

PARAMETRI E CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

L'offerta dovrà essere redatta in conformità alle prescrizioni del presente documento e alla vigente normativa **in materia di imposta di bollo**. Essa dovrà essere composta da un'**offerta tecnica** e da un'**offerta economica**. Le offerte dovranno essere presentate in **distinte buste (o plichi)** adeguatamente chiuse e sigillate con le medesime modalità previste per il plico esterno di cui al paragrafo 13 del disciplinare di gara, recanti all'esterno la denominazione dell'operatore economico, la dicitura (rispettivamente: "**B – Offerta tecnica**", "**C – Offerta economica**"), l'oggetto della gara e il CIG. Esse andranno quindi inserite **nel plico unico esterno**.

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà a seguito di procedura aperta esperita ai sensi dell'art. 60 del d.lgs. 50/2016, con il criterio di aggiudicazione dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**, secondo quanto disposto dagli all'art. 16 e 17 della l.p. 2/2016, sulla base dei seguenti elementi:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE E PESO PONDERALE

Ai fini dell'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, la stazione appaltante assume gli elementi ed i relativi fattori ponderati di seguito indicati:

QUALITÀ: punti massimi	85
PREZZO : punti massimi	15
Totale punti massimi	100

I punteggi relativi agli elementi di valutazione dell'offerta tecnica saranno attribuiti dalla Commissione tecnica in base alle indicazioni fornite dai concorrenti in sede di offerta tecnica secondo quanto di seguito specificato al paragrafo I) OFFERTA TECNICA.

I punteggi relativi all'offerta economica saranno attribuiti dal seggio di gara applicando le formule di seguito riportate al paragrafo II) OFFERTA ECONOMICA.

L'aggiudicazione verrà disposta nei confronti del soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa e cioè che avrà ottenuto il **punteggio complessivo più alto (max 100 punti)** risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica e del punteggio attribuito all'offerta economica, con le modalità di seguito indicate.

In caso di parità di punteggio (sommatoria di punteggio tecnico ed economico), l'individuazione dell'aggiudicatario avverrà mediante estrazione a sorte in seduta pubblica. La stazione appaltante procederà ad aggiudicare anche nel caso di una sola offerta valida purché ritenuta conveniente e idonea in relazione all'oggetto dell'appalto ed alle prescrizioni degli atti di gara.

Ai sensi dell'art. 95, c. 12, del d.lgs. 50/2016, la stazione appaltante si riserva inoltre la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Il punteggio per ogni aspetto (tecnico ed economico) e per ogni elemento di valutazione (anche in sede di riparametrazione) dovrà essere approssimato alla seconda cifra decimale con arrotondamento all'unità superiore se la terza cifra decimale è ≥ 5 o all'unità inferiore se < 5 .

Le offerte tecniche duplici (con alternative) o comunque condizionate non saranno ritenute valide e saranno **escluse**.

Analogamente saranno **escluse** le offerte economiche indeterminate, parziali, condizionate, plurime o in aumento.

Si precisa che:

- quanto riportato nell'offerta è vincolante per il concorrente per tutta la durata contrattuale;
- le migliori offerte dal concorrente saranno a totale carico dell'aggiudicatario.

I) OFFERTA TECNICA

La stazione appaltante, giovandosi dell'ausilio di una Commissione tecnica, esprime una scelta insindacabile del soggetto la cui offerta tecnica è considerata preferibile, sulla base degli elementi di valutazione di seguito riportati.

I concorrenti devono presentare un "**Progetto per la gestione del servizio di ristorazione**" consistente nella compilazione del **modulo di offerta e dei relativi allegati** disponibili sul sito internet www.appalti.provincia.tn.it, alla pagina relativa alla presente procedura (ALLEGATO D AL DISCIPLINARE DI GARA – MODELLO OFFERTA TECNICA).

Gli allegati all'offerta tecnica non potranno superare né il numero di facciate né il numero di righe eventualmente indicato. Le parti in eccesso non saranno oggetto di valutazione da parte della Commissione tecnica.

Il modello di assegnazione dei punteggi è stato elaborato tenendo conto anche della struttura e delle voci di capitolato presenti nell'allegato 1 al decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni" (cfr. art. 8 del Capitolato speciale).

Quanto riportato nel Capitolato speciale è considerato minimo inderogabile di carattere prestazionale richiesto dalla stazione appaltante; il mancato rispetto nell'offerta di tale minimo inderogabile renderà non conforme l'offerta con conseguente **esclusione** del concorrente dal prosieguo della gara.

Pena l'esclusione, **l'offerta tecnica non dovrà contenere riferimenti, diretti o indiretti, ad elementi economici** ed in particolare al contenuto dell'offerta economica.

Per gli elementi/sub-elementi di valutazione di natura qualitativa (parametri di valutazione P2, P3, P6, P7, P9, P10, P11, P12), il punteggio sarà attribuito attraverso la media dei voti variabili tra 0 e 1 moltiplicati per il peso assegnato, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione tecnica. I voti saranno attribuiti in base ai seguenti giudizi:

GIUDIZIO	VOTO
non sviluppato	voto = 0
poco significativo	$0 < \text{voto} \leq 0,2$
scarso	$0,2 < \text{voto} \leq 0,4$
mediocre	$0,4 < \text{voto} \leq 0,5$
discreto	$0,5 < \text{voto} \leq 0,6$
buono	$0,6 < \text{voto} \leq 0,7$
molto buono	$0,7 < \text{voto} \leq 0,8$
elevato	$0,8 < \text{voto} \leq 0,9$
ottimo	$0,9 < \text{voto} \leq 1$

PARAMETRI AFFERENTI L'AREA TUTELA DELL'AMBIENTE

Parametro P1 – percentuale di automezzi a basso impatto ambientale

massimo punti 2

L'offerta deve illustrare l'incidenza percentuale del numero di automezzi a basso impatto ambientale che il concorrente si impegna ad utilizzare nell'espletamento del servizio per il quale formula l'offerta, rispetto al totale automezzi impiegati dall'operatore economico (sezione 1 dell'offerta tecnica).

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$P_i = 2 * \%i / \%max$$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

$\%i$ = percentuale offerta dal concorrente i-esimo

$\%max$ = percentuale massima offerta

Parametro P2 – progetto di gestione degli approvvigionamenti

massimo punti 10

L'offerta deve descrivere il progetto relativo alla modalità di gestione degli approvvigionamenti, con particolare attenzione alla qualificazione e alla stagionalità degli alimenti, all'ottimizzazione logistica, alla maggiore riduzione possibile di chilometri percorsi su gomma (trasporti collettivo, magazzinaggi comuni, trasporti su mezzi a pieno carico) e all'uso responsabile della risorsa idrica (valutando le modalità di veicolazione dei pasti in considerazione delle potenzialità dei centri di cottura e della dislocazione delle strutture in una logica di contenimento degli effetti nocivi sull'ambiente - sezione 2 dell'offerta tecnica).

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$P_i = 10 * C_i / C_{max}$$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

C_i = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

C_{max} = valore di C_i max

Parametro P3 – Piano di gestione del ciclo dei rifiuti e piano di destinazione del cibo non consumato

massimo punti 3

L'offerta deve evidenziare elementi di efficacia, innovazione e completezza con riferimento al Piano di gestione del ciclo dei rifiuti/degli imballaggi e del Piano di destinazione del cibo non somministrato (sezione 3 dell'offerta tecnica)

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$P_i = 3 * C_i / C_{max}$$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

C_i = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

C_{max} = valore di C_i max

PARAMETRI AFFERENTI L'AREA QUALITÀ DEI PRODOTTI ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

Parametro P4 – Qualificazione dei prodotti alimentari

massimo punti 15

L'offerta deve indicare l'incidenza percentuale in termini di peso delle tipologie di produzioni, rispetto al totale, oltre a quella prevista come obbligatoria dal capitolato a garanzia della qualità, che il concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti per i quali formula l'offerta. (sezione 4 dell'offerta tecnica)

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine

Tipologia di produzione	Punti %
produzione biologica	punti % in più rispetto al valore obbligatorio (20%)
prodotti IGP, DOP, STG, prodotti di qualità riconosciuta e certificata (es. marchio Qualità Trentino) o altra produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali	punti % in più rispetto al valore obbligatorio (10%)
prodotti a basso impatto ambientale	punti % in più rispetto al valore obbligatorio (60%)

Carne

Tipologia di produzione	
produzione biologica	punti % in più rispetto al valore obbligatorio (7,5%)
prodotti IGP, DOP, prodotti tipici e tradizionali	punti % in più rispetto al valore obbligatorio (12,5%)
prodotti a basso impatto ambientale	punti % in più rispetto al valore obbligatorio (60%)

Pesce

Tipologia di produzione	
acquacoltura biologica o pesca sostenibile	punti % in più rispetto al valore obbligatorio (10%)
prodotti IGP, DOP o di qualità riconosciuta e certificata (es. Marchio Qualità Trentino)	punti % in più rispetto al valore obbligatorio (10%)
prodotti a basso impatto ambientale	Punti % in più rispetto al valore obbligatorio (60%)

$$P_i = 15 * C_i / C_{max}$$

dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Ci = sommatoria punti % in più rispetto al valore obbligatorio

Cimax = massimo valore di Ci

Parametro P5 – Prodotti a filiera trentina, filiera interamente trentina, filiera corta e filiera locale

massimo punti 15

L'offerta deve indicare le tipologie di derrate alimentari a filiera trentina, filiera interamente trentina, filiera corta e filiera locale – al fine di dare seguito alle iniziative di cui al parametro P6, nel rispetto dei calendari proposti, di cui al punto 2 e punto 3 dell'allegato B) del Capitolato speciale, compatibilmente con le effettive potenzialità/disponibilità del territorio trentino e l'andamento delle stagioni – che il concorrente si impegna a utilizzare nella preparazione dei pasti per i quali formula l'offerta, come indicato nelle tabelle che seguono.

In ogni caso dovranno essere presentate le modalità di approvvigionamento dei prodotti della filiera locale proposti (sezione 5 dell'offerta tecnica).

prodotti a filiera trentina – filiera interamente trentina – filiera corta – filiera locale	punti
Carni bovine	3
Frutta fresca: mele, pere, pesche, albicocche, kiwi, fragole, prugne e susine	3
Trote	1
Latte e derivati	4
Verdura fresca: patate, carote, verze, cappucci, cavolfiori, zucche, zucchine	4

$P_i = 15 * \text{Punti-}i / \text{Punti-max}$

dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Punti i = punti conseguiti dal concorrente i-esimo

Punti max = punti massima offerta

Parametro P6 – Progetto “educazione alimentare”

massimo punti 2

L'offerta deve comprendere un progetto per l'organizzazione di iniziative volte all'educazione alimentare e all'acculturamento della popolazione sulle condizioni storico-geografiche e sociali trentine (sezione 6 dell'offerta tecnica). Sono previsti i seguenti sub elementi:

sub-elemento 1: organizzazione e realizzazione di eventi a carattere informativo, divulgativo, di promozione ed educazione alla salute (es. incontri tematici, seminari), e organizzazione e realizzazione di materiale informativo da rendere disponibile su supporto cartaceo, elettronico o su applicazione (app) dedicata: fino al massimo di punti **1**.

Verranno valutati, in particolare, il potenziale numero di destinatari coinvolti e l'attinenza di quanto offerto al tema.

sub-elemento 2: coinvolgimento, nella fase di progettazione dell'iniziativa di cui al sub-elemento precedente, di:

a) produttori locali;

b) Commissioni mense scolastiche e Istituti scolastici;

Verrà valutata in particolare la capacità del progetto di mettere in relazione dialogica i soggetti sopra specificati. Fino ad un massimo di punti **1**.

$P_p = C_i \cdot \text{punteggio massimo del sub-elemento}$

dove:

$P_p = \text{punteggio parziale per sub elemento}$

$C_i = \text{media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1}$

Quindi:

$P_i = 2 \cdot \sum P_p / \sum P_{pmax}$

dove

$P_i = \text{punteggio attribuito al concorrente i-esimo}$

$\sum P_p = \text{sommatoria dei punti parziali, conseguiti dal concorrente i-esimo}$

$\sum P_{pmax} = \text{punti massima offerta}$

Parametro P7 – Progetto per la gestione delle diete speciali

massimo punti 2

L'offerta deve contenere un progetto per la gestione delle diete speciali (sezione 7 dell'offerta tecnica) a mente dell'allegato B al Capitolato speciale, con riferimento al quale saranno valutati chiarezza, completezza, innovatività e valore aggiunto della proposta

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$P_i = 2 \cdot C_i / C_{max}$

dove

$P_i = \text{punteggio attribuito al concorrente i-esimo}$

$C_i = \text{media dei voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1}$

$C_{max} = \text{valore di } c_{max}$

PARAMETRI AFFERENTI L'AREA ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Parametro P8 – Prodotti provenienti da cooperative sociali

massimo punti 2

L'offerta deve indicare su base annua l'incidenza percentuale sul fatturato dei prodotti provenienti da cooperative sociali che il concorrente si impegna a garantire nella gestione dell'appalto (sezione 8 dell'offerta tecnica).

Per cooperative sociali si intendono quelle di cui al punto B) del c. 1 dell'art. 1 della legge 381/1991.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$P_i = 2 \cdot \%i / \%max$

dove

$P_i = \text{punteggio attribuito al concorrente i-esimo}$

$\%i = \text{percentuale offerta dal concorrente i-esimo}$

$\%max = \text{percentuale massima offerta}$

Parametro P9 – Piano di produzione, piano di igiene ambientale e organizzazione del personale

massimo punti 25

L'offerta deve descrivere il piano di produzione e l'organizzazione del personale (cfr. in proposito l'allegato D al Capitolato speciale), specificando in particolare, relativamente a quest'ultimo aspetto, quanto segue (sezione 9 dell'offerta tecnica):

- modalità con la quale il concorrente intende organizzare il ciclo produttivo delle diverse aree di lavoro e dei flussi di produzione, sia presso i centri di cottura che presso i punti distribuzione, tenuto conto che il servizio prevede oltre ai pasti anche la somministrazione della frutta a merenda presso le scuole primarie; fino ad **8 punti**;
- organico che si intende impiegare in ogni struttura messa a disposizione dalla stazione appaltante, specificando monte ore settimanale, qualifica ed esperienza professionale degli addetti che saranno impiegati presso i vari centri di cottura e alla distribuzione delle varie attività previste, distinte per qualifiche, mansioni e strutture di destinazione, fino a **8 punti**;
- l'organico previsto per le sostituzioni del personale, distinto per qualifiche, livello di inquadramento e orario settimanale, considerando le ore effettive messe a disposizione nonché le modalità organizzative: fino a **4 punti**;
- iniziative previste in materia di formazione del personale impiegato oltre a quelle obbligatorie per legge: fino a **2 punti**;
- iniziative previste per la tutela dei lavoratori e in particolare per la conciliazione lavoro-famiglia, con ciò intendendo gli operatori economici che, alla data di presentazione dell'offerta, hanno acquisito la certificazione base famiglia-lavoro di cui allo standard "Family audit" previsto dalla delibera di Giunta provinciale n. 1364 del 10 giugno 2010 e ss.mm. e/o standard equivalenti: fino a **3 punti**.

$P_p = C_i * \text{punteggio massimo del sub-elemento} / C_{max}$

dove:

P_p = punteggio parziale per sub elemento

C_i = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

C_{max} = massimo valore di C_i

Quindi:

$P_i = 25 * \sum P_p / \sum P_{pmax}$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

$\sum P_p$ = sommatoria dei punti parziali, conseguiti dal concorrente i-esimo

$\sum P_{pmax}$ = punti massima offerta

Parametro P10 – Iniziative di coinvolgimento di persone svantaggiate

massimo punti 2

L'offerta deve descrivere le iniziative di coinvolgimento delle persone svantaggiate nella predisposizione del servizio di ristorazione che il concorrente si impegna a garantire nella gestione dell'appalto, in base ad un progetto specifico che evidenzia obiettivi e modalità operative specifici per le singole persone individuate (sezione 10 dell'offerta tecnica), con

riferimento al quale saranno valutati chiarezza, completezza, innovatività e valore aggiunto della proposta.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$P_i = 2 * C_i / C_{max}$$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

C_i = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

C_{max} = voti massima offerta

Parametro P11 – Piano di gestione delle emergenze

massimo punti 4

L'offerta deve descrivere il piano di gestione delle emergenze riportante le modalità proposte per assicurare, per tutta la durata contrattuale, in caso di un eventuale fermo cucina, almeno un centro di cottura di emergenza, con capacità di pasti idonea a corrispondere al fabbisogno dell'ambito territoriale della Comunità di Primiero (minimo 150 pasti giornalieri – sezione 11 dell'offerta tecnica), con riferimento al quale sarà valutata la capacità di produzione della cucina alternativa e la vicinanza ai centri di cottura esistenti

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$P_i = 4 * C_i / C_{max}$$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

C_i = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

C_{max} = voti massima offerta

Parametro P12 – Piano attrezzature e macchinari - Riduzione del rumore percepito nelle sale mensa

massimo punti 3

L'offerta, a mente dell'allegato C al Capitolato speciale, deve contenere le modalità previste per manutenzione delle dotazioni, con riferimento al quale saranno valutati chiarezza, completezza, innovatività e valore aggiunto della proposta.

In questa sede sono inoltre premiati gli accorgimenti finalizzati alla riduzione del rumore percepito nelle sale mensa.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$P_i = 3 * C_i / C_{max}$$

dove

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

C_i = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

C_{max} = voti massima offerta

Il punteggio attribuito all'offerta tecnica del concorrente verrà calcolato dalla sommatoria dei punteggi attribuiti ai parametri di valutazione di cui sopra, ciascuno preventivamente riparametrato come indicato nelle formule, con successiva riparametrazione dei punteggi totali complessivi, riportando a 85 il punteggio complessivo più alto e proporzionando a tale punteggio massimo i punteggi complessivi provvisori prima calcolati.

$$P_{tec} = 85 * P_i / P_{max}$$

dove:

P_{tec} = punteggio finale conseguito per l'offerta tecnica dal concorrente i-esimo

Pi = sommatoria di tutti i coefficienti conseguiti dal concorrente i-esimo per i parametri da 1 a =12

Pmax = punteggi conseguiti dall'offerta tecnica migliore.

II) OFFERTA ECONOMICA

Ai fini della determinazione dei coefficienti relativi all'elemento prezzo indicato nel disciplinare di gara sono utilizzate le seguenti formule:

$$Pecon = 15 * (Ri/Rmax)^{0,3}$$

dove:

Pecon = punteggio attribuito al concorrente 1-esimo per l'offerta economica

Ri = Ribasso percentuale offerto dal concorrenti i-esimo

Rmax = Ribasso percentuale massimo offerto in gara

Una volta attribuito il punteggio relativo al prezzo è possibile determinare il punteggio complessivo ottenuto dalle offerte dei concorrenti attraverso l'applicazione della seguente formula:

$$Ptot = Ptec + Pecon$$

dove:

Ptot= Punteggio complessivo ottenuto dall'offerta del concorrente i-esimo

Ptec= punteggio ottenuto dall'offerta tecnica del concorrente i-esimo

Peco= punteggio ottenuto dall'offerta economica del concorrente per il prezzo.

L'offerta economica deve indicare:

1) A PENA DI ESCLUSIONE, i prezzi unitari del pasto offerti per ogni singola categoria di utenti (pasto servizio ristorazione scolastica a domicilio Comunità di Primiero, pasto nido d'infanzia Canal S. Bovo e pasto scuola materna Canal S. Bovo), al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

I prezzi dovranno essere espressi in cifre (da indicarsi con DUE DECIMALI, al centesimo di Euro) e in lettere.

Non sono ammesse offerte in aumento con riferimento a ciascuna base d'asta:

- Euro 6,15 importo pasto servizio ristorazione scolastica e pasti a domicilio Comunità di Primiero;
- Euro 4,20 importo pasto nido d'infanzia Canal S. Bovo;
- Euro 6,15 importo pasto scuola materna Canal S. Bovo;

In caso di discordanza tra il valore in cifre e in lettere, il seggio di gara considererà valido il valore espresso in lettere.

Eventuali decimali ulteriori rispetto ai 2 (due) richiesti verranno troncati e non saranno presi in considerazione. Qualora il concorrente indichi un numero inferiore di decimali rispetto a quelli richiesti, il seggio di gara considererà i decimali mancanti pari a zero.

2) il prezzo complessivo offerto (in cifre ed in lettere, come sopra indicato), derivante dalla somma di tutti i prezzi totali parziali.

Ai fini dell'aggiudicazione la stazione appaltante terrà per validi ed immutabili i prezzi unitari offerti per ogni posizione (considerando quelli espressi in lettere, se difforni da quelli in cifre), correggendo, ove si riscontrino errori di calcolo, il prodotto tra quantità e prezzo unitario e/o la somma dei prezzi complessivi parziali, fino a determinare l'importo totale complessivo offerto.

- 3) la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, c. 10, del d.lgs. 50/2016. Detti costi dovranno risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto.
- 4) la stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, c. 10, del d.lgs. 50/2016.

Riepilogo criteri attribuzione punteggi

PARAMETRI	PUNTI AREA
P1 Percentuale automezzi a basso impatto ambientale	2 A
P2 Progetto di gestione degli approvvigionamenti	10 A
P3 Piano di gestione del ciclo dei rifiuti e piano di destinazione del cibo non consumato	3 A
P4 Qualificazione dei prodotti alimentari	15 Q
P5 Prodotti a filiera trentina, filiera interamente trentina, filiera corta e filiera locale	15 Q
P6 Progetto educazione alimentare	2 Q
P7 Progetto per la gestione delle diete speciali	2 Q
P8 Prodotti provenienti da cooperative sociali	2 O
P9 Piano di produzione, piano di igiene ambientale e organizzazione del personale	25 O
P10 Iniziative di coinvolgimento persone svantaggiate	2 O
P11 Piano di gestione delle emergenze	4 O
P12 Piano attrezzature e macchinari – Riduzione del rumore percepito nelle sale mensa	3 O
TOTALE PUNTEGGIO	85

A	PARAMETRI AFFERENTI L'AREA "TUTELA DELL'AMBIENTE"	15
Q	PARAMETRI AFFERENTI L'AREA "QUALITÀ DEI PRODOTTI ED EDUCAZIONE ALIMENTARE"	34
O	PARAMETRI AFFERENTI L'AREA "ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO"	36
	TOTALE	85