

PROCEDURA APERTA EX ART. 60 D. LGS. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO MEDIANTE CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEL CNR AREA DI MILANO 1 ("AdRMi1") E DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE E GESTIONE BAR DELL'AREA DI MILANO 3 ("AdRMi3") - CIG 8823835AFC - CODICE PROCEDURA CNRMIPA###0001

Verbali delle sedute riservate di valutazione delle offerte tecniche

Premesso che:

- con provvedimento a contrarre n. 598 del 13.07.2021 è stata indetta procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 (di seguito "Codice"), per l'affidamento del servizio di ristorazione del CNR Area di Milano 1 ed i servizi di ristorazione e gestione bar dell'Area di Milano 3;
- l'affidamento viene disposto utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli articoli ai sensi degli artt. 60 e 95 co. 2 del Codice;
- si è provveduto alle pubblicazioni previste dalla vigente normativa sia in ambito europeo che nazionale;
- la procedura di gara si svolge attraverso l'utilizzo della piattaforma telematica GPA (<https://gpa.appaltiarno.eu>), mediante la quale sono gestite le fasi di pubblicazione della procedura, di presentazione delle offerte, di verifica e valutazione delle stesse nonché di aggiudicazione, oltre che le comunicazioni e gli scambi di informazioni, ai sensi dell'art. 40 del Codice;
- in data 30.08.2021 ore 12.00 sono scaduti i termini per la presentazione delle offerte;
- con verbale n. 1 del 6 settembre 2021, sono state effettuate, tramite piattaforma telematica GPA, le verifiche riguardanti la documentazione amministrativa presentata dagli operatori economici partecipanti alla procedura di cui all'oggetto, di seguito indicati: 1) Pellegrini S.p.A., 2) Compass Group Italia S.p.A., 3) Gestione Servizi Integrati S.r.l., 4) Gestione Mense S.a.s.;
- nell'ambito delle verifiche effettuate è emersa la necessità di attivare la procedura di soccorso istruttorio per gli operatori economici n. 1) Pellegrini S.p.A., n. 2) Compass Group Italia S.p.A. e n. 4) Gestione Mense S.a.s.;
- all'esito de subprocedimento di soccorso istruttorio sono stati ammessi alla fase di apertura e valutazione delle offerte tecniche gli operatori economici:
 - 1) Pellegrini S.p.A.,
 - 2) Compass Group Italia S.p.A.
 - 3) Gestione Servizi Integrati S.r.l.,mentre è stata disposta l'esclusione dell'operatore economico n. 4) Gestione Mense S.a.s., come da verbale di seduta riservata di data 20.09.2021;
- con determina di data 20.09.2021 protocollo n. 735/2021 è stata nominata la Commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte presentate così composta
 - o Brondi Carlo, [Ricercatore STIIMA CNR], in qualità di Presidente della Commissione;
 - o Braglia Luca, [Ricercatore IBBA CNR], in qualità di membro della Commissione;
 - o Caimi Barbara, [Operatore Tecnico AdRMi3 CNR], in qualità di membro della Commissione;
 - o Costa Giuseppe, [Funzionario di Amministrazione AdRMi1 CNR], in qualità di membro della Commissione;
 - o Ferretti Domenica, [Tecnologo ICMATE CNR], in qualità di membro della Commissione;

g

g

g

C/3

g

- in data 24.09.2021 sono state aperte le buste telematiche contenenti le offerte tecniche presentate dagli operatori economici e se ne è verificata la correttezza formale;
- all'esito delle verifiche effettuate tutti gli operatori economici sono stati ammessi alla successiva fase di valutazione dell'offerta tecnica, e nello specifico:

- 1) Pellegrini S.p.A.,
- 2) Compass Group Italia S.p.A.
- 3) Gestione Servizi Integrati S.r.l.;

tutto ciò premesso, presso la sede del Consiglio Nazionale delle Ricerche - Area della Ricerca di Milano 3 (in seguito: CNR), Via Cozzi 53 – 20125 Milano, alle ore 09.00 del giorno 07.10.2021, si riunisce la commissione giudicatrice in persona del Presidente Carlo Brondi (Commissario 1) e dei componenti Luca Braglia (Commissario 2), Barbara Caimi (Commissario 3), Giuseppe Costa (Commissario 4) e Domenica Ferretti (Commissario 5), ai fini della valutazione delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici ammessi a tale fase della procedura. La riunione avviene in presenza con tutti i commissari presenti.

Il Presidente procede a dare lettura del disciplinare di gara nella parte in cui sono contenuti i criteri di valutazione delle offerte nonché i relativi criteri motivazionali (art. 18.1), riepilogando inoltre la modalità di valutazione delle offerte (art. 18.2).

Il Presidente e la commissione consultano il RUP dott. Ciotti sulla procedura di valutazione tecnica delle proposte e della modalità di ispezione delle ditte appaltanti

Il Presidente ricorda che ai criteri A, C e D e relativi sotto-criteri sono associati "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice. In relazione a tali criteri, ogni commissario attribuirà a ciascuno dei sotto-criteri un coefficiente provvisorio mediante il metodo del confronto a coppie; sarà poi effettuata la somma dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario e verrà individuato il relativo coefficiente definitivo, riportando ad 1 (uno) la somma di valore più elevato e proporzionando a tale somma di valore più elevato le somme delle altre offerte, infine il coefficiente definitivo così ottenuto sarà moltiplicato per il peso massimo previsto per quel singolo criterio.

Per il criterio B e relativi sotto-criteri è invece prevista l'attribuzione mediante la formula matematica indicata a pagina 33 del disciplinare di gara.

La commissione decide che tutti i prospetti dei confronti a coppie ed il prospetto riepilogativo dei punteggi attribuiti saranno allegati al verbale conclusivo di valutazione delle offerte tecniche.

La commissione avvia l'esame della relazione tecnica presentata dai concorrenti con riferimento al criterio di valutazione A "MODALITÀ DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO MENSA". Ciascun commissario procede al confronto a coppie relativo al sub-criterio "A.1 - Coordinamento ed organizzazione complessiva del servizio – AdRMil" mediante lettura condivisa delle offerte tecniche e relativi allegati con rilettura del capitolato, dei disciplinari nei punti relativi al sub criterio in esame e successiva dichiarazione dei coefficienti provvisori a rotazione. La commissione sospende le operazioni di valutazione delle offerte tecniche alle ore 12:30 aggiornando la seduta riservata al giorno 12 Ottobre 2021, alle ore 8:30.

FB

BB

JB

CB

MR

* * * * *

Il giorno 12 Ottobre, alle ore 8:30, presso la sede del Consiglio Nazionale delle Ricerche - Area della Ricerca di Milano 3 (in seguito: CNR), Via R. Cozzi n. 53 – 20125 Milano. La riunione avviene in presenza con tutti i commissari presenti. La commissione procede con l'esame della relazione tecnica presentata dai concorrenti con riferimento al criterio di valutazione A "*MODALITÀ DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO MENSA*". In particolare, la commissione procede con la valutazione dei sub-criteri A.2 "*Coordinamento ed organizzazione complessiva del servizio – AdRMi3*" e A.3 "*Autocontrollo igienico-sanitario (HACCP)*" mediante lettura condivisa delle offerte tecniche e relativi allegati con rilettura del capitolato, dei disciplinari nei punti relativi al sub criterio in esame e successiva dichiarazione dei coefficienti provvisori a rotazione.

La commissione sospende le operazioni di valutazione delle offerte tecniche alle ore 12:30 aggiornando la seduta riservata al giorno 18 Ottobre 2021, alle ore 8:30.

* * * * *

Il giorno 18 Ottobre, alle ore 9:00, presso la sede del Consiglio Nazionale delle Ricerche - Area della Ricerca di Milano 3 (in seguito: CNR), Via R. Cozzi n. 53 – 20125 Milano. La riunione avviene in presenza con tutti i commissari presenti. La commissione procede con l'esame della relazione tecnica presentata dai concorrenti con riferimento al criterio di valutazione A "*MODALITÀ DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO MENSA*". In particolare, la commissione procede con la valutazione dei sub-criteri A.4 "*Piano organizzativo del personale*", A.5 "*Cuoco*", A.6 "*Direttore servizio e dietista messi a disposizione in riferimento al servizio offerto e all'utenza*", A.7 "*Gestione delle emergenze*" mediante lettura condivisa delle offerte tecniche e relativi allegati con rilettura del capitolato, dei disciplinari nei punti relativi al sub criterio in esame e successiva dichiarazione dei coefficienti provvisori a rotazione. Conclusa la valutazione dei criteri associati a punteggi discrezionali, la commissione giudicatrice passa all'esame del Criterio B "*QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI E MENU*", esaminando i contenuti delle offerte dei concorrenti per i sotto-criteri "*B.2 - Prodotti agroalimentari a 'filiera corta'*" attribuendo i punteggi con l'applicazione della formula matematica indicata a pagina 33 del disciplinare di gara.

La commissione sospende le operazioni di valutazione delle offerte tecniche alle ore 16:00 aggiornando la seduta riservata al giorno 28 Ottobre 2021, alle ore 8:30.

* * * * *

Il giorno 28 Ottobre, alle ore 8:30, presso la sede del Consiglio Nazionale delle Ricerche - Area della Ricerca di Milano 3 (in seguito: CNR), Via R. Cozzi n. 53 – 20125 Milano. La riunione avviene in presenza con tutti i commissari presenti. La commissione giudicatrice procede all'esame del Criterio B "*QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI E MENU*", esaminando i contenuti delle offerte dei concorrenti per i sotto-criteri "*B.3 - Prodotti alimentari ad indicazione geografica e denominazione di origine protette (DOP, IGP)*" e "*B.4 - Prodotti alimentari biologici*" ed attribuendo i punteggi con l'applicazione della formula matematica indicata a pagina 33 del disciplinare di gara.

La commissione avvia l'esame della relazione tecnica presentata dai concorrenti con riferimento al criterio di valutazione C "*PROPOSTE MIGLIORATIVE*". In particolare, la commissione procede con la valutazione dei sub-criteri: C.1 "*Qualità degli interventi proposti nel centro cottura AdRMi1*", C.2 "*Qualità degli interventi proposti nel centro cottura AdRMi3*", C.3 "*Qualità degli interventi di riqualificazione della sala mensa AdRMi3*", C.4 "*Qualità degli interventi di riqualificazione della sala mensa AdRMi3*", mediante lettura condivisa delle offerte tecniche e relativi allegati con rilettura del capitolato, dei disciplinari

ES
CO
LB
CB

SP

nei punti relativi al sub criterio in esame e successiva dichiarazione dei coefficienti provvisori a rotazione.

La commissione sospende le operazioni di valutazione delle offerte tecniche alle ore 16:00 aggiornando la seduta riservata al giorno 04 Novembre 2021, alle ore 8:30.

* * * * *

Il giorno 04 Novembre, alle ore 8:30, presso la sede del Consiglio Nazionale delle Ricerche - Area della Ricerca di Milano 3 (in seguito: CNR), Via R. Cozzi n. 53 – 20125 Milano. La riunione avviene in presenza con tutti i commissari presenti. La commissione procede con l'esame della relazione tecnica presentata dai concorrenti con riferimento al criterio di valutazione C "*PROPOSTE MIGLIORATIVE*". In particolare, la commissione procede con la valutazione dei sub-criteri C.5 "*Qualità degli interventi di riqualificazione del locale bar AdRMi3*" mediante lettura condivisa delle offerte tecniche e relativi allegati con rilettura del capitolato, dei disciplinari nei punti relativi al sub criterio in esame e successiva dichiarazione dei coefficienti provvisori a rotazione. La commissione avvia l'esame della relazione tecnica presentata dai concorrenti con riferimento al criterio di valutazione D "*RAPPORTI CON L'UTENZA*". In particolare, la commissione procede con la valutazione dei sub-criteri D.1 "*Informazione all'utenza*", D.2 "*Gestione dei pagamenti*" mediante lettura condivisa delle offerte tecniche e relativi allegati con rilettura del capitolato, dei disciplinari nei punti relativi al sub criterio in esame e successiva dichiarazione dei coefficienti provvisori a rotazione. Si procede infine a convalidare i voti finali ed a una verifica delle formule di voto ed alla chiusura del verbale attraverso una lettura condivisa.

La commissione chiude i lavori di valutazione tecnica delle offerte pervenute alle ore 12:00 del 4 Novembre 2021.

Il Presidente dà atto che l'immodificabilità e la segretezza delle offerte tecniche e delle offerte economiche sono garantite dalla piattaforma telematica GPA.

* * * * *

A conclusione delle proprie attività valutative, la commissione giudicatrice riepiloga i punteggi ottenuti da contenuti:

**Pellegrini S.p.A.,
Compass Group Italia S.p.A.
Gestione Servizi Integrati S.r.l.,**

**punti 63,448
punti 69,020
punti 66,606**

Vengono allegati al presente verbale tutti i prospetti relativi ai confronti a coppie dei 5 commissari ed il prospetto riassuntivo con i punteggi ottenuti dai concorrenti.

Il Presidente della Commissione giudicatrice dichiara pertanto chiusa la seduta alle ore 12:00 e, contestualmente:

- dispone di procedere in seduta telematica all'inserimento in piattaforma dei punteggi relativi alle offerte tecniche e all'apertura delle offerte economiche presentate dagli operatori economici;
- dà mandato al RUP di comunicare agli operatori economici interessati la data di apertura delle offerte economiche in seduta telematica.

Letto, confermato e sottoscritto.

Carlo Brondi - Presidente della Commissione



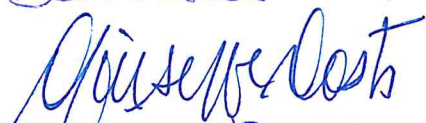
Luca Braglia - Membro della Commissione



Barbara Caimi - Membro della Commissione



Giuseppe Costa - Membro della Commissione



Domenica Ferretti - Membro della Commissione



A	PELLEGRINI S.P.A.
B	COMPASS GROUP ITALIA S.P.A.
C	GESTIONE SERVIZI INTEGRATI S.R.L.

PREFERENZA 1 = PARI
PREFERENZA 2 = MINIMA
PREFERENZA 3 = PICCOLA
PREFERENZA 4 = MEDIA
PREFERENZA 5 = GRANDE
PREFERENZA 6 = MASSIMA

A - MODALITÀ DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO MENSA – 26 PUNTI

A.1 - Coordinamento ed organizzazione complessiva del servizio – AdRMi1

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
6	5	6	3
		B vs C	
		B	C
		5	3

A	12,000
B	10,000
C	6,000

A.2 - Coordinamento ed organizzazione complessiva del servizio – AdRMi3

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
3	4	3	5
		B vs C	
		B	C
		4	5

A	6,000
B	8,000
C	10,000

A.3 - Autocontrollo igienico-sanitario (HACCP)

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
1	1	5	2
		B vs C	
		B	C
		5	2

A	6,000
B	6,000
C	4,000

A.4 - Piano organizzativo del personale

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
3	5	1	1
		B vs C	
		B	C
		5	3

A	4,000
B	10,000
C	4,000

A.5 - Cuoco

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	5	4	3
		B vs C	
		B	C
		5	3

A	8,000
B	10,000
C	6,000

A.6 - Direttore servizio e dietista messi a disposizione in riferimento al servizio offerto e all'utenza

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
5	4	5	3
		B vs C	
		B	C
		4	3

A	10,000
B	8,000
C	6,000

A.7 - Gestione delle emergenze

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
1	1	4	2
		B vs C	
		B	C
		4	2

A	5,000
B	5,000
C	4,000

C - PROPOSTE MIGLIORATIVA- 22 PUNTI

C.1 -Qualità degli interventi proposti nel centro

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	2	4	6
		B vs C	
		B	C
		2	6

A	8,000
B	4,000
C	12,000

C.2 - Qualità degli interventi proposti nel centro Cottura AdRMi3

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
3	4	3	6
		B vs C	
		B	C
		4	6

A	6,000
B	8,000
C	12,000

C.3 -Qualità degli interventi di riqualificazione della sala mensa AdRMi1

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	5	4	3
		B vs C	
		B	C
		5	3

A	8,000
B	10,000
C	6,000

C.4 -Qualità degli interventi di riqualificazione della sala mensa AdRMi3

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	5	4	3
		B vs C	
		B	C
		5	3

A	8,000
B	10,000
C	6,000

CPD

CB

OK

ABR

C.5 -Qualità degli interventi di riqualificazione del locale bar AdRMi3

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	6	4	3

B vs C	
B	C
6	3

A	8,000
B	12,000
C	6,000

D - RAPPORTI CON L'UTENZA – 8 PUNTI

D.1 Informazione all'utenza

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	5	1	1

B vs C	
B	C
5	4

A	5,000
B	10,000
C	5,000

D.2 Gestione dei pagamenti

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
5	6	5	2

B vs C	
B	C
6	2

A	10,000
B	12,000
C	4,000

A	PELEGRINI S.P.A.
B	COMPASS GROUP ITALIA S.P.A.
C	GESTIONE SERVIZI INTEGRATI S.R.L.

PREFERENZA 1 = PARI
PREFERENZA 2 = MINIMA
PREFERENZA 3 = PICCOLA
PREFERENZA 4 = MEDIA
PREFERENZA 5 = GRANDE
PREFERENZA 6 = MASSIMA

A - MODALITÀ DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO MENSA – 26 PUNTI

A.1 - Coordinamento ed organizzazione complessiva del servizio – AdRMi1

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
5	3	5	4
B vs C		B	C
		3	4

A	10,000
B	6,000
C	8,000

A.2 - Coordinamento ed organizzazione complessiva del servizio – AdRMi3

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
2	4	2	6
B vs C		B	C
		4	6

A	4,000
B	8,000
C	12,000

A.3 - Autocontrollo igienico-sanitario (HACCP)

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	5	1	1
B vs C		B	C
		5	3

A	5,000
B	10,000
C	4,000

A.4 - Piano organizzativo del personale

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
2	5	2	5
		B vs C	
		B	C
		5	4

A	4,000
B	10,000
C	9,000

A.5 - Cuoco

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	5	4	3
		B vs C	
		B	C
		5	3

A	8,000
B	10,000
C	6,000

A.6 - Direttore servizio e dietista messi a disposizione in riferimento al servizio offerto e all'utenza

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
1	1	4	5
		B vs C	
		B	C
		4	5

A	5,000
B	5,000
C	10,000

A.7 - Gestione delle emergenze

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
5	4	5	2
		B vs C	
		B	C

A	10,000
B	8,000
C	4,000

CB

CB  ABren

4	2
---	---

C - PROPOSTE MIGLIORATIVA- 22 PUNTI

C.1 -Qualità degli interventi proposti nel centro

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	2	4	6
		B vs C	
		B	C
		2	6

A	8,000
B	4,000
C	12,000

C.2 - Qualità degli interventi proposti nel centro Cottura AdRMi3

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
2	5	2	6
		B vs C	
		B	C
		5	6

A	4,000
B	10,000
C	12,000

C.3 -Qualità degli interventi di riqualificazione della sala mensa AdRMi1

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
3	5	1	1
		B vs C	
		B	C
		5	3

A	4,000
B	10,000
C	4,000

C.4 -Qualità degli interventi di riqualificazione della sala mensa AdRMi3

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	5	1	1
		B vs C	
		B	C
		5	4

A	5,000
B	10,000
C	5,000

C.5 -Qualità degli interventi di riqualificazione del locale bar AdRMi3

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
3	6	4	3
		B vs C	
		B	C
		5	3

A	7,000
B	11,000
C	6,000

D - RAPPORTI CON L'UTENZA – 8 PUNTI

D.1 Informazione all'utenza

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	5	4	3
		B vs C	
		B	C
		1	1

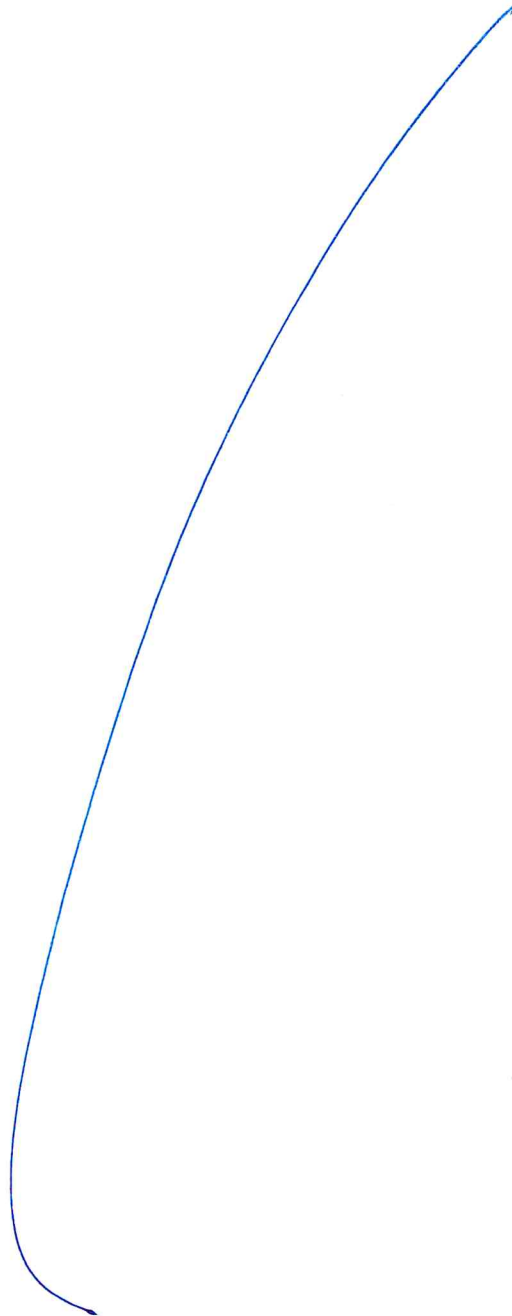
A	8,000
B	6,000
C	4,000

D.2 Gestione dei pagamenti

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
5	6	5	3
		B vs C	
		B	C

A	10,000
B	12,000
C	5,000

6	2
---	---



A	PELLEGRINI S.P.A.
B	COMPASS GROUP ITALIA S.P.A.
C	GESTIONE SERVIZI INTEGRATI S.R.L.

PREFERENZA 1 = PARI
PREFERENZA 2 = MINIMA
PREFERENZA 3 = PICCOLA
PREFERENZA 4 = MEDIA
PREFERENZA 5 = GRANDE
PREFERENZA 6 = MASSIMA

A - MODALITÀ DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO MENSA – 26 PUNTI

A.1 - Coordinamento ed organizzazione complessiva del servizio – AdRMi1

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
5	4	5	6
		B vs C	
		B	C
		4	6

A	10,000
B	8,000
C	12,000

A.2 - Coordinamento ed organizzazione complessiva del servizio – AdRMi3

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
3	4	3	6
		B vs C	
		B	C
		4	6

A	6,000
B	8,000
C	12,000

A.3 - Autocontrollo igienico-sanitario (HACCP)

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
5	4	5	3
		B vs C	
		B	C
		4	3

A	10,000
B	8,000
C	6,000

A.4 - Piano organizzativo del personale

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
2	4	2	3
		B vs C	
		B	C
		4	3

A	4,000
B	8,000
C	6,000

A.5 - Cuoco

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
2	3	2	3
		B vs C	
		B	C
		3	2

A	4,000
B	6,000
C	5,000

A.6 - Direttore servizio e dietista messi a disposizione in riferimento al servizio offerto e all'utenza

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
2	3	2	4
		B vs C	
		B	C
		2	4

A	4,000
B	5,000
C	8,000

A.7 - Gestione delle emergenze

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
5	4	5	4
		B vs C	
		B	C
		1	1

A	10,000
B	5,000
C	5,000

C - PROPOSTE MIGLIORATIVA- 22 PUNTI

C.1 -Qualità degli interventi proposti nel centro

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
5	2	5	6

B vs C	
B	C
2	6

A	10,000
B	4,000
C	12,000

C.2 - Qualità degli interventi proposti nel centro Cottura AdRMi3

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
3	2	3	6

B vs C	
B	C
2	6

A	6,000
B	4,000
C	12,000

C.3 -Qualità degli interventi di riqualificazione della sala mensa AdRMi1

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
3	5	3	4

B vs C	
B	C
5	4

A	6,000
B	10,000
C	8,000

C.4 -Qualità degli interventi di riqualificazione della sala mensa AdRMi3

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	5	4	3

B vs C	
B	C
5	3

A	8,000
B	10,000
C	6,000

CB

CB / PK CB Pao

C.5 -Qualità degli interventi di riqualificazione del locale bar AdRMi3

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
3	4	3	2

B vs C	
B	C
4	2

A	6,000
B	8,000
C	4,000

D - RAPPORTI CON L'UTENZA – 8 PUNTI

D.1 Informazione all'utenza

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
2	3	2	4

B vs C	
B	C
3	4

A	4,000
B	6,000
C	8,000

D.2 Gestione dei pagamenti

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
5	6	5	2

B vs C	
B	C
6	2

A	10,000
B	12,000
C	4,000

A	PELLEGRINI S.P.A.
B	COMPASS GROUP ITALIA S.P.A.
C	GESTIONE SERVIZI INTEGRATI S.R.L.

PREFERENZA 1 = PARI
PREFERENZA 2 = MINIMA
PREFERENZA 3 = PICCOLA
PREFERENZA 4 = MEDIA
PREFERENZA 5 = GRANDE
PREFERENZA 6 = MASSIMA

A - MODALITÀ DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO MENSA – 26 PUNTI

A.1 - Coordinamento ed organizzazione complessiva del servizio – AdRMi1

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
5	4	5	4
		B vs C	
		B	C
		5	4

A	10,000
B	9,000
C	8,000

A.2 - Coordinamento ed organizzazione complessiva del servizio – AdRMi3

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
3	4	3	5
		B vs C	
		B	C
		4	5

A	6,000
B	8,000
C	10,000

A.3 - Autocontrollo igienico-sanitario (HACCP)

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	5	1	1
		B vs C	
		B	C
		5	3

A	5,000
B	10,000
C	4,000

A.4 - Piano organizzativo del personale

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
2	5	2	5
		B vs C	
		B	C
		5	4

A	4,000
B	10,000
C	9,000

A.5 - Cuoco

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	5	4	3
		B vs C	
		B	C
		5	3

A	8,000
B	10,000
C	6,000

A.6 - Direttore servizio e dietista messi a disposizione in riferimento al servizio offerto e all'utenza

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
1	1	3	4
		B vs C	
		B	C
		4	3

A	4,000
B	5,000
C	7,000

A.7 - Gestione delle emergenze

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
5	3	5	3
		B vs C	
		B	C
		1	1

A	10,000
B	4,000
C	4,000

C - PROPOSTE MIGLIORATIVA- 22 PUNTI

C.1 -Qualità degli interventi proposti nel centro

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
5	2	5	6
		B vs C	
		B	C
		2	6

A	10,000
B	4,000
C	12,000

C.2 - Qualità degli interventi proposti nel centro Cottura AdRMi3

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
3	4	3	6
		B vs C	
		B	C
		4	6

A	6,000
B	8,000
C	12,000

C.3 -Qualità degli interventi di riqualificazione della sala mensa AdRMi1

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
3	5	3	4
		B vs C	
		B	C
		5	4

A	6,000
B	10,000
C	8,000

C.4 -Qualità degli interventi di riqualificazione della sala mensa AdRMi3

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	5	4	3
		B vs C	
		B	C
		5	3

A	8,000
B	10,000
C	6,000

Handwritten signatures and initials in blue ink.

C.5 -Qualità degli interventi di riqualificazione del locale bar AdRMi3

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
3	6	4	3

B vs C	
B	C
6	3

A	7,000
B	12,000
C	6,000

D - RAPPORTI CON L'UTENZA – 8 PUNTI

D.1 Informazione all'utenza

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	5	4	3

B vs C	
B	C
1	1

A	8,000
B	6,000
C	4,000

D.2 Gestione dei pagamenti

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
5	6	5	3

B vs C	
B	C
6	2

A	10,000
B	12,000
C	5,000

Handwritten signatures and initials in blue ink.

A	PELLEGRINI S.P.A.
B	COMPASS GROUP ITALIA S.P.A.
C	GESTIONE SERVIZI INTEGRATI S.R.L.

PREFERENZA 1 = PARI
PREFERENZA 2 = MINIMA
PREFERENZA 3 = PICCOLA
PREFERENZA 4 = MEDIA
PREFERENZA 5 = GRANDE
PREFERENZA 6 = MASSIMA

A - MODALITÀ DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO MENSA – 26 PUNTI

A.1 - Coordinamento ed organizzazione complessiva del servizio – AdRMi1

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	3	4	5
		B vs C	
		B	C
		3	5

A	8,000
B	6,000
C	10,000

A.2 - Coordinamento ed organizzazione complessiva del servizio – AdRMi3

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	3	4	5
		B vs C	
		B	C
		3	5

A	8,000
B	6,000
C	10,000

A.3 - Autocontrollo igienico-sanitario (HACCP)

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	5	4	3
		B vs C	
		B	C
		5	3

A	8,000
B	10,000
C	6,000

A.4 - Piano organizzativo del personale

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
3	5	1	1

B vs C	
B	C
5	3

A	4,000
B	10,000
C	4,000

A.5 - Cuoco

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
3	2	3	2

B vs C	
B	C
1	1

A	6,000
B	3,000
C	3,000

A.6 - Direttore servizio e dietista messi a disposizione in riferimento al servizio offerto e all'utenza

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
1	1	4	5

B vs C	
B	C
4	5

A	5,000
B	5,000
C	10,000

A.7 - Gestione delle emergenze

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
6	4	6	5

B vs C	
B	C
4	5

A	12,000
B	8,000
C	10,000

C - PROPOSTE MIGLIORATIVA- 22 PUNTI

C.1 -Qualità degli interventi proposti nel centro

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	2	4	6
		B vs C	
		B	C
		2	6

A	8,000
B	4,000
C	12,000

C.2 - Qualità degli interventi proposti nel centro Cottura AdRMi3

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
3	4	3	6
		B vs C	
		B	C
		4	6

A	6,000
B	8,000
C	12,000

C.3 -Qualità degli interventi di riqualificazione della sala mensa AdRMi1

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	5	4	3
		B vs C	
		B	C
		5	3

A	8,000
B	10,000
C	6,000

C.4 -Qualità degli interventi di riqualificazione della sala mensa AdRMi3

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	5	4	3
		B vs C	
		B	C
		5	3

A	8,000
B	10,000
C	6,000

CD CB AK AP

C.5 -Qualità degli interventi di riqualificazione del locale bar AdRMi3

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	6	4	3

B vs C	
B	C
6	3

A	8,000
B	12,000
C	6,000

D - RAPPORTI CON L'UTENZA – 8 PUNTI

D.1 Informazione all'utenza

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
1	1	4	5

B vs C	
B	C
4	5

A	5,000
B	5,000
C	10,000

D.2 Gestione dei pagamenti

A vs B		A vs C	
A	B	A	C
4	5	4	3

B vs C	
B	C
5	3

A	8,000
B	10,000
C	6,000

CG B/GR dB PO

PUNTEGGIO MAX OFFERTA TECNICA	80
--------------------------------------	-----------

A - MODALITÀ DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO MENSA – 26 PUNTI

A.1 - Coordinamento ed organizzazione complessiva del servizio – AdRMi1							4
	Comm. 1	Comm. 2	Comm. 3	Comm. 4	Comm. 5	TOT	Punt.
A	12,000	10,000	10,000	10,000	8,000	50,000	4,000
B	10,000	6,000	8,000	9,000	6,000	39,000	3,120
C	6,000	8,000	12,000	8,000	10,000	44,000	3,520

A.2 - Coordinamento ed organizzazione complessiva del servizio – AdRMi3							4
	Comm. 1	Comm. 2	Comm. 3	Comm. 4	Comm. 5	TOT	Punt.
A	6,000	4,000	6,000	6,000	8,000	30,000	2,222
B	8,000	8,000	8,000	8,000	6,000	38,000	2,815
C	10,000	12,000	12,000	10,000	10,000	54,000	4,000
							54,000

A.3 - Autocontrollo igienico-sanitario (HACCP)								4
	Comm. 1	Comm. 2	Comm. 3	Comm. 4	Comm. 5	TOT	Punt.	
A	6,000	5,000	10,000	5,000	8,000	34,000	3,091	
B	6,000	10,000	8,000	10,000	10,000	44,000	4,000	
C	4,000	4,000	6,000	4,000	6,000	24,000	2,182	
						44,000		

A.4 - Piano organizzativo del personale								4
	Comm. 1	Comm. 2	Comm. 3	Comm. 4	Comm. 5	TOT	Punt.	
A	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	20,000	1,667	
B	10,000	10,000	8,000	10,000	10,000	48,000	4,000	
C	4,000	9,000	6,000	9,000	9,000	37,000	3,083	

Riepilogo

PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		
A	PELLEGRINI S.P.A.	63,448
B	COMPASS GROUP ITALIA S.P.A.	69,020
C	GESTIONE SERVIZI INTEGRATI S.R.L.	66,606

48,000

A.5 - Cuoco						2
	Comm. 1	Comm. 2	Comm. 3	Comm. 4	Comm. 5	TOT
A	8,000	8,000	4,000	8,000	6,000	34,000
B	10,000	10,000	6,000	10,000	3,000	39,000
C	6,000	6,000	5,000	6,000	3,000	26,000
						1,333
						39,000

A.6 - Direttore servizio e dietista messi a disposizione in riferimento al servizio offerto e all'utenza						4
	Comm. 1	Comm. 2	Comm. 3	Comm. 4	Comm. 5	TOT
A	10,000	5,000	4,000	4,000	5,000	28,000
B	8,000	5,000	5,000	5,000	5,000	28,000
C	6,000	10,000	8,000	7,000	10,000	41,000
						41,000

A.7 - Gestione delle emergenze						4
	Comm. 1	Comm. 2	Comm. 3	Comm. 4	Comm. 5	TOT
A	5,000	10,000	10,000	10,000	12,000	47,000
B	5,000	8,000	5,000	4,000	8,000	30,000
C	4,000	4,000	5,000	4,000	10,000	27,000
						2,298
						47,000

B - QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI E MENÙ – 22 PUNTI						8
B.2 - Prodotti agroalimentari a "filiera corta"						
NUMERO MAX PRODOTTI OFFERTI						10,00
N. PRODOTTI OFFERTO PELLEGRINI						10,00
N. PRODOTTI OFFERTO COMPASS						10,00
N. PRODOTTI OFFERTO GESTIONE SERVIZI INTEGRATI						10,00
						8,00

Riepilogo

B.3 - Prodotti alimentari ad indicazione geografica e denominazione di origine protette (DOP, IGP)					8
NUMERO MAX PRODOTTI OFFERTI				15,00	
N. PRODOTTI OFFERTO PELLEGRINI				15,00	8,00
N. PRODOTTI OFFERTO COMPASS				15,00	8,00
N. PRODOTTI OFFERTO GESTIONE SERVIZI INTEGRATI				15,00	8,00

B.4 -Prodotti alimentari biologici					6
NUMERO MAX PRODOTTI OFFERTI				15,00	
N. PRODOTTI OFFERTO PELLEGRINI				14,00	5,60
N. PRODOTTI OFFERTO COMPASS				15,00	6,00
N. PRODOTTI OFFERTO GESTIONE SERVIZI INTEGRATI				15,00	6,00

C - PROPOSTE MIGLIORATIVE - 24 PUNTI

C.1 - Qualità degli interventi proposti nel centro cottura AdRM1						6
Comm. 1	Comm. 2	Comm. 3	Comm. 4	Comm. 5	TOT	Punt.
A 8,000	8,000	10,000	10,000	8,000	44,000	4,400
B 4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	20,000	2,000
C 12,000	12,000	12,000	12,000	12,000	60,000	6,000
						60,000

C.2 - Qualità degli interventi proposti nel centro cottura AdRM3						6
Comm. 1	Comm. 2	Comm. 3	Comm. 4	Comm. 5	TOT	Punt.
A 6,000	4,000	6,000	6,000	6,000	28,000	2,800
B 8,000	10,000	4,000	8,000	8,000	38,000	3,800
C 12,000	12,000	12,000	12,000	12,000	60,000	6,000
						60,000

Riepilogo

C.3 - Qualità degli interventi di riqualificazione della sala mensa AdRMi1							4
	Comm. 1	Comm. 2	Comm. 3	Comm. 4	Comm. 5	TOT	Punt.
A	8,000	4,000	6,000	6,000	8,000	32,000	2,560
B	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	50,000	4,000
C	6,000	4,000	8,000	8,000	6,000	32,000	2,560
							50,000

C.4 - Qualità degli interventi di riqualificazione della sala mensa AdRMi3							5
	Comm. 1	Comm. 2	Comm. 3	Comm. 4	Comm. 5	TOT	Punt.
A	8,000	5,000	8,000	8,000	8,000	37,000	3,700
B	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	50,000	5,000
C	6,000	5,000	6,000	6,000	6,000	29,000	2,900
							50,000

C.5 - Qualità degli interventi di riqualificazione del locale bar AdRMi3							3
	Comm. 1	Comm. 2	Comm. 3	Comm. 4	Comm. 5	TOT	Punt.
A	8,000	7,000	6,000	7,000	8,000	36,000	1,964
B	12,000	11,000	8,000	12,000	12,000	55,000	3,000
C	6,000	6,000	4,000	6,000	6,000	28,000	1,527
							55,000

D - RAPPORTI CON L'UTENZA - 8 PUNTI

D.1 - Informazione all'utenza							4
	Comm. 1	Comm. 2	Comm. 3	Comm. 4	Comm. 5	TOT	Punt.
A	5,000	8,000	4,000	8,000	5,000	30,000	3,636
B	10,000	6,000	6,000	6,000	5,000	33,000	4,000
C	5,000	4,000	8,000	4,000	10,000	31,000	3,758
							33,000

Riepilogo

D.2 - Gestione dei pagamenti										4
	Comm. 1	Comm. 2	Comm. 3	Comm. 4	Comm. 5	TOT	Punt.			
A	10,000	10,000	10,000	10,000	8,000	30,000	3,333			
B	12,000	12,000	12,000	12,000	10,000	36,000	4,000			
C	4,000	5,000	4,000	5,000	6,000	13,000	1,444			
						36,000				

[A large diagonal line is drawn across the page, from the top left towards the bottom right.]

[Handwritten signature in blue ink.]

[Handwritten signature in blue ink.]