

# PAOLO RICCI Servizi

Srl Unipersonale a Capitale Interamente Pubblico

Sede amministrativa: 62012 Civitanova Marche (MC) – Via Einaudi, 144 PEC paoloricciservizi@pec.it  
Telefono: 0733/78361 - sito web Ente Socio : www.paoloricci.org - e-mail istituzionale Ente Socio: info@paoloricci.org

## VERBALE N. 5 DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE PER LA PROCEDURA APERTA AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE

L'anno 2016 (duemilasedici) addì 16 (sedici) del mese di novembre in Civitanova Marche alle ore 14.00 presso la sede amministrativa della Paolo Ricci Servizi srl (via Einaudi, n. 144) si riunisce la Commissione così costituita come deciso in data 19 ottobre dall'Amministratore unico, nonché Responsabile Unico del Procedimento:

PRESIDENTE	Avv. Claudio Baleani
COMPONENTE	Sig. Simone Gazzoli
COMPONENTE	Dott.ssa Patrizia Monti
SEGRETARIO	Dott.ssa Jessica Forani

Rilevato che in data 14 novembre 2016 alle ore 9.00, ha avuto inizio la prima seduta riservata relativa alla valutazione delle offerte tecniche per l'affidamento del servizio ristorazione, come da verbale n. 4 agli atti;

Considerato che con lo stesso verbale n. 4, la Commissione ha stabilito l'esclusione della ditta All Foods dalla procedura di affidamento del servizio;

Richiamati sinteticamente i criteri di cui tenere conto nella valutazione come riportato sinteticamente nella tabella che segue:

<b>A) OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA:</b>	Complessivi punti 60/100 Il punteggio sarà ripartito nei punti di cui alle lettere A); B); C); D).
LETTERA A) - Fino a 32 punti	
<b>1) Relazione schematica in ordine al metodo e all'organizzazione del lavoro</b>	Max 22 punti
<b>2) Modalità di acquisto degli alimenti</b>	Max 10 punti
LETTERA B) - Fino a 13 punti	
<b>3) Piano di veicolazione dei pasti</b>	Max 13 punti
LETTERA C) - Fino a 3 punti	
<b>4) Piano di gestione degli imprevisti e delle emergenze in caso di non funzionamento dei centri cottura per cause diverse.</b>	
LETTERA D) - Fino a 12 punti	
<b>5) Proposte migliorative con riferimento ad eventuali investimenti in attrezzature volti ad un miglioramento delle modalità di esecuzione del con riferimento alle cucine a disposizione. Le proposte migliorative diventeranno di proprietà della Stazione appaltante.</b>	

TUTTO CIO' PREMESSO



# PAOLO RICCI Servizi

Srl Unipersonale a Capitale Interamente Pubblico

Sede amministrativa: 62012 Civitanova Marche (MC) – Via Einaudi, 144 PEC paoloricciservizi@pec.it  
Telefono: 0733/78361 - sito web Ente Socio : www.paoloricci.org - e-mail istituzionale Ente Socio: info@paoloricci.org

La Commissione, procede alla valutazione delle ditte Gemos soc. coop., Dussmann Service srl, Elior Ristorazione spa e Markas srl e all'assegnazione dei relativi punteggi secondo quanto appresso:

• **OFFERTA TECNICO QUALITATIVA GEMOS SOC. COOP.**

**LETTERA A – PUNTI 32 MAX** (punteggio massimo complessivo attribuibile al punto A della relazione, derivante dalla somma dei punti 1 e 2)

**1) Relazione schematica in ordine al metodo e all'organizzazione del lavoro**

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO COMPLESSIVO (PUNTI 22 MAX)
<ul style="list-style-type: none"><li>- Team proposto (numero unità e ore di impiego distinto per ogni struttura in cui si fruisce del pasto con articolazione dell'orario di lavoro)</li><li>- Professionalità per ogni figura impiegata</li><li>- Ore dedicate per attività supervisione</li><li>- Fasi di esecuzione del servizio</li><li>- Modalità di distribuzione e piano trasporto di pasti</li><li>- Programma di formazione del personale</li><li>- Sistema di conservazione delle derrate, materie prime e sul sistema di conservazione e smaltimento rifiuti</li><li>- Sistema di approvvigionamento degli alimenti con indicazione della cadenza delle consegne e criteri di scelta e valutazione dei fornitori</li><li>- Modalità di controllo dei prodotti impiegati</li><li>- Modalità di controllo della qualità del servizio</li></ul>	PUNTI 22

La Gemos ha descritto in modo sufficientemente ampio tutti gli aspetti in ordine al metodo e all'organizzazione del lavoro evidenziando, in particolar modo, le innovazioni apportate nelle fasi di esecuzione del servizio e nella modalità di distribuzione e del piano di trasporto dei pasti.

**La Commissione ritiene di attribuire per il punto A.1 è di 22 su 22.**

**2) Modalità di acquisto degli alimenti**

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO COMPLESSIVO (PUNTI 10 MAX)
<ul style="list-style-type: none"><li>- Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale certificati a filiera corta, di qualità (Dop e Igp), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale oltre la percentuale già prevista del 40%</li><li>- Fornitura di ulteriori prodotti biologici locali certificati, rispetto alla percentuale del 30% richiesti nel Capitolato)</li></ul>	PUNTI 7,8

La Gemos ha indicato un aumento delle forniture dei prodotti pari al 98% non distinguendo però tra forniture di prodotti locali e forniture di prodotti biologici locali certificati.

**La Commissione ritiene di attribuire per il punto A.2 è di 7,8 su 10.**

**Il punteggio totale attribuito dalla Commissione alla lettera A) è di punti 29,8 su 32.**

# PAOLO RICCI Servizi

Srl Unipersonale a Capitale Interamente Pubblico

Sede amministrativa: 62012 Civitanova Marche (MC) – Via Einaudi, 144 PEC paoloricciservizi@pec.it  
Telefono: 0733/78361 - sito web Ente Socio : www.paoloricci.org - e-mail istituzionale Ente Socio: info@paoloricci.org

## LETTERA B – PUNTI 13 MAX (il punteggio massimo attribuibile è di 13 punti)

### 3) Piano di veicolazione dei pasti

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO COMPLESSIVO (PUNTI 13 MAX)
Relazione schematica con indicazione numero caratteristiche dei mezzi impiegati (comprensiva del numero, anno di immatricolazione, autorizzazione igienico-sanitaria, ecc.) e delle attrezzature per il trasporto dei pasti, il tutto risultante da apposito analitico elenco descrittivo.	PUNTI 13
Tempi di esecuzione del servizio, modalità di consegna dei pasti veicolati, personale dedicato al servizio.	

La Gemos ha proposto un piano di veicolazione dei pasti con due mezzi di trasporto e con attrezzature che la Commissione ritiene particolarmente interessanti per il mantenimento delle temperature degli alimenti a vantaggio della qualità dei pasti per gli utenti.

**La Commissione ritiene di attribuire alla lettera B) è di punti 13 su 13.**

## LETTERA C – PUNTI 3 MAX (il punteggio massimo attribuibile è di 3 punti)

### 4) Valutazione del piano di gestione degli imprevisti e delle emergenze in caso di non funzionamento dei centri di cottura per cause diverse

La Gemos, in caso di emergenza, dispone di un centro di cottura a Corridonia e di scorte di acqua in PET in caso di rottura della lavastoviglie.

**La Commissione ritiene di attribuire alla lettera C) è di punti 3 su 3.**

## LETTERA D – PUNTI 12 MAX (il punteggio massimo attribuibile è di 12 punti)

### 5) Valutazione delle proposte migliorative con riferimento ad eventuali investimenti in attrezzature volti ad un miglioramento delle modalità di esecuzione del servizio con riferimento alle cucine a disposizione.

La Gemos propone diversi investimenti in attrezzature per la preparazione e la distribuzione dei pasti insieme a importanti migliorie nei locali adibiti a cucina e mensa.

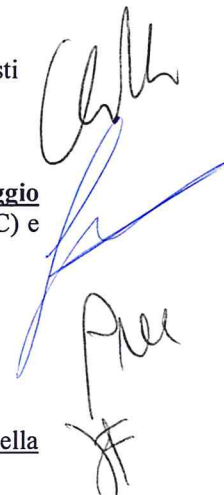
**La Commissione ritiene di attribuire alla lettera D) è di punti 12 su 12.**

La Commissione delibera di attribuire all'offerta tecnica presentata da Gemos soc. coop. un **punteggio complessivo di 57,80 punti su 60**, derivante dalla somma dei punteggi attribuiti alle lettere A), B), C) e D) come previsto dal Disciplinare di gara.

- **OFFERTA TECNICO QUALITATIVA DUSSMANN SERVICE SRL**

LETTERA A – PUNTI 32 MAX (punteggio massimo complessivo attribuibile al punto A della relazione, derivante dalla somma dei punti 1 e 2)

### 1) Relazione schematica in ordine al metodo e all'organizzazione del lavoro



# PAOLO RICCI Servizi

Srl Unipersonale a Capitale Interamente Pubblico

Sede amministrativa: 62012 Civitanova Marche (MC) – Via Einaudi, 144 PEC paoloricciservizi@pec.it  
Telefono: 0733/78361 - sito web Ente Socio : www.paoloricci.org - e-mail istituzionale Ente Socio: info@paoloricci.org

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO COMPLESSIVO (PUNTI 22 MAX)
<ul style="list-style-type: none"><li>- Team proposto (numero unità e ore di impiego distinto per ogni struttura in cui si fruisce del pasto con articolazione dell'orario di lavoro)</li><li>- Professionalità per ogni figura impiegata</li><li>- Ore dedicate per attività supervisione</li><li>- Fasi di esecuzione del servizio</li><li>- Modalità di distribuzione e piano trasporto di pasti</li><li>- Programma di formazione del personale</li><li>- Sistema di conservazione delle derrate, materie prime e sul sistema di conservazione e smaltimento rifiuti</li><li>- Sistema di approvvigionamento degli alimenti con indicazione della cadenza delle consegne e criteri di scelta e valutazione dei fornitori</li><li>- Modalità di controllo dei prodotti impiegati</li><li>- Modalità di controllo della qualità del servizio</li></ul>	PUNTI 20,02

La Dussmann descrive in modo sufficientemente articolato il proprio metodo di lavoro ed esecuzione del servizio e prevede un monte ore settimanale dedicato al servizio più alto rispetto a quanto previsto dalle altre ditte.

**La Commissione ritiene di attribuire per il punto A.1 è di punti 20,02 su 22.**

## 2) Modalità di acquisto degli alimenti

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO COMPLESSIVO (PUNTI 10 MAX)
<ul style="list-style-type: none"><li>- Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale certificati a filiera corta, di qualità (Dop e Igp), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale oltre la percentuale già prevista del 40%</li><li>- Fornitura di ulteriori prodotti biologici locali certificati, rispetto alla percentuale del 30% richiesti nel Capitolato)</li></ul>	PUNTI 10

La Dussmann propone un aumento in percentuale delle forniture di prodotti locali e prodotti biologici locali certificati maggiore rispetto a quanto proposto dalle altre ditte concorrenti.

**La Commissione ritiene di attribuire per il punto A.2 è di punti 10 su 10.**

**Il punteggio totale attribuito alla lettera A) è di punti 30,02 su 32.**

## **LETTERA B – PUNTI 13 MAX (il punteggio massimo attribuibile è di 13 punti)**

### 3) Piano di veicolazione dei pasti

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO COMPLESSIVO (PUNTI 13 MAX)
Relazione schematica con indicazione numero caratteristiche dei mezzi impiegati (comprensiva del numero, anno di immatricolazione, autorizzazione igienico-sanitaria, ecc.) e delle attrezzature per il trasporto dei pasti, il tutto risultante da apposito	PUNTI 11,44



# PAOLO RICCI Servizi

Srl Unipersonale a Capitale Interamente Pubblico

Sede amministrativa: 62012 Civitanova Marche (MC) – Via Einaudi, 144 PEC paoloricciservizi@pec.it  
Telefono: 0733/78361 - sito web Ente Socio : www.paoloricci.org - e-mail istituzionale Ente Socio: info@paoloricci.org

analitico elenco descrittivo.	
Tempi di esecuzione del servizio, modalità di consegna dei pasti veicolati, personale dedicato al servizio.	

La Dusmann propone un piano di veicolazione dei pasti con due mezzi di trasporto e con attrezzature che la Commissione considera conformi ad una corretta esecuzione del servizio.

**La Commissione ritiene di attribuire alla lettera B) è di punti 11,44 su 13.**

## LETTERA C – PUNTI 3 MAX (il punteggio massimo attribuibile è di 3 punti)

### **4) Valutazione del piano di gestione degli imprevisti e delle emergenze in caso di non funzionamento dei centri di cottura per cause diverse**

La Dusmann, in caso di emergenza, dispone di un centro di cottura all'ASP di Jesi. La Commissione giudica la descrizione fornita relativamente al piano di gestione degli imprevisti e delle emergenze in modo sufficiente.

**La Commissione ritiene di attribuire alla lettera C) è di punti 2,58 su 3.**

## LETTERA D – PUNTI 12 MAX (il punteggio massimo attribuibile è di 12 punti)

### **5) Valutazione delle proposte migliorative con riferimento ad eventuali investimenti in attrezzature volti ad un miglioramento delle modalità di esecuzione del con riferimento alle cucine a disposizione.**

La Dusmann pur proponendo la sostituzione delle attrezzature già presenti nelle cucine, non propone significativi investimenti in attrezzature innovative per il miglioramento del servizio e dei locali cucina e mensa.

**La Commissione ritiene di attribuire alla lettera D) è di punti 9 su 12.**

La Commissione delibera di attribuire all'offerta tecnica presentata da Dusmann Service srl un **punteggio complessivo di 53,04 punti su 60**, derivante dalla somma dei punteggi attribuiti alle lettere A), B), C) e D) come previsto dal Disciplinare di gara.

## **• OFFERTA TECNICO QUALITATIVA ELIOR RISTORAZIONE SPA**

**LETTERA A – PUNTI 32 MAX (punteggio massimo complessivo attribuibile al punto A della relazione, derivante dalla somma dei punti 1 e 2)**

### **1) Relazione schematica in ordine al metodo e all'organizzazione del lavoro**

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO COMPLESSIVO (PUNTI 22 MAX)
<ul style="list-style-type: none"><li>- Team proposto (numero unità e ore di impiego distinto per ogni struttura in cui si fruisce del pasto con articolazione dell'orario di lavoro)</li><li>- Professionalità per ogni figura impiegata</li><li>- Ore dedicate per attività supervisione</li><li>- Fasi di esecuzione del servizio</li><li>- Modalità di distribuzione e piano trasporto di pasti</li><li>- Programma di formazione del personale</li><li>- Sistema di conservazione delle derrate, materie prime</li></ul>	<b>PUNTI 17,16</b>



# PAOLO RICCI Servizi

Srl Unipersonale a Capitale Interamente Pubblico

Sede amministrativa: 62012 Civitanova Marche (MC) – Via Einaudi, 144 PEC paoloricciservizi@pec.it  
Telefono:0733/78361 - sito web Ente Socio :www.paoloricci.org - e-mail istituzionale Ente Socio: info@paoloricci.org

e sul sistema di conservazione e smaltimento rifiuti - Sistema di approvvigionamento degli alimenti con indicazione della cadenza delle consegne e criteri di scelta e valutazione dei fornitori - Modalità di controllo dei prodotti impiegati - Modalità di controllo della qualità del servizio	
---	--

La Elior descrive in modo sufficientemente articolato il proprio metodo di lavoro ed esecuzione del servizio e propone un monte ore settimanale di personale dedicato ritenuto congruo.

**La Commissione ritiene di attribuire per il punto A.1 è di punti 17,16 su 22.**

## 2) Modalità di acquisto degli alimenti

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO COMPLESSIVO (PUNTI 10 MAX)
- Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale certificati a filiera corta, di qualità (Dop e Igp), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale oltre la percentuale già prevista del 40%	PUNTI 8,1
- Fornitura di ulteriori prodotti biologici locali certificati, rispetto alla percentuale del 30% richiesti nel Capitolato)	

La Elior propone un aumento in percentuale delle forniture di prodotti locali e prodotti biologici locali certificati di poco maggiore rispetto a quanto già previsto.

**La Commissione ritiene di attribuire per il punto A.2 è di punti 8,1 su 10.**

**Il punteggio totale attribuito alla lettera A) è di punti 25,26 su 32.**

## LETTERA B – PUNTI 13 MAX (il punteggio massimo attribuibile è di 13 punti)

### 3) Piano di veicolazione dei pasti

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO COMPLESSIVO (PUNTI 13 MAX)
Relazione schematica con indicazione numero caratteristiche dei mezzi impiegati (comprensiva del numero, anno di immatricolazione, autorizzazione igienico-sanitaria, ecc.) e delle attrezzature per il trasporto dei pasti, il tutto risultante da apposito analitico elenco descrittivo.	PUNTI 11,44
Tempi di esecuzione del servizio, modalità di consegna dei pasti veicolati, personale dedicato al servizio.	

La Elior propone un piano di veicolazione dei pasti con due mezzi di trasporto e con attrezzature che la Commissione considera conformi ad una corretta esecuzione del servizio.

**La Commissione ritiene di attribuire alla lettera B) è di punti 11,44 su 13.**

## LETTERA C – PUNTI 3 MAX (il punteggio massimo attribuibile è di 3 punti)

### 4) Valutazione del piano di gestione degli imprevisti e delle emergenze in caso di non

# PAOLO RICCI Servizi

Srl Unipersonale a Capitale Interamente Pubblico

Sede amministrativa: 62012 Civitanova Marche (MC) – Via Einaudi, 144 PEC paoloricciservizisrl@pec.it  
Telefono: 0733/78361 - sito web Ente Socio : www.paoloricci.org - e-mail istituzionale Ente Socio: info@paoloricci.org

## funzionamento dei centri di cottura per cause diverse

La Elior, in caso di emergenza, dispone di centri di cottura a Corridonia, Falconara e Chiaravalle. La Commissione giudica la descrizione fornita relativamente al piano di gestione degli imprevisti e delle emergenze in modo sufficiente.

**La Commissione ritiene di attribuire alla lettera C) è di punti 2,88 su 3.**

## LETTERA D – PUNTI 12 MAX (il punteggio massimo attribuibile è di 12 punti)

**5) Valutazione delle proposte migliorative con riferimento ad eventuali investimenti in attrezzature volti ad un miglioramento delle modalità di esecuzione del con riferimento alle cucine a disposizione.**

La Elior pur proponendo la sostituzione delle attrezzature già presenti nelle cucine, non propone significativi investimenti in attrezzature innovative per il miglioramento del servizio e dei locali cucina e mensa.

**La Commissione ritiene di attribuire alla lettera D) è di punti 9 su 12.**

La Commissione delibera di attribuire all'offerta tecnica presentata da Gemos soc. coop. un **punteggio complessivo di 48,58 punti su 60**, derivante dalla somma dei punteggi attribuiti alle lettere A), B), C) e D) come previsto dal Disciplinare di gara.

### • OFFERTA TECNICO QUALITATIVA MARKAS SRL

**LETTERA A – PUNTI 32 MAX (punteggio massimo complessivo attribuibile al punto A della relazione, derivante dalla somma dei punti 1 e 2)**

#### **1) Relazione schematica in ordine al metodo e all'organizzazione del lavoro**

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO COMPLESSIVO (PUNTI 22 MAX)
<ul style="list-style-type: none"><li>- Team proposto (numero unità e ore di impiego distinto per ogni struttura in cui si fruisce del pasto con articolazione dell'orario di lavoro)</li><li>- Professionalità per ogni figura impiegata</li><li>- Ore dedicate per attività supervisione</li><li>- Fasi di esecuzione del servizio</li><li>- Modalità di distribuzione e piano trasporto di pasti</li><li>- Programma di formazione del personale</li><li>- Sistema di conservazione delle derrate, materie prime e sul sistema di conservazione e smaltimento rifiuti</li><li>- Sistema di approvvigionamento degli alimenti con indicazione della cadenza delle consegne e criteri di scelta e valutazione dei fornitori</li><li>- Modalità di controllo dei prodotti impiegati</li><li>- Modalità di controllo della qualità del servizio</li></ul>	PUNTI 18,04

La Markas descrive in modo sufficientemente articolato il proprio metodo di lavoro ed esecuzione del servizio ma prevede un monte ore settimanale dedicato al servizio più basso rispetto a quanto previsto dalle altre ditte.

**La Commissione ritiene di attribuire per il punto A.1 è di punti 18,04 su 22.**

# PAOLO RICCI Servizi

Srl Unipersonale a Capitale Interamente Pubblico

Sede amministrativa: 62012 Civitanova Marche (MC) – Via Einaudi, 144 PEC paoloricciservizi@pec.it  
Telefono: 0733/78361 - sito web Ente Socio : www.paoloricci.org - e-mail istituzionale Ente Socio: info@paoloricci.org

## 2) Modalità di acquisto degli alimenti

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO COMPLESSIVO (PUNTI 10 MAX)
- Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale certificati a filiera corta, di qualità (Dop e Igp), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale oltre la percentuale già prevista del 40%  - Fornitura di ulteriori prodotti biologici locali certificati, rispetto alla percentuale del 30% richiesti nel Capitolato)	PUNTI 8,6

La Markas propone un aumento in percentuale delle forniture di prodotti locali e prodotti biologici locali certificati di poco maggiore rispetto a quanto già previsto.

La Commissione ritiene di attribuire per il punto A.2 è di punti 8,6 su 10.

Il punteggio totale attribuito alla lettera A) è di punti 26,64 su 32.

**LETTERA B – PUNTI 13 MAX** (il punteggio massimo attribuibile è di 13 punti)

## 3) Piano di veicolazione dei pasti

ASPETTI PRESI IN CONSIDERAZIONE PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO COMPLESSIVO (PUNTI 13 MAX)
Relazione schematica con indicazione numero caratteristiche dei mezzi impiegati (comprensiva del numero, anno di immatricolazione, autorizzazione igienico-sanitaria, ecc.) e delle attrezzature per il trasporto dei pasti, il tutto risultante da apposito analitico elenco descrittivo.	PUNTI 11,44
Tempi di esecuzione del servizio, modalità di consegna dei pasti veicolati, personale dedicato al servizio.	

La Markas propone un piano di veicolazione dei pasti con due mezzi di trasporto e con attrezzature che la Commissione considera conformi ad una corretta esecuzione del servizio.

La Commissione ritiene di attribuire alla lettera B) è di punti 11,44 su 13.

**LETTERA C – PUNTI 3 MAX** (il punteggio massimo attribuibile è di 3 punti)

## 4) Valutazione del piano di gestione degli imprevisti e delle emergenze in caso di non funzionamento dei centri di cottura per cause diverse

La Markas, in caso di emergenza, dispone di centri di cottura a Fermo e Ancona. La Commissione giudica la descrizione fornita relativamente al piano di gestione degli imprevisti e delle emergenze in modo sufficiente.

La Commissione ritiene di attribuire alla lettera C) è di punti 2,88 su 3.

**LETTERA D – PUNTI 12 MAX** (il punteggio massimo attribuibile è di 12 punti)



# PAOLO RICCI Servizi

Srl Unipersonale a Capitale Interamente Pubblico

Sede amministrativa: 62012 Civitanova Marche (MC) – Via Einaudi, 144 PEC paoloricciservizi@pec.it  
Telefono: 0733/78361 - sito web Ente Socio : www.paoloricci.org - e-mail istituzionale Ente Socio: info@paoloricci.org

5) Valutazione delle proposte migliorative con riferimento ad eventuali investimenti in attrezzature volti ad un miglioramento delle modalità di esecuzione del con riferimento alle cucine a disposizione.

La Markas propone diversi investimenti in attrezzature per la preparazione e la distribuzione dei pasti insieme a migliorie nei locali adibiti a cucina e ritenuti particolarmente opportuni per il miglioramento del servizio.

La Commissione ritiene di attribuire alla lettera D) è di punti 12 su 12.

La Commissione delibera di attribuire all'offerta tecnica presentata da Gemos soc. coop. un **punteggio complessivo di 52,96 punti su 60**, derivante dalla somma dei punteggi attribuiti alle lettere A), B), C) e D) come previsto dal Disciplinare di gara.

Si procede alla redazione del seguente prospetto riepilogativo contenente i punteggi assegnati alle offerte tecnico-qualitative:

OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA	Complessivi punti 60/100 Il punteggio sarà ripartito nei punti di cui alle lettere A); B); C); D).	Gemos	Dussmann	Elior	Markas
LETTERA A) - Fino a 32 punti					
1) Relazione schematica in ordine al metodo e all'organizzazione del lavoro	Max 22 punti	22	20,02	17,16	18,04
2) Modalità di acquisto degli alimenti	Max 10 punti	7,8	10	8,1	8,6
LETTERA B) - Fino a 13 punti					
3) Piano di veicolazione dei pasti	Max 13 punti	13	11,44	11,44	11,44
LETTERA C) - Fino a 3 punti					
4) Piano di gestione degli imprevisti e delle emergenze	Max 3 punti	3	2,58	2,88	2,88
LETTERA D) - Fino a 12 punti					
5) Proposte migliorative	Max 12 punti	12	9	9	12
TOTALE		57,80	53,04	48,58	52,96

Il Presidente della Commissione, sentiti i componenti della stessa, stabilisce che l'apertura delle buste "C – Offerta economica" è fissata al giorno 23 novembre 2016 alle ore 12.00.

# PAOLO RICCI Servizi

Srl Unipersonale a Capitale Interamente Pubblico

Sede amministrativa: 62012 Civitanova Marche (MC) – Via Einaudi, 144 PEC paoloricciservizi@pec.it  
Telefono: 0733/78361 - sito web Ente Socio : www.paoloricci.org - e-mail istituzionale Ente Socio: info@paoloricci.org

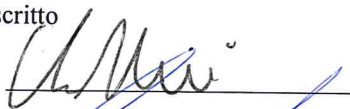
Il Presidente stabilisce, inoltre, che quanto deciso in seduta riservata sarà comunicato alle Ditte concorrenti tramite posta elettronica certificata insieme alla data di apertura delle buste “C – Offerta economica”.

I plichi relativi alla gara vengono presi in custodia dal Segretario che provvede a depositarli in luogo sicuro e chiuso a chiave.

Alle ore 18.00 il Presidente dichiara la chiusura della seduta e ordina la trasmissione del presente verbale al Responsabile Unico del Procedimento e alla ASP Paolo Ricci.

Letto, confermato e sottoscritto

IL PRESIDENTE



IL COMPONENTE



IL COMPONENTE



IL SEGRETARIO



Civitanova Marche, li 16/11/2016