



10 GIU. 2019

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

PROT. 35594

STAZIONE UNICA APPALTANTE - AREA BENI E SERVIZI

VERBALE N. 5 DEL 15.05.2019

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 e n. 4 del 14.05.2019 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 15 (quindici) del mese di maggio alle ore 8:40 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 - Responsabile Gestionale P.O. del Settore Affari Legali, Contratti e Provveditorato e Stazione Appaltante, Sistemi Informatici della Provincia di Treviso, Segretario verbalizzante.

La Commissione giudicatrice completa la lettura e la valutazione delle offerte tecniche, iniziata nelle precedenti sedute riservate, dei concorrenti in gara per il

Lotto 1: COMUNE DI CASIER

1. EURORISTORAZIONE SRL di Torri di Quartesolo (VI)
2. GEMEAZ ELIOR SPA CON SOCIO UNICO di Milano

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 11, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21 e 22, viene trascritto nel foglio di calcolo che determina la media dei coeffi-

cienti 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 alle concorrenti è riassunta nell' Allegato 1 lotto 1 /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 1- 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 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 vengono ammesse al successivo iter di gara, come riassunto nell' Allegato 3 lotto 1- scheda punteggi tecnici seconda riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

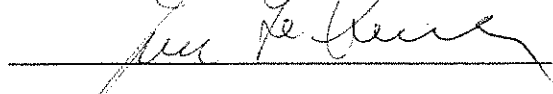
Alle ore 10:40 la Commissione giudicatrice sospende i lavori. Alle ore 10:50 circa la Commissione riprende i lavori e inizia la valutazione delle relazioni tecniche presentate dai concorrenti in gara per il

Lotto 2 - COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO

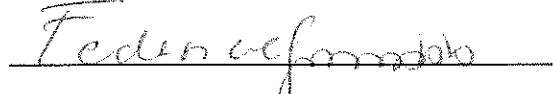
1. EURORISTORAZIONE SRL di Torri di Quartesolo (VI)
2. SODEXO ITALIA SPA di Cinisello Balsamo (MI)
3. GEMEAZ ELIOR SPA CON SOCIO UNICO di Milano

Alle ore 14:30 il Presidente dispone di aggiornare i lavori e convoca per il giorno 17.05.2019 alle ore 8:30 una nuova seduta riservata per il proseguimento delle attività di esame e valutazione dei progetti tecnici. 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.

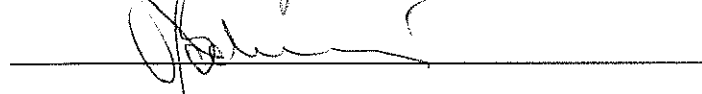
IL PRESIDENTE - Dott. Enzo De Luca



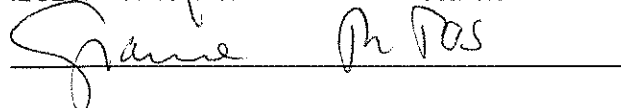
IL COMPONENTE - Dott.ssa Federica Giandolo



IL COMPONENTE - Dott.ssa Sabrina Bollini

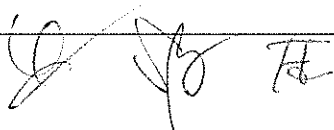


IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE - Dott. ssa Gianna Di Tos



Punteggi Lotto n. 1_Casier.xls
All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		EURORISTORAZIONE SRL			GEMEAZ ELIOR SPA		
1	Distanza del centro di cottura dalla sede principale (max punti 6)	PUNTI 6 : meno di 10 km			PUNTI 5 : tra 10 e 15 km		
		6,00			5,00		
2	Possesto di certificazioni riferite al centro di cottura utilizzato per la produzione dei pasti (max punti 5)	4,00			3,50		
3	Criteri ecologici applicati nel centro di cottura e produzione - utilizzo di apparecchiature a basso consumo energetico (max punti 2)	100,00			0,00		
		100,00					
4	Criteri ecologici applicati nel centro di cottura e produzione - presenza di sistemi di produzione energetica da fonti rinnovabili (max punti 2)	2,00			0,00		
		2,00			0,00		
5	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 (max punti 3)	PUNTI 3 : almeno 90% BIO			PUNTI 3 : almeno 90% BIO		
		3,00			3,00		
6	Origine biologica delle seguenti materie prime: prodotti lattiero-caseari (escluso yogurt) (max punti 2)	PUNTI 2 : almeno 50% BIO			PUNTI 2 : almeno 50% BIO		
		2,00			2,00		
7	Origine biologica delle seguenti materie prime: uova, yogurt e succhi di frutta (Max 4 punti)	PUNTI 4 : 100% BIO			PUNTI 4 : 100% BIO		
		4,00			4,00		
8	Origine biologica delle seguenti materie prime: carne, pesce da acquacoltura (max punti 4)	PUNTI 4 : almeno 50% BIO			PUNTI 4 : almeno 50% BIO		
		4,00			4,00		
9	Reperimento pane e prodotti da forno utilizzando la filiera corta (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00		
10	Utilizzo, nella preparazione dei pasti, di prodotti del commercio equo e solidale. (max punti 2)	PUNTI 2 : QUATTRO PRODOTTI			PUNTI 2 : QUATTRO PRODOTTI		
		2,00			2,00		
11	Progetto di valorizzazione delle produzioni regionali, ed in particolare del territorio provinciale, di carne, latte e derivati, frutta, ortaggi, legumi, pasta e cereali (max punti 3)	0,60	0,60	0,60	0,50	0,50	0,50

Sr M B 

Punteggi Lotto n. 1_Casier.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,60				0,50	
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 3$	1,80				1,50	
12	<u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OVVERO SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITA' ALMENO MENSILE, DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE</u> (max punti 5)	PUNTI 5 : SI			PUNTI 5 : SI		
		5,00				5,00	
13		1627,00				1000,00	
	<u>PASTI ANNUI GRATUITI - PER L'INTERA DURATA DEL CONTRATTO</u> (max punti 4)	1627,00					
		4,00				2,46	
14	<u>ADOZIONE DI MISURE A TUTELA DELL'AMBIENTE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SERVIZIO OGGETTO DELLA CONCESSIONE</u> (Max 3 punti)	0,75	0,70	0,70	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	0,72			0,60		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 3$	2,16			1,80		
15	<u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE</u> (Max 2 punti)	0,60	0,55	0,60	0,75	0,65	0,75
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,58			0,72		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 2$	1,16			1,44		
16	<u>PROGETTO PER IL MONITORAGGIO DEI GENERI ALIMENTARI NON CONSUMATI PER L'INTERA DURATA DEL CONTRATTO</u> (Max 2 punti)	0,80	0,80	0,75	0,60	0,65	0,60
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,78			0,62		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 2$	1,56			1,24		
17	<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> (Max 2 punti)	0,75	0,80	0,70	0,70	0,80	0,70
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,75			0,73		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 2$	1,50			1,46		
	<u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u> (max punti 5)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75

Punteggi Lotto n. 1_Casier.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

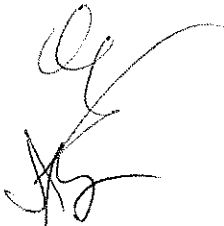

18	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,75			0,75		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	3,75			3,75		
19	<u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NEI LOCALI MENSA (Max 4 punti)</u>	PUNTI 4 : SI			PUNTI 4 : SI		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	4,00			4,00		
20	<u>SOLUZIONI MIGLIORATIVE (max punti 3)</u>	0,80	0,70	0,70	0,75	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			0,78		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 3$	2,19			2,34		
21	<u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (max punti 6)</u>	0,80	0,80	0,80	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	0,80			0,80		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 6$	4,80			4,80		
22	<u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' (max punti 6)</u>	0,80	0,80	0,80	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	0,80			0,80		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 6$	4,80			4,80		
23	<u>DISPONIBILITÀ DELLA DITTA AD ACCOGLIERE EVENTUALI CANDIDATI CHE ADERISCONO A PROGETTI SOCIALI DI REINSERIMENTO LAVORATIVO SENZA ONERI A CARICO DELLA DITTA ANCHE PER BREVI PERIODI (ES. POLIS, REI O SIMILARI). (max punti 2)</u>	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00		
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		70,72			63,09		

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

	EURORISTORAZIONE SRL	GEMEAZ ELIOR SPA
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE</u> (max punti 6)	5,00
	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
2	<u>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI</u> (max punti 5)	3,50
	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.	5,00
3	<u>CRITERI ECOLOGICI APPLICATI NEL CENTRO DI COTTURA E PRODUZIONE - UTILIZZO DI APPARECCHIATURE A BASSO CONSUMO ENERGETICO</u> (max punti 2)	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
4	<u>CRITERI ECOLOGICI APPLICATI NEL CENTRO DI COTTURA E PRODUZIONE - PRESENZA DI SISTEMI DI PRODUZIONE ENERGETICA DA FONTI RINNOVABILI</u> (max punti 2)	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
5	<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> (max punti 3)	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
	<u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (escluso yogurt)</u> (max punti 2)	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00

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

6	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	2,00	2,00
7	<p>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: UOVA, YOGURT E SUCCHI DI FRUTTA (Max 4 punti)</p>	4,00	4,00
	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	4,00	
7	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	4,00	4,00
8	<p>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE, PESCE DA ACQUACOLTURA (max punti 4)</p>	4,00	4,00
	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	4,00	
8	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	4,00	4,00
9	<p>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (max punti 3)</p>	3,00	3,00
	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	3,00	
9	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	3,00	3,00
10	<p>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE. (max punti 2)</p>	2,00	2,00
	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	2,00	
10	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	2,00	2,00
11	<p>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PASTA E CEREALI (max punti 3)</p>	1,80	1,50
	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	1,80	
11	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	3,00	2,50
12	<p>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OVVERO SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITA' ALMENO MENSILE, DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 5)</p>	5,00	5,00
	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	5,00	

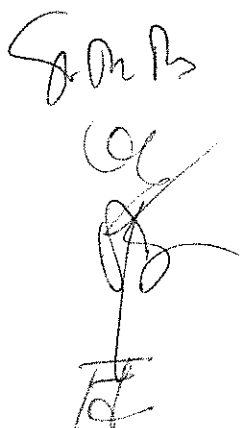
SORAS



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

	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	5,00	5,00
13	<p><u>PASTI ANNUI GRATUITI - PER L'INTERA DURATA DEL CONTRATTO</u> (max punti 4)</p>	4,00	2,46
	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	4,00	
13	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	4,00	2,46
	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	4,00	
14	<p><u>ADOZIONE DI MISURE A TUTELA DELL'AMBIENTE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SERVIZIO OGGETTO DELLA CONCESSIONE</u> (Max 3 punti)</p>	2,16	1,80
	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	2,16	
14	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	3,00	2,50
	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	3,00	
15	<p><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE</u> (Max 2 punti)</p>	1,16	1,44
	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	1,44	
15	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	1,61	2,00
	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	1,61	
16	<p><u>PROGETTO PER IL MONITORAGGIO DEI GENERI ALIMENTARI NON CONSUMATI PER L'INTERA DURATA DEL CONTRATTO</u> (Max 2 punti)</p>	1,56	1,24
	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	1,56	
16	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	2,00	1,59
	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	2,00	
17	<p><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA A SCUOLA E A CASA</u> (Max 2 punti)</p>	1,50	1,46
	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	1,50	
17	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	2,00	1,95
	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	2,00	
	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u> (max punti 5)</p>	3,75	3,75

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

18	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,75	
	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
19	<u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NEI LOCALI MENSA (Max 4 punti)</u>	4,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00	
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	4,00
	<u>SOLUZIONI MIGLIORATIVE (max punti 3)</u>	2,19	2,34
21	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,34	
	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.	2,81	3,00
22	<u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (max punti 6)</u>	4,80	4,80
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,80	
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.	6,00	6,00
	<u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' (max punti 6)</u>	4,80	4,80
24	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,80	
	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.	6,00	6,00
25	<u>DISPONIBILITÀ DELLA DITTA AD ACCOGLIERE EVENTUALI CANDIDATI CHE ADERISCONO A PROGETTI SOCIALI DI REINSERIMENTO LAVORATIVO SENZA ONERI A CARICO DELLA DITTA ANCHE PER BREVI PERIODI (ES. POLIS, REI O SIMILARI). (max punti 2)</u>	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	
26	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	79,42	71,38



 S. M. B.

Punteggi Lotto n. 1_Casier.xls
 All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparazione

	EURORISTORAZIONE SRL	GEMEAZ ELIOR SPA
PUNTEGGIO TECNICO	79,42	71,38
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparazione	79,42	
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAZIONE	80,00	71,90
SOGLIA SBARRAMENTO	40,00	40,00
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAZIONE	80,00	71,90