



**PROVINCIA DI TREVISO**

Publicato sul profilo del committente [www.provincia.treviso.it](http://www.provincia.treviso.it) in data

**10 GIU. 2019**

PROT. 35525

**STAZIONE UNICA APPALTANTE - AREA BENI E SERVIZI**

**VERBALE N. 6 DEL 17.05.2019**

**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 e n. 5 del 15.05.2019 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 venerdì 17 (diciassette) del mese di maggio alle ore 8:45 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 Annalisa Zago - Responsabile Gestionale del Settore Segreteria Generale della Provincia di Treviso, Segretario verbalizzante supplente: la stessa ha dichiarato il possesso dei requisiti previsti dagli articoli 77, comma 6, e 42 comma 2 del D.Lgs 50/2016.

La Commissione giudicatrice completa la lettura e la valutazione delle offerte tecniche, iniziata nella precedente seduta riservata, dei 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

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 e 21, 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 alle concorrenti è riassunta nell' Allegato 1 lotto 2 /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 2- 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 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 vengono ammesse al successivo iter di gara, come riassunto nell' Allegato 3 lotto 2- scheda punteggi tecnici seconda riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Alle ore 10:40 la Commissione sospende i lavori. Alle ore 10:55 la Commissione riprende i lavori e procede con la valutazione delle relazioni tecniche presentate dai concorrenti in gara per il

#### **Lotto 6 - COMUNE DI PONZANO VENETO**

1. EURORISTORAZIONE SRL di Torri di Quartesolo (VI)
2. FELSINEA RISTORAZIONE SRL di Calderara di Reno (BO)
3. 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, 19, 20 e 21, 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 alle concorrenti è riassunta nell' Allegato 1 lotto 6 /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 6 - scheda punteggi tecnici prima riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

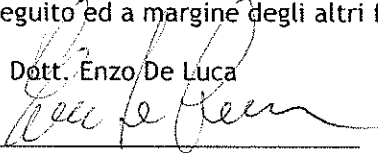
In ottemperanza a quanto stabilito nel Disciplinare di gara si procede quindi, con il supporto del foglio di calcolo, alla seconda riparametrazione del punteggio medesimo.

Il Presidente dà atto che 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 vengono ammesse al successivo iter di gara, come riassunto nell' Allegato 3 lotto 6 - scheda punteggi tecnici seconda riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

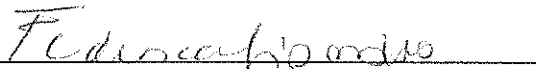
Alle ore 13:00 il Presidente dispone di aggiornare i lavori e convoca per il giorno 20.05.2019 alle ore 8:00 una nuova seduta riservata per il proseguimento delle attività di esame e valutazione dei progetti tecnici.

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.

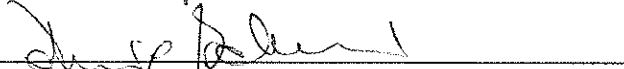
IL PRESIDENTE - Dott. Enzo De Luca

  
\_\_\_\_\_


IL COMPONENTE - Dott.ssa Federica Giandolo

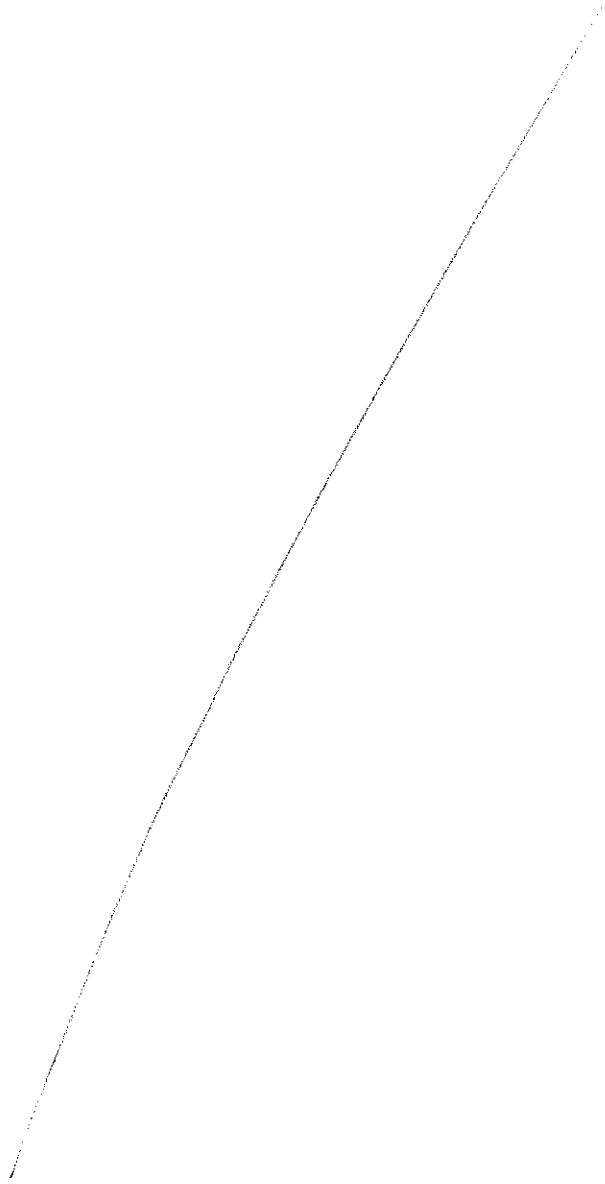
  
\_\_\_\_\_

IL COMPONENTE - Dott.ssa Sabrina Bollini

  
\_\_\_\_\_

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE SUPPLENTE - Dott. ssa Annalisa Zago

  
\_\_\_\_\_



Punteggi Lotto n. 2\_Castelfranco Veneto.xls  
All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		SODEXO ITALIA SPA			GEMEAZ ELIOR SPA			EURORISTORAZIONE		
1	Distanza del centro di cottura utilizzato per la produzione dei pasti dalla sede municipale (max punti 3)	PUNTI 0 : pari o superiore a 30 km			PUNTI 2 : tra 10 e 19 km			PUNTI 2 : tra 10 e 19 km		
		0,00			2,00			2,00		
2	Possesto di certificazioni riferite al centro di cottura utilizzato per la produzione dei pasti (max punti 5)	3,50			3,50			4,00		
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 (max punti 3)	PUNTI 3 : almeno 90% BIO			PUNTI 3 : almeno 90% BIO			PUNTI 3 : almeno 90% BIO		
		3,00			3,00			3,00		
4	Origine biologica delle seguenti materie prime: prodotti lattiero-caseari (escluso yogurt) (max punti 3)	PUNTI 3 : almeno 50% BIO			PUNTI 3 : almeno 50% BIO			PUNTI 3 : almeno 50% BIO		
		3,00			3,00			3,00		
5	Origine biologica delle seguenti materie prime: carne, pesci da acquacoltura (Max 4 punti)	PUNTI 4 : 50% BIO			PUNTI 4 : 50% BIO			PUNTI 4 : 50% BIO		
		4,00			4,00			4,00		
6	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		
7	Utilizzo, nella preparazione dei pasti, o somministrazione di carne bovina suina e avicunicola origine Italia (ovvero nata, allevata e macellata in Italia) (max punti 6)	PUNTI 6 : CARNE BOVINA SUINA E AVICUNICOLA			PUNTI 6 : CARNE BOVINA SUINA E AVICUNICOLA			PUNTI 6 : CARNE BOVINA SUINA E AVICUNICOLA		
		6,00			6,00			6,00		
8	Utilizzo nella preparazione dei pasti o somministrazione di latte e derivati del latte origine Italia (ovvero munto, confezionato e trasformato in Italia) e a filiera corta (max punti 4)  Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	PUNTI 4 : LATTE ORIGINE "ITALIA" E A FILIERA CORTA			PUNTI 2 : LATTE ORIGINE "ITALIA"			PUNTI 4 : LATTE ORIGINE "ITALIA" E A FILIERA CORTA		
		4,00			2,00			4,00		
9	Utilizzo, nella preparazione dei pasti, o somministrazione di pomodoro e derivati del pomodoro (conservas, sughi e salse) di origine Italia (ovvero coltivato e trasformato in Italia) (max punti 4)	PUNTI 4 : SI			PUNTI 4 : SI			PUNTI 4 : SI		
		4,00			4,00			4,00		
10	Utilizzo, nella preparazione dei pasti di pomodoro olio extravergine di oliva italiano (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00			3,00		
11	Utilizzo nella preparazione dei pasti o somministrazione di prodotti del commercio equo e solidale (es. banane) (max punti 2)	2,00			2,00			2,00		
Progetto di valorizzazione delle produzioni regionali ed in particolare del territorio provinciale di carne, latte e derivati, frutta, ortaggi, legumi, pasta e cereali (max 5 punti)		0,55	0,55	0,55	0,50	0,50	0,50	0,60	0,60	0,60

Punteggi Lotto n. 2\_Castelfranco Veneto.xls  
 All. 1 -SCHEDE PUNTEGGI TECNICI

12	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,55			0,50			0,60		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	2,75			2,50			3,00		
13	<u>UTILIZZO NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OVVERO SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITA' ALMENO MENSILE DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (LEGGE N. 141/2015) OVVERO DA AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA', IL LAVORO DEI DETENUTI O DA TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITA' ORGANIZZATA</u> (max 2 punti)	PUNTI 2 : 4 PRODOTTI			PUNTI 2 : 4 PRODOTTI			PUNTI 2 : 4 PRODOTTI		
		2,00			2,00			2,00		
14	<u>PASTI GRATUITI PER RISTORAZIONE SCOLASTICA MA SOTTO FORMA DI NUMERO DI PASTI ANNUI GRATUITI</u> (max punti 4)	PUNTI 4 : 3956 PASTI OFFERTI			PUNTI 4 : 3956 PASTI OFFERTI			PUNTI 4 : 3956 PASTI OFFERTI		
		4,00			4,00			4,00		
15	<u>ADOZIONE DI MISURE A TUTELA DELL'AMBIENTE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO</u> (Max 2 punti)	0,70	0,75	0,65	0,80	0,80	0,80	0,30	0,30	0,30
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,70			0,80			0,30		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 2$	1,40			1,60			0,60		
16	<u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE</u> (Max 3 punti)	0,50	0,50	0,50	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	0,50			0,72			0,58		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 3$	1,50			2,16			1,74		
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 4 punti)	0,90	0,85	0,80	0,70	0,80	0,70	0,75	0,80	0,70
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,85			0,73			0,75		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	3,40			2,92			3,00		
18	<u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u> (max punti 4)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,75			0,75			0,75		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	3,00			3,00			3,00		
19	<u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u> (max punti 7)	0,80	0,80	0,80	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			0,80		

Punteggi Lotto n. 2\_Castelfranco Veneto.xls  
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 7$	5,60			5,60			5,60		
20	SISTEMA INFORMATIZZATO (POSSESSO DI CERTIFICAZIONI E ACCREDITI) (max punti 4)	PUNTI 4 : UNI EN ISO E ACCREDITI AGID			PUNTI 4 : UNI EN ISO E ACCREDITI AGID			PUNTI 4 : UNI EN ISO E ACCREDITI AGID		
		4,00			4,00			4,00		
21	PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NEI LOCALI MENSA, INSTALLAZIONI A SOSTEGNO DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE ED INTERVENTI DI ABBELLIMENTO DEI LOCALI SENZA ONERI AGGIUNTIVI PER L'ENTE (max punti 5)	0,85	0,85	0,80	0,65	0,65	0,65	0,80	0,80	0,75
	Ci= mc dove "mc" è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,83			0,65			0,78		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	4,15			3,25			3,90		
<b>PUNTEGGIO TECNICO TOTALE</b>		<b>67,30</b>			<b>66,53</b>			<b>68,84</b>		

*FL*

*20p*

Punteggi Lotto n. 2\_Castelfranco Veneto.xls  
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

	SODEXO ITALIA SPA	GEMEAZ ELIOR SPA	EURORISTORAZIONE	
1	<b>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE (max punti 3)</b>	0,00	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00		
2	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	0,00	3,00	3,00
	<b>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI (max punti 5)</b>	3,50	3,50	4,00
3	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.	4,38	4,38	5,00
4	<b>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)</b>	3,00	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00		
5	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00	3,00	3,00
	<b>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (escluso yogurt) (max punti 3)</b>	3,00	3,00	3,00
6	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
7	<b>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE, PESCE DA ACQUACOLTURA (Max 4 punti)</b>	4,00	4,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00		
8	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00	4,00	4,00
	<b>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (max punti 3)</b>	3,00	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00		



Punteggi Lotto n. 2\_Castelfranco Veneto.xls  
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

6	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
7	<u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI CARNE BOVINA SUINA E AVICUNICOLA ORIGINE ITALIA (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</u> (max punti 6)	6,00	6,00	6,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	6,00		
8	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	6,00	6,00	6,00
	<u>UTILIZZO NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI O SOMMINISTRAZIONE DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE ORIGINE ITALIA (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</u> (max punti 4)	4,00	2,00	4,00
9	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	2,00	4,00
10	<u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO (CONSERVE, SUGHI E SALSE) DI ORIGINE ITALIA (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</u> (max punti 4)	4,00	4,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00		
11	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00	4,00	4,00
	<u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI DI POMODORO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO</u> (max punti 3)	3,00	3,00	3,00
12	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
13	<u>UTILIZZO NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI O SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (ES. BANANE)</u> (max punti 2)	2,00	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00		

Punteggi Lotto n. 2\_Castelfranco Veneto.xls  
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

	<p><math>R = P_{max} \times R_i / R_{max}</math>            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.</p>	2,00	2,00	2,00
12	<p><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>            (max 5 punti)</p>	2,75	2,50	3,00
	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	3,00		
	<p><math>R = P_{max} \times R_i / R_{max}</math>            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.</p>	4,58	4,17	5,00
13	<p><u>UTILIZZO NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OVVERO SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITA' ALMENO MENSILE DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (LEGGE N. 141/2015) OVVERO DA AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA', IL LAVORO DEI DETENUTI O DA TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITA' ORGANIZZATA</u>            (max 2 punti)</p>	2,00	2,00	2,00
	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	2,00		
	<p><math>R = P_{max} \times R_i / R_{max}</math>            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.</p>	2,00	2,00	2,00
14	<p><u>PASTI GRATUITI PER RISTORAZIONE SCOLASTICA MA SOTTO FORMA DI NUMERO DI PASTI ANNUI GRATUITI</u>            (max punti 4)</p>	4,00	4,00	4,00
	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	4,00		
	<p><math>R = P_{max} \times R_i / R_{max}</math>            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.</p>	4,00	4,00	4,00
15	<p><u>ADOZIONE DI MISURE A TUTELA DELL'AMBIENTE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO</u>            (Max 2 punti)</p>	1,40	1,60	0,60
	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	1,60		
	<p><math>R = P_{max} \times R_i / R_{max}</math>            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.</p>	1,75	2,00	0,75
16	<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 3 punti)</p>	1,50	2,16	1,74
	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	2,16		

Punteggi Lotto n. 2\_Castelfranco Veneto.xls  
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparazione

	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,08	3,00	2,42
17	<b>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 (Max 4 punti)</b>	3,40	2,92	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	3,40		
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00	3,44	3,53
18	<b>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (max punti 4)</b>	3,00	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	3,00		
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00	4,00	4,00
19	<b>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (max punti 7)</b>	5,60	5,60	5,60
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	5,60		
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	7,00	7,00	7,00
20	<b>SISTEMA INFORMATIZZATO (POSSESSO DI CERTIFICAZIONI E ACCREDITI) (max punti 4)</b>	4,00	4,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	4,00		
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00	4,00	4,00
21	<b>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPTO NEI LOCALI MENSA, INSTALLAZIONI A SOSTEGNO DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE ED INTERVENTI DI ABBELLIMENTO DEI LOCALI SENZA ONERI AGGIUNTIVI PER L'ENTE (max punti 5)</b>	4,15	3,25	3,90
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	4,15		
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	5,00	3,92	4,70
<b>PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAZIONE</b>		<b>74,79</b>	<b>74,91</b>	<b>77,40</b>

Punteggi Lotto n. 2\_Castelfranco Veneto.xls  
 All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione

	<b>SODEXO ITALIA SPA</b>	<b>GEMEAZ ELIOR SPA</b>	<b>EURORISTORAZIONE</b>
<b>PUNTEGGIO TECNICO</b>	<b>74,79</b>	<b>74,91</b>	<b>77,40</b>
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparametrazione	<b>77,40</b>		
<b>PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE</b>	<b>77,30</b>	<b>77,43</b>	<b>80,00</b>
<b>SOGLIA SBARRAMENTO</b>	<b>40,00</b>	<b>40,00</b>	<b>40,00</b>
<b>PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO</b>	<b>77,30</b>	<b>77,43</b>	<b>80,00</b>

Punteggi Lotto n. 6\_Ponzano.xls  
 All. 1 - SCHEDE PUNTEGGI TECNICI

		FELSINEA			GEMEZ ELIOR			EURORISTORAZIONE		
1	Distanza del centro di cottura dalla sede principale (max punti 4)	PUNTI 4 : meno di 10 km			PUNTI 3 : tra 10 e 19 km			PUNTI 3 : tra 10 e 19 km		
		4,00			3,00			3,00		
2	Possesso di certificazioni riferite al centro di cottura utilizzato per la produzione dei pasti (max punti 5)	2,50			3,50			4,00		
		2,50			3,50			4,00		
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 (max punti 4)	PUNTI 4 : almeno 90% BIO			PUNTI 4 : almeno 90% BIO			PUNTI 4 : almeno 90% BIO		
		4,00			4,00			4,00		
4	Origine biologica delle seguenti materie prime: prodotti lattiero-caseari (escluso yogurt), carne, pesce da acquacoltura (max punti 4)	PUNTI 4 : almeno 50% BIO			PUNTI 4 : almeno 50% BIO			PUNTI 4 : almeno 50% BIO		
		4,00			4,00			4,00		
5	Reperimento pane e prodotti da forno utilizzando la filiera corta (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00			3,00		
6	Utilizzo, nella preparazione dei pasti, o somministrazione di carne bovina suina e avicunicola "origine Italia" (max punti 4)	PUNTI 4 : entrambe "origine Italia"			PUNTI 4 : entrambe "origine Italia"			PUNTI 4 : entrambe "origine Italia"		
		4,00			4,00			4,00		
7	Utilizzo, nella preparazione dei pasti, o somministrazione di latte e derivati del latte "origine Italia" e a filiera corta (max punti 4)	PUNTI 4 : latte e derivati del latte "origine Italia" e a filiera corta			PUNTI 2 : latte e derivati del latte "origine Italia"			PUNTI 4 : latte e derivati del latte "origine Italia" e a filiera corta		
		4,00			2,00			4,00		
8	Utilizzo, nella preparazione dei pasti, o somministrazione di pomodoro e derivati del pomodoro "origine Italia" (max punti 3)	PUNTI 3 : pomodoro e derivati del pomodoro "origine Italia"			PUNTI 3 : pomodoro e derivati del pomodoro "origine Italia"			PUNTI 3 : pomodoro e derivati del pomodoro "origine Italia"		
		3,00			3,00			3,00		
9	Utilizzo, nella preparazione dei pasti, di olio extravergine di oliva "biologico" e/o "italiano" (max punti 3)	PUNTI 3 : olio EVO "BIO" e "italiano"			PUNTI 3 : olio EVO "BIO" e "italiano"			PUNTI 3 : olio EVO "BIO" e "italiano"		
		3,00			3,00			3,00		
10	Utilizzo nella preparazione dei pasti, oppure somministrazione di prodotti del commercio equo e solidale (max punti 3)	3,00			3,00			3,00		
		3,00			3,00			3,00		
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 4)	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,60	0,60	0,60
		0,50			0,50			0,60		
		2,00			2,00			2,40		
12	Utilizzo, nella preparazione dei pasti, ovvero somministrazione, con periodicità almeno mensile, di prodotti agroalimentari provenienti dall'agricoltura sociale (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00			3,00		
13	Pasti annui gratuiti (max punti 3)	686,00			1600,00			2852,00		
					1600,00					

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

Punteggi Lotto n. 6\_Ponzano.xls  
 ALL. 1 -SCHEDE PUNTEGGI TECNICI

		1,29			3,00			5,35		
14	<b>ADOZIONE DI MISURE A TUTELA DELL'AMBIENTE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SERVIZIO OGGETTO DELLA CONCESSIONE (max punti 5)</b>	0,50	0,50	0,50	0,60	0,60	0,60	0,75	0,70	0,70
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,50			0,60			0,72		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	2,50			3,00			3,60		
15	<b>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 4 punti)</b>	0,45	0,40	0,45	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	0,43			0,72			0,58		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	1,72			2,88			2,32		
16	<b>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 (Max 3 punti)</b>	0,55	0,60	0,50	0,70	0,80	0,70	0,75	0,80	0,70
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,55			0,73			0,75		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 3$	1,65			2,19			2,25		
17	<b>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (max punti 5)</b>	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,75			0,75			0,75		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	3,75			3,75			3,75		
18	<b>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (max punti 5)</b>	0,75	0,75	0,75	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	0,75			0,80			0,80		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	3,75			4,00			4,00		
19	<b>PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE (Max 4 punti)</b>	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,80	0,80	0,80
		0,70			0,70			0,80		
		2,80			2,80			3,20		
20	<b>PIANO DI DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE (max punti 3)</b>	0,70	0,75	0,70	0,75	0,80	0,75	0,75	0,80	0,70
		0,72			0,77			0,75		
		2,16			2,31			2,25		
21	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI - DI INTERESSE PER L'ENTE E SENZA MAGGIORAZIONE DI COSTO (max punti 4)</b>	0,75	0,70	0,70	0,75	0,80	0,80	0,80	0,70	0,70
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,72			0,78			0,73		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 3$	2,88			2,34			2,19		

Punteggi Lotto n. 6\_Ponzano.xls  
All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

PUNTEGGIO TECNICO TOTALE	62,00	63,77	69,31
--------------------------	-------	-------	-------

*Sp. H.*

*Sp.*

Punteggi Lotto n. 6\_Ponzano.xls  
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

		FELSINEA	GEMEAZ ELIOR	EURORISTORAZIONE
1	<b>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE</b> (max punti 4)	4,00	3,00	3,00
	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	3,00	3,00
2	<b>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI</b> (max punti 5)	2,50	3,50	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.	3,13	4,38	5,00
3	<b>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</b> (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
4	<b>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (escluso yogurt), CARNE, PESCE DA ACQUACOLTURA</b> (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
5	<b>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</b> (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



Punteggi Lotto n. 6\_Ponzano.xls  
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparamentrazione

6	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI CARNE BOVINA SUINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA"</b> (max punti 4)	4,00	4,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione	4,00		
7	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA</b> (max punti 4)	4,00	2,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione	4,00		
8	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO "ORIGINE ITALIA"</b> (max punti 3)	3,00	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione	3,00		
9	<b>UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO</b> (max punti 3)	3,00	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione	3,00		
10	<b>UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b> (max punti 2)	3,00	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione	3,00		
10	<b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PASTA E CEREALI</b> (max punti 4)	2,00	2,00	2,40
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione	3,00		

Punteggi Lotto n. 6\_Ponzano.xls  
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

11	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		2,40	
	R = $P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.	3,33	3,33	4,00
	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OVVERO SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITA' ALMENO MENSILE, DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 3)</b>	3,00	3,00	3,00
12	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		3,00	
	R = $P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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
	<b>PASTI ANNUI GRATUITI (max punti 3)</b>	1,29	3,00	5,35
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		5,35	
13	R = $P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	0,72	1,68	3,00
	<b>ADOZIONE DI MISURE A TUTELA DELL'AMBIENTE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SERVIZIO OGGETTO DELLA CONCESSIONE (max punti 5)</b>	2,50	3,00	3,60
14	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		3,60	
	R = $P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.	3,47	4,17	5,00
	<b>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 4 punti)</b>	1,72	2,88	2,32
15	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		2,88	
	R = $P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.	2,39	4,00	3,22
	<b>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 (Max 3 punti)</b>	1,65	2,19	2,25
16	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		2,25	

Punteggi Lotto n. 6\_Ponzano.xls  
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparazione

	<p><math>R = P_{max} \times R_i / R_{max}</math>                      R = singolo punteggio riparato                      Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente                      Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione                      Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	2,20	2,92	3,00
	<p><b>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</b>                      (max punti 5)</p>	3,75	3,75	3,75
	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione</p>	3,75		
17	<p><math>R = P_{max} \times R_i / R_{max}</math>                      R = singolo punteggio riparato                      Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente                      Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione                      Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	5,00	5,00	5,00
	<p><b>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</b>                      (max punti 5)</p>	3,75	4,00	4,00
	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione</p>	4,00		
18	<p><math>R = P_{max} \times R_i / R_{max}</math>                      R = singolo punteggio riparato                      Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente                      Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione                      Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	4,69	5,00	5,00
	<p><b>PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE</b>                      (Max 4 punti)</p>	2,80	2,80	3,20
	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione</p>	3,20		
19	<p><math>R = P_{max} \times R_i / R_{max}</math>                      R = singolo punteggio riparato                      Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente                      Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione                      Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	3,50	3,50	4,00
	<p><b>PIANO DI DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE</b>                      (max punti 3)</p>	2,16	2,31	2,25
	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione</p>	2,31		
20	<p><math>R = P_{max} \times R_i / R_{max}</math>                      R = singolo punteggio riparato                      Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente                      Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione                      Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	2,81	3,00	2,92
	<p><b>SERVIZI MIGLIORATIVI - DI INTERESSE PER L'ENTE E SENZA MAGGIORAZIONE DI COSTO</b>                      (max punti 4)</p>	2,88	2,34	2,19
	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione</p>	2,88		
21	<p><math>R = P_{max} \times R_i / R_{max}</math>                      R = singolo punteggio riparato                      Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente                      Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione                      Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	4,00	3,25	3,04
<b>PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAZIONE</b>		<b>70,24</b>	<b>72,23</b>	<b>77,18</b>

Punteggi Lotto n. 6\_Ponzano.xls  
 All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparazione

	FELSINEA	GEMEAZ ELIOR	EURORISTORAZIONE
<b>PUNTEGGIO TECNICO</b>	70,24	72,23	77,18
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparazione	77,18		
<b>PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAZIONE</b>	72,81	74,87	80,00
<b>SOGLIA SBARRAMENTO</b>	40,00	40,00	40,00
<b>PUNTEGGIO TECNICO RIPARAZIONE</b>	72,81	74,87	80,00