



Città metropolitana di Venezia

Città metropolitana

Protocollo 0071012

del 17/08/2017

Cla.: IV.3

STAZIONE UNICA APPALTANTE (S.U.A)

Via Forte Marghera n. 191 - 30173, Venezia - Mestre

PEC: contratti.cittametropolitana.ve@pecveneto.it

SUA per conto del Comune di Meolo.

Oggetto: procedura di aggiudicazione dell'appalto per l' "affidamento del servizio di refezione nelle scuole dell'infanzia e primaria statali e del servizio pasti per gli assistiti dai servizi sociali, con gestione del centro cottura comunale, per il periodo 01.09.2017 – 31.08.2021 del Comune di Meolo" – CIG: 70747826CB.

VERBALE N. 2 del 08.08.2017

L'anno duemiladiciassette, il giorno otto del mese di agosto alle ore nove e quarantacinque (08.08.2017 ore 09.45) presso il Centro Servizi I della Città Metropolitana di Venezia sita in via Forte Marghera 191, Cap. 30173 Mestre – Venezia, al piano 0 sala blu, si è riunita in seduta riservata la Commissione Giudicatrice, nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione dell'offerta con determinazione n. 68835 del 07.08.2017 e così composta:

Presidente	dott. Angelo Brugnerotto, dirigente della Stazione unica appaltante della Città metropolitana di Venezia
Commissari	1) dott. Alberto Peretti, responsabile dell'U.O. Segreteria e Affari generali, Commercio e attività produttive del Comune di Meolo 2) perito agrario Albino Marchioro, funzionario tecnico del Servizio Agricoltura e alimentazione della Città metropolitana di Venezia
Segretario verbalizzante	rag.ra Carla De Cassai istruttore amministrativo del Servizio gestione procedure contrattuali della Città metropolitana di Venezia

IL PRESIDENTE

alla continua presenza degli altri membri della Commissione e del segretario verbalizzante, dichiara aperta la seduta riservata dedicata all'esame e valutazione delle offerte tecniche dei

concorrenti ammessi e ricorda che i punteggi che i commissari attribuiranno sono quelli previsti all'art. 8 del disciplinare di gara, come di seguito riportato:

OFFERTA TECNICA max punti 70 come di seguito attribuiti:

n	Descrizione Requisito	Punteggio Massimo	Formula punteggio e Criterio motivazionale	
1	<p>GESTIONE INFORMATIZZATA DELLA RILEVAZIONE DEI PASTI E DEL PAGAMENTO DEI BUONI-PASTO.</p> <p>Deve essere allegata una relazione max 1 facciata formato A4 che deve evidenziare:</p> <ul style="list-style-type: none"> modalità per gli utenti di usufruire di svariate modalità di pagamento on-line; modalità di accesso anche a punti di ricarica presso esercizi del territorio comunale per il pagamento dei buoni-pasto; modalità di comunicazioni disdette pasti; disponibilità di numero telefonico dedicato per l'utenza; disponibilità al trasferimento gratuito al Comune alla scadenza del contratto delle licenze d'uso del software <p>N.B. Per assicurare la massima affidabilità, sicurezza e continuità di servizio anche la società produttrice del software, che dovrà essere esplicitamente indicata nella descrizione del progetto, dovrà essere in possesso di certificazione ISO 9001 e ISO 27001.</p>	6	<p>Il punteggio verrà attribuito in base alla seguente formula:</p> <p style="text-align: center;">6 x mc</p> <p>dove mc è la media aritmetica dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente da ciascun membro della Commissione giudicatrice.</p> <p>Facilità d'accesso e d'uso del sistema; diffusione delle tecnologie proposte; comodità di accesso per gli utenti; maggiore efficacia nella continuità del servizio a conclusione dell'appalto.</p>	
2	<p>NUMERO DI PASTI GRATUITI OFFERTI: pasti gratuiti forniti giornalmente e per ciascuna delle due scuole, non contabilizzati, destinati dal Comune a favore di alunni o anche utenti segnalati dai Servizi Sociali comunali</p>	6	Pasti 1	Punti 0
			Pasti 2	Punti 1
			Pasti 3	Punti 2
			Pasti 4	Punti 4
			Pasti 6	Punti 6
3	<p>MIGLIORIE CENTRO COTTURA</p> <p>Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 che deve evidenziare:</p> <ul style="list-style-type: none"> le proposte di sostituzione o di integrazione di attrezzature, macchine, arredi ... quali ad esempio: congelatori, tagliaverdure, motore aspiratore...; interventi manutentivi, anche straordinari, a locali ed attrezzature <p>se le attrezzature sostituite o integrate, a conclusione dell'appalto, diventano di proprietà comunale</p>	12	<p>Il punteggio verrà attribuito in base alla seguente formula:</p> <p style="text-align: center;">12 x mc</p> <p>dove mc è la media aritmetica dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente da ciascun membro della Commissione giudicatrice.</p> <p>Pertinenza del contenuto</p>	

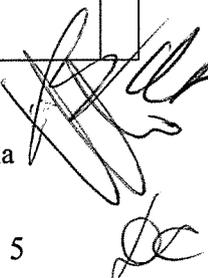
	Allegare schede tecniche delle forniture		delle proposte aggiuntive e migliorative con le reali esigenze e finalità del servizio, il contesto organizzativo, l'interesse dell'Amministrazione. Valutazione caratteristiche tecniche del prodotto e classe energetica.								
4	<p>MIGLIORIE REFETTORI SCUOLE INTERESSATE Deve essere allegata una relazione max 1 facciata formato A4 che deve evidenziare: le proposte di sostituzione o integrazione attrezzature, macchine, arredi ad esempio: scaldavivande (NB fornitura obbligatoria, almeno in comodato), lavastoviglie particolari interventi manutentivi, anche straordinari, ai locali, esempio dipintura refettori, insonorizzazione se le attrezzature sostituite o integrate, a conclusione dell'appalto, diventano di proprietà comunale</p> <p>Allegare schede tecniche delle forniture</p>	6	<p>Il punteggio verrà attribuito in base alla seguente formula:</p> <p style="text-align: center;">6 x mc</p> <p>dove mc è la media aritmetica dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente da ciascun membro della Commissione giudicatrice.</p> <p>Pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e migliorative con le reali esigenze e finalità del servizio, l'interesse ed il benessere degli utenti ed il contesto organizzativo. Valutazione caratteristiche tecniche del prodotto e classe energetica.</p>								
5	<p>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI INDICATI A FIANCO (oltre a quelli indicati nel capitolato speciale) Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare per ciascuna categoria di prodotto la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</p>	6	<table border="1"> <tr> <td>Uova</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Formaggi, latte e derivati</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Pelati e passata pomodoro</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Farine e olio extravergine di oliva</td> <td>1</td> </tr> </table>	Uova	1	Formaggi, latte e derivati	2	Pelati e passata pomodoro	2	Farine e olio extravergine di oliva	1
Uova	1										
Formaggi, latte e derivati	2										
Pelati e passata pomodoro	2										
Farine e olio extravergine di oliva	1										
6	<p>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE INDICATI A FIANCO Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare per ciascuna categoria di prodotto la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</p>	6	<table border="1"> <tr> <td>Formaggi, latte e derivati</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Carne e salumi</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Verdura e legumi freschi, patate</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)</td> <td>1</td> </tr> </table>	Formaggi, latte e derivati	1	Carne e salumi	2	Verdura e legumi freschi, patate	2	Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)	1
Formaggi, latte e derivati	1										
Carne e salumi	2										
Verdura e legumi freschi, patate	2										
Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)	1										

7	<p>ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PRESSO LA CUCINA COMUNALE Deve essere allegata una relazione max 1 facciata formato A4 che deve evidenziare: l'organigramma, le qualifiche degli addetti, gli orari di servizio, i modi e i tempi delle sostituzioni e/o integrazioni del personale, le mansioni assegnate ai singoli operatori, l'esperienza professionale, la modalità di circolazione delle informazioni tra i diversi operatori impiegati e con i dipendenti dell'Ente</p>	8	<p>Il punteggio verrà attribuito in base alla seguente formula: 8 x mc dove mc è la media aritmetica dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente da ciascun membro della Commissione giudicatrice.</p> <p>Qualifica del personale di cucina (cuoco, aiuto cuoco, altri addetti), numero addetti, numero di ore settimanali e relativa articolazione, esperienza lavorativa pregressa nella ristorazione scolastica, organizzazione di massima presso la cucina, forme di coordinamento con il personale dell'Ente.</p>
8	<p>ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PRESSO I REFETTORI Deve essere allegata una relazione max 1 facciata formato A4 che deve evidenziare: l'organigramma, gli orari di servizio, i modi e i tempi delle sostituzioni e/o integrazioni del personale, le mansioni assegnate ai singoli operatori, l'esperienza professionale, la modalità di circolazione delle informazioni tra i diversi operatori impiegati e con i dipendenti dell'Ente</p>	5	<p>Il punteggio verrà attribuito in base alla seguente formula: 5 x mc dove mc è la media aritmetica dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente da ciascun membro della Commissione giudicatrice</p> <p>Numero addetti, numero di ore settimanali e relativa articolazione, organizzazione di massima presso le due scuole, eventuale presenza di addetti con precedente analoga esperienza lavorativa, forme di coordinamento con il personale di cucina.</p>



9	<p>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELL'APPALTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE E PER LA CITTADINANZA</p> <p>Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 che deve evidenziare: le caratteristiche del progetto, modalità e tempi di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, collaborazioni esterne, verifica degli esiti e modalità di gestione dei risultati ecc... senza costi aggiuntivi per l'Ente o per l'utenza</p>	4	<p>Il punteggio verrà attribuito in base alla seguente formula:</p> <p style="text-align: center;">4 x mc</p> <p>dove mc è la media aritmetica dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente da ciascun membro della Commissione giudicatrice.</p> <p>Quantità e qualità degli interventi proposti, efficacia rispetto all'obiettivo da raggiungere, concretezza, grado di coinvolgimento, qualità e quantità delle risorse impiegate.</p>	
10	<p>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO</p> <p>Deve essere allegata una relazione max 1 facciata formato A4 che deve evidenziare: le modalità con cui intende eventualmente distribuire il cibo non somministrato a favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con il Comune e senza costi aggiuntivi</p>	4	<p>Il punteggio verrà attribuito in base alla seguente formula:</p> <p style="text-align: center;">4 x mc</p> <p>dove mc è la media aritmetica dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente da ciascun membro della Commissione giudicatrice.</p> <p>Collegamento con il territorio, quantità e qualità degli interventi proposti, concretezza ed efficacia degli interventi, flessibilità.</p>	
11	<p>CLASSE ECOLOGICA DEL MEZZO DI TRASPORTO ADIBITO STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</p> <p>Allegare copia della carta di circolazione del mezzo</p>	3	Euro 5	1
			Euro 6	3
12	<p>RINFRESCHI ANNUI</p> <p>Disponibilità della ditta a fornire pasti e bibite (alcolici esclusi) per rinfreschi a buffet (es. formaggi e salumi, piatti freddi, ecc) in occasione di iniziative pubbliche organizzate dal Comune per stimati 40 partecipanti, senza costi aggiuntivi per l'Ente o per l'utenza. Sola consegna, esclusa somministrazione. Materiale a perdere compreso</p>	4	1 rinfresco	1
			2 rinfreschi	2
			3 rinfreschi	4

Al fine di rendere omogenea l'attribuzione dei punteggi agli elementi da valutare la



Commissione giudicatrice procederà ad assegnare per gli elementi di cui ai punti 1), 3), 4), 7), 8), 9) e 10) sopraindicati, un giudizio tra quelli sotto riportati, al quale corrisponde il rispettivo coefficiente.

* Ogni Commissario provvederà ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti giudizi:

GIUDIZIO	DESCRIZIONE	COEFFICIENTE
IRRILEVANTE	nel caso di trattazione assente che denota nulla o assenza di rispondenza con le aspettative.	0,0
INSUFFICIENTE	nel caso in cui non vi sia rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; mancanza di fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; insufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; mancanza di concretezza delle soluzioni; insufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, non in linea con gli standard richiesti	0,2
SUFFICIENTE	nel caso in cui vi sia sufficiente rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; sufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; sufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, in linea con gli standard richiesti	0,4
BUONO	nel caso in cui vi sia rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; buon grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, più che in linea con gli standard richiesti	0,6
OTTIMO	nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza e innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, superiore agli standard richiesti	0,8
ECCELLENTE	nel caso in cui vi sia assoluta rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; concreta fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; massima chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; massima concretezza e innovazione delle soluzioni; elevato grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, molto superiore agli standard richiesti	1,0

Terminata la procedura di attribuzione dei punteggi ad ogni singolo elemento tecnico (in base alle formule a fianco di ognuno indicate), si procederà a trasformare i punteggi provvisori in punteggi definitivi mediante applicazione della formula che segue:

$$R = P_{max} X R_i / R_{max}$$

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.

La Commissione

decide di procedere attraverso il seguente metodo:

prendere in considerazione ogni elemento oggetto di valutazione per ciascuna offerta ammessa, a partire dal primo e quindi procedere, sempre nel riferito ordine di numerazione dei plichi, all'esame dei successivi elementi.

Si comincia prendendo in considerazione gli elementi di natura qualitativa, cominciando dall'elemento 1) *GESTIONE INFORMATIZZATA DELLA RILEVAZIONE DEI PASTI E DEL PAGAMENTO DEI BUONI-PASTO*. La Commissione esprime i seguenti giudizi attribuendo quindi i relativi punteggi:

1) <i>GESTIONE INFORMATIZZATA DELLA RILEVAZIONE DEI PASTI E DEL PAGAMENTO DEI BUONI-PASTO</i>	COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Brugnerotto	Peretti	Marchioro		
1 - CIR FOOD S.C.	0,8	1	0,6	0,8	4,8
2 - E.P. S.p.A.	0,4	0,4	0,4	0,4	2,4

Si passa alla valutazione dell'elemento di natura quantitativa 2) *NUMERO DI PASTI GRATUITI OFFERTI*: porta ai seguenti punteggi:

2) <i>NUMERO DI PASTI GRATUITI OFFERTI</i>		PUNTEGGIO
1 - CIR FOOD S.C.	n. 2 pasti gratuiti	1
2 - - E.P. S.p.A.	n. 6 pasti gratuiti	6

Handwritten signatures and initials, including a large signature at the top, several initials in the middle, and a signature at the bottom right.

La valutazione dell'elemento di natura qualitativa 3) *MIGLIORIE CENTRO COTTURA* porta ai seguenti giudizi e conseguenti punteggi:

3) <i>MIGLIORIE CENTRO COTTURA</i>	COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Brugnerotto	Peretti	Marchioro		
1 - CIR FOOD S.C.	0,8	0,8	0,8	0,8	9,6
2 - E.P. S.p.A.	0,4	0,6	0,6	0,53	6,36

La valutazione dell'elemento di natura qualitativa 4) *MIGLIORIE REFETTORI SCUOLE INTERESSATE* porta ai seguenti giudizi e conseguenti punteggi:

4) <i>MIGLIORIE REFETTORI SCUOLE INTERESSATE</i>	COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Brugnerotto	Peretti	Marchioro		
1 - CIR FOOD S.C.	0,4	0,6	0,4	0,47	2,82
2 - E.P. S.p.A.	0,8	0,8	0,6	0,73	4,38

La Commissione prende ora in esame, sempre nel riferito ordine di attribuzione dei plichi, l'elemento di natura di natura quantitativa 5) *UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI* porta ai seguenti punteggi:

5) <i>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI INDICATI A FIANCO</i>		PUNTEGGIO
1 - CIR FOOD S.C.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Uova ■ Formaggi, latte e derivati ■ Pelati e passata pomodoro ■ Farine e olio extravergine di oliva 	6
2 - E.P. S.p.A.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Uova ■ Formaggi, latte e derivati ■ Pelati e passata pomodoro ■ Farine e olio extravergine di oliva 	6

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa 6) *UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE INDICATI A FIANCO* porta ai seguenti punteggi:

6) <i>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE INDICATI A FIANCO</i>		PUNTEGGIO
1 - CIR FOOD S.C.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Formaggi, latte e derivati ■ Carne e salumi ■ Verdura e legumi freschi, patate ■ Frutta (escluse, banane, agrumi e mele) 	6
2 - E.P. S.p.A.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Formaggi, latte e derivati ■ Carne e salumi ■ Verdura e legumi freschi, patate ■ Frutta (escluse, banane, agrumi e mele) 	6

La valutazione dell'elemento di natura qualitativa 7) *ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PRESSO LA CUCINA COMUNALE* porta ai seguenti giudizi e conseguenti punteggi:

7) <i>ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PRESSO LA CUCINA COMUNALE</i>	COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Brugnerotto	Peretti	Marchioro		
1 -. CIR FOOD S.C.	0,4	0,6	0,4	0,47	3,76
2 - E.P. S.p.A.	0,6	0,8	0,6	0,67	5,36

La valutazione dell'elemento di natura qualitativa 8) *ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PRESSO I REFETTORI* porta ai seguenti giudizi e conseguenti punteggi:

8) <i>ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PRESSO I REFETTORI</i>	COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Brugnerotto	Peretti	Marchioro		
1 -. CIR FOOD S.C.	0,6	0,8	0,6	0,67	3,35
2 - E.P. S.p.A.	0,4	0,6	0,4	0,47	2,35

La valutazione dell'elemento di natura qualitativa 9) *ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELL'APPALTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE E PER LA CITTADINANZA* porta ai seguenti giudizi e conseguenti punteggi:

9) <i>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELL'APPALTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE E PER LA CITTADINANZA</i>	COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Brugnerotto	Peretti	Marchioro		
1 - CIR FOOD S.C.	0,6	1	0,6	0,73	2,92
2 - E.P. S.p.A.	0,6	1	0,6	0,73	2,92

La valutazione dell'elemento di natura qualitativa 10) *DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO* porta ai seguenti giudizi e conseguenti punteggi:

10) <i>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO</i>	COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Brugnerotto	Peretti	Marchioro		
1 - CIR FOOD S.C.	0,6	0,8	0,6	0,67	2,68
2 - E.P. S.p.A.	0,4	0,4	0,4	0,4	1,6

Si passa adesso alla valutazione dell'elemento di natura quantitativa 11) *CLASSE ECOLOGICA DEL MEZZO DI TRASPORTO ADIBITO STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI*. L'offerta tecnica e i punteggi sono i seguenti:

11) <i>CLASSE ECOLOGICA DEL MEZZO DI TRASPORTO ADIBITO STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</i>		PUNTEGGIO
1 - CIR FOOD S.C.	<input type="checkbox"/> Euro 5	3
	<input checked="" type="checkbox"/> Euro 6	
2 - E.P. S.p.A.	<input type="checkbox"/> Euro 5	3

	■ Euro 6	
--	----------	--

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa 12) *RINFRESCHI ANNUI*. L'offerta tecnica e i punteggi sono i seguenti:

<i>11) RINFRESCHI ANNUI</i>		PUNTEGGIO
1 - CIR FOOD S.C.	<input type="checkbox"/> numero 1 rinfresco <input type="checkbox"/> numero 2 rinfreschi <input checked="" type="checkbox"/> numero 3 rinfreschi	4
2 - E.P. S.p.A.	<input type="checkbox"/> numero 1 rinfresco <input type="checkbox"/> numero 2 rinfreschi <input checked="" type="checkbox"/> numero 3 rinfreschi	4

I punti attribuiti ai concorrenti risultano, pertanto, essere i seguenti:

	REQ. 1	REQ. 2	REQ. 3	REQ. 4	REQ. 5	REQ. 6	REQ. 7	REQ. 8	REQ. 9	REQ. 10	REQ. 11	REQ. 12	Totale
1 - CIR FOOD S.C.	4,80	1,00	9,60	2,82	6,00	6,00	3,76	3,35	2,92	2,68	3,00	4,00	49,93
2 - E.P. S.p.A.	2,40	6,00	6,36	4,38	6,00	6,00	5,36	2,35	2,92	1,60	3,00	4,00	50,37

Terminata la procedura di attribuzione dei punteggi ad ogni singolo elemento tecnico, si procede ora a trasformare i punteggi provvisori in punteggi definitivi mediante applicazione della formula sopra indicata con il seguente risultato:

	REQ. 1	REQ. 2	REQ. 3	REQ. 4	REQ. 5	REQ. 6	REQ. 7	REQ. 8	REQ. 9	REQ. 10	REQ. 11	REQ. 12	Totale
1 - CIR FOOD S.C.	6,00	1,00	12,00	3,86	6,00	6,00	5,61	5,00	4,00	4,00	3,00	4,00	60,47
2 - E.P. S.p.A.	3,00	6,00	7,95	6,00	6,00	6,00	8,00	3,51	4,00	2,39	3,00	4,00	59,85

IL PRESIDENTE

alle 14,30 dichiara conclusa la seduta riservata e dispone di convocare la seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche il giorno 11 agosto 2017 alle ore 9,00 mediante apposito avviso da pubblicarsi sul sito dedicato della Città Metropolitana di Venezia.

Al termine della seduta, la documentazione valutata viene riposta nelle relative buste. La documentazione di gara viene custodita in un armadio cassaforte sottratto al pubblico accesso ubicato presso il Servizio Gestione procedure contrattuali.

IL PRESIDENTE (*dr. Angelo Brugnerotto*) _____

IL COMPONENTE (*dr. Alberto Peretti*) _____

IL COMPONENTE (*p.a. Albino Marchioro*) _____

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE (*rag.ra Carla De Cassai*) _____