

30 MAG. 2018

Publicato sul profilo del committente www.provincia.treviso.it in data

PROT. 45346

STAZIONE UNICA APPALTANTE - AREA BENI E SERVIZI

VERBALE N. 4 DEL 14.05.2018

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO/CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E
FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

COMUNI ADERENTI ALLA SUA

Richiamati i precedenti verbali n. 1 di seduta pubblica in data 24.04.2018, n. 2 di seduta in parte pubblica e in parte riservata in data 2.5.2018 e n. 3 di seduta riservata in data 3.5.2018 relativi alla procedura di gara finalizzata all'affidamento dell'appalto/concessione del servizio di ristorazione scolastica e fornitura pasti per utenti domiciliari a ridotto impatto ambientale per Comuni aderenti alla SUA, di cui al Bando di gara prot n. 21440/9.3.2018, suddiviso in diciotto lotti;

L'anno 2018 (duemiladiciotto), in questo giorno di lunedì 14 (quattordici) del mese di maggio alle ore 8:40, nella sala 2 sita nell'edificio n. 6 della Provincia di Treviso, in Via Cal di Breda n. 116, in seduta riservata, si riunisce la Commissione giudicatrice per riprendere l'esame delle offerte tecniche iniziato nelle precedenti sedute riservate.

E' presente la Commissione giudicatrice nominata, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, con atto del Coordinatore della S.U.A. Area beni e Servizi - prot. n. 34774 del 24.4.2018, i cui componenti hanno dichiarato il possesso dei requisiti previsti dagli articoli 77, commi 4, 5 e 6, e 42 comma 2 del D.Lgs 50/2016 e così composta:

- Dott. Elisabetta Perona, Dirigente del Servizio Amministrativo Ecologia, Presidente;
- Sig.ra Michela Costella, Responsabile Gestionale del Settore Protezione Civile, Caccia e Pesca e Agricoltura della Regione Veneto/Provincia di Treviso c/o Provincia di Treviso, componente;
- Dott.ssa Barbara Parissenti - Responsabile Gestionale del Settore Affari Legali, Contratti e Provveditorato della Provincia di Treviso, componente.

Svolge le funzioni di segretario verbalizzante la Dott. ssa Gianna Di Tos, Funzionario P.O. del Settore Segreteria Generale; la stessa ha dichiarato il possesso dei requisiti previsti dagli articoli 77, comma 6, e 42 comma 2 del D.Lgs 50/2016.

Il Presidente, richiamate le norme prestabilite dal Disciplinare di Gara, dispone di procedere con la valutazione delle offerte tecniche presentate dei concorrenti in gara per il lotto n. 11, il cui punteggio verrà attribuito nel seguente modo:

LOTTO N. 11 - COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<p>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE.</p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p> <p>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</p>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29,9 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19,9 km	Punti 2			
		Meno di 10 km (9,9)	Punti 3			
2	<p>DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 40 KM DALLA SEDE MUNICIPALE</p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p> <p>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</p>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
3	<p>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
4	<p>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			

5	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto	NO	Punti 0			2
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
		UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2			
6	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore) o POSSESSO di locali per panificazione presso il centro di preparazione dei pasti. All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 2			
		Panificazione c/o centro preparazione pasti	Punti 3			
7	UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	0,3 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				3
8	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			4
		carne bovina "Origine Italia"	Punti 2			
		carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 2			
9	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E	NO	Punti 0			4

SA D

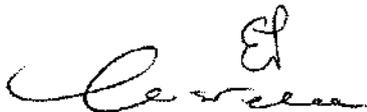




	<p>TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	<p>Latte e derivati del latte "Origine Italia"</p>	<p>Punti 2</p>			
		<p>Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta</p>	<p>Punti 4</p>			
10	<p>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	<p>NO</p>	<p>Punti 0</p>			2
		<p>Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"</p>	<p>Punti 2</p>			
11	<p>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO</p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	<p>NO</p>	<p>Punti 0</p>			3
		<p>Olio EVO "BIOLOGICO"</p>	<p>Punti 1,5</p>			
		<p>Olio EVO "ITALIANO"</p>	<p>Punti 1,5</p>			
12	<p>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	<p>0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale</p>				1
13	<p>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</u></p>		3		

	<p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>												
14	<p><u>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</u> - <u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</u> - <u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u> <p><u>Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</u></p>	2										
15	<p><u>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</u></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre (e schede tecniche dei contenitori al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	<table border="1"> <tr> <td>Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)</td> <td>Punti 0</td> </tr> <tr> <td>Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica</td> <td>Punti 2</td> </tr> <tr> <td>Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica</td> <td>Punti 4</td> </tr> <tr> <td>Contenitori attivi elettrici o con carrelli</td> <td>Punti 6</td> </tr> </table>	Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	Punti 0	Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica	Punti 2	Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	Punti 4	Contenitori attivi elettrici o con carrelli	Punti 6			6
Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	Punti 0												
Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica	Punti 2												
Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	Punti 4												
Contenitori attivi elettrici o con carrelli	Punti 6												

SM B

		termici				
16	<u>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</u>	NO	Punti 0			2
		Cadenza annuale	Punti 2			
17	<u>PASTI GRATUITI a sostegno dell'attività didattica, di aggregazione o di alunni in particolari situazioni di disagio (sulla base delle modalità da concordare con l'Amministrazione Comunale)</u>	0 pasti gratuiti offerti	Punti 0			4
		1 pasto gratuito ogni 100 pasti giornalieri somministrati	Punti 2			
		2 pasti gratuiti ogni 100 pasti giornalieri somministrati	Punti 4			
18	<u>ROTAZIONE MENU'</u>	su n. 4 settimane	Punti 0			2
		su n. 6 settimane	Punti 1			
		su n. 8 settimane	Punti 2			
19	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la carta di circolazione e di registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0			2
		Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1			
		Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2			
20	<u>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO</u> (vedi art. 5.10 del Capitolato): <u>Presentazione di una relazione con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende eventualmente erogare il cibo non somministrato in favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con il Comune e senza costi aggiuntivi.</u> <u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u> Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>funzionalità, accessibilità, collegamento col territorio</i>		2		
21	<u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: in aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare</u>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio,</i>		3		

	<p><u>riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<i>numero di iniziative proposte</i>			
22	<p><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA:</u> nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati</i></p>	3		
23	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	4		

SMPS  

	Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.				
24	n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune	NO	Punti 0		3
		SI	Punti 3		
25	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI <u>Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi, modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente, organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e ad altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u> Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</u>		5	
26	PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPTO NELLA SALA MENSA All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre una dichiarazione che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nella sala mensa, nonché una "Scheda per la Riduzione del Rumore" che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere	NO	Punti 0		2
		SI	Punti 2		

27	FORNITURA IN COMODATO GRATUITO DI MACCHINA LAVASTOVIGLIE All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	0 punti			4
		SI	4 punti			
28	PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			2
		n. 1 Responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica	Punti 1			
		n. 1 Dietista, Medico o Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione	Punti 1			
Totale				22		58

La Commissione giudicatrice inizia la lettura e l'esame delle proposte tecniche formulate da tutte le ditte concorrenti:

1. Ristorazione Ottavian SPA di San Vendemiano (TV)
2. EP Spa di Roma
3. Ladisa SRL di Bari
4. Gemeaz Elixir SPA con socio unico di Milano (MI)
5. Serenissima Ristorazione S.P.A. di Vicenza
6. Camst Società Cooperativa ARL di Villanova di Castenaso (BO)

Alle ore 10:35 il Presidente della Commissione giudicatrice sospende i lavori; durante la pausa i plichi dei concorrenti vengono custoditi dal Segretario verbalizzante nella sala chiusa al pubblico. Alle ore 10:55 la Commissione riprende i lavori di esame e valutazione delle offerte tecniche dei concorrenti relative al lotto 11.

Al termine della valutazione ognuno dei Commissari procede con l'attribuzione dei coefficienti. Il coefficiente da 0 a 1 espresso da ciascun Commissario per ciascun criterio di valutazione di cui ai numeri 13, 14, 20, 21, 22, 23 e 25 viene trascritto nel foglio di calcolo che determina la media dei coefficienti attribuita a ciascun concorrente (Ci) e la successiva attribuzione dei punteggi, come indicato ai punti 18.2 e 18.4 del Disciplinare di gara.

Per i restanti criteri di valutazione, l'assegnazione del punteggio avviene sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto e in base al peso indicato per ognuno nella colonna LISTA SCELTE.

In riferimento all'offerta tecnica formulata dalla concorrente Ladisa srl, considerato che nel disciplinare di gara è prevista l'attribuzione di uno specifico punteggio per il criterio n. 7 "Utilizzo di prodotti DOP e IGP del Veneto", la Commissione non attribuisce alcun punteggio alla concorrente per il predetto elemento di valutazione, in quanto ha barrato la rispettiva casella anziché indicare il numero dei prodotti offerti.

SarB




La sommatoria dei punteggi assegnati alle concorrenti è riassunta nell' Allegato 1 lotto 11 /scheda punteggi tecnici, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi, al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ha ottenuto il punteggio massimo, i punteggi attribuiti vengono riparametrati per i criteri la cui formula non consente la distribuzione del punteggio massimo. Si procede pertanto ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

Il foglio elettronico calcola automaticamente i punti attribuiti ed effettua la sommatoria determinando il punteggio tecnico totale attribuito, che viene riassunto nell'Allegato 2 lotto 11 scheda punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

In ottemperanza a quanto stabilito nel Disciplinare di gara si procede quindi, con il supporto del foglio di calcolo, alla seconda riparametrazione del punteggio medesimo, attribuendo all'offerta che ha ottenuto il maggior punteggio per i criteri di valutazione il massimo punteggio attribuibile e, proporzionalmente, un punteggio inferiore alle altre offerte.

Il Presidente dà atto che tutte le concorrenti hanno superato la soglia minima di sbarramento ai sensi dell'art.95, comma 8 del D.Lgs 50/2016, pari a 40 punti per il punteggio tecnico complessivo e pertanto le stesse sono ammesse al successivo iter di gara, come riassunto nell' Allegato 3 lotto 11 - scheda punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Alle ore 13.00 circa la Commissione sospende i lavori; i plichi delle concorrenti vengono depositati in apposito armadio munito di serratura metallica e la sala viene chiusa a chiave. Alle ore 14.10 circa la Commissione riprende la seduta riservata e procede all'esame e alla valutazione delle offerte tecniche relative al lotto 10, il cui punteggio verrà attribuito nel seguente modo:

LOTTO N. 10 - COMUNE DI MONFUMO

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 10 e 29,99 km	Punti 1,5			
		Sotto 9,99 km	Punti 3			

2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) DEL CENTRO DI COTTURA PER LE EMERGENZE All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) DEL CENTRO DI COTTURA PER LE EMERGENZE All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE DEL CENTRO DI COTTURA PER LE EMERGENZE All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto	NO	Punti 0			2
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
		UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2			
5	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
6	UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	0,3 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				3
7	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E	NO	Punti 0			4

Handwritten signatures and initials:

	<p>MACELLATA IN ITALIA) <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	carne bovina "Origine Italia"	Punti 2			
		carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 2			
8	<p>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	NO	Punti 0			4
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 2			
		Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 4			
9	<p>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA) <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	NO	Punti 0			3
		Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 3			
10	<p>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	NO	Punti 0			3
		Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 1,5			
		Olio EVO "ITALIANO"	Punti 1,5			
11	<p>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di</u></p>	0,1 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale				1

	verificarne la rispondenza a quanto offerto.				
12	<p>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</u></p>	5		
13	<p>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</u> - <u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</u> - <u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u> <p><u>Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</u></p>	2		

gub

PP *Caracciolo*

14	PROVENIENZA DA PRODUZIONE BIOLOGICA, IGP, DOP O STG DI FRUTTA, VERDURE E ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI, PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINA, PATATE, POLENTA, POMODORI E PRODOTTI TRASFORMATI, FORMAGGIO, LATTE UHT, YOGURT, UOVA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	Come da Capitolato	Punti 0			5
		Almeno 50% di peso sul totale	Punti 2			
		Almeno il 60% di peso sul totale	Punti 3			
		Almeno l'80% di peso sul totale	Punti 5			
15	PROVENIENZA DA PRODUZIONE BIOLOGICA, IGP, DOP DELLA CARNE	Come da Capitolato	Punti 0			5
		Almeno 35% di peso sul totale	Punti 1			
		Almeno il 50% di peso sul totale	Punti 3			
		Almeno l'80% di peso sul totale	Punti 5			
16	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA	NO	Punti 0			3
		Cadenza annuale	Punti 3			
17	PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE, O A DISPOSIZIONE	0 pasti	Punti 0			5
		200 pasti	Punti 2			
		300 pasti	Punti 5			
18	ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE	NO	Punti 0			4
		Si	Punti 4			
19	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i>	3			

	<p><u>prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
20	<p><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA:</u> nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati</u></p>	3		
21	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza del piano ed efficacia</u></p>	3		

SPB

Dr. Carrea

22	n. 1 <u>AUDIT ANNUO</u> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
23	<p><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></p> <p><u>Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi, modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente, organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e ad altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</u></p>		4		
24	<p><u>SERVIZI MIGLIORATIVI</u></p> <p><u>Il punteggio a disposizione verrà attribuito qualora i servizi offerti risultino concretamente migliorativi per l'Ente e siano prestati senza oneri aggiuntivi rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale.</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>pertinenza del contenuto delle proposte migliorative con le finalità del servizio, l'interesse degli utenti ed il contesto organizzativo</u></p>		4		
25	<p><u>FORNITURA IN COMODATO GRATUITO, PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO, DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA PER LA SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA</u></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la scheda tecnica del prodotto offerto</u></p>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			

	al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto					
	Totale			24		56

La Commissione giudicatrice procede alla lettura e all'esame delle proposte tecniche formulate da tutte le ditte concorrenti:

1. Ristorazione Ottavian SPA di San Vendemiano (TV)
2. Gemeaz Elixir SPA con socio unico di Milano (MI)
3. Sodexo Italia Spa di Cinisello Balsamo (MI)

Al termine della valutazione ognuno dei Commissari procede con l'attribuzione dei coefficienti.

Il coefficiente da 0 a 1 espresso da ciascun Commissario per ciascun criterio di valutazione di cui ai numeri 12, 13, 19, 20, 21, 23 e 24 viene trascritto nel foglio di calcolo che determina la media dei coefficienti attribuita a ciascun concorrente (Ci) e la successiva attribuzione dei punteggi, come indicato ai punti 18.2 e 18.4 del Disciplinare di gara.

Per i restanti criteri di valutazione, l'assegnazione del punteggio avviene sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto e in base al peso indicato per ognuno nella colonna LISTA SCELTE.

La sommatoria dei punteggi assegnati alle concorrenti è riassunta nell' Allegato 1 lotto 10/scheda punteggi tecnici, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi, al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ha ottenuto il punteggio massimo, i punteggi attribuiti vengono riparametrati per i criteri la cui formula non consente la distribuzione del punteggio massimo. Si procede pertanto ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

Il foglio elettronico calcola automaticamente i punti attribuiti ed effettua la sommatoria determinando il punteggio tecnico totale attribuito, che viene riassunto nell' Allegato 2 lotto 10 - scheda punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

In ottemperanza a quanto stabilito nel Disciplinare di gara si procede quindi, con il supporto del foglio di calcolo, alla seconda riparametrazione del punteggio medesimo, attribuendo all'offerta che ha ottenuto il maggior punteggio per i criteri di valutazione il massimo punteggio attribuibile e, proporzionalmente, un punteggio inferiore alle altre offerte.

Il Presidente dà atto che tutte le concorrenti hanno superato la soglia minima di sbarramento ai sensi dell'art.95, comma 8 del D.Lgs 50/2016, pari a 40 punti per il punteggio tecnico complessivo e pertanto le stesse sono ammesse al successivo iter di gara, come riassunto nell' Allegato 3 lotto 10 - scheda punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Alle ore 15:55 circa il Presidente dispone di aggiornare i lavori e convoca per il giorno 15.5.2018 alle ore 8:30 una nuova seduta riservata per il completamento delle attività di esame e valutazione dei restanti progetti tecnici.

Nelle more della successiva seduta della Commissione giudicatrice i plichi contenenti le offerte tecniche dei concorrenti vengono depositati in apposito armadio munito di serratura metallica e sottratto al pubblico accesso a cura del segretario verbalizzante.







Di quanto sopra si è redatto il presente verbale che viene sottoscritto dai componenti della Commissione di gara, qui di seguito ed a margine degli altri fogli.

IL PRESIDENTE -Dott. Elisabetta Perona

Elisabetta Perona

IL COMPONENTE - Michela Costella

Michela Costella

IL COMPONENTE - Dott.ssa Barbara Parissenti

Barbara Parissenti

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE - Dott. ssa Gianna Di Tos

Gianna Di Tos

Punteggi Lotto n. 11_Motta di Livenza.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

	OTTAVIAN			E.P.			LADISA			GEMEAZ			SERENISSIMA			CAMST				
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE (max.punti:1)	PUNTI 1 : tra 20 e 29,9 km			PUNTI 3 : meno di 10 km			PUNTI 1 : tra 20 e 29,9 km			PUNTI 1 : tra 20 e 29,9 km			PUNTI 2 : tra 10 e 19,9 km			PUNTI 1 : tra 20 e 29,9 km			
		1,00			3,00			1,00			1,00			2,00			1,00			
2	DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 40 KM DALLA SEDE MUNICIPALE (max.punti:1)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			
		2,00			2,00			2,00			2,00			2,00			2,00			
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (max.punti:1)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			
		2,00			2,00			2,00			2,00			2,00			2,00			
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 (max.punti:1)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			
		2,00			2,00			2,00			2,00			2,00			2,00			
5	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (max.punti:1)	PUNTI 1,5 : UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011			PUNTI 1,5 : UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011			PUNTI 1,5 : UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011			PUNTI 1,5 : UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011			PUNTI 1 : UNI EN ISO 14001			PUNTI 2 : UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS			
		1,50			1,50			1,50			1,50			1,00			2,00			
6	REFERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (max.punti:1)	PUNTI 3 : pacificazione c/o centro preparazione pasti			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			
		3,00			3,00			2,00			2,00			2,00			2,00			
7	UTILIZZO DOPE E IGP DEL VENETO (max.punti:1)	3,00			3,00			0,00			3,00			3,00			3,00			
8	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVVICINOLA "ORIGINE ITALIA" (Max.punti:1)	PUNTI 4 : carne bovina + avvicinola "origine Italia"			PUNTI 4 : carne bovina + avvicinola "origine Italia"			PUNTI 4 : carne bovina + avvicinola "origine Italia"			PUNTI 4 : carne bovina + avvicinola "origine Italia"			PUNTI 4 : carne bovina + avvicinola "origine Italia"			PUNTI 4 : carne bovina + avvicinola "origine Italia"			
		4,00			4,00			4,00			4,00			4,00			4,00			
9	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA (max.punti:1)	PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta			PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta			PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta			PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta			PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta			PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta			
		4,00			4,00			4,00			4,00			4,00			4,00			
10	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" (max.punti:1)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			
		2,00			2,00			2,00			2,00			2,00			2,00			
11	UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (max.punti:1)	PUNTI 3 : origine Italia e biologico			PUNTI 3 : origine Italia e biologico			PUNTI 3 : origine Italia e biologico			PUNTI 3 : origine Italia e biologico			PUNTI 3 : origine Italia e biologico			PUNTI 3 : origine Italia e biologico			
		3,00			3,00			3,00			3,00			3,00			3,00			
12	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max.punti:1)	1,00			1,00			1,00			1,00			1,00			1,00			
13	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max.punti:3)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	0,90	0,90	1,00	1,00	1,00	0,90	0,90	0,90		
	C _i = mc dove "mc" è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	1,00			1,00			1,00			0,90			1,00			0,90			
	formula: P= CXPmax dove PMAX = 3	3,00			3,00			3,00			2,70			3,00			2,70			
14	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max.punti:2)	0,90	0,80	0,70	0,90	0,90	0,90	0,80	0,80	0,95	0,80	0,80	0,70	0,70	0,80	0,70	0,85	0,90	0,80	
	C _i = mc dove "mc" è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80			0,90			0,85			0,77			0,73			0,85			
	formula: P= CXPmax dove PMAX = 2	1,60			1,80			1,70			1,54			1,46			1,70			
15	CONTENITORI (max.punti:2)	PUNTI 6 : contenitori attivi elettrici o con carrelli termici			PUNTI 6 : contenitori attivi elettrici o con carrelli termici			PUNTI 6 : contenitori attivi elettrici o con carrelli termici			PUNTI 6 : contenitori attivi elettrici o con carrelli termici			PUNTI 6 : contenitori attivi elettrici o con carrelli termici			PUNTI 6 : contenitori attivi elettrici o con carrelli termici			
		6,00			6,00			6,00			6,00			6,00			6,00			
16	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DEBORDAZIONE DELL'ATTENZIONE (max.punti:1)	PUNTI 2 : cadenza annuale			PUNTI 2 : cadenza annuale			PUNTI 2 : cadenza annuale			PUNTI 2 : cadenza annuale			PUNTI 2 : cadenza annuale			PUNTI 2 : cadenza annuale			
		2,00			2,00			2,00			2,00			2,00			2,00			
17	PASTI GRATUITI ANNUI (max.punti:1)	PUNTI 4 : 2 pasti gratuito ogni 100 pasti giornalieri somministrati			PUNTI 4 : 2 pasti gratuito ogni 100 pasti giornalieri somministrati			PUNTI 4 : 2 pasti gratuito ogni 100 pasti giornalieri somministrati			PUNTI 4 : 2 pasti gratuito ogni 100 pasti giornalieri somministrati			PUNTI 4 : 2 pasti gratuito ogni 100 pasti giornalieri somministrati			PUNTI 4 : 2 pasti gratuito ogni 100 pasti giornalieri somministrati			
		4,00			4,00			4,00			4,00			4,00			4,00			
18	ROTAZIONE MENU' (max.punti:1)	PUNTI 2 : su n. 8 settimane			PUNTI 2 : su n. 8 settimane			PUNTI 2 : su n. 8 settimane			PUNTI 2 : su n. 8 settimane			PUNTI 2 : su n. 8 settimane			PUNTI 2 : su n. 8 settimane			
		2,00			2,00			2,00			2,00			2,00			2,00			
19	CLASSE ECOLOGICA DEI VEICOLI DI TRASPORTO (max.punti:1)	PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO			PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO			PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO			PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO			PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO			PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO			
		2,00			2,00			2,00			2,00			2,00			2,00			
20	DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (max.3 punti)	0,70	0,80	0,70	0,80	0,80	0,75	0,60	0,60	0,60	0,85	0,90	0,85	0,90	0,85	0,90	0,75	0,75	0,75	
	C _i = mc dove "mc" è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,73			0,78			0,60			0,87			0,88			0,73			
	formula: P= CXPmax dove PMAX = 2	1,46			1,56			1,20			1,74			1,76			1,46			
21	ADDIZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (max.3 punti)	0,80	0,90	0,80	0,90	0,90	0,90	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	0,90	0,90	1,00	1,00	0,90	0,70	0,80	0,80
	C _i = mc dove "mc" è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,83			0,90			1,00			0,93			0,93			0,77			
	formula: P= CXPmax dove PMAX = 1	2,49			2,70			3,00			2,79			2,79			2,31			
22	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (max.3 punti)	0,90	0,95	0,90	0,90	0,90	1,00	0,90	0,85	1,00	1,00	0,90	1,00	0,90	1,00	1,00	0,90	0,80	0,70	0,70
	C _i = mc dove "mc" è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,92			0,93			0,92			0,97			0,93			0,73			
	formula: P= CXPmax dove PMAX = 3	2,76			2,79			2,76			2,91			2,79			2,19			
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (max.4 punti)	0,80	1,00	0,75	0,75	0,75	0,70	0,85	1,00	0,75	0,80	0,85	0,80	0,70	0,70	0,50	0,90	0,90	0,80	

80 B *[signature]*

EP

GP

Punteggi Lotto n. 11_Molta di Livenza.xls
 AL. 1 -SCHEDE PUNTEGGI TECNICI

23	Coefficiente m e la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,85	0,73	0,87	0,82	0,63	0,87												
	formula: $P = C \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	3,40	2,92	3,48	3,28	2,52	3,48												
		PUNTI 3 : SI																	
24	PLAUDIT ANNUO (max punti 3)	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00												
	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (max 9 punti)	1,00	1,00	1,00	0,95	1,00	0,90	1,00	1,00	1,00	0,85	0,90	0,85	0,90	0,90	0,90	0,85	0,90	0,85
25	Coefficiente m e la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	1,00	0,95	1,00	0,87	0,90	0,87												
	formula: $P = C \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	5,00	4,75	5,00	4,35	4,50	4,35												
26	PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO (max punti 2)	PUNTI 2 : SI																	
		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00												
27	FORNITURA IN COMODATO GRATUITO DI MACCHINA LAVASTOVIGLIE (max punti 4)	PUNTI 4 : SI																	
		4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00												
28	PRESENZA STABILE RESPONSABILE DI CUCINA/DIETISTA (max punti 2)	PUNTI 2 : N. 1 responsabile cucina E n. 1 dietista, medico o biologo	PUNTI 2 : N. 1 responsabile cucina E n. 1 dietista, medico o biologo	PUNTI 2 : N. 1 responsabile cucina E n. 1 dietista, medico o biologo	PUNTI 2 : N. 1 responsabile cucina E n. 1 dietista, medico o biologo	PUNTI 2 : N. 1 responsabile cucina E n. 1 dietista, medico o biologo	PUNTI 2 : N. 1 responsabile cucina E n. 1 dietista, medico o biologo												
		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00												
	PUNTEGGIO TECNICO TOTALE	75,21	76,02	71,64	73,81	73,82	73,19												

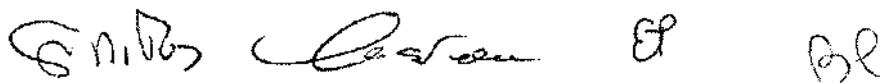
Punteggi Lotto n. 11_Motta di Livenza.xls
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

	OTTAVIAN	E.P.	LADISA	GEMEZ	SERENISSIMA	CAVST
DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE (max punti 3)	1,00	3,00	1,00	1,00	2,00	1,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00					
R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	1,00	3,00	1,00	1,00	2,00	1,00
DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 40 KM DALLA SEDE MUNICIPALE (max punti 2)	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00					
R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (max punti 2)	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00					
R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 (max punti 2)	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00					
R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (max punti 2)	1,50	1,50	1,50	1,50	1,00	2,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00					
R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	1,50	1,50	1,50	1,50	1,00	2,00
REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (max punti 3)	3,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00					
R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 3)	3,00	3,00	0,00	3,00	3,00	3,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00					
R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00	3,00	0,00	3,00	3,00	3,00
UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (Max 4 punti)	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00

AMTS. Caracciolo EP AP

8	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00					
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
9	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA (max punti 4)	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00					
10	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" (max punti 2)	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
11	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00					
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
12	UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (max punti 3)	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00					
13	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 1)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
14	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,00					
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
15	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 3)	3,00	3,00	3,00	2,70	3,00	2,70
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00					
16	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00	3,00	3,00	2,70	3,00	2,70
	UTILIZZO DI PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 2)	1,60	1,80	1,70	1,54	1,46	1,70
17	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,60					
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	1,78	2,00	1,89	1,71	1,62	1,89
18	CONTENITORI (max punti 6)	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	6,00					

15	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 2)	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00					
16	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
	PASTI GRATUITI ANNUI (max punti 4)	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00					
17	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
	ROTAZIONE MENU' (max punti 2)	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00					
18	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00					
19	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
	DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (Max 2 punti)	1,46	1,56	1,20	1,74	1,76	1,46
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,76					
20	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	1,66	1,77	1,36	1,98	2,00	1,66
	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 3 punti)	2,49	2,70	3,00	2,79	2,79	2,31
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00					
21	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,49	2,70	3,00	2,79	2,79	2,31
	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 3 punti)	2,76	2,79	2,76	2,91	2,79	2,19
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,91					
22							



Punteggi Lotto n. 11_Motta di Livenza.xls
All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparazione

	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,85	2,88	2,85	3,00	2,88	2,26
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	3,40	2,92	3,48	3,28	2,52	3,48
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	3,48					
23	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,91	3,36	4,00	3,77	2,90	4,00
	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 3)	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	3,00					
24	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 5 punti)	5,00	4,75	5,00	4,35	4,50	4,35
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	5,00					
25	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	5,00	4,75	5,00	4,35	4,50	4,35
	PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO (max punti 2)	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	2,00					
26	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
	FORNITURA IN COMODATO GRATUITO DI MACCHINA LAVASTOVIGLIE (max punti 4)	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	4,00					
27	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
	PRESENZA STABILE RESPONSABILE DI CUCINA/DIETISTA (max punti 2)	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	2,00					
27	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
	PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAZIONE	76,19	76,96	72,60	74,80	74,69	74,17

Punteggi Lotto n. 11_Motta di Livenza.xls
 All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparazione

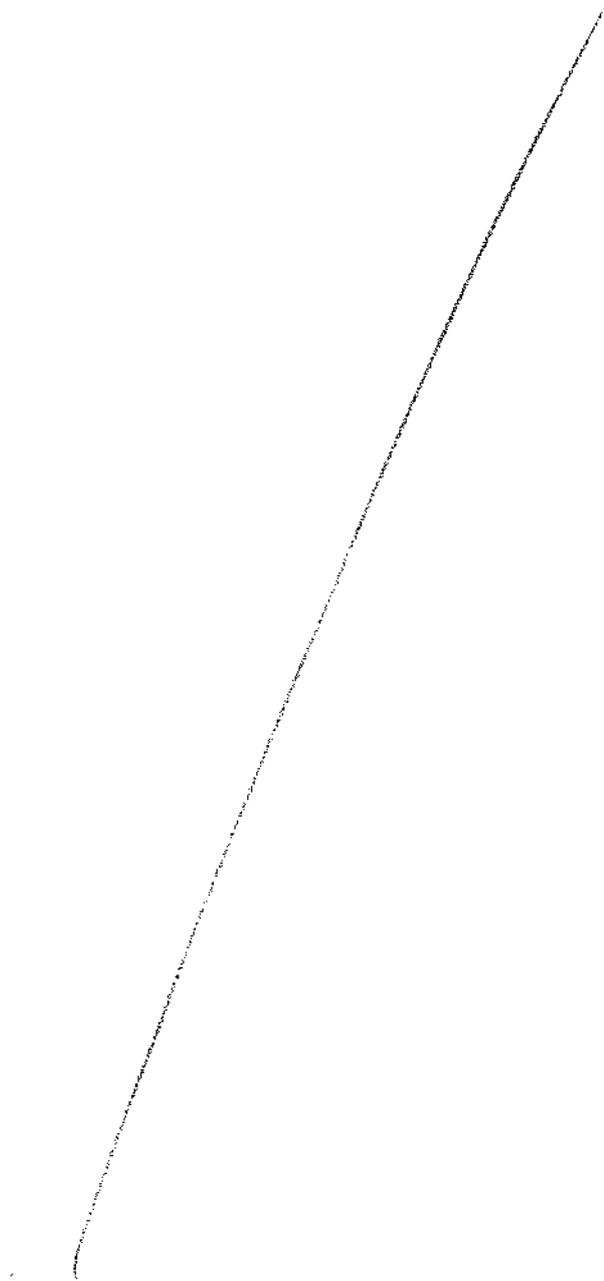
	OTTAVIAN	E.P.	LADISA	GEMEAZ	SERENISSIMA	CAMST
PUNTEGGIO TECNICO	76,19	76,96	72,60	74,80	74,69	74,17
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparazione	76,96					
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAZIONE	79,20	80,00	75,47	77,75	77,64	77,10
SOGLIA SBARRAMENTO	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAZIONE	79,20	80,00	75,47	77,75	77,64	77,10

SAB

Classen

EF

GF



Punteggi Lotto n. 10_Monfumo.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		OTTAVIAN			GEMEAZ			SODEXO		
1	DISTANZA DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE (max punti 3)	PUNTI 0 : pari o superiore a 30 km			PUNTI 1,5 : tra 10 e 29,99 km			PUNTI 3 : sotto 9,99 km		
		0,00			1,50			3,00		
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 DEL CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00			2,00		
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 DEL CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00			2,00		
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE E DELLA SICUREZZA SUL LAVORO DEL CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE (max punti 2)	PUNTI 1,5 : UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011			PUNTI 1 : UNI EN ISO 14001			PUNTI 1 : UNI EN ISO 14001		
		1,50			1,00			1,00		
5	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00			3,00		
6	UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 3)	3,00			3,00			3,00		
		3,00			3,00			3,00		
7	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (Max 4 punti)	PUNTI 4 : carne bovina + avicunicola "origine Italia			PUNTI 4 : carne bovina + avicunicola "origine Italia			PUNTI 4 : carne bovina + avicunicola "origine Italia		
		4,00			4,00			4,00		
8	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA (max punti 4)	PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta			PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta			PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta		
		4,00			4,00			4,00		
9	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00			3,00		
10	UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (max punti 3)	PUNTI 3 : origine Italia e biologico			PUNTI 3 : origine Italia e biologico			PUNTI 3 : origine Italia e biologico		
		3,00			3,00			3,00		
11	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 1)	1,00			1,00			1,00		
		1,00			1,00			1,00		
12	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 5)	1,00	1,00	1,00	0,90	0,90	0,90	0,70	0,70	0,70
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	1,00			0,90			0,70		
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 5	5,00			4,50			3,50		
13	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 2)	0,90	0,80	0,70	0,80	0,80	0,70	0,75	0,75	0,65
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80			0,77			0,72		
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 2	1,60			1,54			1,44		
14	PROVENIENZA DA PRODUZIONE BIOLOGICA, DOP, IGP, DOP (max punti 5)	PUNTI 5 : almeno il 80% di peso sul totale			PUNTI 5 : almeno il 80% di peso sul totale			PUNTI 5 : almeno il 80% di peso sul totale		

SM B ...

BP

Punteggi Lotto n. 10_Monfumo.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

14	<u>USO DI FRUTTA, VERDURE E VITASSI</u> (max punti 5)	5,00	5,00	5,00
15	<u>PROVENIENZA DA PRODUZIONE BIOLOGICA, DOP, IGP, DELLA CARNE</u> (max punti 5)	PUNTI 3 : almeno il 50% di peso sul totale 3,00	PUNTI 5 : almeno il 80% di peso sul totale 5,00	PUNTI 5 : almeno il 80% di peso sul totale 5,00
16	<u>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : cadenza annuale 3,00	PUNTI 3 : cadenza annuale 3,00	PUNTI 3 : cadenza annuale 3,00
17	<u>PASTI GRATUITI ANNUI</u> (max punti 5)	PUNTI 5 : 300 pasti 5,00	PUNTI 5 : 300 pasti 5,00	PUNTI 5 : 300 pasti 5,00
18	<u>ROTAZIONE MENU' SU 8 SETTIMANE</u> (max punti 4)	PUNTI 4 : SI 4,00	PUNTI 4 : SI 4,00	PUNTI 4 : SI 4,00
19	<u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE</u> (Max 3 punti)	0,80 0,90 0,80	1,00 0,90 0,90	0,70 0,80 0,75
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,83	0,93	0,75
	formula: $Pi = Ci \times Pmax$ dove $PMAX = 3$	2,49	2,79	2,25
20	<u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA</u> (Max 3 punti)	0,90 0,90 0,90	1,00 0,90 1,00	0,70 0,80 0,70
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,90	0,97	0,73
	formula: $Pi = Ci \times Pmax$ dove $PMAX = 3$	2,70	2,91	2,19
21	<u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u> (Max 3 punti)	0,80 1,00 0,75	0,80 0,85 0,80	0,85 1,00 0,80
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,85	0,82	0,88
	formula: $Pi = Ci \times Pmax$ dove $PMAX = 3$	2,55	2,46	2,64
22	<u>N. 1 AUDIT ANNUO</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : SI 2,00	PUNTI 2 : SI 2,00	PUNTI 2 : SI 2,00
23	<u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u> (Max 4 punti)	1,00 1,00 1,00	0,85 0,90 0,85	0,90 0,90 0,90
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	1,00	0,87	0,90
	formula: $Pi = Ci \times Pmax$ dove $PMAX = 4$	4,00	3,48	3,60
24	<u>SERVIZI MIGLIORATIVI</u> (Max 4 punti)	0,50 0,50 0,60	0,90 0,80 0,80	1,00 1,00 1,00
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,53	0,83	1,00
	formula: $Pi = Ci \times Pmax$ dove $PMAX = 4$	2,12	3,32	4,00

Punteggi Lotto n. 10_Monfumo.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

25	FORNITURA SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA (max punti 2)	PUNTI 2 : SI	PUNTI 2 : SI	PUNTI 2 : SI
		2,00	2,00	2,00
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		70,96	74,50	74,62

SMB

leser

ef

BP

		OTTAVIAN	GEMEAZ	SODEXO
1	DISTANZA DAL CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE (max punti 3)	0,00	1,50	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		3,00	
2	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	0,00	1,50	3,00
	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (max punti 2)	2,00	2,00	2,00
3	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		2,00	
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00	2,00	2,00
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 (max punti 2)	2,00	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		2,00	
5	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00	2,00	2,00
	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE E DELLA SICUREZZA SUL LAVORO DEL CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE (max punti 2)	1,50	1,00	1,00
6	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		1,50	
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00	1,33	1,33
7	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNIRE UTILIZZANDO LA FILIERA COSTA (max punti 3)	3,00	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		3,00	
8	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00	3,00	3,00
	UTILIZZO POP E IGP DEL VENETO (max punti 3)	3,00	3,00	3,00
9	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		3,00	
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00	3,00	3,00
10	UTILIZZO DI CARNE EDVINA E AVVICINOLA "ORIGINE ITALIA" (max 3 punti)	4,00	4,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		4,00	
11	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00	4,00	4,00
	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA COSTA (max punti 4)	4,00	4,00	4,00
12	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		4,00	
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00	4,00	4,00
13	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" (max punti 3)	3,00	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		3,00	

9	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00	3,00	3,00
	UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (max punti 3)	3,00	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		3,00	
10	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00	3,00	3,00
	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 1)	1,00	1,00	1,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		1,00	
11	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	1,00	1,00	1,00
	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 5)	5,00	4,50	3,50
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		5,00	
12	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	5,00	4,50	3,50
	UTILIZZO DI PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 2)	1,60	1,54	1,44
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		1,60	
13	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00	1,93	1,80
	PROVENIENZA DA PRODUZIONE BIOLOGICA, DOP, IGP, DOP O STG DI FRUTTA, VERDURE E ORTAGGI (max punti 5)	5,00	5,00	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		5,00	
14	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	5,00	5,00	5,00
	PROVENIENZA DA PRODUZIONE BIOLOGICA, DOP, IGP, DELLA CARNE (max punti 5)	3,00	5,00	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		5,00	
15	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00	5,00	5,00
	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI ACCORDIAZIONE DELL'UTENZA (max punti 3)	3,00	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		3,00	
16	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00	3,00	3,00
	PASTI GRATUITI ANNUI (max punti 2)	5,00	5,00	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		5,00	
17	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	5,00	5,00	3,00

Sola P

Castro

EP

AR

	ROTAZIONE MENU' SU 9 SETTIMANE (max punti 4)	4,00	4,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		4,00	
18	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00	4,00	4,00
	ADDIZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 3 punti)	2,49	2,79	2,25
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		2,79	
19	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,68	3,00	2,42
	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTI L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 3 punti)	2,70	2,91	2,19
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		2,91	
20	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,78	3,00	2,26
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 3 punti)	2,55	2,46	2,64
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		2,46	
21	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,90	2,80	3,00
	M. 1 AUDIT ANNUO (max punti 2)	2,00	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		2,00	
22	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00	2,00	2,00
	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 4 punti)	4,00	3,48	3,60
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		4,00	
23	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00	3,48	3,60
	SERVIZI MIGLIORATIVI (Max 4 punti)	2,12	3,32	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		4,00	
23	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,12	3,32	4,00
	FORNITURA SISTEMA DI IRRADIAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA (max punti 2)	2,00	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		2,00	
24	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00	2,00	2,00
	PUNTEGGIO TECNICO	72,48	75,86	75,91
	DOPD 1^ RIPARAMETRAZIONE			

Punteggi Lotto n. 10_Monfumo.xls
 All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione

	OTTAVIAN	GEMEAZ	SODEXO
PUNTEGGIO TECNICO	72,48	75,86	75,91
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparametrazione	75,91		
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE	76,39	79,95	80,00
SOGLIA SBARRAMENTO	40,00		
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	76,39	79,95	80,00

5/10/03

Costa

8

BB

