PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Periodo anni scolastici dal 2026/2027 al 2030/2031 – Comune di Bertonico
CIG: BBA31DEFD5

VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA N. 2

Prima seduta riservata della Commissione giudicatrice

L'anno 2026, il giorno 30 del mese di luglio, alle ore 9.00, si riunisce in presenza in una sala del Comune di Bertonico, in seduta riservata, la Commissione giudicatrice, nominata con provvedimento prot. n. 1486/2026 del 17 giugno 2026, per procedere alla valutazione delle offerte tecniche presentate nell'ambito della procedura in oggetto.

La Commissione è costituita da:

- dott. Mauro Tenca, Presidente e verbalizzante;
- dott.ssa Alba Resemini, commissario;
- sig.ra Lorella Geroni, commissario.

I componenti della Commissione danno atto di avere sottoscritto le dichiarazioni relative all'insussistenza di cause di incompatibilità, astensione e conflitto di interessi e, presa visione dell'identità degli operatori economici partecipanti, ne confermano il contenuto.

La Commissione procede all'esame delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

1. Lo Scoiattolo Soc. Coop.;
2. S. Lucia Società Cooperativa Sociale di Solidarietà ONLUS;
3. Volpi Pietro S.r.l.

Per i criteri discrezionali A, B, C ed E, ciascun commissario esprime autonomamente il proprio giudizio numerico, secondo la scala prevista dal disciplinare di gara.

Per i criteri tabellari D, F e G, la Commissione verifica collegialmente la presenza degli elementi richiesti e attribuisce direttamente il relativo punteggio.

Alle ore 11.36 i lavori della Commissione vengono temporaneamente sospesi.

Alle ore 11.50, accertata la presenza di tutti i componenti, la Commissione riprende regolarmente i propri lavori.

Terminato l'esame delle offerte, la Commissione procede al calcolo dei punteggi e alla riparametrazione prevista dal disciplinare.

Gli esiti della valutazione risultano i seguenti:

Operatore economico	Punteggio ante riparametrazione	Punteggio tecnico riparametrato
Lo Scoiattolo Soc. Coop.	68,73	**74,15**
S. Lucia Società Cooperativa Sociale di Solidarietà ONLUS	72,87	**78,67**
Volpi Pietro S.r.l.	66,20	**71,46**

La Commissione dà atto che tutte le offerte hanno conseguito un punteggio tecnico ante riparametrazione superiore alla soglia minima di 40 punti su 80 e risultano pertanto ammesse alla successiva fase di valutazione delle offerte economiche.

La Commissione approva la tabella contenente i giudizi individuali, i punteggi tabellari, i calcoli e gli esiti della riparametrazione, che viene allegata al presente verbale sotto la lettera **A**, quale parte integrante e sostanziale.

Esaurita la fase di valutazione tecnica, la Commissione si aggiorna alla successiva seduta pubblica, la cui data sarà comunicata agli operatori economici, nel corso della quale saranno resi noti i punteggi tecnici e si procederà all'apertura delle offerte economiche.

Alle ore 13.27 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

Di quanto sopra è redatto il presente verbale che, letto, approvato e confermato, viene sottoscritto digitalmente.

Il Presidente della Commissione e verbalizzante
Dott. Mauro Tenca
Firmato digitalmente

Mauro Tenca
07.09.2026 15:57:55
GMT+02:00

Il Commissario
Dott.ssa Alba Resemini
Firmato digitalmente

Firmato digitalmente da:
Resemini Alba
Firmato il 04/09/2026 16:11
Seriale Certificato: 5370914
Valido dal 12/01/2026 al 12/01/2029
InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

Il Commissario
Sig.ra Lorella Geroni
Firmato digitalmente

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Periodo anni scolastici dal 2026/2027 al 2030/2031 – Comune di Bertonico
CIG: BBA31DEFD5

VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA N. 3

Seconda seduta riservata della Commissione giudicatrice

L'anno 2026, il giorno 31 del mese di luglio, alle ore 13.29, si riunisce in modalità telematica e in seduta riservata la Commissione giudicatrice, costituita da:

dott. Mauro Tenca, Presidente e verbalizzante;

dott.ssa Alba Resemini, commissario;

sig.ra Lorella Geroni, commissario.

Il Presidente richiama il verbale delle operazioni di gara n. 2 del 30 luglio 2026, con il quale la Commissione ha concluso, sulla base della documentazione allora resa disponibile, la valutazione delle offerte tecniche.

La Commissione prende atto della comunicazione della Centrale unica di committenza del 31 luglio 2026, portata all'attenzione dei componenti, con la quale è stato segnalato il possesso, da parte dell'operatore economico Volpi Pietro S.r.l., delle certificazioni previste dal criterio D del disciplinare di gara e sono stati trasmessi documentazione e riferimenti utili alla relativa verifica.

La Commissione ritiene necessario rinviare a una successiva seduta l'esame della predetta documentazione, al fine di verificarne la validità, la riferibilità all'operatore economico e la rilevanza ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio, ferme restando le operazioni già svolte e verbalizzate nel verbale n. 2.

La Commissione si aggiorna pertanto al giorno 28 agosto 2026, alle ore 13.00, in modalità telematica e in seduta riservata, per lo svolgimento delle predette verifiche e per la conseguente conferma o eventuale rideterminazione dei punteggi tecnici risultanti dal verbale n. 2.

Alle ore 13.36, il Presidente dichiara chiusa la seduta.

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

Il Presidente della Commissione e verbalizzante
Dott. Mauro Tenca
Firmato digitalmente

Mauro Tenca
07.09.2026 15:57:55
GMT+02:00

Il Commissario
Dott.ssa Alba Resemini
Firmato digitalmente



Firmato digitalmente da:
Resemini Alba
Firmato il 04/09/2026 16:11
Seriale Certificato: 5370914
Valido dal 12/01/2026 al 12/01/2029
InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

Il Commissario
Sig.ra Lorella Geroni
Firmato digitalmente

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Periodo anni scolastici dal 2026/2027 al 2030/2031 – Comune di Bertonico
CIG: BBA31DEFD5

VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA N. 4

Terza seduta riservata della Commissione giudicatrice

L'anno 2026, il giorno 28 del mese di agosto, alle ore 13.05, si riunisce in seduta riservata la Commissione giudicatrice, in modalità mista.

Sono presenti presso una sala del Palazzo comunale:

- dott. Mauro Tenca, Presidente e verbalizzante;
- sig.ra Lorella Geroni, commissario.

Partecipa mediante collegamento da remoto:

- dott.ssa Alba Resemini, commissario.

Il Presidente accerta la presenza di tutti i componenti della Commissione e la regolarità del collegamento da remoto.

Il Presidente richiama il verbale delle operazioni di gara n. 2 del 30 luglio 2026, con il quale la Commissione ha proceduto alla valutazione delle offerte tecniche e all'attribuzione dei relativi punteggi, nonché il verbale n. 3 del 31 luglio 2026, con il quale la Commissione, preso atto della comunicazione della Centrale unica di committenza concernente le certificazioni dichiarate dall'operatore economico Volpi Pietro S.r.l., aveva rinviato alla presente seduta l'esame della documentazione trasmessa e le conseguenti determinazioni.

La Commissione procede pertanto all'esame della predetta documentazione e dei riferimenti messi a disposizione dalla Centrale unica di committenza, limitatamente alle certificazioni rilevanti ai fini del criterio D – Certificazioni del disciplinare di gara.

In particolare, la Commissione procede alla verifica del possesso delle certificazioni.

All'esito delle verifiche effettuate, la Commissione accerta che l'operatore economico Volpi Pietro S.r.l. risulta in possesso, delle certificazioni UNI ISO 45001:2023 e UNI EN ISO 22005, rilevanti rispettivamente ai fini dei subcriteri D.3 e D.4.

La Commissione rileva altresì che il disciplinare di gara prevede per ciascuno dei predetti subcriteri l'attribuzione di n. 2 punti tabellari.

Pertanto, la Commissione attribuisce all'operatore economico Volpi Pietro S.r.l.:

- punti 2 per il subcriterio D.3 – Certificazione salute e sicurezza sul lavoro UNI ISO 45001:2018 in quanto la certificazione posseduta 45001:2023, agli atti, è equipollente;

- punti 2 per il subcriterio D.4 – Certificazione di conformità UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità di prodotto.

La Commissione dà atto che, trattandosi di punteggi tabellari, gli stessi sono attribuiti in valore assoluto sulla base della presenza dell'elemento richiesto, secondo quanto previsto dal disciplinare di gara.

Conseguentemente, ferme restando tutte le ulteriori valutazioni e i punteggi attribuiti nel verbale n. 2, non interessati dalla presente verifica, la Commissione procede alla rideterminazione del punteggio tecnico dell'operatore economico Volpi Pietro S.r.l. e al conseguente aggiornamento dei punteggi tecnici complessivi approvando la tabella aggiornata contenente i punteggi tecnici definitivi, **allegata al presente verbale sotto la lettera A, quale parte integrante e sostanziale dello stesso.**

La Commissione dà atto che tutti gli operatori economici hanno conseguito un punteggio tecnico ante riparametrazione superiore alla soglia minima di 40 punti su 80 prevista dal disciplinare e risultano pertanto ammessi alla successiva fase di valutazione delle offerte economiche.

Conclusa definitivamente la fase di valutazione delle offerte tecniche, la Commissione si aggiorna alla successiva seduta pubblica, la cui data sarà comunicata agli operatori economici, nel corso della quale saranno resi noti i punteggi tecnici definitivi e si procederà all'apertura delle offerte economiche.

Alle ore13.27, il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

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

Mauro Tenca
07.09.2026
15:57:55
GMT+02:00

Il Presidente della Commissione e verbalizzante
Dott. Mauro Tenca
Firmato digitalmente

Il Commissario
Dott.ssa Alba Resemini
Firmato digitalmente

Firmato digitalmente da:
Resemini Alba
Firmato il 04/09/2026 16:12
Seriale Certificato: 5370914
Valido dal 12/01/2026 al 12/01/2029
InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

Il Commissario
Sig.ra Lorella Geroni
Firmato digitalmente

Lo Scoiattolo Soc Coop

A	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	24	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	NOTE
a.1	Fasi Operative del servizio	10	8	7	7	0,73	7,33	
a.2	Diete Speciali	6	8	8	8	0,80	4,80	
a.3	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente –	8	8	8	8	0,80	6,40	
B	**MENU' ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**	**11**						
b.1	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	6	9	9	8	0,87	5,20	
b.2	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	5	9	9	9	0,90	4,50	
C	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**	**10**						
c.1	La Commissione valuterà la qualifica, i corsi di formazione ed il monte ore giornaliero degli addetti al servizio (cuoco, somministratori, personale addetto alla refezione). Sarà anche oggetto di valutazione il numero di eventuali addetti aggiuntivi rispetto al numero già previsto dal Capitolato. N.B. Nel caso di organico aggiuntivo, lo stesso dovrà essere adeguatamente indicato e valorizzato nella tabella del personale nel Mod. 3	10	7	7	7	0,70	7,00	
D	**CERTIFICAZIONI - Tabellare**	**8**						
d.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000 relativa al sistema di gestione della sicurezza alimentare	2					2,00	
d.2	Possesso della Certificazione gestione ambientale UNI EN ISO 14001:2015	2					2,00	
d.3	Certificazione salute e sicurezza sul lavoro UNI ISO 45001:2018	2					2,00	
d.4	Certificazione di conformità UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità di prodotto	2					2,00	
E	**FORNITURE PRODOTTI LEGATI A CAM - CRITERI PREMIANTI**	**9**						
e.1	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	5	7	7	7	0,70	3,50	
e.2	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	4	10	10	10	1,00	4,00	
F	**SERVIZIO MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI LEGATI AL SERVIZIO - Tabellare**	**17**						
f.1	Proposta di realizzazione e gestione di 1 Pranzo di Natale all'anno per ogni anno di servizio per almeno 75 anziani	9					9,00	
f.2	Fornitura di pasti gratuiti all'anno per ogni anno di servizio	8					8,00	
G	**ULTERIORI REQUISITI PREMIALI - Come da D.Lgs 209/2024 Allegato II.3 - Tabellare**	**1**						
g.1	Abbia, nell'ultimo triennio, rispettato i principi della parità di genere e adottato specifiche misure per promuovere le pari opportunità generazionali e di genere, anche tenendo conto del rapporto tra uomini e donne nelle assunzioni, nei livelli retributivi e nel conferimento di incarichi apicali oppure possesso della Certificazione UNI UNI/PdR 125:2022 rilasciata da Ente accreditato	1					1,00	
		80					**68,73**	

S.Lucia Societa' Cooperativa Sociale di Solidarieta' ONLUS

A	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	24	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	NOTE
a.1	Fasi Operative del servizio	10	10	9	9	0,93	9,33	
a.2	Diete Speciali	6	9	9	8	0,87	5,20	
a.3	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente –	8	8	7	8	0,77	6,13	
B	**MENU' ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**	**11**						
b.1	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	6	9	9	8	0,87	5,20	
b.2	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	5	9	9	9	0,90	4,50	
C	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**	**10**						
c.1	La Commissione valuterà la qualifica, i corsi di formazione ed il monte ore giornaliero degli addetti al servizio (cuoco, somministratori, personale addetto alla refezione). Sarà anche oggetto di valutazione il numero di eventuali addetti aggiuntivi rispetto al numero già previsto dal Capitolato. N.B. Nel caso di organico aggiuntivo, lo stesso dovrà essere adeguatamente indicato e valorizzato nella tabella del personale nel Mod. 3	10	8	8	8	0,80	8,00	
D	**CERTIFICAZIONI - Tabellare**	**8**						
d.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000 relativa al sistema di gestione della sicurezza alimentare	2					2,00	
d.2	Possesso della Certificazione gestione ambientale UNI EN ISO 14001:2015	2					2,00	
d.3	Certificazione salute e sicurezza sul lavoro UNI ISO 45001:2018	2					2,00	
d.4	Certificazione di conformità UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità di prodotto	2					2,00	
E	**FORNITURE PRODOTTI LEGATI A CAM - CRITERI PREMIANTI**	**9**						
e.1	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	5	9	9	9	0,90	4,50	
e.2	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	4	10	10	10	1,00	4,00	
F	**SERVIZIO MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI LEGATI AL SERVIZIO - Tabellare**	**17**						
f.1	Proposta di realizzazione e gestione di 1 Pranzo di Natale all'anno per ogni anno di servizio per	9					9,00	
f.2	Fornitura di pasti gratuiti all'anno per ogni anno di servizio	8					8,00	
G	**ULTERIORI REQUISITI PREMIALI - Come da D.Lgs 209/2024 Allegato II.3 - Tabellare**	**1**						
g.1	Abbia, nell'ultimo triennio, rispettato i principi della parità di genere e adottato specifiche misure per promuovere le pari opportunità generazionali e di genere, anche tenendo conto del rapporto tra uomini e donne nelle assunzioni, nei livelli retributivi e nel conferimento di incarichi apicali oppure possesso della Certificazione UNI UNI/PdR 125:2022 rilasciata da Ente accreditato	1					1,00	
		80					**72,87**	

VOLPI PIETRO S.R.L

A	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	24	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3	coeff. medio	coefficiente	NOTE
a.1	Fasi Operative del servizio	10	7	8	8	0,77	7,67	
a.2	Diete Speciali	6	8	8	8	0,80	4,80	
a.3	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente –	8	6	7	8	0,70	5,60	
B	**MENU' ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**	**11**						
b.1	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	6	8	8	8	0,80	4,80	
b.2	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	5	10	10	10	1,00	5,00	
C	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**	**10**						
c.1	La Commissione valuterà la qualifica, i corsi di formazione ed il monte ore giornaliero degli addetti al servizio (cuoco, somministratori, personale addetto alla refezione). Sarà anche oggetto di valutazione il numero di eventuali addetti aggiuntivi rispetto al numero già previsto dal Capitolato. N.B. Nel caso di organico aggiuntivo, lo stesso dovrà essere adeguatamente indicato e valorizzato nella tabella del personale nel Mod. 3	10	7	7	8	0,73	7,33	
D	**CERTIFICAZIONI - Tabellare**	**8**						
d.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000 relativa al sistema di gestione della sicurezza alimentare	2					2,00	
d.2	Possesso della Certificazione gestione ambientale UNI EN ISO 14001:2015	2					2,00	
d.3	Certificazione salute e sicurezza sul lavoro UNI ISO 45001:2018	2					2,00	
d.4	Certificazione di conformità UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità di prodotto	2					2,00	
E	**FORNITURE PRODOTTI LEGATI A CAM - CRITERI PREMIANTI**	**9**						
e.1	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	5	10	10	10	1,00	5,00	
e.2	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	4	10	10	10	1,00	4,00	
F	**SERVIZIO MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI LEGATI AL SERVIZIO - Tabellare**	**17**						
f.1	Proposta di realizzazione e gestione di 1 Pranzo di Natale all'anno per ogni anno di servizio per	9					9,00	
f.2	Fornitura di pasti gratuiti all'anno per ogni anno di servizio	8					8,00	
G	**ULTERIORI REQUISITI PREMIALI - Come da D.Lgs 209/2024 Allegato II.3 - Tabellare**	**1**						
g.1	Abbia, nell'ultimo triennio, rispettato i principi della parità di genere e adottato specifiche misure per promuovere le pari opportunità generazionali e di genere, anche tenendo conto del rapporto tra uomini e donne nelle assunzioni, nei livelli retributivi e nel conferimento di incarichi apicali oppure possesso della Certificazione UNI UNI/PdR 125:2022 rilasciata da Ente accreditato	1					1,00	
		80					**70,20**	

Punteggi Riparametrati			SCOIATTOLO	S.LUCIA	VOLPI		SCOIATTOLO	S.LUCIA	VOLPI	SCOIATTOLO	S.LUCIA	VOLPI
A	**ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**	**24**	**coeff. medio**	**coeff. Medio**	**coeff. medio**	**punt max**				**riparametrato**	**riparametrato**	**riparametrato**
a.1	Fasi Operative del servizio	10	0,73	0,93	0,77	0,93	0,79	1,00	0,82	7,86	10,00	8,21
a.2	Diete Speciali	6	0,80	0,87	0,80	0,87	0,92	1,00	0,92	5,54	6,00	5,54
a.3	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente –	8	0,80	0,77	0,70	0,80	1,00	0,96	0,88	8,00	7,67	7,00
B	**MENU' ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**	**11**										
b.1	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	6	0,87	0,87	0,80	0,87	1,00	1,00	0,92	6,00	6,00	5,54
b.2	Menù per ricorrenze particolari adeguate al contesto scolastico, al periodo e alle età dei bambini	5	0,90	0,90	1,00	1,00	0,90	0,90	1,00	4,50	4,50	5,00
C	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**	**10**										
c.1	La Commissione valuterà la qualifica, i corsi di formazione ed il monte ore giornaliero degli addetti al servizio (cuoco, somministratori, personale addetto alla refezione). Sarà anche oggetto di valutazione il numero di eventuali addetti aggiuntivi rispetto al numero già previsto dal Capitolato. N.B. Nel caso di organico aggiuntivo, lo stesso dovrà essere adeguatamente indicato e valorizzato nella tabella del personale nel Mod. 3	10	0,70	0,80	0,73	0,80	0,88	1,00	0,92	8,75	10,00	9,17
D	**CERTIFICAZIONI - Tabellare**	**8**										
d.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000 relativa al sistema di gestione della sicurezza alimentare	2								2,00	2,00	2,00
d.2	Possesso della Certificazione gestione ambientale UNI EN ISO 14001:2015	2								2,00	2,00	2,00
d.3	Certificazione salute e sicurezza sul lavoro UNI ISO 45001:2018	2								2,00	2,00	2,00
d.4	Certificazione di conformità UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità di prodotto	2								2,00	2,00	2,00
E	**FORNITURE PRODOTTI LEGATI A CAM - CRITERI PREMIANTI**	**9**										
e.1	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	5	0,70	0,90	1,00	1,00	0,70	0,90	1,00	3,50	4,50	5,00
e.2	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	4	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00	4,00	4,00
F	**SERVIZIO MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI LEGATI AL SERVIZIO - Tabellare**	**17**										
f.1	Proposta di realizzazione e gestione di 1 Pranzo di Natale all'anno per ogni anno di servizio per almeno 75 anziani	9								9,00	9,00	9,00
f.2	Fornitura di pasti gratuiti all'anno per ogni anno di servizio	8								8,00	8,00	8,00
G	**ULTERIORI REQUISITI PREMIALI - Come da D.Lgs 209/2024 Allegato II.3 - Tabellare**	**1**										
g.1	Abbia, nell'ultimo triennio, rispettato i principi della parità di genere e adottato specifiche misure per promuovere le pari opportunità generazionali e di genere, anche tenendo conto del rapporto tra uomini e donne nelle assunzioni, nei livelli retributivi e nel conferimento di incarichi apicali oppure possesso della Certificazione UNI UNI/PdR 125:2022 rilasciata da Ente accreditato	1								1,00	1,00	1,00
		80								**74,15**	**78,67**	**75,46**

0	nessun proposta
1	proposta totalmente insufficiente ed inefficace
2	proposta insufficiente ed inefficace
3	proposta non completamente sufficiente ed inefficace
4	proposta sufficiente ma inefficace
5	proposta sufficiente ma poco efficace
6	proposta sufficiente ma solo parzialmente efficace
7	soluzione discreta e non completamente efficace
8	soluzione buona ed efficace
9	soluzione più che buona ed efficace
10	soluzione ottimale, efficace ed innovativa