


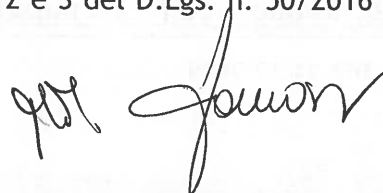

AMMINISTRAZIONI COMUNALI DI PIEVE DI SOLIGO E REFRONTOLO

VERBALE - RDO

RICHIESTA DI OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI CALDI A DOMICILIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DEI COMUNI DI PIEVE DI SOLIGO E REFRONTOLO PER IL PERIODO DAL 02.01.2020 AL 31.12.2022, AI SENSI DELL'ART. 36, COMMA 2 LETT. B) DEL DLGS 50/2016 TRAMITE MERCATO ELETTRONICO (M.E.P.A.) - BANDO MEPA: SERVIZI Categoria SERVIZI DI RISTORAZIONE - CIG: 8047593BD2

Premesso

- che ai sensi dell'art. 7, comma 2 della Legge 6 luglio 2012, n. 94, i Comuni di Pieve di Soligo e Refrontolo (TV) hanno fatto ricorso al Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (di seguito MEPA) mediante R.d.O n. 2452916, avente ad oggetto *"Servizio di fornitura pasti caldi a domicilio a ridotto impatto ambientale dei Comuni di Pieve di Soligo e Refrontolo per il periodo dal 02.01.2020 al 31.12.2022"* secondo le prescrizioni contenute nel *"Disciplinare"* e nel *"Capitolato Speciale d'Appalto"* allegati alla stessa, per l'importo ribassabile di Euro 138.239,40. = IVA esclusa;
- che sono stati invitati a partecipare alla R.d.O. i seguenti Operatori Economici che hanno risposto all'Avviso di Manifestazione di Interesse del 10.10.2019, abilitati ad operare nel MEPA nell'ambito del Bando "SERVIZI - Servizi di ristorazione":
  - GEMEAZ ELIOR S.p.A. di Milano (MI)
  - RISTORAZIONE OTTAVIAN S.p.A. di San Vendemiano (TV)
  - SODEXO ITALIA di Cinisello Balsamo (MI)
- che entro il termine ultimo per la presentazione delle offerte, fissato alle ore 12:00 del 10.12.2019, è pervenuta n. 1 (una) offerta, da parte dell'Operatore Economico RISTORAZIONE OTTAVIAN S.p.A. di San Vendemiano (TV);
- che il criterio prescelto per l'affidamento del servizio è rappresentato dall'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 95, commi 2 e 3 del D.Lgs. n. 50/2016 e che la

valutazione deve avvenire sulla base dei criteri indicati nel documento denominato "Disciplinare", prot. n. 25.499 del 20.11.2019.

L'anno 2019 (duemiladiciannove), in questo giorno di mercoledì 11 (undici) del mese di dicembre, alle ore 09:48, nella sede della Provincia di Treviso, sita a Treviso, in Via Cal di Breda 116, si riunisce, in seduta riservata, la Commissione giudicatrice così composta:

- Angela Tomasi - Responsabile Servizio Affari Generali del Comune di Pieve di Soligo - PRESIDENTE;
- Demetrio Garbuio - Responsabile Ufficio Unico Scuola Sport e Associazioni del Comune di Pieve di Soligo - COMPONENTE;
- Alessandro Filippin - Responsabile Ufficio Vigilanza e Servizi Sociali del Comune di Cordignano - COMPONENTE;

Assume le funzioni di segretario verbalizzante la Sig.ra Marianna Martinelli, dipendente del Settore Affari Legali, Contratti, Provveditorato e SUA, Sistemi Informatici della Provincia di Treviso.

Il Presidente, preliminarmente, ricorda che la lettera di richiesta offerta dispone di ripartire il punteggio tecnico assegnato dalla Commissione nel seguente modo:

**OFFERTA TECNICA ---> max punti 80** come di seguito attribuiti:

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi</u>	Pari o superiore a 40,1 km	Punti 0			8
		Tra 30,1 e 40 km	Punti 1			
		Tra 20,1 e 30 km	Punti 5			
		Meno di 20 km	Punti 8			

	adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.					
2	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</b> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			6
		SI	Punti 6			
3	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</b> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto	NO	Punti 0			5
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 3			
		UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 5			
4	<b>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o limitrofo, con acquisto diretto dal produttore o prodotti in centri di panificazione presenti presso il centro di cottura)</b> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e	NO	Punti 0			5,5
		SI	Punti 3,5			

	l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	SI - CON CENTRO DI PANIFICAZIONE PRESSO IL CENTRO DI COTTURA	Punti 5,5			
5	<b>UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO</b> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	0,5 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				5
6	<b>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</b> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			5
		carne bovina "Origine Italia"	Punti 2,5			
		carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 2,5			
7	<b>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</b> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			5
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 2,5			
		Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 5			
8	<b>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO</b>	NO	Punti 0			5



		volte l'anno				
		Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono)	Punti 1,5			
13	<b><u>SORPRESA DI COMPLEANNO</u></b> <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.</u>	NO	Punti 0			1
		SI	Punti 1			
14	<b><u>SOMMINISTRAZIONE QUESTIONARI DI GRADIMENTO</u></b> (al fine di avere una valutazione sulla conformità delle pietanze al menù, sulla qualità nutrizionale ed organolettica dei pasti al fine di individuare possibili azioni di miglioramento e creare validi strumenti di controllo periodico sul Servizio di Ristorazione)  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre un fac simile di questionario di gradimento al fine di verificare la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			5
		SI	Punti 5			
15	<b><u>Presenza fissa all'interno del centro di cottura destinato al servizio in oggetto di una dietista, laureata in Dietistica, responsabile della preparazione dei menu' con esperienza almeno triennale.</u></b>	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			

16	<b>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</b> 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>  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.	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <u>completezza del piano ed efficacia</u>	5		
17	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI</b> <u>Allegare relazione max 1 facciata (formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle proposte migliorative, volte a innovare le modalità di svolgimento del servizio</u>  Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <u>varietà, efficienza ed innovazione delle modalità proposte e delle modalità di esecuzione</u>	5		
<b>TOTALE</b>			<b>10</b>		<b>70</b>

A ciascuno degli **elementi qualitativi** cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base della seguente formula:

$$Ci = mc$$

dove *mc* è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice a ciascun concorrente (**Ci=coefficiente attribuito al concorrente iesimo**).

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

Eccellente	1
Ottimo	0,9
Molto buono	0,8
Buono	0,7

Discreto	0,6
Sufficiente	0,5
Quasi sufficiente	0,4
Insufficiente	0,3
Molto Insufficiente	0,2
Gravemente Insufficiente	0,1
Non valutabile	0

La Commissione giudicatrice procede quindi alla lettura e all'esame delle proposte formulate dalla concorrente in gara.

I punteggi qualitativi vengono 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 n. 16 e 17 viene trascritto nel foglio di calcolo e determina il relativo punteggio sulla base di formule matematiche preimpostate.

Il foglio elettronico calcola automaticamente i punti attribuiti ed effettua la sommatoria determinando il punteggio tecnico totale attribuito alla ditta concorrente, che viene riassunto nell'Allegato 1 - scheda punteggi tecnici, 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, gli stessi vengono riparametrati per i criteri la cui formula non consente la distribuzione del punteggio massimo: si procede pertanto ad assegnare alla concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il punteggio massimo previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente. Il foglio elettronico calcola automaticamente i punti attribuiti ed effettua la sommatoria determinando il punteggio tecnico totale attribuito, che viene riassunto nell'allegato 2 - punteggi tecnici dopo 1^ riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

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 la concorrente ha superato la soglia minima di sbarramento, pari a 40 punti per il punteggio



tecnico complessivo, e pertanto viene ammessa al successivo iter di gara, 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 RISTORAZIONE OTTAVIAN S.p.A. di San Vendemiano (TV) è di 80 punti su 80 disponibili.

Il Presidente, quindi, procede manualmente al caricamento a Sistema del punteggio totale sopra indicato.

Ciò fatto, alle ore 10.28 circa, il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata e si procede in seduta pubblica all'apertura dell'offerta economica.

Il Presidente legge ad alta voce il ribasso percentuale offerto dalla concorrente, pari a **1,043%**, corrispondente ad un costo unitario di **Euro 4,74** e ad un importo complessivo del servizio di **Euro 136.796,40**.

Il foglio elettronico calcola automaticamente i punti attribuiti per la parte economica ed effettua la sommatoria con il punteggio tecnico determinando il punteggio complessivamente attribuito al concorrente, come di seguito indicato:

**- RISTORAZIONE OTTAVIAN S.p.A. di San Vendemiano (TV)**

- punteggio offerta tecnica: 80,00
- punteggio offerta economica: 20,00
- per un punteggio complessivo di 100,00

Con il supporto del foglio elettronico viene determinata la graduatoria dalla quale risulta che la concorrente RISTORAZIONE OTTAVIAN S.p.A. di San Vendemiano (TV) ha ottenuto il punteggio più elevato, così come riportato nell'Allegato 4 scheda punteggi tecnici ed economici che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Alle ore 10:33 il Presidente rinvia al RUP per gli adempimenti di competenza descritti al punto 17 del Disciplinare e dichiara chiusa la seduta pubblica.

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

IL PRESIDENTE -

---

IL COMPONENTE -

*G. Scari*

---

IL COMPONENTE -

*Renato*

---

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE -

*Roberto*

---

TABELLA PUNTEGGI.xls  
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		<b>RISTORAZIONE OTTAVIAN SPA</b>
<b>1</b>	<b>DISTANZA DEL CENTRO COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE</b> <b>(max punti 8)</b>	PUNTI 8 : meno di 20 km
		<b>8,00</b>
<b>2</b>	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22000:2005</b> <b>(max punti 6)</b>	PUNTI 6 : SI
		<b>6,00</b>
<b>3</b>	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</b> <b>(max punti 5)</b>	PUNTI 3 : UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011
		<b>3,00</b>
<b>4</b>	<b>REPERIMENTO PANE UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</b> <b>(max punti 5,5)</b>	PUNTI 5,5 : SI - CON CENTRO DI PANIFICAZIONE C/O CENTRO COTTURA
		<b>5,50</b>
<b>5</b>	<b>UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO</b> <b>(max punti 5)</b>	<b>5,00</b>
<b>6</b>	<b>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA"</b> <b>(max 5 punti )</b>	PUNTI 2,5 : carne avicunicola "origine Italia"
		<b>2,50</b>
<b>7</b>	<b>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA</b> <b>(max punti 5)</b>	PUNTI 5 : latte e derivati "origine Italia" e a filiera corta
		<b>5,00</b>
<b>8</b>	<b>UTILIZZO DI OLIO EVO "ITALIANO" E/O BIOLOGICO</b> <b>(max punti 5)</b>	PUNTI 0 : NO
		<b>0,00</b>
<b>9</b>	<b>UTILIZZO DI UOVA BIOLOGICHE</b> <b>(max punti 4,5)</b>	PUNTI 0 : NO
		<b>0,00</b>
<b>10</b>	<b>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b> <b>(max punti 3)</b>	<b>3,00</b>
<b>11</b>	<b>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO</b> <b>(max punti 5)</b>	PUNTI 5 : EURO 6, METANO ELETTRICO
		<b>5,00</b>





TABELLA PUNTEGGI.xls  
 AII. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

12	<b>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI</b> (max punti 3)	PUNTI 3 : preparazione menù tradizionali locali e menù festa		
		3,00		
13	<b>SORPRESA DI COMPLEANNO</b> (max punti 1)	PUNTI 1 : SI		
		1,00		
14	<b>SOMMINISTRAZIONE QUESTIONARI DI GRADIMENTO</b> (max punti 5)	PUNTI 5 : SI		
		5,00		
15	<b>PRESENZA FISSA ALL'INTERNO DEL CENTRO DI COTTURA DESTINATO AL SERVIZIO IN OGGETTO DI UNA DIETISTA, LAUREATA IN DIETISTICA</b> (max punti 4)	PUNTI 4 : SI		
		4,00		
16	<b>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</b> (max punti 5)	0,80	0,80	0,80
	*mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80		
	formula: $P = mc \cdot 5$	4,00		
17	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI</b> (Max 5 punti)	0,80	0,80	0,80
	*mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80		
	formula: $P = mc \cdot 5$	4,00		
<b>PUNTEGGIO TECNICO TOTALE</b>		<b>64,00</b>		

TABELLA PUNTEGGI.xls  
All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

		RISTORAZIONE OTTAVIAN SPA
1	<b>DISTANZA DEL CENTRO COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE</b> <b>(max punti 8)</b>	8,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	8,00
	R= 8 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	8,00
2	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22000:2005</b> <b>(max punti 6)</b>	6,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	6,00
	R= 6 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	6,00
3	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</b> <b>(max punti 5)</b>	3,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
	R= 5 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	5,00
4	<b>REPERIMENTO PANE UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</b> <b>(max punti 5,5)</b>	5,50
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,50
	R= 5,5 * punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	5,50
5	<b>UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO</b> <b>(max punti 5)</b>	5,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00
	R= 5* punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione	5,00
6	<b>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA"</b> <b>(max 5 punti )</b>	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

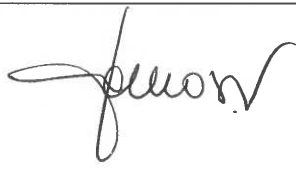


*giunon AP Col Desz p.p.*

TABELLA PUNTEGGI.xls  
All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

7	<b>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA</b> <b>(max punti 5)</b>	5,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00
	$R = 5 * \text{punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione}$	<b>5,00</b>
8	<b>UTILIZZO DI OLIO EVO "ITALIANO" E/O BIOLOGICO</b> <b>(max punti 5)</b>	0,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	0,00
	$R = 5 * \text{punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione}$	<b>0,00</b>
9	<b>UTILIZZO DI UOVA BIOLOGICHE</b> <b>(max punti 4,5)</b>	0,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	0,00
	$R = 4,5 * \text{punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione}$	<b>0,00</b>
10	<b>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b> <b>(max punti 3)</b>	3,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
	$R = 3 * \text{punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione}$	<b>3,00</b>
11	<b>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO</b> <b>(max punti 5)</b>	5,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00
	$R = 5 * \text{punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione}$	<b>5,00</b>
12	<b>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI</b> <b>(max punti 3)</b>	3,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
	$R = 3 * \text{punteggio attribuito al concorrente/punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione}$	<b>3,00</b>
	<b>SORPRESA DI COMPLEANNO</b> <b>(max punti 1)</b>	1,00

TABELLA PUNTEGGI.xls  
All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

13	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,00
	$R = 1 * \text{punteggio attribuito al concorrente} / \text{punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione}$	1,00
14	<b>SOMMINISTRAZIONE QUESTIONARI DI GRADIMENTO (max punti 5)</b>	5,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00
	$R = 5 * \text{punteggio attribuito al concorrente} / \text{punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione}$	5,00
15	<b>PRESENZA FISSA ALL'INTERNO DEL CENTRO DI COTTURA DESTINATO AL SERVIZIO IN OGGETTO DI UNA DIETISTA, LAUREATA IN DIETISTICA (max punti 4)</b>	4,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00
	$R = 4 * \text{punteggio attribuito al concorrente} / \text{punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione}$	4,00
16	<b>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (max punti 5)</b>	4,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00
	$R = 5 * \text{punteggio attribuito al concorrente} / \text{punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione}$	5,00
17	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI (Max 5 punti)</b>	4,00
	punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00
	$R = 5 * \text{punteggio attribuito al concorrente} / \text{punteggio più alto attribuito prima della riparametrazione}$	5,00
<b>PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAMETRAZIONE</b>		<b>70,50</b>

### All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione

	<b>RISTORAZIONE OTTAVIAN SPA</b>
<b>PUNTEGGIO TECNICO</b>	<b>70,50</b>
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparametrazione	70,50
<b>PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE</b>	<b>80,00</b>
<b>SOGLIA SBARRAMENTO</b>	<b>40,00</b>
<b>PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO</b>	<b>80,00</b>



All. 4 - offerta tecnica + offerta economica

	<b>RISTORAZIONE OTTAVIAN SPA</b>
<b>PUNTEGGIO TECNICO DOPO LA SECONDA RIPARAMETRAZIONE (max punti 80)</b>	<b>80,00</b>
<b>PUNTEGGIO ECONOMICO (max punti 20)</b>	
	<b>1,043</b>
<b>% DI RIBASSO OFFERTO</b> rispetto all'importo stimato complessivo del servizio di Euro 138.239,40.= IVA esclusa	<b>1,043</b>
$C_i = (R_i / R_{max})^\alpha$ dove $C_i$ = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 $R_i$ = ribasso offerto dal concorrente i-esimo $R_{max}$ = ribasso dell'offerta più conveniente $\alpha$ = parametro di concavità della curva pari a 0,2	<b>1,00</b>
<b>PUNTEGGIO ECONOMICO</b>	<b>20,00</b>
<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>	<b>100,00</b>
<b>GRADUATORIA</b>	<b>1</b>

*firmato* *GR* *GT 252* *MA*

