



Ministero della Cultura

GALLERIE DEGLI UFFIZI

VERBALE DELLA SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE DELLE OPERAZIONI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA PER LA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL'ART. 117, COMMA 2, LETT. F), DEL D.LGS. 42/2004, E DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. 36/2023 DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE PRESSO "LE REALI POSTE" E DI CAFFETTERIA ALL'INTERNO DEL COMPLESSO MUSEALE DELLE GALLERIE DEGLI UFFIZI - CIG B5EF579162

Visti

- il verbale n. 1 della seduta pubblica del Seggio di Gara dei giorni 30 maggio e 5 giugno 2025;
- il verbale n. 2 della seduta riservata del Seggio di Gara di valutazione della documentazione amministrativa del 17 giugno 2025;
- il verbale n. 3 del 23 Luglio 2025 di seduta pubblica della Commissione giudicatrice;

Premesso che:

- la Commissione giudicatrice per la valutazione del contenuto delle offerte tecniche è stata nominata con determina n. 242 del 4 luglio 2025, ed è composta da:

- 1) Arch. Lian Pellicanò, Presidente;
- 2) Ing. Basilio Sanseverino, Commissario;
- 3) Arch. Felicetta De Bonis, Commmissario;

Svolge le funzioni di segretario verbalizzante senza diritto di voto la dott.ssa Cinzia De Nuccio.

- in data 23 luglio 2025 si è svolta la seduta pubblica per l'apertura delle buste elettroniche relative alle Offerte tecniche presentate dagli operatori economici e la Commissione giudicatrice ha proceduto all'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche di ogni singolo operatore economico ammettendo alla fase successiva, in seduta riservata, l'esame di tutte le offerte tecniche pervenute, come riportato nel verbale n. 3.

Concluse le operazioni di gara di cui sopra, la Commissione giudicatrice si è riunita, in seduta riservata, tramite riunione in video call, in data 4 agosto 2025 alle ore 17.30 per avviare le operazioni di gara e in particolare per valutare le offerte tecniche contenute nella Busta B di ciascuna impresa partecipante e ammessa.

La Commissione, preliminarmente, dà lettura completa del bando e del disciplinare di gara e, quindi dà atto che, per la formazione dei giudizi e attribuzione dei punteggi delle offerte pervenute, relativa ai fattori ponderali della valutazione tecnico-discrezionale, si atterrà agli indirizzi e procedimenti valutativi indicati dalla tabella di cui al paragrafo 16.1 del disciplinare di gara.

In particolare la Commissione si focalizza sulla tabella dei criteri di valutazione di seguito riportata:

16.1. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA di cui si riporta la

"Tabella dei criteri discrezionali (D) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica".

<i>f</i>	CRITERI DI VALUTAZIONE	<i>Peso sotto criterio Max Punti</i>	<i>Peso Criterio Max punti</i>
1	ALLESTIMENTO		25
1.1	D Progetto di allestimento delle sale destinate a ristorante e a saletta/bar all'interno delle "Reali Poste" e bar caffetteria presso il secondo piano e terrazza Lanzi. Il Concorrente, secondo quanto indicato nel Capitolato Speciale, fornisce un progetto di allestimento dei seguenti ambienti: - sala ristorazione presso il locale delle Reali Poste, al piano terra dell'ala di ponente; - locale cucina presso il locale delle Reali Poste, al piano terra dell'ala di ponente; - caffetteria /bar situato presso il secondo piano del museo e prospiciente alla terrazza Lanzi e arredi esterni; - saletta/bar prospiciente il Piazzale degli Uffizi afferente al salone delle Reali Poste che sarà utilizzata per il servizio di ristorazione o per eventi organizzati dall'Amministrazione o ospitati dalla medesima, sia durante sia al di fuori dell'orario di apertura/chiusura del Museo, e che ospiterà il servizio di caffetteria/bar per la durata del cantiere necessario agli interventi di manutenzione/ristrutturazione del bar del secondo piano e fino al termine dei lavori. Inoltre, il Concorrente presenta la disposizione degli arredi, il tovagliato, la posateria e i servizi da tavola, nonché indica macchinari ed attrezzature per il bar e la cucina (a titolo esemplificativo e non esaustivo: bar, lavabo, lavastoviglie, banco frigo, banco pasticceria, macchine di preparazione e somministrazione), specificando le loro caratteristiche tecniche, materiche e dimensionali. Alla Relazione Tecnica relativa alla proposta architettonica sono allegati vari elaborati tecnici (piane, prospetti, sezioni) e di restituzione fotorealistica. La Relazione Tecnica e i relativi allegati saranno valutati in funzione (i) dell'efficacia, dell'esattitudine e della concretezza del progetto; (ii) della idoneità ad armonizzarsi con lo stile e l'eleganza del sito e a promuovere e valorizzare le attività e il patrimonio di Galleria degli Uffizi; (iii) della concretezza di eventuali proposte di iniziative culturali nei luoghi a disposizione del Concessionario.		

2		ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		25
2.1	D	Offerta del servizio Il Concorrente illustra le logiche e le modalità con cui intende sviluppare la propria offerta gastronomica attraverso i processi di preparazione delle pietanze, in accordo agli spazi utilizzabili per la preparazione. La valutazione dell'offerta del servizio terrà conto (i) dell'efficacia, dell'eshaustività e della concretezza della trattazione; (ii) della sua aderenza al contesto istituzionale in cui l'attività sarà ubicata e al conseguente livello qualitativo di eccellenza richiesto; (iii) della capacità di garantire le migliori condizioni di fruizione del Museo. Particolare rilievo dovranno avere i seguenti aspetti: - tipologia e frequenza dei controlli interni di qualità sugli alimenti somministrati; - tipologia e provenienza/tracciabilità degli alimenti da somministrare, delle bevande e prodotti da ristorazione	4	
2.2	D	Personale Il Concorrente descrive la struttura organizzativa e quella operativa che intende utilizzare per garantire l'esercizio delle attività oggetto della Concessione, fermo restando i vincoli dettati dai documenti di gara. La trattazione include i seguenti aspetti: - modello della struttura organizzativa; - flessibilità e adattamento della struttura; - formazione del personale; - pianificazione del personale, con riguardo agli orari di presenza e alle logiche e alle modalità con cui si intende ottimizzare le risorse; - tipologia e qualità delle divise degli addetti. La valutazione terrà conto dell'efficacia, dell'eshaustività e della concretezza della trattazione, nonché della sua aderenza al contesto in cui l'attività sarà svolta e del contributo positivo all'immagine di Gallerie degli Uffizi in funzione del livello di qualificazione del personale impiegato.	5	
2.3	T	Lingua straniera – Inglese Il Concorrente dichiara che almeno una persona tra il personale operativo a contatto con il pubblico, per ogni turno di servizio e per tutta la durata della Concessione, è in possesso di certificato rilasciato da un ente certificatore riconosciuto dal MIUR che attesti un livello pari ad almeno il C1 per la lingua inglese o è madrelingua inglese. La comprova del requisito è fornita mediante la produzione da parte del Concorrente di certificato rilasciato da un ente certificatore riconosciuto dal MIUR o autocertificazione che attesti un livello pari ad almeno il C1 per la lingua inglese, o che attesti il fatto di essere madrelingua inglese. 1 punto per ogni addetto al servizio in possesso di certificato rilasciato da un ente certificatore riconosciuto dal MIUR o autocertificazione che attesti un livello pari ad almeno il C1 per la lingua inglese e/o per ogni addetto al servizio che autocertifichi di essere madrelingua inglese, fino a un massimo di 3 punti	3	
2.4	T	Lingue straniere - altre lingue Il Concorrente dichiara che almeno una persona tra il personale operativo a contatto con il pubblico, per ogni turno di servizio e per tutta la durata della Concessione, possiede una conoscenza di una lingua ulteriore rispetto alla lingua inglese scelta tra le seguenti: Cinese, Francese, Giapponese, Russo, Spagnolo, Tedesco. La conoscenza delle lingue dovrà essere almeno di livello certificato B2 rilasciato da enti accreditati. La comprova del requisito è fornita mediante la produzione da parte del Concorrente di certificato rilasciato da un ente certificatore riconosciuto dal MIUR o autocertificazione che attesti un livello pari ad almeno il B2 per la lingua aggiuntiva, o che attesti il fatto di essere madrelingua di una delle suddette lingue aggiuntive.	3	

		<i>1 punto per ogni addetto al servizio in possesso di certificato rilasciato da un ente certificatore riconosciuto dal MIUR che attesti un livello pari ad almeno il B2 per la lingua aggiuntiva e/o per ogni addetto al servizio che autocertifichi di essere madrelingua di una delle suddette lingue aggiuntive, fino a un massimo di 3 punti</i>		
2.5	D	Cibo non somministrato o in scadenza <i>Il Concorrente, in conformità ai "Criteri Ambientali Minimi" per Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, di cui al D.M.10 marzo 2020, descrive nel dettaglio la proposta per la destinazione del cibo non somministrato ed in scadenza e/o non consumato.</i>	3	
2.6	T	Possesso della certificazione del sistema di gestione per la sicurezza alimentare secondo la norma UNI EN ISO 22000:2018 + A1:2024 nel settore attinente l'oggetto della concessione. <i>La comprova del requisito è fornita mediante la produzione da parte del Concorrente del certificato di gestione del sistema per la sicurezza alimentare UNI EN ISO 22000, rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi dell'attuale normativa o mediante la produzione di certificati equipollenti nel settore attinente l'oggetto della concessione.</i>	2	
2.7	T	Possesso della certificazione del sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori secondo la norma UNI EN ISO 45001:2018. <i>La comprova del requisito è fornita mediante la produzione da parte del Concorrente del certificato di gestione di qualità del sistema di sicurezza e salute dei lavoratori secondo la norma UNI EN ISO 45001, rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi dell'attuale normativa.</i>	2	
2.8	T	Servizi aggiuntivi per eventi istituzionali organizzati dall'Amministrazione <i>Il Concorrente, in aggiunta a quanto stabilito all'art. 10.4 del Capitolato Speciale con riferimento al "Servizio per eventi istituzionali organizzati dall'Amministrazione", dichiara di fornire, per ogni anno di contratto, lo svolgimento di <u>ulteriori</u> eventi aggiuntivi, anche al di fuori dell'orario di apertura/chiusura del Museo, il cui costo deve intendersi compreso nell'offerta e dunque gratuitamente.</i> <i>Verrà assegnato 1 punto (fino a un massimo di 3 punti) per ogni gruppo di 7 eventi aggiuntivi, così <u>obbligatoriamente</u> composto: 2 "Pranzi/Cene", 2 "Aperitivi/Cocktail" e 3 "Coffee break".</i>	3	
3		OFFERTA GASTRONOMICA		30
3.1	D	Menu della ristorazione <i>Il Concorrente descrive nel dettaglio la tipologia di ristorazione che intende proporre in termini di servizio offerto. Il Concorrente definisce quindi tutti gli elementi caratterizzanti la modalità di gestione ed erogazione del servizio. Con riferimento alle diverse esigenze per l'offerta gastronomica prevista per il pranzo, il Concorrente descrive le tipologie di menù di ristorazione, indicando, solo a titolo esemplificativo, alcune proposte gastronomiche per ogni portata (antipasti, primi, secondi, dolci), tra cui eccellenze territoriali e piatti di cucina internazionale, con riferimento anche alla qualità degli ingredienti (prodotti DOP, IGP, STG, PAT ecc.). Deve essere previsto un menu per il pasto completo BIO.</i> <i>Saranno valutate le logiche e le metodologie che il Concorrente intende utilizzare per la definizione dei menu e la varietà degli alimenti in relazione alla stagionalità, anche in funzione della capacità di rispondere alle aspettative delle fasce di utenza e di garantire un livello qualitativo di eccellenza, consono con l'inserimento nel sito museale.</i>	9	
3.2	D	Menu del bar/caffetteria <i>Il Concorrente descrive nel dettaglio la tipologia di prodotti del bar/caffetteria che intende proporre in termini di servizio offerto. Il Concorrente definisce quindi tutti gli elementi caratterizzanti la modalità di gestione ed erogazione del servizio. Con riferimento alle diverse esigenze per l'offerta prevista per la colazione e merenda, il Concorrente descrive le tipologie di menù, indicando, solo a titolo esemplificativo, alcune proposte alimentari, con riferimento anche alla qualità degli ingredienti (prodotti DOP, IGP, STG, PAT ecc.).</i>	7	

		<i>Saranno valutate le logiche e le metodologie che il Concorrente intende utilizzare per la definizione dei menu e la varietà degli alimenti in relazione alla stagionalità, anche in funzione della capacità di rispondere alle aspettative delle fasce di utenza e di garantire un livello qualitativo di eccellenza, consono con l'inserimento nel sito museale.</i>		
3.3	D	<i>Offerta gastronomica per particolari esigenze alimentari: vegetariano Il Concorrente fornisce sia nel Menu della ristorazione, sia nel Menu del bar/caffetteria, una offerta gastronomica di tipo vegetariano. La valutazione terrà conto della varietà dell'offerta.</i>	4	
3.4	D	<i>Offerta gastronomica per particolari esigenze alimentari: vegano Il Concorrente fornisce sia nel Menu della ristorazione, sia nel Menu del bar/caffetteria, una offerta gastronomica di tipo vegano. La valutazione terrà conto della varietà dell'offerta.</i>	2	
3.5	D	<i>Offerta gastronomica per particolari esigenze alimentari: gluten free/intolleranza varie Il Concorrente fornisce sia nel Menu della ristorazione, sia nel Menu del bar/caffetteria, una offerta gastronomica destinata agli utenti intolleranti al glutine e altri tipi di intolleranze. La valutazione terrà conto della varietà dell'offerta.</i>	4	
3.6	T	<i>Sostenibilità ambientale e qualità dei prodotti a) Prodotti biologici: Il Concorrente, oltre al menu BIO citato al criterio 3.1, in relazione alle categorie olio extravergine di oliva, legumi, cereali, frutta e verdura fresche con esclusione della frutta esotica, assicura la totalità della fornitura dei prodotti biologici (conformi al Regolamento Comunitario n. 834/07 e ss.mm.ii.), fermo restando il rispetto delle percentuali minime di prodotto biologico previsto nel DM del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020.</i>	2	
3.7	T	<i>Sostenibilità ambientale e qualità dei prodotti b) Prodotti a Km 0 e impatto ambientale del trasporto: Il Concorrente, in relazione alle categorie olio extravergine di oliva, frutta e verdura fresche, fornisce, con esclusione della frutta esotica, "prodotti a Km 0". Si considerano "prodotti a Km 0" quelli il cui luogo di coltivazione sia massimo a 150 Km di distanza dal luogo di consegna e/o i suddetti prodotti siano in possesso di DOP e IGP del territorio toscano. Il concorrente consegna i "prodotti a Km 0" di cui sopra, con mezzi a ridotto impatto ambientale ovvero con omologazione almeno Euro 6 o elettrici o ibridi.</i>	2	

I coefficienti, relativi a ciascuno dei Sub-Criteri di Valutazione Discrezionali "D" della Tabella, saranno determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. Il punteggio di ogni Offerta Tecnica, pertanto, verrà assegnato mediante il metodo aggregativo compensatore sulla base dei criteri di valutazione e relativi pesi indicati nel presente disciplinare di gara, partendo dall'attribuzione discrezionale di un coefficiente (da moltiplicare poi per il punteggio massimo attribuibile in relazione al subcriterio), variabile tra zero e uno da parte di ciascun componente della commissione di gara. Verrà poi calcolata la media dei coefficienti attribuiti, verrà attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e verranno di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti.

Il calcolo dei punteggi relativi a ciascun elemento oggetto di valutazione avverrà secondo quanto già descritto precedentemente assegnando a ciascun Sub-Criterio di Valutazione Discrezionali "D", un indice qualitativo rappresentato da un coefficiente tra 0 e 1 e corrispondente al giudizio attribuito come di seguito specificato:

Coefficiente	Giudizio	Motivazione
1.0	Eccellente	<i>Il concorrente ha trattato in maniera più che esauriente tutti gli elementi della voce descrivendo in maniera dettagliata le procedure e le metodologie adottate.</i>
0.9	Ottimo	<i>Il concorrente ha trattato in maniera completamente esauriente tutti gli elementi della voce descrivendo in maniera dettagliata le procedure e le metodologie adottate.</i>
0.8	Buono	<i>Il concorrente ha trattato in maniera adeguata tutti gli elementi della voce descrivendo in maniera adeguata le procedure e le metodologie adottate.</i>
0.7	Discreto	<i>Il concorrente ha trattato discretamente gli elementi della voce descrivendo in maniera adeguata le procedure e le metodologie adottate.</i>
0.6	Sufficiente	<i>Il concorrente ha trattato in maniera sufficiente gli elementi della voce e le metodologie adottate.</i>
0.4	Scarso	<i>Il concorrente ha trattato in maniera insufficiente gli elementi della voce e le metodologie adottate.</i>
0.0	Insufficiente	<i>La trattazione del Concorrente non è ritenuta esauriente e rispondente alle richieste attese.</i>

Non verrà ammesso alla fase successiva il concorrente che abbia ottenuto un punteggio qualitativo inferiore a 55/80 (c.d. soglia di sbarramento).

La Commissione dà avvio all'esame delle offerte tecniche relative all'"Allestimento" (criterio n. 1) e la Presidente sospende la seduta alle 19.30 e la Commissione decide di aggiornarsi per la disamina dei due criteri restanti.

***** ** *****

Il giorno 05 agosto 2025 alle ore 18, la Commissione riprende la seduta, procede con l'esame delle offerte tecniche relative all'"Offerta gastronomica" (criterio n. 3) e alle ore 19,45 la Presidente sospende la seduta e la Commissione decide di aggiornarsi per la disamina del criterio n. 2.

***** ** *****

Il giorno 03 settembre 2025, la Commissione riprende la seduta, procede all'esame delle offerte tecniche relative all'"Organizzazione del servizio" (criterio n. 2) e alle ore 19,45 la Presidente sospende la seduta e la Commissione decide di aggiornarsi per la compilazione dei punteggi nel foglio di calcolo.

*** ** ***

Il giorno 06 settembre 2025 la Commissione riprende la seduta e, a seguito dell'esame delle offerte tecniche presentate da tutte le ditte concorrenti, vengono riportati nel foglio di calcolo i punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche, secondo la tabella riportata nel disciplinare di gara.

RISULTANZE DELLA VALUTAZIONE FINALE DEI PUNTEGGI TECNICI

La Commissione ha preliminarmente verificato che nessuno dei 7 operatori economici ricadesse nelle cause di esclusione della gara previste all'art 14.2 relative alla BUSTA "Offerta tecnica" per le seguenti ragioni:

- tutti i concorrenti hanno presentato il progetto di assorbimento;
- tutti i concorrenti hanno presentato offerte tecniche con le caratteristiche minime stabilite dalla documentazione di gara nel rispetto del principio di equivalenza, di cui all'Allegato II.5;
- nessuna delle "offerte tecniche" contiene indicazioni di carattere economico che consentano di ricostruire la complessiva offerta economica.

Le risultanze della valutazione della Commissione sono riportate nell'Allegato denominato: *"Scheda di attribuzione dei punteggi tecnici da parte della commissione giudicatrice"*, parte integrante e sostanziale del presente verbale, redatta secondo quanto indicato dal disciplinare di gara.

I coefficienti, relativi a ciascun dei Sub-Criteri di Valutazione Discrezionali "D" della Tabella, sono stati determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. Il punteggio di ogni Offerta Tecnica in relazione ai Sub-Criteri di Valutazione Discrezionali "D", pertanto, è stato assegnato mediante il metodo aggregativo compensatore sulla base dei criteri di valutazione e relativi pesi indicati nel disciplinare di gara, partendo dall'attribuzione discrezionale di un coefficiente (da moltiplicare poi per il punteggio massimo attribuibile in relazione al subcriterio), variabile tra zero e uno da parte di ciascun componente della commissione di gara. E' stata poi calcolata la media dei coefficienti attribuiti, con l'assegnazione del valore 1 al coefficiente più elevato e di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti.

A completamento delle operazioni di gara e dopo una approfondita, puntuale e dettagliata verifica dei contenuti di tutte le offerte tecniche pervenute, la Commissione ha provveduto a stilare la tabella riassuntiva del punteggio complessivo assegnato ai singoli concorrenti, ai sensi dell'art. 16.1 del disciplinare di gara, indicando, altresì, le ditte escluse dalla fase successiva –apertura offerta economica– il cui punteggio tecnico, quale somma di tutti i criteri, risulta inferiore alla soglia di sbarramento di 55/80 come meglio specificato nella tabella seguente:

CONCORRENTE		PUNTEGGIO TOTALE OFFERTA TECNICA	AMMESSI ALL'APERTURA OFFERTA ECONOMICA
1	<i>Bar Banqueting s.r.l.</i>	71,243	>di 55 AMMESSO
2	<i>Cirfood s.c.</i>	60,732	>di 55 AMMESSO
3	<i>Innova S.p.A.</i>	49,890	< di 55 NON AMMESSO
4	<i>RTI Servizi Integrati s.r.l.</i>	51,273	< di 55 NON AMMESSO
5	<i>Fast Eat Italy s.r.l.</i>	57,594	>di 55 AMMESSO
6	<i>Compass Group Italia S.p.A</i>	73,645	>di 55 AMMESSO
7	<i>Blue Lion Food s.r.l.</i>	62,243	>di 55 AMMESSO

Ai sensi dell'art. 16.1 del Disciplinare di gara i concorrenti *Innova S.p.A.* e *RTI Servizi Integrati s.r.l.*, non avendo raggiunto un punteggio qualitativo di almeno 55/80, non sono ammessi alla fase successiva della procedura, pertanto non saranno valutate le offerte economiche dei suddetti operatori.

La Commissione prende e dà atto di aver concluso le operazioni di valutazione delle offerte tecniche delle ditte in gara e trasmette il presente verbale e il relativo Allegato n. 1 al RUP della Stazione Appaltante per gli adempimenti di gara consequenziali.

La Presidente, terminate le suddette operazioni di gara, alle ore 13:40 del 06 settembre 2025 dichiara chiusa la seduta.

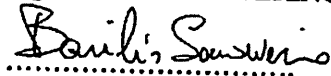
Di quanto sopra è redatto il presente verbale si compone di 9 pagine, che, letto ed approvato, viene sottoscritto come segue.

La PRESIDENTE
Arch. Lian PELLICANO'

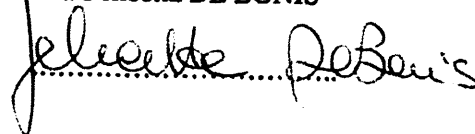


I COMMISSARI

Ing. Basilio SANSEVERINO

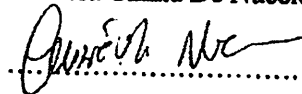


Arch. Felicetta DE BONIS



Il segretario verbalizzante (senza diritto di voto)

Dott.ssa Cinzia De Nuccio



Allegato 1: OFFERTA TECNICO QUALITATIVA- Scheda di attribuzione dei punteggi tecnici da parte della commissione giudicatrice.

1. ALLESTIMENTO (max punti 25)

1.1-PUNTEGGIO D: Progetto di allestimento delle sale destinate a ristorante e a saletta/bar all'interno delle "Reali poste" e bar caffetteria presso il secondo piano e terrazza Lanzi- MAX PUNTI 25

	Concorrente	Comm. 1	Comm. 2	Comm. 3	Media	Coff.	Punteggio
1	Bar Banqueting s.r.l.	1,000	0,800	0,800	0,867	0,867	21,675
2	Cirfood s.c.	0,400	0,700	0,900	0,667	0,667	16,675
3	Innova S.p.A.	0,600	0,600	0,600	0,600	0,600	15,000
4	RTI Servizi Integrati s.r.l.	0,400	0,400	0,600	0,467	0,467	11,675
5	Fast Eat Italy s.r.l.	0,400	0,600	0,700	0,567	0,567	14,175
6	Compass Group Italia S.p.A	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	25,000
7	Blue Lion Food s.r.l.	1,000	0,600	0,700	0,767	0,767	19,175
					max		25,000

2. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO (max punti 25)

2.1 PUNTEGGIO D: Offerta del servizio- MAX PUNTI 4

	Concorrente	Comm. 1	Comm. 2	Comm. 3	Media	Coeff.	Punteggio
1	Bar Banqueting s.r.l.	0,900	0,700	0,800	0,800	0,857	3,428
2	Cirfood s.c.	0,600	0,700	0,700	0,667	0,715	2,860
3	Innova S.p.A.	0,600	0,600	0,600	0,600	0,643	2,572
4	RTI Servizi Integrati s.r.l.	0,600	0,700	0,600	0,633	0,678	2,712
5	Fast Eat Italy s.r.l.	0,400	0,600	0,700	0,567	0,608	2,432
6	Compass Group Italia S.p.A	1,000	0,900	0,900	0,933	1,000	4,000
7	Blue Lion Food s.r.l.	0,800	0,600	0,800	0,733	0,786	3,144
					max		4,000

2.2 PUNTEGGIO D: Personale- MAX PUNTI 5

	Concorrente	Comm. 1	Comm. 2	Comm. 3	Media	Coeff.	Punteggio
1	Bar Banqueting s.r.l.	1,000	0,800	0,900	0,900	0,965	4,825
2	Cirfood s.c.	0,800	1,000	1,000	0,933	1,000	5,000
3	Innova S.p.A.	0,800	0,800	1,000	0,867	0,929	4,645
4	RTI Servizi Integrati s.r.l.	0,800	0,800	1,000	0,867	0,929	4,645
5	Fast Eat Italy s.r.l.	0,800	0,700	1,000	0,833	0,893	4,465
6	Compass Group Italia S.p.A	0,800	1,000	0,800	0,867	0,929	4,645
7	Blue Lion Food s.r.l.	0,900	0,800	0,800	0,833	0,893	4,465
					max		5,000

2.3 PUNTEGGIO T: Lingua straniera_Inglese - MAX PUNTI 3

	Concorrente					Punteggio
1	Bar Banqueting s.r.l.					3,000
2	Cirfood s.c.					3,000
3	Innova S.p.A.					0,000
4	RTI Servizi Integrati s.r.l.					0,000
5	Fast Eat Italy s.r.l.					3,000
6	Compass Group Italia S.p.A					0,000
7	Blue Lion Food s.r.l.					0,000
					max	3,000

2.4 PUNTEGGIO T: Lingue straniere_ Altre lingue -MAX PUNTI 3

	Concorrente					Punteggio
1	Bar Banqueting s.r.l.					3,000
2	Cirfood s.c.					3,000
3	Innova S.p.A.					3,000
4	RTI Servizi Integrati s.r.l.					0,000
5	Fast Eat Italy s.r.l.					3,000
6	Compass Group Italia S.p.A					0,000
7	Blue Lion Food s.r.l.					0,000
					max	3,000

2.5 PUNTEGGIO D: Cibo non somministrato o in scadenza - MAX PUNTI 3							
	<i>Concorrente</i>	<i>Comm. 1</i>	<i>Comm. 2</i>	<i>Comm. 3</i>	<i>Media</i>	<i>Coeff.</i>	<i>Punteggio</i>
1	Bar Banqueting s.r.l.	1,000	0,600	0,700	0,767	0,793	2,379
2	Cirfood s.c.	0,700	0,700	0,900	0,767	0,793	2,379
3	Innova S.p.A.	0,700	0,600	0,700	0,667	0,690	2,070
4	RTI Servizi Integrati s.r.l.	0,800	0,800	0,900	0,833	0,861	2,583
5	Fast Eat Italy s.r.l.	0,800	0,600	0,800	0,733	0,758	2,274
6	Compass Group Italia S.p.A	1,000	1,000	0,900	0,967	1,000	3,000
7	Blue Lion Food s.r.l.	0,800	0,600	0,800	0,733	0,758	2,274
					max		3,000
2.6 PUNTEGGIO T: Possesso della certificazione del sistema di gestione per la sicurezza alimentare secondo la norma UNI EN ISO 22000:2018 + A1:2024 nel settore attinente l'oggetto della concessione. MAX PUNTI 2							
	<i>Concorrente</i>						<i>Punteggio</i>
1	Bar Banqueting s.r.l.						2,000
2	Cirfood s.c.						2,000
3	Innova S.p.A.						2,000
4	RTI Servizi Integrati s.r.l.						2,000
5	Fast Eat Italy s.r.l.						2,000
6	Compass Group Italia S.p.A						2,000
7	Blue Lion Food s.r.l.						2,000
					max		2,000
2.7 PUNTEGGIO T: Possesso della certificazione del sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori secondo la norma UNI EN ISO 45001:2018. MAX PUNTI 2							
	<i>Concorrente</i>						<i>Punteggio</i>
1	Bar Banqueting s.r.l.						2,000
2	Cirfood s.c.						2,000
3	Innova S.p.A.						2,000
4	RTI Servizi Integrati s.r.l.						2,000
5	Fast Eat Italy s.r.l.						2,000
6	Compass Group Italia S.p.A						2,000
7	Blue Lion Food s.r.l.						2,000
					max		2,000
2.8 PUNTEGGIO T: Servizi aggiuntivi per eventi istituzionali organizzati dall'Amministrazione. MAX PUNTI 2							
	<i>Concorrente</i>						<i>Punteggio</i>
1	Bar Banqueting s.r.l.						3,000
2	Cirfood s.c.						3,000
3	Innova S.p.A.						0,000
4	RTI Servizi Integrati s.r.l.						3,000
5	Fast Eat Italy s.r.l.						3,000
6	Compass Group Italia S.p.A						3,000
7	Blue Lion Food s.r.l.						3,000
					max		3,000
3. OFFERTA GASTRONOMICA (max punti 30)							
3.1 PUNTEGGIO D: Menu della ristorazione -MAX PUNTI 9							
	<i>Concorrente</i>	<i>Comm. 1</i>	<i>Comm. 2</i>	<i>Comm. 3</i>	<i>Media</i>	<i>Coeff.</i>	<i>Punteggio</i>
1	Bar Banqueting s.r.l.	1,000	0,800	0,800	0,867	0,867	7,803
2	Cirfood s.c.	0,600	0,600	0,700	0,633	0,633	5,697
3	Innova S.p.A.	0,600	0,600	0,600	0,600	0,600	5,400
4	RTI Servizi Integrati s.r.l.	0,600	0,700	0,700	0,667	0,667	6,003
5	Fast Eat Italy s.r.l.	0,600	0,600	0,600	0,600	0,600	5,400
6	Compass Group Italia S.p.A	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	9,000
7	Blue Lion Food s.r.l.	0,900	0,600	0,900	0,800	0,800	7,200
					max		9,000

3.2 PUNTEGGIO D: Menu del bar/caffetteria. MAX PUNTI 7

Concorrente		Comm. 1	Comm. 2	Comm. 3	Media	Coeff.	Punteggio
1	Bar Banqueting s.r.l.	0,800	0,900	0,700	0,800	0,857	5,999
2	Cirfood s.c.	0,600	0,600	0,600	0,600	0,643	4,501
3	Innova S.p.A.	0,400	0,400	0,400	0,400	0,429	3,003
4	RTI Servizi Integrati s.r.l.	0,600	0,700	0,700	0,667	0,715	5,005
5	Fast Eat Italy s.r.l.	0,600	0,600	0,700	0,633	0,678	4,746
6	Compass Group Italia S.p.A	1,000	1,000	0,800	0,933	1,000	7,000
7	Blue Lion Food s.r.l.	1,000	0,700	0,900	0,867	0,929	6,503
					max		7,000

3.3 PUNTEGGIO D: Offerta gastronomica per particolari esigenze alimentari: vegetariano. MAX PUNTI 4

Concorrente		Comm. 1	Comm. 2	Comm. 3	Media	Coeff.	Punteggio
1	Bar Banqueting s.r.l.	0,900	0,700	0,800	0,800	0,827	3,308
2	Cirfood s.c.	0,600	0,700	0,700	0,667	0,690	2,760
3	Innova S.p.A.	0,600	0,600	0,600	0,600	0,620	2,480
4	RTI Servizi Integrati s.r.l.	0,800	1,000	0,700	0,833	0,861	3,444
5	Fast Eat Italy s.r.l.	0,600	0,600	0,900	0,700	0,724	2,896
6	Compass Group Italia S.p.A	1,000	1,000	0,900	0,967	1,000	4,000
7	Blue Lion Food s.r.l.	1,000	0,700	0,900	0,867	0,897	3,588
					max		4,000

3.4 PUNTEGGIO D: Offerta gastronomica per particolari esigenze alimentari: vegano. MAX PUNTI 2

Concorrente		Comm. 1	Comm. 2	Comm. 3	Media	Coeff.	Punteggio
1	Bar Banqueting s.r.l.	1,000	0,800	0,800	0,867	0,897	1,794
2	Cirfood s.c.	0,600	0,700	0,700	0,667	0,690	1,380
3	Innova S.p.A.	0,600	0,600	0,600	0,600	0,620	1,240
4	RTI Servizi Integrati s.r.l.	0,600	0,600	0,700	0,633	0,655	1,310
5	Fast Eat Italy s.r.l.	0,700	0,700	0,900	0,767	0,793	1,586
6	Compass Group Italia S.p.A	1,000	1,000	0,900	0,967	1,000	2,000
7	Blue Lion Food s.r.l.	0,900	0,700	0,900	0,833	0,861	1,722
					max		2,000

3.5 PUNTEGGIO D: Offerta gastronomica per particolari esigenze alimentari: gluten free/intolleranze varie. MAX PUNTI 4

Concorrente		Comm. 1	Comm. 2	Comm. 3	Media	Coeff.	Punteggio
1	Bar Banqueting s.r.l.	0,800	0,700	0,700	0,733	0,758	3,032
2	Cirfood s.c.	0,600	0,600	0,600	0,600	0,620	2,480
3	Innova S.p.A.	0,600	0,600	0,600	0,600	0,620	2,480
4	RTI Servizi Integrati s.r.l.	0,600	0,800	0,700	0,700	0,724	2,896
5	Fast Eat Italy s.r.l.	0,600	0,600	0,700	0,633	0,655	2,620
6	Compass Group Italia S.p.A	1,000	1,000	0,900	0,967	1,000	4,000
7	Blue Lion Food s.r.l.	0,800	0,700	0,800	0,767	0,793	3,172
					max		4,000

3.6 PUNTEGGIO T: Sostenibilità ambientale e qualità dei prodotti . A) Prodotti biologici. MAX PUNTI 2

Concorrente						Punteggio
1	Bar Banqueting s.r.l.					2,000
2	Cirfood s.c.					2,000
3	Innova S.p.A.					2,000
4	RTI Servizi Integrati s.r.l.					2,000
5	Fast Eat Italy s.r.l.					2,000
6	Compass Group Italia S.p.A					2,000
7	Blue Lion Food s.r.l.					2,000
					max	2,000

3.7 PUNTEGGIO T: Sostenibilità ambientale e qualità dei prodotti . A) Prodotti a km 0 e impatto ambientale del trasporto. MAX PUNTI 2

Concorrente						Punteggio
1	Bar Banqueting s.r.l.					2,000
2	Cirfood s.c.					2,000
3	Innova S.p.A.					2,000
4	RTI Servizi Integrati s.r.l.					2,000
5	Fast Eat Italy s.r.l.					2,000
6	Compass Group Italia S.p.A					2,000
7	Blue Lion Food s.r.l.					2,000
					max	2,000

[illegible]