

STAZIONE UNICA APPALTANTE - AREA BENI E SERVIZI

VERBALE N.3 DEL 04.06.2021

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER UTENTI DOMICILIARI DEI COMUNI DI VALDOBBIADENE, SEGUSINO E VIDOR (TV)

PER IL PERIODO DAL 01.07.2021 AL 30.06.2025

CIG: 8753685960

Richiamati i precedenti verbali n. 1 e n. 2 di seduta pubblica in data 04.06.2021, relativi alla procedura di gara finalizzata all'affidamento in concessione della gestione del servizio di fornitura pasti a ridotto impatto ambientale per utenti domiciliari dei Comuni di Valdobbiadene, Segusino e Vidor (TV), per il periodo dal 01.07.2021 al 30.06.2025, approvato con Determinazione a contrarre n. 252 del 14.05.2021 del Responsabile del Servizio Sociale del Comune di Valdobbiadene, in nome e per conto dei comuni di Valdobbiadene, Segusino e Vidor, di cui all'Avviso di manifestazione di interesse prot. n. 27.583 del 17.05.2021;

L'anno 2021 (duemilaventuno), in questo giorno di venerdì 4 (quattro) del mese di giugno alle ore 10:20, nella sala gare dell'ufficio provveditorato sita nell'edificio n. 2 della Provincia di Treviso, in Via Cal di Breda n. 116, si procede, in seduta riservata, alle operazioni di 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. 32.593 del 03.06.2021, i cui componenti hanno dichiarato il possesso dei requisiti previsti dagli articoli 77, commi 4, 5 e 6, e 42 comma 2 del D.Lgs 50/2016 e così composta:

- Dott.ssa Anna Maria De Poi - Responsabile del Settore 1° - Posizione Organizzativa Amministrativa/Finanziari del Comune di Vidor, Presidente;
- Sig.ra Adriana Da Ruos, Istruttore Amministrativo Ufficio Cultura, Istruzione, Sport del Comune di Valdobbiadene, componente;
- Sig.ra Caterina Zanette, Istruttore Direttivo Uffici Segreteria, Ragioneria, Personale, Tributi, Edilizia del Comune di Segusino, componente;
- Dott.ssa Mara Bertoldo, Istruttore Gestionale del Settore Affari Legali, Contratti, Provveditorato e Stazione Appaltante, Sistemi Informatici della Provincia di Treviso, segretario verbalizzante.

A seguito del fenomeno epidemiologico da COVID-19 si precisa che la seduta si svolge mediante collegamento in videoconferenza.

Le operazioni di gara si svolgono nella sala gare dell'ufficio provveditorato della Provincia di Treviso ove è presente la dott.ssa Mara Bertoldo, con funzioni di Segretario verbalizzante, mentre i membri della Commissione giudicatrice sono collegati dalle proprie postazioni lavorative tramite SKYPE mediante condivisione dello schermo e dei documenti di gara.

Si precisa dunque che tutti i membri della Commissione ed il Segretario verbalizzante sono in grado di assistere alle operazioni di gara mediante condivisione dello schermo e dei documenti di gara e di esprimere valutazioni condivisibili da tutti.

Richiamate le condizioni generali di svolgimento della gara prestabilite nel Disciplinare di Gara, il Presidente ricorda che la Commissione procederà alla valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica come indicato al punto 18 (offerta tecnica punteggio massimo 75/100 e offerta economica punteggio massimo 25/100) e all'assegnazione dei relativi punteggi in base ai criteri di valutazione, ai criteri motivazionali / lista scelte e secondo i metodi di attribuzione dei coefficienti e formule punteggio indicati ai i punti 18.1, 18.2, 18.3 e 18.4 del Disciplinare, come riportati nelle sottostanti tabelle:

n°	criteri di valutazione	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		punti D max	punti Q max	punti T max
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE DI VALDOBBIADENE (sede intermedia rispetto all'intero territorio dei tre Comuni). <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 15 e 19 km	Punti 2			
		Tra 10 e 14 km	Punti 3			
		Tra 5 e 10 km	Punti 4			
		Meno di 5 km	Punti 5			
2	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nell'area territoriale dei comuni interessati del servizio, con acquisto diretto dal produttore) <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
3	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)	NO	Punti 0			3

	All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	carne bovina "Origine Italia"	Punti 1,5			
		carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 1,5			
4	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			2
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 1			
		Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 2			
5	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			2
		Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 2			
6	UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			3
		Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 1,5			
		Olio EVO "ITALIANO"	Punti 1,5			
7	UTILIZZO DI UOVA BIOLOGICHE All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			

B
 et
 B
 B
 B

8	<p>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti, in particolare DOP/IGP, l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, n. prodotti DOP/IGP della Regione Veneto, criteri di selezione e di controllo</i></p>	7		
9	<p>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA'; • AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI; • TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA <p>Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i></p>	5		
10	<p>AZIONI DI MONITORAGGIO, VALUTAZIONE E CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p>	5		

<p>Descrivere le azioni che si intende mettere in atto per la rilevazione del gradimento del servizio, gli strumenti che si intendono utilizzare e le metodologie di analisi del gradimento, la frequenza delle rilevazioni e le conseguenti azioni correttive (feedback) che si intende adottare.</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere Arial dimensione 11)</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><u>accuratezza delle procedure di verifica, di controllo della qualità e degli strumenti di rilevazione della soddisfazione dell'utenza e efficacia delle azioni correttive, tempistica di intervento</u></p>				
<p>11 VARIANTI PASTI</p>	<p>NO</p>	<p>Punti 0</p>			<p>5</p>
	<p>Fra 2 (due) primi, 2 (due) secondi e 2 (due) contorni caldi e 2 (due) contorni freddi</p>	<p>Punti 3</p>			
	<p>Fra 3 (tre) primi, 3 (tre) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due) contorni freddi</p>	<p>Punti 5</p>			
<p>12 UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI (quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL)</p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto</p>	<p>NO</p>	<p>Punti 0</p>			<p>5</p>
<p>13 ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE</p>	<p>SI</p>	<p>Punti 5</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p>	<p>5</p>	

B
 ed
 D
 Aud

	<p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	<p><u>completezza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio</u></p>			
14	<p>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</p> <p><u>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</i></p> <p><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	6		
15	<p>MODALITA'DI PAGAMENTO E FATTURAZIONE DIRETTAMENTE AGLI UTENTI</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata (formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle modalità di pagamento disponibili</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</i></p> <p><u>varietà, accessibilità e onerosità degli strumenti di pagamento</u></p>	5		
16	<p>SISTEMA DI ORDINAZIONE</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata (formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle modalità di ordinazione dei pasti proposte</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</i></p> <p><u>varietà ed efficienza delle modalità proposte e delle modalità di esecuzione, accessibilità e facilità di utilizzo</u></p>	5		
17	<p>SERVIZI MIGLIORATIVI</p> <p><u>Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 - dimensione indicativa</u></p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</i></p>	8		

carattere 11) con illustrazione delle proposte migliorative, volte a innovare le modalità di svolgimento del servizio (a titolo esemplificativo, preparazione di menù che valorizzino le tradizioni locali o le occasioni speciali) <u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime 2 facciate.</u>	<u>varietà, efficienza ed innovazione delle modalità proposte e delle modalità di esecuzione</u>			
Totale		46		29

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

Eccellente	1
Ottimo	0,9
Molto buono	0,8
Buono	0,7
Discreto	0,6
Sufficiente	0,5
Quasi sufficiente	0,4
Insufficiente	0,3
Molto Insufficiente	0,2
Gravemente Insufficiente	0,1
Non valutabile	0

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

Copia del Disciplinare di Gara, del Capitolato Speciale e dell'offerta tecnica dell'unica concorrente sono state messe a disposizione di ciascun componente la Commissione giudicatrice.

I Commissari si confrontano sulle relazioni tecniche formulate dalla concorrente. Al termine della valutazione ognuno dei Commissari procede con l'attribuzione dei coefficienti.

La sommatoria dei punteggi assegnati è riassunta nell'allegata scheda punteggi tecnici, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Alle ore 10:52 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

Alle ore 11:06 i lavori riprendono in seduta pubblica.

A seguito del fenomeno epidemiologico da COVID-19 si precisa che la seduta pubblica si svolge mediante collegamento in videoconferenza a mezzo CISCO WEBEX, come da Avviso prot. n. 32.201 del 01.06.2021, comunicato ai concorrenti tramite la piattaforma regionale SINTEL: gli Operatori economici sono stati informati della possibilità di partecipare alla seduta pubblica, in videoconferenza, previa richiesta di poter assistere alla medesima mediante l'applicativo stesso.

Non è presente alla seduta alcun operatore economico.

Il Presidente, tramite la dott.ssa Marianna Martinelli, comunica che la Commissione giudicatrice ha concluso la fase di valutazione dell'offerta tecnica e che i punteggi attribuiti sono stati trascritti in un foglio elettronico, che viene proiettato sullo schermo visibile a tutti. Si procede alla lettura dei punteggi tecnici attribuiti dalla Commissione e si rende noto che la concorrente, dopo la seconda riparametrazione, ha superato la soglia di sbarramento pari a 38 punti, come riassunto nelle schede allegate. I punteggi ottenuti, dopo la seconda riparametrazione, vengono quindi inseriti nella piattaforma telematica Sintel.

Il Presidente dispone quindi di procedere all'apertura della "Busta telematica "C" - OFFERTA ECONOMICA" e riscontra che è stata regolarmente presentata la documentazione richiesta.

Come previsto dal Disciplinare di Gara all'offerta economica è attribuito un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la formula "non lineare con $\alpha < 1$ " come indicato nella sottostante tabella. A conclusione delle operazioni di inserimento del ribasso verrà calcolato in tempo reale, mediante l'applicazione di formule matematiche preimpostate, il punteggio dell'offerta economica che verrà sommato al punteggio totale relativo all'offerta tecnica.

OFFERTA ECONOMICA → max punti 25

n°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 607.200,00.=</u></p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • € 6,90 x 88.000 pasti <p>non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza</p>	<p>$Ci = (Ri/Rmax)^\alpha$</p> <p>dove</p> <p>Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p>Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p>Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p>α = parametro di concavità della curva pari a 0,2</p>	25

Si procede all'apertura dell'offerta economica ed alla lettura ad alta voce del ribasso offerto:

1. San Gregorio Società Cooperativa Sociale di Valdobbiadene (TV), ribasso percentuale: 4,347%

Si dà atto che la concorrente ha presentato il "Piano Economico-Finanziario - non asseverato", riportante la previsione delle entrate e delle uscite della gestione per tutto l'arco temporale della concessione, richiesto al punto 17 del Disciplinare di Gara.

Con il supporto del foglio elettronico viene trascritto il ribasso percentuale offerto e vengono calcolati i punti attribuiti per la parte economica, effettuando la sommatoria con il punteggio tecnico e determinando il punteggio complessivamente attribuito, come indicato nell'allegata scheda punteggi tecnici ed economici, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale: viene quindi determinata la graduatoria finale dalla quale risulta che la concorrente San Gregorio Società Cooperativa Sociale di Valdobbiadene (TV) ha ottenuto il punteggio di 100,00.

La Commissione quindi, alle ore 11:15 sospende la seduta pubblica e, in conformità a quanto previsto ai punti 17, 21 e 22 del Disciplinare di Gara, prosegue i lavori in seduta riservata per l'esame del Piano Economico-Finanziario, riportante la previsione delle entrate e delle uscite della gestione per tutto l'arco temporale della concessione.

Alle ore 11:16 è presente il Responsabile Unico del Procedimento, Dott. Valerio De Rosso, collegato dalla propria postazione lavorativa tramite SKYPE, per le competenti valutazioni inerenti il predetto P.E.F.

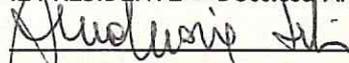
Alle ore 11:35, completato l'esame del PEF, la Commissione riprende i lavori in seduta pubblica.

Il Presidente comunica che, sentito il RUP Dott. Valerio De Rosso, la Commissione ritiene che il piano dimostri la fattibilità e la congruità dell'offerta presentata per tutta la durata della concessione; propone pertanto per l'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 32 comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016, l'operatore economico San Gregorio Società Cooperativa Sociale di Valdobbiadene (TV).

Alle ore 11:45 circa il Presidente termina la seduta.

Di quanto sopra si è redatto il presente verbale che viene sottoscritto dai componenti della Commissione giudicatrice, qui di seguito ed a margine degli altri fogli.

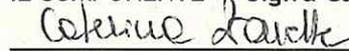
IL PRESIDENTE - Dott.ssa Anna Maria De Poi



IL COMPONENTE - Sig.ra Adriana Da Ruos

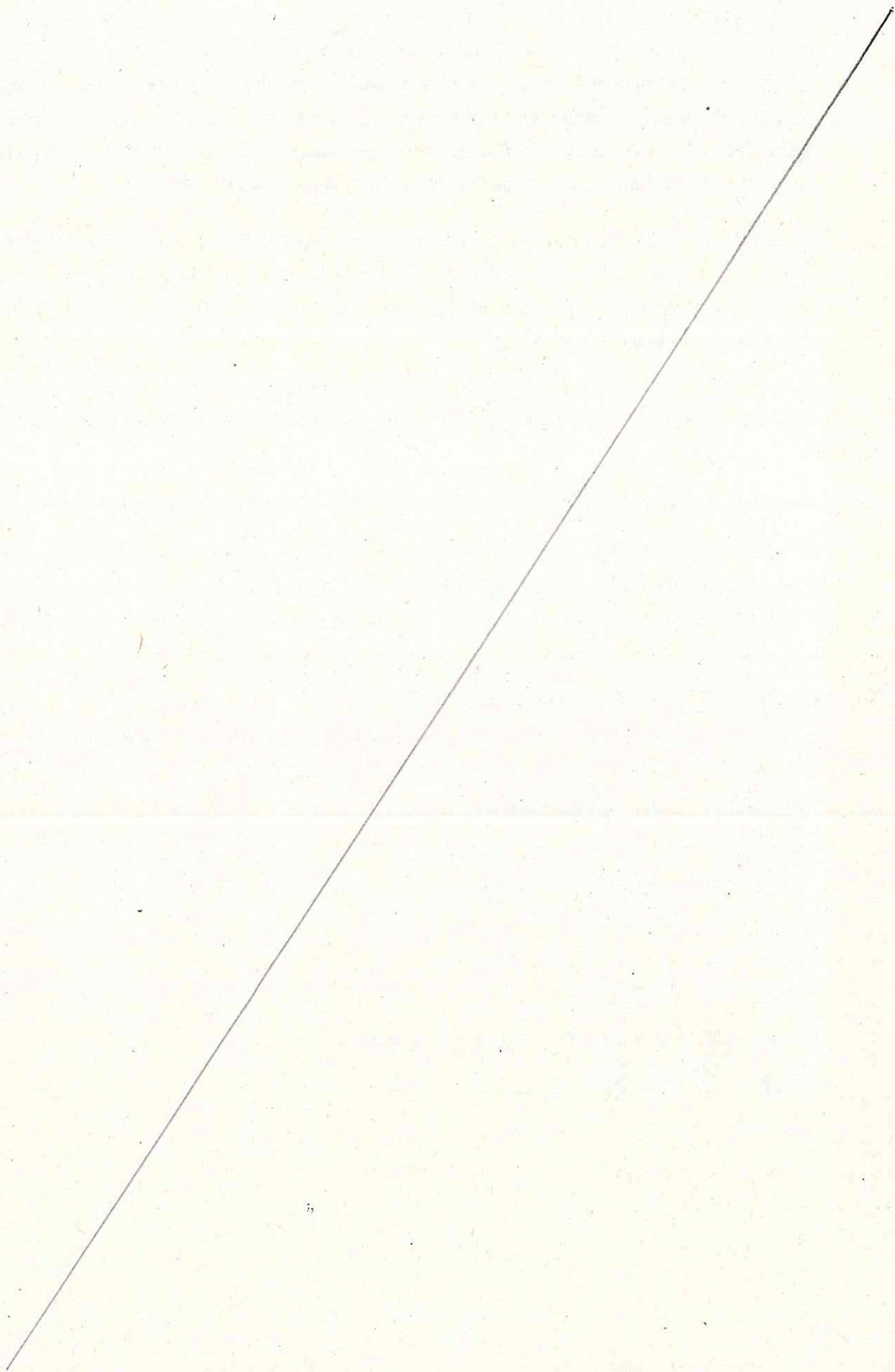


IL COMPONENTE - Sig.ra Caterina Zanette



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE - Dott.ssa Mara Bertoldo

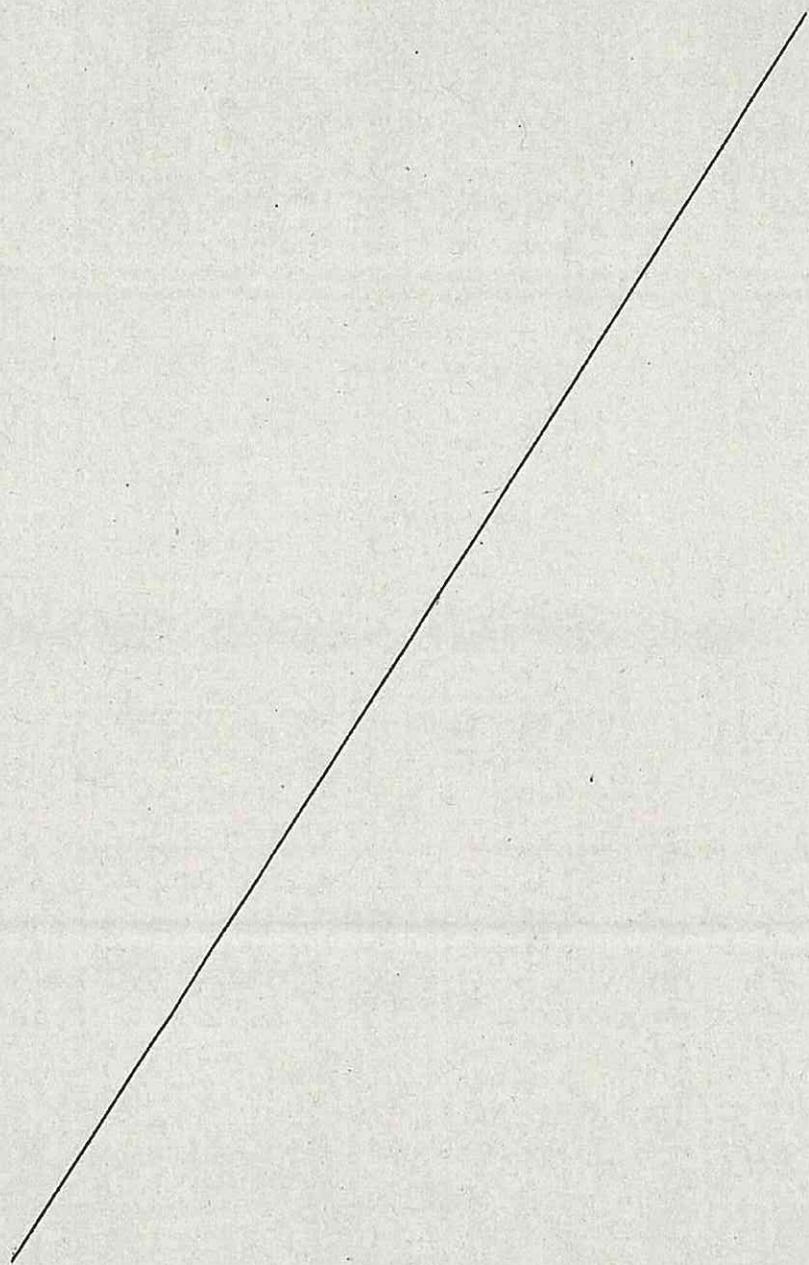




CONCESSIONE SERVIZIO DI FORNITURA PASTI - COMUNI DI VALDOBBIADENE, SEGUSINO E VIDOR
 TABELLA PUNTEGGI.xls
 All. 1 - SCHEDE PUNTEGGI TECNICI

		SOCIETA' COOPERATIVA SAN GREGORIO		
1	Distanza del centro di cottura dalla sede municipale di Valdobbiadene (max punti 5)	PUNTI 5 : meno di 5 km		
		5,00		
2	Reperimento pane e prodotti da forno utilizzando la filiera corta "Kai O" (max punti 2)	PUNTI 2 : SI		
		2,00		
3	Utilizzo di carne bovina e avvinicola "Origine Italia" (Max 3 punti)	PUNTI 1.5 : carne avvinicola "origine Italia"		
		1,50		
4	Utilizzo di latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta (max punti 2)	PUNTI 2 : "origine Italia" e filiera corta		
		2,00		
5	Utilizzo di pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia" (max punti 2)	PUNTI 2 : SI		
		2,00		
6	Utilizzo di olio "italiano" e/o biologico (max punti 3)	PUNTI 3 : olio "italiano" e biologico		
		3,00		
7	Utilizzo di uova biologiche (max punti 2)	PUNTI 2 : SI		
		2,00		
8	Progetto di valorizzazione delle produzioni regionali (max punti 7)	0,70	0,70	0,70
		0,70		
		4,90		
9	Utilizzo di prodotti agroalimentari provenienti dall'agricoltura sociale (max punti 5) *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice formula: P = mc*5	0,80	1,00	0,90
		0,90		
		4,50		
10	Azioni di monitoraggio, valutazione e controllo della qualità del servizio (max punti 5) *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice formula: P = mc*5	0,70	0,80	0,80
		0,77		
		3,85		
11	Varianti pasti (max punti 5)	PUNTI 5 : 3 primi, 2 secondi, 2 contorni caldi e 2 freddi		
		5,00		
12	Utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici (max punti 5)	PUNTI 5 : SI		
		5,00		
13	Adozione di iniziative di educazione alimentare rivolte agli utenti del servizio e alle famiglie (Max 5 punti) *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice formula: P = mc*5	0,60	0,70	0,70
		0,67		
		3,35		
14	Piano di gestione imprevisti ed emergenze (Max 6 punti) *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice formula: P = mc*6	0,60	0,70	0,60
		0,63		
		3,78		
15	Modalità di pagamento e fatturazione direttamente agli utenti (Max 5 punti) *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice formula: P = mc*5	0,80	0,80	0,75
		0,78		
		3,90		
16	Sistema di ordinazione (Max 5 punti) *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice formula: P = mc*5	0,70	0,80	0,80
		0,77		
		3,85		
17	Servizi migliorativi (Max 8 punti) *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice formula: P = mc*8	0,70	0,70	0,75
		0,72		
		5,76		
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		61,39		

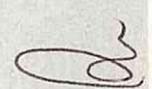
[Handwritten signatures and initials on the right margin]



CONCESSIONE SERVIZIO DI FORNITURA PASTI - COMUNI DI VALDOBBIADENE, SEGUSINO E VIDOR
TABELLA PUNTEGGI.xls
All. 2 - punteggi tecnici dopo

		SOCIETA' COOPERATIVA SAN GREGORIO
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE DI VALDOBBIADENE (max punti 5)	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
2	REFERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA "KM 0" (max punti 2)	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
3	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (Max 3 punti)	1,50
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,50
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00
4	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA (max punti 2)	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
5	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO "ORIGINE ITALIA" (max punti 2)	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
6	UTILIZZO DI OLIO "ITALIANO" E/O BIOLOGICO (max punti 3)	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00





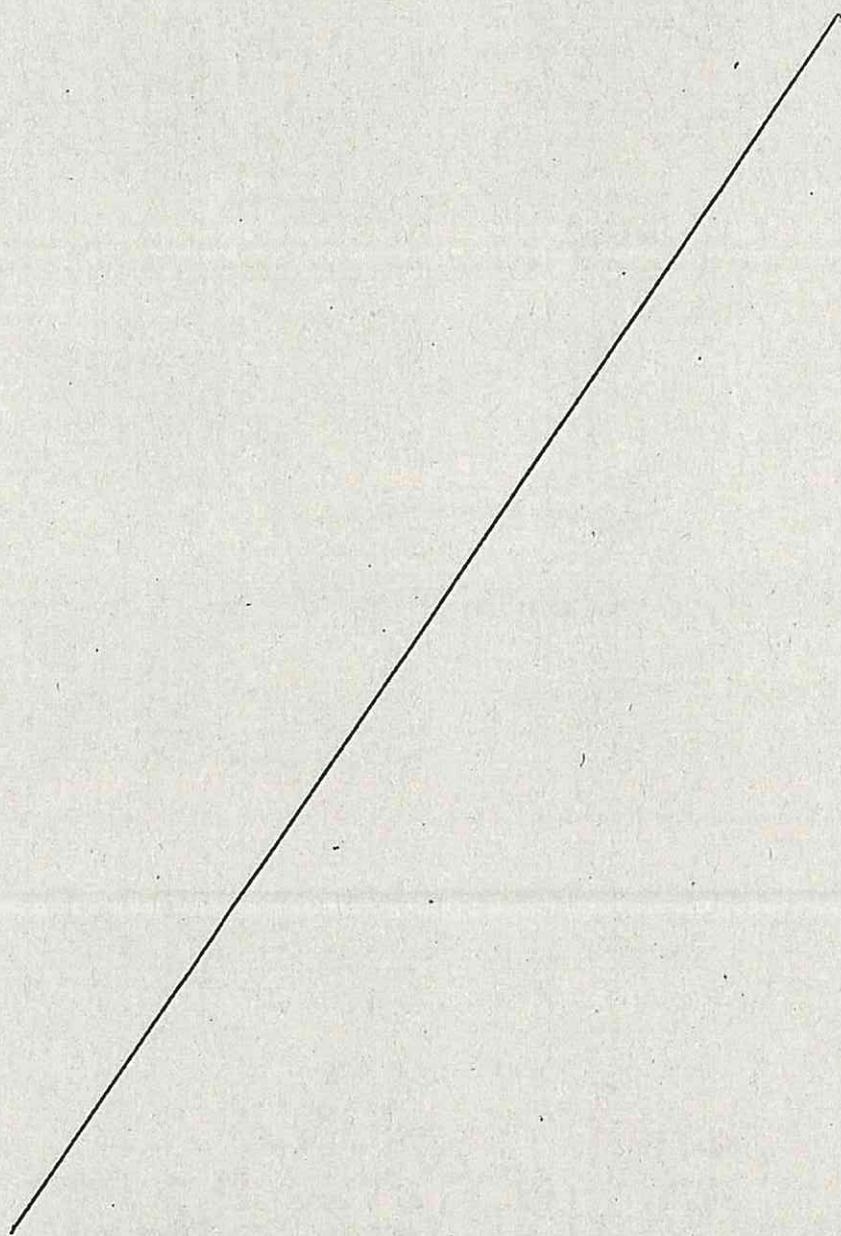

CONCESSIONE SERVIZIO DI FORNITURA PASTI - COMUNI DI VALDOBBIADENE, SEGUSINO E VIDOR
TABELLA PUNTEGGI.xls
All. 2 - punteggi tecnici dopo

	$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.	3,00
7	UTILIZZO DI UOVA BIOLOGICHE (max punti 2)	2,00
	R _{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
	$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.	2,00
8	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 7)	4,90
	R _{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,90
	$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.	7,00
9	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 5)	4,50
	R _{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,50
	$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.	5,00
10	AZIONI DI MONITORAGGIO, VALUTAZIONE E CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO (max punti 5)	3,85
	R _{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,85
	$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.	5,00
11	VARIANTI PASTI (max punti 5)	5,00
	R _{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00
	$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.	5,00
	UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI (max punti 5)	5,00

CONCESSIONE SERVIZIO DI FORNITURA PASTI - COMUNI DI VALDOBBIADENE, SEGUSINO E VIDOR
 TABELLA PUNTEGGI.xls
 All. 2 - punteggi tecnici dopo

12	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
ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE (Max 5 punti)		3,35
13	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,35
	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
PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 6 punti)		3,78
14	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,78
	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
MODALITA' DI PAGAMENTO E FATTURAZIONE DIRETTAMENTE AGLI UTENTI (Max 5 punti)		3,90
15	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,90
	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
SISTEMA DI ORDINAZIONE (Max 5 punti)		3,85
16	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,85
	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
SERVIZI MIGLIORATIVI (Max 8 punti)		5,76
17	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,76
	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.	8,00
PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAMETRAZIONE		75,00

[Handwritten signatures and initials on the right margin]



All. 3 - punteggi tecnici dopo

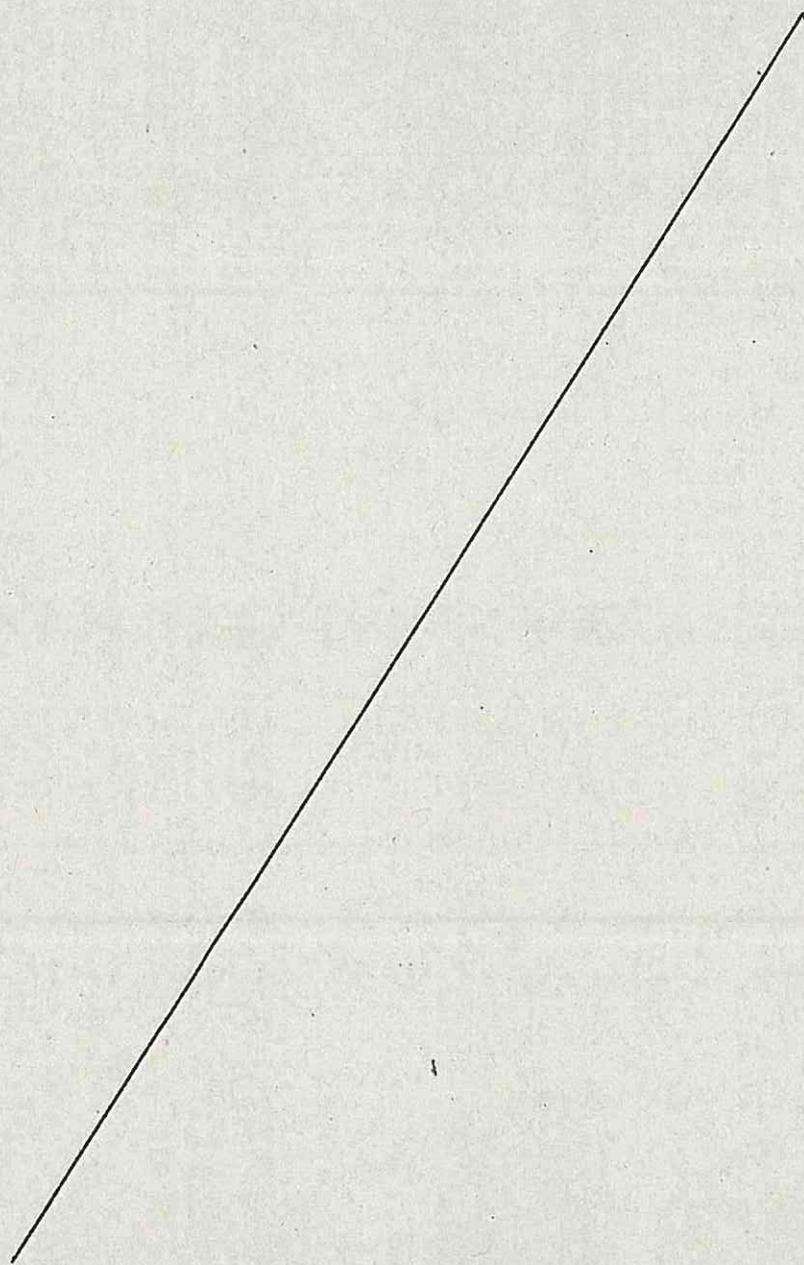
	SOCIETA' COOPERATIVA SAN GREGORIO
PUNTEGGIO TECNICO	75,00
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparametrazione	75,00
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE	75,00
SOGLIA SBARRAMENTO	38,00
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	75,00

B

st

R

Autk



ALL. 4 - Offerta tecnica + economica

	SOCIETA' COOPERATIVA SAN GREGORIO
PUNTEGGIO TECNICO DOPO LA SECONDA RIPARAMETRAZIONE (max punti 75)	75,00
PUNTEGGIO ECONOMICO (max punti 25)	
% DI RIBASSO OFFERTO rispetto al costo unitario del pasto a base di gara di Euro 6,90.= IVA esclusa e costo stimato complessivo del servizio di Euro 607.200,00.= IVA esclusa	€ 6,60
	4,347
	4,347
	25,00
PUNTEGGIO ECONOMICO	25,00
TOTALE PUNTEGGIO	100,00
GRADUATORIA	1

BB

of

Pr

Quels

