

Publicato sul profilo del committente www.provincia.treviso.it in data 10 GIU. 2019

PROT. 35787

STAZIONE UNICA APPALTANTE - AREA BENI E SERVIZI

VERBALE N. 11 DEL 29.05.2019

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO/CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE COMUNI ADERENTI ALLA SUA

Richiamati i precedenti verbali di seduta pubblica, n. 1 del 10.5.2019 e n. 2 del 13.05.2019, e di seduta riservata n. 3 del 13.5.2019, n. 4 del 14.05.2019, n. 5 del 15.05.2019, n. 6 del 17.05.2019, 7 del 20.05.2019, n. 8 del 23.05.2019, n. 9 del 27.05.2019 e 10 del 28.05.2019 relativi alla procedura di gara finalizzata all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per Comuni aderenti alla SUA, di cui al Bando di gara prot n. 18811/2019, suddiviso in quindici lotti;

L'anno 2019 (duemiladiciannove), in questo giorno di mercoledì 29 (ventinove) del mese di maggio alle ore 9:05 nella sala riunioni al piano terra dell'edificio n. 1 della Provincia di Treviso, in Via Cal di Breda n. 116, in seduta riservata, si riunisce la Commissione giudicatrice per proseguire con la valutazione delle offerte tecniche presentate dalle ditte concorrenti in gara.

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. 28778 del 09.05.2019, 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. Enzo De Luca - Funzionario Gestionale P.O. del Settore Personale e Affari Generali della Provincia di Treviso, Presidente;
- Dott.ssa Federica Giandolo - Istruttore Gestionale del Settore Personale e Affari Generali della Provincia di Treviso, componente;
- Dott.ssa Sabrina Bollini - Istruttore di Vigilanza del Settore Ambiente e Pianificazione Territoriale della Provincia di Treviso, componente;
- Dott.ssa Gianna Di Tos - del Settore Affari Legali, Contratti e Provveditorato e Stazione Appaltante, Sistemi Informatici della Provincia di Treviso, Segretario verbalizzante.

La Commissione giudicatrice riprende la lettura e la valutazione delle offerte tecniche, iniziata nella precedente seduta riservata, dei concorrenti in gara per il

Lotto 13 - COMUNE DI VALDOBBIADENE

1. GEMEAZ ELIOR SPA CON SOCIO UNICO di Milano
2. SAN GREGORIO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE di Valdobbiadene (TV)

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, 15, 16, 17, 18, 19 viene trascritto nel foglio di calcolo che determina la media dei coefficienti attribuita 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 alla concorrente è riassunta nell' Allegato 1 lotto 13 /scheda 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 attribuiti 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 determinando il punteggio tecnico totale attribuito, che viene riassunto nell' Allegato 2 lotto 13 - scheda punteggi tecnici prima 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.

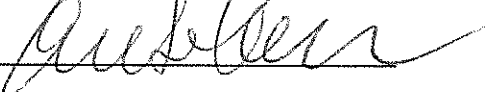
Il Presidente dà atto che la concorrente ha superato la soglia minima di sbarramento ai sensi dell'art.95, comma 8 del D.Lgs 50/2016, pari a 40 punti per il punteggio tecnico complessivo e pertanto viene ammessa al successivo iter di gara, come riassunto nell' Allegato 3 lotto 13 - scheda punteggi tecnici seconda riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Ciò fatto il Presidente dispone di aggiornare i lavori e riconvoca la Commissione per il giorno 6 giugno 2019 alle ore 8:30 in seduta pubblica per comunicare i punteggi attribuiti dalla Commissione e aprire le offerte economiche.

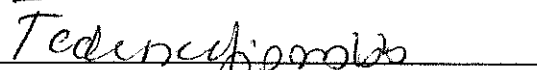
Il Presidente dispone di dare avviso della convocazione della seduta pubblica tramite pubblicazione nel sito internet della Stazione Unica Appaltante www.provincia.treviso.it al link Stazione Unica Appaltante e a tutti i concorrenti tramite la piattaforma Sintel - nelle comunicazioni relative alla procedura di gara. Alle ore 10:40 termina 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.

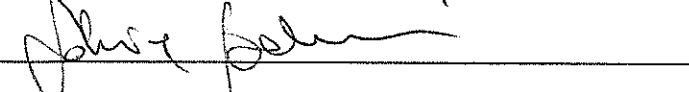
IL PRESIDENTE - Dott. Enzo De Luca



IL COMPONENTE - Dott.ssa Federica Giandolo



IL COMPONENTE - Dott.ssa Sabrina Bollini



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE - Dott. ssa Gianna Di Tos



Punteggi Lotto n. 13_VALDOBBIADENE.xls
All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		GEMEAZ ELIOR SPA	COOPERATIVA SAN GREGORIO
1	Distanza del centro di cottura dalla sede principale	PUNTI 3 : tra 10 e 19 km	PUNTI 5 : meno di 10 km
		3,00	5,00
2	Possesto di certificazioni riferite al centro di cottura utilizzato per la produzione dei pasti	2,00	0,50
3	Origine biologica delle seguenti materie prime: frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine di oliva	PUNTI 5 : almeno 90% BIO	PUNTI 5 : almeno 90% BIO
		5,00	5,00
4	Origine biologica delle seguenti materie prime: prodotti lattiero-caseari (escluso yogurt)	PUNTI 2 : almeno 50% BIO	PUNTI 2 : almeno 50% BIO
		2,00	2,00
5	Origine biologica delle seguenti materie prime: carne, pesce da acquacoltura	PUNTI 2 : almeno 50% BIO	PUNTI 2 : almeno 50% BIO
		2,00	2,00
6	Reperimento pane e prodotti da forno utilizzando la filiera corta	PUNTI 3 : SI	PUNTI 3 : SI
		3,00	3,00
7	Utilizzo, nella preparazione dei pasti, somministrazione di carne italiana.	PUNTI 4 : BOVINA SUINA /AVICUNICULA	PUNTI 4 : BOVINA SUINA /AVICUNICULA
		4,00	4,00
8	Utilizzo, nella preparazione dei pasti, somministrazione latte origine Italia/	PUNTI 2 : ORIGINE ITALIA	PUNTI 4 : ORIGINE ITALIA E FILIERA CORTA
		2,00	4,00
9	Utilizzo, nella preparazione dei pasti, somministrazione pomodoro origine Italia/	PUNTI 3 : ORIGINE ITALIA	PUNTI 3 : ORIGINE ITALIA
		3,00	3,00
10	Utilizzo, nella preparazione dei pasti, somministrazione olio EVO origine Italia/	PUNTI 2 : ORIGINE ITALIA	PUNTI 2 : ORIGINE ITALIA
		2,00	2,00

sum 4/76 Jp

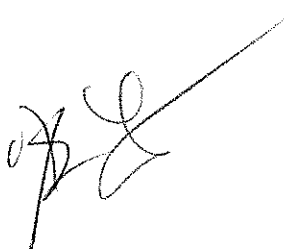
Punteggi Lotto n. 13_VALDOBBIADENE.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

11	SOMMINISTRAZIONE BENANE E CIOCCOLATO DAL CIRCUITO EQUO E SOLIDALE	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00		
12	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PASTA E CEREALI	0,50	0,50	0,50	0,45	0,45	0,45
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,50			0,45		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$	2,50			2,25		
13	UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OVVERO SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITA' ALMENO MENSILE, DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00		
14	PASTI ANNUI GRATUITI PER L'INTERA DURATA CONTRATTUALE	PUNTI 3 : 400 PASTI			PUNTI 3 : 400 PASTI		
		3,00			3,00		
15	ADOZIONE DI MISURE A TUTELA DELL'AMBIENTE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SERVIZIO OGGETTO DELLA CONCESSIONE	0,60	0,60	0,60	0,50	0,50	0,50
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,60			0,50		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$	3,00			2,50		
16	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE	0,75	0,65	0,75	0,60	0,55	0,60
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,72			0,58		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$	2,88			2,32		
17	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA A SCUOLA E A CASA	0,55	0,60	0,60	0,65	0,65	0,65
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,58			0,65		

Punteggi Lotto n. 13_VALDOBBIADENE.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

	formula: $P_i = C_i X P_{max}$	2,32			2,60		
18	<u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u>	0,75	0,75	0,75	0,65	0,65	0,65
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,75			0,65		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$	3,00			2,60		
19	<u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u>	0,80	0,80	0,80	0,70	0,70	0,70
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80			0,70		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$	5,60			4,90		
20	<u>PREDISPOSIZIONE INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NEI LOCALI MENSA</u>	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00		
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		56,30			56,67		

SM

 FG

Punteggi Lotto n. 13_VALDOBBIADENE.xls
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

		GEMEAZ ELIOR SPA	COOPERATIVA SAN GREGORIO
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE</u>	3,00	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.	3,00	5,00
2	<u>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI</u>	2,00	0,50
	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	0,50
3	<u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</u>	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
4	<u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (escluso yogurt)</u>	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
5	<u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE, PESCE DA ACQUACOLTURA</u>	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

Punteggi Lotto n. 13_VALDOBBIADENE.xls
 Alt. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

6	<u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</u>	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	<u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI CARNE ITALIANA.</u>	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
8	<u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE LATTE ORIGINE ITALIA/</u>	2,00	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.	2,00	4,00
9	<u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE POMODORO ORIGINE ITALIA/</u>	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
10	<u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE OLIO EVO ORIGINE ITALIA/</u>	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
	<u>SOMMINISTRAZIONE DE BENANE E CIOCCOLATO DAL CIRCUITO EQUO E SOLIDALE</u>	2,00	2,00

Punteggi Lotto n. 13_VALDOBBIADENE.xls
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

11	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00	2,00
12	<u>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PASTA E CEREALI</u>	2,50	2,25
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,50	
13	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	5,00	4,50
	<u>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PASTA E CEREALI</u>	2,00	2,00
14	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	<u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OVVERO SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITA' ALMENO MENSILE, DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE.</u>	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	
16	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00	3,00
	<u>ADOZIONE DI MISURE A TUTELA DELL'AMBIENTE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SERVIZIO OGGETTO DELLA CONCESSIONE</u>	3,00	2,50
17	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.	5,00	4,17

Punteggi Lotto n. 13_VALDOBBIADENE.xls
All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

16	<u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE</u>	2,88	2,32
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,88	
17	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00	3,22
	<u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA A SCUOLA E A CASA</u>	2,32	2,60
18	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,60	
	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.	3,57	4,00
19	<u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u>	3,00	2,60
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	
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.	4,00	3,47
	<u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u>	5,60	4,90
21	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,60	
	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.	7,00	6,13
22	<u>PREDISPOSIZIONE INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NEI LOCALI MENSA</u>	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	
23	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00	2,00
	PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAMETRAZIONE	65,57	64,99

SOMM

76.8

Punteggi Lotto n. 13_VALDOBBIADENE.xls
 All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione

70	GEMEAZ ELIOR SPA	COOPERATIVA SAN GREGORIO
PUNTEGGIO TECNICO	65,57	64,99
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparametrazione	65,57	
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE	70,00	69,38
SOGLIA SBARRAMENTO	40,00	40,00
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	70,00	69,38