PROVINCIA DI TREVISO

Pubblicato sul profilo del committente www.provincia.treviso.it in data 30 MAG. 2018

PROT. 45353

STAZIONE UNICA APPALTANTE - AREA BENI E SERVIZI

VERBALE N. 5 DEL 15.05.2018

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, n. 3 di seduta riservata in data 3.5.2018 e n. 4 di seduta riservata in data 14.5.2018 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 martedì 15 (quindici) del mese di maggio alle ore 8:35, 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 completare 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. 16, il cui punteggio verrà attribuito nel seguente modo:

LOTTO N. 16 - COMUNE DI SUSEGANA

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE.** 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 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	**POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)** 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)** 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** 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**	NO	Punti 0			4

	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.	SI	Punti 4			
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.	0,4 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				4
7	**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			5
		carne bovina "Origine Italia"	Punti 2,5			
		carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 2,5			
8	**UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA** 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.	NO	Punti 0			5
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 3			
		Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 5			
9	**UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO 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 del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			4
		Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 4			

10	**UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO** 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. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			4
		Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 2			
		Olio EVO "ITALIANO"	Punti 2			
11	**UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE** 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.	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale				2
12	**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)** **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)** **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:** *grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo*	4		
13	**UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:** – **AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';** – **AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;** – **TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA** – **Dovranno essere indicati i prodotti e**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale*	4		

	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) nonchè le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...). Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) **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.**					
14	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA	NO	Punti 0			2
		Cadenza annuale	Punti 2			
15	PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE	0 pasti	Punti 0			4
		1 pasto ogni 400	Punti 1			
		1 pasti ogni 300	Punti 2			
		1 pasto ogni 200	Punti 3			
		1 pasto ogni 100	Punti 4			
16	ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
17	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI 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			
18	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			2
		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	Punti 1			
		Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festivita (Natale, Carnevale, Pasqua	Punti 1			

		Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)				
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 prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.** **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)** **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:** *completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte*		5		
20	**ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: 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.** **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)** **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:** *efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati*		2		

21	<u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u> 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. <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***: <u>*completezza del piano ed efficacia*</u>		3		
22	<u>n. 1 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	<u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u> <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 delle prime due facciate.**	*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		
24	<u>FORNITURA IN COMODATO GRATUITO, PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO, DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA PER LA SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA</u> <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>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			

	al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto					
25	FORNITURA IN COMODATO GRATUITO DI UN CONTENITORE TERMICO PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO PER L'ASPORTO DEI PASTI ECCEDENTI A FAVORE di soggetti individuati dall'ente gestori di "mensa sociale" o di altre forme di contrasto allo spreco alimentare (cosiddetta Legge del Buon Samaritano)	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
	Totale			23		57

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

1. Euroristorazione SRL di Torri di Quartesolo (VI)
2. CSA Cooperativa Sant'Anselmo Soc. Coop. Sociale Onlus di Mantova (MN)
3. Felsinea Ristorazione SRL di Calderara di Reno (BO)

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 e 23 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 CSA Cooperativa Sant'Anselmo Soc. Coop. Sociale Onlus di Mantova (MN), considerato che nel disciplinare di gara è prevista l'attribuzione di uno specifico punteggio per il criterio n. 6 *"Utilizzo di prodotti DOP e IGP del Veneto"*, la Commissione non attribuisce alcun punteggio alla concorrente per il predetto elemento di valutazione, in quanto la medesima non ha indicato nulla nella rispettiva casella.

La sommatoria dei punteggi assegnati alle concorrenti è riassunta nell'Allegato 1 lotto 16 /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 16 - 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 16 - scheda punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Si procede quindi con il lotto n. 14 il cui punteggio verrà attribuito nel seguente modo:

LOTTO N. 14 - COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE - CIMADOLMO

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE.** 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 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	**POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)** 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)** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione**	NO	Punti 0			2

	definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	SI	Punti 2			
4	**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			
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 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			3
		carne bovina "Origine Italia"	Punti 1,5			
		carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 1,5			

8	**UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA** 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.	NO	Punti 0			3
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 2			
		Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 3			
9	**UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO 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 del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			3
		Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 3			
10	**UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO** 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. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			2
		Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 1			
		Olio EVO "ITALIANO"	Punti 1			
11	**UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE** 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.	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale				2
12	**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**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo*		5		

	non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture) Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) 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.					
13	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA: – AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA'; – AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI; – TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA 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) nonchè le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...). Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) 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: *tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale*		3		
14	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA	NO	Punti 0			2
		Cadenza annuale	Punti 2			
15	PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE - PER CIASCUN COMUNE	0 pasti	Punti 0			4
		200 pasti annui	Punti 1			

		400 pasti annui	Punti 2			
		600 pasti annui	Punti 4			
16	**CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI** 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			
17	**PREPARAZIONE MENU' SPECIALI** I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			2
		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	Punti 1			
		Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festivita (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)	Punti 1			
18	**SORPRESA DI COMPLEANNO** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre una relazione, max 1 facciata formato A4, sulle modalità di festeggiamento (es. biglietto di auguri, biscotto/dolcetto/ altro per il festeggiato, nel rispetto delle prescrizioni mediche relative a ciascun utente...)	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
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 prodotti, la frequenza e le modalità**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte*		4		

	di svolgimento. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) 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.				
20	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: 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. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) 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: *efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati*	4		
21	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE 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. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) 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:* *completezza del piano ed efficacia*	4		

22	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			2
		SI	Punti 2			
23	**SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI** **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** **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 delle prime due facciate.**	*La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente* ***CRITERIO MOTIVAZIONALE:*** *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*		4		
24	**PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO 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			
25	**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	Punti 1			

		dell'Alimentazione				
	Totale			24		46

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

1. EP Spa di Roma
2. Euroristorazione SRL di Torri di Quartesolo (VI)

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 e 23 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 14/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 14 - 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 35 punti per il punteggio tecnico complessivo e pertanto le stesse sono ammesse al successivo iter di gara, come riassunto nell' Allegato 3 lotto 14 - scheda punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Si procede infine con il lotto n. 17 il cui punteggio verrà attribuito nel seguente modo:

LOTTO N. 17 - COMUNE DI VAZZOLA

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T

						MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE.** 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 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	**POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)** 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)** 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** 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**	NO	Punti 0			3

	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.	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.	0,5 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				5
7	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			
8	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA 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.	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	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO 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 del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			3
		Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 3			

10	**UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			3
		Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 1,5			
		Olio EVO "ITALIANO"	Punti 1,5			
11	**UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE** 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.	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale				2
12	**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)** **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)** **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**: *grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo*		6		
13	**UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:** – **AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';** – **AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;** –	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale*		4		

	— TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA 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) nonchè le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...). Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) 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.					
14	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA	NO	Punti 0			4
		Cadenza annuale	Punti 4			
15	ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
16	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI 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			
17	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 prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte*		5		

	<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.**					
18	<u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u> 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. <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:*** *<u>completezza del piano ed efficacia</u>*		4		
19	<u>n. 1 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			3
		SI	Punti 3			
20	<u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u> <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 delle prime due facciate.**	*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		
	Totale			24		46

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. EP Spa di Roma
3. Ladisa SRL di Bari

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, 17, 18 e 20 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 17/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 17 - 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 35 punti per il punteggio tecnico complessivo e pertanto le stesse sono ammesse al successivo iter di gara, come riassunto nell' Allegato 3 lotto 17 - scheda punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Alle ore 10:30 circa il Presidente dispone di aggiornare i lavori e convoca per il giorno 22.5.2018 alle ore 9:00 la seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche dandone avviso tramite pubblicazione nel sito internet della Stazione appaltante www.provincia.treviso.it al link Stazione Unica Appaltante - nelle comunicazioni relative alla procedura di gara.
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

IL COMPONENTE - Michela Costella

IL COMPONENTE - Dott.ssa Barbara Parissenti

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE - Dott.ssa Gianna Di Tos

Punteggi Lotto n. 16_1_Susegana.xls
All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		EURORISTORAZIONE	CSA COOP. S.A.	FELSINEA
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE (max punti 3)	PUNTI 2 : tra 10 e 19 km	PUNTI 3 : meno di 10 km	PUNTI 2 : tra 10 e 19 km
		2,00	3,00	2,00
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (max punti 2)	PUNTI 2 : SI	PUNTI 0 : NO	PUNTI 2 : SI
		2,00	0,00	2,00
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 (max punti 2)	PUNTI 2 : SI	PUNTI 0 : NO	PUNTI 2 : SI
		2,00	0,00	2,00
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (max punti 2)	PUNTI 1,5 : 14001 e 50001:2011	PUNTI 0 : NO	PUNTI 1 : 14001
		1,50	0,00	1,00
5	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (max punti 4)	PUNTI 4 : SI	PUNTI 4 : SI	PUNTI 4 : SI
		4,00	4,00	4,00
6	UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 4)	4,00	0,00	4,00
7	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (Max punti 5)	PUNTI 5 : carne bovina + avicunicola "origine Italia	PUNTI 5 : carne bovina + avicunicola "origine Italia	PUNTI 5 : carne bovina + avicunicola "origine Italia
		5,00	5,00	5,00
8	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA (max punti 5)	PUNTI 5 : "origine Italia" e a filiera corta	PUNTI 5 : "origine Italia" e a filiera corta	PUNTI 5 : "origine Italia" e a filiera corta
		5,00	5,00	5,00
9	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" (max punti 4)	PUNTI 4 : SI	PUNTI 4 : SI	PUNTI 4 : SI
		4,00	4,00	4,00
10	UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (max punti 4)	PUNTI 4 : origine Italia e biologico	PUNTI 4 : origine Italia e biologico	PUNTI 4 : origine Italia e biologico
		4,00	4,00	4,00
11	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 2)	2,00	2,00	2,00
12	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 4)	0,80 / 0,70 / 0,80	0,90 / 0,95 / 0,90	0,60 / 0,60 / 0,60
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,77	0,92	0,60
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4	3,08	3,68	2,40
13	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 4)	0,50 / 0,40 / 0,50	0,50 / 0,60 / 0,55	0,70 / 0,70 / 0,60
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,47	0,55	0,67
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4	1,88	2,20	2,68
14	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 2)	PUNTI 2 : cadenza annuale	PUNTI 2 : cadenza annuale	PUNTI 2 : cadenza annuale
		2,00	2,00	2,00

15	ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANALE (max punti 4)	PUNTI 4 : SI			PUNTI 4 : SI			PUNTI 4 : SI		
		4,00			4,00			4,00		
16	PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE (max punti 4)	PUNTI 4 : 1 PASTO OGNI 100			PUNTI 4 : 1 PASTO OGNI 100			PUNTI 4 : 1 PASTO OGNI 100		
		4,00			4,00			4,00		
17	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)	PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO			PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO			PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO		
		2,00			2,00			2,00		
18	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI (max punti 2)	PUNTI 2 : MENU' TRADIZIONALE +FESTA			PUNTI 2 : MENU' TRADIZIONALE +FESTA			PUNTI 2 : MENU' TRADIZIONALE +FESTA		
		2,00			2,00			2,00		
19	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTE LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE E (Max 5 punti)	0,60	0,60	0,80	0,70	0,70	0,80	0,50	0,50	0,60
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,67			0,73			0,53		
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 5	3,35			3,65			2,65		
20	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PER LA DURATA DEL SERVIZIO DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max punti 2)	0,50	0,50	0,70	0,60	0,55	0,60	0,40	0,45	0,50
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,57			0,58			0,45		
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 2	1,14			1,16			0,90		
21	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 3 punti)	0,80	0,80	0,80	0,60	0,60	0,50	0,65	0,70	0,60
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80			0,57			0,65		
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 3	2,40			1,71			1,95		
22	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00			2,00		
23	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 5 punti)	1,00	0,90	0,95	1,00	1,00	1,00	1,00	0,90	1,00
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,95			1,00			0,97		
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 5	4,75			5,00			4,85		
24	FORNITURA IN COMODATO DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE ACQUA MICROFILTRATA (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00			2,00		
25	FORNITURA IN COMODATO DI UN CONTENITORE TERMINCO PER PASTI ECCEDENTI (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00			2,00		

PUNTEGGIO TECNICO TOTALE	72,10	64,40	70,43

		EURORISTORAZIONE	CSA COOP. S.A.	FELSINEA
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE (max punti 3)	2,00	3,00	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.	2,00	3,00	2,00
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (max punti 2)	2,00	0,00	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	0,00	2,00
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 (max punti 2)	2,00	0,00	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	0,00	2,00
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (max punti 2)	1,50	0,00	1,00
	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	0,00	1,33
5	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (max punti 4)	4,00	4,00	4,00
	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
6	UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 4)	4,00	0,00	4,00
	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	0,00	4,00
7	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (MAX PUNTI 5)	5,00	5,00	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00		
	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.	5,00	5,00	5,00
8	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA (max punti 5)	5,00	5,00	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00		
	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.	5,00	5,00	5,00
	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" (max punti 4)	4,00	4,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00		

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.	4,00	4,00	4,00
10	UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (max punti 4)	4,00	4,00	4,00
	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
11	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 2)	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
12	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 4)	3,08	3,68	2,40
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,68		
	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.	3,35	4,00	2,61
13	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 4)	1,88	2,20	2,68
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,68		
	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.	2,61	3,28	4,00
14	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 2)	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
15	ROTAZIONE MENU' SU N. 4 SETTIMANALE (max punti 4)	4,00	4,00	4,00
	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
16	PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE (max punti 4)	4,00	4,00	4,00
	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
17	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)	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
	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI (max punti 2)	2,00	2,00	2,00

18	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
19	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTE LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE E (Max 5 punti)	3,35	3,65	3,65
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,65		
	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.	4,59	5,00	5,00
20	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PER LA DURATA DEL SERVIZIO DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max punti 2)	1,14	1,16	0,90
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,16		
	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.	1,97	2,00	1,55
21	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 3 punti)	2,40	1,71	1,95
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,40		
	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	2,14	2,44
22	N. 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		
	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
23	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 5 punti)	4,75	5,00	4,85
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00		
	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.	4,75	5,00	4,85
24	FORNITURA IN COMODATO DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE ACQUA MICROFILTRATA (max punti 2)	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
25	FORNITURA IN COMODATO DI UN CONTENITORE TERMICO PER PASTI ECCEDENTI (max punti 2)	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
	PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAMETRAZIONE	76,47	68,42	75,78

Punteggi Lotto n. 16_1_Susegana
All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione

	EURORISTORAZIONE	CSA COOP. S.A.	FELSINEA
PUNTEGGIO TECNICO	76,47	68,42	75,78
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparametrazione	76,47		
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE	80,00	71,58	79,28
SOGLIA SBARRAMENTO	40,00		
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	80,00	71,58	79,28

Punteggi Lotto n. 14_San Polo di Piave e Cimadolmo.xls
All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		E.P.			EURORISTORAZIONE		
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE (max punti 3)	PUNTI 1 : tra 20 e 29 km			PUNTI 2 : tra 10 e 19 km		
		1,00			2,00		
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00		
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00		
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (max punti 2)	PUNTI 2 : UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS			PUNTI 1,5 : UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011		
		2,00			1,50		
5	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00		
6	UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 3)	3,00			3,00		
7	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (max punti 3)	PUNTI 3 : carne bovina e avicunicola "origine Italia"			PUNTI 3 : carne bovina e avicunicola "origine Italia"		
		3,00			3,00		
8	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA (max punti 3	PUNTI 3 : "origine Italia" e a filiera corta			PUNTI 3 : "origine Italia" e a filiera corta		
		3,00			3,00		
9	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00		
10	UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (max punti 2)	PUNTI 2 : origine Italia e biologico			PUNTI 2 : origine Italia e biologico		
		2,00			2,00		
11	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 2)	2,00			2,00		
12	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 5)	1,00	1,00	1,00	0,80	0,70	0,80
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	1,00			0,77		

	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 5	**5,00**			**3,85**		
13	**UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 3)**	0,90	0,90	0,90	0,50	0,40	0,50
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,90			0,47		
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 3	**2,70**			**1,41**		
14	**VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 2)**	PUNTI 2 : cadenza annuale			PUNTI 2 : cadenza annuale		
		2,00			**2,00**		
15	**PASTI GRATUITI (PER SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA) (max punti 4)**	PUNTI 4 : 600 pasti			PUNTI 0 : NO		
		4,00			**0,00**		
16	**CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)**	PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO			PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO		
		2,00			**2,00**		
17	**PREPARAZIONE MENU' SPECIALI (max punti 2)**	PUNTI 2 : preparazione menù tradizionali + festa ...			PUNTI 2 : preparazione menù tradizionali + festa ...		
		2,00			**2,00**		
18	**SORPRESA DI COMPLEANNO (max punti 2)**	PUNTI 2 : SI			PUNTI 0 : NO		
		2,00			**0,00**		
19	**ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 4 punti)**	0,90	0,90	0,90	0,60	0,60	0,80
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,90			0,67		
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4	**3,60**			**2,68**		
20	**ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti)**	0,90	0,90	1,00	0,50	0,50	0,70
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,93			0,57		
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4	**3,72**			**2,28**		

21	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	0,75	0,75	0,70	0,80	0,80	0,80
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,73			0,80		
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4	**2,92**			**3,20**		
22	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			**2,00**		
23	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 4 punti)	0,95	1,00	0,90	1,00	0,90	0,95
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,95			0,95		
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4	**3,80**			**3,80**		
24	PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NELLA SALA MENSA (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			**2,00**		
25	PRESENZA DI RESPONSABILE 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		
		2,00			**2,00**		
	PUNTEGGIO TECNICO TOTALE	**65,74**			**55,72**		

		E.P.	EURORISTORAZIONE
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE (max punti 3)	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	3,00
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (max punti 2)	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
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 (max punti 2)	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
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (max punti 2)	2,00	1,50
	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	1,50
5	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (max punti 3)	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
6	UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 3)	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
7	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (max punti 3)	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
8	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA (max punti 3	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
	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" (max punti 3)	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
10	UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (max punti 2)	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
11	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 2)	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
12	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 5)	5,00	3,85
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00	
	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.	5,00	3,85
13	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 3)	2,70	1,41
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,70	
	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	1,57
14	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 2)	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
15	PASTI GRATUITI (PER SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA) (max punti 4)	4,00	0,00
	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	0,00
16	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)	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
17	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI (max punti 2)	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

18	SORPRESA DI COMPLEANNO (max punti 2)	2,00	0,00
	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	0,00
19	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 4 punti)	3,60	2,68
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,60	
	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.	4,00	2,98
20	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti)	3,72	2,28
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,72	
	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	2,45
21	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	2,92	3,20
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,20	
	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.	3,65	4,00
22	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 2)	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
23	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 4 punti)	3,80	3,80
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,80	
	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
24	PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NELLA SALA MENSA (max punti 2)	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
25	PRESENZA DI RESPONSABILE CUCINA/DIETISTA (max punti 2)	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
	PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAMETRAZIONE	68,15	58,35

Punteggi Lotto n. 14_San Polo di Piave e Cimadolmo.xls
All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione

	E.P.	EURORISTORAZIONE
PUNTEGGIO TECNICO	68,15	58,35
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparametrazione	68,15	
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE	70,00	59,93
SOGLIA SBARRAMENTO	35,00	
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	70,00	59,93

Punteggi Lotto n. 17_Vazzola
All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		OTTAVIAN			E.P.			LADISA		
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE (max punti 3)	PUNTI 3 : meno di 10 km			PUNTI 1 : tra 20 e 29 km			PUNTI 1 : tra 20 e 29 km		
		3,00			1,00			1,00		
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (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 (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00			2,00		
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (max punti 2)	PUNTI 1,5 : 14001 e 50001:2011			PUNTI 1,5 : 14001 e 50001:2011			PUNTI 1,5 : 14001 e 50001:2011		
		1,50			1,50			1,50		
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 5)	5,00			5,00			5,00		
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 2)	2,00			2,00			2,00		
12	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 6)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	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	1,00			1,00			1,00		
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 6	6,00			6,00			6,00		
13	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 4)	0,90	0,80	0,70	0,90	0,90	0,90	0,80	0,80	0,95
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80			0,90			0,85		
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4	3,20			3,60			3,40		
14	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 4)	PUNTI 4 : cadenza semestrale			PUNTI 4 : cadenza semestrale			PUNTI 4 : cadenza semestrale		
		4,00			4,00			4,00		

Punteggi Lotto n. 17_Vazzola
All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

15	ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANALE (max punti 4)	PUNTI 4 : SI			PUNTI 4 : SI			PUNTI 4 : SI		
		4,00			4,00			4,00		
16	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)	PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO			PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO			PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO		
		2,00			2,00			2,00		
17	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTE LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE E (Max 5 punti)	0,90	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	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	0,93			0,90			1,00		
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 5	4,65			4,50			5,00		
18	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
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,85			0,73			0,87		
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4	3,40			2,92			3,48		
19	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00			3,00		
20	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 5 punti)	1,00	1,00	1,00	0,95	1,00	0,90	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	1,00			0,95			1,00		
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 5	5,00			4,75			5,00		
	PUNTEGGIO TECNICO TOTALE	67,75			65,27			66,38		

Punteggi Lotto n. 17_Vazzola
All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

		OTTAVIAN	E.P.	LADISA
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE (max punti 3)	3,00	1,00	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.	3,00	1,00	1,00
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (max punti 2)	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
3	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		
	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 AMBIENTALE (max punti 2)	1,50	1,50	1,50
	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	2,00	2,00
5	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (max punti 3)	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	3,00
6	UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 5)	5,00	5,00	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00		
	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.	5,00	5,00	5,00
7	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (Max 4 punti)	4,00	4,00	4,00
	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

Punteggi Lotto n. 17_Vazzola
All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

8	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA (max punti 4)	4,00	4,00	4,00
	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
9	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		
	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 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		
	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
11	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 2)	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
12	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 6)	6,00	6,00	6,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	6,00		
	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.	6,00	6,00	6,00
13	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 4)	3,20	3,60	3,40
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,60		
	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.	3,56	4,00	3,78
	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 4)	4,00	4,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00		

Punteggi Lotto n. 17_Vazzola
All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

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.	4,00	4,00	4,00
15	ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANALE (max punti 4)	4,00	4,00	4,00
	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
16	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)	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
17	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTE LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE E (Max 5 punti)	4,65	4,50	4,50
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,65		
	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	4,84	4,84
18	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	3,40	2,92	3,48
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,48		
	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.	3,91	3,36	4,00
19	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 3)	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	3,00
20	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 5 punti)	5,00	4,75	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00		
	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.	5,00	4,75	5,00
PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAMETRAZIONE		69,47	66,95	67,62

Punteggi Lotto n. 17_Vazzola
All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione

	OTTAVIAN	E.P.	LADISA
PUNTEGGIO TECNICO	69,47	66,95	67,62
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparametrazione	69,47		
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE	70,00	67,46	68,14
SOGLIA SBARRAMENTO	35,00		
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	70,00	67,46	68,14