



STAZIONE UNICA APPALTANTE (S.U.A)

Fax 0734/232288 – PEC: provincia.fermo@emarche.it
Viale Trento n. 113, 63900 Fermo (FM)
C.F. 90038780442 – PI 02004530446

SERV34/2017 SUA p/c del Comune di Montecosaro (MC) - Procedura aperta per l'affidamento del "SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA LUSSU E LA SCUOLA PRIMARIA MANDELA" CIG 7361493034.

VERBALE N. 2 del 24/05/2018

Successivamente, alle ore nove e trenta, del giorno ventiquattro, del mese di maggio, dell'anno duemiladiciotto (ore 09:45 del 24/05/2018), presso la Sala Consiglio posta al IV Piano della Sede Centrale della Provincia di Fermo, in V.le Trento, 113-Fermo, richiamati:

- il verbale n. 1, di pari oggetto al presente, redatto in data 27/04/2018;
- la seguente comunicazione pubblicata sulla pagina "Profilo del Committente"

della SUA-Provincia di Fermo (<http://www.provincia.fermo.it>, link SUA - Servizi (Scaduti), e precisamente al seguente indirizzo web:

<http://www.provincia.fermo.it/sua/procedure-di-gara/sua-pc-comune-di-montecosaro-procedura-aperta-per-affidamento-servizio-di-refezione-scolastica-c-o-scuola-dellinfanzia-lussu-e-scuola-primaria-mandela>) in data

23/05/2018: *"Per quanto prescritto al § 21 del Disciplinare di gara, si comunica che la seduta pubblica dedicata all'apertura della "Busta B- Offerta Tecnica" allegata dalle partecipanti ammesse ed alla verifica della documentazione allegata ai sensi del § 16 dello stesso Disciplinare di gara, si terrà giovedì 24 maggio p.v., a partire dalle ore 9:30, presso la Sede Centrale della Provincia di Fermo, V.le Trento, 113 – stanza n. 15. La seduta proseguirà*

quindi in seduta riservata per la valutazione del contenuto della predetta documentazione”.

si è riunita, in seduta pubblica, la Commissione nominata con determinazione RS I della Provincia di Fermo– n. 151 (RG n. 319) del 26/04/2018, nelle persone di:

- Dott.ssa Roberta Perugini, in qualità di Presidente;
- Dott.ssa Cristina Fattori, in qualità di membro esperto;
- Dott.ssa Micaela Babbini, in qualità di membro esperto,

oltre che la dott.ssa Chiara Voltattoni, segretaria verbalizzante.

La Presidente da atto della presenza dei seguenti soggetti, partecipanti alla procedura in oggetto e muniti di apposita delega conservata agli atti di ufficio:

- il sig. Alberto Santini, in rappresentanza della Serenissima Ristorazione S.p.A.;
- il sig. Massimo Santini, in rappresentanza della ALL FOOD S.p.A.

procede quindi con l’apertura della "Busta B - Offerta Tecnica" allegata dagli oo.aa. ammessi di seguito indicati:

N.	Ragione Sociale	Sede	Codice Fiscale
1	CAMST Soc. Coop a r.l.	Cestenaso (BO)	00311310379
2	Avendo srl	Bologna	03372541205
3	Serenissima Ristorazione S.p.A.	Vicenza	01617950249
4	ALL FOOD S.p.A.	Albano Laziale (RM)	13996971001

dando atto che è presente per ciascuno la documentazione prescritta al § 15 del Disciplinare di Gara e pertanto ne dichiara l’ammissione alla fase di valutazione.

La seduta pubblica si chiude alle ore 10.10.

Immediatamente di seguito, nella stanza n. 15, posta al IV Piano del Palazzo della Provincia di Fermo, è tornata a riunirsi in seduta riservata la commissione deputata alla valutazione dell’offerta tecnica così composta:

- Dott.ssa Roberta Perugini, in qualità di Presidente;
- Dott.ssa Cristina Fattori, in qualità di membro esperto;

- Dott.ssa Micaela Babbini, in qualità di membro esperto;

È presente la Dott.ssa Chiara Voltattorni in qualità di segretario verbalizzante.

LA PRESIDENTE

dichiara aperta la seduta riservata, dedicata alla valutazione delle offerte tecniche secondo i criteri, i pesi e le modalità previsti dal § 18.1 del Disciplinare di gara e di seguito riportati:

Tabella n. 2 - ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA				
A	Criteri di selezione e controllo dei fornitori			Max 14 punti
	A1	Rifornimento materie prime: Il concorrente dovrà specificare le modalità di approvvigionamento delle materie prime che intende adottare, in specie, periodicità, controlli, conservazione, stoccaggio con particolare riferimento ai prodotti deperibili (frutta, carne, verdura, formaggi freschi).	D Max 8 punti	
	A2	Prodotti biologici o a Km 0 Il concorrente dovrà specificare i prodotti biologici o a Km zero che intende offrire e la frequenza di utilizzo su base mensile.	D Max 6 punti	
B	Piano organizzativo, operativo e di controllo della produzione dei pasti del servizio di refettorio			Max 16 punti
	B1	Modalità e tempistica di sostituzione del personale: Il concorrente dovrà specificare le modalità e la tempistica di sostituzione del personale.	D Max 2 punti	
	B2	Numero e tipologia di operatori inseriti nel Centro di produzione pasti: Il concorrente dovrà specificare il numero ed il profilo degli operatori impiegati nel Centro di produzione pasti.	D Max 4 punti	
	B3	Numero e tipologia di operatori addetti alla distribuzione: Il concorrente dovrà specificare il numero ed il profilo degli operatori addetti alla distribuzione impiegati nei diversi centri di distribuzione precisando il rapporto tra addetti /pasti distribuiti.	D Max 4 punti	
	B4	Piano operativo di gestione: Il concorrente dovrà specificare l'organizzazione della giornata di lavoro con dettagliata indicazione degli orari di servizio e delle attività che verranno svolte.	D Max 4 punti	
	B5	Organico di supporto: Il concorrente dovrà specificare l'organico di supporto che intende impiegare per la gestione del presente appalto, come a titolo meramente esemplificativo dietologi e nutrizionisti.	D Max 2 punti	
C	Sistema impiegato per garantire la qualità del servizio			Max 10 punti
	C1	Tempistica e modalità di monitoraggio del gradimento: Il concorrente dovrà specificare tempistica ed modalità del sistema di monitoraggio del livello di gradimento del servizio che si intende adottare.	D Max 4 punti	

	C2	Tempistica e modalità del trasporto dei pasti: Il concorrente dovrà specificare tempistica e modalità che intende impiegare per assicurare il trasporto dei pasti dal Centro di produzione ai refettori esterni.	D Max 4 punti	
	C3	Piano di analisi in autocontrollo: Il concorrente dovrà descrivere il piano di analisi in autocontrollo che intende adottare.	D Max 2 punti	
D		Centro di cottura – ubicazione: Il concorrente dovrà indicare l'ubicazione del centro di cottura autorizzato al confezionamento dei pasti d'asporto che intende impiegare nel corso dell'appalto. (N.B. il centro deve essere ubicato entro una distanza massima di 30 Km dalla sede comunale di Montecosaro).	D Max 14 punti	Max 14 punti
E		Cucina d'emergenza – ubicazione: Il concorrente dovrà indicare l'ubicazione della cucina d'emergenza autorizzata al confezionamento di pasti d'asporto che intende utilizzare per garantire la continuità del servizio in situazioni imprevedibili e urgenti (es: sciopero degli addetti, inutilizzabilità dei mezzi di trasporto ecc...) e comunque per migliorarne la gestione in ipotesi di emergenza al di là di quanto già previsto dal CSA.	D Max 8 punti	Max 8 punti
F		Proposte migliorative: Il concorrente dovrà specificare modalità e tempistica dei servizi aggiuntivi che intende offrire a titolo gratuito nel corso dell'appalto. (N.B. Verranno preferite proposte come la realizzazione di materiale informativo destinato alle famiglie sull'educazione alimentare e sulle tabelle dietetiche scolastiche e le "buone pratiche" finalizzate al contenimento dei rifiuti, al loro riutilizzo e al rispetto dell'ambiente).	D Max 8 punti	Max 8 punti
			Totale	Max 70 punti

In particolare, i componenti la Commissione procedono, singolarmente e per ognuno degli elementi qualitativi sopra riportati, alla valutazione delle offerte tecniche con il metodo di cui al n. 2 della lett. a), parte II, dell'allegato P al DPR 207/2010 (Regolamento), ossia trasformando in coefficienti variabili tra zero ed uno la somma dei valori attribuiti dai singoli commissari mediante il "confronto a coppie" eseguito sulla base della scala semantica (*scala dei gradi di preferenza relativa*) e della matrice triangolare di cui all'allegato G dello stesso Regolamento come di seguito determinata:

PREFERENZE ATTRIBUIBILI	PUNTI
Preferenza massima	= 6
Preferenza grande	= 5
Preferenza media	= 4
Preferenza piccola	= 3
Preferenza minima	= 2

Parità	= 1
--------	-----

trasformando poi la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. La Commissione decide di procedere alla valutazione programmando il lavoro nei termini e modalità che seguono: lettura ed analisi di ciascun punto oggetto di valutazione nei termini sviluppati da ciascun partecipante nelle proprie relazioni tecniche e quindi immediato confronto a coppie con attribuzione delle relative preferenze. In merito alla valutazione dell'elemento "A1. Criteri di selezione e controllo dei fornitori: Rifornimento materie prime", declinato dai partecipanti, i componenti della Commissione esprimono le preferenze come di seguito specificato:

Dott. ssa Roberta Perugini

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	2	3	4	9
	AVENDO	3	4	7
		SERENISSIMA	1	1
			ALL FOOD	1

Dott.ssa Cristina Fattori

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	3	4	4	11
	AVENDO	4	4	8
		SERENISSIMA	1	1
			ALL FOOD	1

Dott.ssa Micaela Babbini

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	2	4	4	10
	AVENDO	5	4	9
		SERENISSIMA	1	1
			ALL FOOD	1

Di seguito, in merito alla valutazione dell'elemento "A2. *Criteri di selezione e controllo dei fornitori: Prodotti biologici o a Km 0*", declinato dai partecipanti, i componenti della Commissione esprimono le preferenze come di seguito specificato:

Dott. ssa Roberta Perugini

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	4	2	2	8
	AVENDO	2	1	1
		SERENISSIMA	2	4
			ALL FOOD	1

Dott.ssa Cristina Fattori

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	5	2	2	9
	AVENDO	2	2	0
		SERENISSIMA	2	4
			ALL FOOD	2

Dott.ssa Micaela Babbini

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	5	3	2	10
	AVENDO	2	1	1
		SERENISSIMA	2	4
			ALL FOOD	1

Di seguito, in merito alla valutazione dell'elemento "B1. Piano organizzativo, operativo e di controllo della produzione dei pasti del servizio di refettorio: modalità e tempistica di sostituzione del personale", declinato dai partecipanti, i componenti della Commissione esprimono le preferenze come di seguito specificato:

Dott. ssa Roberta Perugini

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	2	5	4	9
AVENDO	5	5		12
SERENISSIMA			2	0
ALL FOOD				2

Dott.ssa Cristina Fattori

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	3	5	4	9
AVENDO	5	5		13
SERENISSIMA			3	0
ALL FOOD				3

Dott.ssa Micaela Babbini

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	3	5	4	9
AVENDO	5	5		13
SERENISSIMA			3	0
ALL FOOD				3

Di seguito, in merito alla valutazione dell'elemento "B2. Piano organizzativo, operativo e di controllo della produzione dei pasti del servizio di refettorio: Numero e tipologia di operatori inseriti nel Centro di produzione pasti", declinato dai partecipanti, i componenti della Commissione esprimono le preferenze come di seguito specificato:

Dott. ssa Roberta Perugini

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	2	3	3	8
	AVENDO	5	5	10
		SERENISSIMA	3	0
			ALL FOOD	3

Dott.ssa Cristina Fattori

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	2	3	2	7
	AVENDO	5	5	10
		SERENISSIMA	4	0
			ALL FOOD	4

Dott.ssa Micaela Babbini

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	2	4	3	9
	AVENDO	5	5	10
		SERENISSIMA	4	0
			ALL FOOD	4

Di seguito, in merito alla valutazione dell'elemento "B3. Piano organizzativo, operativo e di controllo della produzione dei pasti del servizio di refettorio: Numero e tipologia di operatori addetti alla distribuzione", declinato dai partecipanti, i componenti della Commissione esprimono le preferenze come di seguito specificato:

Dott. ssa Roberta Perugini

	AVENDO		SERENISSIMA		ALL FOOD		TOTALE
CAMST	2		2		3		7
	AVENDO			2		2	0
			SERENISSIMA			2	2
					ALL FOOD		4

Dott.ssa Cristina Fattori

	AVENDO		SERENISSIMA		ALL FOOD		TOTALE
CAMST	2		2		3		7
	AVENDO			2		2	0
			SERENISSIMA		1	1	3
					ALL FOOD		3

Dott.ssa Micaela Babbini

	AVENDO		SERENISSIMA		ALL FOOD		TOTALE
CAMST	2		2		2		6
	AVENDO			2		2	4
			SERENISSIMA		2		2
					ALL FOOD		0

Di seguito, in merito alla valutazione dell'elemento "B4. Piano organizzativo, operativo e di controllo della produzione dei pasti del servizio di refettorio: Piano operativo di gestione", declinato dai partecipanti, i componenti della Commissione esprimono le preferenze come di seguito specificato:

Dott. ssa Roberta Perugini

	AVENDO		SERENISSIMA		ALL FOOD		TOTALE
CAMST	1	1	3		2		6
	AVENDO		3		3		7
			SERENISSIMA		2		2
					ALL FOOD		0

Dott.ssa Cristina Fattori

	AVENDO		SERENISSIMA		ALL FOOD		TOTALE
CAMST	3		4	2	2		9
	AVENDO		2		2		4
			SERENISSIMA		1	1	3
					ALL FOOD		1

Dott.ssa Micaela Babbini

	AVENDO		SERENISSIMA		ALL FOOD		TOTALE
CAMST	3		4		2		9
	AVENDO		2		2		4
			SERENISSIMA		1	1	1
					ALL FOOD		1

Infine per concludere i criteri contraddistinti dalla lettera B, in merito alla valutazione dell'elemento "B5. Piano organizzativo, operativo e di controllo della produzione dei pasti del servizio di refettorio: Organico di supporto", declinato dai partecipanti, i componenti della Commissione esprimono le preferenze come di seguito specificato:

Dott. ssa Roberta Perugini

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	2	3	5	10
	AVENDO	3	3	6
		SERENISSIMA	2	2
			ALL FOOD	0

Dott.ssa Cristina Fattori

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	2	3	5	10
	AVENDO	4	5	9
		SERENISSIMA	3	3
			ALL FOOD	0

Dott.ssa Micaela Babbini

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	2	4	5	11
	AVENDO	5	5	10
		SERENISSIMA	3	3
			ALL FOOD	0

Di seguito, in merito alla valutazione dell'elemento "C1. Sistema impiegato per garantire la qualità del servizio: Tempistica e modalità di monitoraggio del gradimento", declinato dai partecipanti, i componenti della Commissione esprimono le preferenze come di seguito specificato:

Dott. ssa Roberta Perugini

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	5	4	5	9
	AVENDO 5		6	16
		SERENISSIMA 2		2
			ALL FOOD 0	0

Dott.ssa Cristina Fattori

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	4	4	5	9
	AVENDO 5		6	15
		SERENISSIMA 3		3
			ALL FOOD 0	0

Dott.ssa Micaela Babbini

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	4	4	5	9
	AVENDO 5		5	14
		SERENISSIMA 3		3
			ALL FOOD 0	0

Di seguito, in merito alla valutazione dell'elemento "C2. Sistema impiegato per garantire la qualità del servizio: Tempistica e modalità del trasporto dei pasti", declinato dai partecipanti, i componenti della Commissione esprimono le preferenze come di seguito specificato:

Dott. ssa Roberta Perugini

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	4	3	4	7
	AVENDO	4	6	14
		SERENISSIMA	4	4
			ALL FOOD	0

Dott.ssa Cristina Fattori

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	4	2	4	6
	AVENDO	3	5	12
		SERENISSIMA	4	4
			ALL FOOD	0

Dott.ssa Micaela Babbini

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	4	2	4	6
	AVENDO	4	5	13
		SERENISSIMA	4	4
			ALL FOOD	0

Di seguito, in merito alla valutazione dell'elemento "C3. Sistema impiegato per garantire la qualità del servizio: Piano di analisi in autocontrollo", declinato dai partecipanti, i componenti della Commissione esprimono le preferenze come di seguito specificato:

Dott. ssa Roberta Perugini

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	5	6	5	16
	AVENDO	3	1	4
		SERENISSIMA	4	0
			ALL FOOD	5

Dott.ssa Cristina Fattori

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	5	5	3	13
	AVENDO	4	1	5
		SERENISSIMA	5	0
			ALL FOOD	6

Dott.ssa Micaela Babbini

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	4	5	3	12
	AVENDO	3	1	4
		SERENISSIMA	5	0
			ALL FOOD	6

Di seguito, in merito alla valutazione dell'elemento "D. Centro di cottura – ubicazione", declinato dai partecipanti, i componenti della Commissione esprimono le preferenze come di seguito specificato:

Dott. ssa Roberta Perugini

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	6	5	5	0
	AVENDO	5	5	16
		SERENISSIMA	3	5
			ALL FOOD	8

Dott.ssa Cristina Fattori

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	4	3	3	0
	AVENDO	2	2	8
		SERENISSIMA	3	3
			ALL FOOD	6

Dott.ssa Micaela Babbini

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	4	3	3	0
	AVENDO	3	3	10
		SERENISSIMA	3	3
			ALL FOOD	6

Di seguito, in merito alla valutazione dell'elemento "E. Cucina d'emergenza – ubicazione", declinato dai partecipanti, i componenti della Commissione esprimono le preferenze come di seguito specificato:

Dott. ssa Roberta Perugini

	AVENDO		SERENISSIMA		ALL FOOD	TOTALE
CAMST	1	1		5	4	1
	AVENDO			5	4	1
				SERENISSIMA	3	13
					ALL FOOD	8

Dott.ssa Cristina Fattori

	AVENDO		SERENISSIMA		ALL FOOD	TOTALE
CAMST	1	1		4	3	1
	AVENDO			5	4	1
				SERENISSIMA	3	12
					ALL FOOD	7

Dott.ssa Micaela Babbini

	AVENDO		SERENISSIMA		ALL FOOD	TOTALE
CAMST	1	1		5	3	1
	AVENDO			5	4	1
				SERENISSIMA	2	12
					ALL FOOD	7

In conclusione, in merito alla valutazione dell'elemento "F. *Proposte migliorative*", declinato dai partecipanti, i componenti della Commissione esprimono le preferenze come di seguito specificato:

Dott. ssa Roberta Perugini

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	4	2	2	8
	AVENDO	2	1	3
		SERENISSIMA	2	0
			ALL FOOD	3

Dott.ssa Cristina Fattori

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	6	4	4	14
	AVENDO	1	2	3
		SERENISSIMA	2	1
			ALL FOOD	2

Dott.ssa Micaela Babbini

	AVENDO	SERENISSIMA	ALL FOOD	TOTALE
CAMST	6	4	4	14
	AVENDO	2	2	4
		SERENISSIMA	3	0
			ALL FOOD	3

LA COMMISSIONE

procede quindi all'attribuzione dei seguenti punteggi a ciascun partecipante secondo quanto prescritto dal §18.2 del Disciplinare di Gara addivenendo ai seguenti risultati:

CRITERIO A1 - Max 8 p.ti

	Perugini	Fattori	Babbini	TOTALE	COEFF MIGLIORE	COEFFICIENTE DEFINITIVO	PUNTEGGIO QUALITATIVO MAX
CAMST	9	11	10	30	30	1	8
AVENDO	7	8	9	24		0,8	6,4
SERENISSIMA	1	1	1	3		0,1	0,8
ALL FOOD	1	1	1	3		0,1	0,8

CRITERIO A2 - Max 6 p.ti

	Perugini	Fattori	Babbini	TOTALE	COEFF MIGLIORE	COEFFICIENTE DEFINITIVO	PUNTEGGIO QUALITATIVO MAX
CAMST	8	9	10	27	27	1	6
AVENDO	1	0	1	2		0,074074074	0,42
SERENISSIMA	4	4	4	12		0,444444444	2,64
ALL FOOD	1	2	1	4		0,148148148	0,9

CRITERIO B1 - Max 2 p.ti

	Perugini	Fattori	Babbini	TOTALE	COEFF MIGLIORE	COEFFICIENTE DEFINITIVO	PUNTEGGIO QUALITATIVO MAX
CAMST	9	9	9	27	38	0,710526316	1,42
AVENDO	12	13	13	38		1	2
SERENISSIMA	0	0	0	0		0	0
ALL FOOD	2	3	3	8		0,210526316	0,42

CRITERIO B2 - Max 4 p.ti

	Perugini	Fattori	Babbini	TOTALE	COEFF MIGLIORE	COEFFICIENTE DEFINITIVO	PUNTEGGIO QUALITATIVO MAX
CAMST	8	7	9	24	30	0,8	3,2
AVENDO	10	10	10	30		1	4
SERENISSIMA	0	0	0	0		0	0
ALL FOOD	3	4	4	11		0,366666667	1,48

CRITERIO B3 - Max 4 p.ti

	Perugini	Fattori	Babbini	TOTALE	COEFF MIGLIORE	COEFFICIENTE DEFINITIVO	PUNTEGGIO QUALITATIVO MAX
CAMST	7	7	6	20	20	1	4
AVENDO	0	0	4	4		0,2	0,8
SERENISSIMA	2	3	2	7		0,35	1,4
ALL FOOD	4	3	0	7		0,35	1,4

CRITERIO B4 - Max 4 p.ti

	Perugini	Fattori	Babbini	TOTALE	COEFF MIGLIORE	COEFFICIENTE DEFINITIVO	PUNTEGGIO QUALITATIVO MAX
CAMST	6	9	9	24	24	1	4
AVENDO	7	4	4	15		0,625	2,52
SERENISSIMA	2	3	1	6		0,25	1
ALL FOOD	0	1	1	2		0,083333333	0,32

CRITERIO B5 - Max 2 p.ti

	Perugini	Fattori	Babbini	TOTALE	COEFF MIGLIORE	COEFFICIENTE DEFINITIVO	PUNTEGGIO QUALITATIVO MAX
CAMST	10	10	11	31	31	1	2
AVENDO	6	9	10	25		0,806451613	1,62
SERENISSIMA	2	3	3	8		0,258064516	0,52
ALL FOOD	0	0	0	0		0	0

CRITERIO C1 - Max 4 p.ti

	Perugini	Fattori	Babbini	TOTALE	COEFF MIGLIORE	COEFFICIENTE DEFINITIVO	PUNTEGGIO QUALITATIVO MAX
CAMST	9	9	9	27	45	0,6	2,4
AVENDO	16	15	14	45		1	4
SERENISSIMA	2	3	3	8		0,177777778	0,72
ALL FOOD	0	0	0	0		0	0

CRITERIO C2 - Max 4 p.ti

	Perugini	Fattori	Babbini	TOTALE	COEFF MIGLIORE	COEFFICIENTE DEFINITIVO	PUNTEGGIO QUALITATIVO MAX
CAMST	7	6	6	19	39	0,487179487	1,96
AVENDO	14	12	13	39		1	4

SERENISSIMA	4	4	4	12		0,307692308	1,24
ALL FOOD	0	0	0	0		0	0

CRITERIO C3 - Max 2 p.ti

	Perugini	Fattori	Babbini	TOTALE	COEFF MIGLIORE	COEFFICIENTE DEFINITIVO	PUNTEGGIO QUALITATIVO MAX
CAMST	16	13	12	41	41	1	2
AVENDO	4	5	4	13		0,317073171	0,64
SERENISSIMA	0	0	0	0		0	0
ALL FOOD	5	6	6	17		0,414634146	0,82

CRITERIO D - Max 14 p.ti

	Perugini	Fattori	Babbini	TOTALE	COEFF MIGLIORE	COEFFICIENTE DEFINITIVO	PUNTEGGIO QUALITATIVO MAX
CAMST	0	0	0	0	34	0	0
AVENDO	16	8	10	34		1	14
SERENISSIMA	5	3	3	11		0,323529412	4,48
ALL FOOD	8	6	6	20		0,588235294	8,26

CRITERIO E - Max 8 p.ti

	Perugini	Fattori	Babbini	TOTALE	COEFF MIGLIORE	COEFFICIENTE DEFINITIVO	PUNTEGGIO QUALITATIVO MAX
CAMST	1	1	1	3	37	0,081081081	0,64
AVENDO	1	1	1	3		0,081081081	0,64
SERENISSIMA	13	12	12	37		1	8
ALL FOOD	8	7	7	22		0,594594595	4,72

CRITERIO F - Max 8 p.ti

	Perugini	Fattori	Babbini	TOTALE	COEFF MIGLIORE	COEFFICIENTE DEFINITIVO	PUNTEGGIO QUALITATIVO MAX
CAMST	8	14	14	36	36	1	8
AVENDO	3	3	4	10		0,277777778	2,24
SERENISSIMA	0	1	0	1		0,027777778	0,24
ALL FOOD	3	2	3	8		0,222222222	1,76

e quindi all'attribuzione del punteggio complessivo a ciascun partecipante nei termini

che seguono:

	A1	A2	B1	B2	B3	B4	B5	C1	C2	C3	D	E	F	TOTALE
CAMST	8	6	1,42	3,2	4	4	2	2,4	1,96	2	0	0,64	8	43,62
AVENDO	6,4	0,42	2	4	0,8	2,52	1,62	4	4	0,64	14	0,64	2,24	43,28
SERENISSIMA	0,8	2,64	0	0	1,4	1	0,52	0,72	1,24	0	4,48	8	0,24	21,04
ALL FOOD	0,8	0,9	0,42	1,48	1,4	0,32	0	0	0	0,82	8,26	4,72	1,76	20,88

LA PRESIDENTE

dà atto che non è necessario procedere alla riparametrazione, come indicato dal N.B. 2 del § 18.4 del Disciplinare di gara, dichiara chiusa la fase di valutazione delle offerte tecniche, dispone quindi di trasmettere il presente verbale al RPS, affinché, presone atto, possa determinare e rendere pubblica la data della seduta dedicata a:

- lettura dei punteggi attribuiti all'esito della valutazione delle Offerte Tecniche;
- apertura delle offerte contenute nella busta "C" e lettura dell'offerta economica proposta dai partecipanti ammessi;
- formazione della graduatoria previa individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa corrispondente a quella che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto secondo quanto previsto dal Disciplinare di Gara.

Dispone che i documenti costituenti l'Offerta Tecnica siano riuniti al plico generale presentato da ciascun partecipante e che i medesimi siano integralmente conservati secondo le modalità già previste in calce al precedente verbale, sino al momento dell'apertura delle offerte economiche. La Segretaria dà atto che i plichi saranno conservati nell'armadietto della stanza n. 13, sita al IV Piano della Sede della Provincia, in V.le Trento 113-Fermo, chiuso a chiave e conservata dalla stessa Segretaria Verbalizzante.

La seduta è tolta alle ore 15.30

LA PRESIDENTE

F.to Dott.ssa Roberta Perugini

I COMPONENTI

F.to Dott. ssa Cristina Fattori

F.to Dott. ssa Micaela Babbini

LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE

F.to Dott.ssa Chiara Voltattorni