

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

L'anno duemiladiciassette, il giorno ventidue del mese di novembre alle ore dieci e minuti venti.

22 novembre 2017, ore 10,20

in Roma, nella Sala Riunioni al primo piano del palazzo del Rettorato, dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza", p.le A. Moro, n. 5, innanzi a me Dr.ssa Angela Silvia LUONGO AUDITORE, Ufficiale Rogante della predetta Università, autorizzata a ricevere atti in forma pubblico-amministrativa con Disposizione del Direttore Generale n. 2753 del 19 settembre 2012, sono comparsi i componenti la Commissione giudicatrice, nominati con provvedimento del Direttore Generale n. 3589/2017 in data 6 ottobre 2017 e precisamente:

- il Dr. Andrea PUTIGNANI, Presidente;
- l'Ing. Paolo SODANI, membro;
- la Dr.ssa Marzia SINISCALCHI, membro.

Il Dr. Andrea PUTIGNANI, nella sua qualità di Presidente, mi chiede di far constatare il proseguimento delle operazioni di aggiudicazione da atto in forma pubblico-amministrativa.

La Commissione ammette nella sala, previa identificazione, le seguenti persone che chiedono di assistere alla presente gara: Non vi sono persone che assistono alla gara.

Il Presidente consegna a me, Ufficiale Rogante, i verbali delle sedute riservate per la valutazione delle offerte tecniche, che si allegano al presente verbale sotto la lettera "A".

Il Presidente procede a dare lettura ai presenti dei punteggi complessivi non riparametrati, attribuiti dalla Commissione alle offerte tecniche, che risultano

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

essere i seguenti:

PUNTEGGI offerta tecnica

IMPRESE	TOTALE
----------------	---------------

3) costituendo R.T.I. ITACA RISTORAZIONE SERVIZI

SRL (mandataria) – S.I.C.O.R. – 2000 SRL (mandante)	64,76
---	--------------

4) costituenda A.T.I. CIR FOOD S.C. (mandataria)

– TECTON SOC. COOP. (mandante)	71,19
--------------------------------	--------------

5) costituendo R.T.I. LADISA SRL (mandataria)

– ILARIO GROUP SRL (mandante)	70,75
-------------------------------	--------------

La Commissione avendo constatato, in base alle prescrizioni contenute nel paragrafo 18.2. del disciplinare di gara e alla luce dei punteggi attribuiti, che le offerte tecniche hanno ottenuto un punteggio superiore al punteggio minimo richiesto di 45 punti, ha proceduto alla riparametrazione di detti punteggi ammettendo nel contempo gli operatori economici alla successiva valutazione economica.

Il Presidente dà lettura, quindi, dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche riparametrati dalla Commissione, che risultano essere i seguenti:

PUNTEGGI offerta tecnica riparametrati

IMPRESE	TOTALE
----------------	---------------

3) costituendo R.T.I. ITACA RISTORAZIONE SERVIZI

SRL (mandataria) – S.I.C.O.R. – 2000 SRL (mandante)	78,51
---	--------------

4) costituenda A.T.I. CIR FOOD S.C. (mandataria)

– TECTON SOC. COOP. (mandante)	86,60
--------------------------------	--------------

5) costituendo R.T.I. LADISA SRL (mandataria)

– ILARIO GROUP SRL (mandante)	85,35
-------------------------------	--------------

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Io, Ufficiale Rogante, procedo, quindi, all'apertura delle bu-ste "C" contenenti le offerte economiche dei concorrenti ammessi.

La Commissione sigla, unitamente a me, Ufficiale Rogante, la documentazione ivi contenuta, di cui viene data lettura.

Di seguito si riportano per ogni concorrente il ribasso unico, globale e incondizionato offerto sul listino Bar/Caffetteria posto a base di gara:

IMPRESE	ribasso %
3) costituendo R.T.I. ITACA RISTORAZIONE SERVIZI	
SRL (mandataria) – S.I.C.O.R. – 2000 SRL (mandante)	10
4) costituenda A.T.I. CIR FOOD S.C. (mandataria)	
– TECTON SOC. COOP. (mandante)	10
5) costituendo R.T.I. LADISA SRL (mandataria)	
– ILARIO GROUP SRL (mandante)	10

La Commissione procede, quindi, all'attribuzione dei punteggi, secondo la formula indicata nel paragrafo 18.3. del disciplinare di gara.

PUNTEGGI offerta economica

IMPRESE	TOTALE
3) costituendo R.T.I. ITACA RISTORAZIONE SERVIZI	
SRL (mandataria) – S.I.C.O.R. – 2000 SRL (mandante)	10,00
4) costituenda A.T.I. CIR FOOD S.C. (mandataria)	
– TECTON SOC. COOP. (mandante)	10,00
5) costituendo R.T.I. LADISA SRL (mandataria)	
– ILARIO GROUP SRL (mandante)	10,00

Il Presidente dà lettura dei punteggi complessivi con la graduatoria che ne deriva:

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

PUNTEGGI totali

IMPRESE	TOTALE
4) costituenda A.T.I. CIR FOOD S.C. (mandataria) – TECTON SOC. COOP. (mandante)	96,60
5) costituendo R.T.I. LADISA SRL (mandataria) – ILARIO GROUP SRL (mandante)	95,35
3) costituendo R.T.I. ITACA RISTORAZIONE SERVIZI SRL (mandataria) – S.I.C.O.R. – 2000 SRL (mandante)	88,51

La Commissione, quindi, propone in favore della **costituenda A.T.I. CIR FOOD S.C. (mandataria) – TECTON SOC. COOP. (mandante)** l'affidamento della concessione del <<**Servizio di gestione del Bar caffetteria e ristorazione self service presso l'edificio denominato "ex centro meccanizzazione Poste" sito in via Circonvallazione Tiburtina n. 4, Roma**>>, con un punteggio totale di **96,60** e un ribasso pari al **10%** sul listino Bar/Caffetteria posto a base di gara.

Alle ore 10,30 la Commissione giudicatrice dichiara definitivamente concluse le operazioni di aggiudicazione della concessione in parola.

Il presente verbale non è soggetto alla registrazione, ai sensi dell'art. 11-ter della tabella allegato B del DPR 26.4.1986, n. 131, così come modificato dall'art. 19, co. 3, L. 13.5.1999, n. 133.

Richiesto io, Ufficiale Rogante, ho redatto il presente verbale, scritto da persona di mia fiducia in complessive pagine ventiquattro e, rese bollate, e ne ho dato lettura al Presidente e ai membri della Commissione giudicatrice, i quali lo dichiarano conforme a verità e lo sottoscrivono, insieme agli allegati, unitamente a me Ufficiale Rogante.

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

IL PRESIDENTE

Dr. Andrea PUTIGNANI

I MEMBRI

Ing. Paolo SODANI

Dr.ssa Marzia SINISCALCHI

L'UFFICIALE ROGANTE

Dr.ssa Angela Silvia LUONGO AUDITORE

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

COMMISSIONE PREPOSTA ALLA PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR CAFFETTERIA E RISTORAZIONE SELF SERVICE PRESSO L'EDIFICIO DENOMINATO "EX CENTRO MECCANIZZAZIONE POSTE" SITO IN VIA CIRCONVALLAZIONE TIBURTINA N. 4, ROMA.

VERBALE N. 01 IN SEDUTA RISERVATA

Il giorno 20/10/2017 in Roma alle ore 10:00, nella sala 78 presso il palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza", P.le Aldo Moro, 5, si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice composta da:

- Dott. Andrea Putignani;
- Dott.ssa Marzia Siniscalchi;
- Ing. Paolo Sodani.

Il dott. Andrea Putignani, nella sua qualità di Presidente, dà lettura del Disciplinare di Gara e del Capitolato Speciale di Appalto; in particolare ricorda che la valutazione delle offerte tecniche deve essere condotta in base a quanto stabilito dall'art. 18.1 del Disciplinare di Gara. La concessione è aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Codice.

L'offerta economicamente più vantaggiosa è determinata dalla Commissione giudicatrice sulla base di apposita graduatoria, formata a seguito di valutazione ponderata di quanto offerto dai concorrenti, secondo gli elementi e i parametri di punteggio descritti di seguito.

L'offerta economicamente più vantaggiosa è determinata tramite il metodo aggregativo compensatore, secondo i principi, le indicazioni e i criteri di calcolo contenuti nelle linee guida attuative del nuovo Codice dei contratti, che l'ANAC (Autorità Nazionale Anti Corruzione) ha fornito in materia.

Per l'attribuzione dei sub-punteggi relativi ai singoli sub-elementi di natura qualitativa è utilizzata la seguente formula generale:

$$P_{sub} = W * V$$

Dove:

P_{sub} = sub-punteggio calcolato per ogni sub-elemento di valutazione;

W = peso o punteggio massimo stabilito per il singolo sub-elemento di valutazione;

V = coefficiente attribuito all'offerta per il singolo sub-elemento di valutazione.

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Il coefficiente V , variabile fra 0 e 1 (fra zero e uno), è determinato per ogni sub-elemento dalla media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai membri della Commissione giudicatrice.

Il punteggio provvisorio per ogni elemento di natura qualitativa (da a. ad f.) è determinato dalla somma dei sub-punteggi ottenuti per i relativi sub-elementi.

La struttura di valutazione per gli aspetti qualitativi delle offerte (elementi da a. ad f.) è articolata in due livelli: ogni elemento di valutazione, a cui corrisponde un punteggio massimo attribuibile, è suddiviso in sub-elementi, ai quali corrispondono altrettanti sub-punteggi massimi.

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella, in cui sono esplicitati i singoli elementi di valutazione dell'Offerta Tecnica, i corrispondenti sub-punteggi massimi, nonché indicazioni sui relativi criteri motivazionali.

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
a. Prog etto di	a.1) ASPETTI DISTRIBUTIVI E		15

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
<p>realizzazione e allestimento del Bar Caffetteria/ Ristorazione Self Service</p>	<p>FUNZIONALI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ funzionalità globale dell'allestimento proposto, in relazione alle attività previste e alla razionale utilizzazione dei locali e ottimizzazione e degli spazi; ▪ comfort e fruibilità delle aree individuate per l'accoglienza 	<p>5</p>	

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>degli utenti;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ organicità e completezza della proposta progettuale. <p>Il progetto di allestimento sarà valutato in relazione alla sua rispondenza ai requisiti prestazionali espressi nel Capitolato e negli Allegati al Capitolato. La valutazione terrà conto delle soluzioni che, nel rispetto di tutte le prescrizioni</p>		

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>delle norme di settore, presentino una razionale utilizzazione dei locali rivolta all'ottimizzazione degli spazi destinati ai servizi e al personale addetto a favore dello spazio destinato ai fruitori del bar/ristorazione self service. La valutazione terrà conto della distribuzione delle varie funzioni (tavola calda, spazio</p>	5	

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>ristoro, bar, cucina, deposito e locali di servizio) in termini di comfort e fruibilità dei servizi. Si valuteranno le modalità di accessibilità e fruizione degli spazi da parte del pubblico (localizzazione degli ingressi, numero e dislocazione dei posti a sedere, casse disponibili, fruibilità dei banchi self service...) e la</p>		

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>funzionalità e logistica degli ambienti di lavoro. La distribuzione dovrà rendere agevole la fruizione del servizio, evitando eccessive interferenze tra l'area destinata al bar e quella destinata alla ristorazione self service, tenendo pertanto il più possibile distinte le due aree. Dovranno essere evitate anche le interferenze tra</p>	5	

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>la zona ristoro e la zona dedicata alla preparazione dei cibi. Il progetto di allestimento dovrà essere definito in tutte le sue parti (arredi, finiture, illuminazione, ecc..) in modo da risultare organico ed armonioso rispetto al contesto in cui si inserisce.</p> <hr/> <hr/> <p>—</p> <p>a.2) CARATTERISTICHE</p>		

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>AMBIENTALI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ soluzioni volte al conseguimento del comfort acustico degli ambienti destinati al pubblico e degli ambienti di lavoro, e all'adeguato isolamento acustico rispetto agli ambienti confinanti; ▪ soluzioni volte al conseguimento del benessere visivo, in 		

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>relazione allo sfruttamento dell'illuminazione naturale ed ai sistemi di illuminazione artificiale;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ soluzioni volte al conseguimento del comfort termigrometrico degli ambienti destinati al pubblico e degli ambienti di lavoro. <p>Saranno valutate tutte le soluzioni</p>		

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>volte al conseguimento del benessere ambientale delle persone (utenti e personale di servizio) che usufruiranno dei locali.</p> <p>Si valuteranno le soluzioni volte al conseguimento del comfort acustico degli ambienti destinati al pubblico e degli ambienti di lavoro. La valutazione riguarderà i sistemi di contenimento del</p>		

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>livello di rumorosità nell'ambiente tramite un'adeguata fono assorbenza dei componenti. Dovrà essere garantito adeguato comfort acustico sia ai fruitori del Bar Caffetteria/Ristorazione self service (evitando effetti di eccessivo riverbero acustico), sia al personale addetto (contenendo la rumorosità delle attrezzature).</p>		

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>Dovrà essere garantito anche adeguato isolamento acustico rispetto all'ambiente confinante, considerato che il locale è adiacente ad una sala studio per gli studenti. Saranno valutate le soluzioni volte al raggiungimento del benessere visivo attraverso un'adeguata illuminazione degli ambienti, sia naturale che artificiale. Saranno valutate</p>		

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>le caratteristiche dei corpi illuminanti proposti con particolare attenzione agli articoli che presentino un basso costo di manutenzione, un basso consumo energetico e, al contempo, un elevato standard qualitativo. La valutazione riguarderà anche la qualità del progetto illuminotecnico e la sua rispondenza alle esigenze</p>		

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>funzionali dei locali, in rapporto alle destinazioni d'uso degli ambienti. Saranno valutate le soluzioni impiantistiche che garantiscano il benessere termoigrometrico e il controllo della qualità dell'aria e della sua salubrità, sia nella parte del locale destinata al servizio di bar/ristorazione, sia nella parte destinata al personale</p>		

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>dipendente.</p> <hr/> <p>—</p> <p>a.3) MATERIALI, ARREDI, ATTREZZATURE ED ESTETICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ caratteristiche e tecniche e funzionali degli elementi di arredo proposti per l'allestimento dei locali; ▪ caratteristiche e tecniche e funzionali delle macchine ed attrezzature proposte per le 		

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	<p>attività di Bar Caffetteria e Ristorazione self service;</p> <ul style="list-style-type: none">▪ caratteristiche e tecniche e funzionali dei materiali proposti per rivestimenti di pareti, soffitti e pavimenti;▪ caratteristiche e estetiche del locale interno e degli spazi esterni concessi. <p>Saranno valutate la qualità e la funzionalità degli elementi di arredo e delle attrezzature</p>		
--	--	--	--

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	proposte e le caratteristiche tecniche dei materiali proposti per rivestimenti di pareti, soffitti e pavimenti. La valutazione riguarderà la qualità dei materiali e gli aspetti tecnici dei singoli elementi di arredo, con particolare attenzione alle caratteristiche di eco-compatibilità e basso impatto ambientale. Sia per gli arredi che per le finiture, sarà valutato		
--	---	--	--

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	positivamente		
	l'utilizzo di		
	materiali che		
	rispondano a		
	criteri ecologici		
	(compatibilità,		
	riciclabilità,		
	smaltibilità,		
	durevolezza),		
	tecnici		
	(resistenza,		
	coibenza,		
	adeguatezza) e		
	igienici (assenza		
	di emissioni		
	nocive,		
	salubrità). Gli		
	arredi saranno		
	valutati in base		
	alla loro qualità		
	di inserirsi		
	armonicamente nel		
	contesto di		
	riferimento,		
	privilegiando la		

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	creazione di ambienti accoglienti e confortevoli, ma al tempo stesso funzionali all'attività da svolgere nei locali. Sarà posta particolare attenzione alla qualità e alle caratteristiche tecniche e funzionali delle macchine ed attrezzature proposte per le attività di Bar Caffetteria/Ristor azione self service che dovranno garantire nel tempo la loro integrità e		
--	---	--	--

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	facilitare gli interventi di manutenzione.		
b. Offerta di prodotti e menù	<p>b.1) MENU:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ qualità e varietà dei menù proposti; ▪ offerta di menu in relazione ai diversi periodi stagionali. <p>E' valutata, sulla base di quanto esposto nella Relazione e nei relativi allegati, l'offerta relativa</p>	12	25

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>ai menù, con riferimento ai seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - menù ideati con particolare riguardo e attenzione alla diversa tipologia di utenza presente nella sede (studenti, docenti, personale); - varietà di menù proposti per la ristorazione veloce e per l'asporto; - utilizzo di prodotti freschi di stagione; 	13	

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<ul style="list-style-type: none"> - offerta di piatti tipici di stagione; - nel periodo estivo, produzione di gelato artigianale e offerta di menu estivi; - nei periodi vicini alle festività, preparazioni gastronomiche tradizionalment e in tema con la festività. <hr/> <hr/> <p style="text-align: center;">-</p>		

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>b.2) PRODOTTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ identificabilità e tracciabilità dei prodotti; ▪ qualità e varietà dei prodotti proposti. <p>E' valutata, sulla base di quanto esposto nella Relazione e nei relativi allegati, l'offerta relativa ai prodotti, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rispetto della tradizione 		

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>italiana e locale e ai marchi di protezione (quali, a titolo di esempio, DOP, IGP, IGT, etc.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - prodotti di marche maggiormente conosciute e consolidate; - varietà di prodotti per utenti con particolari esigenze alimentari, quali, a titolo di esempio, alimenti biologici, per 		

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	celiaci, vegetariani, vegani, ecc..		
c. Caratteristiche che e gestione del personale	<p>c.1) PRESENZA ADDETTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ addetti aggiuntivi rispetto a quanto indicato nel Capitolato; ▪ modalità organizzative per le sostituzioni. <p>Sono valutate, sulla base di quanto esposto nella Relazione e nei relativi allegati, le modalità di</p>	6	10

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>gestione del personale addetto, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - presenza di addetti aggiuntivi (rispetto al Capitolato) nelle fasce orarie di picco; - modalità organizzative per le sostituzioni in caso di assenza, malattia, ferie del personale. <p>_____</p> <p>_____</p> <p>—</p>	4	

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>c.2)</p> <p>CARATTERISTICHE</p> <p>ADDETTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ caratteristiche del personale dipendente. <p>Sono valutate, sulla base di quanto esposto nella Relazione e nei relativi allegati, le caratteristiche e la professionalità del personale addetto, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzo di personale con 		

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>padronanza della lingua inglese;</p> <p>- utilizzo di personale in possesso di attestati ed esperienze professionali strettamente attinenti al servizio di Bar Caffetteria e Ristorazione;</p> <p>- previsione di specifici progetti formativi volti a migliorare la professionalità del personale addetto.</p>		

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
<p>d. Organizzazione e modalità operative e del servizio</p>	<p>d.1) GESTIONE SERVIZIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ procedure e modalità operative del servizio. <p>Sono valutate, sulla base di quanto esposto nella Relazione e nei relativi allegati, le modalità organizzative ed operative del servizio, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzo di procedure e 	<p>7</p>	<p>15</p>

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>modalità operative per garantire una gestione del servizio agli utenti;</p> <p>- utilizzo di modalità operative per garantire la limitazione delle code alle casse e al banco, specialmente durante l'orario dei pasti.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>d.2) GESTIONE</p>	5	

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>PULIZIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ modalità operative per la pulizia. <p>Sono valutate, sulla base di quanto esposto nella Relazione e nei relativi allegati, le modalità organizzative ed operative per la pulizia, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> -garantire la pulizia e il riordino di tavolini e sedie (sia interni al 	3	

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>locale, sia nello spazio esterno concesso) durante l'orario dei pasti;</p> <p>- attivare un piano di modalità operative per pulizia, sanificazione e disinfezione delle superfici dei locali, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature.</p> <hr/> <hr/> <p>-</p> <p>d.3) GESTIONE ALIMENTI RESIDUATI:</p>		

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>▪ procedure e modalità operative per la gestione degli alimenti residuati.</p> <p>Sono valutate, sulla base di quanto esposto nella Relazione e nei relativi allegati, le modalità organizzative di distribuzione (o altro tipo di gestione) degli alimenti non consumati e residuati al termine della giornata</p>		

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max	
	lavorativa.			
e. Sistema di monitoraggio della qualità	<p>e.1) QUALITA' E CONTROLLO PRODOTTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ identificazione di specifici indicatori di qualità dei prodotti. 	5		
	E' valutato, sulla base di quanto esposto nella Relazione e nei relativi allegati, il sistema di monitoraggio della qualità, che può essere basato, a		9	
	titolo di esempio, attraverso i	4		

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	<p>seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none">- utilizzo di indicatori di qualità dei prodotti;- attivazione di un piano per eventuali controlli microbiologici, da eseguire a cura e spese del Concessionario e utilizzabili anche per l'attività di verifica dell'Amministrazione. <hr/> <hr/> <p>e.2) MONITORAGGIO GRADIMENTO DEL SERVIZIO:</p>		
--	---	--	--

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	<ul style="list-style-type: none">▪ controllo livello di soddisfazione da parte dell'utenza. <p>E' valutato, sulla base di quanto esposto nella Relazione e nei relativi allegati, il sistema di monitoraggio del grado di soddisfazione degli utenti, che può essere basato, a titolo di esempio, sui seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none">- previsione ed elaborazione di test e/o questionari, da somministrare		
--	---	--	--

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>periodicamente agli utenti, con relativa produzione di report di monitoraggio, utilizzabili anche per l'attività di verifica dell'Amministrazione;</p> <p>- previsione di eventuali bacheche (o simili) ove gli utenti possono lasciare segnalazioni, suggerimenti, ecc..</p>		

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
<p>f. Proposte e migliorative</p>	<p>f.1) AGEVOLAZIONI CONSUMO PRODOTTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ forme di agevolazioni per la clientela. <p>Sono valutate, 3 sulla base di quanto esposto nella Relazione e nei relativi allegati, le proposte per il miglioramento del servizio a beneficio degli utenti, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - offerta di 	<p>3</p>	<p>6</p>

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<p>agevolazioni/abbonamenti a costi ridotti per consumazioni ripetute;</p> <ul style="list-style-type: none"> - offerta di agevolazioni per consumazioni entro un certo orario; - ogni altra forma di agevolazione proposta a beneficio degli utenti. <hr/> <p>f.2) AGEVOLAZIONI SUL SERVIZIO:</p>		

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ accorgimenti a vantaggio del servizio. <p>Sono valutate, sulla base di quanto esposto nella Relazione e nei relativi allegati, le proposte per il miglioramento del servizio, con particolare riferimento al seguente aspetto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - accorgimenti migliorativi proposti a vantaggio della qualità, dell'efficienza e della 		

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
	celerità del servizio.		
g. Termine di realizzazione e allestimento	<p>Punteggio calcolato matematicamente, sulla base di quanto indicato dal concorrente nell'apposito Modulo offerta tecnica (termine max ammesso: 120 gg. solari, naturali e consecutivi dalla data del verbale di consegna), tramite le formule indicate nel disciplinare.</p>		10

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub - punteggio	Sub-punteggio max
Totale punteggio tecnico max			90

Per gli elementi da a. ad f. i membri della Commissione assegneranno discrezionalmente ad ogni sub elemento sopra esposto, tenuto conto dei relativi criteri motivazionali, un coefficiente variabile compreso tra 0 e 1.

La Commissione stabilisce che per l'attribuzione dei coefficienti da parte di ciascun commissario saranno presi come riferimento i valori di seguito riportati, ammettendo la possibilità di assegnare per ciascun sub-elemento anche coefficienti intermedi rispetto a quelli riprodotti nella tabella, al fine di consentire di adattare la valutazione ai numerosi item ricompresi in ciascun sub-elemento:

Coeff.	Valutazione
1	Ottimo riscontro degli elementi riportati nei criteri motivazionali
0,8	Buon riscontro degli elementi riportati nei criteri motivazionali
0,6	Discreto riscontro degli elementi riportati nei criteri motivazionali

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

0,4	Sufficiente riscontro degli elementi riportati nei criteri motivazionali
0,2	Insufficiente riscontro degli elementi riportati nei criteri motivazionali
0,0	Nessun riscontro degli elementi riportati nei criteri motivazionali

Analogamente a quanto avvenuto per gli elementi di natura qualitativa, il Presidente illustra, come da Disciplinare, il criterio di assegnazione dei punteggi per l'elemento g. di natura quantitativa.

Per l'offerta riguardante il termine di realizzazione e allestimento, i coefficienti da assegnare ad ogni concorrente saranno determinati mediante interpolazione lineare tra il coefficiente pari ad 1 (uno), attribuito al concorrente che offre il tempo minore - calcolato matematicamente, sulla base di quanto indicato dal concorrente nell'apposito Modulo offerta tecnica - termine max ammesso: 120 gg. solari, naturali e consecutivi dalla data del verbale di consegna), tramite le formule indicate nel disciplinare - e il coefficiente 0 (zero) attribuito al concorrente che non offre riduzione rispetto ai tempi massimi.

Il punteggio per l'elemento di valutazione tecnica di natura quantitativa (elemento g.) è determinato dalla

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

seguinte formula:

$$Pg = W * (Tmax - T) / (Tmax - Tmin)$$

dove:

Pg = punteggio calcolato per l'elemento di valutazione g.;

W = peso o punteggio massimo stabilito per l'elemento di valutazione;

Tmax = termine massimo previsto (= 120);

T = termine offerto dal concorrente;

Tmin = termine minimo offerto, fra tutte le offerte valide.

Il punteggio provvisorio (prima della successiva riparametrazione) dell'Offerta tecnica, per ogni concorrente, è determinato dalla sommatoria di tutti i punteggi come sopra determinati per gli elementi tecnici (da a. a g.).

Solo le offerte che ottengono un punteggio tecnico provvisorio di almeno 45 punti sono riparametrate e ammesse alla successiva valutazione economica. Il concorrente che consegua un punteggio inferiore a quello sopra detto sarà escluso dalla gara.

Con la riparametrazione si procede a trasformare i punteggi tecnici provvisori dei singoli elementi di natura qualitativa (somma dei sub-punteggi) in definitivi, riportando quello più alto al punteggio

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

massimo stabilito per l'elemento e proporzionando a tale valore gli altri punteggi.

Il punteggio definitivo dell'Offerta tecnica, per ogni concorrente, è determinato dalla sommatoria di tutti i punteggi definitivi per gli elementi tecnici (da a. a g.).

Tutti i calcoli per la determinazione dei coefficienti e dei punteggi, nonché per le operazioni di riparametrazione, sono effettuati con arrotondamento matematico alla seconda cifra decimale.

Tutto ciò premesso, la Commissione inizia la valutazione delle Offerte Tecniche delle imprese ammesse.

In particolare la Commissione procede a valutare singolarmente le documentazioni tecniche contenenti l'Offerta, come presentate dai concorrenti.

La Commissione esamina e valuta la documentazione tecnica presentata dal concorrente R.T.I. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL - S.I.C.O.R. - 2000 SRL.

Ai fini della valutazione e riguardo ai criteri indicati nel Disciplinare, la Commissione rileva quanto riportato sinteticamente nella tabella seguente:

sub	Valutazione sintetica
------------	------------------------------

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

elemento	
a.1)	<p>L'offerta risponde discretamente ai requisiti prestazionali espressi nel Capitolato e negli Allegati al Capitolato e propone soluzioni che, nel rispetto di tutte le prescrizioni delle norme di settore, presentano una razionale utilizzazione dei locali rivolta all'ottimizzazione degli spazi destinati ai servizi e al personale addetto a favore dello spazio destinato ai fruitori del bar/ristorazione self service.</p> <p>Discreta distribuzione delle varie funzioni (tavola calda, spazio ristoro, bar, cucina, deposito e locali di servizio) in termini di comfort e fruibilità dei servizi</p> <p>Discreta modalità di accessibilità e fruizione degli spazi da parte del pubblico (localizzazione degli ingressi, numero e dislocazione dei posti a sedere, casse disponibili, fruibilità dei banchi self service...) e funzionalità e logistica degli ambienti di lavoro</p> <p>Progetto discreto di allestimento</p>

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	organico ed armonioso rispetto al contesto in cui si inserisce
a.2)	<p>Discrete soluzioni volte al conseguimento del benessere ambientale delle persone (utenti e personale di servizio) che usufruiranno dei locali</p> <p>Discreti sistemi di contenimento del livello di rumorosità nell'ambiente tramite un'adeguata fono assorbenza dei componenti</p> <p>Discrete soluzioni volte al raggiungimento del benessere visivo attraverso un'adeguata illuminazione degli ambienti, sia naturale che artificiale</p> <p>Discrete caratteristiche dei corpi illuminanti proposti con particolare attenzione agli articoli che presentino un basso costo di manutenzione, un basso consumo energetico e, al contempo, un elevato standard qualitativo</p> <p>Discreta qualità del progetto illuminotecnico e sua rispondenza alle esigenze funzionali dei locali, in rapporto alle destinazioni d'uso degli</p>

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	<p>ambienti</p> <p>Soluzioni impiantistiche che garantiscono discretamente il benessere termigrometrico e il controllo della qualità dell'aria e della sua salubrità, sia nella parte del locale destinata al servizio di bar/ristorazione, sia nella parte destinata al personale dipendente</p>
a.3)	<p>Discreta qualità e funzionalità degli elementi di arredo e delle attrezzature proposte e le caratteristiche tecniche dei materiali proposti per rivestimenti di pareti, soffitti e pavimenti</p> <p>Discreta qualità dei materiali e gli aspetti tecnici dei singoli elementi di arredo, con particolare attenzione alle caratteristiche di eco-compatibilità e basso impatto ambientale</p> <p>Utilizzo di materiali che rispondono discretamente a criteri ecologici (compatibilità, riciclabilità, smaltibilità, durevolezza), tecnici (resistenza, coibenza, adeguatezza) e igienici (assenza di emissioni nocive, salubrità)</p>

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	<p>Arredi con discreta qualità di inserirsi armonicamente nel contesto di riferimento, privilegiando la creazione di ambienti accoglienti e confortevoli, ma al tempo stesso funzionali all'attività da svolgere nei locali</p>
	<p>Discreta qualità e caratteristiche tecniche e funzionali delle macchine ed attrezzature proposte per le attività di Bar Caffetteria/Ristorazione self service che dovranno garantire nel tempo la loro integrità e facilitare gli interventi di manutenzione</p>
b.1)	<p>Buoni menù ideati con particolare riguardo e attenzione alla diversa tipologia di utenza presente nella sede (studenti, docenti, personale);</p> <p>Buona varietà di menù proposti per la ristorazione veloce e per l'asporto;</p> <p>Buon utilizzo di prodotti freschi di stagione;</p> <p>Buona offerta di piatti tipici di stagione;</p>

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	<p>nel periodo estivo, produzione di gelato artigianale e buona offerta di menu estivi;</p> <p>nei periodi vicini alle festività, buone preparazioni gastronomiche tradizionalmente in tema con la festività</p>
b.2)	<p>Buon rispetto della tradizione italiana e locale e ai marchi di protezione (quali, a titolo di esempio, DOP, IGP, IGT, etc.);</p> <p>Buoni prodotti di marche maggiormente conosciute e consolidate;</p> <p>Buona varietà di prodotti per utenti con particolari esigenze alimentari, quali, a titolo di esempio, alimenti biologici, per celiaci, vegetariani, vegani, ecc..</p>
c.1)	<p>Discreta presenza di addetti aggiuntivi (rispetto al Capitolato) nelle fasce orarie di picco;</p> <p>Discrete modalità organizzative per le sostituzioni in caso di assenza, malattia, ferie del personale</p>
c.2)	<p>Più che discreto utilizzo di personale con padronanza della lingua inglese;</p>

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	<p>Più che discreto utilizzo di personale in possesso di attestati ed esperienze professionali strettamente attinenti al servizio di Bar Caffetteria e Ristorazione;</p> <p>Previsione più che discreta di specifici progetti formativi volti a migliorare la professionalità del personale addetto</p>
d.1)	<p>Discreto utilizzo di procedure e modalità operative per garantire una efficace gestione del servizio agli utenti;</p> <p>Discreto utilizzo di modalità operative per garantire la limitazione delle code alle casse e al banco, specialmente durante l'orario dei pasti</p>
d.2)	<p>Più che discreta garanzia di pulizia e riordino di tavolini e sedie (sia interni al locale, sia nello spazio esterno concesso) durante l'orario dei pasti;</p> <p>Più che discreto piano di modalità operative per pulizia, sanificazione e disinfestazione delle superfici dei locali, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature</p>
d.3)	<p>Discrete modalità organizzative di</p>

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	distribuzione (o altro tipo di gestione) degli alimenti non consumati e residuati al termine della giornata lavorativa
e.1)	Discreto utilizzo di indicatori di qualità dei prodotti; Attivazione di un discreto piano per eventuali controlli microbiologici, da eseguire a cura e spese del Concessionario e utilizzabili anche per l'attività di verifica dell'Amministrazione
e.2)	Buona previsione ed elaborazione di test e/o questionari, da somministrare periodicamente agli utenti, con relativa produzione di report di monitoraggio, utilizzabili anche per l'attività di verifica dell'Amministrazione; Buona previsione di eventuali bacheche (o simili) ove gli utenti possono lasciare segnalazioni, suggerimenti, ecc..
f.1)	Discreta offerta di agevolazioni/abbonamenti a costi ridotti per consumazioni ripetute; Discreta offerta di agevolazioni per consumazioni entro un certo orario

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

f.2)	Buoni accorgimenti migliorativi proposti a vantaggio della qualità, dell'efficienza e della celerità del servizio
------	---

Tutto ciò premesso, i membri della Commissione esprimono singolarmente i propri giudizi per quanto riguarda i sub-elementi qualitativi, come riportato in tabella seguente.

Sub-elementi	Putignani	Siniscalchi	Sodani	Media
a.1)	0,60	0,70	0,55	0,62
a.2)	0,60	0,70	0,60	0,63
a.3)	0,60	0,80	0,65	0,68
b.1)	0,80	1,00	0,70	0,83
b.2)	0,80	0,80	0,80	0,80
c.1)	0,60	0,60	0,60	0,60
c.2)	0,60	0,80	0,70	0,70
d.1)	0,60	0,70	0,60	0,63
d.2)	0,60	0,80	0,80	0,73
d.3)	0,60	0,50	0,70	0,60
e.1)	0,60	0,70	0,60	0,63
e.2)	0,80	0,80	0,70	0,77
f.1)	0,60	0,70	0,60	0,63
f.2)	0,80	0,80	0,80	0,80

Per quanto riguarda la valutazione degli elementi

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

quantitativi la Commissione rileva che il valore offerto per il sub-elemento g. è il seguente:

Sub-elemento	Valore offerto	Unità di misura
g.	65	gg.

Alle ore 12:00, la Commissione sospende i lavori e si aggiorna per continuare l'esame delle Offerte Tecniche.

Il presente verbale, composto da n. 56 pagine, è approvato e sottoscritto dalla Commissione seduta stante.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

Dott. Andrea Putignani

I MEMBRI

Dott.ssa Marzia Siniscalchi

Ing. Paolo Sodani

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

COMMISSIONE PREPOSTA ALLA PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR CAFFETTERIA E RISTORAZIONE SELF SERVICE PRESSO L'EDIFICIO DENOMINATO "EX CENTRO MECCANIZZAZIONE POSTE" SITO IN VIA CIRCONVALLAZIONE TIBURTINA N. 4, ROMA.

VERBALE N. 02 IN SEDUTA RISERVATA

Il giorno 27/10/2017 in Roma alle ore 10:00, nella sala 78 presso il palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza", P.le Aldo Moro, 5, si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice composta da:

- Dott. Andrea Putignani;
- Dott.ssa Marzia Siniscalchi;
- Ing. Paolo Sodani.

La Commissione esamina e valuta la documentazione tecnica presentata dal concorrente R.T.I. CIR FOOD S.C. - TECTON SOC. COOP..

Ai fini della valutazione e riguardo ai criteri indicati nel Disciplinare, la Commissione rileva quanto riportato sinteticamente nella tabella seguente:

sub elemento	Valutazione sintetica
a.1)	L'offerta risponde più che discretamente

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	<p>ai requisiti prestazionali espressi nel Capitolato e negli Allegati al Capitolato e propone soluzioni che, nel rispetto di tutte le prescrizioni delle norme di settore, presentano una razionale utilizzazione dei locali rivolta all'ottimizzazione degli spazi destinati ai servizi e al personale addetto a favore dello spazio destinato ai fruitori del bar/ristorazione self service.</p> <p>Più che discreta distribuzione delle varie funzioni (tavola calda, spazio ristoro, bar, cucina, deposito e locali di servizio) in termini di comfort e fruibilità dei servizi</p> <p>Più che discreta modalità di accessibilità e fruizione degli spazi da parte del pubblico (localizzazione degli ingressi, numero e dislocazione dei posti a sedere, casse disponibili, fruibilità dei banchi self service...) e funzionalità e logistica degli ambienti di lavoro</p> <p>Progetto più che discreto di allestimento organico ed armonioso rispetto al contesto in cui si inserisce</p>
--	--

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

a.2)	<p>Discrete soluzioni volte al conseguimento del benessere ambientale delle persone (utenti e personale di servizio) che usufruiranno dei locali</p> <p>Discreti sistemi di contenimento del livello di rumorosità nell'ambiente tramite un'adeguata fono assorbenza dei componenti</p> <p>Discrete soluzioni volte al raggiungimento del benessere visivo attraverso un'adeguata illuminazione degli ambienti, sia naturale che artificiale</p> <p>Discrete caratteristiche dei corpi illuminanti proposti con particolare attenzione agli articoli che presentino un basso costo di manutenzione, un basso consumo energetico e, al contempo, un elevato standard qualitativo</p> <p>Discreta qualità del progetto illuminotecnico e sua rispondenza alle esigenze funzionali dei locali, in rapporto alle destinazioni d'uso degli ambienti</p> <p>Soluzioni impiantistiche che</p>
------	--

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	<p>garantiscono discretamente il benessere termo igrometrico e il controllo della qualità dell'aria e della sua salubrità, sia nella parte del locale destinata al servizio di bar/ristorazione, sia nella parte destinata al personale dipendente</p>
a.3)	<p>Più che discreta qualità e funzionalità degli elementi di arredo e delle attrezzature proposte e le caratteristiche tecniche dei materiali proposti per rivestimenti di pareti, soffitti e pavimenti</p> <p>Più che discreta qualità dei materiali e gli aspetti tecnici dei singoli elementi di arredo, con particolare attenzione alle caratteristiche di eco-compatibilità e basso impatto ambientale</p> <p>Utilizzo di materiali che rispondono più che discretamente a criteri ecologici (compatibilità, riciclabilità, smaltibilità, durevolezza), tecnici (resistenza, coibenza, adeguatezza) e igienici (assenza di emissioni nocive, salubrità)</p> <p>Arredi con più che discreta qualità di</p>

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	<p>inserirsi armonicamente nel contesto di riferimento, privilegiando la creazione di ambienti accoglienti e confortevoli, ma al tempo stesso funzionali all'attività da svolgere nei locali</p> <p>Più che discreta qualità e caratteristiche tecniche e funzionali delle macchine ed attrezzature proposte per le attività di Bar Caffetteria/Ristorazione self service che dovranno garantire nel tempo la loro integrità e facilitare gli interventi di manutenzione</p>
b.1)	<p>Più che buoni menù ideati con particolare riguardo e attenzione alla diversa tipologia di utenza presente nella sede (studenti, docenti, personale);</p> <p>Più che buona varietà di menù proposti per la ristorazione veloce e per l'asporto;</p> <p>Più che buon utilizzo di prodotti freschi di stagione;</p> <p>Più che buona offerta di piatti tipici di stagione;</p>

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	<p>nel periodo estivo, produzione di gelato artigianale e più che buona offerta di menu estivi;</p> <p>nei periodi vicini alle festività, più che buone preparazioni gastronomiche tradizionalmente in tema con la festività</p>
b.2)	<p>Ottimo rispetto della tradizione italiana e locale e ai marchi di protezione (quali, a titolo di esempio, DOP, IGP, IGT, etc.);</p> <p>Ottimi prodotti di marche maggiormente conosciute e consolidate;</p> <p>Ottima varietà di prodotti per utenti con particolari esigenze alimentari, quali, a titolo di esempio, alimenti biologici, per celiaci, vegetariani, vegani, ecc..</p>
c.1)	<p>Più che buona presenza di addetti aggiuntivi (rispetto al Capitolato) nelle fasce orarie di picco;</p> <p>Più che buone modalità organizzative per le sostituzioni in caso di assenza, malattia, ferie del personale</p>
c.2)	<p>Più che buono utilizzo di personale con padronanza della lingua inglese;</p>

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	<p>Più che buono utilizzo di personale in possesso di attestati ed esperienze professionali strettamente attinenti al servizio di Bar Caffetteria e Ristorazione;</p> <p>Previsione più che buona di specifici progetti formativi volti a migliorare la professionalità del personale addetto</p>
d.1)	<p>Buon utilizzo di procedure e modalità operative per garantire una efficace gestione del servizio agli utenti;</p> <p>Buon utilizzo di modalità operative per garantire la limitazione delle code alle casse e al banco, specialmente durante l'orario dei pasti</p>
d.2)	<p>Più che buona garanzia di pulizia e riordino di tavolini e sedie (sia interni al locale, sia nello spazio esterno concesso) durante l'orario dei pasti;</p> <p>Più che buono piano di modalità operative per pulizia, sanificazione e disinfestazione delle superfici dei locali, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature</p>
d.3)	<p>Più che discrete modalità organizzative</p>

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	di distribuzione (o altro tipo di gestione) degli alimenti non consumati e residuati al termine della giornata lavorativa
e.1)	Più che discreto utilizzo di indicatori di qualità dei prodotti; Attivazione di un più che discreto piano per eventuali controlli microbiologici, da eseguire a cura e spese del Concessionario e utilizzabili anche per l'attività di verifica dell'Amministrazione
e.2)	Buona previsione ed elaborazione di test e/o questionari, da somministrare periodicamente agli utenti, con relativa produzione di report di monitoraggio, utilizzabili anche per l'attività di verifica dell'Amministrazione; Buona previsione di eventuali bacheche (o simili) ove gli utenti possono lasciare segnalazioni, suggerimenti, ecc..
f.1)	Discreta offerta di agevolazioni/abbonamenti a costi ridotti per consumazioni ripetute; Discreta offerta di agevolazioni per

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	consumazioni entro un certo orario
f.2)	Più che discreti accorgimenti migliorativi proposti a vantaggio della qualità, dell'efficienza e della celerità del servizio

Tutto ciò premesso, i membri della Commissione esprimono singolarmente i propri giudizi per quanto riguarda i sub-elementi qualitativi, come riportato in tabella seguente.

Sub- elementi	Putignani	Siniscalchi	Sodani	Media
a.1)	0,80	0,70	0,75	0,75
a.2)	0,80	0,60	0,60	0,67
a.3)	0,80	0,60	0,70	0,70
b.1)	1,00	0,80	0,75	0,85
b.2)	1,00	0,80	0,90	0,90
c.1)	1,00	0,70	0,80	0,83
c.2)	1,00	0,80	0,75	0,85
d.1)	1,00	0,70	0,70	0,80
d.2)	1,00	0,80	0,75	0,85
d.3)	0,60	0,90	0,65	0,72
e.1)	0,80	0,70	0,70	0,73
e.2)	1,00	0,70	0,70	0,80
f.1)	0,60	0,80	0,60	0,67
f.2)	0,80	0,80	0,70	0,77

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Per quanto riguarda la valutazione degli elementi quantitativi la Commissione rileva che il valore offerto per il sub-elemento g. è il seguente:

Sub-elemento	Valore offerto	Unità di misura
g.	70	gg.
g.	65	gg.

Alle ore 12:00, la Commissione sospende i lavori e si aggiorna per continuare l'esame delle Offerte Tecniche.

Il presente verbale, composto da n. 10 pagine, è approvato e sottoscritto dalla Commissione seduta stante.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

Dott. Andrea Putignani

I MEMBRI

Dott.ssa Marzia Siniscalchi

Ing. Paolo Sodani

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

COMMISSIONE PREPOSTA ALLA PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR CAFFETTERIA E RISTORAZIONE SELF SERVICE PRESSO L'EDIFICIO DENOMINATO "EX CENTRO MECCANIZZAZIONE POSTE" SITO IN VIA CIRCONVALLAZIONE TIBURTINA N. 4, ROMA.

VERBALE N. 03 IN SEDUTA RISERVATA

Il giorno 13/11/2017 in Roma alle ore 10:00, nella sala 78 presso il palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza", P.le Aldo Moro, 5, si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice composta da:

- Dott. Andrea Putignani;
- Dott.ssa Marzia Siniscalchi;
- Ing. Paolo Sodani.

La Commissione esamina e valuta la documentazione tecnica presentata dal concorrente R.T.I. LADISA SPA - ILARIO GROUP SRL.

Ai fini della valutazione e riguardo ai criteri indicati nel Disciplinare, la Commissione rileva quanto riportato sinteticamente nella tabella seguente:

sub elemento	Valutazione sintetica
a.1)	L'offerta risponde discretamente ai

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	<p>requisiti prestazionali espressi nel Capitolato e negli Allegati al Capitolato e propone soluzioni che, nel rispetto di tutte le prescrizioni delle norme di settore, presentano una razionale utilizzazione dei locali rivolta all'ottimizzazione degli spazi destinati ai servizi e al personale addetto a favore dello spazio destinato ai fruitori del bar/ristorazione self service.</p> <p>Discreta distribuzione delle varie funzioni (tavola calda, spazio ristoro, bar, cucina, deposito e locali di servizio) in termini di comfort e fruibilità dei servizi</p> <p>Discreta modalità di accessibilità e fruizione degli spazi da parte del pubblico (localizzazione degli ingressi, numero e dislocazione dei posti a sedere, casse disponibili, fruibilità dei banchi self service...) e funzionalità e logistica degli ambienti di lavoro</p> <p>Progetto discreto di allestimento organico ed armonioso rispetto al contesto in cui si inserisce</p>
--	---

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

a.2)	<p>Discrete soluzioni volte al conseguimento del benessere ambientale delle persone (utenti e personale di servizio) che usufruiranno dei locali</p> <p>Discreti sistemi di contenimento del livello di rumorosità nell'ambiente tramite un'adeguata fono assorbenza dei componenti</p> <p>Discrete soluzioni volte al raggiungimento del benessere visivo attraverso un'adeguata illuminazione degli ambienti, sia naturale che artificiale</p> <p>Discrete caratteristiche dei corpi illuminanti proposti con particolare attenzione agli articoli che presentino un basso costo di manutenzione, un basso consumo energetico e, al contempo, un elevato standard qualitativo</p> <p>Discreta qualità del progetto illuminotecnico e sua rispondenza alle esigenze funzionali dei locali, in rapporto alle destinazioni d'uso degli ambienti</p> <p>Soluzioni impiantistiche che</p>
------	--

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	garantiscono discretamente il benessere termo igrometrico e il controllo della qualità dell'aria e della sua salubrità, sia nella parte del locale destinata al servizio di bar/ristorazione, sia nella parte destinata al personale dipendente
a.3)	Discreta qualità e funzionalità degli elementi di arredo e delle attrezzature proposte e le caratteristiche tecniche dei materiali proposti per rivestimenti di pareti, soffitti e pavimenti Discreta qualità dei materiali e gli aspetti tecnici dei singoli elementi di arredo, con particolare attenzione alle caratteristiche di eco-compatibilità e basso impatto ambientale Utilizzo di materiali che rispondono discretamente a criteri ecologici (compatibilità, riciclabilità, smaltibilità, durevolezza), tecnici (resistenza, coibenza, adeguatezza) e igienici (assenza di emissioni nocive, salubrità) Arredi con discreta qualità di inserirsi armonicamente nel contesto di

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	<p>riferimento, privilegiando la creazione di ambienti accoglienti e confortevoli, ma al tempo stesso funzionali all'attività da svolgere nei locali</p> <p>Discreta qualità e caratteristiche tecniche e funzionali delle macchine ed attrezzature proposte per le attività di Bar Caffetteria/Ristorazione self service che dovranno garantire nel tempo la loro integrità e facilitare gli interventi di manutenzione</p>
b.1)	<p>Più che buoni menù ideati con particolare riguardo e attenzione alla diversa tipologia di utenza presente nella sede (studenti, docenti, personale);</p> <p>Più che buona varietà di menù proposti per la ristorazione veloce e per l'asporto;</p> <p>Più che buon utilizzo di prodotti freschi di stagione;</p> <p>Più che buona offerta di piatti tipici di stagione;</p> <p>nel periodo estivo, produzione di gelato artigianale e più che buona offerta di menu estivi;</p>

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	nei periodi vicini alle festività, più che buone preparazioni gastronomiche tradizionalmente in tema con la festività
b.2)	Più che buono rispetto della tradizione italiana e locale e ai marchi di protezione (quali, a titolo di esempio, DOP, IGP, IGT, etc.); Più che buoni prodotti di marche maggiormente conosciute e consolidate; Più che buona varietà di prodotti per utenti con particolari esigenze alimentari, quali, a titolo di esempio, alimenti biologici, per celiaci, vegetariani, vegani, ecc..
c.1)	Più che discreta presenza di addetti aggiuntivi (rispetto al Capitolato) nelle fasce orarie di picco; Più che discrete modalità organizzative per le sostituzioni in caso di assenza, malattia, ferie del personale
c.2)	Buon utilizzo di personale con padronanza della lingua inglese; Buon utilizzo di personale in possesso di attestati ed esperienze professionali

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	<p>strettamente attinenti al servizio di Bar Caffetteria e Ristorazione;</p> <p>Previsione buona di specifici progetti formativi volti a migliorare la professionalità del personale addetto</p>
d.1)	<p>Discreto utilizzo di procedure e modalità operative per garantire una efficace gestione del servizio agli utenti;</p> <p>Discreto utilizzo di modalità operative per garantire la limitazione delle code alle casse e al banco, specialmente durante l'orario dei pasti</p>
d.2)	<p>Più che buona garanzia di pulizia e riordino di tavolini e sedie (sia interni al locale, sia nello spazio esterno concesso) durante l'orario dei pasti;</p> <p>Più che buono piano di modalità operative per pulizia, sanificazione e disinfestazione delle superfici dei locali, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature</p>
d.3)	<p>Più che discrete modalità organizzative di distribuzione (o altro tipo di gestione) degli alimenti non consumati e residuati al termine della giornata</p>

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	lavorativa
e.1)	<p>Più che discreto utilizzo di indicatori di qualità dei prodotti;</p> <p>Attivazione di un buon piano per eventuali controlli microbiologici, da eseguire a cura e spese del Concessionario e utilizzabili anche per l'attività di verifica dell'Amministrazione</p>
e.2)	<p>Buona previsione ed elaborazione di test e/o questionari, da somministrare periodicamente agli utenti, con relativa produzione di report di monitoraggio, utilizzabili anche per l'attività di verifica dell'Amministrazione;</p> <p>Buona previsione di eventuali bacheche (o simili) ove gli utenti possono lasciare segnalazioni, suggerimenti, ecc..</p>
f.1)	<p>Discreta offerta di agevolazioni/abbonamenti a costi ridotti per consumazioni ripetute;</p> <p>Discreta offerta di agevolazioni per consumazioni entro un certo orario</p>
f.2)	Discreti accorgimenti migliorativi proposti a vantaggio della qualità,

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	dell'efficienza e della celerità del servizio
--	---

Tutto ciò premesso, i membri della Commissione esprimono singolarmente i propri giudizi per quanto riguarda i sub-elementi qualitativi, come riportato in tabella seguente.

Sub- elementi	Putignani	Siniscalchi	Sodani	Media
a.1)	0,80	0,60	0,65	0,68
a.2)	0,60	0,60	0,60	0,60
a.3)	0,60	0,80	0,65	0,68
b.1)	1,00	0,80	0,80	0,87
b.2)	1,00	0,70	0,90	0,87
c.1)	0,80	0,70	0,65	0,72
c.2)	0,80	0,80	0,80	0,80
d.1)	0,80	0,70	0,70	0,73
d.2)	0,80	0,70	0,75	0,75
d.3)	0,60	0,80	0,70	0,70
e.1)	0,80	0,70	0,75	0,75
e.2)	0,80	0,70	0,65	0,72
f.1)	0,60	0,80	0,65	0,68
f.2)	0,80	0,60	0,70	0,70

Per quanto riguarda la valutazione degli elementi quantitativi la Commissione rileva che il valore offerto per il sub-elemento g. è il seguente:

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Sub- elemento	Valore offerto	Unità di misura
g.	50	gg.

Alle ore 12:00, la Commissione sospende i lavori e si aggiorna per continuare l'esame delle Offerte Tecniche.

Il presente verbale, composto da n. 10 pagine, è approvato e sottoscritto dalla Commissione seduta stante.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

Dott. Andrea Putignani

I MEMBRI

Dott.ssa Marzia Siniscalchi

Ing. Paolo Sodani

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

COMMISSIONE PREPOSTA ALLA PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR CAFFETTERIA E RISTORAZIONE SELF SERVICE PRESSO L'EDIFICIO DENOMINATO "EX CENTRO MECCANIZZAZIONE POSTE" SITO IN VIA CIRCONVALLAZIONE TIBURTINA N. 4, ROMA.

VERBALE N. 04 IN SEDUTA RISERVATA

Il giorno 17/11/2017 in Roma alle ore 10:00, nella sala 78 presso il palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza", P.le Aldo Moro, 5, si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice composta da:

- Dott. Andrea Putignani;
- Dott.ssa Marzia Siniscalchi;
- Ing. Paolo Sodani.

Il Presidente avvia il calcolo dei punteggi relativi agli elementi qualitativi per il concorrente R.T.I. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL - S.I.C.O.R. - 2000 SRL e la Commissione riporta il risultato in forma tabellare come segue:

			R.T.I.	ITACA
			RISTORAZIONE	E
			SERVIZI	SRL -
			S.I.C.O.R. - 2000	SRL
		media	W	Psub Pel

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

					(prov. .)
qualitativi	a.1)	0,62	5	3,08	9,67
	a.2)	0,63	5	3,17	
	a.3)	0,68	5	3,42	
	b.1)	0,83	12	10,00	20,40
	b.2)	0,80	13	10,40	
	c.1)	0,60	6	3,60	6,40
	c.2)	0,70	4	2,80	
	d.1)	0,63	7	4,43	9,90
	d.2)	0,73	5	3,67	
	d.3)	0,60	3	1,80	
	e.1)	0,63	5	3,17	6,24
	e.2)	0,77	4	3,07	
	f.1)	0,63	3	1,90	4,30
	f.2)	0,80	3	2,40	

Il Presidente avvia il calcolo del punteggio relativo all'elemento quantitativo per il medesimo concorrente e la Commissione riporta il risultato in forma tabellare come segue:

		R.T.I. ITACA	W	punt.
		RISTORAZIONE		
		E SERVIZI		
		SRL -		
		S.I.C.O.R. -		

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

		2000 SRL		
qua nti	g.	65	10	
				7,86

Pertanto il punteggio provvisorio attribuito al suddetto concorrente, per l'offerta tecnica (OT), risulta: **64,76**.

Poiché il punteggio provvisorio attribuito risulta superiore a 45, **la Commissione ammette il concorrente alla riparametrazione del punteggio e alla valutazione dell'offerta economica (OE)**.

Il Presidente avvia il calcolo dei punteggi relativi agli elementi qualitativi per il concorrente R.T.I. CIR FOOD S.C. - TECTON SOC. COOP. e la Commissione riporta il risultato in forma tabellare come segue:

			R.T.I. CIR FOOD S.C. - TECTON SOC. COOP.		
		media	W	Psub	Pel (provv.)
qualitativi	a.1)	0,75	5	3,75	10,58
	a.2)	0,67	5	3,33	
	a.3)	0,70	5	3,50	
	b.1)	0,85	12	10,20	21,90
	b.2)	0,90	13	11,70	
	c.1)	0,83	6	5,00	8,40
	c.2)	0,85	4	3,40	

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	d.1)	0,80	7	5,60	12,00
	d.2)	0,85	5	4,25	
	d.3)	0,72	3	2,15	
	e.1)	0,73	5	3,67	6,87
	e.2)	0,80	4	3,20	
	f.1)	0,67	3	2,00	4,30
	f.2)	0,77	3	2,30	

Il Presidente avvia il calcolo del punteggio relativo all'elemento quantitativo per il medesimo concorrente e la Commissione riporta il risultato in forma tabellare come segue:

		R.T.I. CIR	W	punt.
		FOOD S.C. -		
		TECTON SOC.		
		COOP.		
qua nti	g.	70	10	
				7,14

Pertanto il punteggio provvisorio attribuito al suddetto concorrente, per l'offerta tecnica (OT), risulta: **71,19**.

Poiché il punteggio provvisorio attribuito risulta superiore a 45, **la Commissione ammette il concorrente alla riparametrazione del punteggio e alla valutazione dell'offerta economica (OE).**

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Il Presidente avvia il calcolo dei punteggi relativi agli elementi qualitativi per il concorrente R.T.I. LADISA SPA - ILARIO GROUP SRL e la Commissione riporta il risultato in forma tabellare come segue:

		R.T.I. LADISA SPA - ILARIO GROUP SRL			
		media	W	Psub	Pe1 (prov.)
qualitativi	a.1)	0,68	5	3,42	9,84
	a.2)	0,60	5	3,00	
	a.3)	0,68	5	3,42	
	b.1)	0,87	12	10,40	21,67
	b.2)	0,87	13	11,27	
	c.1)	0,72	6	4,30	7,50
	c.2)	0,80	4	3,20	
	d.1)	0,73	7	5,13	10,98
	d.2)	0,75	5	3,75	
	d.3)	0,70	3	2,10	
	e.1)	0,75	5	3,75	6,62
	e.2)	0,72	4	2,87	
	f.1)	0,68	3	2,05	4,15
	f.2)	0,70	3	2,10	

Il Presidente avvia il calcolo del punteggio relativo all'elemento quantitativo per il medesimo concorrente

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

e la Commissione riporta il risultato in forma tabellare come segue:

		R.T.I.	W	punt.
		LADISA SPA - ILARIO GROUP SRL		
qua npi	g.	50	10	
				10,00

Pertanto il punteggio provvisorio attribuito al suddetto concorrente, per l'offerta tecnica (OT), risulta: **70,75**.

Poiché il punteggio provvisorio attribuito risulta superiore a 45, **la Commissione ammette il concorrente alla riparametrazione del punteggio e alla valutazione dell'offerta economica (OE).**

Si procede pertanto alla riparametrazione dei punteggi come di seguito:

Offerta	Requ	Medi	Punteg	Media	PUNTEGGIO
N.3 -	isit	a	gio	DEFINITI	
R.T.I.	i	PROV	Provvi	VA	
ITACA	Qual	VISO	sorio		
RISTORA	itat	RIA			
ZIONE E	ivi				
SERVIZI					
SRL -					

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

S.I.C.O					
.R. - 2000 SRL.					
a.1) ASPE TTI DIST RIBU TIVI E FUNZ IONA LI	0,62	3,08	0,82	4,11	
a.2) CARA TTER ISTI CHE AMBI ENTA LI	0,63	3,17	0,95	4,75	
a.3) MATE RIAL	0,68	3,42	0,98	4,88	

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	I, ARRE DI, ATTR EZZA TURE ED ESTE TICA				
	b.1) MENU	0,83	10,00	0,96	11,54
	b.2) PROD OTTI	0,80	10,40	0,89	11,56
	c.1) PRES ENZA ADDE TTI	0,60	3,60	0,72	4,32
	c.2) CARA TTER ISTI CHE ADDE	0,70	2,80	0,82	3,29

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	TTI				
	d.1) GESTIONE SERVIZIO	0,63	4,43	0,79	5,54
	d.2) GESTIONE PULIZIA	0,73	3,67	0,86	4,31
	d.3) GESTIONE ALIMENTI RESIDUATI	0,60	1,80	0,84	2,51
	e.1) QUALITA' E CONTROLLO	0,63	3,17	0,84	4,22

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	O PROD OTTI				
	e.2) MONI TORA GGIO GRAD IMEN TO DEL SERV IZIO	0,77	3,07	0,96	3,83
	f.1) AGEV OLAZ IONI CONS UMO PROD OTTI	0,63	1,90	0,93	2,78
	f.2) AGEV OLAZ IONI	0,80	2,40	1,00	3,00

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	SUL SERV IZIO				
	Requ isit i Quan tita tivi	n. gior ni offe rti			
	g) TERM INE DI REAL IZZQ AZIO NE E ALLE STIM ENTO	65,0 0	7,86		7,86
			64,76		78,51
Offerta N.4 -	Requ isit	Medi a	Punteg gio	Media DEFINITI	PUNTEGGIO

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

R.T.I.	i	PROV	Provvi	VA	
CIR		VISO	sorio		
FOOD		RIA			
S.C. -					
TECTON					
SOC.					
COOP.					
	a.1)	0,75	3,75	1,00	5,00
	ASPE				
	TTI				
	DIST				
	RIBU				
	TIVI				
	E				
	FUNZ				
	IONA				
	LI				
	a.2)	0,67	3,33	1,00	5,00
	CARA				
	TTER				
	ISTI				
	CHE				
	AMBI				
	ENTA				
	LI				

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

a.3)	0,70	3,50	1,00	5,00
MATERIALI, ARREDI, ATTREZZATURE ED ESTETICA				
b.1)	0,85	10,20	0,98	11,77
MENU				
b.2)	0,90	11,70	1,00	13,00
PRODOTTI				
c.1)	0,83	5,00	1,00	6,00
PRESENZE ADDETTI				
c.2)	0,85	3,40	1,00	4,00
CARATTERI				

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	ISTI CHE ADDE TTI				
	d.1) GEST IONE SERV IZIO	0,80	5,60	1,00	7,00
	d.2) GEST IONE PULI ZIA	0,85	4,25	1,00	5,00
	d.3) GEST IONE ALIM ENTI RESI DUAT I	0,72	2,15	1,00	3,00
	e.1) QUAL ITA'	0,73	3,67	0,98	4,89

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	E CONT ROLL O PROD OTTI				
	e.2) MONI TORA GGIO GRAD IMEN TO DEL SERV IZIO	0,80	3,20	1,00	4,00
	f.1) AGEV OLAZ IONI CONS UMO PROD OTTI	0,67	2,00	0,98	2,93
	f.2)	0,77	2,30	0,96	2,88

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	AGEV OLAZ IONI SUL SERV IZIO				
	Requ isit i Quan tita tivi	n. gior ni offe rti			
	g) TERM INE DI REAL IZZQ AZIO NE E ALLE STIM ENTO	70,0 0	7,14		7,14
			71,19		86,60

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

Offerta	Requ	Medi	Punteg	Media	PUNTEGGIO
N.5 - R.T.I. LADISA SPA - ILARIO GROUP SRL	isit i	a PROV VISO RIA	gio Provvi sorio	DEFINITI VA	
	a.1) ASPE TTI DIST RIBU TIVI E FUNZ IONA LI	0,68	3,42	0,91	4,56
	a.2) CARA TTER ISTI CHE AMBI ENTA	0,60	3,00	0,90	4,50

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	LI				
	a.3)	0,68	3,42	0,98	4,88
	MATE RIAL I, ARRE DI, ATTR EZZA TURE ED ESTE TICA				
	b.1)	0,87	10,40	1,00	12,00
	MENU				
	b.2)	0,87	11,27	0,96	12,52
	PROD OTTI				
	c.1)	0,72	4,30	0,86	5,16
	PRES ENZA ADDE TTI				
	c.2)	0,80	3,20	0,94	3,76
	CARA				

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	TTER ISTI CHE ADDE TTI				
d.1)	GEST IONE SERV IZIO	0,73	5,13	0,92	6,42
d.2)	GEST IONE PULI ZIA	0,75	3,75	0,88	4,41
d.3)	GEST IONE ALIM ENTI RESI DUAT I	0,70	2,10	0,98	2,93
e.1)	QUAL	0,75	3,75	1,00	5,00

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	ITA' E CONT ROLL O PROD OTTI				
	e.2) MONI TORA GGIO GRAD IMEN TO DEL SERV IZIO	0,72	2,87	0,90	3,58
	f.1) AGEV OLAZ IONI CONS UMO PROD OTTI	0,68	2,05	1,00	3,00

Pubblicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

	f.2)	0,70	2,10	0,88	2,63
	AGEV				
	OLAZ				
	IONI				
	SUL				
	SERV				
	IZIO				
	Requ isit i Quan tita tivi	n. gior ni offe rti			
	g)	50,0	10,00		10,00
	TERM	0			
	INE				
	DI				
	REAL				
	IZZQ				
	AZIO				
	NE E				
	ALLE				
	STIM				
	ENTO				
			70,75		85,35

Publicato in data 24/11/2017 ai sensi dell'art. 29 co. 1 penultimo periodo sul sito del committente

La Commissione allega al verbale le relative tabelle di calcolo.

La Commissione ripieloga quindi i punteggi delle offerte tecniche attribuiti ai concorrenti come di seguito:

R.T.I. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL - S.I.C.O.R.

- 2000 SRL: punti 78,51

R.T.I. CIR FOOD S.C. - TECTON SOC. COOP.: punti 86,60

R.T.I. LADISA SPA - ILARIO GROUP SRL: punti 85,35

Il Presidente, alle ore 12:00, dichiara chiuso l'esame delle offerte tecniche in seduta riservata e la commissione si aggiorna a data da definire per la seduta pubblica di valutazione delle offerte economiche.

Il presente verbale, composto da n. 22 pagine, è approvato e sottoscritto dalla Commissione seduta stante.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

Dott. Andrea Putignani

I MEMBRI

Dott.ssa Marzia Siniscalchi

Ing. Paolo Sodani

Offerta N.3 - R.T.I. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL - S.I.C.O.R. - 2000 SRL	Requisiti Qualitativi	Putignani	Siniscalchi	Sodani	Media PROVVISORIA	Punteggio Provvisorio	Media DEFINITIVA	PUNTEGGIO
	a.1) ASPETTI DISTRIBUTIVI E FUNZIONALI	0,60	0,70	0,55	0,62	3,08	0,82	4,11
	a.2) CARATTERISTICHE AMBIENTALI	0,60	0,70	0,60	0,63	3,17	0,95	4,75
	a.3) MATERIALI, ARREDI, ATTREZZATURE ED ESTETICA	0,60	0,80	0,65	0,68	3,42	0,98	4,88
	b.1) MENU	0,80	1,00	0,70	0,83	10,00	0,96	11,54
	b.2) PRODOTTI	0,80	0,80	0,80	0,80	10,40	0,89	11,56
	c.1) PRESENZA ADDETTI	0,60	0,60	0,60	0,60	3,60	0,72	4,32
	c.2) CARATTERISTICHE ADDETTI	0,60	0,80	0,70	0,70	2,80	0,82	3,29
	d.1) GESTIONE SERVIZIO	0,60	0,70	0,60	0,63	4,43	0,79	5,54
	d.2) GESTIONE PULIZIA	0,60	0,80	0,80	0,73	3,67	0,86	4,31
	d.3) GESTIONE ALIMENTI RESIDUATI	0,60	0,50	0,70	0,60	1,80	0,84	2,51
	e.1) QUALITA' E CONTROLLO PRODOTTI	0,60	0,70	0,60	0,63	3,17	0,84	4,22
	e.2) MONITORAGGIO GRADIMENTO DEL SERVIZIO	0,80	0,80	0,70	0,77	3,07	0,96	3,83
	f.1) AGEVOLAZIONI CONSUMO PRODOTTI	0,60	0,70	0,60	0,63	1,90	0,93	2,78
	f.2) AGEVOLAZIONI SUL SERVIZIO	0,80	0,80	0,80	0,80	2,40	1,00	3,00
	Requisiti Quantitativi				n. giorni offerti			
	g) TERMINE DI REALIZZAZIONE E ALLESTIMENTO				65,00	7,86		7,86
						64,76		78,51

Offerta N.4 - R.T.I. CIR FOOD S.C. - TECTON SOC. COOP.	Requisiti	Putignani	Siniscalchi	Sodani	Media PROVVISORIA	Punteggio Provvisorio	Media DEFINITIVA	PUNTEGGIO
	a.1) ASPETTI DISTRIBUTIVI E FUNZIONALI	0,80	0,70	0,75	0,75	3,75	1,00	5,00
	a.2) CARATTERISTICHE AMBIENTALI	0,80	0,60	0,60	0,67	3,33	1,00	5,00
	a.3) MATERIALI, ARREDI, ATTREZZATURE ED ESTETICA	0,80	0,60	0,70	0,70	3,50	1,00	5,00
	b.1) MENU	1,00	0,80	0,75	0,85	10,20	0,98	11,77
	b.2) PRODOTTI	1,00	0,80	0,90	0,90	11,70	1,00	13,00
	c.1) PRESENZA ADDETTI	1,00	0,70	0,80	0,83	5,00	1,00	6,00
	c.2) CARATTERISTICHE ADDETTI	1,00	0,80	0,75	0,85	3,40	1,00	4,00
	d.1) GESTIONE SERVIZIO	1,00	0,70	0,70	0,80	5,60	1,00	7,00
	d.2) GESTIONE PULIZIA	1,00	0,80	0,75	0,85	4,25	1,00	5,00
	d.3) GESTIONE ALIMENTI RESIDUATI	0,60	0,90	0,65	0,72	2,15	1,00	3,00
	e.1) QUALITA' E CONTROLLO PRODOTTI	0,80	0,70	0,70	0,73	3,67	0,98	4,89
	e.2) MONITORAGGIO GRADIMENTO DEL SERVIZIO	1,00	0,70	0,70	0,80	3,20	1,00	4,00
	f.1) AGEVOLAZIONI CONSUMO PRODOTTI	0,60	0,80	0,60	0,67	2,00	0,98	2,93
	f.2) AGEVOLAZIONI SUL SERVIZIO	0,80	0,80	0,70	0,77	2,30	0,96	2,88
	Requisiti Quantitativi				n. giorni offerti			
	g) TERMINE DI REALIZZAZIONE E ALLESTIMENTO				70,00	7,14		7,14
						71,19		86,60

Offerta N.5 - R.T.I. LADISA SPA – ILARIO GROUP SRL	Requisiti	Putignani	Siniscalchi	Sodani	Media PROVVISORIA	Punteggio Provvisorio	Media DEFINITIVA	PUNTEGGIO
	a.1) ASPETTI DISTRIBUTIVI E FUNZIONALI	0,80	0,60	0,65	0,68	3,42	0,91	4,56
	a.2) CARATTERISTICHE AMBIENTALI	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	0,90	4,50
	a.3) MATERIALI, ARREDI, ATTREZZATURE ED ESTETICA	0,60	0,80	0,65	0,68	3,42	0,98	4,88
	b.1) MENU	1,00	0,80	0,80	0,87	10,40	1,00	12,00
	b.2) PRODOTTI	1,00	0,70	0,90	0,87	11,27	0,96	12,52
	c.1) PRESENZA ADDETTI	0,80	0,70	0,65	0,72	4,30	0,86	5,16
	c.2) CARATTERISTICHE ADDETTI	0,80	0,80	0,80	0,80	3,20	0,94	3,76
	d.1) GESTIONE SERVIZIO	0,80	0,70	0,70	0,73	5,13	0,92	6,42
	d.2) GESTIONE PULIZIA	0,80	0,70	0,75	0,75	3,75	0,88	4,41
	d.3) GESTIONE ALIMENTI RESIDUATI	0,60	0,80	0,70	0,70	2,10	0,98	2,93
	e.1) QUALITA' E CONTROLLO PRODOTTI	0,80	0,70	0,75	0,75	3,75	1,00	5,00
	e.2) MONITORAGGIO GRADIMENTO DEL SERVIZIO	0,80	0,70	0,65	0,72	2,87	0,90	3,58
	f.1) AGEVOLAZIONI CONSUMO PRODOTTI	0,60	0,80	0,65	0,68	2,05	1,00	3,00
	f.2) AGEVOLAZIONI SUL SERVIZIO	0,80	0,60	0,70	0,70	2,10	0,88	2,63
	Requisiti Quantitativi				n. giorni offerti			
	g) TERMINE DI REALIZZAZIONE E ALLESTIMENTO				50,00	10,00		10,00
						70,75		85,35