

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

29 GIU. 2021

VERBALE N. 8 DEL 31.05.2021

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, n. 5 in data 14.05.2021, 6 in data 24.05.2021, 7 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 lunedì 31 (trentuno) del mese di maggio alle ore 8:40 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 Annalisa Zago - Responsabile Gestionale del Settore Segreteria Generale della Provincia di Treviso, Segretario verbalizzante: la stessa ha dichiarato il possesso dei requisiti previsti dagli articoli 77, comma 6, e 42 comma 2 del D.Lgs 50/2016.

Si procede con la valutazione delle offerte tecniche del

Lotto 3 - COMUNE DI CASALE SUL SILE

1. DUSSMANN SERVICE SRL MILANO
2. Costituendo RTI VIVENDA SPA ROMA - FELSINEA RISTORAZIONE SRL Calderara di Reno (BO)
3. CIRFOOD S.C. Reggio nell'Emilia (RE)
4. CAMST SOC. COOP. A.R.L. Castenaso di Bologna (BO)

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 3, 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 3, 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 3, 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 8 - COMUNE DI FARRA DI SOLIGO

1. EURORISTORAZIONE SRL TORRI DI QUARTESOLO (VI)
2. GEMEAZ ELIOR SPA MILANO
3. 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 8, 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 8, 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 8, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Si procede con la valutazione delle offerte tecniche del

Lotto 2 - COMUNE DI CARBONERA

1. EURORISTORAZIONE SRL TORRI DI QUARTESOLO (VI)
2. GEMEAZ ELIOR SPA MILANO
3. COOPERATIVA PROVINCIALE SERVIZI s.c.s. (TV)

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 2, 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 2, 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 2, 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 14 - COMUNE DI ODERZO

1. EURORISTORAZIONE SRL TORRI DI QUARTESOLO (VI)
2. DUSSMANN SERVICE SRL MILANO
3. E.P. S.p.A. ROMA
4. GEMEAZ ELIOR SPA MILANO

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 14, 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 14, 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 14, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

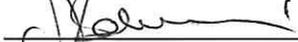
Alle ore 13:00 il Presidente dispone di aggiornare i lavori e convoca la prossima seduta riservata per il giorno 01.06.2021 alle ore 8:30.

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

IL PRESIDENTE - Dott. Fabio Paon



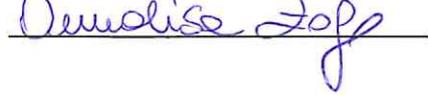
IL COMPONENTE - Dott. Sabrina Bollini



IL COMPONENTE - Sig.ra Paola Trevisan



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE SUPPLENTE - Dott.ssa Annalisa Zago



Punteggi Lotto n. 3 - CASALE SUL SILE.xls
ALL. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		DUSSMANN SERVICE SRL			VIVENDA in RTI con FELSINEA			CIR FOOD SC			CAMST Scarl		
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE (max punti 3)	PUNTI 2 : tra 10 e 19 km			PUNTI 3 : meno di 10 km			PUNTI 1 : tra 20 e 29 km			PUNTI 3 : meno di 10 km		
		2,00			3,00			1,00			3,00		
2	POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI (max punti 5)	4,50			4,00			3,00			5,00		
3	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 4)	PUNTI 4 : almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto			PUNTI 4 : almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto			PUNTI 4 : almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto			PUNTI 4 : almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto		
		4,00			4,00			4,00			4,00		
4	ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (escluso yogurt) (max punti 4)	PUNTI 4 : almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto			PUNTI 4 : almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto			PUNTI 4 : almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto			PUNTI 4 : almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto		
		4,00			4,00			4,00			4,00		
5	ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE SUINA E AVICUNICOLA, PESCE DA ACQUACOLTURA (max punti 4)	PUNTI 4 : almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di pesce da acquacoltura, carne suina e avicunicola			PUNTI 4 : almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di pesce da acquacoltura, carne suina e avicunicola			PUNTI 4 : almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di pesce da acquacoltura, carne suina e avicunicola			PUNTI 4 : almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di pesce da acquacoltura, carne suina e avicunicola		
		4,00			4,00			4,00			4,00		
6	PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI (Max 10 punti)	0,80	0,80	0,80	0,65	0,65	0,65	0,70	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
	Ci= mc dove 'mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80			0,65			0,73			0,75		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 10$	8,00			6,50			7,30			7,50		
7	PESCE DI ALLEVAMENTO (max punti 2)	PUNTI 2 : SI											
		2,00			2,00			2,00			2,00		
8	IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA CATEGORIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI BIOLOGICI PROVENIENTI DA AZIENDE CHE PRATICANO AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 2)	PUNTI 2 : SI											
		2,00			2,00			2,00			2,00		
9	UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI (max punti 3)	PUNTI 3 : SI											
		3,00			3,00			3,00			3,00		
10	PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA (max punti 7)	0,65	0,70	0,70	0,65	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,65	0,70	0,70
	Ci= mc dove 'mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,68			0,68			0,70			0,68		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 7$	4,76			4,76			4,90			4,76		
11	PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI (max punti 7)	0,80	0,80	0,80	0,75	0,75	0,75	0,70	0,70	0,70	0,75	0,75	0,75
	Ci= mc dove 'mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80			0,75			0,70			0,75		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 7$	5,60			5,25			4,90			5,25		
12	PROGETTO DI COMUNICAZIONE (max punti 8)	0,60	0,70	0,60	0,50	0,55	0,50	0,75	0,75	0,75	0,60	0,70	0,60
	Ci= mc dove 'mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,63			0,52			0,75			0,63		

Bas Brenna 2018

Punteggi Lotto n. 3 - CASALE SUL SILE.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 8$	5,04			4,16			6,00			5,04		
13	PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO IN PARTICOLARE AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (max punti 3)	0,70	0,75	0,70	0,75	0,80	0,75	0,65	0,70	0,65	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	0,72			0,77			0,67			0,62		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 3$	2,16			2,31			2,01			1,86		
14	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (max 10 punti)	0,70	0,70	0,65	0,70	0,75	0,70	0,55	0,65	0,50	0,60	0,65	0,55
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,68			0,72			0,57			0,60		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 10$	6,80			7,20			5,70			6,00		
15	SOLUZIONI MIGLIORATIVE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (max 8 punti)	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,40	0,50	0,40	0,70	0,70	0,70
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,70			0,70			0,43			0,70		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 8$	5,60			5,60			3,44			5,60		
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		63,46			61,78			57,25			63,01		

Punteggi Lotto n. 3 - CASALE SUL SILE.xls
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

	DUSSMANN SERVICE SRL	VIVENDA in RTI con FELSINEA	CIR FOOD SC	CAMST Scarl	
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE (max punti 3)	2,00	3,00	1,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00			
2	POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI (max punti 5)	4,50	4,00	3,00	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00			
3	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 4)	4,00	4,00	4,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00			
4	ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (escluso yogurt) (max punti 4)	4,00	4,00	4,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00			
5	ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE SUINA E AVICUNICOLA, PESCE DA ACQUACOLTURA (max punti 4)	4,00	4,00	4,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00			
6	PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI (Max 10 punti)	8,00	6,50	7,30	7,50
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	8,00			
7	PESCE DI ALLEVAMENTO (max punti 2)	2,00	2,00	2,00	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.	10,00	8,13	9,13	9,38

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page.

Punteggi Lotto n. 3 - CASALE SUL SILE.xls
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

7	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	2,00	2,00	2,00
8	IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA CATEGORIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI BIOLOGICI PROVENIENTI DA AZIENDE CHE PRATICANO AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 2)	2,00	2,00	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00			
9	UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI (max punti 3)	3,00	3,00	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00			
10	PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA (max punti 7)	4,76	4,76	4,90	4,76
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,90			
11	PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI (max punti 7)	5,60	5,25	4,90	5,25
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,60			
12	PROGETTO DI COMUNICAZIONE (max punti 8)	5,04	4,16	6,00	5,04
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	6,00			
13	PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO IN PARTICOLARE AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (max punti 3)	2,16	2,31	2,01	1,86
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,31			

Punteggi Lotto n. 3 - CASALE SUL SILE.xls
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparazione

	R = $P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.	2,81	3,00	2,61	2,42
14	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (max 10 punti)	6,80	7,20	5,70	6,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	7,20			
	R = $P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.	9,44	10,00	7,92	8,33
15	SOLUZIONI MIGLIORATIVE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (max 8 punti)	5,60	5,60	3,44	5,60
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	5,60			
	R = $P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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	8,00	4,91	8,00
PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAZIONE		76,27	74,04	68,70	75,21

Handwritten signatures and initials:
 P. ...
 ...
 ...

Punteggi Lotto n. 3 - CASALE SUL SILE.xls
 All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione

	DUSSMANN SERVICE SRL	VIVENDA in RTI con FELSINEA	CIR FOOD SC	CAMST Scarl
PUNTEGGIO TECNICO	76,27	74,04	68,70	75,21
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparametrazione	76,27			
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE	80,00	77,66	72,06	78,89
SOGLIA SBARRAMENTO	40,00	40,00	40,00	40,00
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	OK	OK	OK	OK

Punteggi Lotto n. 8 - FARRA DI SOLIGO.xls
All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		EURORISTORAZIONE			GEMEAZ ELIOR			EP		
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE (max punti 3)	PUNTI 1 : tra 20 e 29 km			PUNTI 2 : tra 10 e 19 km			PUNTI 1 : tra 20 e 29 km		
		1,00			2,00			1,00		
2	POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI (max punti 5)	4,50			3,50			3,50		
3	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)	PUNTI 0 : come da art. 5.1 del Capitolato Speciale			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		
		0,00			5,00			5,00		
4	ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (escluso yogurt) (max punti 5)	PUNTI 5 : almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto			PUNTI 5 : almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto			PUNTI 5 : almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto		
		5,00			5,00			5,00		
5	ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE SUINA E AVICUNICOLA, PESCE DA ACQUACOLTURA (max punti 5)	PUNTI 0 : come da art. 5.1 del Capitolato Speciale			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		
		0,00			5,00			5,00		
6	PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI (Max 7 punti)	0,80	0,80	0,80	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	0,80			0,75			0,62		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 7$	5,60			5,25			4,34		
7	PRODOTTI DA PESCA IN MARE: SOMMINISTRAZIONE DI SOLI PRODOTTI ITTICI FRESCI PESCATI NEL LUOGO PIU' PROSSIMO AL CENTRO DI COTTURA (max punti 3)	0,70	0,70	0,70	0,50	0,55	0,55	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			0,53			0,52		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 3$	2,10			1,59			1,56		
8	IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI BIOLOGICI PROVENIENTE DA AZIENDE CHE PRATICANO L'AGRICOLTURA BIOLOGICA (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00			3,00		
9	UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI (max punti 4)	PUNTI 4 : SI			PUNTI 4 : SI			PUNTI 4 : SI		
		4,00			4,00			4,00		
10	PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA (max punti 7)	0,60	0,70	0,65	0,65	0,65	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			0,65			0,52		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 7$	4,55			4,55			3,64		

Roberto Fontana

Punteggi Lotto n. 8 - FARRA DI SOLIGO.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

11	PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI (max punti 7)	0,75	0,75	0,75	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			0,75			0,68		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 7$	5,25			5,25			4,76		
12	PROGETTO DI COMUNICAZIONE (max punti 7)	0,65	0,70	0,70	0,60	0,60	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	0,68			0,60			0,52		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 7$	4,76			4,20			3,64		
13	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (max 10 punti)	0,75	0,75	0,70	0,70	0,70	0,65	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			0,68			0,48		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 10$	7,30			6,80			4,80		
14	SOLUZIONI MIGLIORATIVE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (max 4 punti)	0,55	0,65	0,60	0,55	0,65	0,60	0,55	0,65	0,60
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,60			0,60			0,60		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	2,40			2,40			2,40		
15	PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE (max punti 5)	0,70	0,75	0,80	0,65	0,70	0,70	0,50	0,60	0,55
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,75			0,68			0,55		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	3,75			3,40			2,75		
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		53,21			60,94			54,39		

Punteggi Lotto n. 8 - FARRA DI SOLIGO.xls
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

		EURORISTORAZIONE	GEMEAZ ELIOR	EP
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPLAE (max punti 3)	1,00	2,00	1,00
	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.	1,50	3,00	1,50
2	POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI (max punti 5)	4,50	3,50	3,50
	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.	5,00	3,89	3,89
3	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)	0,00	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.	0,00	5,00	5,00
4	ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (escluso yogurt) (max punti 5)	5,00	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	5,00
5	ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE SUINA E AVICUNICOLA, PESCE DA ACQUACOLTURA (max punti 5)	0,00	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.	0,00	5,00	5,00

F. Rossi *W. Biondi* *F. Biondi* *J. J. J.*

Punteggi Lotto n. 8 - FARRA DI SOLIGO.xls
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

6	PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI (Max 7 punti)	5,60	5,25	4,34
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,60		
7	PRODOTTI DA PESCA IN MARE: SOMMINISTRAZIONE DI SOLI PRODOTTI ITTICI FRESCHI PESCATI NEL LUOGO PIÙ PROSSIMO AL CENTRO DI COTTURA (max punti 3)	2,10	1,59	1,56
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,10		
8	IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI BIOLOGICI PROVENIENTE DA AZIENDE CHE PRATICANO L'AGRICOLTURA BIOLOGICA (max punti 3)	3,00	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00		
9	UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI (max punti 4)	4,00	4,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00		
10	PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA (max punti 7)	4,55	4,55	3,64
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,55		
	PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI (max punti 7)	5,25	5,25	4,76
	R = $P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	7,00	7,00	5,60

Punteggi Lotto n. 8 - FARRA DI SOLIGO.xls
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparazione

11	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	5,25		
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	7,00	7,00	6,35
12	PROGETTO DI COMUNICAZIONE (max punti 7)	4,76	4,20	3,64
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	4,76		
13	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	6,18	5,35
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (max 10 punti)	7,30	6,80	4,80
14	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	7,30		
	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	9,32	6,58
15	SOLUZIONI MIGLIORATIVE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (max 4 punti)	2,40	2,40	2,40
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	2,40		
16	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00	4,00	4,00
	PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE (max punti 5)	3,75	3,40	2,75
17	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	3,67
PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAZIONE		68,50	75,75	66,60

Handwritten signatures:
 [Signature]
 [Signature]
 [Signature]

Punteggi Lotto n. 8 - FARRA DI SOLIGO.xls
 All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione

	EURORISTORAZIONE	GEMEAZ ELIOR	EP
PUNTEGGIO TECNICO	68,50	75,75	66,60
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparametrazione	75,75		
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE	72,34	80,00	70,34
SOGLIA SBARRAMENTO	40,00	40,00	40,00
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	OK	OK	OK

Punteggi Lotto n. 2 - CARBONERA.xls
ALL. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		EURORISTORAZIONE			GEMEAZ ELIOR			CPS		
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE (max punti 3)	PUNTI 3 : meno di 10 km			PUNTI 3 : meno di 10 km			PUNTI 3 : meno di 10 km		
		3,00			3,00			3,00		
2	POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI (max punti 5)	4,50			3,50			0,50		
3	PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI (max punti 4)	PUNTI 4 : contenitori attivi elettrici o con carrelli termici			PUNTI 4 : contenitori attivi elettrici o con carrelli termici			PUNTI 4 : contenitori attivi elettrici o con carrelli termici		
		4,00			4,00			4,00		
4	PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI (Max 10 punti)	0,80	0,80	0,80	0,75	0,75	0,75	0,80	0,80	0,80
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80			0,75			0,80		
	formula: $Pi = CiXP_{max}$ dove $P_{MAX} = 10$	8,00			7,50			8,00		
5	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... (max punti 10)	PUNTI 10 : SI			PUNTI 10 : SI			PUNTI 10 : SI		
		10,00			10,00			10,00		
6	PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA (max punti 8)	0,60	0,70	0,65	0,65	0,65	0,65	0,60	0,60	0,60
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,65			0,65			0,60		
	formula: $Pi = CiXP_{max}$ dove $P_{MAX} = 8$	5,20			5,20			4,80		
7	PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI (max punti 7)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,65	0,65	0,65
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,75			0,75			0,65		
	formula: $Pi = CiXP_{max}$ dove $P_{MAX} = 7$	5,25			5,25			4,55		
8	PROGETTO DI COMUNICAZIONE (max punti 7)	0,65	0,70	0,70	0,60	0,60	0,60	0,75	0,70	0,70
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,68			0,60			0,72		
	formula: $Pi = CiXP_{max}$ dove $P_{MAX} = 7$	4,76			4,20			5,04		
9	MIGLIORIE DEL SERVIZIO (max 7 punti)	0,65	0,70	0,65	0,50	0,55	0,50	0,75	0,70	0,75
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,67			0,52			0,73		
	formula: $Pi = CiXP_{max}$ dove $P_{MAX} = 7$	4,69			3,64			5,11		

Paul Jensen *John Jeff*

Punteggi Lotto n. 2 - CARBONERA.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

	DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (max 6 punti)	0,70	0,75	0,75	0,60	0,70	0,70	0,65	0,70	0,70
10	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,73			0,67			0,68		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 6$	4,38			4,02			4,08		
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (max punti 10)	0,75	0,75	0,70	0,70	0,70	0,65	0,60	0,60	0,60
11	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,73			0,68			0,60		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 10$	7,30			6,80			6,00		
	STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' (Max 3 punti)	0,60	0,65	0,60	0,60	0,65	0,60	0,60	0,65	0,60
12	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,62			0,62			0,62		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 3$	1,86			1,86			1,86		
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		62,94			58,97			56,94		

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

		EURORISTORAZIONE	GEMEAZ ELIOR	CPS
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPLAE (max punti 3)	3,00	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00		
2	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00	3,00	3,00
	POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI (max punti 5)	4,50	3,50	0,50
2	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.	5,00	3,89	0,56
3	PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI (max punti 4)	4,00	4,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00		
4	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00	4,00	4,00
	PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI (Max 10 punti)	8,00	7,50	8,00
4	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	8,00		
	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	9,38	10,00
5	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... (max punti 10)	10,00	10,00	10,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	10,00		

Handwritten signatures and notes:
 Prensari
 Prensari

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

	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.	10,00	10,00	10,00
6	PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA (max punti 8)	5,20	5,20	4,80
	R _{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,20		
	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.	8,00	8,00	7,38
7	PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI (max punti 7)	5,25	5,25	4,55
	R _{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,25		
	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	7,00	6,07
8	PROGETTO DI COMUNICAZIONE (max punti 7)	4,76	4,20	5,04
	R _{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,04		
	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.	6,61	5,83	7,00
9	MIGLIORIE DEL SERVIZIO (max 7 punti)	4,69	3,64	5,11
	R _{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,11		
	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.	6,42	4,99	7,00
10	DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (max 6 punti)	4,38	4,02	4,08
	R _{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,38		
	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.	6,00	5,51	5,59
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (max punti 10)	7,30	6,80	6,00

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

11	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	7,30		
	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	9,32	8,22
12	<u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU'</u> <u>(Max 3 punti)</u>	1,86	1,86	1,86
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,86		
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00	3,00	3,00
PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAMETRAZIONE		79,03	73,92	71,82

Fazio
John Jof
Preiser

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

	EURORISTORAZIONE	GEMEAZ ELIOR	CPS
PUNTEGGIO TECNICO	79,03	73,92	71,82
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparazione	79,03		
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAZIONE	80,00	74,83	72,70
SOGLIA SBARRAMENTO	40,00	40,00	40,00
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAZIONE	ok	ok	ok

Punteggi Lotto n. 14 - ODERZO.xls
All. 1 -SCHEDE PUNTEGGI TECNICI

		EURORISTORAZIONE			DUSSMANN SERVICE SRL			EP			GEMEAZ ELIOR		
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE (max punti 5)	PUNTI 1 : tra 20 e 29 km			PUNTI 1 : tra 20 e 29 km			PUNTI 3 : tra 10 e 19 km			PUNTI 1 : tra 20 e 29 km		
		1,00			1,00			3,00			1,00		
2	POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI (max punti 5)	4,50			4,50			3,50			3,50		
3	PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI (Max 8 punti)	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,60	0,65	0,60	0,75	0,75	0,75
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80			0,80			0,62			0,75		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 8$	6,40			6,40			4,96			6,00		
4	PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA (max punti 8)	0,60	0,70	0,65	0,65	0,70	0,70	0,50	0,55	0,50	0,65	0,65	0,65
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,65			0,68			0,52			0,65		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 8$	5,20			5,44			4,16			5,20		
5	PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI (max punti 10)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,70	0,70	0,65	0,75	0,75	0,75
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,75			0,75			0,68			0,75		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 10$	7,50			7,50			6,80			7,50		
6	PROGETTO DI COMUNICAZIONE (max punti 8)	0,65	0,70	0,70	0,65	0,70	0,65	0,50	0,55	0,50	0,60	0,60	0,60
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,68			0,67			0,52			0,60		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 8$	5,44			5,36			4,16			4,80		
7	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (max 10 punti)	0,75	0,75	0,70	0,70	0,70	0,65	0,45	0,55	0,45	0,70	0,70	0,70
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,73			0,68			0,48			0,70		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 10$	7,30			6,80			4,80			7,00		
8	MIGLIORIE DEL SERVIZIO (max 6 punti)	0,7	0,75	0,70	0,70	0,75	0,70	0,55	0,60	0,55	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	0,73			0,72			0,57			0,62		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 6$	4,38			4,32			3,42			3,72		
9	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (max punti 6)	0,70	0,75	0,70	0,65	0,70	0,65	0,55	0,60	0,55	0,65	0,70	0,65
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,72			0,67			0,57			0,67		

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page.

Punteggi Lotto n. 14 - ODERZO.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 6$	4,32			4,02			3,42			4,02		
10	<u>INCENTIVAZIONE DEL PERSONALE E STRUMENTI DI CONTENIMENTO DEL TURN OVER (max punti 8)</u>	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,60			0,60			0,60			0,60		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 8$	4,80			4,80			4,80			4,80		
11	<u>DISPONIBILITA' ALLA FORNITURA DEI PASTI AGLI UTENTI DOMICILIARI ANCHE IN GIORNI FESTIVI (max punti 6)</u>	PUNTI 6 : SI			PUNTI 6 : SI			PUNTI 6 : SI			PUNTI 6 : SI		
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	6,00			6,00			6,00			6,00		
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		56,84			56,14			49,02			53,54		

Punteggi Lotto n. 14 - ODERZO.xls
All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

		EURORISTORAZIONE	DUSSMANN SERVICE SRL	EP	GEMEAZ ELIOR
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE (max punti 5)	1,00	1,00	3,00	1,00
	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.	1,67	1,67	5,00	1,67
2	POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI (max punti 5)	4,50	4,50	3,50	3,50
	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.	5,00	5,00	3,89	3,89
3	PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI (Max 8 punti)	6,40	6,40	4,96	6,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	6,40			
	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	8,00	6,20	7,50
4	PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA (max punti 8)	5,20	5,44	4,16	5,20
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,44			
	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.	7,65	8,00	6,12	7,65
5	PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI (max punti 10)	7,50	7,50	6,80	7,50
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	7,50			
	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.	10,00	10,00	9,07	10,00
	PROGETTO DI COMUNICAZIONE (max punti 8)	5,44	5,36	4,16	4,80
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,44			

Handwritten signatures: Rossi, Dussmann, Gmeaz Elior

Punteggi Lotto n. 14 - ODERZO.xls
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

6	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	8,00	7,88	6,12	7,06
7	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (max 10 punti)	7,30	6,80	4,80	7,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	7,30			
7	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	9,32	6,58	9,59
8	MIGLIORIE DEL SERVIZIO (max 6 punti)	4,38	4,32	3,42	3,72
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,38			
8	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	6,00	5,92	4,68	5,10
9	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (max punti 6)	4,32	4,02	3,42	4,02
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,32			
9	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	5,58	4,75	5,58
10	INCENTIVAZIONE DEL PERSONALE E STRUMENTI DI CONTENIMENTO DEL TURN OVER (max punti 8)	4,80	4,80	4,80	4,80
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,80			
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.	6,00	6,00	6,00	6,00
11	DISPONIBILITA' ALLA FORNITURA DEI PASTI AGLI UTENTI DOMICILIARI ANCHE IN GIORNI FESTIVI (max punti 6)	6,00	6,00	6,00	6,00
	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.	6,00	6,00	6,00	6,00
PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAMETRAZIONE		74,32	73,37	64,41	70,04

Punteggi Lotto n. 14 - ODERZO.xls
All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione

	EURORISTORAZIONE	DUSSMANN SERVICE SRL	EP	GEMEAZ ELIOR
PUNTEGGIO TECNICO	74,32	73,37	64,41	70,04
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1° riparametrazione	74,32			
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE	80,00	78,98	69,33	75,39
SOGLIA SBARRAMENTO	40,00	40,00	40,00	40,00
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	OK	OK	OK	OK

Roberto Johnson
Revision

