



Pubblicato sul profilo del committente www.provincia.treviso.it in data 22.09.2023

STAZIONE UNICA APPALTANTE - AREA BENI E SERVIZI

VERBALE N. 3 DEL 11.09.2023

**GARA EUROPEA A PROCEDURA TELEMATICA NEGOZIATA SENZA PREVIA PUBBLICAZIONE DI
BANDO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE PER GLI OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO ED OPERE PIE RIUNITE DI VIDOR
PER IL PERIODO DAL 01.09.2023 AL 31.08.2026**

CIG: 9957436023

Visto il verbale n. 1 del 28.08.2023, relativo alla seduta pubblica della procedura di cui all’Avviso prot. n.46453 del 02.08.2023, per la manifestazione di interesse ai sensi dell’art. 1, comma 2, lett. b) della Legge 11 settembre 2020, n. 120, finalizzata all'affidamento del servizio di ristorazione per gli ospiti della struttura per il periodo dal 01.09.2023 al 31.08.2026, approvato con determinazione n. 130 del 02.08.2023 del medesimo Ente.

Dato atto che nella seduta pubblica sopracitata, a seguito della verifica della documentazione amministrativa, è stata dichiarata l'ammissione delle seguenti concorrenti:

1. SAN GREGORIO SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE di Valdobbiadene (TV)
2. SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA di Vicenza

L’anno 2023 (duemilaventitré), in questo giorno di lunedì 11 (undici) del mese di settembre alle ore 16:03, nella sala gare dell’ufficio provveditorato sita nell’edificio n. 2 della Provincia di Treviso, in Via Cal di Breda n. 116, si riunisce, in seduta riservata 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. 52058 del 04.09.2023 e così composta:

- Dott. Roberto Marta - Responsabile dei Servizi Amministrativo - Contabili / Economo c/o Casa di Riposo “Villa Belvedere” di Crocetta del Montello (TV), Presidente;
- Dott.ssa Mirella Zabeo - Dietista, componente;
- Dott. Salvatore Ausilio - Coordinatore dei Servizi Socio Assistenziali e Sanitari - Responsabile Rischio Clinico c/o Istituto “Bon Bozzolla” IPAB - Farra di Soligo, componente;
- Dott.ssa Annalisa Zago - Specialista amministrativo dell’ufficio Segreteria Generale della Provincia di Treviso, Segretario verbalizzante.

I Commissari sono collegati in videoconferenza tramite ZOOM MEETINGS mentre il Segretario verbalizzante e la dott.ssa Marianna Martinelli, Specialista di gare del Settore Affari Legali, Contratti, Provveditorato e Stazione Appaltante, Sistemi Informatici della Provincia di Treviso svolgono le operazioni in presenza. 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, relative alla valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica, all'assegnazione dei punteggi in base ai criteri di valutazione, ai criteri motivazionali / lista scelte e secondo i metodi di attribuzione dei coefficienti e formule punteggio indicate ai punti 17.1, 17.2, 17.3 e 17.4 del Disciplinare, le cui tabelle vengono integralmente qui richiamate.

Vista la tabella dei parametri per l'attribuzione dei coefficienti come indicati al punto 17.2 del Disciplinare:

Valore del coefficiente	Giudizio della Commissione	
0	Non valutabile	contenuti assenti
0,10	Del tutto inadeguata	i contenuti oggetto di valutazione vengono semplicemente richiamati
0,20	Inconsistente	indicato qualche contenuto, ma non articolato e/o qualitativamente inconsistente
0,30	Gravemente insufficiente	contenuti limitati, scarsamente articolati e/o quantitativamente inconsistenti
0,40	Insufficiente	contenuti limitati, articolati in modo frammentario e/o quantitativamente poco consistenti
0,50	Scarsa	contenuti modesti, con articolazione non ancora sufficiente e/o quantitativamente poco consistenti
0,60	Sufficiente	contenuti pertinenti, anche se essenziali, descritti in modo abbastanza chiaro e ordinato ma quantitativamente poco consistenti
0,70	Discreta	contenuti pertinenti, descritti in modo chiaro e abbastanza articolato e/o quantitativamente abbastanza consistenti
0,80	buona	contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato e/o quantitativamente abbastanza consistenti
0,90	Molto buona	contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo e/o quantitativamente consistenti
1	Ottima	contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato e/o quantitativamente molto consistenti

Ricordato che i Commissari possono esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati; quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalle colonne "T" delle tabelle del Disciplinare, il relativo punteggio provvisorio viene assegnato, automaticamente, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto e in base al peso indicato per ognuno nella colonna LISTA SCELTE.

I Commissari danno atto di aver letto le relazioni tecniche formulate da entrambe le concorrenti in gara e procedono a confrontarsi sulle rispettive valutazioni: al termine della valutazione ognuno dei Commissari procede con l'attribuzione dei coefficienti.

Il coefficiente da 0 a 1 espresso da ciascun Commissario per gli elementi qualitativi viene trascritto in un foglio di calcolo che determina la media dei coefficienti attribuita.

La Commissione precisa che per il criterio n. 2 “% BIOLOGICO PER LE SEGUENTI CATEGORIA DI ALIMENTI: 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” la concorrente SAN GREGORIO SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE di Valdobbiadene (TV) ha indicato diverse percentuali: la Commissione decide di individuare la percentuale unica richiesta facendo la media delle percentuali indicate.

La Commissione, completata la valutazione delle proposte tecniche formulate dalle concorrenti in gara, procede a trascrivere in un foglio elettronico, i punteggi medesimi: la sommatoria dei punteggi assegnati è riassunta nell'allegata scheda punteggi tecnici, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

In ottemperanza a quanto stabilito nel Disciplinare di Gara si procede quindi alla verifica che entrambe le concorrenti abbiano superato la soglia minima di sbarramento, pari a 42,00 punti per il punteggio tecnico complessivo: la Commissione giudicatrice dà atto che le concorrenti vengono ammesse al successivo iter di gara.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi, 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, che viene riassunto nell'allegata scheda punteggi tecnici prima riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale. Il foglio elettronico calcola automaticamente i punti attribuiti ed effettua la sommatoria determinando il punteggio tecnico totale attribuito.

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, come riassunto nell'allegata scheda punteggi tecnici seconda riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Alle ore 16:30 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata ed i lavori proseguono immediatamente in seduta pubblica per comunicare i punteggi attribuiti all'offerta tecnica ed aprire la busta con l'offerta economica delle concorrenti in gara.

La seduta pubblica si svolge mediante collegamento in videoconferenza a mezzo ZOOM MEETINGS dalla postazione di lavoro della sala gare, come disposto al punto 19 del Disciplinare di Gara e come da Avviso prot. n. 53630 del 11.09.2023, comunicato alle concorrenti tramite la piattaforma regionale SINTEL: gli operatori economici sono stati informati della possibilità di partecipare alla seduta pubblica, previa richiesta di poter assistere alla medesima mediante l'applicativo stesso.

Sono collegati:

- il Sig. Filippo Zaniolo delegato dalla ditta SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA di Vicenza;
- il Sig. Adriano De Lucchi legale rappresentante della ditta SAN GREGORIO SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE di Valdobbiadene (TV), con solo collegamento audio e chat.

Assiste alla seduta anche la dott.ssa Marianna Martinelli specialista procedure di gara del Settore Affari Legali, Contratti e Provveditorato e Stazione Appaltante, Sistemi Informatici della Provincia di Treviso.

Il Presidente, preliminarmente, comunica che la Commissione ha concluso la fase di valutazione delle offerte tecniche e che i punteggi attribuiti ai concorrenti in gara sono stati trascritti in un foglio elettronico, che viene proiettato sullo schermo collocato in sala e condiviso con i partecipanti alla videoconferenza.

Come previsto dal Disciplinare di gara all'offerta economica è attribuito un coefficiente, variabile da zero ad uno, tramite la formula "non lineare con $\alpha < 1$ ", come indicato nella tabella di cui al punto 17.3 del Disciplinare.

Si procede quindi:

- alla lettura ad alta voce dei punteggi tecnici ottenuti, prima e dopo le riparametrazioni, da ciascun concorrente;
- a rendere noto che tutte le concorrenti hanno superato la soglia di sbarramento prestabilita;
- ad eseguire, nella piattaforma SINTEL, gli steps richiesti dalla fase di valutazione delle offerte tecniche, completando tutti i passaggi richiesti dal sistema per poter passare alla successiva fase di valutazione delle offerte economiche;
- all'apertura della busta telematica "C - OFFERTA ECONOMICA di tutte le concorrenti in gara;
- a dare lettura ad alta voce della percentuale di ribasso sull'importo stimato complessivo a base di gara, offerta da ciascun concorrente;
- a trascrivere, con il supporto del foglio elettronico, il ribasso percentuale offerto da ciascun concorrente, come riportato nella scheda punteggi tecnici ed economici;
- a calcolare i punti attribuiti per la parte economica, effettuando la sommatoria con il punteggio tecnico, determinando il punteggio complessivamente attribuito a ciascun concorrente;

Viene quindi redatta la graduatoria finale dalla quale risulta che la concorrente SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA di Vicenza ha ottenuto il punteggio totale più elevato, come riassunto nella allegata scheda punteggi tecnici ed economici che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

La Commissione giudicatrice, propone quindi per l'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 32 comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016, l'operatore economico SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA di Vicenza che ha ottenuto il punteggio totale più elevato e rimette al R.U.P. la verifica dei costi della manodopera, di cui al comma 10 dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016 e l'eventuale verifica di congruità, ove ricorra il caso previsto dall'art 97, comma 6, ultimo periodo.

La Commissione giudicatrice dispone, infine, di trasmettere al R.U.P. tutti gli atti e i documenti di gara ai fini dei successivi adempimenti.

Preso atto che nessuna osservazione viene presentata dai presenti, alle ore 17:00, la Commissione termina la seduta pubblica.

Di quanto sopra si è redatto il presente verbale che viene sottoscritto dai componenti della Commissione giudicatrice e dal Segretario verbalizzante, qui di seguito ed a margine degli altri fogli contenenti la schede punteggi che formano parte integrante e sostanziale del presente verbale.

IL PRESIDENTE

F.to Dott. Roberto Marta

IL COMPONENTE

F.to Dott.ssa Mirella Zabeo

IL COMPONENTE

F.to Dott. Salvatore Ausilio

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

F.to Dott. ssa Annalisa Zago

		SERENISSIMA RISTORAZIONE	SAN GREGORIO COOPERATIVA SOCIALE
OFFERTA TECNICA			
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE DELL'ENTE	5,00	0 PUNTI: pari o superiore a 30 km
	Cl= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		5 PUNTI: meno di 10 km
2	% BIOLOGICO PER LE SEGUENTI CATEGORIA DI ALIMENTI: 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	3,00	50,00
	Il punteggio massimo verrà assegnato al concorrente che offre la % maggiore di biologico ed in proporzione agli altri concorrenti		70,00
	$P_i = P_{max} * (B_i / B_{max})$		70,00
3	% BIOLOGICO PER LE SEGUENTI CATEGORIA DI ALIMENTI: PRODOTTI LATTIERO CASEARI	3,00	60,00
	Il punteggio massimo verrà assegnato al concorrente che offre la % maggiore di biologico ed in proporzione agli altri concorrenti		60,00
	formula: $P_i = CXP_{max}$		60,00
4	% BIOLOGICO PER LE SEGUENTI CATEGORIA DI ALIMENTI: CARNE (BOVINA, SUINA E AVICUNICOLA)	3,00	40,00
	Il punteggio massimo verrà assegnato al concorrente che offre la % maggiore di biologico ed in proporzione agli altri concorrenti		40,00
	$P_i = P_{max} * (B_i / B_{max})$		40,00
5	PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI	10,00	0,90 0,80 0,80 0,80 0,80 0,80
	Cl= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		0,83
	formula: $P_i = CXP_{max}$		0,83
6	PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA/NUTRIZIONISTA	5,00	0,90 0,90 0,90 0,90 0,90 0,90
	Cl= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		0,90
	formula: $P_i = CXP_{max}$		0,90
7	PRONTUARIO DIETETICO	9,00	1,00 1,00 1,00 0,90 0,80 0,90
	Cl= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		1,00
	formula: $P_i = CXP_{max}$		0,87
8	MENU'	10,00	1,00 1,00 1,00 0,90 0,90 0,90
	Cl= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		1,00
	formula: $P_i = CXP_{max}$		0,90
9	PROCEDURA PER PRENOTAZIONE E RENDICONTAZIONE PASTI	5,00	1,00 1,00 1,00 0,80 0,80 0,90
	Cl= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		1,00
	formula: $P_i = CXP_{max}$		0,83
10	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	8,00	1,00 1,00 1,00 0,80 0,80 0,90
	Cl= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		1,00
	formula: $P_i = CXP_{max}$		0,83
			8,00 6,64

SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO ED OPERE PIE RIUNITE
SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

11	PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI	10,00	1,00	1,00	1,00	0,80	0,70	0,90
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		1,00			0,80		
	formula: $P_i = CIXP_{max}$		10,00			8,00		
12	AZIONI DI MONITORAGGIO, VALUTAZIONE E CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO	9,00	0,90	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		0,83			0,80		
	formula: $P_i = CIXP_{max}$		7,47			7,20		
13	MIGLIORIE DEL SERVIZIO	5,00	1,00	1,00	1,00	0,90	0,80	0,90
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		1,00			0,87		
	formula: $P_i = CIXP_{max}$		5,00			4,35		
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		85,00	75,41			67,67		
SOGLIA SBARRAMENTO		42,00	Ammesso			Ammesso		

SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO ED OPERE PIE RIUNITE
punteggi tecnici dopo 1^ riparametrazione

		SERENISSIMA RISTORAZIONE	SAN GREGORIO COOPERATIVA SOCIALE
OFFERTA TECNICA			
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE DELL'ENTE	0,00	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00	
	R = Pmax * 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	5,00
2	% BIOLOGICO PER LE SEGUENTI CATEGORIA DI ALIMENTI: 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	2,14	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	
	R = Pmax * 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.	2,14	3,00
3	% BIOLOGICO PER LE SEGUENTI CATEGORIA DI ALIMENTI: PRODOTTI LATTIERO CASEARI	3,00	0,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	
	R = Pmax * 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	0,00
4	% BIOLOGICO PER LE SEGUENTI CATEGORIA DI ALIMENTI: CARNE (BOVINA, SUINA E AVICUNICOLA)	3,00	0,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	
	R = Pmax * 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	0,00
5	PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI	8,30	8,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	8,30	
	R = Pmax * 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.	10,00	9,64
6	PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA/NUTRIZIONISTA	4,50	4,50
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,50	
	R = Pmax * 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
7	PRONTUARIO DIETETICO	9,00	7,83
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	9,00	
	R = Pmax * 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.	9,00	7,83

SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO ED OPERE PIE RIUNITE
punteggi tecnici dopo 1° riparametrazione

8	MENU'	10,00	10,00	9,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		10,00	
	R = Pmax * 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.		10,00	9,00
9	PROCEDURA PER PRENOTAZIONE E RENDICONTAZIONE PASTI	5,00	5,00	4,15
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		5,00	
	R = Pmax * Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.		5,00	4,15
10	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	8,00	8,00	6,64
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		8,00	
	R = Pmax * 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	6,64
11	PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI	10,00	10,00	8,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		10,00	
	R = Pmax * 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.		10,00	8,00
12	AZIONI DI MONITORAGGIO, VALUTAZIONE E CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO	9,00	7,47	7,20
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		7,47	
	R = Pmax * 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.		9,00	8,67
13	MIGLIORIE DEL SERVIZIO	5,00	5,00	4,35
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		5,00	
	R = Pmax * Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.		5,00	4,35
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE DOPO 1° RIPARAMETRAZIONE		85,00	79,14	71,28

SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO ED OPERE PIE RIUNITE
punteggi tecnici dopo 2^ riparametrazione

		SERENISSIMA RISTORAZIONE	SAN GREGORIO COOPERATIVA SOCIALE
OFFERTA TECNICA			
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE DOPO 1° RIPARAMETRAZIONE	85,00	79,14	71,28
punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		79,14	
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE DOPO 2° RIPARAMETRAZIONE		85,00	76,56

SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO ED OPERE PIE RIUNITE
SCHEDA PUNTEGGI TECNICI ED ECONOMICI

		SERENISSIMA RISTORAZIONE	SAN GREGORIO COOPERATIVA SOCIALE
PUNTEGGIO TECNICO	85,00	85,00	76,56
PUNTEGGIO ECONOMICO	15,00		
Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2023 al 31.08.2026 pari ad Euro 394.200,00.=, IVA esclusa		0,111	0,222
		0,222	
$C_i = (R_i/R_{max})^\alpha$ dove C_i = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 R_i = ribasso offerto dal concorrente i-esimo R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,2		0,871	1,000
$P_i = C_i X P_{max}$		13,07	15,00
TOTALE PUNTEGGIO		98,07	91,56
GRADUATORIA		1	2