

**Procedura Aperta per affidamento del servizio di ristorazione scolastica e altre utenze predefinite per il Comune di Montodine (CR) - Durata dell'Appalto: 3 Anni + 2 anni proroga.
CIG: 9699121FD6**

VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA n.2

Prima seduta riservata

L'anno 2023, il giorno 10 del mese di Maggio alle ore 15:30, in via telematica, è aperta la seduta di seggio di gara per l'espletamento delle operazioni finalizzate all'aggiudicazione del servizio in oggetto.

E' presente la Commissione giudicatrice, nominata con provvedimento prot. 691/2023 del 17/04/2023 e costituita dai signori:

- Dott.ssa Poli Lorella - con funzione di Presidente e addetto alla verbalizzazione
- Geom. Barbaglio Riccardo – con funzione di Commissario
- Sig.ra Casazza Monica – con funzione di Commissario

(i componenti del seggio di gara hanno sottoscritto la dichiarazione di assenza di condizioni di incompatibilità)

La Commissione giudicatrice procede ad analizzare la documentazione relativa all'offerta tecnica richiesta dal disciplinare di gara e costituita da una relazione sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante, redatta secondo le istruzioni del disciplinare – offerta tecnica.

OFFERTA TECNICA-QUALITATIVA: punteggio massimo attribuibile 80 punti

Le componenti tecnico-qualitative dell'offerta sono individuate nella tabella all'Art. 21.1 del Disciplinare di Gara (presente tra i documenti di gara e sotto riportata) e ad esse sono attribuiti punteggi secondo le indicazioni massime rispettivamente in esso precisate.

	ELEMENTO	PUNTEGGIO MASSIMO
A1	Organizzazione del Servizio	14
A2	Organizzazione del Personale	10
A3	Menù ed educazione Alimentare	11
A4	Certificazioni	4
A5	Forniture prodotti	14
A6	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi	14
A7	Offerte extra legate al servizio - Criterio Sociale	13

	TOTALE	80
--	---------------	-----------

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
A.1	Organizzazione e servizio	14	a	Fasi operative del servizio –	<p>descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio avendo cura di indicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti; • le procedure di trasporto e distribuzione dei pasti; <i>(oltre ai metodi di trasporto da cucina del Comune a refettori - anche rif all'eventuale necessità di dover trasportare i pasti da una cucina alternativa ai refettori)</i> • il piano di sanificazione delle strutture. 	5
			b	Diete speciali	Modalità di erogazione diete speciali	4
			c	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente – tipologia del centro di emergenza e <u>descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte</u>	Gestione delle emergenze e relative proposte di soluzioni alternative all'impossibilità di utilizzo della cucina/centri cottura alternativi per scioperi del personale, interruzione del servizio per cause di forza maggiore. Dettaglio delle misure anti Covid o comunque legate a situazioni emergenziali particolari	5		
A.2	Organizzazione e del Personale	10	a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure	3

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
					dedicate nel monte ore settimanale (organigramma) + Curriculum formativo e professionale di direttore, dietista e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore, ecc.)			
			b	Responsabili dei servizi	<p>Direttore Mensa presenza in sede (T) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • presenza superiore alle 3 h/sett fino a 7 h/sett =sarà assegnato 1 punto • presenza superiore alle 7 h/sett =saranno assegnati 2 punti <p>Dietista / Nutrizionista presenza in sede (T) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • presenza superiore alle 2 h/sett fino a 4 h/sett=sarà assegnato 1 punto • presenza superiore alle 4 h/sett=saranno assegnati 2 punti 	4
			c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	<p>Modalità e tempi di attuazione del piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del personale impiegato ad esclusione di quanto previsto per legge in materia di sicurezza.</p> <p>Modalità organizzative del personale ispirate ai criteri di efficacia e di efficienza del servizio, strumenti di qualificazione, piano di formazione e informazione del personale.</p>	3		
			a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento		3		

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
A.3	Menù ed educazione Alimentare	11						
			b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	La Commissione valuterà la proposta più completa, che offra servizi aggiuntivi a quelli normalmente svolti dal Gestore. Servizi che puntino a incentivare i momenti di condivisione, svago, intrattenimento durante i momenti ricreativi scolastici (sia per Primaria che Secondaria) - es. Festa Compleanni - Natale – Carnevale – Pasqua - Festa del papà – Festa della Mamma – Festa dei Nonni – Fine anno scolastico etc. - Verranno prese in considerazione le proposte che meglio aderiranno al contesto delle realtà scolastiche e delle età dei fruitori	2		
			c	Menù innovativi	Sarà data preferenza alle proposte miranti a mettere in atto ricette per menù (sia convenzionali che speciali che per esigenze etico-religiose), varie ed innovative ispirate alla cucina naturale e con l'uso di prodotti freschi e stagionali, correlate ad azioni efficaci per la loro accettazione da parte dell'utenza e dei bambini	4		
			d	Progetti di riduzione dello spreco alimentare e recupero dei generi alimentari non consumati in refettorio con scopi sociali, anche mediante fornitura di eventuali attrezzature necessarie quali abbattitore, contenitori termici.	Saranno preferite le proposte qualitativamente più significative e che dimostrino attenzione al progetto, e che dimostrino attenzione affinché la proposta possa riguardare il territorio comunale.	2		
			a	Possesso della Certificazione UNI EN	relativa al Sistema di			2

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
A.4	Certificazioni	4		ISO 22000:2005	Sicurezza Alimentare con scopo affine al servizio in appalto (servizio di mensa scolastica /ristorazione collettiva con preparazione, trasporto, distribuzione pasti)			
			b	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS	Possesso di un certificato di conformità del sistema di gestione alla norma - nel settore pertinente l'oggetto dell'appalto in corso di validità, rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.			2
A.5	FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti	14	a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori		2		
			b	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari		3		
			c	<p>impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie:</p> <p>- ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire;</p> <p>- pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne,</p>	Presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei "produttori" vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da "Km 0", con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito	6		

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
				<p>uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire</p>	<p>produttivo. A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i "produttori" che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da Km 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.</p> <p><i>I Commissari attribuiranno il proprio giudizio in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da Km 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività.</i></p>			
			d	<p>Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e Km 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione</p>	<p>Presentare una dichiarazione dell'impresa che gestirà i trasporti primari che riporti l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, indicando il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile e descrivere le misure di gestione ambientale della logistica</p> <p><i>I Commissari attribuiranno il proprio</i></p>	3		

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX	
				ambientale della logistica.	<i>giudizio discrezionale sulla base delle dichiarazioni.</i>				
A.6	Servizi Migliorativi e Aggiuntivi	14	a	Proposta di realizzazione e gestione di 1 rinfresco a buffet per es. la festa estiva di chiusura del Centro Estivo per ogni anno di servizio	La miglioratoria dovrà prevedere la fornitura gratis di 1 rinfresco all'anno (in data comunicata dal Comune) per circa 150 persone - compreso tovaglie, piatti, bicchieri, tovaglioli tutto usa e getta, preparazione, sbarazzo e pulizia finale adeguata a lasciare tutto in ordine - (il rinfresco si intende composto da panini, pizzette/focacce crostate, patatine, bibite e bevande non alcoliche) <i>N.B. saranno preferite proposte che valorizzino il territorio montodinese, coinvolgendo, per forniture o altro, i produttori/ditte/esercenti del territorio</i>			5	
				b	b.1	Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, strutturalmente e adeguato acusticamente	L'eventuale proposta dovrà prevedere la fornitura e posa di Cubi fonoassorbenti per soffitto - L'Appaltatore si farà carico di consegnare anche analisi acustica di fonoassorbenza ed alla pulizia finale a fine lavori. <i>La Commissione valuterà la proposta più completa anche premiando chi saprà proporre soluzioni adeguate, anche dal punto di vista estetico, oltre che per la soluzione tecnicamente più completa per il refettorio</i>	5	
			b.2		Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, adeguato ed efficientato elettricamente sistema IP/luci	L'eventuale proposta dovrà prevedere la indicazione di intervento sull'illuminazione per ottenere risparmio energetico <i>La Commissione valuterà la proposta più completa anche premiando chi saprà proporre soluzioni adeguate, anche dal punto di vista estetico, oltre che per la soluzione tecnicamente più completa per il refettorio</i>	4		

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
A.7	Offerte extra legate al servizio Criterio Sociale	13	a	Proposta di dono sacchetto dolcetti per ogni anno di servizio per circa 250 bambini per la festa di Santa Lucia 8 Dicembre	- la migliorata dovrà prevedere la fornitura gratis di circa 250 sacchetti con dolci da distribuire ai bambini in occasione della festa di S. Lucia dell' 8 dicembre <i>N.B. saranno preferite proposte che valorizzino il territorio montodinese, coinvolgendo, per forniture o altro, i produttori/ditte/esercenti del territorio</i>	3		
			b	Proposta di fornitura di panettoni e pandori da distribuire agli anziani del paese in occasione delle festività Natalizie per ogni anno di servizio	- la migliorata dovrà prevedere la fornitura gratis di circa 300 panettoni e pandori da distribuire agli anziani indicati dal Comune in occasione delle festività natalizie	4		
			c	Proposta migliorativa per aiuto ai più bisognosi Fornitura di max 2 pasti giorno per ogni giorno e ogni anno di servizio, per soggetti bisognosi indicati dal Uff. Servizi Sociali	La migliorata dovrà prevedere la fornitura di 2 pasti per ogni giorno, per ogni anno di servizio offerti a sostegno dell'attenzione al tema sociale - composti da primo, secondo, contorno pane e ½ bottiglietta acqua + 1 frutto <i>La Commissione valuterà l'attenzione e la risposta proattiva al tema sociale e di attenzione alle utenze bisognose</i>	6		
	Totale	80				80		

CRITERI MOTIVAZIONALI CUI SI ATTERRA' LA COMMISSIONE

A tal fine, per ogni criterio e nel caso di sub-criteri, per ogni sub-criterio e con riguardo a ciascuna offerta, ogni commissario esprimerà un giudizio numerico da 1 (minimo) a 10 (massimo), secondo la seguente tabella:

proposta eccellente	10
proposta ottima	9
proposta più che buona	8
proposta buona	7
proposta discreta	6
proposta sufficiente	5
proposta mediocre	4
proposta non completamente insufficiente	3
proposta insufficiente	2
proposta gravemente insufficiente	1
non valutabile o nessuna proposta	0

che unitamente ai giudizi degli altri commissari darà luogo ad un giudizio medio. Il giudizio medio così ottenuto verrà diviso per dieci al fine di determinare il coefficiente (compreso tra 0,1 ed 1).

I coefficienti così determinati saranno riparametrati con l'assegnazione del coefficiente intero, pari ad 1, alla miglior offerta del criterio e/o sub-criterio ed il proporzionale ricalcolo degli altri coefficienti relativi a ciascun criterio e/o sub-criterio oggetto di valutazione.

I punteggi conseguiti dalle offerte scaturiranno quindi dal prodotto tra punteggio massimo teorico del criterio e/o sub-criterio e coefficiente (= 1 per la miglior offerta, <1 e $\geq 0,1$ per le altre offerte) del concorrente determinato per effetto della riparametrazione. Saranno ritenuti idonei e quindi ammessi alla successiva fase di valutazione economica soltanto i concorrenti che ottengano, per l'offerta tecnica complessivamente considerata, un punteggio ante riparametrazione pari ad almeno 40 punti su 80 massimi attribuibili; qualora tale soglia non venga raggiunta non si procederà alla valutazione dell'offerta economica e si considererà escluso il concorrente dalla gara.

La Commissione avvia pertanto l'analisi dell'offerta tecnica pervenuta dalla **Volpi Pietro Srl**

Esaurita la valutazione dell'offerta tecnica del primo concorrente ed attribuiti i relativi punteggi, la Commissione avvia l'analisi dell'offerta tecnica pervenuta da **Sodexo Italia Spa**

Esaurita la valutazione dell'offerta tecnica anche del secondo concorrente ed attribuiti i relativi punteggi, la Commissione avvia l'analisi dell'offerta tecnica pervenuta da **Cooperativa Sant'Anselmo - Società Cooperativa Sociale - Onlus**

Esaurita la valutazione dell'offerta tecnica anche del terzo concorrente ed attribuiti i relativi punteggi, la Commissione avvia l'analisi del quarto e ultimo concorrente **Italia Chef Srl** e al termine dà corso alla riparametrazione dei medesimi, così come previsto all'art. 21.2 del disciplinare di gara.

L'esito di tale applicazione è riassunto nella tabella allegata (ALL.1 - tabella valutazioni tecniche commissione di gara Mensa Montodine).

Al termine del lavoro di commissione e inseriti i valori nella tabella tecnica entrambe le offerte superano la soglia di 45 su 90 ante riparametrazione (come richiesto nel Disciplinare).

Alla luce di quanto sopra, la graduatoria relativa all'esame tecnico è la seguente:

NR	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO
1	SODEXO ITALIA SPA	75,59
2	ITALIA CHEF SRL	75,57
3	VOLPI PIETRO SRL	67,98
4	Cooperativa Sant'Anselmo - Società Cooperativa Sociale - Onlus	64,47

La Commissione, esaurita la fase di valutazione tecnica, si aggiorna per il giorno in data che sarà comunicata ai concorrenti per tempo, ove si darà corso, in seduta pubblica, presso la sede Consorzio.IT in video conferenza, alla lettura del punteggio attribuito sotto il profilo tecnico ed all'apertura dell'offerta economica e relativa graduatoria finale.

Alle ore 18:20 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

Di quanto sopra è redatto il presente verbale che, letto ed approvato, viene qui sottoscritto.

Il Presidente della Commissione e Segretario verbalizzante

Dott.ssa Poli Lorella

FIRMATO DIGITALMENTE

Il Commissario

Geom. Barbaglio Riccardo

FIRMATO DIGITALMENTE

Il Commissario

Sig.ra Casazza Monica

FIRMATO DIGITALMENTE

VOLPI

VOLPI									
A1	Organizzazione del Servizio	14	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	riparametrazione	NOTE
a	Fasi operative del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi	5	6	6	4	0,53	2,67	1,42	Proposta sufficiente ma non esaustiva e a tratti con rimandi a realtà non attinenti al servizio di Montodine
b	Diete speciali	4	6	6	4	0,53	2,13	1,14	Proposta sufficiente, ma con confusione ed inesattezze nella descrizione del servizio.
c	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente – tipologia del centro di emergenza e descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte	5	7	7	7	0,70	3,50	2,45	Proposta buona
A2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	10							
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	3	5	5	5	0,50	1,50	0,75	35 ore settimanali - inferiore alle attuali (40)
b	Responsabili dei servizi - tabellare	4	10	10	10	1,00	4,00	4,00	
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	3	9	9	8	0,87	2,60	2,25	Proposta più che buona a tratti ottima
A3	MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	11							
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	3	8	8	9	0,83	2,50	2,08	Proposta più che buona
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	2	9	9	10	0,93	1,87	1,74	Proposta ottima
c	Menù innovativi	4	6	6	6	0,60	2,40	1,44	Proposta sufficiente, ma non particolarmente innovativa
d	Progetti di riduzione dello spreco alimentare e recupero dei generi alimentari non consumati in refettorio con scopi sociali, anche mediante fornitura di eventuali attrezzature necessarie quali abbattitore, contenitori termici.	2	7	7	5	0,63	1,27	0,80	Proposta discreta
A4	CERTIFICAZIONI - Tabellare	4							
a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	2	10	10	10	1,00	2,00	2,00	
b	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS	2	10	10	10	1,00	2,00	2,00	
A5	FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti	14							
a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	2	9	9	8	0,87	1,73	1,50	Proposta più che buona a tratti ottima
b	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	3	9	9	9	0,90	2,70	2,43	Proposta ottima
c	Impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le categorie descritte nella tabella in disciplinare	6	9	9	9	0,90	5,40	4,86	Proposta ottima
d	Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e Km 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso – GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica	3	5	5	4	0,47	1,40	0,65	Proposta poco sufficiente - in quanto non rispondente alle richieste del bando
A6	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI	14							
a	Proposta di realizzazione e gestione di 1 rinfresco a buffet per es.la festa estiva di chiusura del Centro Estivo per ogni anno di servizio per circa 150 persone Tabellare	5	10	10	10	1,00	5,00	5,00	
b.1	Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, strutturalmente adeguato acusticamente - Discrezionale	5	7	7	7	0,70	3,50	2,45	Proposta buona in linea con le richieste; assenza di indicazione della classe di reazione al fuoco
b.2	Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, adeguato ed efficientato elettricamente sistema IP/luci Discrezionale	4	9	9	7	0,83	3,33	2,78	Proposta Buona - Sostituzione corpi illuminanti
A7	OFFERTE EXTRA LEGATE AL SERVIZIO - CRITERIO SOCIALE	13							
a	Proposta di dono sacchetto dolcetti per ogni anno di servizio per circa 250 bambini per la festa di Santa Lucia 8 Dicembre	3	7	7	5	0,63	1,90	1,20	Proposta discreta
b	Proposta di fornitura di panettoni e pandori da distribuire agli anziani del paese in occasione delle festività Natalizie per ogni anno di servizio	4	10	10	9	0,97	3,87	3,74	Proposta ottima
c	Proposta migliorativa per aiuto ai più bisognosi Fornitura di max 2 pasti giorno per ogni giorno e ogni anno di servizio, per soggetti bisognosi indicati dal Uff. Servizi Sociali	6	9	9	9	0,90	5,40	4,86	Proposta in linea con le richieste - precisa tuttavia che la fornitura verrà resa solo nel periodo scolastico
		80						51,556	

proposta eccellente	10
proposta ottima	9
proposta più che buona	8
proposta buona	7
proposta discreta	6
proposta sufficiente	5
proposta mediocre	4
proposta non completamente insufficiente	3
proposta insufficiente	2
proposta gravemente insufficiente	1
non valutabile o nessuna proposta	0

SODEXO

A1	Organizzazione del Servizio	14	Commissario 1	Co0mmissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	riparametrizzazione	NOTE
a	Fasi operative del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi	5	8	8	7	0,77	3,83	2,94	Proposta buona - viene segnalato e penalizzata la proposta di uso di contenitori in polipropilene espanso, in contrasto con quanto richiesto in capitolato
b	Diete speciali	4	10	10	10	1,00	4,00	4,00	Proposta eccellente sotto tutti gli aspetti.
c	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente – tipologia del centro di emergenza e descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte	5	10	10	10	1,00	5,00	5,00	Proposta eccellente sotto tutti gli aspetti.
A2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	10							
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	3	4	4	4	0,40	1,20	0,48	dichiarano 32 ore settimanali di cui 5 ore per la rilevazione, servizio che invece viene svolto dal personale tecnico - inferiore alle attuali (40) -
b	Responsabili dei servizi - tabellare	4	10	10	10	1,00	4,00	4,00	
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	3	9	9	9	0,90	2,70	2,43	Proposta ottima
A3	MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	11							
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	3	9	9	9	0,90	2,70	2,43	Proposta ottima
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	2	8	8	6	0,73	1,47	1,08	proposta discreta a tratti buona
c	Menù innovativi	4	9	9	6	0,80	3,20	2,56	proposta più che buona
d	Progetti di riduzione dello spreco alimentare e recupero dei generi alimentari non consumati in refettorio con scopi sociali, anche mediante fornitura di eventuali attrezzature necessarie quali abbattitore, contenitori termici.	2	8	8	7	0,77	1,53	1,18	proposta buona
A4	CERTIFICAZIONI - Tabellare	4							
a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	2	10	10	10	1,00	2,00	2,00	
b	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS	2	10	10	10	1,00	2,00	2,00	
A5	FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti	14							
a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	2	10	10	10	1,00	2,00	2,00	Proposta eccellente sotto tutti gli aspetti.
b	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	3	9	9	9	0,90	2,70	2,43	Proposta ottima
c	Impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le categorie descritte nella tabella in disciplinare	6	7	7	7	0,70	4,20	2,94	Proposta buona
d	Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e Km 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, oalimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica	3	8	8	8	0,80	2,40	1,92	dichiarazione da produttore primario - Veicoli a trazione ibrida
A6	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI	14							
a	Proposta di realizzazione e gestione di 1 rinfresco a buffet per es.la festa estiva di chiusura del Centro Estivo per ogni anno di servizio per circa 150 persone Tabellare	5	10	10	10	1,00	5,00	5,00	
b.1	Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, strutturalmente adeguato acusticamente - Discrezionale	5	9	9	8	0,87	4,33	3,76	Materiali certificati classe 1 di reazione al fuoco - proposta in linea con quanto richiesto
b.2	Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, adeguato ed efficientato elettricamente sistema IP/luci Discrezionale	4	9	9	7	0,83	3,33	2,78	Proposta più che buona - Sostituzione corpi illuminanti
A7	OFFERTE EXTRA LEGATE AL SERVIZIO - CRITERIO SOCIALE	13							
a	Proposta di dono sacchetto dolcetti per ogni anno di servizio per circa 250 bambini per la festa di Santa Lucia 8 Dicembre	3	10	10	7	0,90	2,70	2,43	Proposta ottima
b	Proposta di fornitura di panettoni e pandori da distribuire agli anziani del paese in occasione delle festività Natalizie per ogni anno di servizio	4	10	10	9	0,97	3,87	3,74	Proposta ottima
c	Proposta migliorativa per aiuto ai più bisognosi Fornitura di max 2 pasti giorno per ogni giorno e ogni anno di servizio, per soggetti bisognosi indicati dal Uff. Servizi Sociali	6	9	9	9	0,90	5,40	4,86	Proposta in linea con le richieste - precisa tuttavia che la fornitura verrà resa solo nel periodo scolastico
		80						61,941	

proposta eccellente	10
proposta ottima	9
proposta più che buona	8
proposta buona	7
proposta discreta	6
proposta sufficiente	5
proposta mediocre	4
proposta non completamente insufficiente	3
proposta insufficiente	2
proposta gravemente insufficiente	1
non valutabile o nessuna proposta	0

COOP.SANTANS

A1	Organizzazione del Servizio	14	Commissario 1	Co0mmissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	riparametrazione	NOTE
a	Fasi operative del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi	5	6	6	7	0,63	3,17	2,01	Centro di cottura presso terzi. Cottura pasta e riso preso il refettorio comunale.
b	Diete speciali	4	5	5	5	0,50	2,00	1,00	Carenza di locali e personale dedicati. Descrizione procedura consegna pasti con limitati controlli.
c	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente – tipologia del centro di emergenza e descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte	5	6	6	5	0,57	2,83	1,61	proposta sufficiente
A2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	10							
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	3	5	5	5	0,50	1,50	0,75	35 ore settimanali - inferiore alle attuali (40)
b	Responsabili dei servizi - tabellare	4	10	10	10	1,00	4,00	4,00	
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	3	6	7	5	0,60	1,80	1,08	Descrizione poco puntuale delle ore di formazione
A3	MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	11							
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	3	7	7	7	0,70	2,10	1,47	Proposta buona
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	2	9	9	9	0,90	1,80	1,62	Proposta ottima
c	Menù innovativi	4	5	5	4	0,47	1,87	0,87	Proposta appena sufficiente
d	Progetti di riduzione dello spreco alimentare e recupero dei generi alimentari non consumati in refettorio con scopi sociali, anche mediante fornitura di eventuali attrezzature necessarie quali abbattitore, contenitori termici.	2	6	6	5	0,57	1,13	0,64	Proposta sufficiente
A4	CERTIFICAZIONI - Tabellare	4				0,00			
a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	2	10	10	10	1,00	2,00	2,00	
b	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS	2	10	10	10	1,00	2,00	2,00	
A5	FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti	14							
a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	2	7	7	5	0,63	1,27	0,80	Proposta discreta
b	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	3	8	8	9	0,83	2,50	2,08	Proposta più che buona
c	Impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le categorie descritte nella tabella in disciplinare	6	8	8	8	0,80	4,80	3,84	Proposta più che buona
d	Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e Km 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso – GNC) e liquefatto (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica	3	5	5	4	0,47	1,40	0,65	Proposta appena sufficiente - in quanto non rispondente alle richieste del bando
A6	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI	14							
a	Proposta di realizzazione e gestione di 1 rinfresco a buffet per es.la festa estiva di chiusura del Centro Estivo per ogni anno di servizio per circa 150 persone Tabellare	5	10	10	10	1,00	5,00	5,00	
b.1	Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, strutturalmente adeguato acusticamente - Discrezionale	5	7	7	7	0,70	3,50	2,45	Proposta buona in linea con le richieste; assenza di indicazione della classe di reazione al fuoco
b.2	Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, adeguato ed efficientato elettricamente sistema IP/luci Discrezionale	4	7	7	5	0,63	2,53	1,60	Proposta discreta. Sostituzione delle sole lampade nessuna indicazione riguardo ai corpi illuminanti
A7	OFFERTE EXTRA LEGATE AL SERVIZIO - CRITERIO SOCIALE	13							
a	Proposta di dono sacchetto dolcetti per ogni anno di servizio per circa 250 bambini per la festa di Santa Lucia 8 Dicembre	3	9	9	6	0,80	2,40	1,92	Proposta più che buona
b	Proposta di fornitura di panettoni e pandori da distribuire agli anziani del paese in occasione delle festività Natalizie per ogni anno di servizio	4	10	10	9	0,97	3,87	3,74	Proposta ottima
c	Proposta migliorativa per aiuto ai più bisognosi Fornitura di max 2 pasti giorno per ogni giorno e ogni anno di servizio, per soggetti bisognosi indicati dal Uff. Servizi Sociali	6	10	10	9	0,97	5,80	5,61	Proposta ottima
		80						46,742	

proposta eccellente	10
proposta ottima	9
proposta più che buona	8
proposta buona	7
proposta discreta	6
proposta sufficiente	5
proposta mediocre	4
proposta non completamente insufficiente	3
proposta insufficiente	2
proposta gravemente insufficiente	1
non valutabile o nessuna proposta	0

ITALIAC

A1	Organizzazione del Servizio	14	Commissario 1	Co0mmissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	riparametrazione	NOTE
a	Fasi operative del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi	5	8	8	8	0,80	4,00	3,20	Proposta più che buona
b	Diete speciali	4	7	7	7	0,70	2,80	1,96	Proposta buona
c	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente – tipologia del centro di emergenza e descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte	5	8	8	8	0,80	4,00	3,20	Proposta più che buona
A2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	10							
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	3	4	4	4	0,40	1,20	0,48	30 ore settimanali - inferiore alle attuali (40)
b	Responsabili dei servizi - tabellare	4	10	10	10	1,00	4,00	4,00	
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	3	9	9	9	0,90	2,70	2,43	Proposta ottima
A3	MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	11							
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	3	8	8	8	0,80	2,40	1,92	Proposta più che buona
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	2	9	9	8	0,87	1,73	1,50	Proposta più che buona
c	Menù innovativi	4	8	8	9	0,83	3,33	2,78	Proposta più che buona
d	Progetti di riduzione dello spreco alimentare e recupero dei generi alimentari non consumati in refettorio con scopi sociali, anche mediante fornitura di eventuali attrezzature necessarie quali abbattitore, contenitori termici.	2	8	8	7	0,77	1,53	1,18	Proposta buona
A4	CERTIFICAZIONI - Tabellare	4							
a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	2	10	10	10	1,00	2,00	2,00	
b	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS	2	10	10	10	1,00	2,00	2,00	
A5	FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti	14							
a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	2	8	8	7	0,77	1,53	1,18	Proposta buona
b	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	3	9	9	9	0,90	2,70	2,43	Proposta ottima
c	Impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le categorie descritte nella tabella in disciplinare	6	10	10	10	1,00	6,00	6,00	Proposta eccellente
d	Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e Km 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatto (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica	3	8	8	8	0,80	2,40	1,92	dichiarazione da produttore primario - Veicoli a trazione ibrida
A6	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI	14							
a	Proposta di realizzazione e gestione di 1 rinfresco a buffet per es.la festa estiva di chiusura del Centro Estivo per ogni anno di servizio per circa 150 persone Tabellare	5	10	10	10	1,00	5,00	5,00	
b.1	Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, strutturalmente adeguato acusticamente - Discrezionale	5	7	7	9	0,77	3,83	2,94	Proposta buona; assenza di indicazione della classe di reazione al fuoco
b.2	Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, adeguato ed efficientato elettricamente sistema IP/luci Discrezionale	4	10	10	10	1,00	4,00	4,00	Proposta eccellente sotto tutti gli aspetti.
A7	OFFERTE EXTRA LEGATE AL SERVIZIO - CRITERIO SOCIALE	13							
a	Proposta di dono sacchetto dolcetti per ogni anno di servizio per circa 250 bambini per la festa di Santa Lucia 8 Dicembre	3	9	9	8	0,87	2,60	2,25	Proposta più che buona
b	Proposta di fornitura di panettoni e pandori da distribuire agli anziani del paese in occasione delle festività Natalizie per ogni anno di servizio	4	10	10	10	1,00	4,00	4,00	Proposta eccellente
c	Proposta migliorativa per aiuto ai più bisognosi Fornitura di max 2 pasti giorno per ogni giorno e ogni anno di servizio, per soggetti bisognosi indicati dal Uff. Servizi Sociali	6	10	10	9	0,97	5,80	5,61	Proposta ottima
		80						61,970	

proposta eccellente	10
proposta ottima	9
proposta più che buona	8
proposta buona	7
proposta discreta	6
proposta sufficiente	5
proposta mediocre	4
proposta non completamente insufficiente	3
proposta insufficiente	2
proposta gravemente insufficiente	1
non valutabile o nessuna proposta	0

Punteggi Riparametrati			VOLPI	SODEXO	COOP. SANTANS	ITALIAC		VOLPI	SODEXO	COOP. SANTANS	ITALIAC	VOLPI	SODEXO	COOP. SANTANS	ITALIAC
A1	Organizzazione del Servizio	14	coeff. medio	coeff. medio	coeff. medio	coeff. medio	punt max					riparametrato	riparametrato	riparametrato	riparametrato
a	Fasi operative del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi	5	0,53	0,77	0,63	0,80	0,80	0,67	0,96	0,79	1,00	3,33	4,79	3,96	5,00
b	Diete speciali	4	0,53	1,00	0,50	0,70	1,00	0,53	1,00	0,50	0,70	2,13	4,00	2,00	2,80
c	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente – tipologia del centro di emergenza e descrizione delle misure e delle attenzioni anti Covid che saranno assunte	5	0,70	1,00	0,57	0,80	1,00	0,70	1,00	0,57	0,80	3,50	5,00	2,83	4,00
A2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	10									#DIV/0!				
a	Piano organizzativo del personale da impiegare + CV	3	0,50	0,40	0,50	0,40	0,500	1,00	0,80	1,00	0,80	3,00	2,40	3,00	2,40
b	Responsabili dei servizi - tabellare	4	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00	4,00	4,00	4,00
c	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	3	0,87	0,90	0,60	0,90	0,90	0,96	1,00	0,67	1,00	2,89	3,00	2,00	3,00
A3	MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	11													
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	3	0,83	0,90	0,70	0,80	0,90	0,93	1,00	0,78	0,89	2,78	3,00	2,33	2,67
b	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	2	0,93	0,73	0,90	0,87	0,93	1,00	0,79	0,96	0,93	2,00	1,57	1,93	1,86
c	Menù innovativi	4	1	0,80	0,47	0,83	1	0,72	0,96	0,56	1,00	2,88	3,84	2,24	4,00
d	Progetti di riduzione dello spreco alimentare e recupero dei generi alimentari non consumati in refettorio con scopi sociali, anche mediante fornitura di eventuali attrezzature necessarie quali abbattitore, contenitori termici.	2	0,63	0,77	0,57	0,77	0,77	0,83	1,00	0,74	1,00	1,65	2,00	1,48	2,00
A4	CERTIFICAZIONI - Tabellare	4													
a	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005	2	1	1,00	1,00	1,00	1	1	1,00	1,00	1,00	2,00	2,00	2,00	2,00
b	Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	2,00	2,00	2,00
A5	FORNITURE PRODOTTI C.A.M. Criteri premianti	14													
a	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	2	0,87	1,00	0,63	0,77	1,00	0,866666667	1,00	0,63	0,77	1,73	2,00	1,27	1,53
b	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	3	0,90	0,90	0,83	0,90	0,90	1,00	1,00	0,93	1,00	3,00	3,00	2,78	3,00
c	Impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le categorie descritte nella tabella in disciplinare	6	0,90	0,70	0,80	1,00	1,00	0,90	0,70	0,80	1,00	5,40	4,20	4,80	6,00
d	Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta a Km 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a	3	0,47	0,80	0,47	0,80	0,80	0,58	1,00	0,58	1,00	1,75	3,00	1,75	3,00
A6	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI	14													
a	Proposta di realizzazione e gestione di 1 rinfresco a buffet per es.la festa estiva di chiusura del Centro Estivo per ogni anno di servizio per circa 150 persone Tabellare	5	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1	1,00	1,00	1,00	5,00	5,00	5,00	5,00
b.1	Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, strutturalmente adeguato acusticamente - Discrezionale	5	0,70	0,87	0,70	0,77	0,87	0,81	1,00	0,81	0,88	4,04	5,00	4,04	4,42
b.2	Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, adeguato ed efficientato elettricamente sistema TR/luci Discrezionale	4	0,83	0,83	0,63	1,00	1,00	0,83	0,83	0,63	1,00	3,33	3,33	2,53	4,00
A7	OFFERTE EXTRA LEGATE AL SERVIZIO - CRITERIO SOCIALE	13													
a	Proposta di dono sacchetto dolcetti per ogni anno di servizio per circa 250 bambini per la festa di Santa Lucia 8 Dicembre	3	0,63	0,90	0,80	0,87	0,90	0,70	1,00	0,89	0,96	2,11	3,00	2,67	2,89
b	Proposta di fornitura di panettoni e pandori da distribuire agli anziani del paese in occasione della festività Natalizia per ogni anno di servizio	4	0,97	0,97	0,97	1,00	1,00	0,97	0,97	0,97	1,00	3,87	3,87	3,87	4,00
c	Proposta migliorativa per aiuto ai più bisognosi Fornitura di max 2 pasti giorno per ogni giorno e ogni anno di servizio per	6	0,90	0,90	0,97	0,97	0,97	0,93	0,93	1,00	1,00	5,59	5,59	6,00	6,00
		80										67,98	75,59	64,47	75,57

legenda commissari

proposta eccellente	10
proposta ottima	9
proposta più che buona	8
proposta buona	7
proposta discreta	6
proposta sufficiente	5
proposta mediocre	4
proposta non completamente insufficiente	3
proposta insufficiente	2
proposta gravemente insufficiente	1
non valutabile o nessuna proposta	0