a 8 punti
	A1.3.	Piano dei trasporti dettagliato per ciascun plesso, con indicazione dei mezzi utilizzati e orari di consegna	Da 0 a 3 punti
	A1.4	Numero e monte ore effettivo del personale materialmente e stabilmente destinato al trasporto dei pasti e relative qualifiche professionali.	Da 0 a 3 punti

	A1.5	Descrizione delle attività di somministrazione/sporzionamento, lavaggio, pulizia e sanificazione dei refettori (quando necessario distinguere le attività nei singoli refettori)	Da 0 a 3 punti
	A1.6	Numero e monte ore effettivo (distinto per ciascun refettorio) del personale materialmente e stabilmente destinato all'attività di somministrazione/sporzionamento, lavaggio, pulizia e sanificazione dei refettori e relative qualifiche professionali.	Da 0 a 6 punti
	A1.7	Gestione delle emergenze con particolare riferimento a situazioni di inutilizzo della cucina comunale.	Da 0 a 6 punti
	A1.8	Gestione delle sostituzioni in caso di malattia/infortunio del personale, tempi di attivazione e numero di addetti disponibili per le sostituzioni.	Da 0 a 2 punti
	A1.9	Formazione del personale prodotta direttamente o partecipata all'esterno che l'impresa intende attuare in corso di esecuzione del contratto in favore degli operatori addetti al servizio, con indicazione in dettaglio degli argomenti e del numero delle ore per ciascun addetto.	Da 0 a 4 punti
	A1.10	Gestione delle diete speciali	Da 0 a 2 punti
	A1.11	Tipologia e frequenza di controlli microbiologici effettuati da società specializzate esterne. Verranno valutati il numero dei seguenti controlli effettuati da società esterne specializzate: tamponi microbiologici sulle superfici di lavoro, analisi sui prodotti finiti crudi, sul prodotto finito cotto e sul semilavorato, controllo potabilità dell'acqua di deposito.	Da 0 a 4 punti
A2	**Processo di approvvigionamento degli alimenti, scelta dei fornitori, conservazione degli alimenti**		**Massimo punti 8**
	A2.1.	Descrizione delle modalità di approvvigionamento e cadenza delle consegne	Da 0 a 3 punti
	A2.2.	Criteri di valutazione e scelta dei fornitori	Da 0 a 3 punti
	A2.3	Inserimento di prodotti biologici della filiera corta.	Da 0 a 2 punti
A3	**Progetto per il contenimento dell'impatto ambientale** **Il concorrente dovrà presentare un progetto volto a definire l'applicazione di misure per il contenimento dell'impatto ambientale per il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi**		**Da 0 a 7 punti**
A4	**Soluzioni proposte per il recupero dei cibi non distribuiti in** linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".		**Da 0 a 2 punti**
A5	**Offerta migliorativa – Eventuali proposte migliorative e/o aggiuntive, non comprese nel capitolato, e/o eventuali attrezzature e/o materiali e/o impianti per cucina e/o refettori che il concorrente intende eventualmente offrire con propri mezzi e risorse.**		**Da 0 a 10 punti**
A6	**Proposte di educazione alimentare rivolte agli utenti, genitori ed insegnanti**		**Da 0 a 6 punti**

A7	**Curriculum aziendale** Possesso della certificazione per la rintracciabilità nelle Filiere agroalimentari conforme alla norma UNI EN ISO 22005	**2 punti**
	TOTALE	**Punti 80**

La valutazione degli elementi qualitativi dell'offerta tecnica è effettuata dalla commissione giudicatrice appositamente nominata ai sensi dell'art. 77 comma 1 del Codice, con il metodo aggregativo compensatore secondo la seguente formula:

$$C(a) = \Sigma n \, [\, Wi * V(a) \, i \,]$$

dove:
C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);
n = numero totale dei requisiti
Wi = peso o punteggio attribuito al requisito (i)
V(a)i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;
Σn = sommatoria
I coefficienti V(a)i saranno determinati attraverso la media dei coefficienti, variabili da 0 a 1, espressi in valori centesimali (ad ogni coefficiente corrisponde un "giudizio" sintetico), attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, sulla base del seguente schema:

Giudizio	Coefficiente
Ottimo	1,0
Distinto	0,9
Buono	0,8
Discreto	0,7
Più che sufficiente	0,6
Sufficiente	0,5
Limitato	0,4
Molto limitato	0,3
Inadeguato	0,2
Del tutto inadeguato	0

Conclusa tale operazione il coefficiente medio verrà trasformato in coefficiente definitivo riportando ad 1 il coefficiente medio più alto e proporzionando a tale coefficiente gli altri coefficienti medi (ponderazione). Successivamente verranno moltiplicati i coefficienti definitivi per il punteggio massimo previsto per ciascun criterio.
Nel caso in cui nessun concorrente raggiunga il punteggio massimo attribuibile per l'offerta tecnica nel suo complesso, si procederà ad effettuare una seconda riparametrazione al fine di attribuire il massimo punteggio previsto per l'offerta tecnica al concorrente che avrà riportato il punteggio più elevato derivante dalla somma di quelli ottenuti per ciascun criterio in seguito alla prima riparametrazione.

Tale criterio di attribuzione del punteggio sulla base dello schema di coefficienti sarà applicato ai parametri e sub-criteri sopra riportati.
Per tutti i sotto criteri sopra indicati sarà inoltre valutata positivamente la completezza, chiarezza espositiva, coerenza e puntualità della proposta in relazione a quanto prescritto dal Capitolato.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista per l'offerta tecnica una soglia minima di sbarramento pari a 40 punti. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

Il Presidente, successivamente comunica che la Commissione proseguirà i lavori in seduta riservata per la valutazione dell'offerta tecnica, come previsto dall'art. 12 del Disciplinare, e al termine della valutazione si procederà, in seduta pubblica, all'apertura dell'offerta economica. Ai concorrenti sarà data comunicazione mediante la procedura START.

La Commissione procede alla valutazione delle offerte:

1. Serenissima Ristorazione spa

A1 Progetto organizzativo e di gestione del servizio.

A1.1 Descrizione delle lavorazioni della cucina (preparazione, cottura, lavaggio e sanificazione, con indicazione delle tempistiche. Da 0 a 4 punti

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "DISTINTO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,9.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,9.

2. Cir Food s.c.

A1 Progetto organizzativo e di gestione del servizio.

A1.1 Descrizione delle lavorazioni della cucina (preparazione, cottura, lavaggio e sanificazione, con indicazione delle tempistiche. Da 0 a 4 punti

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

3. Scamar srl

A1 Progetto organizzativo e di gestione del servizio.

A1.1 Descrizione delle lavorazioni della cucina (preparazione, cottura, lavaggio e sanificazione, con indicazione delle tempistiche. Da 0 a 4 punti

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "BUONO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,8.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,8.

4. G.l.m. Ristorazione srl

A1 Progetto organizzativo e di gestione del servizio.

A1.1 Descrizione delle lavorazioni della cucina (preparazione, cottura, lavaggio e sanificazione, con indicazione delle tempistiche. Da 0 a 4 punti

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "DISCRETO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,7.

Valutazione media dei singoli commissari: 0,7.

1. Serenissima Ristorazione spa

A1.2 **Numero e monte ore effettivo del personale materialmente e stabilmente addetto al centro di cottura, distinto per cuoco/cuochi, auto cuoco/cuochi, altro personale eventualmente impiegato nella cucina e relative qualifiche professionali.** **Da 0 a 8 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "DISCRETO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,7.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,7.

2. Cir Food s.c.

A1.2 **Numero e monte ore effettivo del personale materialmente e stabilmente addetto al centro di cottura, distinto per cuoco/cuochi, auto cuoco/cuochi, altro personale eventualmente impiegato nella cucina e relative qualifiche professionali.** **Da 0 a 8 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

3. Scamar srl

A1.2 **Numero e monte ore effettivo del personale materialmente e stabilmente addetto al centro di cottura, distinto per cuoco/cuochi, auto cuoco/cuochi, altro personale eventualmente impiegato nella cucina e relative qualifiche professionali.** **Da 0 a 8 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "DISCRETO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,7.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,7.

4. G.l.m. Ristorazione srl

A1.2 **Numero e monte ore effettivo del personale materialmente e stabilmente addetto al centro di cottura, distinto per cuoco/cuochi, auto cuoco/cuochi, altro personale eventualmente impiegato nella cucina e relative qualifiche professionali.** **Da 0 a 8 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "PIU' CHE SUFFICIENTE" a cui corrisponde il coefficiente di 0,6.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,6.

1. Serenissima Ristorazione spa

A1.3. Piano dei trasporti dettagliato per ciascun plesso, con indicazione dei mezzi utilizzati e orari di consegna **Da 0 a 3 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

2. Cir Food s.c.

A1.3. Piano dei trasporti dettagliato per ciascun plesso, con indicazione dei mezzi utilizzati e orari di consegna **Da 0 a 3 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

3. Scamar srl

A1.3. Piano dei trasporti dettagliato per ciascun plesso, con indicazione dei mezzi utilizzati e orari di consegna **Da 0 a 3 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "BUONO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,8.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,8.

4. G.I.m. Ristorazione srl

A1.3. Piano dei trasporti dettagliato per ciascun plesso, con indicazione dei mezzi utilizzati e orari di consegna **Da 0 a 3 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "DISTINTO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,9.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,9.

Nella valutazione di tale criterio la commissione ha tenuto conto, quanto specificato, anche del tipo di alimentazione dei mezzi utilizzati, privilegiando quelli a minore impatto ambientale (elettrici/metano).

1. Serenissima Ristorazione spa

A1.4 Numero e monte ore effettivo del personale materialmente e stabilmente destinato al trasporto dei pasti e relative qualifiche professionali. **Da 0 a 3 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

2. Cir Food s.c.

A1.4 Numero e monte ore effettivo del personale materialmente e stabilmente destinato al trasporto dei pasti e relative qualifiche professionali. **Da 0 a 3 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

3. Scamar srl

A1.4 Numero e monte ore effettivo del personale materialmente e stabilmente destinato al trasporto dei pasti e relative qualifiche professionali. **Da 0 a 3 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "DISTINTO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,9.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,9.

4. G.l.m. Ristorazione srl

A1.4 Numero e monte ore effettivo del personale materialmente e stabilmente destinato al trasporto dei pasti e relative qualifiche professionali. **Da 0 a 3 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "DISTINTO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,9.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,9.

1. Serenissima Ristorazione spa

A1.5 Descrizione delle attività di somministrazione/sporzionamento, lavaggio, pulizia e sanificazione dei refettori (quando necessario distinguere le attività nei singoli refettori) **Da 0 a 3 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "DISTINTO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,9.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,9.

2. Cir Food s.c.

A1.5 Descrizione delle attività di somministrazione/sporzionamento, lavaggio, pulizia e sanificazione dei refettori (quando necessario distinguere le attività nei singoli refettori) **Da 0 a 3 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

3. Scamar srl

A1.5 Descrizione delle attività di somministrazione/sporzionamento, lavaggio, pulizia e sanificazione dei refettori (quando necessario distinguere le attività nei singoli refettori) **Da 0 a 3 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "PIU' CHE SUFFICIENTE" a cui corrisponde il coefficiente di 0,6.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,6.

4. G.l.m. Ristorazione srl

A1.5 **Descrizione delle attività di somministrazione/sporzionamento, lavaggio, pulizia e sanificazione dei refettori (quando necessario distinguere le attività nei singoli refettori)** — **Da 0 a 3 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

Nella valutazione di tale criterio la commissione ha tenuto conto, valutando positivamente, i progetti che hanno anticipato l'eliminazione del monouso in plastica (art.7 del capitolato speciale d'appalto) introducendo l'uso delle stoviglie in porcellana e posate in acciaio e le caraffe per l'acqua (introduzione degli erogatori di acqua) in quanto il progetto incide sensibilmente nella riduzione dei rifiuti.

1. Serenissima Ristorazione spa

A1.6 **Numero e monte ore effettivo (distinto per ciascun refettorio) del personale materialmente e stabilmente destinato all'attività di somministrazione/sporzionamento, lavaggio, pulizia e sanificazione dei refettori e relative qualifiche professionali.** — **Da 0 a 6 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "PIU' CHE SUFFICIENTE" a cui corrisponde il coefficiente di 0,6.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,6.

2. Cir Food s.c.

A1.6 **Numero e monte ore effettivo (distinto per ciascun refettorio) del personale materialmente e stabilmente destinato all'attività di somministrazione/sporzionamento, lavaggio, pulizia e sanificazione dei refettori e relative qualifiche professionali.** — **Da 0 a 6 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

3. Scamar srl

A1.6 **Numero e monte ore effettivo (distinto per ciascun refettorio) del personale materialmente e stabilmente destinato all'attività di somministrazione/sporzionamento, lavaggio, pulizia e sanificazione dei refettori e relative qualifiche professionali.** — **Da 0 a 6 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "BUONO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,8.

Valutazione media dei singoli commissari: 0,8.

4. G.l.m. Ristorazione srl

A1.6 **Numero e monte ore effettivo (distinto per ciascun refettorio) del personale materialmente e stabilmente destinato all'attività di somministrazione/sporzionamento, lavaggio, pulizia e sanificazione dei refettori e relative qualifiche professionali.** **Da 0 a 6 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

1. Serenissima Ristorazione spa

A1.7 **Gestione delle emergenze con particolare riferimento a situazioni di inutilizzo della cucina comunale.** **Da 0 a 6 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "BUONO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,8.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,8.

2. Cir Food s.c.

A1.7 **Gestione delle emergenze con particolare riferimento a situazioni di inutilizzo della cucina comunale.**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

3. Scamar srl

A1.7 **Gestione delle emergenze con particolare riferimento a situazioni di inutilizzo della cucina comunale.**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "BUONO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,8.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,8.

4. G.l.m. Ristorazione srl

A1.7 **Gestione delle emergenze con particolare riferimento a situazioni di inutilizzo della cucina comunale.**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "SUFFICIENTE" a cui corrisponde il coefficiente di 0,5.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,5.

1. Serenissima Ristorazione spa

A1.8 **Gestione delle sostituzioni in caso di** **Da 0 a 2 punti**

malattia/infortunio del personale, tempi di attivazione e numero di addetti disponibili per le sostituzioni.

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "DISTINTO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,9.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,9.

2. Cir Food s.c.

A1.8 **Gestione delle sostituzioni in caso di malattia/infortunio del personale, tempi di attivazione e numero di addetti disponibili per le sostituzioni.** — **Da 0 a 2 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

3. Scamar srl

A1.8 **Gestione delle sostituzioni in caso di malattia/infortunio del personale, tempi di attivazione e numero di addetti disponibili per le sostituzioni.** — **Da 0 a 2 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "LIMITATO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,4.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,4.

4. G.l.m. Ristorazione srl

A1.8 **Gestione delle sostituzioni in caso di malattia/infortunio del personale, tempi di attivazione e numero di addetti disponibili per le sostituzioni.** — **Da 0 a 2 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "DISTINTO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,9.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,9.

La Commissione sospende i lavori alle 14:00.

La Commissione riprende i lavori il giorno 2/7/2019, alle ore 8:45, per proseguire nella valutazione in seduta riservata.

1. Serenissima Ristorazione spa

A1.9 **Formazione del personale prodotta direttamente o partecipata all'esterno che l'impresa intende attuare in corso di esecuzione del contratto in favore degli operatori addetti al servizio, con indicazione in dettaglio degli argomenti e del numero delle ore per ciascun addetto.** — **Da 0 a 4 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

2. Cir Food s.c.

A1.9	**Formazione del personale prodotta direttamente o partecipata all'esterno che l'impresa intende attuare in corso di esecuzione del contratto in favore degli operatori addetti al servizio, con indicazione in dettaglio degli argomenti e del numero delle ore per ciascun addetto.**	**Da 0 a 4 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

3. Scamar srl

A1.9	**Formazione del personale prodotta direttamente o partecipata all'esterno che l'impresa intende attuare in corso di esecuzione del contratto in favore degli operatori addetti al servizio, con indicazione in dettaglio degli argomenti e del numero delle ore per ciascun addetto.**	**Da 0 a 4 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

4. G.l.m. Ristorazione srl

A1.9	**Formazione del personale prodotta direttamente o partecipata all'esterno che l'impresa intende attuare in corso di esecuzione del contratto in favore degli operatori addetti al servizio, con indicazione in dettaglio degli argomenti e del numero delle ore per ciascun addetto.**	**Da 0 a 4 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "SUFFICIENTE" a cui corrisponde il coefficiente di 0,5.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,5.

1. Serenissima Ristorazione spa

A1.10	**Gestione delle diete speciali**	**Da 0 a 2 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

1. Cir Food s.c.

A1.10	**Gestione delle diete speciali**	**Da 0 a 2 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "DISTINTO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,9.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,9.

3. Scamar srl

A1.10 Gestione delle diete speciali **Da 0 a 2 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "DISTINTO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,9.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,9.

4. G.l.m. Ristorazione srl

A1.10 Gestione delle diete speciali **Da 0 a 2 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "DISTINTO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,9.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,9.

1. Serenissima Ristorazione spa

A1.11 Tipologia e frequenza di controlli microbiologici effettuati da società specializzate esterne. Verranno valutati il numero dei seguenti controlli effettuati da società esterne specializzate: tamponi microbiologici sulle superfici di lavoro, analisi sui prodotti finiti crudi, sul prodotto finito cotto e sul semilavorato, controllo potabilità dell'acqua di deposito. **Da 0 a 4 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "BUONO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,8.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,8.

2. Cir Food s.c.

A1.11 Tipologia e frequenza di controlli microbiologici effettuati da società specializzate esterne. Verranno valutati il numero dei seguenti controlli effettuati da società esterne specializzate: tamponi microbiologici sulle superfici di lavoro, analisi sui prodotti finiti crudi, sul prodotto finito cotto e sul semilavorato, controllo potabilità dell'acqua di deposito. **Da 0 a 4 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "BUONO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,8.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,8.

3. Scamar srl

A1.11 Tipologia e frequenza di controlli microbiologici effettuati da società specializzate esterne. Verranno valutati il numero dei seguenti controlli effettuati da società esterne specializzate: tamponi microbiologici **Da 0 a 4 punti**

sulle superfici di lavoro, analisi sui prodotti finiti crudi, sul prodotto finito cotto e sul semilavorato, controllo potabilità dell'acqua di deposito.

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "DISTINTO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,9.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,9.

4. G.l.m. Ristorazione srl

A1.11 Tipologia e frequenza di controlli microbiologici effettuati da società specializzate esterne. Verranno valutati il numero dei seguenti controlli effettuati da società esterne specializzate: tamponi microbiologici sulle superfici di lavoro, analisi sui prodotti finiti crudi, sul prodotto finito cotto e sul semilavorato, controllo potabilità dell'acqua di deposito. — **Da 0 a 4 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

1. Serenissima Ristorazione spa

A2 Processo di approvvigionamento degli alimenti, scelta dei fornitori, conservazione degli alimenti

A2.1. Descrizione delle modalità di approvvigionamento e cadenza delle consegne — **Da 0 a 3 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "DISTINTO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,9.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,9.

2. Cir Food s.c.

A2 Processo di approvvigionamento degli alimenti, scelta dei fornitori, conservazione degli alimenti

A2.1. Descrizione delle modalità di approvvigionamento e cadenza delle consegne — **Da 0 a 3 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

3. Scamar srl

A2 Processo di approvvigionamento degli alimenti, scelta dei fornitori, conservazione degli alimenti

A2.1. Descrizione delle modalità di approvvigionamento e cadenza delle consegne — **Da 0 a 3 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "BUONO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,8.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,8.

4. G.l.m. Ristorazione srl

A2 Processo di approvvigionamento degli alimenti, scelta dei fornitori, conservazione degli alimenti

A2.1. Descrizione delle modalità di approvvigionamento e cadenza delle consegne **Da 0 a 3 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "DISTINTO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,9.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,9.

1. Serenissima Ristorazione spa

A2.2. Criteri di valutazione e scelta dei fornitori **Da 0 a 3 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "DISTINTO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,9.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,9.

2. Cir Food s.c.

A2.2. Criteri di valutazione e scelta dei fornitori **Da 0 a 3 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "DISTINTO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,9.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,9.

3. Scamar srl

A2.2. Criteri di valutazione e scelta dei fornitori **Da 0 a 3 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "DISTINTO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,9.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,9.

4. G.l.m. Ristorazione srl

A2.2. Criteri di valutazione e scelta dei fornitori **Da 0 a 3 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "DISTINTO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,9.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,9.

1. Serenissima Ristorazione spa

A2.3 Inserimento di prodotti biologici della filiera corta. **Da 0 a 2 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

2. Cir Food s.c.

A2.3 Inserimento di prodotti biologici della filiera corta. Da 0 a 2 punti

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

3. Scamar srl

A2.3 Inserimento di prodotti biologici della filiera corta. Da 0 a 2 punti

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "SUFFICIENTE" a cui corrisponde il coefficiente di 0,5.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,5.

4. G.l.m. Ristorazione srl

A2.3 Inserimento di prodotti biologici della filiera corta. Da 0 a 2 punti

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "DISCRETO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,7.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,7.

1. Serenissima Ristorazione spa

A3 - Progetto per il contenimento dell'impatto ambientale Da 0 a 7 punti
Il concorrente dovrà presentare un progetto volto a definire l'applicazione di misure per il contenimento dell'impatto ambientale per il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

2. Cir Food s.c.

A3 Progetto per il contenimento dell'impatto ambientale Da 0 a 7 punti
Il concorrente dovrà presentare un progetto volto a definire l'applicazione di misure per il contenimento dell'impatto ambientale per il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

3. Scamar srl

A3 Progetto per il contenimento dell'impatto ambientale Da 0 a 7 punti
Il concorrente dovrà presentare un progetto volto a definire l'applicazione di misure per il contenimento

dell'impatto ambientale per il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "DISCRETO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,7.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,7.

4. G.l.m. Ristorazione srl

A3	**Progetto per il contenimento dell'impatto ambientale** **Il concorrente dovrà presentare un progetto volto a definire l'applicazione di misure per il contenimento dell'impatto ambientale per il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi**	**Da 0 a 7 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

1. Serenissima Ristorazione spa

A4	**Soluzioni proposte per il recupero dei cibi non distribuiti in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".**	**Da 0 a 2 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

2. Cir Food s.c.

A4	**Soluzioni proposte per il recupero dei cibi non distribuiti in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".**	**Da 0 a 2 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

3. Scamar srl

A4	**Soluzioni proposte per il recupero dei cibi non distribuiti in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".**	**Da 0 a 2 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

4. G.l.m. Ristorazione srl

A4	**Soluzioni proposte per il recupero dei cibi non distribuiti in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".**	**Da 0 a 2 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

1. Serenissima Ristorazione spa

A5	**Offerta migliorativa – Eventuali proposte migliorative e/o aggiuntive, non comprese nel capitolato, e/o eventuali attrezzature e/o materiali e/o impianti per cucina e/o refettori che il concorrente intende eventualmente offrire con propri mezzi e risorse.**	**Da 0 a 10 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "DISTINTO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,9.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,9.

2. Cir Food s.c.

A5	**Offerta migliorativa – Eventuali proposte migliorative e/o aggiuntive, non comprese nel capitolato, e/o eventuali attrezzature e/o materiali e/o impianti per cucina e/o refettori che il concorrente intende eventualmente offrire con propri mezzi e risorse.**	**Da 0 a 10 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

3. Scamar srl

A5	**Offerta migliorativa – Eventuali proposte migliorative e/o aggiuntive, non comprese nel capitolato, e/o eventuali attrezzature e/o materiali e/o impianti per cucina e/o refettori che il concorrente intende eventualmente offrire con propri mezzi e risorse.**	**Da 0 a 10 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "LIMITATO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,4.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,4.

4. G.l.m. Ristorazione srl

A5	**Offerta migliorativa – Eventuali proposte migliorative e/o aggiuntive, non comprese nel capitolato, e/o eventuali attrezzature e/o materiali e/o impianti per cucina e/o refettori che il**	**Da 0 a 10 punti**

concorrente intende eventualmente offrire con propri mezzi e risorse.

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "BUONO" a cui corrisponde il coefficiente di 0,8.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,8.

Nella valutazione di tale criterio la commissione ha privilegiato gli investimenti in attrezzature e/o materiali e/o impianti per la cucina e/o refettori che hanno un'incidenza sull'ordinario funzionamento del servizio, migliorandolo, rispetto ad investimenti finalizzati alla gestione delle emergenze la cui efficacia non incide sull'erogazione del servizio di ogni giorno.

1. Serenissima Ristorazione spa

A6 **Proposte di educazione alimentare rivolte agli utenti, genitori ed insegnanti** — **Da 0 a 6 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

2. Cir Food s.c.

A6 **Proposte di educazione alimentare rivolte agli utenti, genitori ed insegnanti** — **Da 0 a 6 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

3. Scamar srl

A6 **Proposte di educazione alimentare rivolte agli utenti, genitori ed insegnanti** — **Da 0 a 6 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

4. G.l.m. Ristorazione srl

A6 **Proposte di educazione alimentare rivolte agli utenti, genitori ed insegnanti** — **Da 0 a 6 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "PIU' CHE SUFFICIENTE" a cui corrisponde il coefficiente di 0,6.
Valutazione media dei singoli commissari: 0,6.

1. Serenissima Ristorazione spa

A7 **Curriculum aziendale**
Possesso della certificazione per la rintracciabilità nelle Filiere agroalimentari conforme alla norma UNI EN ISO 22005 — **2 punti**

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

2. Cir Food s.c.

A7 **Curriculum aziendale** **2 punti**
Possesso della certificazione per la rintracciabilità nelle Filiere agroalimentari conforme alla norma UNI EN ISO 22005

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

3. Scamar srl

A7 **Curriculum aziendale** **2 punti**
Possesso della certificazione per la rintracciabilità nelle Filiere agroalimentari conforme alla norma UNI EN ISO 22005

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

4. G.l.m. Ristorazione srl

A7 **Curriculum aziendale** **2 punti**
Possesso della certificazione per la rintracciabilità nelle Filiere agroalimentari conforme alla norma UNI EN ISO 22005

Ciascuno dei commissari esprime la valutazione di "OTTIMO" a cui corrisponde il coefficiente di 1.
Valutazione media dei singoli commissari: 1.

Fase della ponderazione:
Il coefficiente medio viene trasformato in coefficiente definitivo riportando ad 1 il coefficiente medio più alto e proporzionando a tale coefficiente gli altri coefficienti medi (coefficiente medio più alto: 1 = coefficiente medio altro: X ; X = coefficiente medio altro x 1 / coefficiente medio più alto), ottenendo i seguenti punteggi per i vari criteri:

A.1.1	Coefficiente medio assegnato	Fattore di ponderazione 1/coef. max	Coefficiente definitivo	**Punteggio assegnato (max. 4 punti)**
Serenissima Ristorazione spa	0,9	1	0,9	**3,6**
Cir Food s.c	1		1	**4**
Scamar srl	0,8		0,8	**3,2**
G.l.m. Ristorazione srl	0,7		0,7	**2,8**

A1.2	Coefficiente medio assegnato	Fattore di ponderazione 1/coef. max	Coefficiente definitivo	**Punteggio assegnato (max. 8 punti)**

Serenissima Ristorazione spa	0,7	1	0,7	**5,6**
Cir Food s.c	1		1	**8**
Scamar srl	0,7		0,7	**5,6**
G.l.m. Ristorazione srl	0,6		0,6	**4,8**

A1.3	Coefficiente medio assegnato	Fattore di ponderazione 1/coef. max	Coefficiente definitivo	**Punteggio assegnato (max. 3 punti)**
Serenissima Ristorazione spa	1	1	1	**3**
Cir Food s.c	1		1	**3**
Scamar srl	0,8		0,8	**2,4**
G.l.m. Ristorazione srl	0,9		0,9	**2,7**

A1.4	Coefficiente medio assegnato	Fattore di ponderazione 1/coef. max	Coefficiente definitivo	**Punteggio assegnato (max. 3 punti)**
Serenissima Ristorazione spa	1	1	1	**3**
Cir Food s.c	1		1	**3**
Scamar srl	0,9		0,9	**2,7**
G.l.m. Ristorazione srl	0,9		0,9	**2,7**

A1.5	Coefficiente medio assegnato	Fattore di ponderazione 1/coef. max	Coefficiente definitivo	**Punteggio assegnato (max. 3 punti)**
Serenissima Ristorazione spa	0,9	1	0,9	**2,7**
Cir Food s.c	1		1	**3**
Scamar srl	0,6		0,6	**1,8**
G.l.m. Ristorazione srl	1		1	**3**

A1.6	Coefficiente medio assegnato	Fattore di ponderazione 1/coef. max	Coefficiente definitivo	**Punteggio assegnato (max. 6 punti)**
Serenissima Ristorazione spa	0,6	1	0,6	**3,6**
Cir Food s.c	1		1	**6**
Scamar srl	0,8		0,8	**4,8**
G.l.m. Ristorazione srl	1		1	**6**

A1.7	Coefficiente medio assegnato	Fattore di ponderazione 1/coef. max	Coefficiente definitivo	**Punteggio assegnato (max. 6 punti)**

Serenissima Ristorazione spa	0,8		0,8	**4,8**
Cir Food s.c	1	1	1	**6**
Scamar srl	0,8		0,8	**4,8**
G.l.m. Ristorazione srl	0,5		0,5	**3**

A1.8	Coefficiente medio assegnato	Fattore di ponderazione 1/coef. max	Coefficiente definitivo	**Punteggio assegnato (max. 2 punti)**
Serenissima Ristorazione spa	0,9		0,9	**1,8**
Cir Food s.c	1	1	1	**2**
Scamar srl	0,4		0,4	**0,8**
G.l.m. Ristorazione srl	0,9		0,9	**1,8**

A1.9	Coefficiente medio assegnato	Fattore di ponderazione 1/coef. max	Coefficiente definitivo	**Punteggio assegnato (max. 4 punti)**
Serenissima Ristorazione spa	1		1	**4**
Cir Food s.c	1	1	1	**4**
Scamar srl	1		1	**4**
G.l.m. Ristorazione srl	0,5		0,5	**2**

A1.10	Coefficiente medio assegnato	Fattore di ponderazione 1/coef. max	Coefficiente definitivo	**Punteggio assegnato (max. 2 punti)**
Serenissima Ristorazione spa	1		1	**2**
Cir Food s.c	0,9	1	0,9	**1,8**
Scamar srl	0,9		0,9	**1,8**
G.l.m. Ristorazione srl	0,9		0,9	**1,8**

A1.11	Coefficiente medio assegnato	Fattore di ponderazione 1/coef. max	Coefficiente definitivo	**Punteggio assegnato (max. 4 punti)**
Serenissima Ristorazione spa	0,8		0,8	**3,2**
Cir Food s.c	0,8	1	0,8	**3,2**
Scamar srl	0,9		0,9	**3,6**
G.l.m. Ristorazione srl	1		1	**4**

A2.1	Coefficiente medio assegnato	Fattore di ponderazione 1/coef. max	Coefficiente definitivo	**Punteggio assegnato (max. 3 punti)**

Serenissima Ristorazione spa	0,9	1	0,9	**2,7**
Cir Food s.c	1		1	**3**
Scamar srl	0,8		0,8	**2,4**
G.l.m. Ristorazione srl	0,9		0,9	**2,7**

A2.2	Coefficiente medio assegnato	Fattore di ponderazione 1/coef. max	Coefficiente definitivo	**Punteggio assegnato (max. 3 punti)**
Serenissima Ristorazione spa	0,9	1,11111	1	**3**
Cir Food s.c	0,9		1	**3**
Scamar srl	0,9		1	**3**
G.l.m. Ristorazione srl	0,9		1	**3**

A2.3	Coefficiente medio assegnato	Fattore di ponderazione 1/coef. max	Coefficiente definitivo	**Punteggio assegnato (max. 2 punti)**
Serenissima Ristorazione spa	1	1	1	**2**
Cir Food s.c	1		1	**2**
Scamar srl	0,5		0,5	**1**
G.l.m. Ristorazione srl	0,7		0,7	**1,4**

A3	Coefficiente medio assegnato	Fattore di ponderazione 1/coef. max	Coefficiente definitivo	**Punteggio assegnato (max. 7 punti)**
Serenissima Ristorazione spa	1	1	1	**7**
Cir Food s.c	1		1	**7**
Scamar srl	0,7		0,7	**4,9**
G.l.m. Ristorazione srl	1		1	**7**

A4	Coefficiente medio assegnato	Fattore di ponderazione 1/coef. max	Coefficiente definitivo	**Punteggio assegnato (max. 2 punti)**
Serenissima Ristorazione spa	1	1	1	**2**
Cir Food s.c	1		1	**2**
Scamar srl	1		1	**2**
G.l.m. Ristorazione srl	1		1	**2**

A5	Coefficiente medio assegnato	Fattore di ponderazione 1/coef. max	Coefficiente definitivo	**Punteggio assegnato (max. 10 punti)**

Serenissima Ristorazione spa	0,9	1	0,9	**9**
Cir Food s.c	1		1	**10**
Scamar srl	0,4		0,4	**4**
G.l.m. Ristorazione srl	0,8		0,8	**8**

A6	Coefficiente medio assegnato	Fattore di ponderazione 1/coef. max	Coefficiente definitivo	**Punteggio assegnato (max. 6 punti)**
Serenissima Ristorazione spa	1	1	1	**6**
Cir Food s.c	1		1	**6**
Scamar srl	1		1	**6**
G.l.m. Ristorazione srl	0,6		0,6	**3,6**

A7	Coefficiente medio assegnato	Fattore di ponderazione 1/coef. max	Coefficiente definitivo	**Punteggio assegnato (2 punti)**
Serenissima Ristorazione spa	1	1	1	**2**
Cir Food s.c	1		1	**2**
Scamar srl	1		1	**2**
G.l.m. Ristorazione srl	1		1	**2**

Riassumendo, il punteggio dopo la fase della ponderazione è il seguente:

CRITERI DI VALUTAZIONE	**Serenissima Ristorazione spa**	**Cir Food s.c**	**Scamar srl**	**G.l.m. Ristorazione srl**
A1.1	3,6	4	3,2	2,8
A1.2	5,6	8	5,6	4,8
A1.3	3	3	2,4	2,7
A1.4	3	3	2,7	2,7
A1.5	2,7	3	1,8	3
A1.6	3,6	6	4,8	6
A1.7	4,8	6	4,8	3
A1.8	1,8	2	0,8	1,8
A1.9	4	4	4	2
A1.10	2	1,8	1,8	1,8
A1.11	3,2	3,2	3,6	4
A2.1	2,7	3	2,4	2,7
A2.2	3	3	3	3
A2.3	2	2	1	1,4
A3	7	7	4,9	7
A4	2	2	2	2
A5	9	10	4	8
A6	6	6	6	3,6
A7	2	2	2	2

TOTALE	·	**71,0**	**79,0**	**60,8**	· **64,3**

Poiché nessun concorrente ha raggiunto il punteggio massimo attribuibile per l'offerta tecnica nel suo complesso, la Commissione procede ad effettuare una seconda riparametrazione (rif. Art. 11 del Disciplinare) al fine di attribuire il massimo punteggio previsto per l'offerta tecnica al concorrente che ha riportato il punteggio più elevato derivante dalla somma di quelli ottenuti per ciascun criterio in seguito alla prima riparametrazione.
Quindi il punteggio più alto assume il valore massimo di 80 punti, e l'altro punteggio viene riparametrato, moltiplicandolo per 1,0126 (valore che si ricava dividendo il punteggio massimo attribuibile all'offerta tecnica, 80 per il punteggio massimo ottenuto da una delle ditte partecipanti).

Quindi, con la riparametrazione il punteggio definitivo per l'offerta tecnica è il seguente:

	Serenissima Ristorazione spa	**Cir Food s.c**	**Scamar srl**	**G.l.m. Ristorazione srl**
Punteggio con ponderazione	71,0	79,0	60,8	64,3
Fattore di riparametrazione 1,0126				
Punteggio riparametrato e definitivo	71,90	80	61,57	65,11

Tutte le ditte sono ammesse poiché hanno riportato un punteggio superiore a 40.

La Commissione sospende i lavori alle ore 14:00.

Il giorno 05/07/2019, alle ore 13:50 la Commissione si riunisce in seduta pubblica per la comunicazione dei punteggi conseguiti nell'offerta tecnica dalle ditte e per l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

Alla seduta pubblica è presente la Sig.ra Menichetti Maria Rosaria munita di delega a firma di Simone Baldini, Procuratore Speciale di CIR Food Soc. Coop.

La Commissione dà comunicazione del punteggio conseguito nella valutazione dell'offerta tecnica attraverso la piattaforma START.

Il Presidente successivamente dà lettura dei criteri di valutazione relativi all'offerta economica.

B. OFFERTA ECONOMICA *PUNTEGGIO MASSIMO 20/100*

Prezzo offerto rispetto alla base d'asta (**max. 20 punti**).

Con riferimento al criterio di valutazione del prezzo di cui alla lettera **B** (Offerta economica), l'attribuzione dei punteggi avverrà con la seguente formula:

Il punteggio massimo sarà attribuito al prezzo complessivo più basso.

Alle altre offerte il punteggio sarà assegnato secondo la seguente formula:

$$Pi = \frac{Omin}{Oi} \times 20$$

Dove Pi è il punteggio del singolo partecipante; Dove Omin è il prezzo più basso offerto; Dove Oi è il prezzo offerto da fornitore di cui viene calcolato il punteggio; 20 è il punteggio massimo da assegnare.

Il punteggio complessivo di ciascun concorrente sarà calcolato attraverso la somma del punteggio attribuito in relazione all'elemento **A** (Progetto gestionale) e **B** (Offerta economica).

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà conseguito complessivamente il punteggio più alto.

La Commissione procede alla apertura delle buste contenenti l'offerta economica e il Modello C e verifica la regolarità formale degli stessi. A questo punto il sistema START attribuisce i punteggi in modo automatico.

Serenissima Ristorazione spa
Il Concorrente ha offerto un ribasso percentuale del 1,25, il punteggio assegnato automaticamente da START è pari a: 16,94.

Cir Food s.c
Il Concorrente ha offerto un ribasso percentuale del 1,00, il punteggio assegnato automaticamente da START è pari a: 16,90.

Scamar srl
Il Concorrente ha offerto un ribasso percentuale del 2,00, il punteggio assegnato automaticamente da START è pari a: 17,07.

G.l.m. Ristorazione srl
Il Concorrente ha offerto un ribasso percentuale del 16,31, il punteggio assegnato automaticamente da START è pari a: 20,00.

CRITERI	Serenissima Ristorazione spa	Cir Food s.c	Scamar srl	G.l.m. Ristorazione srl
Offerta Tecnica	71,90	80,00	61,57	65,11
Offerta Economica	16,94	16,90	17,07	20,00
Totale	88,84	96,90	78,64	85,11

La Commissione verifica che alla luce di quanto richiesto dai documenti di gara e dall'art. 97 del D. Lgs. 50/2016 le offerte delle ditte Cir. Food s.c., Serenissima Ristorazione spa e G.l.m. Ristorazione srl risultano anomale e da assoggettare alla verifica di congruità per il superamento dei quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti per l'offerta tecnica e per l'offerta economica. La Commissione, come stabilito dal disciplinare, art. 14, procede alla verifica di congruità dell'offerta della ditta che ha ottenuto il punteggio più alto, ossia la Ditta Cir Food s. c.

La Commissione prosegue i lavori in seduta riservata.

La Commissione richiede al RUP di avviare il procedimento per la verifica di anomalia dell'offerta, ai sensi dell'art. 14, ultimo capoverso, del disciplinare, richiedendo ulteriori giustificativi, in quanto il contenuto del modulo per la verifica dell'anomalia (Modello C) non risulta esaustivo per una non rispondenza di elementi relativi al monte ore dell'offerta tecnica.

La Commissione sospende la seduta alle ore 14:30

La Commissione si riunisce in data 22/07/2019, alle ore 12:30, insieme al RUP, per la verifica di congruità dell'offerta presentata da Cir Food s.c.

La Commissione prende atto che il RUP in data 05/07/2019 ha inviato comunicazione (n. prot. 10885) alla Cir Food s.c. di provvedere al chiarimento e alla verifica di congruità.

Il concorrente ha prodotto i giustificativi con nota n. prot. 12015 del 22/07/2019 (ricevuta alla pec del protocollo il giorno 19/07/2019, ore 17:37).

La Commissione unitamente al RUP valuta i giustificativi pervenuti e l'offerta è giudicata congrua oltre che rispondente all'offerta economica e tecnica presentata in sede di gara.

Pertanto la ditta aggiudicataria risulta essere la ditta Cir Food s.c., con sede in Via Nobel 19, Reggio Emilia (RE), CAP 42124, C.F. 00464110352, e P.I. 00464110352.

La Commissione per mezzo del segretario trasmette il presente verbale al Responsabile unico del procedimento per gli atti e le verifiche conseguenti, nonché per la pubblicazione prevista ai sensi dell'art. 29 del D.L.gs. n. 50/2016.

La Commissione termina la seduta alle ore 13:45.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Presidente	I Membri	Il Segretario della Comm.
Dott. Leonardo Mazzini	Dott.ssa Francesca Caserta Geom. Luciano Scricciolo	Dott. Giovanni Mignoni