



Publicato sul profilo del committente www.provincia.treviso.it in data 21.05.2018

Prot. 42044

STAZIONE UNICA APPALTANTE - AREA BENI E SERVIZI

VERBALE N. 3 DEL 16.05.2018

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DOMICILIARE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER UTENTI DEL S.A.D. DEI COMUNI DI BORSO DEL GRAPPA, CASTELCUCCO, CRESPANO DEL GRAPPA E PADERNO DEL GRAPPA (TV) PER IL PERIODO DAL 01.06.2018 AL 31.05.2021

CIG: 7449842C17

Richiamati i precedenti verbali di seduta pubblica n. 1 del 08.05.2018 e n. 2 del 16.05.2018 relativi alla procedura di gara finalizzata all'affidamento della concessione del servizio di ristorazione domiciliare a ridotto impatto ambientale per utenti del Servizio di Assistenza Domiciliare dei Comuni di Borso del Grappa, Castelcuoco, Crespano del Grappa e Paderno del Grappa (TV) per il periodo dal 01.06.2018 al 31.05.2021, di cui all'avviso per la manifestazione di interesse prot. n. 31.659 del 12.04.2018.

Dato atto che nelle sedute pubbliche sopracitate, a seguito della verifica della documentazione amministrativa, è stata dichiarata l'ammissione dei seguenti concorrenti:

- 1) Società CAMST Soc. Coop. a.r.l. di Villanova di Castenaso (BO)
- 2) IPAB Casa di Riposo AITA di Crespano del Grappa (TV)

L'anno 2018 (duemiladiciotto), in questo giorno di mercoledì 16 (sedici) del mese di maggio alle ore 14:05, nella sala 2 sita nell'edificio n. 6 della Provincia di Treviso, in Via Cal di Breda n. 116, in seduta pubblica si insedia la Commissione giudicatrice nominata, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, con atto del Coordinatore della SUA Area beni e Servizi della Provincia di Treviso - prot. n. 37805 del 08.05.2018, 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.ssa Elisabetta Perona - Dirigente del Settore Servizio Amministrativo Ecologia della Provincia di Treviso, Presidente;
- Dott.ssa Raffaella Diana - Posizione Organizzativa del Settore Affari Legali, Contratti e Provveditorato della Provincia di Treviso- componente;

- Dott.ssa Laura Vello - Responsabile Gestionale del Settore Affari Legali, Contratti e Provveditorato della Provincia di Treviso, componente;

- Dott.ssa Annalisa Zago - Responsabile Gestionale del Settore Segreteria Generale della Provincia di Treviso, Segretario verbalizzante.

E' presente in sala la sig.ra Mazzucato Lucia in rappresentanza della Società CAMST Soc Coop. a.r.l. di Villanova di Castenaso (BO).

Il Presidente comunica quali operazioni saranno espletate nella seduta in corso: si procederà all'apertura della Busta B presentata dalle concorrenti solo al fine di verificare la correttezza formale dei documenti ivi contenuti; seguirà, in seduta riservata, l'esame dell'offerta tecnica, secondo i criteri di valutazione previsti che determineranno l'attribuzione del relativo punteggio, come specificato dal Disciplinare di gara. Tale punteggio verrà reso noto nella seduta pubblica conclusiva, che sarà riconvocata nella giornata di domani. In seno alla seduta pubblica conclusiva verrà aperta la Busta C, contenente l'offerta economica, con contestuale attribuzione del relativo punteggio e determinazione della graduatoria finale. Si procede, quindi, all'apertura della busta "B" - Offerta Tecnica: la Commissione evidenzia che la concorrente Società CAMST Soc. Coop. a.r.l. di Villanova di Castenaso (BO) ha presentato tutta la documentazione richiesta dal disciplinare di gara mentre la concorrente IPAB Casa di Riposo AITA di Crespano del Grappa (TV) non ha inserito le relazioni di cui ai punti n.9 e 10.

Il Presidente dispone quindi che la busta "C" contenente l'offerta economica venga custodita dal Segretario della Commissione ed alle ore 14:17, dichiara chiusa la seduta pubblica. I lavori procedono immediatamente in seduta riservata per la valutazione dell'offerta tecnica, dopo aver fatto uscire il pubblico dalla sala.

Richiamate le condizioni generali di svolgimento della gara prestabilite nel Disciplinare di Gara, il Presidente ricorda che la Commissione procederà alla valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica come indicato al punto 18 (offerta tecnica punteggio massimo 70/100 e offerta economica punteggio massimo 30/100) e all'assegnazione dei relativi punteggi in base ai criteri di valutazione, ai criteri motivazionali / lista scelte e secondo i metodi di attribuzione dei coefficienti e formule punteggio indicati ai i punti 18.1, 18.2, 18.3 e 18.4 del Disciplinare di gara come riportati nelle sottostanti tabelle.

Il Presidente ricorda altresì che ogni Commissario provvederà, in base ai criteri motivazionali indicati per ciascuno degli elementi qualitativi, ad attribuire discrezionalmente un coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

non valutabile	coefficiente pari a 0
gravemente insufficiente	coefficiente pari a 0,2
insufficiente	coefficiente pari a 0,4
sufficiente	coefficiente pari a 0,5
buono	coefficiente pari a 0,6
distinto	coefficiente pari a 0,7
ottimo	coefficiente pari a 1

I Commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio provvisorio sarà assegnato, automaticamente, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto e in base al peso indicato nella colonna criteri motivazionali / lista scelte.

OFFERTA TECNICA ---> max punti 70

n°	criteri di valutazione	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		punti D max	punti Q max	punti T max
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE.</u> <u>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.</u> <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 15 e 19 km	Punti 2			
		Tra 10 e 14 km	Punti 3			
		Tra 5 e 10 km	Punti 4			
		Meno di 5 km	Punti 5			
2	<u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nell'area territoriale dei comuni interessati del servizio, con acquisto diretto dal produttore)</u> <u>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.</u>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			

3	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
4	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 carne bovina "Origine Italia" carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 0 Punti 1,5 Punti 1,5		3
5	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 Latte e derivati del latte "Origine Italia" Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 0 Punti 1 Punti 2		2
6	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 Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 0 Punti 2		2
7	UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE D'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 Olio EVO "BIOLOGICO" Olio EVO "ITALIANO"	Punti 0 Punti 1,5 Punti 1,5		3
8	UTILIZZO DI UOVA BIOLOGICHE All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di	NO	Punti 0		2

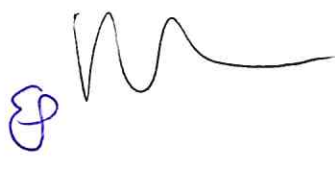
	produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	SI	Punti 2			
9	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere 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: <u>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</u>	4			
10	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA: • <u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</u> • <u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</u> • <u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u> Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...). 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: <u>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</u>	2			
11	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA	NO	Punti 0			1
		Cadenza annuale	Punti 1			
12	ROTAZIONE MENU' SU N. 4 o 8 SETTIMANE	NO	Punti 0			4
		su 4 settimane	Punti 2			

gp

Alce 20p⁵

		su 8 settimane	Punti 4			
13	<u>VARIANTI PASTI</u>	NO	Punti 0			4
		Fra 2 (due) primi, 2 (due) secondi e 2 (due) contorni caldi e 2 (due) contorni freddi	Punti 2			
		Fra 3 (tre) primi, 3(tre) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due) contorni freddi	Punti 4			
14	<u>PREPARAZIONE MENU'SPECIALI</u> <u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u>	NO	Punti 0			3
		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte al mese	Punti 2			
		Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)	Punti 1			
15	<u>SORPRESA DI COMPLEANNO</u> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre relazione, non soggetta a valutazione, 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...) al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
16	<u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE</u> <u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u> <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.</u>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio</i>	2			
17	<u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u> <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. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa</u>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza del piano ed efficacia</i>	3			

	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.					
18	CONFERENZA INFORMATIVA INIZIALE RIVOLTA AGLI UTENTI E AI LORO FAMILIARI	NO	Punti 0			1
		SI	Punti 1			
19	FORMAZIONE PERSONALE INCARICATO (DAL COMUNE) ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre relazione, non soggetta a valutazione, max 1 facciata formato A4, con indicazione del tipo di formazione resa, frequenza, numero ore ecc....al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
20	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			
21	MODALITA' DI PAGAMENTO E FATTURAZIONE DIRETTAMENTE AGLI UTENTI Allegare relazione max 1 facciata (formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle modalità di pagamento disponibili 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: varietà, accessibilità e onerosità degli strumenti di pagamento		4		
22	SISTEMA DI ORDINAZIONE Allegare relazione max 1 facciata (formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle modalità di ordinazione dei pasti proposte 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: varietà ed efficienza delle modalità proposte e delle modalità di esecuzione, accessibilità e facilità di utilizzo		4		




7

23	CONTENITORI UTILIZZATI PER IL TRASPORTO DEI PASTI <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la scheda tecnica dei contenitori offerti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>	Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica r/o camera d'aria)	Punti 0			3
		Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica	Punti 1			
		Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	Punti 2			
		Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	Punti 3			
24	SERVIZI INNOVATIVI E/O MIGLIORATIVI <u>Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle proposte migliorative, volte a innovare le modalità di svolgimento del servizio</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 2 facciate.	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE : <u>varietà, efficienza ed innovazione delle modalità proposte e delle modalità di esecuzione</u>			6	
Totale					25	45

La Commissione giudicatrice procede alla lettura e all'esame delle proposte tecniche formulate dalle concorrenti in gara. 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 9, 10, 16, 17, 21, 22, 24 viene trascritto nel foglio di calcolo che determina la successiva attribuzione dei punteggi, come indicato ai punti 18.2 e 18.4 del Disciplinare di gara.

Per gli altri criteri di valutazione l'assegnazione del punteggio avviene sulla base della presenza nell'offerta dell'elemento richiesto e in base al peso indicato nella colonna CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE. La sommatoria dei punteggi assegnati alle concorrenti è riassunta nell' Allegato 1/punteggi tecnici, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi ai singoli criteri, al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, i punteggi assegnati vengono riparametrati per i criteri la cui formula non consente la distribuzione del punteggio massimo, assegnando al concorrente il massimo punteggio previsto per lo stesso. Il foglio elettronico calcola automaticamente i punti attribuiti ed effettua la sommatoria de-

terminando il punteggio tecnico totale attribuito, che viene riassunto nell'Allegato 2 /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. Il Presidente dà atto che entrambe 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 /punteggi tecnici dopo 2^ riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

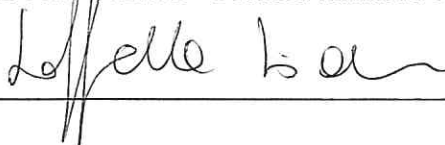
Ciò fatto, alle ore 15:40, il Presidente dichiara chiusa la seduta.

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.ssa Elisabetta Perona



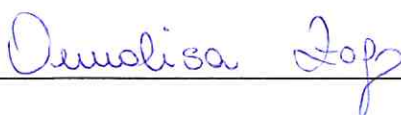
IL COMPONENTE - Dott.ssa Raffaella Diana



IL COMPONENTE - Dott.ssa Laura Vello



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE - Dott.ssa Annalisa Zago





CONCESSIONE SERVIZIO DI FORNITURA PASTI - COMUNI DEL SERVIZIO SOCIALE DEL GRAPPA
TABELLA PUNTEGGI.xls
AII. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		CAMST			CASA DI RIPOSO "AITA"		
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE</u> (max punti 5)	PUNTI 1 : tra 20 e 29 km			PUNTI 5 : meno di 5 km		
		1,00			5,00		
2	<u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA "KM 0"</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00		
3	<u>UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO</u> (max punti 3)	3,00			1,80		
4	<u>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA"</u> (Max 3 punti)	PUNTI 3 : carne bovina + avicunicola "origine Italia"			PUNTI 1,5 : carne avicunicola "origine Italia"		
		3,00			1,50		
5	<u>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA"</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : "origine Italia" e filiera corta			PUNTI 1 : "origine Italia"		
		2,00			1,00		
6	<u>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO "ORIGINE ITALIA"</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00		
7	<u>UTILIZZO DI OLIO "ITALIANO" E/O BIOLOGICO</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : olio "italiano" e biologico			PUNTI 0 : NO		
		3,00			0,00		
8	<u>UTILIZZO DI UOVA BIOLOGICHE</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 0 : NO		
		2,00			0,00		
9	<u>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI</u> (max punti 4)	0,80	0,70	0,70	0,00	0,00	0,00
		0,73			0,00		
		2,92			0,00		
10	<u>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTE DALL'AGRICOLTURA SOCIALE</u> (max punti 2)	0,85	0,85	0,80	0,00	0,00	0,00
		0,83			0,00		
		1,66			0,00		
11	<u>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</u> (max punti 1)	PUNTI 1 : cadenza annuale			PUNTI 1 : cadenza annuale		
		1,00			1,00		
12	<u>ROTAZIONE MENU' SU 4 O 8 SETTIMANE</u> (max punti 4)	PUNTI 4 : rotazione su 8 settimane			PUNTI 2 : rotazione su 4 settimane		
		4,00			2,00		

M

GP

File

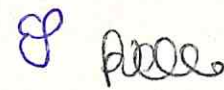
2p

CONCESSIONE SERVIZIO DI FORNITURA PASTI - COMUNI DEL SERVIZIO SOCIALE DEL GRAPPA
TABELLA PUNTEGGI.xls
AII. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

13	VARIANTE PASTI (max punti 4)	PUNTI 4 : 3 primi, 3 secondi, 2 contorni caldi e 2 freddi			PUNTI 4 : 3 primi, 3 secondi, 2 contorni caldi e 2 freddi		
		4,00			4,00		
14	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI (max punti 3)	PUNTI 3 : preparazione menù tradizionali + festa ...			PUNTI 3 : preparazione menù tradizionali + festa ...		
		3,00			3,00		
15	SORPRESA DI COMPLEANNO (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00		
16	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE (Max 2 punti)	0,70	0,70	0,70	0,60	0,60	0,60
	*mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,70			0,60		
	formula: $P = mc \cdot 2$	1,40			1,20		
17	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 3 punti)	0,85	0,75	0,75	0,70	0,70	0,70
	*mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,78			0,70		
	formula: $P = mc \cdot 3$	2,34			2,10		
18	CONFERENZA INFORMATIVA INIZIALE RIVOLTA AGLI UTENTI E AI LORO FAMILIARI (max punti 1)	PUNTI 1 : SI			PUNTI 1 : SI		
		1,00			1,00		
19	FORMAZIONE PERSONALE INCARICATO (DAL COMUNE) ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00		
20	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00		
21	MODALITA' DI PAGAMENTO E FATTURAZIONE DIRETTAMENTE AGLI UTENTI (Max 4 punti)	0,60	0,65	0,60	0,80	0,85	0,80
	*mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,62			0,82		
	formula: $P = mc \cdot 4$	2,48			3,28		
	SISTEMA DI ORDINAZIONE (Max 4 punti)	0,75	0,75	0,70	0,85	0,85	0,80

CONCESSIONE SERVIZIO DI FORNITURA PASTI - COMUNI DEL SERVIZIO SOCIALE DEL GRAPPA
TABELLA PUNTEGGI.xls
AII. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

22	*mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,73			0,83					
	formula: $P = mc \cdot 4$	2,92			3,32					
23	<u>CONTENITORI UTILIZZATI PER IL TRASPORTO DEI PASTI (max punti 3)</u>	PUNTI 3 : contenitori attivi elettrici o con carrelli termici			PUNTI 2 : contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica					
		3,00			2,00					
24	<u>SERVIZI INNOVATIVI E/O MIGLIORATIVI (Max 6 punti)</u>	0,50	0,50	0,55	0,90	1,00	1,00			
	*mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,52			0,97					
	formula: $P = mc \cdot 6$	3,12			5,82					
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE					57,84			49,02		


CONCESSIONE SERVIZIO DI FORNITURA PASTI - COMUNI DEL SERVIZIO SOCIALE DEL GRAPPA
TABELLA PUNTEGGI.xls
All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

		CAMST	CASA DI RIPOSO "AITA"
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE (max punti 5)	1,00	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente		
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,00	5,00
2	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA "KM 0" (max punti 3)	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente		
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	3,00
3	UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 3)	3,00	1,80
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente		
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	1,80
4	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (Max 3 punti)	3,00	1,50
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente		
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	1,50
5	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (max punti 2)	2,00	1,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente		
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	1,00
6	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO "ORIGINE ITALIA" (max punti 2)	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente		
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	2,00
7	UTILIZZO DI OLIO "ITALIANO" E/O BIOLOGICO (max punti 3)	3,00	0,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente		
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	0,00
8	UTILIZZO DI UOVA BIOLOGICHE (max punti 2)	2,00	0,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente		
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	0,00

CONCESSIONE SERVIZIO DI FORNITURA PASTI - COMUNI DEL SERVIZIO SOCIALE DEL GRAPPA

TABELLA PUNTEGGI.xls

All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrizzazione

9	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 4)	2,92	0,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrizzazione	2,92	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrizzazione	4,00	0,00
10	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTE DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 2)	1,66	0,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrizzazione	1,66	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrizzazione	2,00	0,00
11	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 1)	1,00	1,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrizzazione	1,00	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrizzazione	1,00	1,00
12	ROTAZIONE MENU' SU 4 O 8 SETTIMANE (max punti 4)	4,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrizzazione	4,00	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrizzazione	4,00	4,00
13	VARIANTE PASTI (max punti 4)	4,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrizzazione	4,00	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrizzazione	4,00	4,00
14	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI (max punti 3)	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrizzazione	3,00	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrizzazione	3,00	3,00
15	SORPRESA DI COMPLEANNO (max punti 2)	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrizzazione	2,00	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrizzazione	2,00	2,00
16	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE (Max 2 punti)	1,40	1,20
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrizzazione	1,40	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrizzazione	2,00	1,71

m

g

for

28

CONCESSIONE SERVIZIO DI FORNITURA PASTI - COMUNI DEL SERVIZIO SOCIALE DEL GRAPPA
TABELLA PUNTEGGI.xls
All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 3 punti)	2,34	2,10
17	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,34	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	2,69
	CONFERENZA INFORMATIVA INIZIALE RIVOLTA AGLI UTENTI E AI LORO FAMILIARI (max punti 1)	1,00	1,00
18	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,00	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,00	1,00
	FORMAZIONE PERSONALE INCARICATO (DAL COMUNE) ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI (max punti 2)	2,00	2,00
19	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	2,00
	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 2)	2,00	2,00
20	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	2,00
	MODALITA' DI PAGAMENTO E FATTURAZIONE DIRETTAMENTE AGLI UTENTI (Max 4 punti)	2,48	3,28
21	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,28	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,02	4,00
	SISTEMA DI ORDINAZIONE (Max 4 punti)	2,92	3,32
22	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,32	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,52	4,00
	CONTENITORI UTILIZZATI PER IL TRASPORTO DEI PASTI (max punti 3)	3,00	2,00
23	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	2,00
	SERVIZI INNOVATIVI E/O MIGLIORATIVI (Max 6 punti)	3,12	5,82
24	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,82	
	Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,22	6,00
	PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAMETRAZIONE	61,76	53,70

Al. 3 - punteggi tecnici dopo 2^a riparametrizzazione

CONCESSIONE SERVIZIO DI FORNITURA PASTI - COMUNI DEL SERVIZIO SOCIALE DEL GRAPPA

	CAMST	CASA DI RIPOSO "AITA"
PUNTEGGIO TECNICO	61,76	53,70
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1 ^a riparametrizzazione	61,76	
PUNTEGGIO TECNICO - 2^a RIPARAMETRAZIONE	70,00	60,86
SOGLIA SBARRAMENTO	35,00	
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	70,00	60,86

 P. Alice 24

