



area educazione, universita', ricerca
cultura e sport

Prot. n. 9/1-1/2016-33 (2475)

Oggetto: Concessione di spazi per l'installazione di apparecchiature per la distribuzione di bevande e prodotti vari tramite distributori automatici all'interno di strutture dell'Area Educazione, Università, Ricerca, Cultura e Sport.

VERBALE

Premesso che

con la determinazione del Dirigente dell'Area Educazione, Università, Ricerca, Cultura e Sport n. 71 di data 05/10/2016, è stata costituita la Commissione giudicatrice per l'individuazione di una ditta specializzata cui concedere spazi all'interno di alcune strutture dell'Area in oggetto presso i quali installare apparecchiature per la distribuzione di bevande e prodotti vari tramite distributori automatici, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016, nominando i seguenti commissari ed il segretario verbalizzante:

- presidente: dott. Nicola Bressi – Direttore Civici Musei;
- componente: dott. Alberto Rigo – Funzionario Direttivo Coordinatore presso il Servizio Museo Arte Moderna Revoltella, Musei Civici, Promozione e Progetti culturali;
- componente: dott.ssa Emilia Patriarca - Funzionaria Direttiva amministrativa Coordinatrice, incaricata per la P.O. Sistema integrato pubblico/privato controllo e accreditamento dei Servizi Educativi Integrati;
- segretaria verbalizzante: dott.ssa Sandra Righes – Funzionaria Direttiva amministrativa presso il Servizio Musei Scientifici;

che la dott.ssa Righes, in qualità di segretaria verbalizzante della predetta Commissione giudicatrice, ha conservato n. 2 (due) "buste B" contenenti le offerte tecniche e n. 2 "buste C" contenenti le offerte economiche, chiuse e sigillate, presentate dalle seguenti ditte:

DITTA	SEDE
DOTT. PAOLO POLIDORI	VIA PIEMONTE D'ISTRIA N. 1/B - TRIESTE
GRUPPO ILLIRIA SPA	VIA JACOPO LINUSSIO N.1 - UDINE

che in data 07/11/2016 è stata comunicata a mezzo email alle suddette ditte la data della seduta pubblica per la verifica della documentazione presentata dalla ditta Polidori Paolo a regolarizzazione della dichiarazione amministrativa presentata e, a seguire, per l'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche, fissata per le ore 9.00 del 10/11/2016 presso l'ufficio di Direzione del Servizio Musei Scientifici sito al 2° piano del Museo di Storia Naturale in via dei Tominz n. 4 a Trieste;

che alle ore 9.20 del 10/11/2016 in seduta pubblica è stata verificata la regolarità della documentazione presentata dalla ditta dott. Paolo Polidori a regolarizzazione della dichiarazione amministrativa presentata, come risulta dal verbale prot. n. 9/1-1/2016 -32 (2474) conservato agli atti;

Il giorno 10/11/2016, stesso, alle ore 9.40, presso l'ufficio di Direzione del Servizio Musei Scientifici situato al 2° piano del Museo di Storia Naturale in via dei Tominz n. 4 in Trieste, si è riunita la Commissione giudicatrice citata in premessa, per l'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche delle ditte concorrenti sopra citate.

Alla seduta sono presenti: il presidente della commissione giudicatrice, dott. Nicola Bressi, la commissaria dott.ssa Emilia Patriarca, il commissario dott. Alberto Rigo e la segretaria verbalizzante dott.ssa Sandra Righes.

Partecipano alla riunione, in rappresentanza della ditta dott. Paolo Polidori il Sig. Walter Renar e della ditta Gruppo Illiria Spa il Sig. Manuel Corelli, giusta delega conservata agli atti.

La segretaria Righes consegna al Presidente le due buste contenenti le offerte tecniche, conservate dalla segretaria stessa in luogo chiuso a chiave (armadio, chiuso a chiave, nella stanza n. 4 sita al secondo piano dell'immobile comunale di via dei Tominz n. 4) e si dà, quindi, inizio alla seduta.

La commissione verifica che tutte le buste siano regolarmente sigillate. La verifica ha esito positivo.

Si pende atto che il Disciplinare di gara prevede, tra l'altro, quanto segue:

(...)

2)"BUSTA B - OFFERTA TECNICA

La busta contrassegnata con la dicitura "BUSTA B – OFFERTA TECNICA" dovrà contenere la relazione relativa allo svolgimento dell'attività di distribuzione di bevande ed alimenti tramite distributori automatici, oggetto della presente procedura con particolare riferimento:

A1 alla **QUALITA' DEGLI IMPIANTI**: dovrà essere presentata una tabella nella quale siano riportati il numero e la tipologia di distributori messi a disposizione delle singole sedi nelle quali è previsto il presente servizio, la descrizione, l'indicazione dell'anno di costruzione, la classe energetica, l'accessibilità o meno anche a persone diversamente abili e quant'altro ritenuto necessario, e la dichiarazione che i distributori possiedono le caratteristiche minime previste all'art. 6 del Capitolato speciale, in particolare quanto indicato nelle lettere da a) a l) dell'articolo medesimo;

A2 ai **PRODOTTI EROGATI**, dovrà essere presentata una tabella con l'indicazione:

- delle singole tipologie di prodotti erogati in ciascuna sede,
- dei prodotti nutrizionalmente e qualitativamente migliorativi rispetto a quanto previsto all'art. 4 del capitolato speciale (indicare quali);
- dei prodotti BIO, DOP, IGP, di stagione, a km zero, del commercio equo/solidale, non OGM, (indicare quali);
- dei prodotti per utenza speciale quale celiaci, allergici, diabetici (indicare quali); Dovranno essere allegate le schede tecniche dei prodotti offerti.

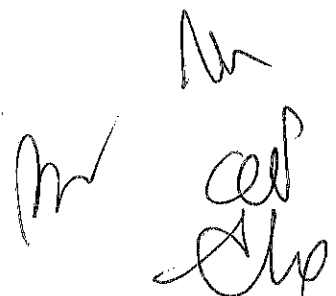
A3 alla **QUALITA' DEL SERVIZIO ORGANIZZATIVO E DEL PIANO DI LAVORO**, dovrà essere presentata una proposta riferita:

- alle modalità di erogazione del servizio, con particolare riguardo al personale utilizzato ed alla formazione in ambito igienico sanitario e nutrizionale dello stesso, al deposito di stoccaggio dei prodotti, alle modalità di sanificazione dei distributori;
- al piano delle forniture, con riguardo alla frequenza, continuità e tempistica di rifornimento dei prodotti;
- al piano di assistenza tecnica con riferimento ai tempi di intervento in caso di guasto, alla manutenzione e alla sostituzione dei distributori;

A4 alla **CERTIFICAZIONE DI QUALITA'**, dovranno essere allegate le copie delle certificazioni di qualità possedute;

A5 alle **PROPOSTE MIGLIORATIVE**, dovranno essere indicate:

- le eventuali adesioni a progetti di promozione di stili alimentari corretti;
- le modalità dell'eventuale monitoraggio sulla qualità percepita da parte dell'utenza;
- altro



Il progetto presentato, escluse le schede tecniche dei prodotti offerti di cui al suddetto punto A2, deve essere composto al massimo da 15 facciate in formato A4 con un numero massimo di 40 righe per facciata ed utilizzando, per il corpo del testo, il carattere ARIAL di dimensione non inferiore a 12.

I margini sinistro e destro del foglio non dovranno essere inferiori a 25 millimetri.

Ulteriori facciate o documenti allegati non saranno oggetto di valutazione.

(...)

Si procede quindi all'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche nel seguente ordine:

DITTA	SEDE
DOTT. PAOLO POLIDORI	VIA PIEMONTE D'ISTRIA N. 1/B - TRIESTE
GRUPPO ILLIRIA SPA	VIA JACOPO LINUSSIO N.1 - UDINE

La documentazione presentata dalle ditte sopra riportate è stata prodotta nel rispetto di quanto previsto dagli atti di gara.

Alle ore 10.00, il presidente dott. Bressi comunica la conclusione della seduta pubblica di apertura delle offerte tecniche e, pertanto, i delegati delle due ditte concorrenti, escono dalla stanza.

Alle ore 10.05 il presidente Bressi dispone la continuazione dei lavori della commissione, con l'esame delle singole offerte presentate dalle imprese concorrenti e precisamente:

1. ditta dott. Paolo Polidori: lettura e discussione dei singoli punti; attribuzione dei relativi punteggi e dei coefficienti, nonché alla loro riparametrazione così come previsto nei documenti di gara. I punteggi così determinati sono dettagliati nella scheda allegato n. 1 quale parte integrante e sostanziale del presente verbale;
2. ditta Gruppo Illiria Spa: lettura e discussione dei singoli punti; attribuzione dei relativi punteggi e dei coefficienti, nonché alla loro riparametrazione così come previsto nei documenti di gara. I punteggi così determinati sono dettagliati nella scheda allegato n. 2 quale parte integrante e sostanziale del presente verbale;

Alle ore 12.30, dopo aver concluso l'esame degli elaborati delle suddette ditte e l'attribuzione dei punteggi, il presidente propone la chiusura dei lavori della commissione.

Il presidente Bressi, sentiti gli altri componenti della commissione giudicatrice, dispone, altresì, lo svolgimento della seduta pubblica di apertura delle buste contenenti le offerte economiche, da effettuarsi nella giornata del 22/11/2016 alle 11.30, presso la sede del Museo di Storia Naturale in via dei Tominz n. 4 a Trieste, secondo piano, uffici di Direzione, dando incarico alla segretaria Righes di inviare alle imprese concorrenti apposita comunicazione a mezzo posta elettronica.

Alle ore 12.35 la seduta viene chiusa e le offerte tecniche ricollocate nelle rispettive buste B presentate dalle ditte concorrenti; le stesse vengono consegnate alla segretaria Righes per la loro conservazione in luogo chiuso a chiave.

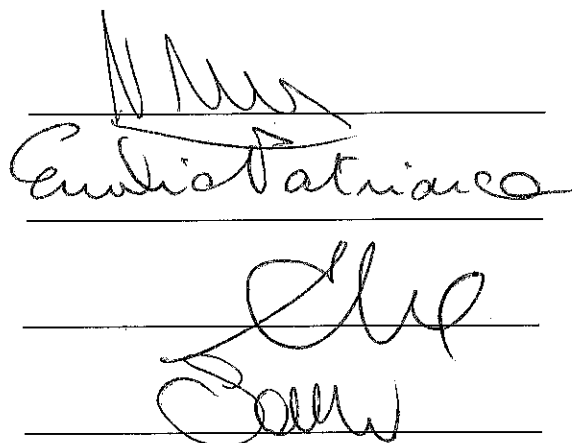
Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente della Commissione
dott. Nicola Bressi

La Commissaria
dott.ssa Emilia Patriarca

Il Commissario
dott. Alberto Rigo

La segretaria verbalizzante
dott.ssa Sandra Righes



A - OFFERTA TECNICA

CONCORRENTE:

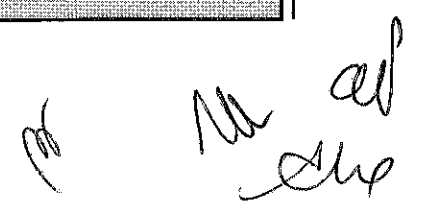
ditta dott. PAOLO POLIDORI

OFFERTA TECNICA (MAX: 60 PUNTI)	ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO COMMISSIONE			Calcolo del punteggio applicando il metodo stabilito nella lettera invito
	PRESIDENTE PRESIDENTE PRESIDENTE	COMMISSARIO COMMISSARIO COMMISSARIO	COMMISSARIO COMMISSARIO COMMISSARIO	

A.1 QUALITÀ DEGLI IMPIANTI (MAX=4 PUNTI)					
A.1.1 - Anno di costruzione	(MAX=4 PUNTI)	PUNTEGGIO ATTRIBUITO (MAX 4 PUNTI)			CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)
<p>1</p> <p>Indicazione per ogni distributore messo a disposizione delle singole sedi nelle quali è previsto il servizio dell'anno di costruzione. Tutti i distributori proposti dovranno rientrare in una sola delle fasce previste. In caso contrario il punteggio assegnato sarà quello riferito alla fascia più bassa.</p> <p>Motivazione: dall'analisi della documentazione presentata, si evince che la ditta metterà a disposizione presso le sedi previste nel Capitolato Speciale: n. 1 distributore automatico costruito nell'anno 2012 n. 19 distributori costruiti nel 2018</p>		PRES	C1	C2	
		1			1,00
TOTALE A.1.1					1,00

A.1.2 - Caratteristiche dei distributori	(MAX=4 PUNTI)	COEFFICIENTI ATTRIBUITI			MEDIA COEFFICIENTI	CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)
<p>1</p> <p>Classe energetica dei distributori - Documentazione della classe energetica A o A+ (qualora tutti i distributori proposti rientrassero nelle suddette classi energetiche sarà assegnato il punteggio massimo, in caso contrario il punteggio assegnato sarà pari a zero)</p> <p>MAX : Punti 2</p> <p>Motivazione: tutti i distributori proposti rientrano nella classe energetica A+/A+</p>		PRES	C1	C2		
		1	1	1	1	2,00
<p>2</p> <p>Distributori accessibili anche a persone diversamente abili - (qualora tutti i distributori proposti fossero accessibili a persone diversamente abili sarà assegnato il punteggio massimo, in caso contrario il punteggio assegnato sarà pari a zero)</p> <p>MAX : Punti 2</p> <p>Motivazione: tutti i distributori proposti sono accessibili alle persone diversamente abili</p>		PRES	C1	C2		
		1	1	1	1	2,00
TOTALE A.1.2					4,00	

A2 - PRODOTTI EROGATI (MAX= 25 PUNTI)						
A2.1 - Numero (tipologia) dei prodotti erogati in ciascuna sede (indicazione della tipologia di prodotti quali bevande calde, fredde, snack, frutta, succhi di frutta, bibite, ecc) che saranno venduti presso le sedi in base ai distributori messi a disposizione	(MAX=6 PUNTI)	COEFFICIENTI ATTRIBUITI			MEDIA COEFFICIENTI	CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)
<p>1</p> <p>Motivazione: nella relazione presentata sono stati specificati i prodotti che saranno presenti stabilmente nei singoli distributori automatici proposti; la proposta, pur riportando i prodotti presenti a rotazione all'interno dei distributori automatici, non collega i prodotti a rotazione alla tipologia corrispondente di prodotto presente stabilmente, come peraltro specificato nella lettera di chiarimenti dd. 30/03/2016, inviata a tutte le ditte invitate a presentare offerta. Inoltre per il distributore dell'Aquario Marino è prevista la sola erogazione di bevande calde.</p>		PRES	C1	C2		
		0,5	0,5	0,5	0,5	4,00



A2.2 – Utilizzo di prodotti nutrizionalmente e qualitativamente migliorativi rispetto a quanto previsto all'art. 4 del capitolato	(MAX=10 I PUNTI)	COEFFICIENTI ATTRIBUITI	MEDIA COEFFICIENTI	CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)
Motivazione: dalla relazione presentata, risultano proposti più di 10 prodotti nutrizionalmente e qualitativamente migliorativi rispetto a quanto previsto all'art. 4 del capitolato speciale		PRES 1	C1 1	C2 1
A2.3 – Presenza di prodotti BIO, DOP/IGP, di stagione, a km zero, del commercio equo/solidale, non OGM	(MAX=5 PUNTI)	COEFFICIENTI ATTRIBUITI	MEDIA COEFFICIENTI	CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)
Motivazione: dall'analisi della relazione così come formulata, si evince la presenza di 4 prodotti BIO, DOP/IGP		PRES 0,5	C1 0,5	C2 0,5
A2.4 – Presenza di prodotti per utenza speciale (cellaci, diabetici, allergici)	(MAX=8 PUNTI)	COEFFICIENTI ATTRIBUITI	MEDIA COEFFICIENTI	CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)
Motivazione: dall'analisi della relazione così come formulata, si evince la presenza di 8 prodotti per utenze speciali (cellaci, diabetici, allergici)		PRES 0,75	C1 0,75	C2 0,75
TOTALE A2				26,25

A3 – QUALITÀ DEL SERVIZIO ORGANIZZATIVO E DEL PIANO DI LAVORO PRODOTTI EROGATI (MAX= 16 PUNTI)

A3.1 – Modalità di erogazione del servizio- Descrizione delle modalità di esecuzione del servizio, con particolare riguardo al personale utilizzato e alla formazione in ambito igienico sanitario e nutrizionale dello stesso. Al deposito di stoccaggio dei prodotti, alle modalità di sanificazione dei distributori	(MAX=6 PUNTI)	COEFFICIENTI ATTRIBUITI	MEDIA COEFFICIENTI	CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)
Motivazione: dalla proposta presentata, si rileva che la ditta metterà a disposizione n. 4 addetti al rifornimento formati in ambito igienico sanitario e nutrizionale e n. 3 tecnici per i guasti; per quanto riguarda il rifornimento dei distributori, le tempistiche sono quelle previste dal Capitolato speciale. Nulla viene specificato riguardo alle modalità di sanificazione dei distributori. Nella relazione non vi è alcuna indicazione relativa al deposito di stoccaggio dei prodotti.		PRES 0,25	C1 0,25	C2 0,25




A3.2 – Piano delle forniture, con particolare riguardo alla frequenza, alla continuità e tempistica di rifornimento dei prodotti	(MAX= 6 PUNTI)	COEFFICIENTI ATTRIBUITI	MEDIA COEFFICIENTI	CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)
		PRES C1 C2		
Motivazione: come da Capitolato speciale, è previsto che i distributori vengano riforniti almeno due volte la settimana o a seconda delle esigenze delle sedi e sempre in caso di segnalazione da parte del cliente.		0,5 0,5 0,5	0,5	4,50

A3.3 – Piano di assistenza tecnica con riferimento ai tempi di intervento in caso di guasto, alla manutenzione e sostituzione dei distributori	(MAX=3 PUNTI)	COEFFICIENTI ATTRIBUITI	MEDIA COEFFICIENTI	CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)
		PRES C1 C2		
Motivazione: la ditta si impegna ad intervenire nel minor tempo possibile e comunque entro le 8 ore lavorative successivamente alla segnalazione di guasto e malfunzionamento del distributore, come previsto dal Capitolato speciale. In caso di guasti persistenti, il distributore sarà sostituito entro una settimana. La manutenzione ordinaria sarà effettuata ad ogni passaggio, mentre la manutenzione straordinaria sarà effettuata una volta al mese.		0,5 0,5 0,5	0,5	3,00

TOTALE A3				7,50
------------------	--	--	--	------

A4 – CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ (MAX 3 PUNTI)

A4 – Certificazione di qualità	(MAX= 3 PUNTI)	PUNTEGGIO ATTRIBUITO		CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)
		PRES C1 C2		
Motivazione: dall'analisi della documentazione presentata, si rileva che la ditta non risulta in possesso di certificazioni di qualità		0		0,00

TOTALE A4				0,00
------------------	--	--	--	------

A5 – PROPOSTE MIGLIORATIVE (MAX 3 PUNTI)

A5.1 – ADESIONE A PROGETTI DI PROMOZIONE DI STILI ALIMENTARI CORRETTI	(MAX= 1 PUNTI)	PUNTEGGIO ATTRIBUITO		CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)
		PRES C1 C2		
Motivazione: all'analisi della documentazione presentata, non risulta che la ditta aderisca a progetti di promozione di stili alimentari corretti.		0		0,00

Handwritten signatures and initials:
 A
 M. Cap
 Edo

A5.2 - Monitoraggio sulla qualità percepita da parte dell'utenza	(MAX= 1 PUNTI)	PUNTEGGIO ATTRIBUITO		CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)	
Motivazione: all'analisi della documentazione presentata, non risulta che la ditta effettui il monitoraggio sulla qualità percepita da parte dell'utenza		PRES	C1	C2	
		0			0,00
A5.3 - Altro	(MAX= 1 PUNTI)	PUNTEGGIO ATTRIBUITO		CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)	
Motivazione: nulla da segnalare		PRES	C1	C2	
		0			0,00
TOTALE AS				0,00	

TOTALE COMPLESSIVO PROGETTO TECNICO PUNTI 33,75

IL COMMISSARIO
 DOTT.SSA EMILIA PATTARCA



IL PRESIDENTE
 DOTT. NICOLA BRESSI



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
 DOTT.SSA SANDRA RIGHES



IL COMMISSARIO
 DOTT. ALBERTO RIGO



A2.2 - Utilizzo di prodotti nutrizionalmente e qualitativamente migliorativi rispetto a quanto previsto all'art. 4 del capitolato	(MAX= 10 (PUNTI))	PUNTEGGI ATTRIBUITI	MEDIA COEFFICIENTI	CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)		
<p>Motivazione: dall'analisi della relazione presentata, risultano proposti più di 14 prodotti nutrizionalmente e qualitativamente migliorativi rispetto a quanto previsto all'art. 4 del capitolato speciale</p>		PRES	C1	C2	1,00	10,00
		1	1	1		
A2.3 - Presenza di prodotti BIO, DOP/IGP, di stagione, a km zero, del commercio equo/solidale, non OGM	(MAX= 5 (PUNTI))	PUNTEGGI ATTRIBUITI	MEDIA COEFFICIENTI	CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)		
<p>Motivazione: dall'analisi della relazione presentata, risultano proposti 14 prodotti BIO, DOP/IGP</p>		PRES	C1	C2	1,00	5,00
		1	1	1		
A2.4 - Presenza di prodotti per utenza speciale (celiaci, diabetici, allergici)	(MAX= 5 (PUNTI))	PUNTEGGI ATTRIBUITI	CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)	CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)		
<p>Motivazione: dall'analisi della relazione presentata, risultano proposti 14 prodotti per utenze speciali (celiaci, diabetici, allergici)</p>		PRES	C1	C2	1,00	5,00
		1	1	1		
TOTALE A2				28,00		

A3 - QUALITA' DEL SERVIZIO ORGANIZZATIVO E DEL PIANO DI LAVORO PRODOTTI DEROGATI (MAX= 10 PUNTI PUNTI)

A3.1 - Modalità di erogazione del servizio- Descrizione delle modalità di esecuzione del servizio, con particolare riguardo al personale utilizzato e alla formazione in ambito igienico sanitario e nutrizionale dello stesso. Al deposito di stoccaggio dei prodotti, alle modalità di sanificazione dei distributori	(MAX= 8 (PUNTI))	PUNTEGGI ATTRIBUITI	CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)	CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)		
<p>Motivazione: Verranno messi a disposizione per la gestione dei distributori oggetto della concessione in argomento 11 operatori (Responsabile di sede, di reparto, commerciale, ispettore, addetto al rifornimento, un jolly, responsabile tecnico, tecnico esterno, area manager, responsabile degli acquisti e responsabile servizi integrati); il personale è formato e aggiornato continuamente, oltre ad essere munito di telefono cellulare e di computer palmare al fine di interagire in tempo reale con l'azienda e di garantire la costante reperibilità. La ditta ha riportato le procedure, estratte dal Manuale di Autocontrollo aziendale, relative a tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dei distributori e di caricamento dei prodotti negli stessi, a garanzia della corretta gestione. E' stata resa descrizione dei depositi di stoccaggio dei prodotti e delle procedure di lavoro da seguire all'interno degli stessi.</p>		PRES	C1	C2	1,00	8,00
		1	1	1		

M. P. del Elu

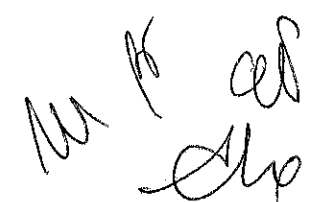
A3.2 – Piano delle forniture, con particolare riguardo alla frequenza, alla continuità e tempistica di rifornimento dei prodotti	(MAX=6 PUNTI)	PUNTEGGI ATTRIBUITI			CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)	
		PRES	C1	C2		
Motivazione: è previsto che i distributori siano riforniti con frequenza proporzionale ai consumi in essere e, ove necessario verrà effettuato un passaggio quotidiano dell'operatore da lunedì a domenica, festivi compresi. E' presente un sistema automatizzato di controllo che consente di visualizzare il giro visite pianificato giornaliero per i vari addetti e che traccia le attività svolte dall'operatore (coerenza caricamento con soglie minime e massime previste).		0,75	0,75	0,75	0,75	9,00

A3.3 – Piano di assistenza tecnica con riferimento ai tempi di intervento in caso di guasto, alla manutenzione e sostituzione dei distributori	(MAX=6 PUNTI)	PUNTEGGI ATTRIBUITI			CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)	
		PRES	C1	C2		
Motivazione: è previsto un numero verde aziendale per le segnalazioni, attivo tutti i giorni (festivi compresi). L'intervento avverrà nel tempo medio di 5-15 minuti dalla chiamata in quanto ogni tecnico – localizzato tramite satellite - ha una specifica zona pre-assegnata e comunque entro le 8 ore lavorative previste dal Capitolato speciale. In caso di guasto non riparabile in loco, il distributore verrà sostituito nella stessa giornata o comunque non oltre il giorno successivo la segnalazione. Vengono garantiti una serie di interventi di manutenzione preventiva in base a programmazione settimanale. La ditta è dotata di un magazzino ricambi completamente informatizzato, per la gestione degli interventi tecnici presso la clientela.		1	1	1	1,00	6,00

TOTALE A3 18,00

A4 – CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ (MAX 3 PUNTI)						
A4 – Certificazione di qualità (UNI EN ISO 9001/2008 – 22000/2005 - Certificato TQS, ecc...)	(MAX=3 PUNTI)	PUNTEGGI ATTRIBUITI			CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)	
		PRES	C1	C2		
Motivazione: la ditta è in possesso di n. 5 certificazioni di qualità di cui ha allegato copia.		3				3,00
TOTALE A4						3,00

A5 – PROPOSTE MIGLIORATIVE (MAX 3 PUNTI)						
A5.1 – ADESIONE A PROGETTI DI PROMOZIONE DI STILI ALIMENTARI CORRETTI	(MAX=1 PUNTI)	PUNTEGGI ATTRIBUITI			CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)	
		PRES	C1	C2		
Motivazione: la ditta sviluppa un progetto dedicato alla sana alimentazione denominato "Free From – for vending", presentato a livello nazionale a Milano durante "Venditalia 2015", la fiera della distribuzione automatica. La ditta, inoltre, aderisce al progetto nazionale curato dall'Associazione Italiana Cellachia, denominato "Alimentazione Fuori Casa".		1				1,00



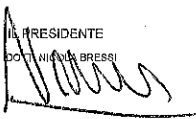
A6.2 - Monitoraggio sulla qualità percepita da parte dell'utenza	(MAX= 1 PUNTI)	PUNTEGGI ATTRIBUITI	CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)	
<input type="checkbox"/> <p>Motivazione: la ditta utilizza il "Questionario di customer satisfaction" che viene somministrato due volte l'anno sulla base di un piano di visite elaborato annualmente e che vede un campione selezionato in modo da poter distinguere i clienti per segmenti di Interesse (es. per sede operativa, per settore, per classe dimensionale ecc...)</p>	PRES	C1	C2	1,00
A6.3 - Altro	(MAX= 1 PUNTI)	PUNTEGGI ATTRIBUITI	CALCOLO (PUNTEGGIO FINALE)	
<input type="checkbox"/> <p>Motivazione: la ditta propone la fornitura di cestini differenziati per la raccolta di bicchieri e palette, nonché di tavolini tipo autogrill.</p>	PRES	C1	C2	1,00
TOTALE A6				3,00

TOTALE COMPLESSIVO PROGETTO TECNICO PUNTI 60,00
--

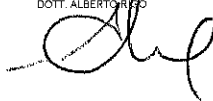
IL COMMISSARIO
DOTT. SSA EMILIA PATRIZIO



IL PRESIDENTE
DOTT. NINA BRESSI



IL COMMISSARIO
DOTT. ALBERTO BO



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
DOTT. SSA SANDRA RIGHES



Elenco firmatari

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000 E DEL D.LGS. 82/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Questo documento è stato firmato da:

NOME: LORENZUT FABIO

CODICE FISCALE: LRNFBA59T27E098E

DATA FIRMA: 16/01/2017 18:38:06

IMPRONTA: 0C4DA6B279FDDDBFE45D50E7017A283F4D7244E55DF6147D80872A2B66176D214
D7244E55DF6147D80872A2B66176D214412DAD274B4B1966F9DD3FEFA3EA9538
412DAD274B4B1966F9DD3FEFA3EA9538366B3C0424A632A86810404813761BEB
366B3C0424A632A86810404813761BEBE878E36B28610646D15FB9BF63A54AE4