



Pubblicato sul profilo del committente www.provincia.treviso.it in data 28 FEB. 2018

Prot. 14580

STAZIONE UNICA APPALTANTE - AREA BENI E SERVIZI

VERBALE N. 2 DEL 16.02.2018

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
PER ANZIANI O PERSONE IN DIFFICOLTÀ RESIDENTI NEL COMUNE DI CORNUDA (TV)
PER IL PERIODO DAL 01.04.2018 AL 31.03.2021
CIG: 7353637D36

Richiamato il precedente verbale di seduta pubblica n. 1 del 16.02.2018 relativo alla procedura di gara finalizzata all'affidamento della concessione del servizio di fornitura pasti a ridotto impatto ambientale per anziani o persone in difficoltà residenti nel Comune di Cornuda (TV), per il periodo dal 01.04.2018 al 31.03.2021, di cui all'avviso per la manifestazione di interesse prot. n. 4.901 del 18.01.2018.

Dato atto che nella seduta pubblica sopracitata, a seguito della verifica della documentazione amministrativa, è stata dichiarata l'ammissione dell'unica concorrente, Società CAMST Soc. Coop. a.r.l. di Villanova di Castenaso (BO).

L'anno 2018 (duemiladiciotto), in questo giorno di venerdì 16 (sedici) del mese di febbraio alle ore 10:40, nella sala 2 sita nell'edificio n. 6 della Provincia di Treviso, in Via Cal di Breda n. 116, in seduta pubblica si insedia la Commissione giudicatrice nominata, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, con atto del Coordinatore della SUA Area beni e Servizi della Provincia di Treviso - prot. n. 14107 del 15.2.2018, i cui componenti hanno dichiarato il possesso dei requisiti previsti dagli articoli 77, commi 4, 5 e 6, e 42 comma 2 del D.Lgs 50/2016 e così composta:

- Dott.ssa Elisabetta Perona - Dirigente del Settore Servizio Amministrativo Ecologia della Provincia di Treviso, Presidente;
- Dott.ssa Francesca De Nardi - Responsabile Gestionale del Settore Affari Legali, Contratti e Provveditorato della Provincia di Treviso- componente;
- Dott.ssa Laura Vello - Responsabile Gestionale del Settore Affari Legali, Contratti e Provveditorato della Provincia di Treviso, componente;
- Dott.ssa Gianna Di Tos - Funzionario P.O. del Settore Segreteria Generale della Provincia di Treviso, Segretario verbalizzante.

Il Presidente comunica quali operazioni saranno espletate nella seduta in corso: si procederà all'apertura della Busta B presentata dalla concorrente solo al fine di verificare la correttezza formale dei documenti ivi contenuti; seguirà, in seduta riservata, l'esame dell'offerta tecnica, secondo i criteri di valutazione previsti che determineranno l'attribuzione del relativo punteggio, come specificato dal Disciplinare di gara.

Tale punteggio verrà reso noto nella seduta pubblica conclusiva, che sarà riconvocata in tarda mattinata. In seno alla seduta pubblica conclusiva verrà aperta la Busta C, contenente l'offerta economica, con contestuale attribuzione del relativo punteggio e determinazione della graduatoria finale.

Si procede, quindi, all'apertura della busta "B" - Offerta Tecnica: la concorrente ha presentato la documentazione richiesta dal disciplinare di gara. Il Presidente dispone quindi che la busta "C" contenente l'offerta economica venga custodita dal Segretario della Commissione e, alle ore 10:50, dichiara chiusa la seduta pubblica. I lavori procedono immediatamente in seduta riservata.

Il Presidente, preliminarmente, ricorda che il Disciplinare di gara dispone di ripartire il punteggio tecnico assegnato dalla Commissione in base ai criteri di aggiudicazione, alle formule punteggio e ai criteri motivazionali di seguito riportati:

OFFERTA TECNICA ---> max punti 80

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE	Punti 4	Pari o superiore a 30 km	Punti 0
	Tra 20 e 29 km		Punti 1	
	Tra 10 e 19 km		Punti 2,5	
	Meno di 10 km		Punti 4	
	All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio. La distanza verrà verificata attraverso Google Maps			
2	DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 40 KM DALLA SEDE MUNICIPALE	Punti 2	NO	Punti 0
	All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il			

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	<u>termine assegnato</u>, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio. <u>Maps</u>		SI	Punti 2
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il <u>termine assegnato</u>, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il <u>termine assegnato</u>, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Punti 3	NO	Punti 0
			UNI EN ISO 14001	Punti 1
			UNI EN ISO 14000 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 2
			UNI EN ISO 14000, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 3
5	PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il <u>termine assegnato</u>, verrà chiesto di produrre la scheda tecnica dei contenitori offerti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto	Punti 4	Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica r/o camera d'aria)	Punti 0
			Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica	Punti 2
			Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	Punti 3
			Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	Punti 4
6	REPERIMENTO PANE UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA" KM 0 (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il <u>termine assegnato</u>, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Punti 3	NO	Punti 0
			SI	Punti 3
7	UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il <u>termine assegnato</u>, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Punti 3	0,3 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto	
8	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)	Punti 3	NO	0 punti

SPB h EP Area

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
	All'aggiudicatario, <u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u> , verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. <u>I PUNTI SONO CUMULABILI</u>		Carne bovina "Origine Italia"	Punti 1,5
			Carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 1,5
9	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) All'aggiudicatario, <u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u> , verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Punti 3	NO	0 punti
			SI	3 punti
10	UTILIZZO DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "ITALIANO" All'aggiudicatario, <u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u> , verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Punti 3	NO	0 punti
			SI	3 punti
11	UTILIZZO DI UOVA BIOLOGICHE All'aggiudicatario, <u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u> , verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Punti 3	NO	0 punti
			SI	3 punti
12	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture) Allegare relazione max 2 facciate formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</i>	Punti 4	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 4$ dove <i>mc</i> è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime 2 facciate.	
13	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA	Punti 3	NO	Punti 0
			Cadenza annuale	Punti 3

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
14	<u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u>	Punti 4	NO	Punti 0
			SI	Punti 4
15	<u>VARIANTI PASTI</u>	Punti 2	4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)	Punti 0
			Superiore a 4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)	Punti 2
16	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la carta di circolazione e di registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Punti 2	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0
			Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1
			Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2
17	<u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI</u>	Punti 3	NO	Punti 0
			Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	Punti 1,5
			Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)	Punti 1,5
18	<u>SORPRESA DI COMPLEANNO</u> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre relazione, non soggetta a valutazione, max 1 facciata formato A4, sulle modalità di festeggiamento (es. biglietto di auguri, biscotto/dolcetto/ altro per il festeggiato, nel rispetto delle prescrizioni mediche relative a ciascun utente...) al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
19	<u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE</u> Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio</i>	Punti 4	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 4$ dove <i>mc</i> è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	






	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
20	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva. <u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u> CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza del piano ed efficacia</i>	Punti 4	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 4$ dove <i>mc</i> è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	
21	CONFERENZA INFORMATIVA INIZIALE RIVOLTA AGLI UTENTI E AI LORO FAMILIARI 	Punti 4	NO	Punti 0
			SI	Punti 4
22	FORMAZIONE PERSONALE INCARICATO (DAL COMUNE) ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI <u>Allegare relazione (NON SOGGETTA A VALUTAZIONE - max 1 facciata formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) con indicazione del tipo di formazione resa, frequenza, numero ore ecc....</u>	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
23	n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune	Punti 4	NO	Punti 0
			SI	Punti 4
24	MODALITA' DI PAGAMENTO E FATTURAZIONE DIRETTAMENTE AGLI UTENTI <u>Allegare relazione (max 1 facciata formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u> CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>varietà, accessibilità e onerosità degli strumenti di pagamento</i>	Punti 3	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 3$ dove <i>mc</i> è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	
25	SERVIZI AGGIUNTIVI Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'interesse per l'Ente di servizi ulteriori, prestati senza oneri aggiuntivi, rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale. <u>Allegare relazione (max 1 facciata formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u> CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità del servizio, l'interesse degli utenti ed il contesto organizzativo</i>	Punti 5	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 5$ dove <i>mc</i> è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	

Il Presidente ricorda inoltre che, secondo quanto disposto dal disciplinare di gara, ogni Commissario provvederà, in base ai criteri motivazionali indicati per gli elementi di valutazione discrezionali, ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

non valutabile	coefficiente pari a 0
gravemente insufficiente	coefficiente pari a 0,2
insufficiente	coefficiente pari a 0,4
sufficiente	coefficiente pari a 0,5
buono	coefficiente pari a 0,6
distinto	coefficiente pari a 0,7
ottimo	coefficiente pari a 1

La Commissione giudicatrice procede quindi all'esame e alla valutazione dell'offerta tecnica. Una volta conclusa la valutazione, la Commissione passa ad assegnare i punteggi tecnici. I punteggi di cui ai criteri di valutazione quantitativi vengono assegnati in modo automatico, sulla base di quanto indicato nell'offerta, ed inseriti dal Segretario della Commissione in apposito foglio di calcolo.

Il coefficiente da 0 a 1 espresso da ciascun Commissario per gli elementi di valutazione discrezionali di cui ai numeri 24 e 25, viene trascritto nel foglio di calcolo e determina il relativo punteggio sulla base delle formule matematiche preimpostate, previste dal disciplinare di gara. Per gli elementi di valutazione di cui ai numeri 12, 19 e 20 si dà atto che non è stata presentata alcuna relazione per cui non vengono attribuiti punteggi.

Il foglio elettronico calcola automaticamente i punti attribuiti ed effettua la sommatoria determinando il punteggio tecnico totale attribuito come riassunto nell'Allegato 1 - "Scheda punteggi tecnici", che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Ciò fatto, alle ore 11:35, il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata e dispone di procedere immediatamente in seduta pubblica, per comunicare i punteggi attribuiti dalla Commissione e aprire l'offerta economica.

Alle ore 11:37 circa, la Commissione riprende i lavori in seduta pubblica.

E' presente in sala la sig.ra Lucia Mazzucato, in rappresentanza della Società CAMST Soc Coop. a.r.l. di Villanova di Castenaso (BO).



Il Presidente, preliminarmente, comunica che la Commissione giudicatrice nella precedente seduta riservata ha concluso la fase di valutazione dell'offerta tecnica; il punteggio attribuito è stato trascritto in un foglio elettronico, che viene proiettato su uno schermo visibile a tutti i presenti in sala.

Il Presidente, data lettura dei punteggi tecnici attribuiti, con il supporto del foglio di calcolo, procede, in ottemperanza a quanto stabilito nel Disciplinare di gara, a trasformare i punteggi provvisori in punteggi definitivi mediante applicazione della seguente formula: $R = P_{max} \times R_i / R_{max}$, come riassunto nell'Allegato 2 - punteggi tecnici dopo 1^ riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Si procede, quindi, sempre con il supporto del foglio di calcolo, alla seconda riparametrazione del punteggio medesimo mediante applicazione della formula di riparametrazione prestabilita:

$R = 80 \times R_i / R_{max}$. come riassunto nell'Allegato 3 - punteggi tecnici dopo 2^ riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Il Presidente dà atto che il punteggio tecnico totalizzato dalla concorrente è superiore alla “soglia di sbarramento qualitativo” di 40/80 punti prevista dal Disciplinare di gara, come riassunto nell'Allegato 4 soglia sbarramento, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale; pertanto la concorrente viene ammessa al successivo iter di gara.

Nello stesso file verrà inserita la misura percentuale del ribasso offerto rispetto al costo unitario del pasto a base di gara. A conclusione delle operazioni di inserimento verrà calcolato in tempo reale, mediante l'applicazione di formule matematiche preimpostate, il punteggio dell'offerta economica che verrà attribuito nel seguente modo:

OFFERTA ECONOMICA ---> max punti 20

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
% DI RIBASSO OFFERTO rispetto al costo unitario del pasto a base di gara di Euro 4,50.= IVA esclusa e costo stimato complessivo del servizio di Euro 147.420,00.= IVA esclusa (per il costo stimato complessivo del servizio vedi art. 3 del Capitolato Speciale)	Max punti 20	Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà la % di ribasso maggiore rispetto all'importo a base di gara. Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio proporzionalmente decrescente secondo la seguente formula: $P = (R_i / R_{max})^n \times 20$ dove R_i = ribasso offerto dal concorrente i-esimo R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente n =

		<u>coefficiente pari a 0,4</u>
--	--	--------------------------------

Il Presidente, dato atto che la busta "C" contenente l'offerta economica è sigillata, procede all'apertura della stessa, leggendo ad alta voce il ribasso percentuale offerto, nella misura pari a **0,22%**.

Il foglio elettronico calcola automaticamente i punti attribuiti per la parte economica ed effettua la sommatoria con il punteggio tecnico riparametrato determinando il punteggio complessivamente attribuito: punteggio offerta tecnica: 80,00; punteggio offerta economica: 20,00; punteggio globale: 100,00. I punteggi sono riassunti nella scheda Allegato 5 offerta tecnica + economica.

La Commissione, esaminato il Piano Economico Finanziario presentato dalla concorrente, ritiene che dimostri la fattibilità e la congruità dell'offerta presentata per tutta la durata della concessione e propone pertanto l'aggiudicazione della concessione a favore della Società CAMST Soc. Coop. a.r.l. di Villanova di Castenaso (BO). Alle ore 11:50 il Presidente dichiara conclusa la seduta pubblica.

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

IL PRESIDENTE - Dott.ssa Elisabetta Perona

Elisabetta Perona

IL COMPONENTE - Dott.ssa Francesca De Nardi

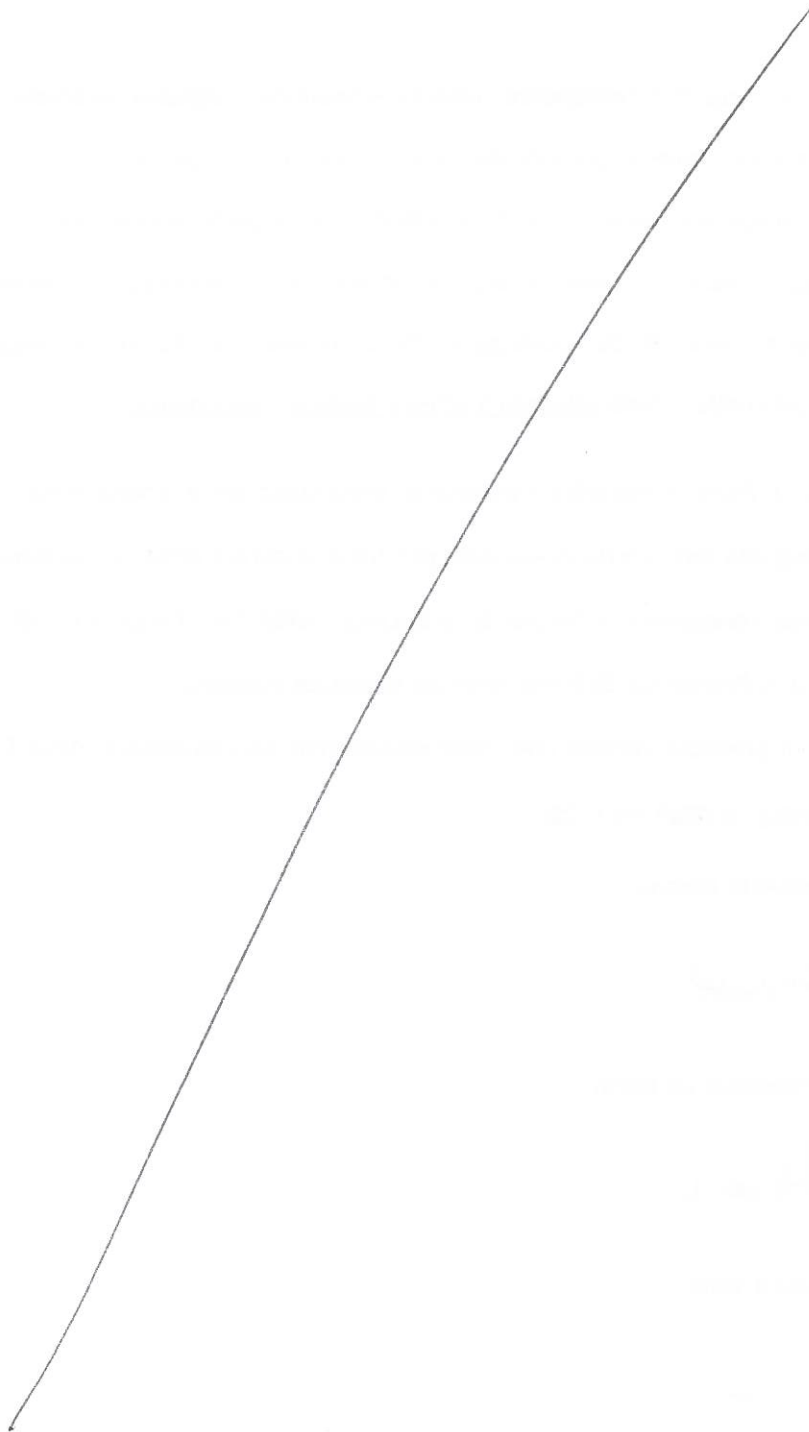
Francesca De Nardi

IL COMPONENTE - Dott.ssa Laura Vello

Laura Vello

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE - Dott.ssa Gianna Di Tos

Gianna Di Tos



CONCESSIONE SERVIZIO DI FORNITURA PASTI - COMUNE DI CORNUDA

TABELLA PUNTEGGI.xls

All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		CAMST
1	DISPONIBILITA' DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE (max punti 4)	PUNTI 1 : tra 20 e 29 km
		1,00
2	DISPONIBILITA' DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE (max punti 2)	PUNTI 2 : SI
		2,00
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22000:2005 (max punti 3)	PUNTI 3 : SI
		3,00
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (max punti 3)	PUNTI 2 : UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011
		2,00
5	CONTENITORI (max punti 4)	PUNTI 4 : contenitori attivi elettrici o con carrelli termici *
		4,00
6	REPERIMENTO PANE UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA "KM 0" (max punti 3)	PUNTI 3 : SI
		3,00
7	UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 3)	3,00
8	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (Max 3 punti)	PUNTI 3 : carne bovina + avicunicola "origine Italia
		3,00
9	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (max punti 3)	PUNTI 3 : SI
		3,00
10	UTILIZZO DI OLIO BIOLOGICO (max punti 3)	PUNTI 3 : SI
		3,00
11	UTILIZZO DI UOVA BIOLOGICHE (max punti 3)	PUNTI 3 : SI
		3,00
12	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 4)	0,00 0,00 0,00
		0,00
		0,00
13	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 3)	PUNTI 3 : cadenza annuale
		3,00

5/10
h
e
flee

CONCESSIONE SERVIZIO DI FORNITURA PASTI - COMUNE DI CORNUDA

TABELLA PUNTEGGI.xls

All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

14	ROTAZIONE MENU' SU 8 SETTIMANE (max punti 4)	PUNTI 4 : SI		
		4,00		
15	VARIANTE PASTI (max punti 2)	PUNTI 2 : 4 primi, 4 secondi, 2 contorni caldi e 2 freddi		
		2,00		
16	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)	PUNTI 1 : EURO 5		
		1,00		
17	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI (max punti 3)	PUNTI 3: preparazione menù tradizionali + festa ...		
		3,00		
18	SORPRESA DI COMPLEANNO (max punti 2)	PUNTI 2 : SI		
		2,00		
19	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE (Max 4 punti)	0,00	0,00	0,00
	*mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,00		
	formula: $P = mc \cdot 4$	0,00		
20	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	0,00	0,00	0,00
	*mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,00		
	formula: $P = mc \cdot 4$	0,00		
21	CONFERENZA INFORMATIVA INIZIALE RIVOLTA AGLI UTENTI E AI LORO FAMILIARI (max punti 4)	PUNTI 4 : SI		
		4,00		
22	FORMAZIONE PERSONALE INCARICATO (DAL COMUNE) ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI (max punti 2)	PUNTI 2 : SI		
		2,00		
23	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 4)	PUNTI 4 : SI		
		4,00		

CONCESSIONE SERVIZIO DI FORNITURA PASTI - COMUNE DI CORNUDA

TABELLA PUNTEGGI.xls

All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

24	MODALITA' DI PAGAMENTO E FATTURAZIONE DIRETTAMENTE AGLI UTENTI (Max 3 punti)	0,60	0,50	0,50
	*mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,53		
	formula: $P = mc \cdot 3$	1,59		
25	SERVIZI AGGIUNTIVI (Max 5 punti)	0,50	0,50	0,50
	*mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,50		
	formula: $P = mc \cdot 5$	2,50		
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		59,09		

h

g

gnd

pelle

CONCESSIONE SERVIZIO DI FORNITURA PASTI - COMUNE DI CORNUDA

TABELLA PUNTEGGI.xls

All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

		CAMST
1	<u>DISPONIBILITA' DI UN CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE (max punti 4)</u>	1,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,00
	R= 4 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	4,00
2	<u>DISPONIBILITA' DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE (max punti 2)</u>	2,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
	R= 2 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	2,00
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22000:2005 (max punti 3)</u>	3,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
	R= 3 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	3,00
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (max punti 3)</u>	2,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
	R= 3 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	3,00
5	<u>CONTENITORI (max punti 4)</u>	4,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00
	R= 4 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	4,00
6	<u>REPERIBILITA' PANE UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA "KM 0" (max punti 3)</u>	3,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
	R= 3 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	3,00
7	<u>UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 3)</u>	3,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
	R= 3* punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	3,00
8	<u>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (Max 3 punti)</u>	3,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
	R=3 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	3,00
	<u>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (max punti 3)</u>	3,00

CONCESSIONE SERVIZIO DI FORNITURA PASTI - COMUNE DI CORNUDA

TABELLA PUNTEGGI.xls

All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

9	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
	R= 3 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	3,00
10	UTILIZZO DI OLIO BIOLOGICO (max punti 3)	3,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
	R= 3 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	3,00
11	UTILIZZO DI UOVA BIOLOGICHE (max punti 3)	3,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
	R= 3 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	3,00
12	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 4)	0,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	0,00
	R= 4 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	0,00
13	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 3)	3,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
	R= 3 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	3,00
14	ROTAZIONE MENU' SU 8 SETTIMANE (max punti 4)	4,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00
	R= 4 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	4,00
15	VARIANTE PASTI (max punti 2)	2,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
	R=2 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	2,00
16	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)	1,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,00
	R=2 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	2,00
17	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI (max punti 3)	3,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00

ef

h

5/12/15

12/12/15

CONCESSIONE SERVIZIO DI FORNITURA PASTI - COMUNE DI CORNUDA

TABELLA PUNTEGGI.xls

All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

	R= 3 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	3,00
18	<u>SORPRESA DI COMPLEANNO</u> (max punti 2)	2,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
	R= 2 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	2,00
19	<u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE</u> (Max 4 punti)	0,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	0,00
	R= 4 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	0,00
20	<u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u> (Max 4 punti)	0,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	0,00
	R= 4 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	0,00
21	<u>CONFERENZA INFORMATIVA INIZIALE RIVOLTA AGLI UTENTI E AI LORO FAMILIARI</u> (max punti 4)	4,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00
	R= 4 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	4,00
22	<u>FORMAZIONE PERSONALE INCARICATO (DAL COMUNE) ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI</u> (max punti 2)	2,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
	R= 2 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	2,00
23	<u>N. 1 AUDIT ANNUO</u> (max punti 4)	4,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00
	R= 4 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	4,00
24	<u>MODALITA' DI PAGAMENTO E FATTURAZIONE DIRETTAMENTE AGLI UTENTI</u> (Max 3 punti)	1,59
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,59
	R= 3 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	3,00
25	<u>SERVIZI AGGIUNTIVI</u> (Max 5 punti)	2,50
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,50
	R= 5 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	5,00
PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAMETRAZIONE		68,00

CONCESSIONE SERVIZIO DI FORNITURA PASTI - COMUNE DI CORNUDA

All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione

	CAMST
PUNTEGGIO TECNICO	68,00
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparametrazione	68,00
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE	80,00



CONCESSIONE SERVIZIO DI FORNITURA PASTI - COMUNE DI CORNUDA

All. 4 - soglia sbarramento

	CAMST
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE	80,00
<i>SOGLIA SBARRAMENTO 40</i>	40
PUNTEGGIO TECNICO	80,00

CONCESSIONE SERVIZIO DI FORNITURA PASTI - COMUNE DI CORNUDA

ALL. 5 - Offerta tecnica + offerta economica

	CAMST
PUNTEGGIO TECNICO DOPO LA SECONDA RIPARAMETRAZIONE (max punti 80)	80,00
PUNTEGGIO ECONOMICO (max punti 20)	
	0,22
<u>% DI RIBASSO OFFERTO</u> rispetto al costo unitario del pasto a base di gara di Euro 4,50.= IVA esclusa e costo stimato complessivo del servizio di Euro 147.420,00.= IVA esclusa	0,22
	20,00
PUNTEGGIO ECONOMICO	20,00
TOTALE PUNTEGGIO	100,00
GRADUATORIA	1

8

G D B

h

Pelle

