

3 0 MAG. 2018

Pubblicato sul profilo del committente www.provincia.treviso.it in data

PROT. 45313

STAZIONE UNICA APPALTANTE - AREA BENI E SERVIZI VERBALE N.3 DEL 3.05.2018

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO/CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

COMUNI ADERENTI ALLA SUA

Richiamati i precedenti verbali n. 1 di seduta pubblica in data 24.04.2018 e n. 2 di seduta in parte pubblica e in parte riservata in data 2.5.2018 relativi alla procedura di gara finalizzata all'affidamentodell'appalto/concessione del servizio di ristorazione scolastica e fornitura pasti per utenti domiciliari a ridotto impatto ambientale per Comuni aderenti alla SUA, di cui al Bando di gara prot n. 21440/9.3.2018, suddiviso in diciotto lotti;

L'anno 2018 (duemiladiciotto), in questo giorno di giovedi 3 (tre) del mese di maggio alle ore 10:45, nella sala 2 sita nell'edificio n. 6 della Provincia di Treviso, in Via Cal di Breda n. 116, in seduta riservata, si riunisce la Commissione giudicatrice per riprendere l'esame delle offerte tecniche iniziato nella precedente seduta riservata.

E' presente la Commissione giudicatrice nominata, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, con atto del Coordinatore della S.U.A. Area beni e Servizi - prot. n. 34774 del 24.4.2018, i cui componenti hanno dichiarato il possesso dei requisiti previsti dagli articoli 77, commi 4, 5 e 6, e 42 comma 2 del D.Lgs 50/2016 e così composta:

- Dott. Elisabetta Perona, Dirigente del Servizio Amministrativo Ecologia, Presidente:
- Sig.ra Michela Costella, Responsabile Gestionale del Settore Protezione Civile, Caccia e Pesca e Agricoltura della Regione Veneto/Provincia di Treviso c/o Provincia di Treviso, componente;
- Dott.ssa Barbara Parissenti Responsabile Gestionale del Settore Affari Legali, Contratti e Provveditorato della Provincia di Treviso, componente.

Svolge le funzioni di segretario verbalizzante la Dott. ssa Gianna Di Tos, Funzionario P.O. del Settore Segreteria Generale; la stessa ha dichiarato il possesso dei requisiti previsti dagli articoli 77, comma 6, e 42 comma 2 del D.Lgs 50/2016.

Il Presidente, richiamate le norme prestabilite dal Disciplinare di Gara, dispone di procedere con la valutazione delle offerte tecniche presentate dei concorrenti in gara per il lotto n. 5, il cui punteggio verrà attribuito nel seguente modo:

LOTTO N. 5 - COMUNE DI FONTANELLE

GR Clairles

er J

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONAL SCELTE	E / LISTA	PUNTS D MAX	PUNTI Q MAX	T FTHUG XAM
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE. All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
	definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura	Tra 20 e 29 km	Punti 1			
	e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più		Punti 2			
	breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maos.	Meno di 10 km	Punti 3			
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) All'aggiudicatario, prima di		Punti 0			2
	procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	SI	Punti 2		A44-64 in a 2 a a a a a a a a a a a a a a a a a	
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) All'aggiudicatario, prima di		Punti 0			2
	procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a guanto offerto.	ŠI	Punti 2			And the state of t
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE E SICUREZZA SUL	ł company of the comp	Punti 0			2
	LAVORO All'aggiudicatario, prima di		Punti 1			
	procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di	CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
	verificarne la rispondenza a quanto offerto	UNI EN ISO 14001 e OHSAS 18001:2007	Punti 2		r_tangapapanananananananananananananananana	

	•				
5	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA	NO	Punti 0		4
	FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti				
	direttamente nella zona di			ļ	
	produzione, preferibilmente nel				
	territorio Comunale o Provinciale,				
	con acquisto diretto dal produttore)				
	All'aggiudicatario, prima di				
	procedere all'aggiudicazione	SI	Punti 4		
	<u>definitiva</u> ed entro il termine				
	assegnato, verrà chiesto di indicare il				1
	nominativo e l'ubicazione del				
	fornitore, al fine di verificarne la				
	rispondenza a quanto offerto.				
6	UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP		to DOP o		3
	DEL VENETO	IGP del Veneto			
	All'aggiudicatario, prima di				
	procedere all'aggiudicazione				
	definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i				
1	prodotti al fine di verificarne la				1
	rispondenza a quanto offerto.				
7	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL	NO	Punti 0		4
	LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO		, GIR. U		"
1	MUNTO, CONFEZIONATO E				
	TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA	,	Punti 2		
	CORTA	latte "Origine Italia"			
:	All'aggiudicatario, prima di	1-44 4-4	Burn's 4		
	procedere all'aggiudicazione	Latte e derivati del latte "Origine Italia" e	Punti 4]	
	definitiva ed entro il termine	a filiera corta			
	assegnato, verrà chiesto di produrre]		
	dichiarazione del fornitore attestante				
	la provenienza del latte, al fine di]	
	verificarne la rispondenza a quanto				
<u></u>	offerto.				
8	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI	NO	Punti 0		4
	DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA"				
	OVVERO COLTIVATO E				
	TRASFORMATO IN ITALIA)				
	All'aggiudicatario, orima di				
	procedere all'aggiudicazione		<u> </u>		
	definitiva ed entro il termine	Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine	Punti 4		
	assegnato, verrà chiesto di produrre	i Italia"			
	dichiarazione del fornitore attestante				
	la provenienza del pomodoro, al fine				
	di verificarne la rispondenza a quanto]
	offerto.				
9	UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI	NO	Punti 0		3
	OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO				-
	All'aggiudicatario, prima di				
	procedere all'aggiudicazione	Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 1,5	1	
	definitiva ed entro il termine				
	assegnato, verrà chiesto di produrre				
	dichiarazione del formitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio,		1		
	al fine di verificarne la rispondenza a		<u> </u>		
	guanto offerto.				1
]			1
L		1		.t	. 1

GAB Clearer

8 36

		Olio EVO "ITALIANO"	Punti 1,5		
	I PUNTEGGI SONO CUMULABILI				
10	UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	0,5 punti per ogni pr commercio equo e solida			1
1	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture) Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)	La Commissione attribuirà i coefficienti s seguente CRITERIO MOTI grado di valorizzazione elo dei fornitori del criteri di selezione e di c	VAZIONALE: dei prodotti territorio,	5	
	Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.				
12	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA: - AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA'; - AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI; - TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonchè le		IVAZIONALE: nza nella prodotti, eratori del	1	

	caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione,). Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.				
13	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI)	Cadenza annuale	Punti 0 Punti 3		3
14	PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE (PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA)	0 pasti 40 pasti 60 pasti 100 pasti	Punti 0 Punti 1 Punti 3 Punti 5		5
15	ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE (PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA)	NO Si	Punti 0 Punti 4		4
16	VARIANTI PASTI (PER IL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI)	NO Fra 3 (tre) primi, 3 (tre) secondi, 1 (uno) contorno caldi/ 1 (uno contorno freddo) Fra 3 (tre) primi, 3(tre) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)	Punti 0 Punti 1 Punti 3		4
		Fra 4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)	Punti 4		
17	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine	Classe Euro 4 (tutti) Classe Euro 5 (tutti)	Punti 0 Punti 1		2

Gww.

Cles veles

6 BE

	assegnato, verra chiesto di produrre la carta di circolazione e di registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2		
18	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	МО	Punti 0		5
		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	Punti 2		
		Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festivita (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)	Punti 3		
19	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	coinvolgimento del numero di iniziative proj	VAZIONALE: <u>e chiarezza</u> ite <u>e delle</u> fattibilità di ido di territorio,	5	
20	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati	attribuirà i coefficienti s seguente CRITERIO MOT efficacia, chiarezza, coinvolgimento del varietà degli strumenti	IVAZIONALE: grado di territorio,	4	

	(pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.				
21	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	attribuirà i coefficienti del seguente MOTIVAZIONALE:	CRITERIO	4	
22	n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune		Punti 0 Punti 3		3
23	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi, modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente, organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e ad altri	attribuirà i coefficienti del seguente MOTIVAZIONALE: Grado di flessibilità di fornito completezza e se	el software emplicità di unzionalità, dell'utenza, completezza	5	

GAM Clever

	eventualmente inseriti dalla Ditta				
	Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosì all'esame del contenuto delle prime due facciate.				
24	PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO	NO	Punti 0		2
	I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	n. 1 Responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica	Punti 1		
		n. 1 Dietista, Medico o Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione	Punti 1		
12.7	Totale			24	56

La Commissione giudicatrice inizia la lettura e l'esame delle proposte tecniche formulate da tutte le ditte concorrenti:

- 1. Ristorazione Ottavian SPA di San Vendemiano (TV)
- 2. EP Spa di Roma
- 3. Ladisa SRL di Bari

Al termine della valutazione ognuno dei Commissari procede con l'attribuzione dei coefficienti.

Il coefficiente da 0 a 1 espresso da ciascun Commissario per ciascun criterio di valutazione di cui ai numeri 11, 12, 19, 20, 21 e 23 viene trascritto nel foglio di calcolo che determina la media dei coefficienti attribuita a ciascun concorrente (Ci) e la successiva attribuzione dei punteggi, come indicato ai punti 18.2 e 18.4 del Disciplinare di gara.

In riferimento all'offerta tecnica formulata dalla concorrente Ladisa srl considerato che nel disciplinare di gara è prevista l'attribuzione di uno specifico punteggio per la relazione inerente il criterio n. 15 "Rotazione menu' su n. 8 settimane (per servizio di ristorazione scolastica", la Commissione non attribuisce alcun punteggio alla concorrente per il predetto elemento di valutazione, in quanto non ha selezionato nessuna tra le proposte previste dalla scheda punteggi.

Per i restanti criteri di valutazione, l'assegnazione del punteggio avviene sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto e in base al peso indicato per ognuno nella colonna LISTA SCELTE

La sommatoria dei punteggi assegnati alle concorrenti è riassunta nell' <u>Allegato 1 lotto 5 /scheda punteggi tecnici</u>, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi, al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ha ottenuto il punteggio massimo, i punteggi attribuiti vengono riparametrati per i criteri la cui formula non consente la distribuzione del punteggio massimo. Si procede pertanto ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

Il foglio elettronico calcola automaticamente i punti attribuiti ed effettua la sommatoria determinando il punteggio tecnico totale attribuito, che viene riassunto nell<u>' Allegato 2 lotto 5- scheda punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione</u>, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

In ottemperanza a quanto stabilito nel Disciplinare di gara si procede quindi, con il supporto del foglio di calcolo, alla seconda riparametrazione del punteggio medesimo, attribuendo all'offerta che ha ottenuto il maggior punteggio per i criteri di valutazione il massimo punteggio attribuibile e, proporzionalmente, un punteggio inferiore alle altre offerte.

Il Presidente dà atto che tutte le concorrenti hanno superato la soglia minima di sbarramento ai sensi dell'art.95, comma 8 del D.Lgs 50/2016, pari a 40 punti per il punteggio tecnico complessivo e pertanto le stesse sono ammesse al successivo iter di gara, come riassunto nell'<u>Allegato 3 lotto 5 - scheda punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione</u>, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Alle ore 12.50 circa la Commissione sospende i lavori; i plichi delle concorrenti vengono depositati in apposito armadio munito di serratura metallica e sottratto al pubblico e la sala viene chiusa a chiave. Alle ore 13.55 la Commissione riprende la seduta riservata e procede all'esame e alla valutazione delle offerte tecniche relative al lotto 6, il cui punteggio verrà attribuito nel seguente modo:

LOTTO N. 6 - COMUNE DI FREGONA

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONAL SCELTE	E / LISTA	PUNTI D MAX	PUNTI Q	PUNTI T
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE. All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
	definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura	Tra 20 e 29 km	Punti 1			
	<u>e della distanza dello stesso dalla</u> sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più	Tra 10 e 19 km	Punti 2			
	breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificame la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere	Meno di 10 km	Punti 3			
	calcolata utilizzando Google Maps.					
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)	NO	Punti 0			3
	All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	SI	Punti 3			

Sun

Clover

8 K

3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.		Punti 0 Punti 3		3
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE	NO	Punti 0		3
	All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione	UNI EN ISO 14001	Punti 1		
	definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto	UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 2		
	<u>offerto</u>	UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 3		
5	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore o prodotti in centri di panificazione presenti presso il centro di cottura) All'aggiudicatario, prima di	NO	Punti 0		3
	procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.		Punti 3		
6	UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	IGP del Veneto	to DOP o		3
7	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA) All'aggiudicatario, prima di	carne bovina "Origine Italia"	Punti 0 Punti 1,5		3

	procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 1,5		
8	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO Latte e derivati del latte "Origine Italia" Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 0 Punti 1,5 Punti 3		3
9	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 0 Punti 3		3
10	UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fomitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.		Punti 1,5 Punti 1,5		3
11	UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	0,5 punti per ogni pr commercio equo e solida			1

Sam.

Clerus

e 38

12	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo	5		
	Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.			And the state of t	
13	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA: - AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA'; - AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI; - TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonchè le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione,). Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)		2		
	Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.				

14	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI	NO	Punti 0			2
14		NO	Puntro	į		2
	RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE	į			1	
	DELL'UTENZA (La rilevazione dovrà					
	comprendere almeno una settimana e		1		1	j
	dovrà essere effettata su un				1	
	campione statisticamente	Cadenza annuale	Punti Z		ŀ	
	significativo - minimo 20%				-	
	dell'utenza)				ļ	
15	PASTI GRATUITI ANNUI	NO	Punti 0			3
1	(max 1 utente)			1		1
1	(IIIIAA F MEMITEE)					
1		Sí	Punti 3		}	
16	ROTAZIONE MENU SU N. 8	NO	Punti 0			4
'	SETTIMANE		1 41161 4		1	,
	<u>3CI HMANC</u>					
		SI	Punti 4			
						-
17	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI	Classe Furn 4 (tutti)	Punti 0			2
1	TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE	2000 1 (1011)	, 4112.			- {
	ALLA CONSEGNA DEI PASTI					
	All'aggiudicatario, prima di	Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1			į
	procedere all'aggiudicazione					l
	definitiva ed entro il termine					.
	assegnato, verrà chiesto di produrre					
1	la carta di circolazione e di	Classe Euro 6,	Punti 2			
	registrazione sanitaria al fine di	alimentazione metano	, 4			
	verificarne la rispondenza a quanto	o elettrica (tutti)				
	offerto.	(3333)				

18	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI	NO	Punti 0		***************************************	2
18				***************************************		2
18	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	Preparazione menu	Punti () Punti 1			2
18		Preparazione menu tradizionali locali e/o				2
18		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina				2
18		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale,				2
18		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte				2
18		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale,				2
18		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte				2
18		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte				2
18		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	Punti 1			2
18		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno				2
18		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno Preparazione menu "festa" in occasione	Punti 1			2
18		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno Preparazione menu "festa" in occasione delle principali	Punti 1			2
18		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festivita (Natale,	Punti 1			2
18		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festivita (Natale, Carnevale, Pasqua	Punti 1			2
18		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festivita (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed	Punti 1			2
18		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festivita (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre	Punti 1			2
18		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festivita (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da	Punti 1			2
18		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festivita (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il	Punti 1			2
18	I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festivita (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da	Punti 1			2
18	I PUNTEGGI SONO CUMULABILI ADOZIONE DI INIZIATIVE DI	Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festivita (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)	Punti 1	5		2
	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE	Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festivita (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune) La Commissione	Punti 1 Punti 1			2
	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE	Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festivita (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune) La Commissione attribuirà i coefficienti s	Punti 1 Punti 1 giudicatrice ulla base del			2
	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA	Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festivita (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune) La Commissione attribuirà i coefficienti s seguente CRITERIO MOTI	Punti 1 Punti 1 giudicatrice ulla base del			2
	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE	Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festivita (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune) La Commissione attribuirà i coefficienti s seguente CRITERIO MOTI	Punti 1 Punti 1 giudicatrice ulla base del VAZIONALE:			2
	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA	Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festivita (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune) La Commissione attribuirà i coefficienti s seguente CRITERIO MOTI completezza, attinenza	Punti 1 Punti 1 Punti 1 giudicatrice ulla base del VAZIONALE: e chiarezza			2
	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE; In	Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festivita (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune) La Commissione attribuirà i coefficienti s seguente CRITERIO MOTI completezza, attinenza delle iniziative propos	Punti 1			2
	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE; In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale	Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festivita (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune) La Commissione attribuirà i coefficienti s seguente CRITERIO MOTI completezza, attinenza delle iniziative propos modalità di esecuzione,	Punti 1 Punti 1 Punti 1 Punti 1 VAZIONALE: e chiarezza te e delle fattibilità di			2
	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE; In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto	Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festivita (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune) La Commissione attribuirà i coefficienti s seguente CRITERIO MOTI completezza, attinenza delle iniziative propos	Punti 1 Punti 1 Punti 1 Punti 1 VAZIONALE: e chiarezza te e delle fattibilità di			2

Sis Clase

P 38

	iniziative proposte, con particolare riguardo al temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	numero di iniziative proposte		
20	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE. PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.		4	
	Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.			
21	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guastì tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)	attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: completezza del piano ed efficacia	4	

Si marata sha la Cammissiana					
Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.		:	The state of the s	111111111111111111111111111111111111111	
n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario e_analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato		Punti 0 Punti 3			3
UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune					
SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi, modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente, organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e ad altri eventualmente inseriti dalla Ditta Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco	attribuirà i coefficienti del seguente MOTIVAZIONALE: Grado di flessibilità di fornito completezza e si	CRITERIO el software emplicità di iunzionalità, dell'utenza, completezza	5		
indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.	And the state of t				
24 FORNITURA IN COMODATO GRATUITO, PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO, DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA PER LA SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA All'aggiudicatario, prima di		Punti ()			3
procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la scheda tecnica del prodotto offerto al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto		Punti 3			
25 PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO		Punti 0			2
I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	n. 1 Responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica	Punti 1			
	n. 1 Dietista, Medico o Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione	Punti 1			

S. W.V.

Cerce

B E

26	PRESENZA DI CONTENITORI TERMICI PER IL TRASPORTO DEI PASTI RELATIVAMENTE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (art. 5.5 del Capitolato) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre	idooneamente coibentati Contenitori dotati di sistemi attivi di tenuta calore (a vapore o elettrici)	Punti 0 Punti 1,5		3
	le schede tecniche dei contenitori termici, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Carrelli termici trasportabili	Punti 3		
	Totale - 100 Marie			25	55

La Commissione giudicatrice procede alla lettura e all'esame delle proposte tecniche formulate da tutte le ditte concorrenti:

- 1. Ristorazione Ottavian SPA di San Vendemiano (TV)
- 2. Ladisa SRL di Bari

Al termine della valutazione ognuno dei Commissari procede con l'attribuzione dei coefficienti.

Il coefficiente da 0 a 1 espresso da ciascun Commissario per ciascun criterio di valutazione di cui ai numeri 12, 13, 19, 20, 21 e 23, viene trascritto nel foglio di calcolo che determina la media dei coefficienti attribuita a ciascun concorrente (Ci) e la successiva attribuzione dei punteggi, come indicato ai punti 18.2 e 18.4 del Disciplinare di gara.

Per i restanti criteri di valutazione, l'assegnazione del punteggio avviene sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto e in base al peso indicato per ognuno nella colonna LISTA SCELTE.

La sommatoria dei punteggi assegnati alle concorrenti è riassunta nell' <u>Allegato 1 lotto 6 /scheda punteggi tecnici</u>, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi, al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ha ottenuto il punteggio massimo, i punteggi attribuiti vengono riparametrati per i criteri la cui formula non consente la distribuzione del punteggio massimo. Si procede pertanto ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

Il foglio elettronico calcola automaticamente i punti attribuiti ed effettua la sommatoria determinando il punteggio tecnico totale attribuito, che viene riassunto nell<u>'Allegato 2 lotto 6 - scheda punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione</u>, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

In ottemperanza a quanto stabilito nel Disciplinare di gara si procede quindi, con il supporto del foglio di calcolo, alla seconda riparametrazione del punteggio medesimo, attribuendo all'offerta che ha ottenuto il-maggior punteggio per i criteri di valutazione il massimo punteggio attribuibile e, proporzionalmente, un punteggio inferiore alle altre offerte.

Il Presidente dà atto che tutte le concorrenti hanno superato la soglia minima di sbarramento ai sensi dell'art.95, comma 8 del D.Lgs 50/2016, pari a 40 punti per il punteggio tecnico complessivo e pertanto le stesse sono ammesse al successivo iter di gara, come riassunto nell'<u>Allegato 3 lotto 6 - scheda punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione</u>, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

LOTTO N. 15 - COMUNE DI SARMEDE

N°	CRITERI DI YALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONAL SCELTE	E / LISTA	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	РИНТІ Т мах
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE. All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
	definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura	Tra 20 e 29 km	Punti 1			
	e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti	Tra 10 e 19 km	Punti 2			
	al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Meno di 10 km	Punti 3			
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) All'aggiudicatario, prima di		Punti O			2
	procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	SI	Punti 2			
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005;2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione		Punti 0			2
	definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	1	Punti 2			
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE	NO	Punti 0			2
	All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione		Punti 1			
	definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto	CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
	<u>offerto</u>	UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2			

Ew Jo

Coreer

P

\$ E

5	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO SI	Punti 2		2
6	UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	IGP del Veneto			3
7	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI		Punti 2 Punti 2		4
8	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del formitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	latte "Origine Italia" Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 0 Punti 2 Punti 4		4
9	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione		Punti 0 Punti 3		3

					·····
1	<u>definitiva</u> <u>ed</u> <u>entro</u> il termine	del pomodoro "Origine		ļ	
1	assegnato, verrà chiesto di produrre	Italia"			
	dichiarazione del fornitore attestante				
	la provenienza del pomodoro, al fine	1			i
	di verificame la rispondenza a quanto				
	offerto.			•	
10	UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI	NO Punti 0			3
'	OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO	Fancio		ļ	,
	All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione				
}	definitiva ed entro il termine	Olio EVO "BIOLOGICO" Punti 1,5			
	assegnato, verrà chiesto di produrre				
	dichiarazione del fornitore attestante				
	la caratteristica "italiano" e/o bio,				1
	al fine di verificarne la rispondenza a				
	quanto offerto.				
	LOUNTECCI CONO CHALILABILE				
1	I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	Olio EVO "ITALIANO" Punti 1,5			
1					ļ
11	UTILIZZO DI PRODOTTI DEL	0,5 punti per ogni prodotto del			2
	COMMERCIO EQUO E SOLIDALE	commercio equo e solidale			~
	All'aggiudicatario, prima di	•			İ
	procedere all'aggiudicazione				
	definitiva ed entro il termine				
	assegnato, verrà chiesto di produrre				1
					1
1	dichiarazione del fornitore attestante				
1	la provenienza dei prodotti, al fine di				
	verificarne la rispondenza a quanto				
L.,	offerto.				
12	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE	La Commissione giudicatrice	5		
	DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED	attribuirà i coefficienti sulla base del			1
	IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO	seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:			
	PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E	-			
	DERIVATI, FRUTTA E VERDURA	grado di valorizzazione dei prodotti			
	(dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non	e/o dei fornitori del territorio,			
	deve essere inteso come mero	<u>criteri di selezione e di controllo</u>			
	"distributore" bensì come				
	produttore, le modalità di selezione				
	dei fornitori, il sistema di controllo				
	delle forniture)				
	Allegare relazione max 1 facciata				
	formato A4 (dimensione indicativa				
	carattere 11)				
	: -:				
	Si avverte che la Commissione			·	
	Giudicatrice, in caso di relazioni				
	che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio				
	limitandosi all'esame del contenuto				
1	della prima facciata.				
12	• · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		3	<u> </u>	
13	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI	La Commissione giudicatrice	3		
	DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge	attribuirà i coefficienti sulla base del			
	n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI	seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:			
	PROVENIENTI DA:	tipologia e frequenza nella	}		
		somministrazione dei prodotti,			
	- AZIENDE CHE INTEGRANO	coinvolgimento di operatori del			
I	1	WELLER OF THE COLUMN TO	1		

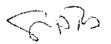
500

Clesue

P (28)

	LA DISABILITA';	territorio veneto ed in pa	rticolare di	·	i	
		quello provinciale	recording dr			
	AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;					
	 TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA 					
	Dovranno essere indicati i prodotti e					
1	la periodicità nella					
	somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di					
	giornate a tema per la					
	sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la					
	criminalità organizzata) nonchè le					
	caratteristiche del fornitore (gruppi		1			
	sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione,).					
	Allegare relazione max 1 facciata					
	formato A4 (dimensione indicativa				!	
	carattere 11)					
	Si avverte che la Commissione					
	Giudicatrice, in caso di relazioni					
	che superino il limite a fianco					
	indicato, attribuirà il punteggio i limitandosi all'esame del contenuto					
	della prima facciata.					
				1		
14	PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI	0 pasti	Punti 0			1
	IN SITUAZIONE DI EMERGENZA	120ii	Punti 1			
-	<u>SOCIALE</u>	120 pasti annui	runti			
15	VARIANTI PASTI (PER IL SERVIZIO DI	NO	Punti 0			3
, ,		Fra 3 (tre) primi, 3	Punti 2			-
	UTENTI SAD)	(tre) secondi Fra 3 (tre) primi, 3(tre)	Punti 3			
		secondi e 2 (due)	Puikt 3			
		contorni caldi/ 2 (due				
		contorni freddi)				
16	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0			2
	TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI					
	All'aggiudicatario, prima di	Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1			
	procedere all'aggiudicazione					
	definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre					
	<u>la carta di circolazione e di</u>	o elettrica (tutti)				
	registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto	:]			
	offerto.					
17	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI	La Commissione	1 giudicatrice	5		
	EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE	attribuirà i coefficienti s	-			
	AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA	seguente CRITERIO MOTI				
	CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In	completezza, attinenza	e chiarezza			
	aggiunta a quanto	The state of the s				
	obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale	modalità di esecuzione,	<u>fattibilità di</u>			
					······	20

				- 1	
	dovranno essere descritte le				}
	iniziative proposte, con particolare	<u>coinvolgimento del territorio,</u>			1
	riguardo ai temi del diritto al cibo,	numero di iniziative proposte	ļ		
	all'impatto sull'ambiente e sul		- 1		
j .	consumo di risorse naturali e alle		l		
İ	possibili misure per ridurre la				
	produzione di rifiuti e promuovere			i	- 1
	il riuso e il riciclo al fine di		1		1
	estendere il ciclo di vita dei			1	ŀ
	prodotti, la frequenza e le modalità				
	di svolgimento.				•
. 1	Allegare relazione max 1 facciata		Į		ì
			1		
	formato A4 (dimensione indicativa				
	<u>carattere 11)</u>				
	Si avverte che la Commissione				
1	Giudicatrice, in caso di relazioni				
1	che superino il limite a fianco				
	indicato, attribuirà il punteggio				
	limitandosi all'esame del contenuto				
	della prima facciata.				
18			7		
10	The state of the s	La Commissione giudicatrice	2		
	SOMMINISTRATO (vedi art. 5.10 del Capitolato): Presentazione di una	attribuirà i coefficienti sulla base			İ
		del seguente CRITERIO	de	ļ	
	relazione con la quale il concorrente propone e definisce le				
1	modalità con cui intende eventualmente erogare il cibo non	7			
	somministrato in favore di	collegamento col territorio			1
	associazioni, enti o istituzioni in				
	accordo con il Comune e senza costi				
					1
	aggiuntivi.				1
-	Allegare relazione max 1 facciata				
1	formato A4 (dimensione indicativa				
	carattere 11)				
					1
	Si avverte che la Commissione				
1	Giudicatrice, in caso di relazioni				: 1
	che superino il limite a fianco				
	indicato, attribuirà il punteggio			1	
	limitandosi all'esame del contenuto				
	della prima facciata.				
19	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE,		.4		
17	PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN	La Commissione giudicatrice	4		
	PROGETTO DI EDUCAZIONE	attribuirà i coefficienti sulla base del			
	ALIMENTARE INERENTE	seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:			
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI				
	FRUTTA E VERDURA; nel progetto				
	dovranno essere altresi illustrati i	<u>coinvolgimento del territorio</u>			
	tempi e le modalità di svolgimento.	varietà degli strumenti impiegati			[
	le tipologie di intervento utilizzati				
	(pieghevoli, campagna informativa,				ŀ
	incontri tematici, seminari.				ļ I
1	ļ				
	laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita,				
	l				
	agricoli locali per la conoscenza dei				
	prodotti) ecc.				
1					
1	Allegare relazione max 1 facciata	au van			
	formato A4 (dimensione indicativa	2			
1					
L	carattere 11)				



Ceree

8 BC

			<u>.</u>		
	Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.				
20	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.	La Commissione attribuirà i coefficienti del seguente MOTIVAZIONALE: completezza del piano ed	CRITERIO	4	
	Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)				1 mg mg mg mg mg mg mg mg mg mg mg mg mg
	Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.				
21	n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi		Punti O		3
	da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune	SI	Punti 3		
22	PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NELLE SALE MENSA		Punti 0 Punti 1		1
	All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre una dichiarazione che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nella sala mensa, nonché una "Scheda per la Riduzione del Rumore" che riportì le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere				

23	FORNITURA IN COMODATO	NO	Puntí 0			5
	GRATUITO, PER CIASCUN					
	REFETTORIO SCOLASTICO, DI UN					
	SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA					
1	MICROFILTRATA PER LA					
	SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA					
	All'aggiudicatario, prima di					
	procedere all'aggiudicazione	5!	Punti 5	1		
	definitiva ed entro il termine					
	assegnato, verrà chiesto di produrre					
	la scheda tecnica del prodotto offerto		}			
	al fine di verificarne la rispondenza a			•		}
	guanto offerto					
24	PRESENZA STABILE QUOTIDIANA	NO	Punti 0			2
	PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL			<u> </u>	:	
	PERSONALE A FIANCO INDICATO	n. 1 Responsabile di	Punti 1			
		cucina con esperienza		1		
]	I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	almeno triennale nella				
	TEONTEGGI SONG COMBLABILI	ristorazione scolastica				
L		***************************************				
		n. 1 Dietista, Medico o	Punti 1			
		Biologo specialista in				
		Scienza]		
		dell'Alimentazione		1		
	Totale			23	98.899.154	47 %

La Commissione giudicatrice procede alla lettura e all'esame delle proposte tecniche formulate da tutte le ditte concorrenti:

- 1. Ristorazione Ottavian SPA di San Vendemiano (TV)
- 2. Ladisa SRL di Bari

Al termine della valutazione ognuno dei Commissari procede con l'attribuzione dei coefficienti.

Il coefficiente da 0 a 1 espresso da ciascun Commissario per ciascun criterio di valutazione di cui ai numeri 12, 13, 17, 18, 19 e 20, viene trascritto nel foglio di calcolo che determina la media dei coefficienti attribuita a ciascun concorrente (Ci) e la successiva attribuzione dei punteggi, come indicato ai punti 18.2 e 18.4 del Disciplinare di gara.

Per i restanti criteri di valutazione, l'assegnazione del punteggio avviene sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto e in base al peso indicato per ognuno nella colonna LISTA SCELTE.

La sommatoria dei punteggi assegnati alle concorrenti è riassunta nell' <u>Allegato 1 lotto 15 /scheda punteggi tecnici</u>, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi, al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ha ottenuto il punteggio massimo, i punteggio attribuiti vengono riparametrati per i criteri la cui formula non consente la distribuzione del punteggio massimo. Si procede pertanto ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

Il foglio elettronico calcola automaticamente i punti attribuiti ed effettua la sommatoria determinando il punteggio tecnico totale attribuito, che viene riassunto nell' Allegato 2 lotto 15- scheda punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

€ p.7,

Clarece

of BC

in ottemperanza a quanto stabilito nel Disciplinare di gara si procede quindi, con il supporto del foglio di calcolo, alla seconda riparametrazione del punteggio medesimo, attribuendo all'offerta che ha ottenuto il maggior punteggio per i criteri di valutazione il massimo punteggio attribuibile e, proporzionalmente, un punteggio inferiore alle altre offerte.

Il Presidente dà atto che tutte le concorrenti hanno superato la soglia minima di sbarramento ai sensi dell'art.95, comma 8 del D.Lgs 50/2016, pari a 35 punti per il punteggio tecnico complessivo e pertanto le stesse sono ammesse al successivo iter di gara, come riassunto nell'<u>Allegato 3 lotto 15 - scheda punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione</u>, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Si procede quindi con il lotto 12 il cui punteggio verrà attribuito nel seguente modo

LOTTO N. 12 - COMUNE DI PONTE DI PIAVE

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALI SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
	DISPONIBILITA' DI UN CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO ENTRO 50 KM DALLA SEDE MUNICIPALE All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura	NO	Punti 0			3
	e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	SI	Punti 3		1	
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) DEL CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO		Punti O			2
	All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	SI	Punti 2			
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005: 2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) DEL CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO	NO	Punti 0			2

4	All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE DEL CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto		Punti 0 Punti 1 Punti 1,5		2
	offerto.	CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti Z		
5	REPERIMENTO PANE UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, con acquisto diretto dal produttore)	NO	Punti 0		3
	All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificame la rispondenza a quanto offerto.		Punti 3		
6	UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	0,3 punti per ogni prodoti IGP del Veneto	to DOP o		3
7	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA) All'aggiudicatario, prima di	NO carne bovina "Origine Italia"	Punti 0 Punti 2		4
	procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 2		
8	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E	NO	Punti 0		4

~ D. D.

Ceree

or BC

	TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA	Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 2			
	All'aggiudicatario, prima di				1	
	procedere all'aggiudicazione	Latte e derivati del	Punti 4			
	definitiva ed entro il termine	latte "Origine Italia" e a filiera corta			ĺ	-
	assegnato, verrà chiesto di produrre	a rittera corca				
	dichiarazione del fornitore attestante					
	la provenienza del latte, al fine di		1			
	verificarne la rispondenza a quanto		[
	offerto.		Į.	1	1	
9	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI	NO	Punti 0			3
	DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI		1			1
	E SALSE), "ORIGINE ITALIA"			1		
1 1	(OVVERO COLTIVATO E					
	TRASFORMATO IN ITALIA)				ŀ	
	All'aggiudicatario, prima di				1	
	procedere all'aggiudicazione	Pomodoro e derivati	Punti 3			
	<u>definitiva ed entro il termine</u>	del pomodoro "Origine				•
	assegnato, verrà chiesto di produrre	Italia"				
	<u>dichiarazione del fornitore attestante</u>					
	la provenienza del pomodoro, al fine					ĺ
	di verificarne la rispondenza a quanto				İ	
	offerto.					
10	UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI	NO	Punti 0			3
	OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO					
	All'aggiudicatario, prima di					
	procedere all'aggiudicazione					
1	definitiva ed entro il termine	Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 1,5			1
	assegnato, verrà chiesto di produrre					
	dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio.					
	al fine di verificarne la rispondenza a					
1	quanto offerto.	Olio EVO "ITALIANO"	Punti 1,5			
	LOWNETT COLOR CHARLES AND L					
	I PUNTEGGI SONO CUMULABILI					
11	UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE	0,5 punti per ogni pr commercio equo e solida				2
	All'aggiudicatario, prima di					
	procedere all'aggiudicazione					
	definitiva ed entro il termine					
-	assegnato, verrà chiesto di produrre					
	dichiarazione del fornitore attestante					
	la provenienza dei prodotti, al fine di	1				
	verificarne la rispondenza a quanto	t .	1			
	offerto.					
12				5		
12	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED	Lu Comminatione	giudicatrice	٦		
	IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO	attribulia i coemcienti s]
	PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E	seguente CRITERIO MOTI	VAZIONALE:		1	
	DERIVATI, FRUTTA E VERDURA	grado di valorizzazione	dei prodotti			[
	(dovranno essere indicati i prodotti		territorio,			
	e l'ubicazione del fornitore, che non		ontrollo			
	deve essere inteso come mero					
	"distributore" bensi come produttore, le modalità di selezione				1	
	dei fornitori, il sistema di controllo					
	delle forniture)					
	Allegare relations may 4 faccints					
L	Allegare relazione max 1 facciata	J		ł	L	1

					, .	
	formato A4 (dimensione indicativa					1
	carattere 11)					
	Si avverte che la Commissione					
	Giudicatrice, in caso di relazioni					
	che superino il limite a fianco					1
	indicato, attribuirà il punteggio					
	limitandosi all'esame del contenuto					1
	della prima facciata.					
13	,			4		
13	UTILIZZO DI PRODOTTI	La Commissione	giudicatrice	4		
	AGROALIMENTARI PROVENIENTI	attribuirà i coefficienti su	illa base del			
]]	DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge	seguente CRITERIO MOTI\	/AZIONALE:			i
	n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI	_				
1 1	PROVENIENTI DA:	<u>tipologia e frequer</u>				
	 AZIENDE CHE INTEGRANO 	<u>somministrazione dei</u>	prodotti,			1
1 1	LA DISABILITA';	coinvolgimento di ope	ratori del			1
	LA DISABILITA .	territorio veneto ed in po	rticolare di			
	 AZIENDE CHE INTEGRANO IL 	quello provinciale				į
	LAVORO DEI DETENUTI;	Sacre Di avinciace				İ
	with the part and the					İ
	 TERRENI CONFISCATI ALLA 			1		l
	CRIMINALITÀ ORGANIZZATA					l
	Dovranno essere indicati i prodotti e					<u> </u>
	la periodicità nella					
	somministrazione degli stessi					
	(eventualmente anche in forma di					İ
	giornate a tema per la			•		
	sensibilizzazione di situazioni di					
	svantaggio sociale e/o contro la					1
	criminalità organizzata) nonchè le					
	caratteristiche del fornitore (gruppi					
	sociali coinvolti, modalità di					
	selezione, ubicazione,).			Í		
	selectione, distentione,			•		
1						
	Allegare relazione max 1 facciata					
į	formato A4 (dimensione indicativa			}		
	carattere 11)			İ		
				E		
	Si avverte che la Commissione					
	Giudicatrice, in caso di relazioni					
	che superino il limite a fianco					
	indicato, attribuirà il punteggio					
	limitandosi all'esame del contenuto					
	della prima facciata.					
'						
14	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI	NO	Punti 0	 		2
'	RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE	'``	I GREET U	j		
		Cadenza annuale	Punti 2	1	1	
	<u>DELL'UTENZA</u>					
15	PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI	0 pasti	Punti 0			2
	IN SITUAZIONE DI EMERGENZA			1	1	
	SOCIALE	1 utenti	Punti 1			
		3	Dunt 3	ł	1	
		2 utente	Punti 2	1		
L				<u> </u>	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	<u> </u>
16	ROTAZIONE MENU SU N. 8	NO	Punti 0	1		2
	SETTIMANE					
		SI	Punti 2	1		

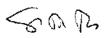
SM B

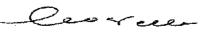
Ceru

or of

TRASPORTO	OLOGICA DEI MEZZI DI ADIBITI STABILMENTE EGNA DEI PASTI	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0		2
la carta registrazion verificarne offerto.	all'aggiudicazione ed entro il termine verrà chiesto di produrre di circolazione e di e sanitaria al fine di la rispondenza a quanto	Classe Euro 5 (tutti) Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 1 Punti 2		
18 PREPARAZIO	DNE MENU' SPECIALI		Punti 0	1	3
I PUNTEGGI	SONO CUMULABILI	Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	Punti 1		and the second s
		Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festivita (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)	Punti 2		
DELL'INFAN circa 100 r 18,500 me Il concorre relazione dovranno modalità di con parti operazioni preparazio della mer qualità dei esemplifica stagione, superficie, zuccherate pane con artigianale Si avverte Giudicatric che super indicato, limitandosi	di fornitura, trasporto, ne e somministrazione enda e alla varietà e i prodotti forniti (a titolo ativo: frutta fresca di cracker non salati in	attribuirà i coefficienti si seguente CRITERIO MOTI proposta coerente con Guida regionali sulla scolastica, volta a promabitudini alimentari trocon un metodo di alimentare efficace e sos tempo in ambito scolastica.	VAZIONALE: o le Linee ristorazione uovere sane o gli alunni educazione stenibile nel	6	
20 ADOZIONE	DI INIZIATIVE DI	La Commissione	giudicatrice	5	

	EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE	attribuirà i coefficienti sulla base del	ļ		
:	AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE	seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:	Į		
	FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA	complatazza ettinonza o chiocorra			[
	CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In	completezza, attinenza e chiarezza		1	
. !	aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto	delle iniziative proposte e delle	1		1
	5.10 del capitolato speciale	modalità di esecuzione, fattibilità di		1	1
	dovranno essere descritte le	<u>realizzazione, grado di</u>		1	ŀ
	iniziative proposte, con particolare	coinvolgimento del territorio,			
	riguardo ai temi del diritto al cibo,	numero di iniziative proposte		į	
	all'impatto sull'ambiente e sul				
	consumo di risorse naturali e alle		1		1
	possibili misure per ridurre la				
ł	produzione di rifiuti e promuovere				
	<u>il riuso e il riciclo al fine di</u>				į
	estendere il ciclo di vita dei				
	prodotti, la frequenza e le modalità				1
	di svolgimento.			-	Ī
	Allegare relazione max 1 facciata			[
	formato A4 (dimensione indicativa				
	carattere 11)			l	
				j	
	Si avverte che la Commissione				
	Giudicatrice, in caso di relazioni				ļ
	che superino il limite a fianco				1
	indicato, attribuirà il punteggio			.	
	limitandosi all'esame del contenuto				1
	dełla prima facciata,				
21	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE,	La Commissione giudicatrice	4	1	l
	PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN	attribuirà i coefficienti sulla base del		1	
ļ	PROGETTO DI EDUCAZIONE	seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:			
	ALIMENTARE INERENTE	_			1
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI	efficacia, chiarezza, grado di			
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio,			
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i	efficacia, chiarezza, grado di			:
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento,	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio,			
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio,			-
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa,	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio,			***************************************
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari,	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio,			
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari,	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio,			
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi,	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio,			
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio,			
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio,			
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio,			
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio,			
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc. Allegare relazione max 1 facciata	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio,			
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio,			
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc. Allegare relazione max 1 facciata	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio,			
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio,			
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio,			
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio,			
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio,			
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio,			
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio,			
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio,			
	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio,			
22	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati			
22	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati La Commissione giudicatrice	4		
22	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata. PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base	4		
22	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata. PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE Il piano dovrà indicare le misure atte	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO	4		
22	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata. PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base	4		
22	L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresi illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata. PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra	efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO	4		







	funzionalità della struttura produttiva.					
	Allegare relazione max 1 facciata					
	formato A4 (dimensione indicativa					
	carattere 11)					
	Si avverte che la Commissione					
	Giudicatrice, in caso di relazioni					
	che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio				i	
	limitandosi all'esame del contenuto					
	della prima facciata.					
23	n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario	NO	Punti 0			3
	e_analisi microbiologiche su derrate,					
	attrezzature e accessori), a carico					
	della ditta affidataria, da effettuarsi	C)	Punti 3			
	da parte di Laboratorio accreditato	SI	FUILL 3			
	UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato				ĺ	
24		La Commissione	من بطقه مخطعه	3	······································	
24	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI		giudicatrice sulla base	3		l
1	PASTI	del seguente	CRITERIO			
1	Allegare relazione max 2 facciate	MOTIVAZIONALE:				
	(formato A4 - dimensione indicativa	<u>Grado di flessibilità d</u>				
	carattere 11) con illustrazione delle	<u>fornito completezza e s</u> utilizzo delle				
	funzionalità attivate ed attivabili su	utilizzo delle l accessibilità da parte	funzionalità. dell'utenza.			
	richiesta dell'Ente, senza oneri	fruibilità, chiarezza e	completezza			
İ	aggiuntivi, modalità di scambio dati	<u>dei contenuti, multiling</u> u	<u>iismo</u>			
	con altri strumenti in dotazione dell'Ente, organizzazione dei				·	
	contenuti di cui agli artt. 4.3 e 4.14					ļ
	del Capitolato e ad altri					j
	eventualmente inseriti dalla Ditta					
1	Si avverte che la Commissione				•	
	Giudicatrice, in caso di relazioni					
	che superino il limite a fianco					
	indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto					
	delle prime due facciate.					
25	FORNITURA IN COMODATO	NO	Punti 0			2
	GRATUITO, PER CIASCUN					
	REFETTORIO SCOLASTICO, DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA					
	MICROFILTRATA PER LA					
	SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA					
	All'aggiudicatario, prlma di]		
	procedere all'aggiudicazione	SI	Punti 2	1		
	definitiva ed entro il termine					
	assegnato, verrà chiesto di produrre					
	la scheda tecnica del prodotto offerto					
	at fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto					
7.		NO	Punti 0	 	<u> </u>	2
26	PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL	110	runci U			
	PERSONALE A FIANCO INDICATO					
L	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	Ļ

	I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica n. 1 Dietista, Medico o Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione	Punti 1		
• :	Totale			31	49

La Commissione giudicatrice procede alla lettura e all'esame delle proposte tecniche formulate da tutte le ditte concorrenti:

- 1. Ristorazione Ottavian SPA di San Vendemiano (TV)
- 2. Gemeaz Elior SPA con socio unico di Milano (MI)

Al termine della valutazione ognuno dei Commissari procede con l'attribuzione dei coefficienti.

Il coefficiente da 0 a 1 espresso da ciascun Commissario per ciascun criterio di valutazione di cui ai numeri 12, 13, 19, 20, 21, 22 e 24, viene trascritto nel foglio di calcolo che determina la media dei coefficienti attribuita a ciascun concorrente (Ci) e la successiva attribuzione dei punteggi, come indicato ai punti 18.2 e 18.4 del Disciplinare di gara.

Per i restanti criteri di valutazione, l'assegnazione del punteggio avviene sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto e in base al peso indicato per ognuno nella colonna LISTA SCELTE.

La sommatoria dei punteggi assegnati alle concorrenti è riassunta nell' <u>Allegato 1 lotto 12 /scheda punteggi tecnici</u>, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi, al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ha ottenuto il punteggio massimo, i punteggi attribuiti vengono riparametrati per i criteri la cui formula non consente la distribuzione del punteggio massimo. Si procede pertanto ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

Il foglio elettronico calcola automaticamente i punti attribuiti ed effettua la sommatoria determinando il punteggio tecnico totale attribuito, che viene riassunto nell<u>'Allegato 2 lotto 12- scheda punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione</u>, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

In ottemperanza a quanto stabilito nel Disciplinare di gara si procede quindi, con il supporto del foglio di calcolo, alla seconda riparametrazione del punteggio medesimo, attribuendo all'offerta che ha ottenuto il maggior punteggio per i criteri di valutazione il massimo punteggio attribuibile e, proporzionalmente, un punteggio inferiore alle altre offerte.

Il Presidente dà atto che tutte le concorrenti hanno superato la soglia minima di sbarramento ai sensi dell'art.95, comma 8 del D.Lgs 50/2016, pari a 40 punti per il punteggio tecnico complessivo e pertanto le stesse sono ammesse al successivo iter di gara, come riassunto nell'<u>Allegato 3 lotto 12 - scheda punteggi</u> tecnici dopo 2 riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Si procede infine con il lotto 13 il cui punteggio verrà attribuito nel seguente modo

EU 13

Ceree

o 88

LOTTO N. 13 - COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO

	SCELTE	E / LISTA	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
DALLA SEDE MUNICIPALE. All'aggiudicatario, prima di	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			6
definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione	Tra 20 e 29 km	Punti 2			
e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più	Tra 10 e 19 km	Punti 4			
al servizio, al fine di verificame la rispondenza a quanto offerto.	Meno di 10 km	Punti 6			
UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)	NO	Punti 0			2
procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto	SI	Punti 2			
I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) All'aggiudicatario, prima di	МО	Punti 0			2
definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	SI	Punti 2		The second secon	
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE	NO	Punti 0			2
procedere all'aggiudicazione		Punti 1			
assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di	UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
	UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2		++++++++++++++++++++++++++++++++++++++	
	All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps. POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE LS.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE LS.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	DALLA SEDE MUNICIPALE. All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura di distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificame la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps. POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO RICOREZZO ALIMENTARI) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO CETENDA POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO CETENDA POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO CETENDA POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO CETENDA POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO CETENDA POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO CETENDA POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO CETENDA POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO CETENDA POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO CETENDA POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO CETENDA POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO CETENDA POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO CETENDA POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO CETENDA POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO CETENDA POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO CETENDA POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO CETENDA POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO CETENDA POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO CETENDA POSSESSO DELLA CERTIF	DALLA SEDE MUNICIPALE. All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione det centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps. POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO RINTRACCIABILITA NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO Punti 0 POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO Punti 0 POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO Punti 0 POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AGROALIMENTARI) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO Punti 1 POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE NO Punti 1 PUNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	DALLA SEDE MUNICIPALE. All'asgiudicatario, prima di procedere all'asgiudicazione definitiva ed entro il termine assenato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE INO Punti 0 All'asgiudicatario, prima di procedere all'asgiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE INO Punti 0 POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE INO Punti 0 AMBIENTALE All'asgiudicatario, prima di procedere all'asgiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di procedere all'asgiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di procedere all'asgiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di procedere all'asgiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di procedere all'asgiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di procedere all'asgiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la fine di procedere all'asgiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la fine di procede	DALLA SEDE MUNICIPALE. All'asgludicatario, prima di procedere all'asgludicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'Ubicazione dell'u

					т	
5	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA	NO	Punti 0			3
i l	FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA					
1	CORTA (trattasi di prodotti reperiti			İ		
	<u>direttamente nella zona di</u> produzione, preferibilmente nel		1			
	<u>produzione, preferibilmente nel</u> territorio Comunale o Provinciale,		1		1	ļ
	con acquisto diretto dal produttore)				Į.	
				ŀ	l	į
	All'aggiudicatario, prima di	SI	Punti 3	l	1	
	procedere all'aggiudicazione	3,	100,00	į		
	<u>definitiva ed entro il termine</u>				1	-
	assegnato, verrà chiesto di indicare il			l		
	nominativo e l'ubicazione del	ļ				[
	fornitore, al fine di verificarne la			Ī		1
	rispondenza a quanto offerto.	j		1		
						1
				1	}	1
					1	
ļ	LITUITIO DI DEGRATTI DOS E 160		505			
6	UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP	0,3 punti per ogni prodoti IGP del Veneto	10 110P 0			3
	DEL VENETO	ior det veneto				
	All'aggiudicatario, prima di					
	procedere all'aggiudicazione					
	definitiva ed entro il termine					
	assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la					
1	rispondenza a quanto offerto.					
<u> </u>						
7	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E	NO	Punti 0			4
!	AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E					
1	(OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)		Dunki 3			
1		carne bovina "Origine Italia"	Punti 2			
1	All'aggiudicatario, prima di	icalia		ł	1	
	<u>procedere</u> <u>all'aggiudicazione</u> <u>definitiva</u> ed entro il termine	carne avicunicola	Punti 2			
	assegnato, verrà chiesto di produrre	,	I GHELL A.			1
	dichiarazione del fornitore attestante	Stragitic reaction				l
Ī	la provenienza della carne, al fine di					l
İ	verificarne la rispondenza a quanto	1				
ŀ	offerto.					
	I PUNTEGGI SONO CUMULABILI					
	<u> </u>					
8	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL	NO	Punti 0			4
	LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO					
	MUNTO, CONFEZIONATO E					1
	TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA	1	Punti 2			
	CORTA	latte "Origine Italia"				
	All'aggiudicatario, prima di					
1	procedere all'aggiudicazione	Latte e derivati del	Punti 4			
	definitiva ed entro il termine	latte "Origine Italia" e				
	assegnato, verrà chiesto di produrre	a filiera corta				
	dichiarazione del fornitore attestante				·	
	la provenienza del latte, al fine di					
ŧ		1	Ì	1		
1	Verificarne la rispondenza a quento		i			
	verificarne la rispondenza a quanto offerto.					

SWD.

Cerce

of BR

Φ	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.		Punti 0 Punti 3		3
10	UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO	NO	Punti 0		3
	All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 1,5		
	I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	Olio EVO "ITALIANO"	Punti 1,5		
11	UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	0,5 punti per ogni pr commercio equo e solida			2
12	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture) Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa	attribuirà i coefficienti s seguente CRITERIO MOTI grado di valorizzazione e/o dei fornitori del criteri di selezione e di c	VAZIONALE: <u>dei prodotti</u> <u>territorio,</u>	5	
	formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosì all'esame del contenuto				

	della prima facciata.			I	1	
13	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA: - AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA'; - AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI; - TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonchè le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione,). Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	La Commissione attribuirà i coefficienti su seguente CRITERIO MOTIVI tipologia e frequento somministrazione dei coinvolgimento di ope territorio veneto ed in para quello provinciale	/AZIONALE: Iza nella prodotți, ratori del	2		
14	RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE	NO Cadenza annuale	Punti 0 Punti 1			1
15	<u>DELL'UTENZA</u> PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI	O pasti	Punti 0			4
'3	IN SITUAZIONE DI EMERGENZA	o pasti	FUNCIO			71
	SOCIALE	50 pasti	Punti 2			
		100 pasti	Punti 4			
16	ROTAZIONE MENU' SU N. 8	NO	Punti 0			2
	SETTIMANE	SI	Punti 2			
<u></u>						4
17	VARIANTI PASTI (PER IL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI PER	NO	Punti O			4
	UTENTI SAD)	Fra 2 (due) primi, 2 (due) secondi, 2 (due) contorni	Punti 1			
		Fra 3 (tre) primi, 3(tre) secondi e 3 (tre) contorni caldi o freddi	Punti 3			

Suns

Ceree

QQ

T

CLASSE ECOLOGICA DEL MEZZI DI Classe Euro 4 (tutti)					 	
TRASPORTO ADIBITI STABLIMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la caria di circulazione e di redistrazione sanitaria at line di verificare la rispondenza a quanto offerto. 19 PREPARAZIONE MENU' SPECIALI I PUNTEGGI SONO CUMULABILI I PUNTEGOI SONO CUMULABILI I PUNTEGOI SONO CUMULABI			(due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)			
procedere all'aggludicazione definitiva ed entro II termina assegnato, verrà chiesto di produrre la carta di circolazione ed il registrazione sanitaria al fine di verificame la rispondenza a quanto offerto. 19 PREPARAZIONE MENU SPECIALI I PUNTEGGI SONO CUMULABILI I PUNTEGRI SONO CUMULABILI I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	18	TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0	·	2
definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di producti la carta di circolazione e di registrazione santaria at fine di verificame la rispondenza a quanto offerto. 19 PREPARAZIONE MENU' SPECIALI I PUNTEGGI SONO CUMIJLABILI NO Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno Preparazione menu punti 1 tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno Preparazione menu punti 1 treparazione menu punti 1 dizionale delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua Presta del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune) 20 ADOZIONE DI INIZIATIVE DI SENVIZIO E ALLE FAMIGIALE. INTERNETA ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE. In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5-10 del capitolato speciale devanno, essere descritte la iniziative proposte, con particolate devianno, essere descritte la iniziative proposte, con particolare riquardo al temi del diritto al cibo. all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risprae naturali e alle produzione di rifiuti e promuvevere il riuso e il riciclo di vita dei produtti, la frequenza e le modalità di svolgimento. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il timite a fianco			Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1		
Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno delle principali festivita (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune) 20 ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INTERNITE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: na aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo, di cisorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei produti, la frequenza e le modalità di svolgimento. Allegare relazione max 1 facciata formato. A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco		definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la carta di circolazione e di registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto	alimentazione metano	Punti 2		
Tepatazionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno 2 (due) volt	19	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI	NO	Punti 0		2
20 ADOZIONE DI INIZIATIVE DI ESTATURE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE, In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo di vita dei produzione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco		I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte	Punti 1		
attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino ii limite a fianco			"festa" in occasione delle principali festivita (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il			
indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	4.0	EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto	attribuirà i coefficienti s seguente CRITERIO MOTI completezza, attinenza delle iniziative propos modalità di esecuzione, realizzazione, graccoinvolgimento del numero di iniziative prop	ulla base del IVAZIONALE: e chiarezza ite e delle fattibilità di ido di territorio,		

(and (and) %) (and) (and)	PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI	attribuirà i coefficienti sul seguente CRITERIO MOTIV efficacia, chiarezza,	AZIONALE: grada di territorio,	4	
	agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)				
	Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.		A CALLEGE MAN AND AND AND AND AND AND AND AND AND A		
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.	attribuirà i coefficienti del seguente MOTIVAZIONALE:	CRITERIO	5	
	Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)				
	Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.				
23	n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi		Punti 0		3
	da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune		Punti 3		
24	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 - dimensione indicativa	attribuirà i coefficienti del seguente MOTIVAZIONALE:	CRITERIO	5	

Somb

Cleren

30



	carattere 11) con illustrazione delle	fornito completezza e se	emplicità di			- 1
	funzionalità attivate ed attivabili su		<u>unzionalità,</u>			
	richiesta dell'Ente, senza oneri	<u>accessibilità da parte</u>			1	l
	aggiuntivi, modalità di scambio dati	fruibilità, chiarezza e c			1	
	con altri strumenti in dotazione	<u>dei contenuti, multilingu</u>	<u>ismo</u>			1
	dell'Ente, organizzazione dei			i		
]	contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13				1	
	• • •			1		
	<u>del Capitolato e ad altri</u>			1	1	
	<u>eventualmente inseriti dalla Ditta</u>					
						1
	Si avverte che la Commissione			į		
	Giudicatrice, in caso di relazioni					
1 1	che superino il limite a fianco					ŀ
	indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto					
	delle prime due facciate.					l
<u> </u>	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					
25	PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE	ИО	Punti 0			1
	DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL					
[]	RUMORE PERCEPITO NELLA SALA					1
	<u>MENSA</u>			1		
}	All'aggiudicatario, prima di			1		ŀ
1	procedere all'aggiudicazione					Į.
	definitiva ed entro il termine					1
	assegnato, verrà chiesto di produrre	SI	Punti 1			1
	una dichiarazione che attesti la disponibilità ad installare dei					
	disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore					
	percepito nella sala mensa, nonché					
	una "Scheda per la Riduzione del					
	Rumore" che riporti le seguenti					
	indicazioni: il dispositivo che si					
	intende utilizzare, la copia delle				:	
1	schede tecniche che ne evidenziano					
	le caratteristiche principali, una					i
1	proposta circa la sua installazione ed					
	un calcolo dei miglioramenti, in					
	termini di riduzione del rumore, che					
	tale dispositivo permette di ottenere					
26	PRESENZA STABILE QUOTIDIANA	NO	Punti 0			2
	PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL					
	PERSONALE A FIANCO INDICATO					
		n. 1 Responsabile di	Punti 1			
	I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	cucina con esperienza				
	FOR EGGESONG COMULABILI	almeno triennale nella				
		ristorazione scolastica				
		n. 1 Dietista, Medico o	Punti 1			
		Biologo specialista in	renu I			
		Scienza	-			
		dell'Alimentazione	1			
	Totale			25		55

La Commissione giudicatrice procede alla lettura e all'esame delle proposte tecniche formulate da tutte le ditte concorrenti:

- 1. Ristorazione Ottavian SPA di San Vendemiano (TV)
- 2. CSA Cooperativa Sant'Anselmo Soc. Coop. Sociale Onlus di Mantova (MN)

Al termine della valutazione ognuno dei Commissari procede con l'attribuzione dei coefficienti.

Il coefficiente da 0 a 1 espresso da ciascun Commissario per ciascun criterio di valutazione di cui ai numeri 12, 13, 20, 21, 22 e 24, viene trascritto nel foglio di calcolo che determina la media dei coefficienti attribuita a ciascun concorrente (Ci) e la successiva attribuzione dei punteggi, come indicato ai punti 18.2 e 18.4 del Disciplinare di gara.

Per i restanti criteri di valutazione, l'assegnazione del punteggio avviene sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto e in base al peso indicato per ognuno nella colonna LISTA SCELTE.

La sommatoria dei punteggi assegnati alle concorrenti è riassunta nell' <u>Allegato 1 lotto 13 /scheda punteggi tecnici</u>, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi, al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ha ottenuto il punteggio massimo, i punteggi attribuiti vengono riparametrati per i criteri la cui formula non consente la distribuzione del punteggio massimo. Si procede pertanto ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

Il foglio elettronico calcola automaticamente i punti attribuiti ed effettua la sommatoria determinando il punteggio tecnico totale attribuito, che viene riassunto nell<u>'Allegato 2 lotto 13- scheda punteggi tecnici</u> dopo 1 riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

In ottemperanza a quanto stabilito nel Disciplinare di gara si procede quindi, con il supporto del foglio di calcolo, alla seconda riparametrazione del punteggio medesimo, attribuendo all'offerta che ha ottenuto il maggior punteggio per i criteri di valutazione il massimo punteggio attribuibile e, proporzionalmente, un punteggio inferiore alle altre offerte.

Il Presidente dà atto che tutte le concorrenti hanno superato la soglia minima di sbarramento ai sensì dell'art.95, comma 8 del D.Lgs 50/2016, pari a 40 punti per il punteggio tecnico complessivo e pertanto le stesse sono ammesse al successivo iter di gara, come riassunto nell'<u>Allegato 3 lotto 13 - scheda punteggi</u> tecnici dopo 2 riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Alle ore 16:00 circa il Presidente dispone di aggiornare i lavori e convoca per il giorno 14.5.2018 alle ore 8:30 una nuova seduta riservata per il proseguimento delle attività di esame e valutazione dei restanti progetti tecnici.

Nelle more della successiva seduta della Commissione giudicatrice i plichi contenenti le offerte tecniche dei concorrenti vengono depositati in apposito armadio munito di serratura metallica e sottratto al pubblico accesso a cura del segretario verbalizzante.

Di quanto sopra si è redatto il presente verbale che viene sottoscritto dai componenti della Commissione di gara, qui di seguito ed a margine degli altri fogli.

IL PRESIDENTE -Dott. Elisabetta Perona

IL COMPONENTE - Michela Costella

Clicelesses

39

IL COMPONENTE	- Dottissa Barbara Parissenti	
\wedge	^ 4	
h=<-	+4	
72012	<u> </u>	
		_

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE - Dott. ssa Gianna Di Tos

Jame M

		c	AIVATTO	ı		E.P.			LADISA	
	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE	PUNTI 3	3 : meno d	i 10 km	PUNT) ;	! : tra 10 e	19 km	PUNTI 2 : tra 10 e 19 km		19 km
	PRINCIPALE (max.puntl 3)	3,00			2,00		. ::	2,00		
_	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000	ı	PUNTI 2 : SI		ſ	PUNTI 2 : SI		PUNTI 2 : SI		
2	(max punti 2)	14.44	2,00			2,00		2,00		
	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008	J	PUNTI 2 : S	·		PUNTI 2 : SI	***************************************	F	PUNTI 2 : SI	
3	(max punti 2)		2,00		2,00			2,00		
	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE E DELLA	PUNTI 2 : U	NI EN ISO 140 18001:2007	XO1 e OHSAS	PUNTI 2 : UI	NI EN ISO 140 18001:2007	101 e OHSAS	PUNTI 2 : UI	N EN ISO 140 18001:2007	D1 e OHSAS
	SICUREZZA SUL LAVORO (max punt; 2)		2,00			2,00	ja ja j		2,00	
	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO		PUNTI 4 : S	I	1	PUNTI 4 : SI		f	PUNT1 4 ; \$I	
5	LA FILIERA CORTA (max punti 4)		4,00			4,00			4,00	
6	<u>UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO</u> (max punti 3)		3,00			3,00			3,00	
	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA (max punti 4)	! .	PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta filiera corta			filiera corta				
			4,00			4,00		4,00		
8	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" (max punti 4)		PUNTI 4 : S	!		PUNTI 4 : SI			PUNTI 4 : SI 4,00	
		PUNTI	3 : origine	Italia e	4,00 PUNTI 3 : origine Italia e		Italia e	PUNTI 3 : origine Italia e		talia e
9	UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (max punti 3)		biologico 3,00			biologico 3,00			biologico 3,00	
10	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 1)		1,00			1,00			1,00	
	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 5)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
11	Ci= mc dove 'mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		1,00	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		1,00	J		1,00	
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 5		5,00			5,00			5,00	
-	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 1)	0,90	0,80	0,70	0,90	0,90	0,90	0,80	0,80	0,95
12	Ci× mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		0,80			0,90			0,85	
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 1		0,80			0,90			0,85	
13	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI ISODDISFAZIONE DELL'UTENZA	PUNTI 3 : cadenza annuale		PUNTI :	3 : cadenza	annuale	PUNTI 3	: cadenza	annuale	
	(max punti 3)		3,00			3,00			3,00	
14	PASTI GRATUITI (PER SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA)	PUI	NTI 5 : 100	pasti	PUI	NTI 5 : 100 ;	pasti	PUN	IT! 5 : 100 ;	astí
•	(max puntl 5)		5,00			5,00			5,00	

Grith Charles

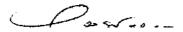
4



	ROTAZIONE MENU' SU 8 SETTIMANE	f	PUNTI 4 : SI			PUNTI 4 : SI		PUNTI 0 : NO			
, k	max punti 4)	· · .	4,00			4,00		0,00			
	ARIANTE PASTI SAD		4 primi, 4 s ni caldi e 2	freddi	PUNTI 4: 4 primi, 4 secondi, 2 contorni caldi e 2 freddi			PUNTI 4: 4 primi, 4 secondi, 2 contorni caldi e 2 freddi			
	max punti 41	- 14 전략 <u>-</u>	4,00		4,00				4,00		
	LASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO		: EURO 6, /			: EURO 6, A ELETTRICO	METANO		: EURO 6, A ELETTRICO	METANO	
	max puntl 2)		2,00			2,00	Turk (1992)		2,00		
	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI		preparazio zionali + fes			: preparazio zionali + fes			preparazio zionali + fes		
	(max punti 5)		5,00			5,00			5,00		
	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 5 punti)	0,90	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	1,00	1,00	1,00	
''	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,93				0,90		1,00			
	formula: PI= CIXPmax dove PMAX = 5		4,65			4,50			5,00		
	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (MAX 4 PURLI)	0,90	0,95	0,90	0,90	0,90	1,00	0,90	0,85	1,00	
20	Ci= mc dove 'mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		0,92			0,93			0,92		
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4		3,68			3,72			3,68		
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	0,80	1,00	0,75	0,75	0,75	0,70	0,85	1,00	0,75	
21	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Gludicatrice		0,85			0,73	A	0,87		1	
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4		3,40		2,92			3,48			
22	N. 1 AUDIT ANNUO		PUNTI 3 : S			PUNTI 3 : S	i		PUNTI 3 : 9) i	
	(max punti 3)		3,00			3,00			3,00		
	<u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 5 punti)</u>	1,00	1,00	1,00	0,95	1,00	0,90	1,00	1,00	1,00	
23	Ci= mc dove 'mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	1,00			0,95			1,00			
	formula: Pi≈ CiXPmax dove PMAX = 5		5,00			4,75			5,00		
24	PRESENZA STABILE RESPONSABILE DI CUCINA/DIETISTA (max punti 2)		PUNTI 2 : n. 1 responsabile cucina E n. 1 dietista, medico o biologo			PUNTI 2 : n. 1 responsabile cucina E n. 1 dietista, medico o biologo			PUNTI 2 : n. 1 responsabile cucina E n. 1 dietista, medico biologo		
			2,00			2,00			2,00		
	PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		78,53		1	76,79	1		74,01		

		OTTAVIAN	E.P.	LADISA
DISTANÇA DEL CENTRO DI C PRINCIPALE OTRA BUNTI DI	OTTURA DALLA SEDE	3,00	2,00	2,00
Rmax e singulo punteggio più alto attri riparametrazione	buiko in gara prima della		3,00	
1 4 + Primax X Rt / Rimax Rt = Singolo punteggio riparametrato Rt = singolo punteggio attribulto al con Rimax = singolo punteggio prà alto attri		1,60	2,00	2,00
riparamotrazione Pmax = massimo punteggio Leonico con all'elemento tecnico in esame.	seguibke rispette			
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE (Fraz Dunti.2)	UN) EN 150 22000	2,00	2,00	2,00
Rmax + singsió punteggio più alto attri riporametrazione	butto m gara prima della		2,90	
2 R. = Pmax N. Ri / Rmax R. = singolo punterggio riparametrato Ri = singolo punterggio rittributito al con Rmax + singolo punterggio più atto attri riparametrazione Pmax = massimo punterggio techno con juliferimento tecnico no esame.	buito in gare pome della	2,60	2,00	2,00
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONI	15O 22005:2008	2,00	2,00	2,00
Roux e singolo punteggia più alto attr riparametrazione	ibuito in gasa prima della		2,00	
3 R - Frank X Rt / Rmax R - singula punteggio riparametrata Ri - singula punteggio riparametrata Ri - singula punteggio attributio al con Rinas e singula punteggio attributio al con Rinas e singula punteggio attributio al Parametrazione Pena e manimo punteggio attributo all'elemento tecnico in essime.	Buito si gara prima della	2,00	2,60	2,00
POSSESSO DELLA CERTIFICAZION SICURETZA SUL LAVORO (max ponti 2)	HE AMBIENTALE E DELLA	1,00	2,00	2,00
Person = singolo punteggio più alto attr riparametrazione	Bulto in gara prima della		2,09	
4 8 e Prinas X R / Rinas R = imgolo punteggio ripo rometrato R = sengolo punteggio atarbutto at co Rinas e singolo punteggio atarbutto at co riporametrazione Finas e massimo punteggio tecnico co affetemento tecnico si esante.	ibulto in gara prama della	2,00	2,00	2,00
REFERIMENTO PANE E PRODOTT LA FILIPRA CORTA (MAX DUNTI 4)	I DA FORNO UTILIZZANDO	4,00	4,00	4,00
Rmax = singolo punteggio plù alto atto riparametrazione	ribulto in gara prime della		4,00	
R + Princk X Ri / Ronan R + singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio riparametrato Rimax + singolo punteggio più alto atti riparametratitori Princk + massimo punteggio tecnica cu sili elemento tecnico in etame.	ribuito in gara prima della	4,00	4,00	4,00
OFFLIXXO DOP E KGP DEL VENETO	2	3,00	3,00	3,00
firmus = singolo punteggis più alto att riparametrazione	nhutto n gara prima della		3,00	
6 % - Frnax X SI / Prnax R - singolo panteggio ripa rametrato RI - singolo panteggio attributo at co dema x singolo punteggio il alto att riparametrazione Prnax e massimo panteggio tecnico ci all'elemento tecnico in esame.	eibusto in gara prima della	3,00	3, D0	3,00
UTILIZZO DI LATTE È DERIVAT ITALIA" È A FILLERA CORTA (max punti 4)	ti del latte "origini	4,00	4,00	4,00
Rmax = singolo punteggio più alko att riparametrazione	inbizito in gara prima dolla		4,00	
7 R = Princi X Ri F Amaix R = singulo purificegio riparametrato Ri = singulo purificegio riparametrato Ri = singulo purificegio attinuito di ci- dana = singulo purificegio più alto att noscometrazione Pranza = massimo punificegio tecnido o all'elemento tecnido is seame.	ribuito in gara prima della	4,00	4,60	4,00
UTRAZZO DI POMODORO E DERIN	"ALLATI SINGBRO" ITAL	4,00	4,00	4,00
Rmax = singsio punteggio più alto att riparametrazione	cribuito in gara prima della		4,00	
		TOWNS CHARGOS		y 13, walion databashiya Bahirka 1869 1, basaba
8 R = Fmax X Ri / Rmax R = singulo punteggio opazametrato (ti = singulo punteggio ottribunto al o genza: singulo gunteggio più atto ac reparametrazione pmax = massimo punti reggio tecnico o all'elemento tecnico di esame.	cr t outco in gara prima della	4,00	4,00	4,50

Long Ro





The Company of the Co		Pmax = singolo puntoggio più alto attribulto in gara prima della Ilparametrazione		1,00				
Indicate Control 1,00 1,	5 5 7 7	R + singolo punkeggo riparametrato Brass - singolo punkeggo attribuito at Concorrente Rrass - singolo punkeggo più alto attributo in gara prima della riparametracione Prass - massimo punkeggo tecnico conseguibile rispetto	3,00	3,00				
Scharler State Family Scharler State Scharler Sta			1,00	1,00	1,00			
1 - Face 12 F / Fames - Integrate processing out of the Contraction - Integrate processing out of the Contraction - Integrate project processing out of the Contraction - Integrate project processing out of the Contraction - Integrate project processing out of the Contraction - Integrate processing out of the Contraction - Integrate processing out of the Contraction - Integrate processing - Integrate programmentation - Integrate processing out of the Association - Integrate processing - Integrate programmentation - Integrate processing of the Integrate processing out the Association - Integrate processing - Integrate programmentation - Integrate processing out the Association - Integrate processing - Integrate processing - Integrate processing out the Association - Integrate processing - Integr	ŀ			1,00				
SESCREAL Those - displice duringely of site stretchine is gain prime dells The analysis duringely of site stretchine is gain prime dells **Prime ** displice duringely of site stretchine is gain prime dells ** In The ** The		R « singolo punteggio riparametrato (il « singolo punteggio astributto al concerente Rimax « singolo punteggio piò alto astributto in gara prima della riparametrazione Pinax « massimo punteggio tecnico conseguibbe risportio	1,00	1,00	1,00			
The American Rel A Primary Services of the Control	1	REGIONALI	5,00	5,00	5,00			
## - Transplant File Transplant File				5,00				
DELLI CARCINCT TURK STOCKHAE CONTENT CONTE		R - singolo punteggio riparasetistio ni + segolo punteggio attribuito al concorrente Funa - singolo punteggio più atto attribuito le gara prima della riparametrazione Funa - missimo punteggio tecnico conseguibile rispotto:	5,00	5,00	5,00			
Transcreamanter R - Press X N / Breat R - Press X N / Breat R - Supplier publisher of proteins of the concernation R - Supplier publisher of proteins of the concernation R - Supplier publisher of the concernation Press - Integration publisher publisher to concernation Press - Integration publisher publisher territorial or gara prima della Information publisher publisher publisher territorial or gara prima della Information - Information R - Supplier publisher publisher territorial or gara prima della R - Press X N / Break R - Supplier publisher publisher territorial or gara prima della R - Supplier publisher publisher territorial or gara prima della R - Supplier publisher publisher territorial or gara prima della R - Supplier publisher publisher territorial or gara prima della R - Press X N / Break R - Supplier publisher publisher territorial or gara prima della PASTI SECULIA (PRES SERVIZIO RISTORAZIONE SECULIA (PRES SERVIZIO RISTORAZIONE		DALL'AGRICOLTURA SOCIALE	0,80	0,90	0,85			
R = Peax X R / Pleas R = simple panetegge operamerizatio R = simple panetegge operamerizatio R = simple panetegge operamerizatio R = simple panetegge operamerizatio R = simple panetegge operamerizatio R = simple panetegge operamerizatio R = simple panetegge operamerizatio R = SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODOSE AZONE DELL'UTERZA SODOSE AZONE DELL'UTERZA SODOSE AZONE DELL'UTERZA GRAF R = Pinals R = Pinals R = R / R Pinals R = Pinals R = R / R Pinals R = Pinals R = R / R Pinals R = Pinals R = R / R Pinals R = Pinals R = R / R Pinals R = Pinals R = R / R Pinals R = Pinals R = R / R Pinals R = Pinals R = R / R Pinals R = Pinals R = R / R Pinals R = Pinals R = R / R Pinals R = Pinals R = R / R Pinals R = Pinals R = R / R Pinals R = Pinals R = R / R Pinals R = Pinals R = R / R Pinals R = Pinals R = R / R Pinals R = Pinals R = R / R Pinals R = Pinals R = R / R Pinals R = Pinals R / R / R Pinals R = Pinals R / R / R Pinals R = R / R / R / R / R / R / R / R / R /	- 1			0,90				
SODOSS ANONE DELL'UTENZA TIMES ELIDICAL TIMES ELIDI		R - singolo punteggio nparametrato Ri - singolo punteggio attributo al concorrente Genaz - singolo punteggio più alto attributo ingara prima della riparametratore Prosa - massimo punteggio becnico comeguiole rispetto	0,89	1,00	0,94			
The Primax R is / Rmass R = Single) punitegers preparametrate NI = Single) punitegers striction at concretence Rimax a ringle) punitegers striction at concretence Rimax is ringle) punitegers striction at concretence Rimax is ringle) punitegers punitegers technical concenegativities repetto STRE-encord centrical in exame. PASTI GRATUIT (PER SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTIKA) IIITS REPUTIT (PER SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTIKA) IIITS REPUTIT (PER SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTIKA) IIITS REPUTIT (PER SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTIKA) IIITS REPUTIT (PER SERVIZIO RISTORAZIONE Finax x ciscipio pontergero più atte attributito in gara prima della replanametrazione **Trans x (si / Primax x = rengelo puniteggio più atte attributito in gara prima della reparametrazione Finax a massimo puniteggio terributita al concorrente Rimax e singolo puniteggio più atto attributio in gara prima della reparametrazione Finax a ciscipio puniteggio più alto attributio in gara prima della reparametrazione Rimax a singolo puniteggio più alto attributio in gara prima della reparametrazione Pinax a massimo puniteggio più alto attributio in gara prima della reparametrazione Pinax a massimo puniteggio più alto attributio in gara prima della reparametrazione Pinax a massimo puniteggio più alto attributio in gara prima della reparametrazione Pinax a massimo puniteggio più alto attributio in gara prima della reparametrazione Pinax a massimo puniteggio più alto attributio in gara prima della reparametrazione Pinax a massimo puniteggio più alto attributio in gara prima della reparametrazione Pinax a massimo puniteggio più alto attributio in gara prima della reparametrazione Pinax a massimo puniteggio più alto attributio in gara prima della reparametrazione Pinax a massimo puniteggio più alto attributio in gara prima della reparametrazione Pinax a massimo puniteggio più alto attributio in gara prima della reparametrazione Pinax a massimo puniteggio più alto attributio in gara prima della reparametrazione Pinax a massimo puniteggio più alto attributi		SODDISFAZIONE DELL'UTENZA	3,00	3,00	3,00			
R - Single) punteggio principal stributio at concorrence		Rmax o singolo puntengio più alto attribuito in gara prima della nisiarametrazione	3,00					
SCRIASTICA! IMPAI PAINTS AD Remark is resigned pointeggio più alto attributio in gara prima della reparametrazione 14 R = Presa: X Ri / Breax		R « singelo punteggio riparametrato Bl « singelo punteggio attribuito al concorrente Break « singelo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Praks « massimo punteggio tocnico conseguilaŭe rispet lo	1,00	3,00	3,00			
### **** **** **** **** **** **** ****		SCOLASTICA)	5,00	5,00	5,00			
R - Primax N 81 / Rmax R - singelo punteggio riporametrato N - singelo punteggio riporametrato N - singelo punteggio più alto attributio il gara prima della riporametrazione Primax e massimo punteggio più alto attributio in gara prima della riporametri tracinco in discurre. ROTAZIONE MENNI SU 8 SETTIMANE (max palmit 4) Rotaz = singelo punteggio più alto attributio in gara prima della riporametriazione 15 R - Primax N Ri / Rmax R singelo punteggio più alto attributio in gara prima della riporametrizione 15 R - Primax N Ri / Rmax R singelo punteggio più alto attributio in gara prima della riporametrizione Rimax = singelo punteggio più alto attributio in gara prima della riporametrizione Rimax = singelo punteggio più alto attributio in gara prima della riporametrizione Rimax = singelo punteggio più alto attributio in gara prima della riporametrizione VARIANTE PASTI SAD (max e singelo punteggio più alto attributio in gara prima della riporametrizione Rimax = singelo punteggio più alto attributio in gara prima della riporametrizione Rimax = singelo punteggio più alto attributio in gara prima della riporametrizione Rimax = singelo punteggio più alto attributio in gara prima della riporametrizione Rimax = singelo punteggio più alto attributio in gara prima della riporametrizione Pinax = massimo punteggio più alto attributio in gara prima della riporametrizione Pinax = massimo punteggio lecrizio conorrente Rimax = singelo punteggio più alto attributio in gara prima della riporametrizione Pinax = massimo punteggio lecrizio conorrente Rimax = singelo punteggio più alto attributio in gara prima della riporametrizione Pinax = massimo punteggio lecrizio conorrente Rimax = singelo punteggio più alto attributio in gara prima della riporametrizione Pinax = massimo punteggio lecrizio conorrente Rimax = singelo punteggio più alto attributio in gara prima della riporametrizione CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTIO				5,00				
Imax painti 4 4,00		R - singolo punteggio riposanetrato li - singolo punteggio attribulto al concorrente Panax e singolo punteggio più alto attribulto in gora prima della pipa-ametrozione Panax e mastros punteggio tecnico conseguibile inspello			5,00			
The Primary R is Primary R is ingolo puntergio private attributio in gara prima della riparametrazione Primary in singolo punteggio più alto attributio in gara prima della riparametrazione Primary in manufacia primary in alto attributio in gara prima della riparametrazione VARIANTE PASTI SAD (mass e singolo punteggio più alto attributio in gara prima della riparametrazione 16 n - Primary R il Finnary n singolo punteggio più alto attributio in gara prima della riparametrazione 16 n - Primary R il Finnary n singolo punteggio inparametrazio Ri is singolo punteggio in alto attributio in gara prima della riparametrazione Primary manufacia politica più alto attributio in gara prima della riparametrazione CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00			4,00	4,00	0,00			
R s singble punteggio riparametrato it s singolo punteggio riparametrato punteggio punteggio più alto attributo in gara prima della riparametrazione VARIANTE PASTI SAD (INBA BUILIS A) A, 00 4,00 4,00 A, 00 4		Rmax = singolo punteggio più alto attributto in gara prima della riparametrazione		4,00	F			
(INBA PUNIS.4) Anax = singolo punteggio più also attribuito m gara prima della riparametizazione 4,00 A - Pinka X RI / Rinax A - singolo punteggio inparametizazio Ri - singolo punteggio inparametizazio Ri - singolo punteggio inparametizazio Ri - singolo punteggio inparametizazio Pinax - singolo punteggio in also attribuito in gaza prima della riparametizazione Pinax - massimo punteggio lecnico conseguitale rispetto sificiamento tecnico in esono. CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO 2,00 7,00		R = singolo punteggio riparametrato fr = singolo punteggio attribuito al concorrente flimax = singolo punteggio priù alto attribuito in gara prima della riparametrazione Flimox = massino punteggio tecnico conseguibile rispetto	4,00	4,00	0,00			
n - PMAK X RI / RIMAN R - Singelo purineggio npiametrato Ri - Singelo purineggio attributo al concorrence Ria singelo purineggio attributo al concorrence Riasa singelo purineggio attributo al concorrence Riasa singelo purineggio attributo si gara prima della riparametrazione Pmas vi massimo punteggio Lecnico conseguitale rispetto all'elemento tecnico in esame. CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.00 2.			4,00	4,00	4,00			
R - singelo punteggio no parametrato Ri - singelo punteggio attributo si concorrente Rina a singelo punteggio attributo si concorrente Rina a singelo punteggio ti alto attribute in gara prima della riparametrazione Pena vi massimo punteggio lecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esome. GLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO 2.00				4,00				
	16	a singolo pustreggio ripalamentazio il a singolo guntreggio attributo al concorrence Renax a tingolo puntreggio gai: also attributo in gaza prema della riparametrazione Penax a massimo puntreggio tecnico conseguisile rispetto	4.80	4,00	4,00			
DITEO MINISTRAL		CLASSE ECOLOGICA DEL MEZZI DI TRASPORTO	2,00	7,00	2,00			

٠,				
R R r:	Le Pinax X II / Rhax o a sigolo punteggio riparametrato de ningolo punteggio attribuito al conscoriente innax e singolo punteggio più alto attribunto (ii gara prima della sparametrarione max = massimo punteggio tecnico conseguibilio rispetto	2,0G	2,00	2,00
	Illelamente tecnica in esame. PREPARAZIONE MENU' SPECIALI	*		
	max punti 5)	5,00	5,00	5,00
	lmax » sregolo punteggio più atto attribulto in gara prima della aparametrazione		5,00	
	i × Pmán X Rí / Rmán I × sngoto punteggio riparametrato			
F	i = singala puntoggia attribuita al contertente imax = singala punteggia più alta attribuita fit gara prima della	5,00	5,00	5,00
-	iparametrazione Pinak = massimo punteggio tecnico consuguibilo rispesso ill'elemento secnico in esame.			an William
	ADDZIONE DI INIDATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMAGLE RESERTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE MER. È DUNCO	4,65	4,50	5,00
19	Griax = singolo punteggia prù alto attribuito in giata prima della riparametrazione		5,00	
	R - Fmax X AJ / Rmax R ≃ Unorko ounteresto rinaramerrato			
ŀ	R = singolo punteggio riparametrato R(= singolo punteggio astribuito al cuncorrente Rmax = singolo punteggio più alto astribulto in gara prima della	4,65	4,50	5,00
- I	Oparametrazione Prosx = massumo punteggio tecnico conveguibile rispetto all'vietnento tecnico in estine.			
	ELARGRAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDISCAZIUNE ALIMENTARE INERENTE E INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punsi)	3,68	3,72	3,68
20	Amax > singolo punteggio pei; alto estribunto er gara prima della riparametrassone		3,72	
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singalo punteggo riparametrato			
	Ri = singolo punteggio attribulto al concorrente Amax = singolo punteggio più alto attribulto ni gora prima della	3,96	4,09	3,96
1	ripuramotrazione Pinax + massimo punileggio tecnico conseguibile rispetto sill'elemento tecnico in esame.			
	PANO DE GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	3,40	2,92	3,48
	Rmax = singolo punteggo più alto attributto in gara prinsa della nparametrazione		3,48	
	R - Pmax X XI / Rmpx R - Engolo punteggio riparametrato R - Engolo punteggio atributto al concorrente Rio singolo punteggio atributto al concorrente Rmax - Singolo punteggio più alto attributto in gara prima della siparametrazione Rmax - mastimo punteggio secnico conseguibile rispetto sill'elemento i escritico in esame.	3.91	3,3 6	4,00
	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 3)	3,00	3,00	3,00
	Rmox » singolo punteggio più alto attribulto in gara prima della. Inparametrazione		3,00	
	R » Finax X Rf / Rmax R » Engelo punteggio riparametrato R » Engelo punteggio riparametrato R » singelo punteggio altributto ai concorrente Rinax » singelo punteggio più alto attributio in gara prima della riparametrazione Pras x » insissino punteggio teonico conseguibile rispesso Rale temento incurio in esame.	3,00	3,00	3,00
	SISTEMA INFORMATICZATO PER LA PREHOTAZIONE S PAGAMENTO DEI PASTI (MAR. S.RUDI))	5,00	4,75	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attributto in gara prima della riparametrazione		5,00	
23	A = Princk K Ri / Prinax A = Singolo punteggio riparametrato Ri = Singolo punteggio attributto al concornette Ri = Singolo punteggio attributto al concornette Rinax = Singolo punteggio più alto attributto in gara prona della riparametrazione	5,00	4,75	5,00
	Print - massimo punieggió techtico conseguibile rispetto all'elemento techtico in mamo. TRECENTA STABILE RECOGNICABILE DA CASTILA ANIETTE A			
	PRESENZA STABILE RESPONSABILE DI CAKIHA/DIETISTA (max punti 2)	2,00	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più atto attribuito in gara prima della riparametrazione		2,00	
24	R R = Price X 9f / Rinda X R = singolo punteggio riparametrato R = singolo punteggio attributto al concorrente Rin = singolo punteggio dalla dalla ottributto il ngere prima della riparametraziono: Prica = insistro punteggio lecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in etame.	2,00	2,00	2,00
	NTEGGIO TECNICO	79,41	77,61	74,90
ĐO	PO 1^ RIPARAMETRAZIONE		1	1 77

Em B

Casteen

P



Punteggi Lotto n. 5_Fontanelle.xls All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione

	OTTAVIAN	E.P.	LADISA
PUNTEGGIO TECNICO	79,41	77,61	74,90
punteggio più alto attribulto in gara dopo la 1^ riparametrazione		79,41	
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE	80,00	78,19	75,46
SOGLIA SBARRAMENTO		40,00	
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	80,00	78,19	75,46

Punteggi Lotto n. 6_Fregona.xls All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

, —		OTTAVIAN	LADISA
	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE	PUNTI 3 : meno di 10 km	PUNT\$ 1 : tra 20 e 29 km
	rnint (FALE (max punti 3)	3,00	1,00
	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI FN ISO 22000	PUNTI 3 : 51	PUNTI 3 : \$I
	(mex punti.3)	3,60	3,00
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008	PUNTI 3 : SI	PUNTI 3 : SI
	(max punti 3)	3,00	3,00
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE	PUNTI 2 : UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011	PUNTI 2 : UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011
	Imax ount: 3)	2,00	2,00
5	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (max dunti 3).	PUNTI 3 : SI	PUNTE 3 : SI
		3,00	3,00
6	UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 3)	3,00	3,00
7	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA".	PUNTE 3 : carne bovina + avicunicola "origine italia	PUNTI 3 : carne bovina + avicunicola "origine Italia
	(Max 3 pund.)	3,00	3,00
8	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA	PUNTI 3 : "origine Italia" e a filiera corta	PUNTI 3 : "origine Italia" e a filiera corta
	(max puntl 3)	3,00	3,00
9	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA"	PUNTI 3 : SI	PUNTI 3 : SI
	(mex punti 3)	3,00	3,00
10	UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO	PUNTE 3 : origine Italia e biologico	PUNTI 3 : origine italia e biologico
	(max punti 3)	3,00	3,00
11	UTIL: ZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti. 1)	1,00	4,00

GWY-

Corre

af)



Punteggi Lotto n. 6_Fregona,xls All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

Т				r		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 5)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
12	Ci= mc dove fmc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	•	1,06			1,60	
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 5		5,00			5,00	
	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALI, 'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 2)	0,90	0,80	0,70	0,80	0,80	0,95
13	Ci= mc dove 'mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, atmbuiti discrezionalmente della Commissione Giudicatrice		0,80			0,85	
	formula: Pí= CIXPmax dove PMAX = 2		1,60			1,70	
	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 2)	PUNTI 1	: cadenza	annuale	PUNTI 3	ĭ: çadenza	annuale
			2,00			2,00	
15	PASTI GRATUITI ANNUI (max punti 3)		PUNTI 3 : 5	H		PUNT) 3 : 9	
		<u> </u>	PUNTI 4 : S	SI		PUNTI 4:	14 (14 (14 (14 (14 (14 (14 (14 (14 (14 (
16	ROTAZIONE MENU' SU 8 SETTIMANE (max punti 4)		4,00			4,00	
17	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO	PUNTI	2 : EURO 6, ELETTRICO		PUNTI	2 : EURO 6, ELETTRICO	
			2,00			2,00	
18	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI		: preparazi izionali + fe			: preparaz izionali + fe	
	IMAX DURG 2)		2,00			2,00	
	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 5 Dunti)		1,00	0,90	1,00	1,00	1,00
19	Ci= stic dove 'mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		0,93	_1		1,00	
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 5		4,65			5,00	

Punteggi Lotto n. 6_Fregona.xls All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

ļ	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DE EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti)	0.93	0,95	0,90	0,90	0,85	1,90
20	Ci« mc dove "mc è la media del coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		0,92			0,92	
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4		3,68			3,68	
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	0,80	1,00	0,75	0,85	1,00	0,75
21	Ci+ mc dove "mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		0,85			0,87	······-
	formula: Pí= CiXPmax dove PMAX = 4		3,40			3,48	
	n, 1 AUDIT ANNUO		PUNTES: 5	SI .		PUNTE3:5	l
22	(max punti 3)		3,00			3,00	
	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 5 dunti)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
23	Ci= mc dove "mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		1,00	<u> </u>		1,00	
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 5		5,00			5,00	
24	FORNITURA SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACOUA MICROFILTRATA (max gunti 2)		PUNTI 3 :	51		PUNTI 3:	51
25	PRESENZA STABILE RESPONSABILE DI CUCINA/DIETISTA (max punti 2)		2: n. 1 res n. 1 dietist biologo	ponsabile a, medico o		2; n. 1 res n. 1 dietist biologo	
			2,00			2,00	
26	PRESENZA DI CONTENITORI TERMICI PER IL TRASPORTO DEI PASTI (RISTORAZIONE SCOLASTICA)	1	3 : carrel trasportab		PUNTI	3 : carrel trasportab	
	(max punt 3)		3,00			3,00	
	PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		79,33			77,86	

Son?

Covern.

f

OK,

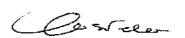
Punteggi Lotto n. 6_Fregona.xls All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PROMICIPALE IMMEZNOTI.DI	3,00	4 **	
	; 1	1,00	
krasa + ympolo punteggio prii alto attributo ra gara prima della	3,0	xo	
Ingarametsažione R Pimax X.R.I. f. Hinax: R Singolo punteggio riparametsato žiu a rungolo punteggio attribuito al concorrente Zinaxe - sangalo punteggio attribuito al concorrente Zinaxe - sangalo punteggio più alto attribunto in gaza prima della riparametrazione	3,00	1,00	
Proux - massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto attelemento cienteo in mamo.		- 1	
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 Iman Buoti Bi	3,00	3,00	
Rmax > singeto punteggo più allo ettribuito in gara prima della riparametrazione.	3,1) 	
A - Pregx X R / Rman A - Integx X R / Rman A - Integx X R / Rman A - Integral punteggo riparametriele All - Integral punteggo attributes at concurrence Annax - Integral punteggia più alte actribute (in gara prima della ciparametriano punteggia existe actribute (in gara prima della ciparametriano punteggia existe conseguiatile rispotto Atticomento excisión in exame.	3,00	3,09	
POSSESSO DELSA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008	3,00	3,00	
Rmax - sisgolo punteggio più also attribuito in gara prima della Floarametrazione	3,	90	
R = Finas X Ri J finas: R = singulo purneggio riparametrato R = singulo purneggio attributica al concorrento Ri = singulo purneggio attributica al concorrento Rinas = singulo punteggio più sito attributito in garo prima della risusrantetrazione Pinas = massimo punteggio accorigo conseguibile rispesso alticlemento i scrinco in esame.	3,00	3,00	
POSSESSO DELLA CERTHICATIONE AMBIENTALE (max shirts 3)	2,00	2,00	
Rmax + singolo punteggio più atto attribuito in gara prima della riporamittazione	2,	00	
R Princk K.R. / Rinak A. singolo punteggio riparamentat N. singolo punteggio attribuito al concorrento N. singolo punteggio attribuito al concorrento Rinako singolo punteggio alla illo attribuito in gara prima della riparamentazione Princa e missimo punteggio il cecsido conseguibite rispetto	3,60	3,00	
REPERIMENTO PARE E PRODOTTI DA FORKO UTRIZZANDO	3,00	3,00	
LA FILIERA CORTA (max bunti 3)		-	
Rmen - singolo punteggió più alto attriburto in gora primo della riparametrazione	3,	, 00 	
R = Pmax X M / Rmax R = singule punteggio (parametrato N = singule punteggio pattributica al concurrente Emax = struggio punteggio pattributica al concurrente Emax = struggio punteggio pattributica in gene pruma della riparametriazione Prina = massimo punteggio tecnito conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esente.	3.00	3,00	
UTILIZIO DOP E IGP DEL VENETO	3,00	3,00	
Romax – singalo punteggio più alto attribuito in gara prima della Inparismetrazione	3	,00	
R + Pynax X RI / Rima x R + Singalo punneggio riparametrato R + singalo punneggio riparametrato R + singalo punneggio attribute i concurrente Rima - strigalo punneggio più attri altribute in gara prima della riparametrazione Propie e massimo punteggio recoloci concepiibile rispetto afficiemento tecnico in curine.	3,00	3,00	
UTILIZZO DI CARNE BOVRIA E AYKUNIKOLA "ORICRI ITALIA"	3,00	3,00	
(Max 3 punts) Rosa + singelo punteggio più alto attribulto in gara prima della	3	.00	
Imparametracione A - Prote X. Rt. / Rensa R - singelo punteggio injuarametrato R - singelo punteggio injuarametrato R - singelo punteggio pitribulito al cencorrente Richar - singelo punteggio poli atto accipiunte in gara prima della riparametracione Pinar - mantimo gunteggio tecnico consequiville rispetto pilifeteriente besefico (in ciarne.	3,00	3,00	
UTILIZZO DE LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGII TALIA" E A FILIERA CONTA (mex dunti 3)	3,00	3,00	
Rmen - singolo puntoggio prú alto altribullo in gara prime della riparametraziona		,00	
R = Pmax X Ri / Rmex R = angule punkeppo reparametrato R = angule punkeppo attribute al concernante Rma = singelo punkeppo attribute al concernante Rmax = singelo punkeppo in attribute an gara prima della ripa ramocrazione Pmax = maismo punkeppio escricio conceguibila rispetto attelemento tecnico in caame.	3,00	3,90	
UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "GRIGINE ITALIA" (MRX PUMO 31	3,00	3,00	
Rmax - singola punteggio più alto attributte in gara prima della riparame razione	3	1,00	
A + Pmax ± ki / Rmax A - singolo punteggio reparametrato			

Punteggi Lotto n. 6_Fregona.xls All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

	PTILITZO DI CALO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO MAR PRIMI, 3)	3,00	3,00			
	imak - singolo ponteggio più allo attribuito in gava primpi della Sparametrazione	3,0	00			
0 K K K K K	Pena x X il / Rmax Inguistry to réparametrato Inguistry to réparametrato Inguistry to réparametrato Inguistry to reparametrate Inguistry to reparametrate Inguistry to reparametrate Inguistry to reparametrate Inguistry to reparametrate Inguistry to reparametrate Inguistry to reparametrate Inguistry to reparametrate	3,00	3,00			
	ITILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE MRZ.RHOM.11	1,00	1,00			
i i	aliab emina eran ni osuudosta olla üha ospeninun elogaik – kenul energenistasseene	1,0	3 0			
R R	t a Prima X Ri J Rimax t - thingolo punteggio raparamictrato ti - thingolo punteggio attribuito at conterrente timas - singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della nparametrazione minas - massima punteggio lecturo conseguibile rispotto till'elemento tocnico in carme.	\$,00	1,60			
12	nogetto da valgristazione delle produtioni Izgiorali Itan spuri (1)	5,00	5,00			
12	Kmax » stagolo punteggio più alto attribuixo in gara prima della riparametrazione	5,	00			
# # # Po. 14 #	3 - Pinau X Si / Rimar. 4 - urigdo puniceglio riparamerrata 18 - urigdo puniceglio attribulto al comcurrente Rimez - singolo puniceggio più alto attributo in gare sirino della iparametrazione Pipara - mangino puniceggio tecnico conseguibile repetto all'ciemente tecnico in esarte.	5,00	5,00			
1	utilizzo, di prodotti agroalimentari provenienti dall'agricortura sociale idra cumi zi	1,60	1,70			
	finax e surgolo punteggio più aito attributto in gara prima della riparametratione	1,70				
	K - Penak X RI / Rmak R - singolo punteggio ripacametrato Ri - singolo punteggio ripacametrato Ri - singolo punteggio attobuito ai concorrente Penak - lagelo punteggio più also attribuito in gara prima della riparametrazione Penak - massimo punteggio tecnico conseguibilo rispetto all'elemento itentico in dasena.	1,88	2,00			
- 1	YALUTAZIONE DEL SERVEZIO RISTORAZIONE E Q) SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (MERE BURIE 2)	2,00	2,00			
	Prnax - singelo puntoggio più alto attribulto in gara prima della riparametrazione	2,00				
	9 + Persa X R I / Firmax P - pregio puntegpo ripuzamentrado R - pregio puntegpo representado R - simpolo punteggio ascribute el concorrente Renax - sin golio punte eggio più alto estribuito in gare prima della ripurament	2,00	2,00			
_	all'etemento tecnico in epartie. PASTI GRATUITI ANNIII	3,00	3,00			
	(max punti 3) Rmsz + singolo punzeggio più alto attribuito in gara prima della Visaranet razone	3	.00			
	A - Proox X 8.1 / Rmax 8 - singolo pusteggio reparametrato 61 - singolo pusteggio attribuito si concotrente Fluxax - singolo punteggio attribuito si concotrente Fluxax - singolo punteggio più alto attribuito in gasa prima della riparametrazione Fluxax - mastimo punteggio i lecnica zonseguibile rispetto elfotemento atcorico in estane.	3,00	3,00			
	ROTATIONE WENU SU & SETTIMANE Iman Dunti 4)	4,00	4,00			
	Rodu + singolo punteggio più atto attributto in gasa prime della reparemetrazione	4	,00			
	R - Princix X fil / Rinka R + singolo punteggio riporamentato B - singolo punteggio riporamentato B - singolo punteggio di oliribulto al concorrente Rinkar - lingolo gunteggio più dio astribulto in gara prima della riporamentazione Princia - massimo punteggio tecnico conseguibile rispette all'elemento tecnico in osamo.	4,00	4,00			
	CLASSE ECOLOGICA DEL METT! DI TRASPORTO IMAX DUORS 23	2,00	2,00			
	Renau – singolo punteggio più alto attribulto in gara prima della iriparelinatezzione	2	,00			
	R - Pmax X Ri / Rmax R - snegolo punteggio riposametrato R - snegolo punteggio attribunta ol concorrente Rmax - sfingolo punteggio più alca attributico in gara prima della riporametraziato Pinax - massimo punteggio sconico conseguibile inspetto differences in centro in darame.	2,60	2,00			
	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI (ITHIX DURS) ZI	2,00	2,00			
	Rmiss - singalo puntoggio prò alta attribuito in gara prima della Figuramet regione	2	,00			
ta	R - Proax X Ri / Rmax R - supple puntoppe riparametrate					









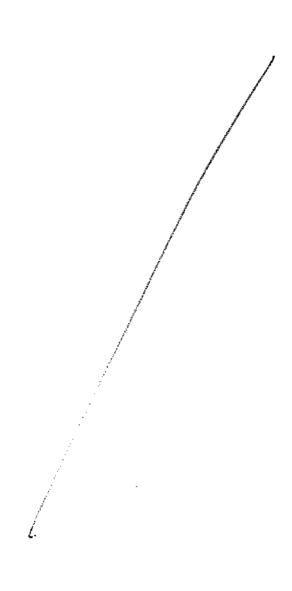
Punteggi Lotto n. 6_Fregona.xls A(L. Z - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGUE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (MAX È DUINI)	4,65	5,00
9	kmax - sengolo puntoggo più aito attribuso in gara prima della desiramet mitiore	5,8	x 0
	R - Pmox X RC / Rinhax R - Imgolo puntoggio riparametrato R - Imgolo puntoggio riparametrato R - Imgolo puntoggio riparametrato R - Imgolo puntoggio più allo ottribuna in gare prima della riparametrationo Pmaz - mussimo puntoggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esamo.	4,65	5,00
	elargrazione e realettazione progetto di Romazione almentare riferente l'ingremento del Consumo di Frutta e Vesdaira (Mexaldoni)	3,68	3,68
20	Amax = singolo puntengio più allo attributo in gara prima della riparametrazione	3,6	58
ŀ	A - Pitne K X RJ / Amax. R - singolo pontoggio riparametrato R - singolo pontoggio stiribulto al concorrente Rmax - singolo pontoggio più alto attribulito in gara prima della reparametrazione Pinax - nissipio pontoggio tecnico canseguibile rispetto all'elemento scenico in exame.	4,00	4,00
	Piamo di Gestione indrevisti ed emergente (Max 4 dunci)	3,40	3,48
	Rmax - sungolo punteggio più also attribuito in gara prima della riparametrazione	3,-	18
	R - Prine X Ri J Retus : R - ynegolo gunteggio ricaprametrato R - ynegolo gunteggio attribuite al concorrense Riman - singolo piunteggio più alto attribuito in gare prima della riuseninterazione Primax - miscipio piunteggio cecnico conseguibite rispecca all'interimento tecnico in esamo.	3,91	4,00
	H. 1. AUDIT ANNUQ (max isunti 3)	3,00	300,6
	Rmax e singolo punteggio più alto attribudo in gara prima della nicarametrazione	3,1	20
22	R - Pmax X KI / Rmax R - timpolo punteggio riparametrato R - timpolo punteggio starbuita el concorrente Ras - timpolo punteggio sitrà el tribuita in gara prima della riparametrazione Pmbx - musichio punteggio tecnico conseguiorio rispesto gillateriorato tecnico in usame.	3,00	3,00
	ISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI Mass 5 duriti	5,00	5,00
	Amax – singolo punkengjo prù alto accribulto in gara prima della siparametrazione	5,	L
23	R - Princi X Rif r Rimar R - Strogle punteggio ribarametrato Rt - singelo punteggio ribarametrato Rt - singelo punteggio attribulto al concorrento Rtina - singelo punteggio più data attribulto in gara prima della ribarametrazione Prima e massimi punteggio accinco conceptibilo rispetto alfetemento eccilica in esame.	5,00	5 ,00
	FORMITURA SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA DISROZILITATA INDIA RADISI 3)	3,00	3,00
	MICROPILITATA		3,00
24	SICROFILTRATA IMBAR SUNTI 3) Amesu « singolo puntoggio più alte attribuito in gara prima della reparametrazione		
24	MICROFILTRATA IIIBA SUNN 3) Annes singolo pontoggio più alte attribuito in gara prima della reporametrazione K - Pimax X RI / Rimax K - Pimax X RI / Rimax Ri - singolo punteggio riparametrazo Ri - singolo punteggio attribuito al concorrenze Ris - singolo punteggio attribuito al concorrenze Ris - singolo punteggio attribuito al concorrenze Ris - singolo punteggio attribuito al concorrenze Riska: - singolo punteggio punteggio attribuito an gara grima della ripa innestrazione	3,	0 0
	MICROFILTRATA IIIBM MONTA Mener a tingolo pontoggio più alte attribuito in gara prima della reporantinazione K - Penax X RI / Remax K - Penax X RI / Remax K - singolo punteggio riparametrazo Ri - singolo punteggio riparametrazo Ri - singolo punteggio attributo al conconente Rincas - singolo punteggio attributo al conconente riparametrazione Penaz - mastribu punteggio laterizo conseguibile rispetto all'elemendo tecnico in esame. PRESENZA STABILE RESPONSABILE DI CUCINA/OIETISTA (max punki 3) Cinex - singolo punteggio prii alto attribuito in gara prima della nazioneli rispitore.	3,00 2,00	3,00
24	ECROPLETATATA ITIBAL RUDA 3.3 Ames a singulo puntungio più alte attribuito in gara prima della reparametrazione R PRIMA X RI / RIMAN, R Iniquelo puntenggio riparametrazo Ri a singulo puntenggio riparametrazo Ri a singulo puntenggio più attributo al concorrenze Riskes singulo puntenggio più attributo al gara prima della riparametrazione PRIMA E MARINI PUNTURE SI ARRIVA SI ARRIVA SI ARRIVA PUNTURE PUNTURE PUNTURE PUNTURE PUNTURE SI ARRIVA S	3,00 2,00	3,00
	MINER SUNIS 3) Miner a singulo puntoggio più alte attribuito in gara prima della reporanterazione R - Pinax X RI / Rimax R - singulo punteggio riparametrazo Ri a singulo punteggio riparametrazo Ri a singulo punteggio riparametrazo Ri a singulo punteggio attributo al conconente Rinax massimo punteggio statibuto al conconente Rinax massimo punteggio attributo en gara prima della riparametrazione PRESENZA STABLE RESPONSABLE DI CUCINA/OIETISTA Imax punki 3) Rinex - singulo punkeggio più alto attribuito in gara prima della nasomeli nazione R - Pinax K Ri / Rimax R - singulo punkeggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione R - Pinax K Ri / Rimax R - singulo punteggio iparametrato R - singulo punteggio iparametrato R - singulo punteggio più alto attributo in gara prima della riparametrazione R - singulo punteggio più alto attributo in gara prima della riparametrazione R - singulo punteggio più alto attributo in gara prima della riparametrazione R - singulo punteggio più alto attributo in gara prima della riparametrazione PRESENZA C CONTENITORI. TERRALCE PER IL PRESENZA C CONTENITORI. TERRALCE PER IL PRESENZA D CONTENITORI. TERRALCE PER IL PRESENZA D CONTENITORI. TERRALCE PER IL PRESENZA D CONTENITORI. TERRALCE PER IL PRESENZA D CONTENITORI. TERRALCE PER IL	3,00 2,00	3,00
	MINER SUNIS 3) Miner a singolo puntoggio più alte attribuito in gara prima della reporantirazione R - Pinax X RI / Rimax R - singolo punteggio riparametrazo Ri a singolo punteggio riparametrazo Ri a singolo punteggio riparametrazo Ri a singolo punteggio attributo al conconente Rinax matrio punteggio attributo al conconente Rinax matrio punteggio attributo attributo in gara prima della Rinax punki 3) Rinax punki 3) Rinax punki 3) Rinax punki 3) Rinax punki 3) Rinax punki 3) Rinax punki 3) Rinax punki 3) Rinax punki 3) Rinax punki 3) Rinax punki 3) Rinax punki 3) Rinax punki 3) Rinax punki 3) Rinax punki 3) Rinax punki 3) Rinax punki 3) Rinax punki 3) Rinax punki 4) Rinax punki 6) Rinax punki 6) Rinax punki 7) Rinax punki 8) Rinax punki 8) Rinax punki 8) Rinax punki 8) Rinax punki 8) Rinax punki 8) Rinax punki 8) Rinax punki 8) Rinax punki 8) Rinax punki 8) Rinax punki 8) Rinax punki 8) Rinax punki 8) Rinax punki 8) Rinax punki 8)	2,00 2,00 2,00	3,00 2,00
	MICROPILITATA INDRA SUDDI 2) Annau a ringola puntorggio più also attribuito in gara prima della reparametrazione R - Penex X RI / Rmax. R - singola punteggio attribuito al concomente Rinau ringola punteggio attribuito al concomente Rinau ringola punteggio attribuito al concomente Rinau ringola punteggio attribuito al concomente Rinau ringola punteggio attribuito al concomente RESENZA STABILE RESPONSABILE DI CUCINA/DICTISTA (max punto 2) Rinau ringola punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione R - Prosi X RI / Rinau R - simpola punteggio attribuito al concorrente RI - simpola punteggio attribuito al concorrente RI - simpola punteggio più alto attributo in gara prima della riparametrazione R - simpola punteggio più alto attributo in gara prima della riparametrazione R - Reserva della concorrente Reserva della riparametrazione R - Prosi X RI / Rinau R - simpola punteggio più alto attributo in gara prima della riparametrazione RESENZA DI CONTENITORI, TERINICI PEP II TRASPERTO DEI PASTI IRISTORAZIONE SCOLASTICAL STRAZA DI CONTENITORI, TERINICI PEP II TRASPERTO DEI PASTI IRISTORAZIONE SCOLASTICAL STRAZA DI CONTENITORI, TERINICI PEP II TRASPERTO DEI PASTI IRISTORAZIONE SCOLASTICAL STRAZA DI CONTENITORI, TERINICI PEP II TRASPERTO DEI PASTI IRISTORAZIONE SCOLASTICAL STRAZA DI CONTENITORI, TERINICI PEP III TRASPERTO DEI PASTI IRISTORAZIONE SCOLASTICAL STRAZA DI CONTENITORI TERINICI PEP III TRASPERTO DEI PASTI IRISTORAZIONE SCOLASTICAL RINGUA - SIngola punteggio più alto attribuito in gara prima della strazamente della	2,00 2,00 2,00	2,00 2,00

Punteggi Lotto n. 6_Fregona.xls All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione

	OTTAVIAN	LADISA			
PUNTEGGIO TECNICO	79,44	78,00			
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparametrazione	79,44	78,00			
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE	80,00	78,55			
SOGLIA SBARRAMENTO	40,00				
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	80,00	78,55			

GRM.



Punteggi Lotto n. 15_Sarmede.xls All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

PUNTI 1: tra 20 e 29 km 1,00 PUNTI 2: SI 2,00 PUNTI 2: SI 2,00 PUNTI 1,5: 14001 e 50001:2011 1,50 PUNTI 2: SI 2,00		
1,00 PUNTI 2 : SI 2,00 PUNTI 2 : SI 2,00 PUNTI 1,5 : 14001 e 50001:2011 1,50 PUNTI 2 : SI		
PUNTI 2 : SI 2,00 PUNTI 2 : SI 2,00 PUNTI 1,5 : 14001 e 50001:2011 1,50 PUNTI 2 : SI		
2,00 PUNTI 2 : SI 2,00 PUNTI 1,5 : 14001 e 50001:2011 1,50 PUNTI 2 : SI		
PUNTI 2 : SI 2,00 PUNTI 1,5 : 14001 e 50001:2011 1,50 PUNTI 2 : SI		
2,00 PUNTI 1,5: 14001 e 50001:2011 1,50 PUNTI 2 : SI		
PUNTI 1,5 : 14001 e 50001:2011 1,50 PUNTI 2 : SI		
1,50 PUNTI 2 : SI		
PUNTI 2 : SI		
2.00		
3,00		
PUNTI 4 : came bovina + avicunicola "origine Italia		
4,00		
PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta		
4,00		
PUNTI 3 : SI		
3,00		
PUNTI 3 : origine Italia e biologico		
3,00		
2,00		
1,00 1,00 1,00		
1,00 1,00 1,00		
PUNTI 3 : Si 3,00 PUNTI 3 : origine Ita biologico 3,00		

Sony Claren



Punteggi Lotto n. 15_Sarmede.xls All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 3)	0,90	0,80	0,70	0,80	0,80	0,95
13	Ci= mc dove ^mc è la media del coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		0,80			0,85	
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 3	· .	2,40	٠.		2,55	
	PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE	PUNTI	1 : 120 PAST	I ANNUI	PUNTI	1: 120 PAST	I ANNUI
17	(max punti 1)	: .	1,00			1,00	
	VARIANTE PASTI (SERVIZIO SAD)		: 3 primi 3 caldi 2 con	secondi 2 torni freddi		: 3 primi 3 caldi 2 cont	
15	(max punti 3)		3,00			3,00	
16	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)	PUNTI	2 : EURO 6, ELETTRICO		PUNTI	2 : EURO 6, ELETTRICO	
			2,00			2,00	
	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTE LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE E (Max 5 punti)		1,00	0,90	1,00	1,00	1,00
17	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,93		1,00			
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 5		4,65			5,00	
	DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (Max_punti 2)	0,70	0,80	0,70	0,60	0,60	0,60
18	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		0,73			0,60	
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 2		1,46			1,20	
19	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PER LA DURATA DEL SERVIZIO DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FREUTTA E YERDURA (Max punti 4)	1	0,95	0,90	0,90	0,85	1,00
	Ci= mc dove "mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		0,92			0,92	<u> </u>
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 2		3,68			3,68	

Punteggi Lotto n. 15_Sarmede.xls All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	0,80	1,00	0,75	0,85	1,00	0,75	
20	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribulti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		0,85			0,87		
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4		3,40			3,48		
	N. 1 AUDIT ANNUO		PUNTI 3 : S	SI	PUNTI 3 : SI			
21	(max punti 3)		3,00			3,00		
	PREDISPOSIZIONE DISPOSITIVO ANTIRUMORE		PUNTI 1 : SI			PUNTI 1 : SI		
22	(max punti 1)		1,00			1,00		
	FORNITURA IN COMODATO SISTEMA EROGAZIONE ACQUA		PUNTI 5 : 5	SI .		PUNTI 5 :	SI	
23	MICROFOLTRATA (max punti 5)		5,00			5,00		
	PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PERSONALE	PUNTI 2 : ENTRAMBE			PUNTI 2 : ENTRAMBE			
24	SPECIALIZZATO (max punti 2)		2,00			2,00		
	PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		67,09			65,41		

SW B

Certun

A

20

Punteggi Lotto n. 15_Sarmede.xls All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

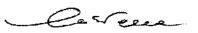
		OTTAVIAN	LADISA
	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE (INEX PUNIT)	3,00	1,00
	Rmax - singolo planteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,0	0
1	R = Pmox X R / Rmox R = singolo punteggio riparametrato N = singolo punteggio attribuito at concorrente Rmax = singolo punteggio attribuito at concorrente Rmax = singolo punteggio più attra attribuito in gara primo della riparametra primo punteggio tecnico consegnibile rispetto attrichimento tecnico in esame.	3,00	1,90
_	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN 190 22000 [max punti 2]	2,00	2,00
	Rmux « singolo punteggio più alto attribuito in gara prena della iriparametranone	2,0	00
2	R - Firmax XRI / Ronax R - Singolo punteggio riparametrato Ri - singolo punteggio attributo ai concorrente Ri - singolo punteggio attributo ai concorrente Rinax - singolo punteggio più atto attribuito in gara prima della riparametrazione Pirmax - massima punteggio lecrito correiguibile rispetta all'elemento tecrico in esone:	2,00	2,00
	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 (DRIX DUNTI 2)	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribulto in gara prima della riparametrazione	2,0	98
3	R × Priox X RI J Rindux R × singolo punteggio riparametrato RI • singolo punteggio atributo al concorrente Ria singolo punteggio atributo al tributio in garo prima della riparametrazione Priesz × finassimo punteggio tecnico conseguilinte rispotto affeterizanto tecnico in estate.	2,00	2,00
	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMMENTALE (max punti 2)	1,50	1,50
	Remox – singolo punteggio poi alto attribuito in gara prima della siparametrazione	1,:	50
4	R - Press X B. / Stream R - Singulo punteggio riporametrato R - Singulo punteggio ettributo al concorrente Rines vingulo punteggio ettributo al concorrente Rines vingulo punteggio inti alto attributo in gara prima della riporametrazione Press - risazione Press - risazione punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00	2,00
	Reperimento pane e prodotti da forno utruzzando La Friera corta (Trax duni: 2).	2,00	2,00
	Roman w singolo pumiceggio poù akto attribusto in gara primo della priparametrazione	2,	00
5	R o Prinax X Ri / Rimax R o ringolo punteggio niperametrato Ri o ringolo punteggio niperametrato Ri o ringolo punteggio nitribusto si concorrente Rimax o singolo punteggio più alto attributo so gara prima della riparametrazione Prinax e massimo punteggio lecinico conseguibile rispetto all'elemento recinico sin esame.	2,00	2,00
	INTILIZZO DOP E 19P DEL YENETO IMAX DUNKI 31	3,00	3,90
	itmax e ringolo puerceggio pri) alto attribuito in gara prima della nparametrazione	3,	00
	R = Priss X R1 / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ris singolo punteggio attributto al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attributto in gara prima della inparametrazione Primax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto pil elemento tecnico in cisame,	3,00	3,00
	UTELIZIO IN CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINI ITALIA". (Max dunti 4)	4,00	4,00
	Rinsux = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della inparametrazione	4,	00
7	R v Prinas X R1 / Rinos: R v singulo punteggio riparemetrato R v singulo punteggio esparemetrato R1 v singulo punteggio estinibato al concorrente Rinas v singulo punteggio pali alto estribusto in gara prima della riparametrazione Prinas v massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00	4,00
		4,00	4,00
	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGIN STALIA" E A FILIERA CORTA (IDAX SIUMI 4)	1	
	ITALIA" E A FILIERA CORTA	4	,oc
8	ETALLA" E A FILIERA CORTA (INNE gurni 1) Ritrax + singolo punteggio più alto attributto in gera prima della siparametrazione	4,00	4,00

Punteggi Łotto n. 15_Sarmede,xls All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

Rmax s singolo punteggio práratto attribuido en gaza priera della riparametrazione	· 3	3,00		
9 R o Prnax X Ri / Rmax K o inigolo punteggio reparametrato K o inigolo punteggio reparametrato K o singolo punteggio attribuito ai concertente Rmax o inigolo punteggio in alto attribuito in gara prima della riporametrazione Primax mayafino punteggio tecnico conseguidite rispetto all'etemento Lecrico in esame.	3,00	3,00		
UTBLEZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (mex dursi 3):	3,00	3,00		
Rmax = Singolo puntreggio più atto attributo in gara prima delli riperametrazione	, 3	3,00		
19 R = Prinax X RI / Britax A = singulo puntaggio riparametrato R = sungulo puntaggio riparametrato R = sungulo puntaggio attribuito al concorrente Rimaz = siapolo puntaggio in alto attribuito in gara prima della reparametrinazione firmax = nassima puntaggio tecnico conseguitale rispetto afficiemento tecnico Ni osame.	3,00	3,00		
utilizzo prodotti del Commercio Equo E solidal (trib runi. 2)	2,00	2,00		
Rumex o strajolu punteggio più alto altribuito in gara prima delli oparametrazione	a	2,00		
11 R - Proex X Ri / Rmss R - singolo punteggio riperametrato Ri singolo punteggio riperametrato Ri singolo punteggio attribuito at concorrente Rimos - singolo punteggio più alto attributo in gara prima dell' mparametraziono Prima - massimo punteggio tecnico conseguibilo rispotto all'elemento tecnico in esamo.	2,00	2,00		
PROSETTO DI VALORIZTAZIONE DELLE PRODUZIONI BEGIONALI Imax pubti 31	5,00	5,00		
Rmax = singolo punteggso privalto attributto in gara prima dell inperametrazione	5,00			
1.2 R • Printo X Ri / Armax R • singolo punteggio riparametrato Ri • singolo punteggio riparametrato Ri • singolo punteggio attributo al concorrento Rima • Singolo punteggio più alto attributo in gaza prima dell' riparametrazione Printa • amesimo punteggio tecnico corresquibile rispetto all'elemento Lectaco in estane.	a 5,00	5,00		
UTILITZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVEN DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (IMAX PUNU 3)	2,40	2,55		
Rosu: = singolo punteggio più alto ettribuito in gana prima del Imperametrazione	2,55			
13 R • Proux X Ri f Rimax R • singolo punteggio riparametrato Ri • singolo punteggio attributo al concorrente Rirax • singolo punteggio attributo al concorrente Rimax • singolo punteggio più sito attributo in gara printo del riparametrazione Proux • rassimo punteggio (ecnico conseguibile rispetto attretemento tecnico in esame.	2,52	3,00		
PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENIA SOCIALE IMBN DUNCI 11	1,00	1,00		
Rmax « singalo punteggio più alto attribulto in gara primo del In parametrazione	lo	1,00		
14 R = Prisis XRI / Rzrax R = singola punceggio riparametrato R1 = singola punceggio attribuito el concorrente Rass = singola punceggio più alto attribuito in gara prima dei fiperametri subri Prima = mossimi punteggio i	la 1,00	1,00		
VARIANTE PASTI (SERVIZIO SAD) (max punti 1)	3,00	3,00		
Armou e singolo punteggio più alto attribuito se gora priesa del Oparametrassone	lla	3,00		
15 R e Ernax X Ri / Rmac R e singolo punteggo riparametroto 81 e singolo punteggo riparametroto 81 e singolo punteggio più alto attribuito in gara prima de priparametrazione Panax e musimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00	3,00		
CLASSE ECOLOGICA DEL MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)	2,00	2,00		
Smax = singolo punteggio più atto accribilico in gara prima de paparametrazione	11a.	2,00		
16 R - Prinak X Ri / Rimax R = singolo punteggio riparametrato R = singolo punteggio attributo al concorrenze Rimax = tingolo punteggio più alto attributo in gara prima de riparametrazione Prinax = mastimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'eferoproto tecnico in esame.	lla 2,00	2.00		
ADOZIONE DE INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMEI RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAI INEZENTE LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE E (MAX. È DUDITI)		5,00		







Punteggi Lotto n. 15_Sarmede.xls All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

6 G. G. A. B.	i.s Primax X Rf / Rmax i.s simpolo puntenggio inparametrato il s simpolo puntenggio attributio di concorrente max simpolo puntenggio più alto attributio in gava prime della sparametrazione imparametrazione imparametrazione imparametrazione intelieramento tecnico in esame.	4,65	5,00			
1	DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATÓ Max duntí 2)	1,46	1,20			
	lmax = singolo punteggia più alto attribuito in gara prima della iparametrazione	1,4	16			
	N = Prinax X R. I. Prinax L. s. singolo punteggio ripasametrato hi - singolo punteggio attribuito al concurrente triax i singolo punteggio attribuito al concurrente triax i singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione rimax - enassimo punteggio tecnico conseguibile rispetto sifictemento tecnico in esame.	2,00	1,64			
ļ	E ABORAZIONE, E. REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL BENZISO DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INBRENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FREUTTA E PERINARA (Max. Punti 4)	3,68	3,68			
19	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in garo prima della riparametrazione	3,6	58			
	R e Prius X Ri / Nuusx R e singolo punteggio riparametrato RI e singolo punteggio attribuito al concorrente Fantic e singolo punteggio più alto altribullo in gara grimo della riparanetrazione Prina e massino punteggio tecnico conseguibile rispetto alfolemento tecnico in esamo.	4,00	4,00			
	Piano di Gestione imprevisti ed emergenze (Max 4 ruosi)	3,40	3,48			
	Rman e singolo punteggio più atto attribuito in gara prima della riparametrapone	3,	48			
:	R - Prinax X R1 / Rmax R - singulo puntenggo riparametralo R - singulo puntenggo riparametralo R - singulo puntenggo riparametralo R - singulo puntenggo più alto attributto in gare prima della riparametrazione Prima - mossimo puntenggo tecnico conseguibile rispetto altielemento tecnico in esance.	3,91	4.00			
	N. 1 AUDIT ANKUO Imax punti 13	3,00	3,00			
	Rmax = singolo punueggio più alto aktribuito in gara prima della riparametrazione	3,00				
	R = Pmax X R i / Rmax R = singolo puntoggio riporametrato fir = singolo puntoggio ritributo al concorrente Rnox = singolo puntoggio si la citributo in gara primo della riporametrazione Pmax = mossino puntoggio tecnico conorginiste tispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00	3,00			
	PREOSSPOSSZIONE DISPOSITIVO ANTIRUMORE (IDBX DUNCI 1)	1,00	1,00			
	Rmax ± singolo punteggio saú alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1.	00			
	R = 9 max x R / Rmax R = singolo punteggio riparametrato R = singolo punteggio atribusto al concurrente R c singolo punteggio atribusto al concurrente Rraa = singolo punteggio più lito attribusto m gara prima della riparametrazione Prima = reassino punteggio tecnico conseguibile rispetto alforemento tecnico in esome.	1,00	3,00			
	FORNITURA IN COMODATO SISTEMA EROGAZIONE ACOUA MICROPOLYRATA IMBA BURLI DI	5,00	5,00			
	Romex = sungalo punteggia più alto attributta in gara prima della ruperametrazione	5,	,00			
23	R = Finax X Rt / Rmax R = singolo punieggio riparametrato R = singolo punieggio altribunto al concorrente Rin = singolo punieggio più sito attribuito in garo primo della riparametrazione Prisar = massimo punieggio tecnisco conseguibile risperto alt'elemento tecnico in esame.	5,00	5,00			
	PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PERSONALI SPECIALIZZATO IMAX RUNIL 31	2,00	2,00			
	Rmax = singolo punteggo più atto attributto in gara primo della i parametrazione	2	,00			
24	R 4 Prinx X Rt / Rimax R + Singolo punteggio riparametrato R + Singolo punteggio attributto al concorrente Rines - singolo punteggio più alco attributto in gara prima della riparametrazione Prima e massimo punteggio lecrifo conseguibile rispetto all'alemanto tecnico in esame.	2,00	2,00			
	NTEGGIO TECNICO PO 1º RIPARAMETRAZIONE	69,38	67,64			

Punteggi Lotto n. 15_Sarmede All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione

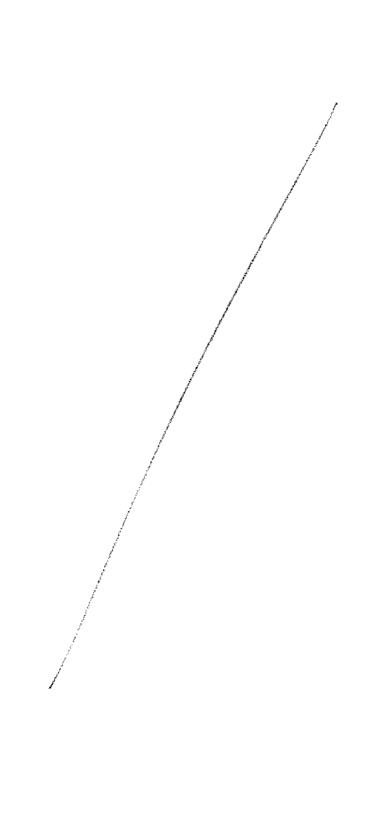
	OTTAVIAN	LADISA
PUNTEGGIO TECNICO	69,38	67,64
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparametrazione	69,3	8
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE	70,00	68,24
SOGLIA SBARRAMENTO	35,6	00
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	70,00	68,24

Sour

Core

ef

BR



Punteggi Lotto n. 12_Ponte di Piave.xls All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

			OTTAVIAN			GEMEAZ		
	DISTANZA DI UN CENTRO COTTURA ALTERNATIVO ENTRO		PUNTI 3 : SI				······································	
1	50 KM DALLA SEDE MUNICIPALE (max punti 3)				3,00			
	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 DEL		PUNTI 2 : SI		PUNTI 2 : Si			
	CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO (max punti 2)		2,00	sasi Vari	2,60			
	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 DEL		PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
	CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO (max punti 2)		2,00			2,00		
	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE DEL		: UNI EN ISO N ISO 50001:		PUNTI 1 : UNI EN ISO 14001			
	CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO (max punti 2)	1,50				1,00		
	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO	PUNTI 3 : Si			PUNTI 3 : SI			
	LA FILIERA CORTA (max punti 3)	3,00			3,00			
	UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 3)		3,00		3,00			
7	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA"		PUNTI 4 : carne bovina e avicunicola "origine Italia"			PUNT! 4 : carne bovina e avicunicola "origine Italia"		
,	(max punti 4)	4,00			4,00			
	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE	PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta			PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta			
8	ITALIA" E A FILIERA CORTA (max punti 4)		4,00		4,00			
	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA"	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI			
	(max punti 3)		3,00			3,00		
10	UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO	PUNTI	3 : origine biologico	talia e	PUNTI	3 : origine biologico	Italia e	
	(max punti 3)		3,00			3,00		
	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 2)		2,00			2,00		
	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 5)	1,00	1,00	1,00	0,90	0,90	0,90	
12	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		1,00			0,90	1	

Sals

Clasteen

स



Punteggi Lotto n. 12_Ponte di Piave.xls All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 5		5,00			4,50	
	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 4)	0,90	0,80	0,70	0,80	0,80	0,70
13	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80			0,77		
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4		3,20		1	3,08	
14	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 2)	PUNTI 2	: cadenza	annuale	PUNTI 2	: cadenza	
15	PASTI GRATUITI (PER SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA)	PUN	Ti 2 : n. 2 u	tenti	PUNT	12 : n. 2 u 2,00	* * *
16	ROTAZIONE MENU' SU 8 SETTIMANE (max punti 2)		PUNTI 2 : S			PUNTI 2 : S 2,00	
17	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO	PUNTI 2	ELETTRICO			: EURO 6, ELETTRICO 2,00	
18	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI (max punti 3)		: preparazi zionali + fe 3,00			preparazi zionali + fe 3,00	
······································	MERENDA GRATUITA PER SCUOLA DELL'INFANZIA DI PONTE DI PIAVE	0,90	1,00	1,00	0,90	1,00	1,00
19	(Max 6 punti) Ci= mc dove 'mc è la media del coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		0,97			0,97	
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 6		5,82			5,82	
20	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 5 punti)	0,90	0,90	0,80	1,00	0,90	0,90
20	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuìti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,87				0,93	93
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 5		4,35			4,65	
	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti)	0,90	0,95	0,90	1,00	0,90	1,00
21	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		0,92			0,97	

Punteggi Lotto n. 12_Ponte di Piave.xls All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4		3,68			3,88	
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	0,80	1,00	0,75	0,80	0,85	0,80
22	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		0,85			0,82	
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4		3,40			3,28	
	N. 1 AUDIT ANNUO		PUNTI 3 : 9	SI	j	PUNT1 3 : !	SI
23	(max punti 3)		3,00		74 N	3,00	
	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 3 punti)	1,00	1,00	1,00	0,85	0,90	0,85
24	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	1,00				0,87	
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 3		3,00			2,61	
25	FORNITURA IN COMODATO GRATUITO DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
	(max punti 2)		2,00			2,00	
26	PRESENZA DI RESPONSABILE CUCINA/DIETISTA (max punti 2)	PUNTI 2 : n. 1 responsabile cucina E n. 1 dietista, medico o biologo			n. 1 resp a con espo	onsabile di Prienza	
			2,00			1,00	
: i	PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		76,95			74,82	

Soll

Corree

d

Punteggi Lotto n. 12_Ponte di Piave.xls All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

_		MAIVATTO	GENEAZ		
	Crethe Overtanna La Erther Court of the Cour	3,00	3.00		
,	Ranax – singoso puntaogio più alto attribulto in gara prima cella riparametratione	3,00			
	R = Pmax X Ri J Rmas A - singdo puntoggia ruparametrato A - singdo puntoggia ruparametrato Sinasa - singdo guntoggia où atto attreuite in gara prima dettà ripasametra sono puntoggia où atto attreuite in gara prima dettà ripasametra sono puntoggia où conce canceguib Re rupesto all'elemento i scratco in grano.	3,00	3,00		
	POSSESSO DELSA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (maxandi) 21	2,00	1,00		
	Rmax – singólo punteggio pó alto ottributo in gara etima della porramerrazione	2,0	ю		
2	6 o Pmax X Ri / Rmax R - supplo punicegio riporancirate R - supplo punicegio atribuiro al concorrence Rmax - singulo poincegio aita alte attribuito in gare prima della Rmax - angulo poincegio aita alte attribuito in gare prima della Reparanciro anno punicegio aita alte attribuito in gare prima della Rmax - massimo punicegio atecneso conseguiale rispetta sittemento econico in piane.	2,00	2,00		
	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 12005: 2008 Imbrouniù 2)	2,60	2,00		
	Rmze - singolo punkcegio più alto altribulto in gura prana della riparametrazione	2,0	00		
3	R - Priax X RJ / Rmax R - singolo punteggro riparametrato RI - singolo punteggro sitributo al concorrente Rmar - singolo punteggro più alto autributio in gara prima della Rmar - singolo punteggio più alto autributio in gara prima della Rmar - mattendatione Pmar - mattenda punteggio (conico conseguibile r inpetto sl'étensente feccion in esame.	2,00	2,90		
	POSSESSO. DELLA CERTIFICAZIONE AMPIENTALE DEL CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO MAXIMINI 21	1,50	1,00		
	Rmax o singolo punteggio pril ako assriburro in gara prima della riparametrazione	1,1	50		
•	R - Finax K ft / Amax R - Finax K ft / Amax R - Finaple punseggio riparametrazo R - Finaple punseggio riparametrazo R - Finaple punseggio più alto attribuito in gara prima della Finax - maximo punteggio tribuito consequipia e rispetto Rinax - maximo punteggio terino consequipia e rispetto Rinax - maximo punteggio terino consequipia e rispetto Rinax - maximo punteggio terino consequipia e rispetto Richemento i controli in stance.	2,00	1,33		
	REPERIMENTO PANE E PRODOTTE DA FORNG UTILIZANDO LA FILIERA SORTA. IMBA DUNT 31.	3,00	3,00		
	Rotan – singolo punkenggo più alto attribulto in gara prima tiella riparametrazione	3,00			
5	R - Prinax X fit / Brinax is a single puntergraph reparation to fit - single puntergraph reparation to fit - single puntergraph estrabuto at concerninte filmus - single puntergraph puntergraph puntergraph puntergraph puntergraph punters and punte	00,€	3,00		
	STILIZZO DOP E KGP OEL YENETO (max swatt 3)	3,00	3,00		
	Ronax « singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della Inparametrazione	3,	00		
6	92 - Pmpa, X RI / Remaio R - singolo punteggio rigurametrato Ri - singolo punteggio rigurametrato Ri - singolo punteggio più atto attributo in gara prima della riparametrazione roaz- mischio punteggio leconico conseguibile rispecca all'elementa tecnico in esame.	3,00	3,00		
	UTILIZZO DI CARME BOVINA E AVKUMKORA "ORKSIMI TALIA". (1981: RURIL 4)	4,00	4,00		
	kmas - singolo puntoggio pai: alto artribuito in gara grima della mparametrazione	4.	.00,		
7	R - Pmax × Ri / Rmax R - Singoto punteggio riparametrate R - Singoto punteggio attributto al concernente Binav - Infecia punteggio attributto al concernente Binav - Infecia punteggio più alto attributto in gara pesna della imparametrazione Pmax - massindo una leggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in epane.	1.00	4,00		
Γ	UTILITZO DE LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINI TALIA" E A FILIERA CORTA	4,00	4,00		
	(max punt) 4)	4,00			
	Rintau – singolo poneggio più alte actributea in gara prima della riparametrazione	4	,00		
6	Rintau – singolo poneggio più alte actributea in gara prima della riparametrazione	4,00	,00 A,00		
6	Rimas - singolo puncengio più alta attribulto in gara prima della riparametra zione A - Phinas X Ri J Rimas R - singolo puncengua patribulto al comecoriente Ri - singolo puncengua patribulto al comecoriente Rimas - alegolo puncengua satribulto al comecoriente priparametrazione Priparametrazione				

Т	- Pmax X Ri f Rhex	T	
8	r singolo panteggio riperametrato 4 - singolo punteggio attributo at concorrente		
•	max = singolo punteggio più alto altribulto in gara prima della peralitetrezione (max = massimo punteggio tecnico conseguibilo rispotso	3,00	3,00
_‡	l'elemente tecnico in esente.		
	(TILIZZO DI DLIO : 'ORIGINE ITALIA". E/O. SIOLOSKO: MAN SURSI 3)	3,00	3,00
	imau = singolo punteggio pri alto attribuito in gara prima dolla aparametra picon	3,0	0
]≉	r – Pmak X Ri / Rinoa I – singolo pumaggio riparametraso G – singolo puntaggio attribuito al concevente		
9	imas - Lingoto puniceggio più alto attributto in gara prima dolla Iporametrazione	3,00	3,00
	max - massimo pusteggia tecnico conseguibile Hispetto Alclemento Lecnico in esame.		
	PTILEZO PRODOTTY DEL COMMERCIO ROUG E SOLIDALE MEX. BURLL 2)	2,00	2,00
ŀ	imas » cingolo punteggio psi alto attribulto in gara prima dolta speramtirazione	2,0	ю
***	i – Praja X Rij / Drajak i – tingdo puniveggar i iparametrato ii – singdo puniteggio aktribulto al concorrento tingdo puniteggio più juto attribulto in gara prima della iparametrazione	2,50	2,00
	mex - massimo punteggia tecnico conseguidifo rispetto ill'elemento tecnico la disene.		
1	PROGETTO DI VALORIZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (MAL SANILI)	5.00	4,50
	Rmax « stregoto punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,0	00
12	R - Pmáx k Rr / Rmax	V Carrette C	
	il « singuo punteggio riparametrato lin « singuo punteggio atributo al Concorrente lin singuio punteggio atributo al Concorrente lineare singuio punteggio più atto attributo in gara prima della riparametrazione lineare in massimo punteggio leculco correcquibite rispetto lineare in comissioni e garano.	5,00	4,50
	utilited di Produtti Agroalimentari Provenienti Dall'Agricoltura Sociale Imbr Duril 4)	3,20	3,08
ŀ	imax + lingvio punteggio più allo attripuna in para prima della rparametrazione	٤, د	20
	R - Prman X Ri / Riman R - singelo pumicippio riparametrato R - singelo pumicippio attributo al concorrente Riman - singelo puniceggio più lice stirbutto in gara prima dobta	4,00	2.85
- 1	riparametrazione Pinas - massimo punteggio Leonico consegutivite strpecto all'elemento lecnico in csamo.		
- 1	valutazione del servizio ristorazione e di soddispazione dell'utenza (mex endià 2)	2,00	2,00
14	Rmax + singulu punkeggio più alto etrobulto in gara prima della riparometrozione	2,	00
	R - Pinas X Ri J Pinas R - Singdo purto ggio riparamotrato R - Singdo purto ggio riparamotrato R - Singdo purto ggio riparamotrato Rinas v - Singdo purto ggio più also attributo in gara prima della Pipasamotrazioni Pinas - mussima purateggio secuito conseguibile risporto Rinas - mussima purateggio secuito conseguibile risporto Rinas - mussima purateggio secuito conseguibile risporto	2,00	2,00
	PASTI GRATUITI (PER SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA) (IDEN DUNG 1)	2,00	2,00
	Rmax = singolo puntegglo più alta attribulto in gara prime della	2.	l
15	fiperametra riorie	Landid algorithms	l vakvimusta (sukum)
	R - Fmax X RF / Amax R - singula puntaggio riparametrata Ri - singula puntaggio attribulto al concernente		
	Rmax – singolo publicego più alto attribulto in gara primo della riparametrazione Propie – singolo publicego più alto attribulto in gara primo della	2,00	2,60
	All'otemento tecnico in eszme. ROTATIONE MENUI SU 8 SETTIMANE	4 44	2.00
	Imax punti 2]	2,00	
	Rmax - singolo punteggio più alto attribulto in gera prima della	2	,00
14	riparametrazione	ACCUMULATION OF STREET	or of the selection of
16	R - Pmax X Ri / Pmss R - Impolo puntogrio riparemetrato		
16	R ← Pmax X Ri J Pmass	2,00	2,00
16	R - Pimax X Bi / Peras. R - Singolo punteggio riparametrato III - Shpolo punteggio arganentrato III - Shpolo punteggio arganentrato III - Shpolo punteggio più ada attributra in gara prima detla. (¡parameto azone pinax - massimo punteggio a termeo conteguible rispetto all'elemento terrido in ciarmo.		
16	R - Pinax X Bi / Pinas R - Singolo punteggio ir parametrato Bi - Shpolo punteggio ir parametrato Bi - Shpolo punteggio ardinulo al concertente Res 2 mapo punteggio più altribute in gara prima detta (parametrazione Pinax - Resistino punteggio a termeo conceguida e rispetto pullecento tecnico in ciarno ELASSE ECOLOGICA DERMETZI DI TRASPORTO (maix punti 2)	2,00	2,60
16	R - Pmax X Bi / Perss. R - Singole punteggio argaremetrato RI - Shople punteggio argaremetrato RI - Shople punteggio argaremetrato RII - Shople punteggio più ada concerrente Fiperametrazione Fiperametrazione Fiperametrazione Differenti terisco in ciarne. SLASSE ESCOLOGICA DEPAINTZI BI TRASPORTO Geneta punti 21 Emart - singolo punteggio più alte attribuito in gara printa della riparametrazione	2,00	
	R - Prinax X Ri i Peras. R - Ingole puntergrie ryparametrato R - Ingole puntergrie appropriate R - Nepole puntergrie approvide at concernence Renax - ungole puntergrie prix alto attributta in gara prima detta riparametrazione Prinax - reassimo puntergrie necrico concergiubile rispetto pulcisconentia tecnico en cianno. S.A.655E ECOLUGICA DEPARAZZI DI TRASPORTO (manz punta 1.2) Immax - simpolo puntergrie più alto attribuito in gara prima della riparametrazione R - Pinex X Ri i Rimon R - simpolo puntergrie orizonametrato. R - Singelo puntergrie orizonametrato.	2,00	2,00
	R - Pmax X Bi / Pmsx R - Ingole punteggio riparametrato R - Ingole punteggio arganometrato RI - Ingole punteggio arganometrato RI - Ingole punteggio arganometrato Risar - mappie punteggio più adatabilira in gara prima della fiporametrazione Pmax - reassimo punteggio acerisco conteguibile rispetto pulcicionento tecnico in ciarno. SLASSE ESCOLOGICA DEPARTIZI BI TRASPORTO Genera punti. 21 Emax - singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione R - Pmax X RI / Rimano R - Singolo punteggio ripurametrato.	2,00	2,00
	R - Pimax X Bi / Rensc R - Singolo punteggio riparametrato Bi - Singolo punteggio riparametrato Bi - Singolo punteggio ardioulo al concerrante Rensz - uniquo punteggio punteggio at concerrante Pimax - hassimo punteggio tecrnico conteguida e rispetto difescionato atomo CLASSE ESCOLOSIKA DEBMEZZI DI TRASPORTO (IRBA RENGL 2) Binat - singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione R - Pimax K Bi / Rimon R - singolo punteggio riparametrato Bi - singolo punteggio riparametrato Bi - singolo punteggio riparametrato Bi - singolo punteggio riparametrato Bi - singolo punteggio riparametrato Bi - singolo punteggio riparametrato Bi - singolo punteggio riparametrato Bi - singolo punteggio riparametrato Bi - singolo punteggio riparametrato Bi - singolo punteggio riparametrato Bi - singolo punteggio riparametrato Bi - singolo punteggio riparametrato Bi - singolo punteggio più altorità del concerrente Bi - singolo punteggio riparametrato Bi - singolo punteggio riparametrato Bi - singolo punteggio riparametrato Bi - singolo punteggio per si singolo punteggio per pinta della Pinkax ensection punteggio decnico concerpiblio rispetto	2,00	2,00

SI

Amax - singdo punteggio più atto attribulto to gara prima della plastametratione





au - Rma ripe Pma	Prins I. K. I. Pings. singolo partiegor iparametrato singolo partiegor iparametrato singolo partiegor iparametrato singolo partiegor si tribunto at concorrente se a singolo partieggio più elto attributio in gaza pavna della seametratione se a massimo partieggio tecnica concepublic rispatta temento (secnico in esone.	3,00	3,00		
EQ!	remda grafuita per scuola dell'infanzia de Nye de maye Na 4 sunti)	5,82	5,82		
Rena rapa	ax e sugolo punteggio più alfo altribuito în gara prima della irametrazione	3,2	32		
A - R - Po - Smu FBS Papu	Prisa X RL P. Rina K singolo piateggo riparametrato trigolo pinteggo riparametrato strigolo pinteggo riparametrato sa s singolo pinteggio più alto attribuito in gara prima della samenta sono sa si massimo pinteggio tecnico conseguibite risporto lementa desnico in trama.	6,60	4,00		
EIV EIV	OZIONE DE INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE OLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALIE ENMONIE RENTI ALLA LOTTA CONTROLLO SPRECO ALIMENTARE M.S. RUNTII	4,35	4,65		
20 Rm rigu	ax - singolo puoreggio più allo attribulto in gesu prima della arametra ziong	4,1	65		
SI - Sin Sipa Pari	Smalk III i Britani Integlio Bustreggio injatementalo i lingelio puntenggio atrobunto al concorrente di « Lingelio puntenggio atrobunto al concorrente di « Lingelio puntenggio atrobunto in gara prima della aramora zanona	4,68	5,00		
Ç.V	ABURAZIONE E REALIZAZIONE PROSETTO DE NCAZIONE ALMENTARE IMERENTE L'INCREMENTO DEL NSUMO DIFRUTTA E YERDURA REALBURILI	3,68	3,88		
21 TE	a z – zingolo pontoggio più alto attriburro in garo prima della marketratione		88		
R ~ Rm rip: Pm	Pmax k Ni f Roma: strgedo punteggio reparametrata strgedo punteggio attributo al concorrento as - singolo punteggio attributo al concorrento as - singolo punteggio più alto attributo in gare prima della arrante azione as - nessimo punteggio teonico conseguibile rispetto dimemento secutio in esamo.		4,00		
	and digestione amprevisti ed emergenze uk 4 dunit)	3,40	3,28		
	nax - singola punteggio più alta attributa in gara prima della arametrazione	3.40			
Ri-	Prmax X Bi. / Prmar - Regulo punteggio rigarametra 10 - slegolo punteggio rigarametra 10 - slegolo punteggio più alto accelente in gera prima della architetta con accelente punteggio più alto accelente in gera prima della architetta con la consiste punteggio lecente a conteguibile risporto la chiesento i tercito in resame	4,00	3,86		
	1 AUDIX AHRUC MX conti (1)	3,00	3,00		
An.	oak = singolo pumoggio più alko aktribulko in gara prima della. Aremetrazione	3.00			
H H H H H H H H H H H H H H H H H H H	Pitton X Ri J Rinau - Integelo punteggio riparametrato - singelo punteggio nibarametrato - singelo punteggio nibarametrato - singelo punteggio nibarametrato ara- s'impilo punteggio nib atto pitributto in gara prima della ara-mora salore - massimo punteggio teorico conseguible inspetto felemento les ricco in esame.	3,50	3,00		
PA	STEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZKONE E AGAMENTO DEI PASTI MX E RUITU:	3,00	2,61		
Rn	nax = singolo punlaggio più atto attributo in gara prima della prametragione	3,	,90		
24 H & 8 P P	e Pmax k fi / Amax - singole punteggio representato - singole punteggio representato - singole punteggio revibuso al concorrente res - stanglo punteggio revibuso al concorrente para - stanglo punteggio tecnica conseguibile rispresa della nas - mossimo punteggio tecnica conseguibile rispetto Peiamento tecnica in ezame.	3,00	2,61		
	zemitura in comodato gratuito di un sistema di Rogazione di un sistema di erogazione di acqua Grofiltrata Der Bhirli.		2,00		
25 FF	max – sloboki bunteggio piki alto attribuito in gara prima della parametrazione	2	,00		
R R Ri Re CH Pr	Prose X Bi / Proses - trapolo punteggio riparametrato - s'aspolo punteggio riparametrato - s'aspolo punteggio risibilità si concorrente nari - siagedo punteggio più balto attribulto en gara prima della parametra subne - risibilità di la consista punteggia tecnica carsegiabite rispetto l'alemento senteo in espine.	2,00	2,00		
	RESENZA DI RESPONSABILE CIKENA/DIETNITA NAKARUNILZI	2,00	1,00		
	max - siogolo punteggio pai sito attribunto in gara prima della paramotrazione	2	,oo		
g iti	- Pmax k Ri / Rmax - Inspekt puncepjio riparametraco - Inspekt puncepjio riparametraco - Inspekt puncepjio pathouiko al concernosto max - simpole puncepjio pila alto attribuiso in gara prima della parametrazione max - massimo punteggio sconico conveguibile rispetto (Celemente Vecnico in esame.	2,00	4,00		
P P					

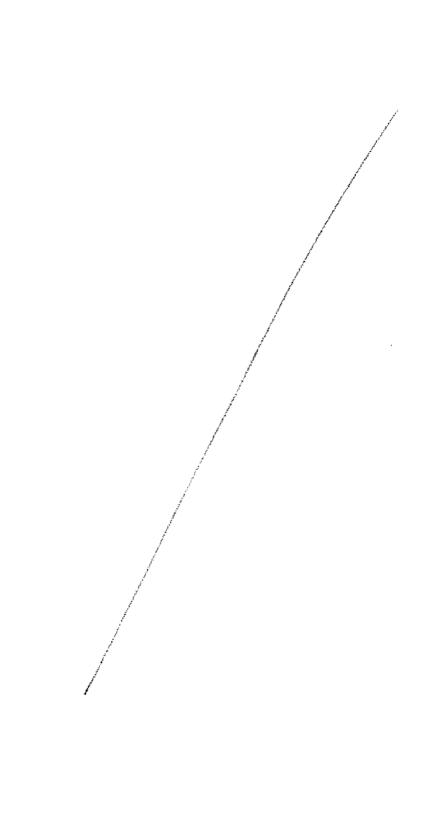
Punteggi Lotto n. 12_Ponte di Piave.xls All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione

	OTTAVIAN	GEMEAZ	
PUNTEGGIO TECNICO	79,47	77,15	
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1° riparametrazione	79,	47	
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE	80,00	77,66	
SOGLIA SBARRAMENTO	40,00		
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	80,00	77,66	

< 100 SMB

A

Clesteen



Punteggi Lotto n. 13_San Pietro di Feletto.xls All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		C	OTTAVIAN			OOPERA T'ANSEL!	
	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE	PUNTI (5 : meno di	10 km	PUNTI 6	: meno di	10 km
	(max punti 6)		6,00			6,00	
	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000		PUNTI 2 : SI		Р	UNTLO: NO	1
_	(max punti 2)		2,00			0,00	
	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008		PUNTI 2 : SI		Р	UNTI 0 : NO	.
	(max punti 2)		2,00			0,00	
	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE E SICUREZZA SUL LAVORO	CALICA	INI EN ISO 140 50001:2011 e 		P	UNTIO : NO	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	(max punti 2)		2,00			0,00	
	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO		PUNTI 3 : SI		ſ	PUNTI 3 : SI	
5	LA FILIERA CORTA (max punti 3)		3,00			3,00	
	UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 3)		3,00			3,00	
	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (max punti 4)	PUNTI 4 : came bovina e avícunicola "origine Italia" 4,00			PUNTI 4 : carne bovina avicunicola "origine Italii 4,00		
8	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA	1	: "origine It filiera corta		i	: "origine It ïliera corta	
	(max punti 4)		4,00		4,00		
	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA"		PUNTI 3 : SI		PUNTI 3 : SI		
,	(max punti 3)		3,00			3,00	
10	UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO	PUNTI	3 : origine I biologico	talia e	PUNTI	3 : origine biologico	talia e
	(max punti 3)		3,00			3,00	
11	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 2)		2,00			2,00	
	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 5)	1,00	1,00	1,00	0,90	0,95	0,90
12	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		1,00			0,92	

The Coween





Punteggi Lotto n. 13_San Pietro di Feletto.xls All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

	formula; Pi= CiXPmax dove PMAX = 5		5,00			4,60	
	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 2)	0,90	0,80	0,70	0,50	0,60	0,50
13	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80				0,53	
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 2		1,60		**:	1,06	
	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA	PUNTI 1	I : cadenza	annuale	PUNTI 1	: cadenza	annuale
	(max punti 1)		1,00			1,00	
15	PASTI GRATUITI (PER SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA) (max punti 4)	PUI	NTI 4: 100 p	oasti	PUN	Tl 4: 100 p	oasti
	RIGES PURIS 41		4,00			4,00	
16	ROTAZIONE MENU' SU 8 SETTIMANE		PUNTI 2 : S	.1		PUNTI 2 : S	ı
10	(max punti 2)		2,00			2,00	
17	VARIANTI PASTI (SAD) (max punti 4)	PUNTI 4: fra 4 primi, 4 seco 2 contorni caldi, 2 contorn freddi				fra 4 primi ni caldi, 2 freddi	, 4 secondi, contorni
			4,00			4,00	
18	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO	PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO			PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO		
10	(max punti 2)		2,00			2,00	
19	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI	PUNTI 2 : preparazione menù tradizionali + festa			,	: preparazi zionali + fe	
19	(max punti 2)		2,00			2,00	
	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 4 punti)		1,00	0,90	0,70	0,70	0,85
20	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	e 0,93		0,75			
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4		3,72			3,00	
21	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti)		0, 9 5	0,90	0,60	0,55	0,50
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		0,92			0,55	

Punteggi Lotto n. 13_San Pietro di Feletto.xls All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4		3,68			2,20		
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 5 punti)	0,80	1,00	0,75	0 ,6 0	0,60	0,60	
22	Ci≈ mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		0,85	1		0,60	1	
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 5		4,25			3,00		
23	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 3)		PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
			3,00			3,00		
	PAGAMENTO DEI PASTI	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	
24	CI= mc dove mc e la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		1,00			1,00		
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 5		5,00			5,00		
25	PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NELLA SALA MENSA	PUNTI 1 : SI			PUNTI 1 : SI			
	(max punti 1)		1,00			1,00		
26	PRESENZA DI RESPONSABILE CUCINA/DIETISTA (max punti 2)	PUNTI 2: n. 1 responsabile cucina E n. 1 dietista, medico o biologo			PUNTI 2: n. 1 responsabile cucina E n. 1 dietista, medico o biologo			
			2,00			2,00		
	PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		78,25			67,86		

Fri Bo



	7.	OTTAVIAN	CSA COOPERATIVA SANT'ANSELMO	
Į.	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE (MAK DONNI 5)	6,00	6,00	
•	ilman – smenio punteegio piu alto attribuito In gora promo della ripara metrozione	6,0	c c	
	R - Press x R / Rms» R - syrapia punteggio riparametrato R - syrapia punteggio atribuito al concorrente Rmsa v - singolo punteggio più allo attribuito in gaza prima della prarametra Zione Press - massimo punteggio tecnico consegnibile rispetio Il defermano econocio in essimo.	6,00	6,00	
	POSSESSO DELCA CERTIFICAZIONE UN EN ISO 27000	2,00	8,00	
	Římax – svigolo puntogolo pů alto attribulto in gasa prima delia nparametrajosne	2,0	X	
	R of Primax X Ri J Rimox R of Primax X Ri J Rimox R - Integration programmetrato R - Integration primary and recomment R - Integration primary and a primary	2,00	0,00	
	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005: 2008 Imai dubit 2)	2,00	0,00	
	žmax – singolo punteggio più alto attribulto in gura prima della nperametrazione	2,{	XI	
	R - Pinas X RL f Rinsu R - Pinas X RL f Rinsu R - Pinas X RL f Rinsu R - Pinas X RL f Rinsu R - Pinas R - Pinas Pinas R - Pinas R - Pinas Pinas R - Pinas R	2,00	0,00	
	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE E SICUREZZA SUL LAVORO (GRAC PURTI Z)	2,00	0,00	
	Romax – singelio punkeggio più alto attribuleo in gara primo della riparametrazione	2,00		
	Prince M R/ / Rinaa R - singulo punkeggio ripaco-metreto R - singulo punkeggio ripaco-metreto R - singulo punkeggio sintaulio al concurrente Rinas - singulo punkeggio più alto ascribulto in gara prima della ripacarimetrazione Prince - modifico punteggio tecnico censagniste rispetto si l'elemento ecculco in esame.	2,00	0,00	
	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA PALERA CORTA (ITAX DUNCI 3)	3,00	3,00	
5	Rman - singolo punteggio pù alto attribuito in gara prima della reparametrazione	3,	00	
•	R - Propa X Ri J Rmps R • Inigolo punteggio ripazanetrazo R • Inigolo punteggio atribrako al concomente finase: singolo punteggio più alto stri houito in gara prima della ripazametraggio finasa: massimo punteggio tecnico comegalibile rispetto finasa: massimo punteggio tecnico comegalibile rispetto finasa: massimo punteggio tecnico comegalibile rispetto finasa: massimo punteggio tecnico.	3,00	3, ee	
	UTILIZZO DOP E KIP DEL VEHETO IMEX.BISIOTI.2)	3,00	3,00	
	Rmax - singolo punteggio più alte attribulto in gara prima della risarametrazione	3,	00	
6	R - Pittax X Rú / Rmax R - Pittax X Rú / Rmax R - simpolo punteggio riparalmetristo R) - simpolo punteggio attributo al copcomente Ripax - taboglo punteggio più atto ascributto in gara pronta della ripaxametrazione Primax - massimo punteggio secnico conseguistic rispetto pais formemo securito in espaio.	3,00	1,00	
	UTRIZZO DE CARNE BOVENA E AVICANICOLA "ORIGINI CTALIA" (max punti 4)	4,00	4,00	
_	Rines. + singolo punteggio più alto attributto in gara prima della riparametrazione	4,	00	
7	R - Pras X Ri / Brusz R - sngole punteggie riparametroto N - sngole punteggie attribuito al concotrente Rrusz - singole gunteggie più also attribuito in gara prima della riparametrazione Prisz - disposito punteggie più also attribuito in gara prima della riparametrazione Prisz - dissimio punteggio tecnico conteguibile rispetto all'elemento tecnico in esame	4,00	4,00	
	UTILIZZO, DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGIN ITALIA" E A FRUERA CORTA (MAX DURM 4)	4,00	4,00	
	Rmax - singolo punteogio più atto attribuiso in gara prima della riparametrazione	4	,00	
ı	R - Projek X RI / Romax R - singolo punteggio riperametrako	4,00	4,00	
	lit o singolo purneggio auritanto al concarente finara «singolo punteggio più alto attribuito in gara prata della ripatrinel'Altine Prinas «massino punteggio secnica conceguibile rispotto all'elemento tecnico in esatrie.			

	R – Prous V R4 / Rreax		
١	i. – singato punteggio apparametrato. O – singato punteggio attributo al concorrente. Rena» e tingato punteggio più alto attribullo di gara prima della. Topitametritatione	3,00	3,00
	Prika - massimo gunteggio tecnico conseguibile rispetto stiletemento tecnico in esame.		
	LTILLIZZO DI OLIO "ORBISINE ITALIA" E/O BIOLOGICO [max punti])	3,00	3,00
	kmak - singoto puntoggio più alto attribulto in gara prone della iparamotraziono	3,0	00
	R - Prown X BI f Armox R - simpolo puniseggio riporametrato		
	RI « singolo punteggio attribulto al concorrente Rinax » singolo punteggio più alto attribulto in gara prima dolla nparametrazione	3,00	3,00
	Priux - massimo punteggio tecnico comegnibile Aspetto all'elemento tecnico in esumo.	The second	
	utilitzo prodotti del commercio equo e solidale (mrx rum) 2)	2,00	2,00
	charametrations Guax = singele posteggie più alte attribuite in gira prima della	2,0)0
- 1	R - Pmsa J. Ri / Emsk R - Lingolo puntegski ripurametrajo		
	fil v singola punteggio attinbulso al conspirento RMBX – singola punteggio più alto attribulso in gara prima della oparametrazione	2,00	2,00
	Prasz a massimo punteggio tecnico contognibile ricpotto alCelemento tecnico in crame.		
	PROSETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (maix punti 5)	5,00	4,60
	Ponex e strajoko gunteggio più alto attribusto in yaza prima della. riparametrogipno	5,6	20
	R - Prhax X Ra / Rmax R - singolo puntoggio riparametrato		
	RI - singoto publeggio artribuito al concernence Rinàn - singolo pentoggio più alto attribuito in gara prima della sparametrazione	5,00	4,60
	Pmax - Anasimo punseggio tecnico conseguibile rispello alfefemento tecnico in esamo.		
	UTM 1220 DI PRODOTTI AGROAUMENTARI, PROVENNENTE DALL'AGREGITURA SOCIALE IMME DUND 31	1,60	1,06
13	Rhax – singolo puntegglo pú alto attribuito in pará prime della ripatametrazione	1,	60
	R = Finas X R; / Rinax R = phigolo puntaggio riperamatraka		
	RI - séngolo punteggio attributo at concerente Rmas + singolo punteggio più atto attributo in gara prima della riparametrazione	2,90	1,33
	Pman + massimo punteggio secrico conseguibile rispesso affelemento Lecruco in esame.		
	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFATIONE DELL'UTENTA (max dunci 1)	1,00	1,00
	fonax « singulo ponteggio più elto astributto in gara prima dolla aperemetrazione		GO
14	R + Projek X Ri / Ringsk R = singsko punteggio ripurametrato		
	Ri - singolo ponteggio attribulo al concomente Rinaz - singolo punteggio più alte attribulto in gara prima della riparametratione	1,00	1,00
	Pinax = massimo punteggio ternico contegnisita rispetto Atletenento ternico in esame.		
	PASTI GRATUITI (PER SERVITIO RISTORAZIONE SCOLASTICA) (max punti 4)	4,00	4,00
	Rmax - singolo punteggio più also attributo in gara prima della riperatratrobone	4,	œ
15	R = Pmax X 8s / Rmax R = singoto puntaggio riparametrato		
	Ai - Impolo punteggio actributo al concurrente Rimax - Eingolo punteggio più alto autribuito in gara prima della riparametrazione	4,00	4,00
	Prost - marsimo punteggo tecnico conseguibile rispetto affelemento tecnico in essane.		
	ROTATIONE MERLY SU & SETTIMANE (MAR DUM), 2)	1,00	2,00
	funax – singato punkeggio più atto attributto in gara prima della siparametrazione	2.	00
16	R - Prinax X R! / Rinjan R - singale punte ggio riparametrato		
	RI - singolo pentoggio attributo al concorrente Rinax - ringolo pantoggio più atto attribulto in gara prima della riparametrazione	2,00	2,00
	Pmax - massimo punteggio tetnico consegnibile rispetto sifelemento tecnico in osame.		
	YAREAHTI PASTI (SAD) Kraya Runsi 43	4,00	4,00
	Cruix - singolo punteggio più alto attributo in gara prima della Sparametrazione	4,	00
17	R. + Proes X Ri J Rimax R Singolo puntaggio ripersmetrato Ri - stando puntaggio ripersmetrato		
	Ri - singolo punteggio attribuico al concorrente Amax - singolo punteggio più atto attribuito in gara prima della imparametrazione	4,00	4,00
	Pries - massimo puntoggio tocnico conseguibile rispetto alfelemento tecnico in esame.		
	CLASSE ECOLOGICA DELMEZZI OF TRASPORTO (MAX RUNTI 2)	2,00	2,00
	Rmax - singolo punteggio pai alto attribuito in gara prena della iguaramotrazione	2	,00

600 W





	i. e Ange X Ri / Kirlas . L singolo panteggio ripsiametra ia il sungolo punteggio attributto al concurrente inus » Ingelo punteggio più alto attributa in gora primo della foarametraziona foarametraziona interiori e manifinza punteggio zienno a canzeguibile rispette interiori concessione concurrente concessione conces	2,00	2,00		
	PREPARATIONE HENU SPECEAL!	2,00	2,00		
	Rmax - singolo punteggio più alto attributo is gasa prima della Ripprantetrazione	2,0	0		
,	I × 2max × R1 / Rrispx				
	il – singalo pronteggio riparametrata ili – singalo punteggio attributo at concorrente Rmpu – singalo punteggio più alto attributio in gara primo della reparametazzione Pinara – mazzione punteggio leenico conseguibilo rispetto all'elamento tecnico in etamie.	2,00	2,00		
	ADOZIONE DE INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIPOLTE AGUI UTENTI DEL SERVIZIO È ALLE FAMIGLE DEGRENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (MEX. 4 DUCE)	3,72	3,00		
O	Pamax – singolo punkengio più alto attributto in gara prena della riparametrazione	3,7	2		
	R - Pinax X R / Z Brinax R - singelo punteggio riparametrate Ri - singelo punteggio attributo at concerente Ri - singelo punteggio attributo at concerente Rinax a - tingelo punteggio più alto attributo in gara prima detta riparametrazione Pinax - massimo sviateggio teorico contegutorio rispetto Riferemento teorico in esamo.	4,00	3,23		
	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI CONCLUZIONE ALMENTARE INFRENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI ERUTTA E VERDURA (MAIX 4 PURIT)	3,68	2,20		
21	Rmax = singulo punteggio mù alto attribulto in gara prima della riparametrazione	3,4	58		
	8 - Primar X Rt J Rimon 8 - Emperio puntergelo reparametrado 11 - singolio puntergelo reparametrado 11 - singolio puntergelo reparametrado 12 - singolio puntergelo pri alto attribuito in gara perma della riparametrazione 19713 = massimo puntergelo percelo conseguibilo rispetto	4,00	2,39		
_	all'elemento tecnico in esame Piano di Gestione imprevisti ed empregenze	4,25	3,00		
	(Max 5 Buntt) Rmax - skrgolio punteggio più alto attribuito in gara prima della	4,25			
22	Finanzimotrazione R - Prinan X Rri / Riman R - singolo punteggio inpurametrato RI - singolo punteggio apparametrato Rimaz - singolo punteggio più alto attribulto in gara prime della riparametrazione Prinar - chassimo punteggio tecnico consequente rispetto all'elemento tecnico in ciame.	5,00	3,53		
	N. 1 AUDIT ANNUO Korra Gunti 21	3,00	3,00		
	Rmak z kingolo punteggio più atto astribulto in gara prima della piparametrazione	3,00			
23	R - Fines X Ri / Rimax A - Singolo punteggio riporametrato R - Singolo punteggio riporametrato Ri - Singolo punteggio atribuito al concomende Rimax - Singolo punteggio aŭi alte atribulto in gara prima della reparametrazione Pina» - matulimo punteggio tecnico conseguibile rispetto alfelemento tecnico in examo.	3,00	3,00		
	NSTEMA INFORMATIZZATO PER LA PREMOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI UMBRI EDUNUI	5,00	5,00		
24	Rmax - xingply punteggio più alto attribuito in gera prima della rearemetrazione	5,	.00		
.,	R - Priex X & / Rinax R - Unique puntaggia riparametrate R - Unique puntaggia altribute al concertente Strax - singelo puntaggia siù altri attribute in gara prima della imparametrazione Primas - utuasimo puntaggio econica conceguinte rispette Officiencimi eccition in esame.	5,00	5,00		
	PREDISPOSITIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCCHO IL RUMORE PERCEPITO HELLA SALA MENSA (MAN DURI: 1)	1,00	1,00		
25	Rmak - singold painteggio più altri attributa in gora prima della sparametrozione	i	,00		
	R - Prhay X RE / Rings R - Singolo punteggio riparametrato R - Singolo punteggio attributto al concorrente Rinar - Singolo punteggio attributto al concorrente Rinar - Singolo punteggio più alto attributto ri gara prima della riparametrazione Prhay - massimo punteggio tecnico conteguibile rispetto Primar - massimo punteggio tecnico conteguibile rispetto Primar - massimo punteggio tecnico conteguibile rispetto Primar - massimo punteggio tecnico conteguibile rispetto	1,00	1,00		
	PRESENZA DI RESPONSABILE CUCINA/DIETISTA Imax Ruggi 2)	2,00	2,00		
	Rmax - singolo puntoggio più atto artinizzato in gara pruns della riparametrazione	2	,00		
20	R - Pmax X R / Rmax R - singelo punteggio riparametrato R - singelo punteggio riparametrato R - singelo punteggio attributto al concorrente Rmax - steggio punteggio più alto attribuito in gara prena della riparametrazione Prisa - reasolino punteggio (conleo conseguible rispetto atteliemento tecnico (n esame.	2,00	2,00		
_	INTEGGIO TECNICO	80,00	69,08		

Punteggi Lotto n. 13_San Pietro di Feletto.xls All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione

	OTTAVIAN	CSA COOPERATIVA SANT'ANSELMO
PUNTEGGIO TECNICO	80,00	69,08
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1º riparametrazione	80,00	
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE	80,00	69,08
SOGLIA SBARRAMENTO	40,00	
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	80,00	69,08

Sono

R

GR.

