

29 GIU. 2021

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

VERBALE N. 7 DEL 25.05.2021

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

E FORNITURA PASTI PER UTENTI DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA DOMICILIARE

A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

COMUNI ADERENTI ALLA SUA

ANNO 2021

Richiamati i verbali n. 1 e 2 di seduta pubblica, entrambi in data 05.05.2021, n. 3 in data 05.05.2021, n. 4 in data 10.05.2021 e n. 5 in data 14.05.2021, 6 in data 25.05.2021, di seduta riservata, relativi alla procedura aperta finalizzata all'affidamento dell'appalto/concessione del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per Comuni aderenti alla SUA, di cui al Bando di gara prot. n. 17538 del 29.03.2021, suddiviso in venti lotti;

L'anno 2021 (duemilaventuno), in questo giorno di martedì 25 (venticinque) del mese di maggio alle ore 8:30 si riunisce, in seduta riservata, la Commissione giudicatrice nominata con atto del Coordinatore della SUA Area beni e Servizi - prot. n. 24.937 del 04.05.2021, 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. Fabio Paon - Istruttore Tecnico del Settore Ecologia e Ambiente della Provincia di Treviso, Presidente;
- Dott. Sabrina Bollini - Istruttore di Vigilanza del Settore Ambiente e Pianificazione Territoriale della Provincia di Treviso, componente;
- Sig.ra Paola Trevisan - Responsabile P.O. Settore Sesto "Servizi sociali, scolastici e culturali" del Comune di Villorba, componente;
- Dott.ssa Gianna Di Tos - Responsabile P.O. del Settore Affari Legali, Contratti, Provveditorato e Stazione Appaltante, Sistemi Informatici, segretario verbalizzante.

Si procede con la valutazione delle offerte tecniche del

**Lotto 1 COMUNE DI ALTIVOLE**

1. CAMST SOC. COOP. A.R.L. Castenaso di Bologna (BO)
2. E.P. S.p.A. ROMA

La Commissione giudicatrice procede con la lettura e valutazione, per ogni elemento qualitativo, delle proposte tecniche formulate da tutte le concorrenti in gara.

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 - lotto 1, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

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 - lotto 1, 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, verificando che le concorrenti abbiano superato la soglia minima di sbarramento, pari a 40 punti per il punteggio tecnico complessivo e pertanto vengono tutte ammesse al successivo iter di gara, come riassunto nell'allegata scheda punteggi tecnici seconda riparametrazione lotto 1, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

La Commissione passa quindi alla lettura e valutazione delle offerte tecniche delle concorrenti in gara per il

#### **Lotto 11 - COMUNE DI LORIA**

1. CAMST SOC. COOP. A.R.L. Castenaso di Bologna (BO)

2. E.P. S.p.A. ROMA

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 - lotto 11, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

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 - lotto 11, 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, verificando che le concorrenti abbiano superato la soglia minima di sbarramento, pari a 40 punti per il punteggio tecnico complessivo e pertanto vengono tutte ammesse al successivo iter di gara, come riassunto nell'allegata scheda punteggi tecnici seconda riparametrazione lotto 11, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

La Commissione passa quindi alla lettura e valutazione delle offerte tecniche delle concorrenti in gara per il

#### **Lotto 12 - COMUNE DI MANSUE'**

1. EURORISTORAZIONE SRL Torri di Quartesolo (VI)

2. E.P. S.p.A. ROMA

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 - lotto 12, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

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 - lotto 12, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale. Il foglio

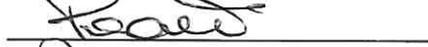
elettronico calcola automaticamente i punti attribuiti ed effettua la sommatoria determinando il punteggio tecnico totale attribuito.

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, verificando che le concorrenti abbiano superato la soglia minima di sbarramento, pari a 40 punti per il punteggio tecnico complessivo e pertanto vengono tutte ammesse al successivo iter di gara, come riassunto nell'allegata scheda punteggi tecnici seconda riparametrazione lotto 12, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

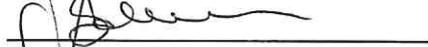
Alle ore 12:20 circa il Presidente dispone di aggiornare i lavori e convoca la prossima seduta riservata per il giorno 31.05.2021 alle ore 8:30.

Di quanto sopra si è redatto il presente verbale che viene sottoscritto dai componenti della Commissione giudicatrice.

IL PRESIDENTE - Dott. Fabio Paon



IL COMPONENTE - Dott. Sabrina Bollini



IL COMPONENTE - Sig.ra Paola Trevisan



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE - Dott.ssa Gianna Di Tos





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

		CAMST			EP		
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u> (max punti 3)	PUNTI 2 : tra 10 e 19 km			PUNTI 2 : tra 10 e 19 km		
		2,00			2,00		
2	<u>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI</u> (max punti 3)	3,00			2,00		
3	<u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: LEGUMI, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</u> (max punti 5)	PUNTI 5 : almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto			PUNTI 5 : almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto		
		5,00			5,00		
4	<u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (escluso yogurt), CARNE SUINA E AVICUNICOLA, PESCE DA ACQUACOLTURA</u> (max punti 5)	PUNTI 5 : almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di pesce da acquacoltura, carne suina e avicunicola			PUNTI 5 : almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di pesce da acquacoltura, carne suina e avicunicola		
		5,00			5,00		
5	<u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u> (Max 6 punti)	0,75	0,75	0,75	0,60	0,65	0,60
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,75			0,62		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 6$	4,50			3,72		
6	<u>PRODOTTI DA PESCA IN MARE: SOMMINISTRAZIONE DI SOLI PRODOTTI ITTICI FRESCHI PESCATI NEL LUOGO PIÙ PROSSIMO AL CENTRO DI COTTURA</u> (max punti 4)	0,75	0,75	0,75	0,50	0,55	0,50
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,75			0,52		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	3,00			2,08		
7	<u>UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00		
8	<u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u> (max punti 10)	0,65	0,70	0,70	0,50	0,55	0,50
		0,68			0,52		

*Handwritten signature and notes:*  
F... S... B...

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

	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 10$	6,80			5,20		
9	<b><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI (max punti 5)</u></b>	0,75	0,75	0,75	0,70	0,70	0,65
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,75			0,68		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	3,75			3,40		
10	<b><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE (max punti 5)</u></b>	0,60	0,70	0,60	0,50	0,55	0,50
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,63			0,52		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	3,15			2,60		
11	<b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (max 10 punti)</u></b>	0,60	0,65	0,55	0,45	0,55	0,45
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,60			0,48		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 10$	6,00			4,80		
12	<b><u>SOLUZIONI MIGLIORATIVE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (max 4 punti)</u></b>	0,70	0,70	0,70	0,55	0,60	0,50
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,70			0,55		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	2,80			2,20		
13	<b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (max punti 6)</u></b>	0,60	0,70	0,65	0,55	0,60	0,55
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,65			0,57		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 6$	3,90			3,42		
14	<b><u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DI PASTI, OVVERO SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITA' ALMENO MENSILE, DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE</u></b>	PUNTI 4 : SI			PUNTI 4 : SI		

Punteggi Lotto n. 1 - ALTIVOLE.xls  
 ALL. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

	(Max 4 punti)	4,00			4,00		
	<u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO</u> (Max 8 punti)	0,65	0,70	0,70	0,55	0,60	0,60
15	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,68			0,58		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 8$	5,44			4,64		
<b>PUNTEGGIO TECNICO TOTALE</b>		<b>60,34</b>			<b>52,06</b>		

*Procedura*  
*in via di*  
*preparazione*

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

		CAMST	EP
1	<b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE (max punti 3)</u></b>	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00	3,00
2	<b><u>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI (max punti 3)</u></b>	3,00	2,00
	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	2,00
3	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: LEGUMI, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (max punti 5)</u></b>	5,00	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00	
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	5,00	5,00
4	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (escluso yogurt), CARNE SUINA E AVICUNICOLA, PESCE DA ACQUACOLTURA (max punti 5)</u></b>	5,00	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00	
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	5,00	5,00
	<b><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI (Max 6 punti)</u></b>	4,50	3,72
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,50	

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

5	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.	6,00	4,96
6	<u>PRODOTTI DA PESCA IN MARE: SOMMINISTRAZIONE DI SOLI PRODOTTI ITTICI FRESCHI PESCATI NEL LUOGO PIÙ PROSSIMO AL CENTRO DI COTTURA</u> <u>(max punti 4)</u>	3,00	2,08
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	3,00	
6	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	2,77
	<u>UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI</u> <u>(max punti 2)</u>	2,00	2,00
7	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	2,00	
	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.	2,00	2,00
8	<u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u> <u>(max punti 10)</u>	6,80	5,20
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	6,80	
8	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.	10,00	7,65
	<u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI</u> <u>(max punti 5)</u>	3,75	3,40
9	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	3,75	
	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	4,53
	<u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE</u> <u>(max punti 5)</u>	3,15	2,60
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	3,15	

*Paula Sanza*  
*Bianca*

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

10	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	5,00	4,13
11	<b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (max 10 punti)</u></b>	6,00	4,80
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	6,00	
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.	10,00	8,00
12	<b><u>SOLUZIONI MIGLIORATIVE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (max 4 punti)</u></b>	2,80	2,20
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,80	
12	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	3,14
13	<b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE. INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (max punti 6)</u></b>	3,90	3,42
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,90	
13	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	6,00	5,26
14	<b><u>OVVERO SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITA' ALMENO MENSILE, DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE</u></b>	4,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00	
14	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
	<b><u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO (Max 8 punti)</u></b>	5,44	4,64
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,44	

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

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.	8,00	6,82
<b>PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAZIONE</b>		<b>80,00</b>	<b>68,26</b>

*Indirizzo*  
*Brescia*  
*Asolo*

Punteggi Lotto n. 1 - ALTIVOLE.xls  
 All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione

	CAMST	EP
<b>PUNTEGGIO TECNICO</b>	<b>80,00</b>	<b>68,26</b>
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparametrazione	80,00	
<b>PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE</b>	<b>80,00</b>	<b>68,26</b>
<b>SOGLIA SBARRAMENTO</b>	40,00	40,00
<b>PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO</b>	<b>OK</b>	<b>OK</b>

Punteggi Lotto n. 11 - LORIA.xls  
All. 1 -SCHEDE PUNTEGGI TECNICI

		CAMST			EP		
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE (max punti 3)</u>	PUNTI 2 : tra 10 e 19 km			PUNTI 2 : tra 10 e 19 km		
		2,00			2,00		
2	<u>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI (max punti 3)</u>	3,00			1,75		
3	<u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: LEGUMI, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (max punti 5)</u>	PUNTI 5 : almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto			PUNTI 5 : almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto		
		5,00			5,00		
4	<u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (escluso yogurt) (max punti 5)</u>	PUNTI 5 : almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodott			PUNTI 5 : almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodott		
		5,00			5,00		
5	<u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE SUINA E AVICUNICOLA, PESCE DA ACQUACOLTURA (max punti 5)</u>	PUNTI 5 : almeno 50% di utilizzo in peso di pesce da acquacoltura, carne suina e avicunicola			PUNTI 5 : almeno 50% di utilizzo in peso di pesce da acquacoltura, carne suina e avicunicola		
		5,00			5,00		
6	<u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI (Max 10 punti)</u>	0,75	0,75	0,75	0,60	0,65	0,60
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,75			0,62		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 10$	7,50			6,20		
7	<u>PESCE DA ALLEVAMENTO (max punti 3)</u>	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00		
8	<u>PRODOTTI DA PESCA IN MARE: SOMMINISTRAZIONE DI SOLI PRODOTTI ITTICI FRESCHI PESCATI NEL LUOGO PIÙ PROSSIMO AL CENTRO DI COTTURA (max punti 5)</u>	0,75	0,75	0,75	0,50	0,55	0,50
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,75			0,52		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	3,75			2,60		
9	<u>IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI BIOLOGICI PROVENIENTI DA AZIENDE CHE</u>	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		

*Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page.*

Punteggi Lotto n. 11 - LORIA.xls  
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

9	<u>PRODOTTI BIOLOGICI PROVENIENTI DA AZIENDE CHE PRATICANO AGRICOLTURA SOCIALE</u> (max punti 3)	3,00			3,00		
10	<u>UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00		
11	<u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u> (max punti 7)	0,65	0,70	0,70	0,50	0,55	0,50
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,68			0,52		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 7$	4,76			3,64		
12	<u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI</u> (max punti 6)	0,75	0,75	0,75	0,70	0,70	0,65
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,75			0,68		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 6$	4,50			4,08		
13	<u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE</u> (max punti 6)	0,60	0,70	0,60	0,50	0,55	0,50
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,63			0,52		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 6$	3,78			3,12		
14	<u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u> (max 10 punti)	0,60	0,65	0,55	0,45	0,50	0,45
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,60			0,47		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 10$	6,00			4,70		
15	<u>SISTEMA INFORMATIZZATO</u> (max 6 punti)	0,70	0,70	0,70	0,55	0,60	0,50
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,70			0,55		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 6$	4,20			3,30		

Punteggi Lotto n. 11 - LORIA.xls  
All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

PUNTEGGIO TECNICO TOTALE	63,49	55,39
--------------------------	-------	-------

Real  
G.M.P. S.p.A.  
Gensler

Punteggi Lotto n. 11 - LORIA.xls  
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

		CAMST	EP
1	<b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE (max punti 3)</u></b>	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00	3,00
2	<b><u>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI (max punti 3)</u></b>	3,00	1,75
	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	1,75
3	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: LEGUMI, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (max punti 5)</u></b>	5,00	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00	
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	5,00	5,00
4	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (escluso yogurt) (max punti 5)</u></b>	5,00	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00	
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	5,00	5,00
5	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE SUINA E AVICUNICOLA, PESCE DA ACQUACOLTURA (max punti 5)</u></b>	5,00	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00	



Punteggi Lotto n. 11 - LORIA.xls  
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

10	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
11	<b><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA (max punti 7)</u></b>	4,76	3,64
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,76	
	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.	7,00	5,35
12	<b><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI (max punti 6)</u></b>	4,50	4,08
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,50	
	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.	6,00	5,44
13	<b><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE (max punti 6)</u></b>	3,78	3,12
	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	4,95
14	<b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (max 10 punti)</u></b>	6,00	4,70
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	6,00	
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	10,00	7,83
15	<b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO (max 6 punti)</u></b>	4,20	3,30
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,20	

Punteggi Lotto n. 11 - LORIA.xls  
All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparazione

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.	6,00	4,71
<b>PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAZIONE</b>		<b>80,00</b>	<b>68,77</b>

*Handwritten signatures and initials:*  
S. M. P. ...  
P. ...  
P. ...

Punteggi Lotto n. 11 - LORIA.xls  
All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparazione

	CAMST	EP
<b>PUNTEGGIO TECNICO</b>	<b>80,00</b>	<b>68,77</b>
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparazione	80,00	68,77
<b>PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAZIONE</b>	<b>80,00</b>	<b>68,77</b>
<b>SOGLIA SBARRAMENTO</b>	40,00	40,00
<b>PUNTEGGIO TECNICO RIPARAZIONE</b>	<b>OK</b>	<b>OK</b>

Punteggi Lotto n. 12 - MANSUE.xls  
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		EURORISTORAZIONE SRL			E.P. SPA		
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPLAE</u> (max punti 3)	PUNTI 1 : tra 20 e 29 km			PUNTI 2 : tra 10 e 19 km		
		1,00			2,00		
2	<u>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI</u> (max punti 5)	4,50			3,50		
3	<u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</u> (max punti 4)	PUNTI 4 : SI			PUNTI 4 : SI		
		4,00			4,00		
4	<u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, DI OLIO EVO "ITALIANO"</u> (max punti 4)	PUNTI 4 : olio "BIO" almeno 50% e "ITALIANO"			PUNTI 2 : olio "BIO" almeno 50%		
		4,00			2,00		
5	<u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u> (Max 10 punti)	0,80	0,80	0,80	0,60	0,65	0,60
	Ci=mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80			0,62		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 10$	8,00			6,20		
6	<u>PESCE DI ALLEVAMENTO: SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ITTICI PROVENIENTI ESCLUSIVAMENTE DA ACQUACOLTURA BIOLOGICA</u> (max punti 4)	PUNTI 4 : SI			PUNTI 4 : SI		
		4,00			4,00		
7	<u>PRODOTTI DA PESCA IN MARE</u> (Max punti 5)	0,70	0,70	0,70	0,50	0,55	0,50
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,70			0,52		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	3,50			2,60		
8	<u>IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI 100% BIOLOGICI PROVENIENTI DA AZIENDE CHE PRATICANO AGRICOLTURA SOCIALE...</u> (max punti 5)	PUNTI 5 : SI			PUNTI 5 : SI		
		5,00			5,00		
9	<u>UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI</u> (max punti 5)	PUNTI 5 : SI			PUNTI 5 : SI		
		5,00			5,00		

*Realizzato da [firma] [firma]*

Punteggi Lotto n. 12 - MANSUE.xls  
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

10	<b>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA (max punti 6)</b>	0,60	0,70	0,65	0,50	0,55	0,50
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,65			0,52		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 6$	3,90			3,12		
11	<b>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI (max punti 6)</b>	0,75	0,75	0,75	0,70	0,70	0,65
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,75			0,68		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 6$	4,50			4,08		
12	<b>PROGETTO DI COMUNICAZIONE (max punti 6)</b>	0,65	0,70	0,70	0,50	0,55	0,50
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,68			0,52		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 6$	4,08			3,12		
13	<b>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (max punti 10)</b>	0,75	0,75	0,70	0,45	0,55	0,45
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,73			0,48		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 10$	7,30			4,80		
14	<b>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (max 7 punti)</b>	0,70	0,70	0,70	0,65	0,65	0,60
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,70			0,63		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 7$	4,90			4,41		
<b>PUNTEGGIO TECNICO TOTALE</b>		<b>63,68</b>			<b>53,83</b>		

Punteggi Lotto n. 12 - MANSUE.xls  
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparazione

		EURORISTORAZIONE SRL	E.P. SPA
1	<b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPLAE (max punti 3)</u></b>	1,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	2,00	
	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.	1,50	3,00
2	<b><u>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI (max punti 5)</u></b>	4,50	3,50
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	4,50	
	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	3,89
3	<b><u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, DI OLIO EVO "ITALIANO" (max punti 4)</u></b>	4,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	4,00	
	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	4,00	4,00
4	<b><u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, DI OLIO EVO "ITALIANO" (max punti 4)</u></b>	4,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	4,00	
	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	4,00	2,00
5	<b><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI (Max 10 punti)</u></b>	8,00	6,20
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	8,00	
	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.	10,00	7,75

*Handwritten signature and initials at the bottom right of the page.*

Punteggi Lotto n. 12 - MANSUE.xls  
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

6	<b><u>PESCE DI ALLEVAMENTO: SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ITTICI PROVENIENTI ESCLUSIVAMENTE DA ACQUACOLTURA BIOLOGICA</u></b> <b>(max punti 4)</b>	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
7	<b><u>PRODOTTI DA PESCA IN MARE</u></b> <b>(Max punti 5)</b>	3,50	2,60
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,50	
	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.	5,00	3,71
8	<b><u>IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI 100% BIOLOGICI PROVENIENTI DA AZIENDE CHE PRATICANO AGRICOLTURA SOCIALE...</u></b> <b>(max punti 5)</b>	5,00	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00	
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	5,00	5,00
9	<b><u>UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI</u></b> <b>(max punti 5)</b>	5,00	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00	
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	5,00	5,00
10	<b><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u></b> <b>(max punti 6)</b>	3,90	3,12
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,90	

Punteggi Lotto n. 12 - MANSUE.xls  
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparazione

10	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.	6,00	4,80
11	<b><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI</u></b> (max punti 6)	4,50	4,08
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	4,50	
12	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.	6,00	5,44
	<b><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE</u></b> (max punti 6)	4,08	3,12
13	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	4,08	
	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.	6,00	4,59
13	<b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b> (max punti 10)	7,30	4,80
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	7,30	
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.	10,00	6,58
	<b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></b> (max 7 punti)	4,90	4,41
15	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	4,90	
	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	6,30
<b>PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAZIONE</b>		<b>78,50</b>	<b>66,06</b>

*Fazio*  
*Roberto*

Punteggi Lotto n. 12 - MANSUE.xls  
 All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparazione

	<b>EURORISTORAZIONE SRL</b>	<b>E.P. SPA</b>
<b>PUNTEGGIO TECNICO</b>	<b>78,50</b>	<b>66,06</b>
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparazione	<b>78,50</b>	
<b>PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE</b>	<b>80,00</b>	<b>67,32</b>
<b>SOGLIA SBARRAMENTO</b>	<b>40,00</b>	<b>40,00</b>
<b>PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO</b>	<b>ok</b>	<b>ok</b>