VERBALE
VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE

PROCEDURA APERTA TELEMATICA TRAMITE LA PIATTAFORMA DI E-PROCUREMENT SINTEL DI ARIA SPA DELLA REGIONE LOMBARDIA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE D'USO DI SPAZI PER L'ESERCIZIO COMMERCIALE DI UN BAR ED ANNESSA PICCOLA RISTORAZIONE PER I DIPENDENTI E FREQUENTATORI DELLA FONDAZIONE IRCCS SGT PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO SAN GERARDO VIA PERGOLESI 33 MONZA - DECRETO A CONTRARRE N.1183 del 28/11/2024. CIG: B5DC5F9C9A

PREMESSO:

CHE IN DATA 17 APRILE 2025 E' STATA COSTITUITA E NOMINATA LA COMMIZSSIONE GIUDICATRICE DELLE OFFERTE TECNICHE DELLA PROCEDDURA IN EPIGRAFE, GIUSTO IL DECRETO DI NOMINA N. 438, STESSA DATA, ALLEGATO, COSI' COMPOSTA:

- DOTT. ANTONIO RAFFAELE BORRECA IN QUALITA' DI COMPONENTE E PRESIDENTE VERBALIZZATORE
- ARCH. EMILIO ALBERTI IN QUALITA' DI COMPONENTE
- DOTT. GEOM. DANIEL FALETRA IN QUALITA' DI COMPONENTE

CHE ALLA PREDETTA PROCEDURA HANNO PARTECIPATO N. 4 OPERATORI ECONOMICI, COME DA REPORT DELLA PIATTAFORMA SINTEL, ALLEGATO, E PRECISAMENTE:

- RISTOGIVI SRL
- VOLPI PIETRO SRL
- MONTELEONE GROUP
- GREEAT SRL

CHE, COME PREVISTO DAL BANDO DI GARA, L'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA E' INDIVIDUATA SULLA BASE DEL MIGLIOR RAPPORTO QUALITA'/PREZZO, SECONDO LE MODALITA' PREVISTE DAL DISCIPLINARE DI GARA, ATTRINUENDO:

***ALL'ELEMENTO QUALITA'* (OFFERTA TECNICA): MAX 50 PUNTI: DI CUI**:

1. MAX 13 PUNTI: AL PROGETTO ORGANIZZATIVO: ALLESTIMENTO, ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI BAR E PICCOLA RISTORAZIONE, ORGANIGRAMMA FUNZIONALE E RELATIVE RESPONSABILITA', ELABORATI GRAFICI CONTENENTI IL LAYOUT DEL PROGETTO TECNICO GRAFICO CON IL POSIZIONAMENTO DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE DI BAR E CUCINA, CALCOLO ECONOMICO DI SOSTENIBILITA' DELLA CONCESSIONE IN BASE ALLA PROPRIA OFFERTA E CAPACITA' PRODUTTIVA;

2. MAX 13 PUNTI: ALLA DESCRIZIONE DEL PROGETTO TECNICO GRAFICO CON RIFERIMENTO:

- A)ALLA FUNZIONALITA' GLOBALE DELL'ALLESTIMENTO IN RELAZIONE ALLE ATTIVITA' PREVISTE E ALLA RAZIONALE UTILIZZAZIONE DEI LOCALI E DEGLI SPAZI CONCESSI;
- B)AL COMFORT E FRUIBILITA' DELLE AREE PER L'ACCOGLIENZA DEGLI UTENTI;
- C)ALLE CARATTERISTICHE TECNICHE E DI FUNZIONALITA' DEI SINGOLI ELEMENTI DI ARREDO PER L'ALL'ESTIMENTO DELLE VARIE AREE DI DEPOSITO DELLE MATERIE PRIME DEPERIBILI E NON, DI PREPARAZIONE, DI COTTURA, DI CONFEZIONAMENTO;
- D)ALLE CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE ATTREZZATURE E DEI MACCHINARI PER L'ALLESTIMENTO DEI LOCALI;

3. MAX 5 PUNTI: AL PIANO DI PULIZIA, DISINFEZIONE, DISINFESTAZIONE, DERATTIZZAZIONE E SANIFICAZIONE

4. MAX 5 PUNTI: AI PRODOTTI UTILIZZATI E RELATIVE MARCHE, ALIMENTI, (SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE), INGREDIENTI BIOLOGICI UTILIZZATI, LE MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI, LA FILIERA DI APPROVVIGIONAMENTO E PROVENIENZA DEI PRODOTTI, LE INTOLLERANZE ALIMENTARI, PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI SOSTANZE CHIMICHE DI CONSERVAZIONE ED ORGANOLETTICHE PARICOLARI, L'UTILIZZO DI PRODOTTI FRESCHI E A FILIERA CORTA;

5. MAX 4 PUNTI: PER IL SISTEMA DI GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI E DESTINAZIONE DEI CIBI E BEVANDE NON SOMMINISTRATI; IL PROGETTO DOVRA' INDICARE ED ILLUSTRARE DETTAGLIATAMENTE LE VARIE FASI DEL SERVIZIO DI RECUPERO E CONSEGNA DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI;

6. MAX 4 PUNTI: ALLA CUSTOMER SATISFACTION;

7. MAX 6 PUNTI: ALLE MIGLIORIE: DI CUI MAX 2 PUNTI: ALL'UTILIZZO DI DIETISTE PER LA COMPOSIZIONE DEI MENU' SPECIALI; MAX 2 PUNTI: AL'ADOZIONE DI UN SISTEMA DI PRENOTAZIONE PASTI; MAX 2 PUNTI: ALL'ULTERIORE PROPOSTA GIORNALIERA PER I MENU' SPECIALI (VEGETARIANO, VEGANI, GLUTEN FREE);

CHE, L'OPERATORE ECONOMICO, NELLA RELAZIONE TECNICA – RELATIVAMENTE AI SINGOLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE – DOVRA' ILLUSTRARE COME INTENDE GESTIRE IL SERVIZIO BAR E IL SERVIZIO DI PICCOLA RISTORAZIONE, SECONDO LE MODALITA' PREVISTE DAL DISCIPLINARE E I VINCOLI PRESCRITTI DAL CAPITOLATO PRESTAZIONALE, FORNENDO INFORMAZIONI RIGUARDO:

- AL MODELLO DELLA STRUTTURA ORGANIZZATIVA E SOSTENIBILITA' ECONOMICA DELLA CONCESSIONE;
- AL MODELLO DELLA STRUTTURA OPERATIVA (NUMERO DI UNITA'/FUNZIONI PREVISTE, QUALIFICA DELLE RISORSE UMANE, IDENTIFICAZIONE DELLA RESPONSABILITA', ESPERIENZA LAVORATIVA NEL SETTORE, MONTE ORE PREVISTO;

- ALLE LOGICHE E MODALITA' DI CONTROLLO E COORDINAMENTO TRA LE FUNZIONI/FIGURE PROFESSIONALI IMPIEGATE NEL SERVIZIO;
- ALLA PROGRAMMAZIONE E ALLE MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE;
- ALLE PROCEDURE E ALLE MODALITA' OPERATIVE PER LA PREPARAZIONE, CONSERVAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE
- AL PIANO DETTAGLIATO SUI TEMPI E MODALITA' DI PULIZIA DEGLI AMBIENTI, DISINFEZIONE, DISINFESTAZIONE, DERATTIZZAZIONE E SANIFICAZIONE PERIODICA DELLE SUPERFICI, DEGLI ACCESSORI, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE, INDICANDO I PRODOTTI DETERGENTI UTILIZZATI, INDICANDO:
  - LE MODALITA' DI ESECUZIONE DEGLI INTERVENTI E LE PROCEDURE OPERATIVE PER GARANTIRE L'APPLICAZIONE E L'OSSERVANZA DELLE NORME IGIENICO-SANITARIE E L'APPLICAZIONE DEL MANUALE HACCP;
  - LA PROGRAMMAZIONE E PERIODICITA' DEI VARI INTERVENTI, ORDINARI E STRAORDINARI, DI PULIZIA DEGLI AMBIENTI, DI DISINFEZIONE, DISINFESTAZIONE, DERATTIZZAZIONE E SANIFICAZIONE DELLE SUPERFICI, DEGLI ACCESSORI, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE;
  - LE ATTREZZATURE UTILIZZATE;
  - LE MODALITA' DI CONTROLLO E MONITORAGGIO DELL'EFFICACIA DELLE OPERAZIONI;
  - LE AZIONI CORRETTIVE DA ADOTTARE;
  - I PRODOTTI IMPIEGATI PER L'IGIENE E LA PULIZIA
  - I SOGGETTI COINVOLTI E LE RESPONSABILITA'
- ILLUSTRARE UN SISTEMA DI ACQUISIZIONE DELLA SODDISFAZIONE DEGLI UTENTI E DI GESTIONE DEI RECLAMI INDICANDO ANCHE LE AZIONI CORRETTIVE DA INTRAPRENDERE IN RELAZIONE ALLE CRITICITA' EVIDENZIATE
- RELATIVAMENTE AL SERVIZIO BAR DOVRA' FORMALIZZARE L'IMPEGNO AD OFFRIRE ALMENO I PRODOTTI PREVISTI NEL CAPITOLATO PRESTAZIONALE FORNENDO INFORMAZIONI SU:
  - QUALITA' E VARIETA' DEI PRODOTTI E MARCA
  - A INSERIRE NELL'OFFERTA TECNICA UN DOCUMENTO "PRODOTTI SERVIZIO DI GESTIONE BAR" CHE RIPORTI L'ELENCO DEI PRODOTTI OFFERTI CON INDICAZIONE DELLA MARCA, DELLA COMPOSIZIONE, CORREDATO DI EVENTUALI SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI ED ALIMENTI CHE S'INTENDE UTILIZZARE

- RELATIVAMENTE AL SERVIZIO PICCOLA RISTORAZIONE DOVRA' DESCRIVERE DETTAGLIATAMENTE LE PROPOSTE GASTRONOMICHE (SECONDO IL DM 10/3/2020) E LA QUALITA' E PROVENIENZA DEGLI INCREDIENTI CHE UTILIZZERA' NELLE PREPARAZIONI, TENENDO CONTO:
  - DELLA DIVERSIFICAZIONE O STAGIONALITA' DEI MENU'
  - ROTAZIONE PERIODICA DELLE RICETTE
  - OFFERTA DI PIETANZE DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA REGIONALE (ALMENO UNA VOLTA AL MESE)
  - COMPOSIZIONE DEI MENU' CON BILANCIAMENTO DAL PUNTO DI VISTA NUTRIZIONALE TRA GRASSI, CARBOIDRATI E PROTEINE

- RISPETTO DEI PRINCIPI DELLA DIETA MEDITERRANEA
- GARANTIRE ALMENO N. 2 PROPOSTE GIORNALIERE DI MENU' A SCELTA
- INSERIRE NELLA OFFERTA TECNICA UN DOCUMENTO DENOMINATO "MENU' SERVIZIO DI PICCOLA RISTORAZIONE" CHE RIPORTI LE VARIE TIPOLOGIE DI MENU'.
- A FORNIRE UNA CONGRUA OFFERTA DI PRODOTTI PER COLORO CHE SEGUONO UN REGIME ALIMENTARE PARTICOLARE (VEGANI, VEGETARIANI, CILIACI)
- *CHE TUTTI I MENU' E I PIATTI POPOSTI AVRANNO LE SEGUENTI PECULIARITA' COME DETTAGLIATAMENTE SPECIFICATO NEL CAPITOLATO PRESTAZIONALE:*

- STAGIONALITA':
- VARIETA'
- TRADIZIONE GASTRONOMICA REGIONALE;
- TRASPORTABILITA', EVENTUALMENTE.

CHE L'OPERATORE ECONOMICO, NELL'OFFERTA TECNICA DOVRA', PREVEDERE UNO SCHEMA DI CALCOLO ECONOMICO DI SOSTENIBILITA' DELLA CONCESSIONE IN BASE ALLA PROPRIA OFFERTA TECNICO-ECONOMICA;

CHE IL CONCESSIONARIO DOVRA' TENERE CONTO DELLE DIVERSE NECESSITA' ALIMENTARI DEGLI UTENTI E GARANTIRE UNA CONGRUA OFFERTA DI PRODOTTI PER COLORO CHE SONO TENUTI A SEGUIRE UN REGIME ALIMENTARE PARTICOLARE (VEGETARIANI, VEGANI, CILIACI) NEL RISPETTO DEI CRITERI MINIMI AMBIENTALI CAM (SPECIFICHE TECNICHE) PREVISTI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER UFFICI, UNIVERSITA', CASERME, PER QUANTO COMPATIBILI ALLA PRESENTE FATTISPECIE CONTRATTUALE E DIMENSIONALI DEI LOCALI OGGETTO DELLA CONCESSIONE;

CHE AI SENSI DELL'AT"15 -OFFERTA TECNICA" DE DISCIPLINARE DI GARA L'OPERATORE INSERISCE A SISTEMA NELLA BUSTA TECNCA LA RELAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA E RELATIVI ELABORATI GRAFICI E DOCUMENTAZIONE TECNICA CON RIFERIMENTO AI SINGOLI CRITERI /ELEMENTI DI VALUTAZIONE E PONDERAZIONE PREVISTI DAL BANDO;
CHE LA RELAZIONE DOVRA' ESSERE REDATTA IN LINGUA ITALIANA E NON ECCEDERE 20 FOGLI (ESCLUSO L'INDICE, LA DOCUMENTAZIONE GRAFICA E TECNICA) IN FORMATO A4 (DUE FACCIATE PER OGNI FOGLIO) I N CARATTERE ARIAL CORPO 13 INTERLINEA 1,5;

CHE LA COMMISSIONE VALUTERA' DISCREZIONALMENTE LA COERENZA E L'ADEGUATEZZA DELLA PROPOSTA PROGETTUALE, LE LOGICHE DI GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE E LA VALENZA FUNZIONALE DEL PROGETTO IN RIFERIMENTO ALLE ATTIVITA' DA SVOLGERE NEI LOCALI OGGETTO DELLA CONCESSIONE NONCHE' IL LIVELLO DI DETTAGLIODI CHIAREZZA ED ESAUSTIVITA' DELLE INFORMAZIONI RICHIESTE; L'ADEGUATEZZA E L'EFFICACIA DELLE MODALITA' ORGANIZZATIVE E OPERATIVE E DELLE PROCEDURE PER LA GESTIONE DEI SERVIZI DI PICCOLA RISTORAZIONE E SERVIZIO BAR; L'ADEGUATEZZA E L'EFFICACIA DEL PIANO DI PULIZIA, DISINFEZIONE, DISINFESTAZIONE,

DERATTAZIONE E SANIFICAZIONE; LA QUALITA' E VARIETA' DEI PRODOTTI OFFERTI E LA DIFFERENZIAZIONE DELL'OFFERTA E L'ADEGUATEZZA ED EFFICACIA DELL'OFFERTA GASTRONOMICA IN COERENZA CON I NUOVI CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) PREVISTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA SULLA CORRETTA ALIMENTAZIONE E BENESSERE DELLE PERSONE DI TUTTE LE ETA' PER QUANTO COMPATIBILE ALLA PRESENTE FATTISPECIE CONTRATTUALE E DIMENSIONALE DEI LOCALI OGGETTO DELLA CONCESSIONE, DI UN ADEGUATO RAPPORTO DI ENERIGIA E NUTRIENTI (PROTEINE, GRASSI E CARBOIDRATI); L'ADEGUATEZZA E L'EFFICACIA DEL SISTEMA DI SODDISFAZIONE DEGLI UTENTI;

CHE AI SENSI DELL'ARTICOL'"18-CRITERIO DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA E ATTRIBUZIONE DEI RELATIVI PUNTEGGI" DEL DISCIPLINARE DI GARA LA COMMISSIONE GIUDICATRICE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO TECNICO APPLICHERA' LA SEGUENTE METODOLOGIA DI CALCOLO:

- OGNI COMMISSARIO PER OGNI ELEMENTO DI VALUTAZIONE E PONDERAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA PRESO IN CONSIDERAZIONE ATTRIBUIRA' DISCREZIONALMENTE UN COEFFICIENTE DA 0 A 1 DECLINANDOLO SECONDO UNO DEI SEGUENTI CRITERI MOTIVAZIONALI:
  - INSUFFICIENTE 0,00
  - SUFFICIENTE 0,25
  - BUONO 0,50
  - DISTINTO 0,75
  - OTTIMO 1,00
- LA COMMISSIONE GIUDICATRICE SUCCESSIVAMENTE PROCEDERA' AL CALCOLO DEI COEFFICIENTI MEDI (MEDIA ARITMETICA ATTRIBUITI DAI COMMISSARI) PER OGNI SINGOLO ELEMENTO DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA ATTRIBUENDO AI COEFFICIENTI MEDI PIU' ALTI IL VALORE 1 E AI RESTANTI COEFFICIENTI MEDI IL CORRISPONDENTE VALORE RIPARAMETRATO RISPETTO AL COEFFICIENTE MEDIO PIU' ALTO MOLTIPLICANDO POI DETTI VALORI PER IL CORRISPONDENTE PUNTEGGIO TECNICO RIFERITO AI SINGOLI ELEMENTI DELL'OFFERTA TECNICA PER L'ATTRIBUZIONE DEI RELATIVI POUNTEGGI;

CHE IN DATA 5 MAGGIO 2025 PREVIA COMUNICAZIONE AGLI OPERATORI ECONOMICI PARTECIPANTI, ALLEGATA, LA COMMISSIONE GIUDICATRICE HA PROCEDUTO ALLO SCARICO DALLA PIATTAFORMA SINTEL E TRASMISSIONE VIA MAIL AI COMMISSARI (SE STESSI) DELLE OFFERTE TECNICHE DA SCRUTINARE, PER UNA PRIMA ANALISI E VALUTAZIONE DELLE STESSE, FISSANDO PER IL GIORNO, GIOVEDI' 8 MAGGIO 2025, ALLE ORE 9.30, LO SCRUTINIO DELL'OFFERTA TECNICA RASSEGNATA DALLA SOCIETA' RISTOGIVI SRL.

CIO' PREMESSO:

IL GIORNO GIOVEDI' 8 MAGGIO 2025, ALLE ORE 10.20, PRESSO LA S.C. GESTIONE TECNICO OPERATIVA DELLA FONDAZIONE, LA COMMISSIONE, ALL'UNANIMITA', HA PROCEDUTO ALL'ANALISI E ALLA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA PRESENTATA DALLA ***DITTA RISTOGIVI SRL***, SECONDO LA SEQUENZA DELLE OPERAZIONI SOPRA EVIDENZIATE, RILEVANDO QUANTO SEGUE:

1° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 13 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,75	1,00	13,00
2	0,75			
3	0,75			

2° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 13 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,58	0,77	10,01
2	0,50			
3	0,50			

3° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 5 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,50	0,75	3,75
2	0,25			
3	0,50			

4° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 5 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,42	0,72	3,60
2	0,25			
3	0,25			

5° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 4 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,75	1,00	4,00
2	0,50			
3	0,75			

6° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 4 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,58	0,87	3,48
2	0,25			
3	0,50			

7° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 6 PUNTI, DI CUI:
DIETISTA:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,83	1,00	2,00
2	0,50			
3	1,00			

PRENOTAZIONE PASTI:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,92	1,00	2,00
2	0,75			
3	1,00			

MENU' SPECIALI:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,00	0,00	0,00	0,00
2	0,00			
3	0,00			

LA COMMISSIONE, ALL'UNANIMITA', COMPLETATA L'ANALISI E LA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA DELLA DITTA RISTOGIVIS, ALLE ORE 15.30, AGGIORNA I LAVORI ALLA DATA DEL 13 MAGGIO 2025, ALLE ORE 9.30, PER L'ANALISI E LA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA DELLA DITTA VOLPI PIETRO.

IL GIORNO 13 MAGGIO 2025, ALLE ORE 9.30, LA COMMISSIONE, ALL'UNANIMITA', PRESSO LA STESSA SEDE, HA PROCEDUTO ALL'ANALISI E ALLA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA PRESENTATA DALLA ***DITTA VOLPI PIETRO SRL***, SECONDO LA SEQUENZA DELLE OPERAZIONI SOPRA EVIDENZIATE, RILEVANDO QUANTO SEGUE:

1° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 13 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,67	0,89	11,57
2	0,50			
3	0,75			

2° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 13 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,58	0,77	10,01
2	0,50			
3	0,50			

3° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 5 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,67	1,00	5,00
2	0,50			
3	0,75			

4° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 5 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,50	0,86	4,30
2	0,25			
3	0,50			

5° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 4 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,67	0,89	3,56
2	0,25			
3	0,75			

6° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 4 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,67	1,00	4,00
2	0,25			
3	0,75			

7° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 6 PUNTI, DI CUI:
DIETISTA:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,83	1,00	2,00
2	0,50			
3	1,00			

PRENOTAZIONE PASTI:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,83	0,90	1,80
2	0,50			
3	1,00			

MENU' SPECIALI:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,00	0,00	0,00	0,00
2	0,00			
3	0,00			

LA COMMISSIONE, ALL'UNANIMITA', COMPLETATA L'ANALISI E LA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA DELLA DITTA VOLPI PIETRO, ALLE ORE 15.45, AGGIORNA I LAVORI ALLA DATA DEL 16 MAGGIO 2025, ALLE ORE 9.30, STESSA SEDE, PER L'ANALISI E LA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA DELLA DITTA MONTELEONE

IL GIORNO 16 MAGGIO 2025, ALLE ORE 9.30, STESSA SEDE, LA COMMISSIONE, ALL'UNANIMITA', HA PROCEDUTO ALL'ANALISI E ALLA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA PRESENTATA DALLA ***DITTA MONTELEONE GROUP***, SECONDO LA SEQUENZA DELLE OPERAZIONI SOPRA EVIDENZIATE, RILEVANDO QUANTO SEGUE:

1° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 13 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,58	0,77	10,01
2	0,50			
3	0,50			

2° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 13 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,50	0,33	0,44	5,72
2	0,25			
3	0,25			

3° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 5 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,58	0,87	4,35
2	0,50			
3	0,50			

4° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 5 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,58	1,00	5,00
2	0,25			
3	0,50			

5° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 4 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,58	0,77	3,08
2	0,50			
3	0,50			

6° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 4 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,67	1,00	4,00
2	0,25			
3	0,75			

7° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 6 PUNTI, DI CUI:
DIETISTA:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,83	1,00	2,00
2	0,50			
3	1,00			

PRENOTAZIONE PASTI:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,83	0,90	1,80
2	0,50			
3	1,00			

MENU' SPECIALI:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,67	1,00	2,00
2	0,50			
3	0,75			

LA COMMISSIONE, ALL'UNANIMITA', COMPLETATA L'ANALISI E LA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA DELLA DITTA MONTELEONE, ALLE ORE 14,45, AGGIORNA I LAVORI ALLA DATA DEL 19 MAGGIO 2025, ALLE ORE 10.00, STESSA SEDE, PER L'ANALISI E LA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA DELLA DITTA GREEAT

IL GIORNO 19 MAGGIO 2025, ALLE ORE 10.00, STESSA SEDE, LA COMMISSIONE, ALL'UNANIMITA', HA PROCEDUTO ALL'ANALISI E ALLA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA PRESENTATA DALLA ***DITTA GREEAT SRL***, SECONDO LA SEQUENZA DELLE OPERAZIONI SOPRA EVIDENZIATE, RILEVANDO QUANTO SEGUE:

1° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 13 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,50	0,67	0,89	11,57
2	0,75			
3	0,75			

2° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 13 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,75	1,00	13,00
2	0,75			
3	0,75			

3° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 5 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,50	0,50	0,75	3,75
2	0,50			
3	0,50			

4° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 5 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,50	0,50	0,86	4,30
2	0,50			
3	0,50			

5° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 4 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,58	0,77	3,08
2	0,25			
3	0,75			

6° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 4 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,50	0,42	0,63	2,52
2	0,25			
3	0,50			

7° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 6 PUNTI, DI CUI:

DIETISTA:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,83	1,00	2,00
2	0,50			
3	1,00			

PRENOTAZIONE PASTI:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,83	0,90	1,80
2	0,50			
3	1,00			

MENU' SPECIALI:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,00	0,00	0,00	0,00
2	0,00			
3	0,00			

PROSPETTO DI CALCOLO EXCEL CON ARROTONDAMENTO ALLA SECONDA CIFRA DECIMALE PER OGNI CALCOLO

RISTOGIVI SRL

1° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 13 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,75	1,00	13,00
2	0,75			
3	0,75			

2° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 13 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,58	0,77	10,01
2	0,50			
3	0,50			

3° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 5 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,50	0,75	3,75
2	0,25			
3	0,50			

4° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 5 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,42	0,72	3,60
2	0,25			
3	0,25			

5° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 4 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,75	1,00	4,00
2	0,50			
3	0,75			

6° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 4 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,58	0,87	3,48
2	0,25			
3	0,50			

7° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 6 PUNTI,

DIETISTA:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,83	1,00	2,00
2	0,50			
3	1,00			

PRENOTAZIONE PASTI:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,92	1,00	2,00
2	0,75			
3	1,00			

MENU' SPECIALI:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,00	0,00	0,00	0,00
2	0,00			
3	0,00			

VOLPI PIETRO SRL

1° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 13 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,67	0,89	11,57
2	0,50			
3	0,75			

2° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 13 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,58	0,77	10,01
2	0,50			
3	0,50			

3° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 5 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,67	1,00	5,00
2	0,50			
3	0,75			

4° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 5 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,50	0,86	4,30
2	0,25			
3	0,50			

5° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 4 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,67	0,89	3,56
2	0,25			
3	0,75			

6° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 4 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,67	1,00	4,00
2	0,25			
3	0,75			

7° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 6 PUNTI,

DIETISTA:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,83	1,00	2,00
2	0,50			
3	1,00			

PRENOTAZIONE PASTI:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,83	0,90	1,80
2	0,50			
3	1,00			

MENU' SPECIALI:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,00	0,00	0,00	0,00
2	0,00			
3	0,00			

MONTELEONE GROUP

1° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 13 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,58	0,77	10,01
2	0,50			
3	0,50			

2° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 13 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,50	0,33	0,44	5,72
2	0,25			
3	0,25			

3° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 5 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,58	0,87	4,35
2	0,50			
3	0,50			

4° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 5 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,58	1,00	5,00
2	0,25			
3	0,50			

5° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 4 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,58	0,77	3,08
2	0,50			
3	0,50			

6° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 4 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,67	1,00	4,00
2	0,25			
3	0,75			

7° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 6 PUNTI,

DIETISTA:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,83	1,00	2,00
2	0,50			
3	1,00			

PRENOTAZIONE PASTI:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,83	0,90	1,80
2	0,50			
3	1,00			

MENU' SPECIALI:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,67	1,00	2,00
2	0,50			
3	0,75			

GREEAT SRL

1° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 13 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,50	0,67	0,89	11,57
2	0,75			
3	0,75			

2° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 13 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,75	1,00	13,00
2	0,75			
3	0,75			

3° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 5 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,50	0,50	0,75	3,75
2	0,50			
3	0,50			

4° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 5 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,50	0,50	0,86	4,30
2	0,50			
3	0,50			

5° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 4 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,75	0,58	0,77	3,08
2	0,25			
3	0,75			

6° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 4 PUNTI

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,50	0,42	0,63	2,52
2	0,25			
3	0,50			

7° ELEMENTO DI VALUTAZIONE – MAX 6 PUNTI,

DIETISTA:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,83	1,00	2,00
2	0,50			
3	1,00			

PRENOTAZIONE PASTI:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	1,00	0,83	0,90	1,80
2	0,50			
3	1,00			

MENU' SPECIALI:

COMMISSARI	COEFFICIENTE	MEDIA	RIPARAMETRAZIONE	PUNTEGGIO
1	0,00	0,00	0,00	0,00
2	0,00			
3	0,00			

PUNTEGGI TOTALI

DITTE	P.T.1	P.T.2	P.T.3	P.T.4	P.E.5	P.E.6	P.E.7	P.T.
RISTOGIVI SRL	13,00	10,01	3,75	3,60	4,00	3,48	4,00	**41,84**
VOLPI PIETRO SRL	11,57	10,01	5,00	4,30	3,56	4,00	3,80	**42,24**
MONTELEONE GROUP	10,01	5,72	4,35	5,00	3,08	4,00	5,80	**37,96**
GREEAT SRL	11,57	13,00	3,75	4,30	3,08	2,52	3,80	**42,02**

LA COMMISSIONE, ALL'UNANIMITA', COMPLETATA L'ANLISI E LA VALUTAZIONE DI TUTTE LE OFFERTE TECNICHE, PROCEDE ALLA DEFINIZIONE DELLA GRADUATORIA TECNICA, RIEPILOGANDO E SOMMANDO I PUNTEGGI PARZIALI ACQUISITI DALLE DITTE OFFERENTI, IN ORDINE DECRESCENTE:

DITTE	**P.T.1**	**P.T.2**	**P.T.3**	**P.T.4**	**P.E.5**	**P.E.6**	**P.E.7**	**P.T.**
VOLPI PIETRO SRL	11,57	10,01	5,00	4,30	3,56	4,00	3,80	**42,24**
GREEAT SRL	11,57	13,00	3,75	4,30	3,08	2,52	3,80	**42.02**
RISTOGIVI SRL	13,00	10,01	3,75	3,60	4,00	3,48	4,00	**41,84**
MONTELEONE GROUP	10,01	5,72	4,35	5,00	3,08	4,00	5,80	**37.96**

LA COMMISSIONE CHIUDE I LAVORI ALLE ORE 16,00.

LETTO, CONFERMATO, SIGLATO IN OGNI PAGINA E SOTTOSCRITTO:

ANTONIO RAFFAELE BORRECA_____

EMILIO ALBERTI_____

DANIEL FALETRA_____