

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

3 0 MAG. 2018

PROT. 45353

STAZIONE UNICA APPALTANTE - AREA BENI E SERVIZI

VERBALE N. 5 DEL 15.05.2018

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, n. 2 di seduta in parte pubblica e in parte riservata in data 2.5.2018, n. 3 di seduta riservata in data 3.5.2018 e n. 4 di seduta riservata in data 14.5.2018 relativi alla procedura di gara finalizzata all'affidamento dell'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 martedi 15 (quindici) del mese di maggio alle ore 8:35, 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 completare l'esame delle offerte tecniche iniziato nelle precedenti sedute riservate.

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. 16, il cui punteggio verrà attribuito nel seguente modo:

LOTTO N. 16 - COMUNE DI SUSEGANA

Sa Bo

of Cleveen

1

| H. | CRITERE DI VALUTAZIONE | CRITERIO MOTIVAZIONAL SCELTE | E / LISTA | PUNTI D MAX | PUNTI Q MAX | 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 | | | |
| | e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti | | Punti 2 | | | |
| | 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) 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 O | Section 1 | | 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 | | The state of the s | |
| 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 | | | |
| | offerto | UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS | Punti 2 | | | |
| 5 | REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di | | Punti 0 | | | 4 |

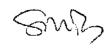
| | produzione, preferibilmente nel | SI | Punti 4 | | | |
|---------|--|---------------------------|-----------|---|---|---|
| ŀ | territorio Comunale o Provinciale, | | | | | 1 |
| | con acquisto diretto dal produttore) | | | | | |
| | <u>All'aggiudicatario, prima di</u> | | | | | 1 |
| | <u>procedere</u> <u>all'aggiudicazione</u> | | | | | 1 |
| | definitiva ed entro il termine | | | | | |
| | assegnato, verrà chiesto di indicare il | | | | | İ |
| | <u>nominativo e l'ubicazione del</u> | | | | | |
| | fornitore, al fine di verificarne la | | | | | |
| | rispondenza a quanto offerto. | | | | | Ì |
| 6 | UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP | 0,4 punti per ogni prodot | to DOP o | | | 4 |
| | <u>DEL VENETO</u> | IGP del Veneto | | | | |
| | All'aggiudicatario, prima di | | : | | | |
| | procedere all'aggiudicazione | | | | | 1 |
| | <u>definitiva</u> ed entro il termine | | | | | |
| | assegnato, verrà chiesto di indicare i | | | | | |
| | prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. | | | | | |
| <u></u> | | NO. | | | | |
| 7 | <u>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E</u> AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" | NO | Punti 0 | | | 5 |
| | OVVERO NATA, ALLEVATA E | | İ | | | |
| | MACELLATA IN ITALIA) | | | | | |
| | All'aggiudicatario, prima di | carne bovina "Origine | Punti 2,5 | | | |
| | procedere all'aggiudicazione | Italia" | Punt 2,5 | | | |
| | definitiva ed entro il termine | racia . | | 1 | | |
| | assegnato, verrà chiesto di produrre | | | 1 | | 1 |
| | dichiarazione del fornitore attestante | | | | | - |
| | la provenienza della carne, al fine di | carne avicunicola | Punti 2,5 | | | |
| | verificarne la rispondenza a quanto | "Origine Italia" | runci 2,3 | | | |
| | offerto. | | • | | | |
| | I PUNTEGGI SONO CUMULABILI | | | | | |
| | | | | | | |
| 8 | HTH 1770 DI LATTE E DEDRATI DEL | 210 | 5ti 0 | | | |
| ° | UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO | NO | Punti 0 | | | 5 |
| | MUNTO, CONFEZIONATO E | | | | | |
| | TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA | Latte e decivati del | Punti 3 | | | |
| | CORTA | latte "Origine Italia" | 1 , 4,,,, | | | |
| | All'aggiudicatario, prima di | | : | | | |
| | procedere all'aggiudicazione | Latte e derivati del | Punti 5 |] | | |
| | 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 | | | | | |
| | verificarne la rispondenza a quanto | | | | | |
| 1 | offerto. | | | | | |
| 9 | UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI | NO | Punti 0 | | | |
| 7 | DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI | יייו | FUILE V | | | 4 |
| | E SALSE), "ORIGINE ITALIA" | | | | | |
| | (OVVERO COLTIVATO E | | | | | |
| | TRASFORMATO IN ITALIA) | | | | | |
| | All'aggiudicatario, prima di | | | | | |
| | procedere all'aggiudicazione | Pomodoro e derivati | Direct 4 | | | |
| | definitiva ed entro il termine | del pomodoro "Origine | Punti 4 | | | |
| | assegnato, verrà chiesto di produrre | italia" | | | ! | |
| 1 | dichiarazione del fornitore attestante | | 1 | | |] |
| 1 | la provenienza del pomodoro, al fine | |] | | , | |
| | di verificame la rispondenza a quanto | | | | | |
| 1 | offerto. | | | | • | |
| | | 1 | i . | I | 1 | i |

50 m

B. Cerel

| 10 | UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI | NO I | Punti 0 | | | 4 |
|----|--|--|-----------------|---|---|---|
| ' | OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO | NO | runii 0 | | 1 | 7 |
| | All'aggiudicatario, prima di | | | | | |
| | procedere all'aggiudicazione | | | | | |
| | definitiva ed entro il termine | Olio EVO "BIOLOGICO" | Punti 2 | | | |
| | assegnato, verrà chiesto di produrre | | , 2 | | 1 | |
| | dichiarazione del fornitore attestante | | | | | |
| | la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a | | | | | |
| | quanto offerto. | | | | | |
| | AND THE PROPERTY OF THE PROPER | | | | | |
| | I PUNTEGGI SONO CUMULABILI | Otio EVO "ITALIANO" | Punti 2 | | | |
| | | | | | | |
| 11 | UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE | 0,5 punti per agni pro commercio equo e solidal | | | i | 2 |
| | 10.111112.11111111111111111111111111111 | commercio equo e sotidat | ۳ ا | | | |
| | All'aggiudicatario, prima di | | | | | |
| : | procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine | | | | | |
| | assegnato, verrà chiesto di produrre | | | | | |
| | dichiarazione del fornitore attestante | | | | l | |
| | la provenienza dei prodotti, al fine di | | | | | |
| | verificarne la rispondenza a quanto | | | | | |
| | offerto. | | | | | |
| 12 | PROGETTO DI VALORIZZAZIONE | | | 4 | | |
| 16 | DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED | | giudicatrice | 7 | | |
| | IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO | attribuirà i coefficienti su | | | 1 | |
| | PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E | seguente CRITERIO MOTI | | | | |
| | DERIVATI, FRUTTA E VERDURA | <u>grado di valorizzazione d</u> | | | | |
| | (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non | e/o dei fornitori del | | | | |
| | deve essere inteso come mero | <u>criteri di selezione e di c</u> | <u>ontrollo</u> | | | |
| | "distributore" bensì come | | | | | |
| | produttore, le modalità di selezione | | | | | |
| | dei fornitori, il sistema di controllo | | | | | |
| | delle forniture) | | | | | |
| | _ | | | | | ļ |
| | Allegare relazione max 1 facciata | | | | | |
| | formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) | | | | | |
| | Caractere 117 | | | | | |
| | . | | | | | |
| 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 | | | | | |
| | della prima facciata. | | | | | |
| 13 | UTILIZZO DI PRODOTTI | La Commissione | giudicatrice | 4 | | |
| 1 | AGROALIMENTARI PROVENIENTI | attribuirà i coefficienti si | • | | | |
| | DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI | seguente CRITERIO MOTI | VAZIONALE: | | | |
| | PROVENIENTI DA: | tipologia e freque | nza nella | | | |
| | | somministrazione dei | | | | |
| | AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA; | coinvolgimento di ope | | | | |
| 1 | | territorio veneto ed in p | | | | |
| | - AZIENDE CHE INTEGRANO IL | quello provinciale | | | | |
| | LAVORO DEI DETENUTI; | | | | | |
| | - TERRENI CONFISCATI ALLA | | | | ļ | |
| | CRIMINALITÀ ORGANIZZATA | | | | | |
| | | | |] | | |
| | | | | |] | |
| | Dovranno essere indicati i prodotti e | <u> </u> | | | | |

| | 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. | | | | |
| 14 | | NO | Punti 0 | | 2 |
| | RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA | Cadenza annuale | Punti 2 | | |
| 15 | PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI | 0 pasti | Punti O | *************************************** | 4 |
| | IN SITUAZIONE DI EMERGENZA | | | | |
| : | SOCIALE | 1 pasto ogni 400 | Punti 1 | | |
| | | 1 pasti ogni 300 | Punti 2 | | |
| | | 1 pasto ogni 200 | Punti 3 | | |
| | | 1 pasto ogni 100 | Punti 4 | | |
| 16 | ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE | NO | Punti 0 | | 4 |
| | | SI | Punti 4 | | |
| 17 | CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI | | Punti 0 | | 2 |
| | All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione | Classe Euro 5 (tutti) | Punti 1 | | |
| | 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 offerto. | alimentazione metano | Punti 2 | | |
| 18 | PREPARAZIONE MENU' SPECIALI | NO | Punti 0 | | 2 |
| | I PUNTEGGI SONO CUMULABILI | Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno | Punti 1 | | |
| | | Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festivita (Natale, Carnevale, Pasqua | Punti 1 | | |





| | | Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il | | |
|----|---|--|---|--|
| 19 | ADOZIONE DI INIZIATIVE DI | Comune) La Commissione giudicatrice | 5 | |
| | 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. | attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, 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. 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 limitandosì all'esame del contenuto della prima facciata. | coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati | | |

| 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) | La Commissione attribuirà i coefficienti del seguente MOTIVAZIONALE: completezza del piano ec | CRITERIO | 3 | |
|----|---|---|---|---|---|
| | 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. | | | | |
| 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 2 | | 2 |
| 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 eventualmente inseriti dalla Ditta 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. | attribuirà i coefficienti del seguente MOTIVAZIONALE: <u>Grado di flessibilità d</u> fornito completezza e si | CRITERIO el software emplicità di unzionalità, dell'utenza, completezza | 5 | |
| 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 procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la scheda tecnica del prodotto offerto | SI | Punti 0 Punti 2 | | 2 |

- Buzilo

B? Clawer

| | Totale | | Variable A | 23 | ·· · | 57 |
|----|--|----------|--------------------|----|------|----|
| 25 | al fine di verificarne la rispondenza a guanto offerto FORNITURA IN COMODATO GRATUITO DI UN CONTENITORE TERMICO PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO PER L'ASPORTO DEI PASTI ECCEDENTI A FAVORE di soggetti individuati dall'ente gestori di "mensa sociale" o di altre forme di contrasto allo spreco alimentare (cosiddetta Legge dei Buon Samaritano) | NO SI | Punti 0 Punti 2 | | | 2 |

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

- 1. Euroristorazione SRL di Torri di Quartesolo (VI)
- 2. CSA Cooperativa Sant'Anselmo Soc. Coop. Sociale Onlus di Mantova (MN)
- 3. Felsinea Ristorazione SRL di Calderara di Reno (BO)

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.

In riferimento all'offerta tecnica formulata dalla concorrente CSA Cooperativa Sant'Anselmo Soc. Coop. Sociale Onlus di Mantova (MN), considerato che nel disciplinare di gara è prevista l'attribuzione di uno specifico punteggio per il criterio n. 6 "Utilizzo di prodotti DOP e IGP del Veneto", la Commissione non attribuisce alcun punteggio alla concorrente per il predetto elemento di valutazione, in quanto la medesima non ha indicato nulla nella rispettiva casella.

La sommatoria dei punteggi assegnati alle concorrenti è riassunta nell'<u>Allegato 1 lotto 16 /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 16 - 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 16 - scheda punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione</u>, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Si procede quindi con il lotto n. 14 il cui punteggio verrà attribuito nel seguente modo:

LOTTO N. 14 - COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE - CIMADOLMO

| N° | CRITERI DI VALUTAZIONE | CRITERIO MOTIVAZIONAL SCELTE | E / LISTA | PUNTI D MAX | PUNTS Q MAX | Т ткич ХАМ |
|----|--|---------------------------------|-----------|----------------|----------------|---------------|
| 1 | DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE. | Pari o superiore a 30 km | Punti 0 | | | 3 |
| | 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 | Tra 20 e 29 km | Punti 1 | | | |
| | e della distanza dello stesso dalla 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. | Meno di 10 km | Punti 3 | | | |
| | La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps. | | | | | |
| 2 | POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) | NO | Punti 0 | | | 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) All'aggiudicatario, prima di | NO | Punti 0 | | | 2 |
| | procedere all'aggiudicazione | | | | | |

SUDV

Ql Coren

| 4 | definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE | SI | Punti 2 | 2 |
|---|--|--|---------------------------|---|
| | AMBIENTALE 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 | UNI EN ISO 14001 UNI EN ISO 14001 e UNI | Punti 1 Punti 1,5 Punti 2 | |
| 5 | REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nei 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 | Punti 0 Punti 3 | 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 verificame la rispondenza a quanto offerto. | IGP del Veneto | to DOP a | 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 | carne bovina "Origine Italia" | Punti 1,5 Punti 1,5 | 3 |

| | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | | | | | |
|---------|---|--|--------------|----------|---|-----|
| 8 | UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E | | Punti 0 | | | 3 |
| | TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA | Latte e derivati del latte "Origine Italia" | Punti 2 | | | |
| ; | <u>All'aggiudicatario, prima di</u> | Latte e derivati del | Punti 3 | | | |
| | procedere all'aggiudicazione | latte "Origine Italia" e | Puna 3 | | | Į |
| | definitiva ed entro il termine | a filiera corta | | | | |
| } . | assegnato, verrà chiesto di produrre | *** ',,,,,,, | | | | |
| | <u>dichiarazione del fornitore attestante</u> | | | <u> </u> | | |
| Ī | la provenienza del latte, al fine di | | | | | |
| | verificarne la rispondenza a quanto | | | | : | ŀ |
| į . | offerto. | | | | | ŀ |
| 9 | UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI | NO | Punti 0 | | | 3 |
| [| DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI | | | | | [|
| | E SALSE), "ORIGINE ITALIA" | | | | | ŀ |
| | (OVVERO COLTIVATO E | | | | | |
| | TRASFORMATO IN ITALIA) | | | | | |
| | All'aggiudicatario, prima di | | | | 1 | |
| | procedere all'aggiudicazione | Pomodoro e derivati del | Punti 3 | | 1 |] |
| | definitiva ed entro il termine | pomodoro "Origine | | | | 1 |
| | assegnato, verrà chiesto di produrre | Italia" | | | | ļ |
| | dichiarazione del fornitore attestante | | | | | l l |
| | la provenienza del pomodoro, al fine | | | | | |
| | di verificame la rispondenza a quanto | | | | | |
| | offerto. | | | | | ļ |
| 10 | UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI | NO | Punti 0 | | | 2 |
| | OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO | | | | | |
| • | All'aggiudicatario, prima di | | | | | |
| | procedere all'aggiudicazione | | | | |] |
| | definitiva ed entro il termine | | | | | i |
| | assegnato, verrà chiesto di produrre | 011 51/0 ((51/0) 0.51/50) | | | | |
| | dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, | Olio EVO "BIOLOGICO" | Punti 1 | | | |
| | al fine di verificarne la rispondenza a | | | | | |
| | guanto offerto. | | | | | |
|] | | | | | | |
| | | | | | | |
| | I PUNTEGGI SONO CUMULABILI | Olio EVO "ITALIANO" | Punti 1 | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| 11 | UTILIZZO DI PRODOTTI DEL | 0,5 punti per ogni pr | odotto del | | | 2 |
| l '' | COMMERCIO EQUO E SOLIDALE | commercio equo e solidal | | | | 4 |
| | All'aggiudicatario, prima di | and a day a samular | - | | | |
| 1 | procedere all'aggiudicazione | | | | | |
| 1 | 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. | | | | | |
| <u></u> | | | | | | |
| 12 | PROGETTO DI VALORIZZAZIONE | La Commissione | giudicatrice | 5 | | |
| | DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO | attribuirà i coefficienti su | | | | |
| | PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E | seguente CRITERIO MOTIV | /AZIONALE: | | | |
| | DERIVATI, FRUTTA E VERDURA | grado di valorizzazione d | dei prodotti | | | |
| | (dovranno essere indicati i prodotti | e/o dei fornitori del | | | | |
| | e l'ubicazione del fornitore, che | criteri di selezione e di co | | | | |
| L | <u> </u> | | | | | |

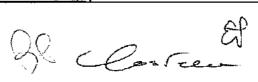
Son m

Of Conver

| | non deve essere inteso come mero "distributore" bensi 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 della prima facciata. | | | | | |
|----------|---|---|---|---|---|---|
| 3 | 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 frequen somministrazione dei coinvolgimento di ope territorio veneto ed in pa quello provinciale | AZIONALE: nza nella prodotti, ratori del | 3 | | |
| 14 | VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE | 1 | Punti 0 | | | 2 |
| 15 | DELL'UTENZA PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI | 0 pasti | Punti 0 | | | 4 |
| | IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE - PER CIASCUN COMUNE | 200 pasti annui | Punti 1 | | | |
| <u> </u> | <u> </u> | <u> </u> | <u> </u> | | 1 | 1 |

| | | 400 pastí annui | Puntí 2 | | T | |
|----|---|---|---|---|---|---|
| | | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | | | | |
| | | 600 pasti annui | Punti 4 | | | |
| 16 | CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI | Classe Euro 4 (tutti) | Punti 0 | | | 2 |
| | All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione | Classe Euro 5 (tutti) | Punti 1 | | | |
| | definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la carta di circotazione e di registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. | | Punti 2 | | | |
| 17 | PREPARAZIONE MENU' SPECIALI | NO | Punti 0 | | | 2 |
| | I PUNTEGGI SONO CUMULABILI | Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno | Punti 1 | | | |
| | | 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 | | | |
| 18 | SORPRESA DI COMPLEANNO | NO | Punti 0 | | | 2 |
| | All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre una relazione, max 1 facciata formato A4, sulle modalità di festeggiamento (es. biglietto di auguri, biscotto/dolcetto/altro per il festeggiato, nel rispetto delle prescrizioni mediche relative a ciascun utente) | ŞI | Punti 2 | | | |
| 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 | attribuirà i coefficienti si seguente CRITERIO MOTI completezza, attinenza delle iniziative propos modalità di esecuzione, gracoinvolgimento del numero di iniziative prop | VAZIONALE: e chiarezza te e delle fattibilità di do di territorio, | 4 | | |





| | di svoigimento. | | 1 | 1 | |
|----|---|---|---------------------------------------|---|--|
| | 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. | | | | |
| 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 illustratì 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 | La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati | 4 | | |
| | che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosì 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. | 1 | 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. | | A A A A A A A A A A A A A A A A A A A | | |

| 22 | n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario | NO | Punti 0 | | | 2 |
|----|---|---|--------------|---|--------|---|
| | e analisi microbiologiche su derrate, | | | | : | ļ |
| | attrezzature e accessori), a carico | | i | | | |
| | della ditta affidataria, da effettuarsi] | | 5 | | | ļ |
| | da parte di Laboratorio accreditato | 21 | Punti 2 | | | |
| | UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato | | | | | |
| | dal Comune | | | | 1 | |
| 23 | SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA | | giudicatrice | 4 | | |
| | PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI | attribuirà i coefficienti | | | 1 | • |
| | <u>PASTI</u> | del seguente MOTIVAZIONALE: | CRITERIO | l | i | |
| | Allegare relazione max 2 facciate | | | | | |
| | (formato A4 - dimensione indicativa | <u>Grado di flessibilità de</u> | | 1 | } | |
| | carattere 11) con illustrazione | <u>fornito completezza e se</u> utilizzo delle f | unzionalità, | | | |
| | delle funzionalità attivate ed | accessibilità da parte | | | 1 | İ |
| | attivabili su richiesta dell'Ente, | fruibilità, chiarezza e d | | | | |
| 1 | senza oneri aggiuntivi, modalità di | dei contenuti, multilingu | | | | |
| | scambio dati con altri strumenti in | | | | | |
| | dotazione dell'Ente, organizzazione | | | | Į | |
| | dei contenuti di cui agli artt. 5,2 e | | | | | |
| | 5.13 del Capitolato e ad altri | | | | | |
| | <u>eventualmente inseriti dalla Ditta</u> | | 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. | | | | | |
| 24 | PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE | NO | Punti 0 | | | 2 |
| | <u>DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL</u> RUMORE PERCEPITO NELLA SALA | | <u> </u> | | | |
| | MENSA | | | | | |
| | All'aggiudicatario, prima di | SI | Punti 2 | | | |
| | procedere all'aggiudicazione | | | | | |
| | definitiva ed entro il termine | | | | | |
| | assegnato, verrà chiesto di produrre | | | | | : |
| 1 | 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 | | | | | |
| 1 | Rumore" che riporti le seguenti | | | | | |
| | indicazioni: il dispositivo che si | | | | | |
| | intende utilizzare, la copia delle | | | | | |
| | schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una | 1 | | | | |
| | le caratteristiche principali, una proposta circa la sua installazione ed | | | | ; : | |
| 1 | un calcolo dei miglioramenti, in | | | | | |
| | termini di riduzione del rumore, che | | | | | |
| | tale dispositivo permette di ottenere | | | | | |
| 25 | PRESENZA STABILE QUOTIDIANA | NO | Punti 0 | | | 2 |
| | PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL | | | 1 | | |
| | PERSONALE A FIANCO INDICATO | 4 Dans a santa 11 22 | District d | 1 | | |
| | | n. 1 Responsabile di | Punti 1 | | | |
| | I PUNTEGGI SONO CUMULABILI | cucina con esperienza almeno triennale nella | | | | |
| | | ristorazione scolastica | 1 | | | |
| | | | <u> </u> | 1 | | 1 |
| | 1 | n. 1 Dietista, Medico o | Punti 1 | | | |
| | | Biologo specialista in | 1 | | | |
| 1 | I . | Scienza | 1 | i | t | 1 |

ENRS Of Clare of

| | dell'Alimentazione | | |
|--------|--------------------|----|----|
| Totale | | 24 | 46 |

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

- 1. EP Spa di Roma
- 2. Euroristorazione SRL di Torri di Quartesolo (VI)

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 14/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 14 - 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 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 14 - scheda punteggi</u> tecnici dopo 2 riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Si procede infine con il lotto n. 17 il cui punteggio verrà attribuito nel seguente modo:

| - | | | | | |
|------|--|--|--|---|-----------------------------------|
| - N | donamento al distribución de la composición del composición del composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición del composición de la composición del composición de la compos | 中央管理等等等的表面的表面。 | ur veluterou Srokorokakiekiekiek | A SANTON THE STORY OF A PROPERTY OF A POST OF | |
| И | Markatin andrews veter | EATTONE | 7. COMBRED | EN/ATZOLA | |
| - El | West Carlora of Art (NATA) | | / " CUMUIL D | | 01.00 x 01.70 04.20 20 06.00 44.7 |
| H | Megraperior, particle and in control | A Letter the explosion of the transfer | PERMITTER CONTRACTOR CONTRACTOR CONTRACTOR | | 1,975 1 TO MAY 25,874 N. KOS |

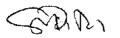
| N° | CRITERI DI VALUTAZIONE | CRITERIO MOTIV | AZIONALE / LISTA | PUNTI D | PUNTI Q | PUNTI T |
|-----|------------------------|----------------|------------------|---------|---------|------------|
| 100 | | SCELTE | | MAX | MAX | Jewill v a |

| | | | | | | XAM |
|---|--|--------------------------------|----------------|---|---------|----------|
| 1 | DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA | Pari o superiore a 30 km | Punti 0 | | 7.4 X. | 3 |
| | DALLA SEDE MUNICIPALE. | | | | | |
| | All'aggiudicatario, prima di | | | | | |
| | procedere all'aggiudicazione | T 20 - 20 t | Dunti 4 | j | | |
| | definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre | па 20 е 29 km | Punti 1 | | | |
| | la documentazione con indicazione | | | | | |
| | dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla | Tra 10 e 19 km | Punti 2 | | | |
| | sede municipale, calcolata | 110 10 6 17 1111 | runti z | | | |
| | considerando il tragitto stradale più | | | | | |
| | breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la | Meno di 10 km | Punti 3 | | | |
| | rispondenza a quanto offerto. | | | • | | |
| - | La distanza chilometrica dovrà essere | | | | | , |
| | calcolata utilizzando Google Maps. | | | | | |
| 2 | POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI | МО | Punti 0 | | | 2 |
| | GESTIONE PER LA SICUREZZA | | | | | |
| | ALIMENTARE) | | | | | |
| | All'aggiudicatario, prima di | | | | | |
| | procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine | SI | Puntí 2 | | | |
| | assegnato, verrà chiesto di produrre | | | | | |
| | <u>la documentazione al fine di</u> verificarne la rispondenza a quanto | | | | | |
| | offerto. | | | | | |
| 3 | POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE | NO | Punti 0 | | | 2 |
| | I,S.O. 22005;2008 | | | | | _ |
| | (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) | | | | | |
| | All'aggiudicatario, prima di | | | | | |
| | procedere all'aggiudicazione | | | | | |
| į | definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre | SI | Punti 2 | | | |
| | la documentazione al fine di | | | | | |
| | verificarne la rispondenza a quanto | | | | | |
| | offerto. | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| 4 | POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE | NO | Punti 0 | | | 2 |
| 1 | AMBIENTALE | | ····· <u> </u> | | | |
| | All'aggiudicatario, prima di | UNI EN ISO 14001 | Punti 1 | | | |
| | procedere all'aggiudicazione | | | | | |
| | definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre | | | | | |
| | la documentazione al fine di | UNI EN ISO 14001 e UNI | Punti 1,5 | | | |
| | verificame la rispondenza a quanto | CEI EN ISO 50001:2011 | | | | |
| | <u>offerto</u> | | | | | |
| | | UNI EN ISO 14001, UNI | Punti 2 | | | |
| | | CELEN ISO 50001:2011 e EMAS | | | | |
| 5 | REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA | NO | Punti 0 | | | 3 |
| | FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA | | | | | |
| | CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di | | | | | |
| L | | <u> </u> | l | | <u></u> | <u> </u> |

July Claran A

| | | | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | | | |
|-----|---|---|---------------------------------------|---|---|---|
| | | SI | Punti 3 | | | 1 |
| | territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore) | | | | | |
| | | | 1 | 1 | | |
| 1 1 | <u>All'aggiudicatario</u> , <u>prima</u> <u>di</u> | | | | | |
| | procedere all'aggiudicazione | | | | | |
| | <u>definitiva ed entro il termine</u> | | ļ | | 1 | 1 |
| | assegnato, verrà chiesto di indicare il | | | ļ | | |
| | <u>nominativo e l'ubicazione del</u> | 1 | | į | | |
| | fornitore, al fine di verificarne la | | | | ļ | |
| | rispondenza a quanto offerto. | | | 1 | 1 | |
| 6 | UTILIZZO DI PRODOTTI DOP È IGP DEL VENETO | 0,5 punti per ogni prodoti IGP del Veneto | to DOP o | | | 5 |
| | 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. | | | | | |
| 7 | <u>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E</u> | NO | Punti 0 | | | 4 |
| | AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" | | | | | |
| | (OVVERO NATA, ALLEVATA E | | | | ŀ | |
| | MACELLATA IN ITALIA) | carne bovina "Origine Italia" | Punti 2 | | | |
| | All'aggiudicatario, prima di | itatia | | | ĺ | |
| | procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine | carne avicunicola | Punti 2 | | | |
| | assegnato, verrà chiesto di produrre | "Origine Italia" | FUILLE | | 1 | |
| | dichiarazione del fornitore attestante | origina reacia | | | 1 | |
| | la provenienza della carne, al fine di | | | | | |
| | verificarne la rispondenza a quanto | | | | | |
| | offerto. | | | | 1 | |
| ' | I PUNTEGGI SONO CUMULABILI | | | | | |
| | THE CONTRACTOR | | | | | |
| | | | | | | |
| 8 | UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL | NO | Punti 0 | | | 4 |
| 1 | LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO | | | | | |
| | MUNTO, CONFEZIONATO E | | | | | |
| | TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA | | Punti 2 | | | • |
| • | CORTA | latte "Origine Italia" | | | | |
| 1 | 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 | | | | |
| | assegnato, verrà chiesto di produrre | a mera cona | | | | ; |
| | dichiarazione del fornitore attestante | | |] | | |
| | <u>la provenienza del latte, al fine di</u> | l | | | | |
| | | į | 1 | | | |
| 1 | verificarne la rispondenza a quanto | | | | | |
| | verificarne la rispondenza a quanto offerto. | | | | | |
| 9 | offerto. | NO | Punti () | | | 3 |
| 9 | offerto. UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI | МО | Punti 0 | | | 3 |
| 9 | offerto. UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" | NO | Punti 0 | | | 3 |
| 9 | offerto. UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E | NO | Punti 0 | | | 3 |
| 9 | offerto. UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" | NO | Punti 0 | | | 3 |
| 9 | offerto. UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E | NO | Punti 0 | | | 3 |
| 9 | offerto. UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA) | | | | | 3 |
| 9 | offerto. 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 | Pomodoro e derivati | Punti 0 | | | 3 |
| 9 | offerto. 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 | Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine | | | | 3 |
| 9 | offerto. 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 | Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia" | | | | 3 |
| 9 | offerto. 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 | Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia" | | | | 3 |
| 9 | offerto. 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 | Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia" | | | | 3 |
| 9 | offerto. 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 | Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia" | | | | 3 |

| 10 | UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI | NO | Punti 0 | | 3 |
|-----|--|--|----------------------|---|-------|
| | OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO | no . | FUNCIO | | , |
| | All'aggiudicatario, prima di | i | | | |
| | procedere all'aggiudicazione | | | | |
| | definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre | Olio EVO "BIOLOGICO" | Punti 1,5 | | |
| | dichiarazione del fornitore attestante | | | | |
| 1 | <u>la caratteristica bio, al fine di</u> verificame la rispondenza a quanto | | | | |
| | offerto. | | | | |
| | | Olio EVO "ITALIANO" | Punti 1,5 | | |
| | I PUNTEGGI SONO CUMULABILI | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 11 | UTILIZZO DI PRODOTTI DEL | 0,5 punti per ogni pr | odotto del | | 2 |
| | COMMERCIO EQUO E SOLIDALE | commercio equo e solida | | | |
| | All'aggiudicatario, prima di | | | | |
| | procedere all'aggiudicazione | | | | |
| | definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre | | | | |
| | dichiarazione del fornitore attestante | | | | 1 |
| | la provenienza dei prodotti, al fine di | | | | |
| | verificarne la rispondenza a quanto | | | | |
| 12 | offerto. PROGETTO DI VALORIZZAZIONE | | | 6 | |
| ' | PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED | La Commissione attribuirà i coefficienti s | giudicatrice | 0 | |
| | IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO | seguente CRITERIO MOTI | | | İ |
| 1 1 | PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA | grado di valorizzazione | | | |
| | (dovranno essere indicati i prodotti | e/o dei fornitori del | | | |
| | e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero | <u>criteri di selezione e di c</u> | ontrollo | | |
| | "distributore" bensi 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) | | | | |
| | Caracters 177 | | | | |
| | 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 | UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI | La Commissione | giudicatrice | 4 | |
| | DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge | attribuirà i coefficienti s seguente CRITERIO MOT | | | |
| | n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA: | tipologia e freque | | ŧ | |
| | | somministrazione dei | | | |
| | AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA; | coinvolgimento di op | | | |
| | | territorio veneto ed in p | <u>articolare di</u> | | |
| | AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI; | quello provinciale | | | |
| | _ | | | 1 | |
| 1 | | | | | |





EDINI BR Clarent

| | 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 | | | ŀ | | |
| | 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. | | | | | |
| | | | | | | |
| 14 | VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE | NO | Punti 0 | | | 4 |
| | DELL'UTENZA | Cadenza annuale | Puntí 4 | | | |
| 15 | ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE | NO | Punti 0 | | | 4 |
| | <u>SETTIMANE</u> | SI | Punti 4 | | | |
| 16 | CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI | Classe Euro 4 (tutti) | Punti 0 | | | 2 |
| | All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione | Classe Euro 5 (tutti) | Punti 1 | | | |
| | definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre | Classe Euro 6, alimentazione metano | Punti 2 | | | |
| | la carta di circolazione e di | l | | | | İ |
| | registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. | | | | | |
| 17 | ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE | La Commissione | giudicatrice | 5 | | |
| | AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA | attribuirà i coefficienti si seguente CRITERIO MOTI | | | | |
| | CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In | | | | | |
| | aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto | | | | | |
| | 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le | realizzazione, gra | <u>modalità di esecuzione, fattibilità di</u> realizzazione, grado di | | | |
| | iniziative proposte, con particolare | coinvolgimento del numero di iniziative prop | territorio, | | | |
| | <u>riguardo ai temi dei diritto al cibo,</u> <u>all'impatto sull'ambiente e sul</u> | namero ar minimiere prop | | | | |
| | 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 | 1 | | | | |
| | prodotti, la frequenza e le modalità | i . | | | | |

| | Totale | | | 24 | 46 |
|--|---|---|---|----|----|
| | 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. | | | | |
| The state of the s | 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 | del seguente MOTIVAZIONALE: Grado di flessibilità d fornito completezza e s utilizzo delle d accessibilità do parte fruibilità, chiarezza e dei contenuti, multilingu | criterio el software emplicità di funzionalità, dell'utenza, completezza | | |
| 20 | 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 SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA | SI La Commissione | Punti 0 Punti 3 giudicatrice | 5 | 3 |
| | 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. | | | | |
| 18 | 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 evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva. Allegare relazione max 1 facciata | 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) Si avverte che la Commissione | | | | |



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. 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 12, 13, 17, 18 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 17/scheda punteggi</u> tecnici, 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 17 - 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 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 17 - scheda punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione</u>, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

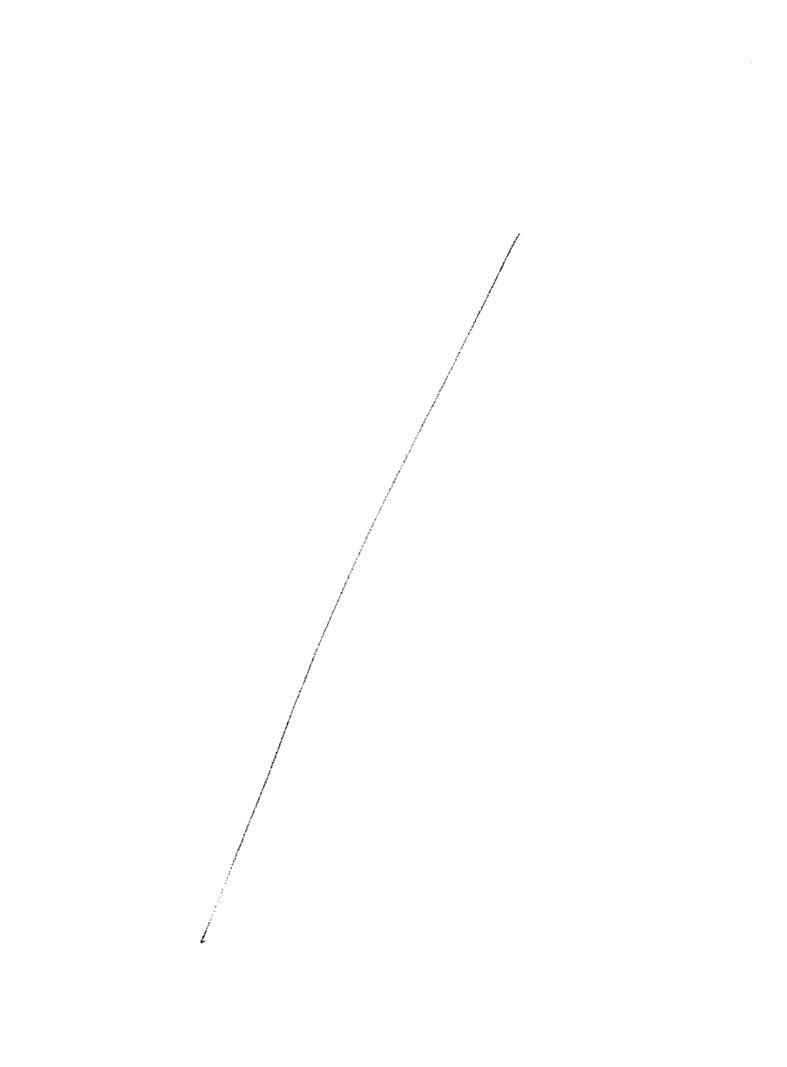
Alle ore 10:30 circa il Presidente dispone di aggiornare i lavori e convoca per il giorno 22.5.2018 alle ore 9:00 la seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche dandone avviso tramite pubblicazione nel sito internet della Stazione appaltante www.provincia.treviso.it al link Stazione Unica Appaltante - nelle comunicazioni relative alla procedura di gara.

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 |
|---|
| Beiona |
| IL COMPONENTE - Michela Costella |
| Clicher Stee |
| IL COMPONENTE - Dott.ssa Barbara Parissenti |
| IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE - Dott. ssa Gianna Di Tos |
| |

CD2



| | | EUROR | ISTORA | ZIONE | CSA | COOP. | S.A. | F | ELSINE. | A | |
|-----|---|-----------|---------------------------|----------------------|-------------------------------------|--|--|---|--------------|----------|--|
| | DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE | PUNTI 2 | 2 : tra 10 e | : 19 km | PUNTI | 3 : meno d | 10 km | PUNTI 2 | 2 ; tra 10 e | 19 km | |
| 1 | PRINCIPALE (mex punti 3) | | 2,00 | 1. 13 TV 1. 1. 14 | J. 1881. | 3,00 | | | 2,00 | | |
| 2 | POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 | F | PUNTI 2 : S | | | PUNTI 0 : NO |) | | PUNTI 2 : S | ! | |
| _ | (max punti 2) | | 2,00 | | | 0,00 | | | 2,00 | | |
| 3 | POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 | F | PUNTI 2 : S | | | PUNTI 0 : NO |) | | PUNTI 2 : S | 1 | |
| | (mex punti 2) | | 2,00 | | | 0,00 | | 2,00 | | | |
| 4 | POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (max.punti 2) | PUNTI 1,5 | : 14001 e 5 | 0001:2011 | PUNTI (): NO | | PU | PUNTI 1 : 14001 | | | |
| | | | 1,50 | | | | 1,00 | | | | |
| | REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA | | PUNTI 4 : S | I | PUNT! 4 : SI 4,00 | | | PUNTI 4 : S | I | | |
| • | (max punti 4) | | 4,00 | | | | 4,00 | | | | |
| 6 | UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 4) | | 4,00 | | 0,00 | | | 4,00 | | | |
| 7 | UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (Max. punti 5.) | | : carne t cola "origin | | | PUNTI 5 : came bovina + avicunicola "origine Italia | | PUNTI 5 : carne bovina + avicunicola "origine Italia | | | |
| | ITTEL PARTY J | DIMITE | 5,00 | | 5,00 PUNTI 5 : "origine Italia" e a | | 5,00 PUNTI 5 : "origine Italia" e a | | | | |
| | UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA Imax punti 51 | I | | filiera corta | | | filiera corta | | | | |
| · | UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" | 1 | PUNTI 4 : S | 1 | PUNTI 4 : SI 4,00 | | l | PUNTI 4 : SI | | <u> </u> | |
| 9 | (max punti 4) | | 4,00 | | | | 4,00 | | | | |
| 10 | LITILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO | PUNTI 4 | : origine biologico | Italia e | PUNTI | 4 : origine biologico | Italia e | PUNTI 4 : origine italia e biologico | | | |
| | (max punti 4) | | 4,00 | | | 4,00 | | | 4,00 | | |
| 11 | UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (Max punti 2) | | 2,00 | | | 2,00 | | | 2,00 | | |
| • | PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 4) | 0,80 | 0,70 | 0,80 | 0,90 | 0,95 | 0,90 | 0,60 | 0,60 | 0,60 | |
| 12 | CI= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice | | 0,77 | | | 0,92 | 1 | | 0,60 | <u></u> | |
| | formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4 | | 3,08 | | | 3,68 | | | 2,40 | | |
| | UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 4) | 0,50 | 0,40 | 0,50 | 0,50 | 0,60 | 0,55 | 0,70 | 0,70 | 0,60 | |
| 13 | Ci= inc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice | 0,47 | | 0,55 | | | 0,67 | | | | |
| | formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4 | | 1,88 | | | 2,20 | | | 2,68 | 2,68 | |
| 4.4 | VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI | PUNTI 2 | : cadenza | annuale | PUNTI | 2 : cadenza | annuale | PUNTI 2 | 2 : cadenza | annuale | |
| 14 | SODDISFAZIONE DELL'UTENZA imax punti 2) | | 2,00 | | | 2,00 | | 2,00 | | | |

Can Com

08

GJ.

Punteggi Lotto n. 16_1_Susegana.xls All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

| | ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANALE | | PUNTI 4 : SI | | f | PUNTI 4 : SI | | F | UNTI 4 : SI | |
|----|--|-----------|--------------------------|-----------|---------------------------------------|---------------------|--|--------------|----------------------|-----------|
| 1 | (max punti 4) | 4,00 | | | 4,00 | | 4,00 | | | |
| r | PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE | PUNTI 4 | : 1 PASTO C | OGNI 100 | PUNTI 4 : 1 PASTO OGNI 100 | | PUNTI 4 : 1 PASTO OGNI 100 | | | |
| | (max punti.4) | | 4,00 | | | 4,00 | | · | 4,00 | |
| | CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2) | | : EURO 6, / ELETTRICO | | PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO | | PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO | | | |
| | | · . | 2,00 | | | 2,00 | | | 2,00 | |
| В | PREPARAZIONE MENU' SPECIALI | PUNTI 2 : | MENU TRAI +FESTA | DIZIONALE | PUNTI 2 : | MENU TRAI +FESTA | DIZIONALE | PUNTI 2 : | MENU' TRAI +FESTA | DIZIONALI |
| 10 | (max punti 2) | | 2,00 | | | 2,00 | n, Alas | | 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) | 0,60 | 0,60 | 0,80 | 0,70 | 0,70 | 0,80 | 0,50 | 0,50 | 0,60 |
| 19 | Ci- inc dove "mc è la media del coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice | 0,67 | | 0,73 | | 0,53 | | | | |
| | formula: Pi= CiXPrnax dove PMAX = 5 | | 3,35 | | | 3,65 | | | 2,65 | |
| | 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 2) | 0,50 | 0,50 | 0,70 | 0,60 | 0,55 | 0,60 | 0,40 | 0,45 | 0,50 |
| 20 | Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice | | 0,57 | 1 | | 0,58 | <u> </u> | | 0,45 | 1 |
| | formula; Pi= CiXPmax dove PMAX × 2 | | 1,14 | | | 1,16 | | | 0,90 | |
| | PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 3 punti) | 0,80 | 0,80 | 0,80 | 0,60 | 0,60 | 0,50 | 0,65 | 0,70 | 0,60 |
| 21 | Ci= mc dove 'mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice | | 0,80 | | | 0,57 | | | 0,65 | |
| | formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 3 | | 2,40 | | | 1,71 | | | 1,95 | |
| 22 | N, 1 AUDIT ANNUO | | PUNTI 2 : S | SI . | | PUNTI 2 : 5 | 5 l | PUNTI 2 : SI | | SI |
| | (max punti 2) | | 2,00 | | | 2,00 | | | 2,00 | |
| | SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 5 punti) | 1,00 | 0,90 | 0,95 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 0,90 | 1,00 |
| 23 | Ci= mc dove 'mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribulti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice | | 0,95 | | | 1,00 | | | 0,97 | • |
| | formula; Pi≈ CiXPmax dove PMÁX ≈ 5 | | 4,75 | | | 5,00 | | | 4,85 | |
| 24 | FORNITURA IN COMODATO DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE ACQUA MICROFILTRATA (max punti 2) | | PUNTI 2 : : | SI | | PUNTI 2 : : | si | | PUNTI 2 : | SI |
| | FORNITURA IN COMODATO DI UN CONTENITORE TERMINCO | | PUNTI 2 ; | SI | | PUNTI 2 : | SI | | PUNTI 2 : | S1 |
| | PER PASTI ECCEDENTI | | | | .—— | | ······································ | 1 | | 0.00 0.00 |

Punteggi Lotto n. 16_1_Susegana.xis All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

| | | | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · |
|--------------------------|-------|-------|---------------------------------------|
| PUNTEGGIO TECNICO TOTALE | 72,10 | 64,40 | 70,43 |

Cop or

Closen

er Or

Punteggi Lotto n. 16_1_Susegana.xls Alt. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

| | | EURORISTORAZIONE | CSA COOP. S.A. | FELSINEA |
|---|---|------------------|----------------|--------------|
| | DISTANȚA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SECE PRINCIPALE (MRX DENIL) | 2,00 | 3,00 | 2,00 |
| ŀ | Rmax e swigoto pusticeggio più atto attribunto in gaza prima della riparametrazione | | 3,00 | |
| | R - Prinax K & F finax R - strigolo punteggio riparametrato R - strigolo punteggio aribunto al concorrento R - strayolo punteggio più alto attribuita in gara prima della ripara motivaziono Prinax - napoli punteggio più alto attribuita in gara prima della ripara motivaziono Prinax - hassimio punteggio sectifico gentegiabile rispetto attichemento termico in etamic. | 2,00 | 3,00 | 2,00 |
| | POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 12000 (DEM DUMÀ 2) | 2,00 | 0,00 | 2,00 |
| 1 | Rmax - singolo punteggio più alto attribulto in gara proma della riparametrazione | | 2,00 | |
| | R = Prms. X R i f. žimos R = şlegolo punteggra inpairametzato R = şlegolo punteggra intributta al comcorronte R = staspolo punteggra attributta al comcorronte R = staspolo punteggra più atto attributto in gara primo della riparametrazione Prms. = massino punteggra leconea conseguibile rispetto attielementa tecnica in csame. | 2,60 | 0,00 | 2,00 |
| | POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005: 2008 Imae Dunis 23 | 2,00 | 0,00 | 2,00 |
| | Římac - singolo punteggio přů alto attribuko le garo prima della. Operametrazione | | 2,00 | |
| | R - Press X.R1 / Rmax R - stegoto punceggio reparametrato R - stegoto punceggio reparametrato R - stegoto ounceggio etribuito al concerrente Rinaz - segoto pontreggio etribuito al concerrente riparametrazione Press - massero punteggio tecnico conteguibile risputto all'ebernezio condo in esame. | 2,00 | 0,00 | 2,30 |
| | Possesso della certificazione ambientals (mar duor) 21 | 1,50 | 6,60 | 1,00 |
| | Amex » singelo ponteggio più elle attribulto in gara prima della riperamotrazione | | 1,50 | |
| 4 | R = Prop x X Ki / Rmax. R = single puntegge inparametrate. R = single puntegge starbutko al concurrence. Rmax = single punteggio priù alto atributto in para prima della reparametrate punteggio priù alto atributto in para prima della reparametrate punteggio cesnico conseguibilio rispetto all'elemento tecnico in elamo. | 2.00 | 0,60 | 1,33 |
| | REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORMO UTEJIZANDO LA FILIERA CORTA LIMAX DUMULO: | 4,00 | 4,00 | 4,00 |
| _ | Rmex - singolo punteggio più alto attribuko in gara prima della ripurametramore | | 4,00 | |
| 3 | R - Prass X Ri / Prasx R - singolo puntoggio riparametrato R - singolo puntoggio atricutto at concurrente Rivas - singolo puntoggio puntoggio puntoggio di Rivas - singolo puntoggio più atto attributto in gara prima della riparametrazione Prass - massiro puntoggio scosico conseguibile nigetto patralemente tocnico in esame. | 4,00 | 4,00 | 4,00 |
| | UTILIZZO DOP E 16P DEL VENETO (mar point 4) | 4,00 | 0,00 | 4,00 |
| | funaz = singulo punteggio più alto attribulto in gara printa della rparametrazione | | 4,00 | |
| ٠ | R - Pmax X 84 / Rmex R - singule puntoggio aparametrato R - singule puntoggio attribunto si concorronte Rmus - singulo punteggio attribunto si concorronte Rmus - singulo punteggio più alto astribuluo in ga ra prena della ripurametraturore Pmax - mascring punteggio tecnico consegnibilo rispetto sille lemento tecnico in asserie. | 4.00 | 0,00 | 4,00 |
| | UTILITZO DE CARNE BOMINA E AVICUNICOLA "ORIGIN ITALIA" MAIN DURS 5) | 5,00 | 5,00 | 5.00 |
| | Amus - snegola punteggia più alta éttribuita sa garé proré della Esponentezione | | 5,00 | |
| 7 | R - Pmax X h / Amax R - Imgolo purneggio riparametrato R - Imgolo punteggio attributo al concorrente Ri - rugolo punteggio attributo al concorrente Rizarsa - singlio punteggio più si co attributo in gara primu della riparametrazione Pmax - massimo punteggio lecalco comeguibile stipetto all'elamento (aconco in erame. | 5,00 | 5,00 | :5,00 |
| | THURZO DI LATTE E DERVATI OFL LATTE "OHIGIN TALIA" E A FRIERA CORTA (TORIS DERBIT D) | 5,00 | 5,00 | 5,00 |
| | fimax – singolo punteggra più alko attribujita in gara pretra della riporametrazione | | 5,00 | |
| 8 | R - Prinsx X R1 / Kiness R - Strigolo puor leggio riparametraso Ri - strigolo puor leggio attributto al concorrente Ri - strigolo puor leggio attributto al concorrente Rinss - langolo puor leggio puor also stributto in gara prima della riparametrazione Prinss - najostrio puor leggio tecnico conteguigillo rispetto il feligimento secolico in easine. | 5,00 | 5,00 | 5,00 |
| | UTILIZZO DI POMODGRO E DEREVATI "ORIGINE HALIA" (TIREX DUOLI II | 4,00 | 4,00 | 4,00 |
| | | | | |

| | R = Primax X Ri / Rimax R = Singblo puntengión individuatio R = Singblo puntengión atributio al concertente Rimax = singolo puntengión più allo etchoutio in gare prima detla riparametrazione Primax = rassino puntengión tecnico corregolòxilo rispecto all'elemento scoride in eseme. | 4,00 | 4,00 | 4,00 |
|------------|--|-------------|------|------|
| | VTILITYO DI QUID "DRIGINE TTALIA" EVO BIDLOGICO (102X DURIL4) | 4,08 | 4,00 | 4,00 |
| | Rmax v singoto punteggra più atto attribulto in gara selina della reparametezzione | | 4,00 | |
| | R - P.max X 81 / Amax R - simple punteggio ripazametra la R - simple punteggio ripazametra la R - simple punteggio pintipulica di concorrente Pintos - simpleo punteggio più atto distribuito in galta prima dello ripazametrapono Pintos - massimo punteggio tecnica comegudate rispetto all'atomento tecnico in azame. | 4,00 | 4,00 | 4,00 |
| | UTRIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUIO E SOLIDALE (OME PUOTI 2) | 2,00 | 2,00 | 2,00 |
| 11 | Ama. » singolo punteggio più alto attribulto in gara prima della ripara metrazione | | 2,00 | |
| | R - P.7703 X R. / R.7103 X R - singolo spiniceggia rigoramediato R - singolo spiniceggia atribuito al concorrente Rinar - singoli spiniceggia ottibuito al concorrente Rinar - singoli spiniceggia otti atto atribuito in gara prima della riparamoriazione Phasa - massimo puniceggio tecnico concegsibile rispetto sifeiemente secnico in esame. | 2,00 | 2,00 | 2,00 |
| | PROSETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI ROGIONALI (MAX DUMI 4) | 3,08 | 3,68 | 2,40 |
| | Rmax - singoto punteggio più alto attribuito in gara prima della ngarametrazione | | 3,68 | |
| | K Pms. /: Ri / Ems. R Stopile punteggie riparametraco Si - Singole punteggie riparametraco Si - Singole punteggie riparametraco Finara - Impela punteggie più alce attribute si gara prima della riparametrazione Finara - missilia punteggie più alce attribute si gara prima della riparametrazione Finara - missilia punteggie (cented conseguibile rispetto all'e (etterno conseguibile rispetto all'e (etterno conseguibile rispetto) | 3,35 | *,00 | 2,61 |
| | athutzo ol prodotti agroalimentais proveniend Dall'agricoltura sociale atha rutti 41 | 1,68 | 2,20 | 2,68 |
| | Rman - singolo pununggo più alto assibutio in gara prima della riperametrazione | | 2,68 | |
| \$3 | X - Pmax X Rt / Bmax R - singolo punceggio riparametirazo R - singolo punceggio straburo el concornente Rana - timpolo punceggio più alto attributo in gara prima della riparametrazione Pmax - massumo punteggio tecnico conseguibile rispecto dall'elemento tecnico in esame. | 2,81 | 3,28 | 4,00 |
| | VALUTATONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DE SODDISFAZIONE DEL UTENTA IMBR BUDIL 2) | 2,00 | 2,00 | 2,00 |
| | Rmex + simpole punteggio prò alto attribulto in gara prima della Fiparametrazione | | 2,00 | |
| 14 | R - Pinan X Ri / Rinax R - Ungolo punteggio riparametrato R - Ungolo punteggio si ribpito si concerente Ri- singelo punteggio si ribpito si concerente Rinax - singolo punteggio si tin atributio in gara prima della riparametrazione Pinax - missilino punteggio ta etentico conseguibile rispetto all'elemento secnico in esame. | 2,00 | 2,00 | 2,00 |
| | ROTAZIONE MENU SU N. 4 SETTIMANALE (max dunkt 4) | 4,80 | 4,00 | 4,00 |
| | Rmau - singolo puntoggio più Allo Allebutio in gazo setma della riparametrazione | | 4,00 | |
| 15 | R - Pmax X RI / Rmsv R - timpole punteggio nparametrato R - timpole punteggio attributo al concorrente RI - timpole punteggio attributo al concorrente RI - timpole punteggio più dito attribuico in gara prima della ribasene tropiare Pimax - masseno punteggio tecnico correguibile rispetto all'elemento uccrisco in esamo. | 4,00 | 4,00 | 4,00 |
| | Pasti saatusi arnu per utenti in situazione in Emergenza sociale (max punci 4) | 4,60 | 4,00 | 4,00 |
| 16 | Puntuk – singolo punteggio più alto attribuita in gara prima della ripara instrazione | | 4,00 | |
| | R = Pringx X Ri / Ringx R = simple puniteggio altributio at concerente Rina x = simple puniteggio altributio at concerente Rina x = simple puniteggio siù alto attribune in gaza prima della riparametramene Prina x = natis | 4,00 | 4,60 | 4,00 |
| | CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO IMPA EURRI ZI | 2,00 | 2,00 | 2,00 |
| | Rinak – reigolo punteggio più alto attributto in gara presa della fiparametrazione | | 2,00 | |
| 17 | R + Princx X R / Rmax R - Singolo puntreggio reparametrato R - Singolo puntreggio attributo at concurrente Ri - singolo puntreggio attributo at concurrente Rincare singolo puntreggio più sito accributio in gara primo delta riporametrazione Prima - ribatino bunneggio i techico conseguibile rispesso all'elemento teccisco in coame. | 2,00 | 2.08 | 2,00 |
| | PREPARAZIONE MENU SPECIALI (max punti 2) | 2,00 | 2,00 | 2,00 |

62 M

Punteggi totto n. 16_1_5usegana.xls Ali. 2 - punteggi tecnici dopo i riparametrazione

| 1 | Amex - singolo puntoggeo più also estreburto in gara prema della riparamotrazione | | 2,00 | |
|----------|--|---------------------------------------|--------------|--------------|
| | R - Pmax X R I / Rmax R s ringiolo puntaggio Riperantettato R s singiolo puntaggio Riperantettato Rma s vangelo puntaggio più afto attributio in gara prime della rimara nel 1923tor Pmax - Resolvino puntaggio i conco conseguibile rispetto all'elemento teonico in esame. | 2,00 | 2,00 | 2,00 |
| | ADDITIONE DE INIZIATIVE DE EQUEAZIONE ALIMENTARE RVOLTE AGGS UTENTE DEL SERVIZIO, E ALLE FAMIGLIE REERVIE LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE E MAX È RUIGI | 3,35 | 3,65 | 3,65 |
| 9 | Arnax - singolo punteggio più alto astribuito in gara prima della sporametrazione | | 3,65 | |
| | R - Prnax X Ps / Rmax A - singolo punteggio riparametrato R - singolo punteggio attributo al concerrente Rmax - l'Angolo synteggio più alto altribuito il gaza prima della Fiparametrazione Rmax - mismolo punteggio decidica conseguibile rispetto all'Etamanco secrico in osame. | 4,59 | 5,00 | 5,00 |
| | ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PER LA DURATA DEL SERVIZIO DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALMENTARE HERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FREUTTA E VERDURA (Max. DURIJI ZI | ₹,14 | 5 ,16 | 0,90 |
| 20 | Amax » Elogolo pusteggio più alto attribuito in gara prima dolla Iperametriazione | | 1,16 | |
| | A - Prinax K Bi / Rings R - single punteggio eterbuito el concorrende Rinds - single punteggio eterbuito el concorrende Rinds - singlelip punteggio più alto eterbuito in gaza prima della Esparantivazione Prinax - riessyno punteggio (contro conseguibile rispetto all'efirmanto techico in otamo. | 1,97 | 2,00 | 1,55 |
| | PIAMO DI GETTIONE BAPREVISTI ED EMERGENZE (Max 3 punes) | 2,40 | 1,71 | 1,95 |
| | Brnas e singola punt eggio più alto attribulto in gara prima della reconstruzione | | 1,40 | |
| 21 | R - Prinat X Rf / Riman R - singulo punteggio riparametrato Rf - singulo punteggio attribuito al concerente Rf - singulo punteggio attribuito al concerente Rimana - singulo punteggio più alto altribuito in gara prima della riparametrazione Primar - massimo punteggio Lecnico conseguibile rispetto all'elemento secsico in examo. | 3,00 | 2.14 | 2.44 2.44 |
| _ | n. 1 AUDST ANNISO (max punt) 1) | 2,00 | 2,00 | 2,00 |
| | Amau - singolo penteggio più alto attribuito in gara prima della viparametrottorio | | 2,00 | |
| 22 | 9 - Pmax X Ri / forex 9 - Import X Ri / forex 1 - singule punteggio rigistametrate 21 - singule punteggio attributo al concorrente 21 - singule punteggio il attributo il concorrente 21 - singula punteggio più attributo in gara prime della 21 - singula punteggio attributo il gara prime della 21 - singula punteggio il singula punteggio di conso conseguibile rispetto all'elamento secolos si esarna. | 2,00 | 2,00 | 2,00 |
| | SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PREMUTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI [May 5 payst] | 4,75 | 5,00 | 4,85 |
| | Rmax - singelo punteggio più alto attribuito in gara grima della riporametrazione | | 5,00 | |
| 23 | II Prrax X is. / Breav X - singoto punceggio riparametrato Xi - singoto punceggio atribuito al concorrente simpa - singoto porteggio pri gito atribuito in gara primo della riparametrazione Presa - massimo punteggio etcisico conseguibilo rispetto attelemento tecnico in oranno. | • • • • • • • • • • • • • • • • • • • | 5,00 | 4,85 |
| | FORNITURA IN COMODATO DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE ACQUA MICROFILTRATA (may punti 2) | 2,00 | 2,00 | 2,00 |
| | Rmau - singola punteggio più alto attribulto in gara prima della Inparenti i strone | | 2,00 | |
| 24 | R - Princk K.R.: f firmsx R - singolo penteggio riparametrato R - singolo penteggio riparametrato Rit - singolo penteggio attributica al concorrente Ritano - singolo penteggio più alto attributio in gara prima della riparametrazione Princk - riparamo punteggio tecnico conreguibile rispetto altoletrione tecnico in vianne. | 2,00 | 2,00 | 2,00 |
| | FORNITURA IN COMODATO DI UN CONTENTIORI TERMINCO PER PASTI ECCEDENTI (mus cuoti 2) | 2,00 | 2,00 | 2,00 |
| | Rmax - singolo punneggio più ako extribulto in gara prima della riparametrazione | | 2,00 | |
| 25 | R – Press X Ri / Rmau R – Singolo punteggio riparametrato Ri - singolo punteggio riparametrato Ri - singolo punteggio attributio al concomente Rmau - singolo punteggio più afte attributio in gara prima della riparametra zione Rmau - massinio punteggio tecnico conseguibile rispetto attolemento sechico la esante. | 2,00 | 2.00 | 2,00 |
| <u>-</u> | UNTEGGIO TECNICO | 76,47 | 68,42 | |

Punteggi Lotto n. 16_1_Susegana All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione

| | EURORISTORAZIONE | CSA COOP. S.A. | FELSINEA |
|--|------------------|----------------|----------|
| PUNTEGGIO TECNICO | 76,47 | 68,42 | 75,78 |
| punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparametrazione | | 76,47 | |
| PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE | 80,00 | 71,58 | 79,28 |
| SOGLIA SBARRAMENTO | | 40,00 | |
| PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO | 80,00 | 71,58 | 79,28 |

GM M Cleven

Punteggi Lotto n. 14_San Polo di Piave e Cimadolmo.xls All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

| ********** | | | E.P. | | EUROI | RISTORAZ | ZIONE |
|------------|--|--|--|--|--|--------------------------------------|----------|
| _ | DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE | PUNTI | 1 : tra 20 e | 29 km | PUNTI 2 | ! : tra 10 e | 19 km |
| 1 | MUNICIPALE (max punti 3) | + : | 1,00 | | | 2,00 | |
| _ | POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 | | PUNTI 2 : 5I | | ···· · · · · · · · · · · · · · · · · · | PUNTI 2 : Si | |
| 2 | (max punti 2) | 14 s. | 2,00 | | | 2,00 | |
| 3 | POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005; 2008 | | PUNTI 2 : SI | | | PUNTI 2 : SI | |
| | (max punti 2) | | 2,00 | | | 2,00 | |
| | POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE | | NI EN ISO 140 50001:2011 e | | | UNI EN ISO N ISO 50001: | |
| 4 | (max punti 2) | | 2,00 | | | 1,50 | |
| | REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO | | PUNTI 3 : SI | | | PUNTI 3 : SI | |
| 5 | LA FILIERA CORTA (max punti 3) | | 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" (max punti 3) | PUNTI 3 : carne bovina e avicunicola "origine Italia" | | PUNTI 3 : carne bovina e avicunicola "origine Italia" | | | |
| 8 | UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA (max punti 3 | | 3,00 : "origine It filiera corta 3,00 | | | 3,00 : "origine It iliera corta 3,00 | |
| 9 | UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" | | | | PUNTI 3 : S | | |
| • | (max punti 3) | | 3,00 | | | 3,00 | |
| 10 | UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO | PUNTI | 2 : origine l biologico | talia e | PUNT | 2 : origine biologico | italia e |
| | (max punti 2) | | 2,00 | | | 2,00 | |
| 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 | 0,80 | 0,70 | 0,80 |
| 12 | Ci= mc dove *mc è la media del coefficienti, variabili tra zero e uno, attribulti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice | | 1,00 | | | 0,77 | 1 |

GOR B. Core R?

CP

Punteggi Lotto n. 14_San Polo di Piave e Cimadolmo.xls All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

| | formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 5 | | 5,00 | | | 3,85 | |
|----------------|---|---|-------------|---------------------------------------|---|--------------|---------|
| | UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 3) | 0,90 | 0,90 | 0,90 | 0,50 | 0,40 | 0,50 |
| 13 | Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice | | 0,90 | | | 0,47 | |
| | formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 3 | | 2,70 | | · | 1,41 | |
| | VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA | PUNTI | 2 : cadenza | annuale | PUNTI 2 | : cadenza | annuale |
| J- | (max punti 2) | . 1,1 | 2,00 | | : ' | 2,00 | |
| 15 | PASTI GRATUITI (PER SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA) | PUI | NTI 4: 600 | pasti | f | PUNTI 0 : NO |) |
| 13 | (max punti 4) | | 4,00 | | | 0,00 | |
| 4.5 | CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO | PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO | | PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO | | | |
| 16 | (max punti 2) | | 2,00 | | | 2,00 | |
| 4.7 | PREPARAZIONE MENU' SPECIALI | PUNTI 2 : preparazione menù tradizionali + festa | | | PUNT! 2 : preparazione menù tradizionali + festa | | |
| 17 | (max punti 2) | | 2,00 | | | 2,00 | |
| | SORPRESA DI COMPLEANNO | PUNTI 2 : SI | | | PUNTI 0 : NO | | |
| 18 | (max punti 2) | | 2,00 | | | 0,00 | |
| 19 | ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 4 punti) | | 0,90 | 0,90 | 0,60 | 0,60 | 0,80 |
| | Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice | | 0,90 | | | 0,67 | |
| | formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4 | | 3,60 | | | 2,68 | |
| | ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DE EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti) | ~ | 0,90 | 1,00 | 0,50 | 0,50 | 0,70 |
| 20 | Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice | | 0,93 | | | 0,57 | |
| | formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4 | | 3,72 | | | 2,28 | |

Punteggi Lotto n. 14_San Polo di Piave e Cimadolmo.xls All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

| | PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti) | 0,75 | 0,75 | 0,70 | 0,80 | 0,80 | 0,80 |
|----|--|---|-------------|------|--------------|-------|------|
| 21 | Ci= mc dove °mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice | | 0,73 | | | 0,80 | |
| | formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4 | | 2,92 | | | 3,20 | |
| 22 | N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 2) | | PUNTI 2 : S | | PUNTI 2 : SI | | |
| | | | 2,00 | | | 2,00 | |
| | SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 4 punti) | 0,95 | 1,00 | 0,90 | 1,00 | 0,90 | 0,95 |
| 23 | Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice | | 0,95 | | | 0,95 | |
| | formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4 | | 3,80 | | | 3,80 | |
| | PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NELLA SALA MENSA | PUNTI 2 : Si | | | PUNTI 2 : SI | | |
| | (max punti 2) | | 2,00 | | | 2,00 | |
| 25 | PRESENZA DI RESPONSABILE CUCINA/DIETISTA (max punti 2) | PUNTI 2: n. 1 responsabile cucina E n. 1 dietista, medico o biologo biologo | | | | | |
| | | | 2,00 | | | 2,00 | T |
| | PUNTEGGIO TECNICO TOTALE | | 65,74 | | | 55,72 | |

SMD, Cloren DR

đ

| | E.P. | EURORISTORAZIONE |
|--|-------------|------------------|
| DISTANTA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE (max punti 3) | 1,00 | 2,00 |
| Romex = singolo punteggio più alto attribunto in gare prima della giparametratione | 2,0 | D. |
| R = Prinax XRi / Rmax R = singolo punteggio riparametrato R = singolo punteggio sturbiuno al concurrante R = singolo punteggio sturbiuno al concurrante Rmax = singolo punteggio patro attributo sis gara prima della riparametrazione Prinax e massimo punteggio tecnico conzeguibile rispetto all'elemento tecnico in saame. | 1,59 | 99,€ |
| POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 Tran punti 2) | 2,00 | 2,00 |
| Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prime delle | 2,€ | 00 |
| riparame Usatione R = Pinax X B / Rimax R = singole puntesgou nearumetrato Rt = singole puntesgou nearumetrato Rt = singole puntesgoi attribuito al concerrence Rena e - singole puntesgoi più alco etribuito in gara prima della riparametrazione Pinax = missimo puntesgoi etcorico conseguibile rispetto più l'eternento teorico in esame. | 2,00 | 2,90 |
| POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005: 2008 (IDER PURSIZI | 2,00 | 2,00 |
| filmax » singolo punteggio più sito attribuito in gara prima della piparametranone | 2,0 | 00 |
| 3 K + Prnav XRI / Rmax R = singulo punteggio riparametrato R = singulo punteggio riparametrato R = singulo punteggio attribuito al concurrente Rmax = vingulo punteggio attribuito in gara prima della riparametrazione Prnav = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto gifferemento tecnico in exame. | 2,66 | 2,00 |
| POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AUBIENTALE (max punti 2) | 2,00 | 1,50 |
| Rmax - singolo punteggio più alto actribulto in gura prima della riparameuszione | 2, | 00 |
| R = Penax X Ri / Rmax R = singelo punseggio riparametrato Ri = singelo punseggio riparametrato Ri = singelo punseggio atributto at concorrente Rimax = singelo punseggio atributto at sindutto an gara prima della riparametrazione Pmax = matsinno punseggio confec conseguibile rispetto all'elemento tecnico in viscara. | 2,06 | 1,50 |
| REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA ISBN BURLÌ JI. | 3,00 | 3,00 |
| Rman z singula puntoggio più alto attributto in gare prima della reparametrazione | 3, | C40 |
| \$ R = Prinax K Ri / Rinax R = singelo panteggo riparametrato Ri = singelo panteggo riparametrato Ri = singelo panteggo attributo al concurrente Rinax = singolo panteggio più atto attributio in gara prima della riparametrazione Rinax = massimo panteggio teorico conseguibile rispelto attletermento tecnico in essane. | 3,00 | 3,00 |
| UTILIZZO DOP E IGP DEL YENETO | 3,00 | 3,00 |
| Rmax = singolo punteggo più atto attributo in gara prima della nparametrazione | 3, | .00 |
| 6 & + Prinax X Rs / Rmax il « singolo publicgipo riparametrato Rs » singolo publicgipo riparametrato Rs » singolo publicgipo riparametrato Rs » singolo publicgipo più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Paras » lassalino publicgipo tecnico conseguibile rispetto all'elementa tecnico in etame. | 3,00 | 3,00 |
| UTBIJZO DI CARNE BOVINA È AVICUNICOLA "ORIGINE TALIA" Krox punti 3) | 3,00 | 3,00 |
| | 3 | ,00 |
| Rmax = singoto panteggio più alto attributto in garo primo della Inparametrazione | | 1 |
| Roman v singoto parmeggio pripalto attributto in gara primo della | 3,00 | 3,00 |
| Prinax v singoto painteggio più alto attributto in garo printo della riparametrazione 7 R = Prinax X Ri / Britax R v singoto punteggio ripa ranetirato Ri v singoto punteggio ripa ranetirato Rinax v singoto punteggio attributto si concorrente Rinax v singoto punteggio più alto attributto in gara printa della riparametrazione Prinax v massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto | 3,00 | 3,00 |
| Prima v singoto painteggio più alto attributio in garo primo della riparametrazione R = Primax X Ri / Brisax R + singolo punteggio ripa ranetirato R* singolo punteggio ripa ranetirato R* singolo punteggio attribulo ai concomente Rima x e singolo punteggio più alto attributio in gara prima della riparametrazione Prima X massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'etemento tecnico in esame. UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINI TALIA" E A FILIERA CORTA (IMAK BURILL) Rimax o singolo punteggio più alto attributio in gara prima della riparametrazione. | 3,00 | |
| Rmax v singsto painteggio più alto attributto in garo primo della riparamotrazione R a singelo punteggio sipia rainetirato R v singelo punteggio attributo al concorrente Rmax v singolo punteggio attributo al concorrente Rmax v singolo punteggio più alto attributio in gara prima della riparametrazione Penax v singolo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame. UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINI TALIA" E A FILIERA CORTA (IMAK BARILL) Rmax o singolo punteggio più alto attributo in gara prima della Rmax o singolo punteggio più alto attributo in gara prima della | 3,00 | 3,00 |
| Primax v singoto painteggio più alto attributto in garo primo della riparametrazione R = Fritax X Ri / Rinax R v singoto punteggio riparametrato R v singoto punteggio riparametrato Rinax v singoto punteggio attributto ai concomente Rinax v singoto punteggio tecnico conseguibile rispetto silictemento tecnico in esame. UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINI TRALIA" E A FILIERA CORTA (IMAK PUNTE 2) Rinax v singoto punteggio più alto attributto in gara prima della riparametrazione R = Singoto punteggio più alto attributto in gara prima della riparametrazione R = singoto punteggio riparametrato R = singoto punteggio riparametrato R = singoto punteggio riparametrato R = singoto punteggio riparametrato R = singoto punteggio più alto attributto in gara prima della riparametrazione | 3,00 | 3,00 |

| R R ri P | POREE X Ri / Rmax associa puniteggio riperametroto s singolo puniteggio riperametroto s singolo puniteggio attribuito al concorrente max - singolo puniteggio puniteggio più alto attribuino in gara prima della parametrazione max e massimo puniteggio tecnico conseguibile ripetto Rekemento tecnico in estato. | 3,00 | 90,¢ | | |
|-------------------|--|--------|--------------|--|--|
| | ITEJZZO DI OLIO *ORIGINE ITALIA" E/O, BIOLOGICO max puntà 21 | 2,00 | 1,00 | | |
| | inex = singolo pusteggio più allo attribulto in gara prisna della (parametrazione | 2,0 | 0 | | |
| 6 6 W | * Prnav XRI / Rinax * singdo punteggio rigarametrata * singdo punteggio rigarametrata * singdo punteggio più stribulto at concorrente rigara singgio punteggio più alta attributto si gara prima detta iparametraziare mas * massimo punteggio tècnico conseguibile rispetto ti'etemento tecnico in esame. | A 2,00 | 2,00 | | |
| | itilizzo prodotti del commercio equo e solidale max punsi 21 | 2,00 | 2,00 | | |
| ļ | kmax » snegolo punteggio più akto attribuito in gara prima della sperametrazione | 1,0 | Ю | | |
| | i = Pmax X Ri J Pmax * singlo punteggio ngarametrato * singlo punteggio autribulto al concerrente * singlo punteggio autribulto al concerrente * singlo punteggio più alto altribunto in gaza prima della * parametrarione **max = massition punteggio tecnixò censeguibile sipetto **Rickemento tecnico in essine. | 2,00 | 2,00 | | |
| - 1 | rogetto di valorizzazione delle produzioni regionali (mrabumile) | 5,90 | 3,85 | | |
| ŀ | Roman = singoto punteggio psis alto attribunto in gara prinso della siparametrazione | 5,1 | 10 | | |
| | R + Primax XR. / Brimax R + syngolo pentreggio ryparametrato R - syngolo pentreggio attribulto al concorrente Rynax = singolo pentreggio più alto attribulto in gara prima della ripar emetrazione Primax = massimo pentreggio tecnico conteguibile rispetto ell'elemento tecnico in «same. | 5,00 | 3,85 | | |
| | utilitzo di prodotti agroalimentari provenienti Dall'agricoltura sociale Imar puril] | 2,70 | f,41 | | |
| | Rmax = sogolo punteggo più alto attributo in gara prima della riparametrizione | 2, | 70 | | |
| | R = Franc X Ri / Franx R = singolo pounteggio (gorometrato Ri = singolo pounteggio attribuito al comportenso Rimax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima delle Rimax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima delle riparametrazione Pinnax = mistribu punteggio (eccrico conveguibile rispetto all'elemento tecnico in esanto. | 9,00 | | | |
| | VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA INSIA DURAL ZI | 2,00 | 2,00 | | |
| | Pimax = singolo piunteggio più alto attributto in gara prima della riparametrazione | 2,00 | | | |
| и | R = Fresh XR I / Rmax R = Singelo punteggio riparamètrato RI = singelo punteggio riparamètrato RII = singelo punteggio stribulto al concurranse Rmax e singelo punteggio più alto attribulto in garo prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio bronico conseguibile rispetto all'otemento tecnico in esame. | 2,00 | 2,00 | | |
| | PASTI GRATUSTI (PER SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA) UMBX DUOSL41 | 4,00 | 6,96 | | |
| | Rmau + singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione | 4, | 00 | | |
| 15 | R = Fmax X Ri / Rmox R = propole punteggio parametrato R = tingole punteggio attributo at concerente Rmax = singole punteggio più alto attributo in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento ecenico in ciame. | a),00 | (a,00 | | |
| | CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO IMAX PURII 21 | 2,00 | 2,00 | | |
| | Rmax = singolo pusteggio più alto attribullo in gare prime della ripatametrazione | 2 | 00 | | |
| 16 | R + Prinax X R / Rmax R + singlo punteggio riparamètizato R + singlo punteggio attribuino al concorrente Rivasce singulo pouteggio più atto attribuito in gara prima della riparametrazione. Prinax - massimo punteggio tecnico conseguible: rispetto Brichemente tecnico in esame. | 2,00 | 2,00 | | |
| ļ | PREPARAZIONE MENU. SPECIALI | 2,00 | 2,00 | | |
| | (max punti 2) | | | | |
| | (MBX, DAJA) Pinaz e singolo punteggio più ello attribuito ei gara prime della Esperanciascore | 2 | ,00 | | |

Property of the position of th



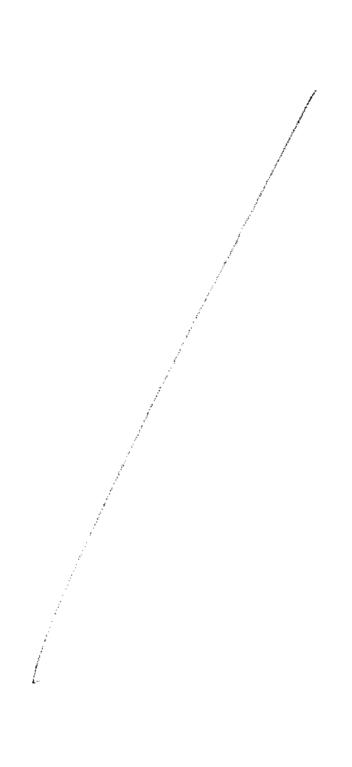


| SORPRESA DI COMPLEARINO (snak punti Z) | 2,00 | 0,00 | | | |
|--|--------------------------------|----------------------------|--|--|--|
| Rmax e sugglo punteggio più alto attribuito in gwa prima dolla | 2,00 | | | | |
| Figura mortracione 8 R. e Pistax X Ri / Rinax. R. e susgolo punteggio riparametrato R. e susgolo punteggio attribuito al consorrente Rinax e susgolo punteggio più allo attribuito in gara prima della riparametrazione Rinax e massimo punteggio tecnico conseguibilo rispetto all'elemento tecnico in ename. | 2,00 | 2,00 | | | |
| ADOZIONE, DI INIZIATIVE DI EDUCATIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENZI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE IMPRA I PIZZI | 3,60 | 2,68 | | | |
| Rimax = singule puliteggio più alto ni unburto in gara prena della inparametrazione | 3,60 | | | | |
| R = Pmax XRI / Rmax R = singolo punteggio riparamentato SI = singolo punteggio attribuito al concorrente SI, max = singolo punteggio più allo attribuito in gara prima della imparametratione Pmax = nastro punteggio tecnico conseguibile ifspetto all'alemento secnico in osame. | 4,00 | 2,98 | | | |
| SLABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROSETTO DE EDUCAZIONE ALIMENTARE INFREMTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERQUIRA (Max 4 punti) | 3,72 | 2,28 | | | |
| Rosax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prissa della 20 ripersinetrazione | 3, | 72 | | | |
| R = Ponex X Ri / Potex: R = singolo punteggio riparametrato R = singolo punteggio pixellato al concorrente Remay = singolo punteggio più atto attributo un garra prima della riparametrazione Pimax = massimo punteggio lecnico conseguibile rispetto all'iclemento lecnico en estame. | 4,00 | 2,4 | | | |
| PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti) | 2,92 | 3,70 | | | |
| Rmax + singolo punteggio prir alto attribuito si gara grama della Aparametraziona | 3, | 20 | | | |
| 21 R. = Primax XRI / Rmax R. = singolo punteggio riparametrato RI = singolo punteggio riparametrato RI = singolo punteggio principale del l'americamente firmax = singolo punteggio più sito attributio mi gara prima della riparametrazione Prima = massimo punteggio ceroico consepsibile rispetto all'elemento tecnico in esame. | 3,65 | 4,00 | | | |
| N. 1 AUDIT ANNUO (max Burnt 2) | 2,00 | 2,00 | | | |
| Ranas, o singola punteggio più alto altribuito in gara prima della riperametrazione | 2, | 00 | | | |
| | | | | | |
| 22. R. = Prons X R: / Rmax 8. * singolo pusteggio riparametrato R: * singolo pusteggio attribusto al concerrente Rira e ingolo pusteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Prima: = mestimo pusteggio lecnico conseguibilo rispetto all'elemento lecnico in cassine. | 2,00 | 2,00 | | | |
| il = singolo pusteggio injaranetulto. Ri = singolo pusteggio attributo al concorrente Simax = singolo pusteggio più alto astribuito in ijara prima della ripurametrazione Prima = inestimo pusteggio tecnicio conseguibile rispetto | 2,00 3,80 | 2,00 3,80 | | | |
| Ri - singolo punteggio attributo a concorrente Sinax - singolo punteggio più alto attributo in gara grima della riparametrazione Pinax - mestino punteggio bacinico conseguibile rispetto all'elemento lecrisco in cosmo SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE PAGAMENTO DEI PASTI (MAX - 4 DHINTI) Simax - singolo punteggio più alto attributto in gara primo della riparametrazione | 3,80 | | | | |
| ii = singolo pusteggio atributo al concernente fin = singolo pusteggio atributo al concernente finaza = singolo pusteggio più also atributo in gara prima della fipazamentazione finaz = massimo punteggio lacnico conseguibile rispetto all'elemento lecinco in casmo SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE PAGAMENTO DEI PASTI (MAX 4 DUNTI) Simaz = singolo punteggio più also attributo in gara primo della | 3,80 | 3,80 | | | |
| is - singolo punteggio riparanetrato is - singolo punteggio riparanetrato is - singolo punteggio più alto attributio in gara prima della riparametrazione Pinax - messimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in eserne. SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE PAGAMENTO DEI PASTI LIMAX - primiti Rumax - singolo punteggio più alto attributio in gara primo della riparametriazione 2.1 R - Finax XR / Rinax R - singolo punteggio riparametrato il rimgolo punteggio attributio al concorrente punta - singolo punteggio attributio al concorrente punta - singolo punteggio attributio al concorrente punta - singolo punteggio più alto attributio in gara prima della riparametriazione Pinax - massimo punteggio etchico conseguibile rispetto Pinax - massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto Pinax - massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto Pinax - massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto | 3,80 | 3,80 | | | |
| # = surgolo punteggio riparametrato ## = singolo punteggio riparametrato ## = singolo punteggio più alto attributio in gara prima della ## punterazione ## = sinastimo punteggio più alto attributio in gara prima della ## = sinastimo punteggio benico conseguibile rispetto ## = singolo penteggio più alto attributio in gara primo della ## = singolo punteggio più alto attributi | 3,80 | 3,80 | | | |
| # = surgolo punteggio riparametrato # = singolo punteggio riparametrato # = singolo punteggio più alto attributio in gara prima della # = singolo punteggio più alto attributio in gara prima della # = sistemento lecricco in esame # = sistemento lecricco in esame # = sistemento lecricco in esame # = sistemento lecricco in esame # = singolo punteggio più alto attributio in gara primo della # = # = singolo punteggio più alto attributio in gara primo della # = # = # = singolo punteggio riparametrato # = # = # = singolo punteggio riparametrato # = # = # = # = # = # = # = # = # = # | 3,80 | 3,80 80 4,00 2,90 | | | |
| # = surgolo punteggio riparametrato # = surgolo punteggio di parametrato # = surgolo punteggio più alto astributio in gara prima della riparametrazione # = surgolo punteggio più alto astributio in gara prima della riparametrazione # = surgolo punteggio bio alto astributio in gara prima della # = surgolo punteggio più alto attributio in gara primo della # = surgolo punteggio più alto attributio in gara primo della # = surgolo punteggio più alto attributio in gara primo della # = surgolo punteggio più alto attributio in gara primo della # = surgolo punteggio più alto attributio in gara primo della # = surgolo punteggio più alto attributio in gara primo della # = surgolo punteggio più alto attributio in gara prima della # = surgolo p | 3,80 | 3,80 80 4,00 2,00 | | | |
| # = surgolo punteggio riparametrato R = singolo punteggio più alto attributio in gara prima della riparametrazione Pinax = messimo punteggio più alto attributio in gara prima della riparametrio lecricco in esame SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE PAGAMENTO DEI PASTI (MARX 4 DUNTI) Rumax = singolo punteggio più alto attributio in gara primo della riparametrizzone 2.2 R = Pinax XR / Rimax R = singolo punteggio riparametrato Rumax = singolo punteggio riparametrato Rumax = singolo punteggio più alto attributio in gara primo della riparametrazione Pinax = singolo punteggio più attributio al concorrente Pinax = singolo punteggio più attributio in gara primo della riparametrazione Pinax = massimo punteggio becenico conseguibile rispetto stifebrimento tecnico in come. PERDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDITICONO IL RUMORE PERCEPITO NELLA SALA MENSA IMPAR DINITI ZI Rimax = singolo punteggio più alto attributio in gara prima della riparametrazione R = singolo punteggio più alto attributio in gara prima della riparametrazione R = singolo punteggio più alto attributio in gara prima della riparametrazione Parax = singolo punteggio più alto attributio in gara prima della riparametrazione Parax = singolo punteggio più alto attributo in gara prima della riparametrazione Parax = singolo punteggio più alto attributio in gara prima della riparametrazione Parax = singolo punteggio in più alto attributio in gara prima della riparametrazione Parax = singolo punteggio in più alto attributio in gara prima della riparametrazione Parax = singolo punteggio in alto attributio in gara prima della riparametrazione Parax = singolo punteggio in alto attributio in gara prima della riparametrazione Parax = singolo punteggio in alto attributio in gara prima della riparametrazione Parax = singolo punteggio in alto attributio in gara prima della riparametrazione Parax = singolo punteggio in più alto attributio in gara prima della riparametrazione | 3,80 3,4,00 2,00 2,00 | 3,80 80 4,00 2,00 | | | |
| # - singolo punteggio riparametrato Rin - singolo punteggio più alto attributto in gara prima della riparametrazione Pinax = messimo punteggio più alto attributto in gara prima della riparametrazione Pinax = messimo punteggio benico conseguibile rispetto sil'elemento lecricco in cisare. SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE PAGAMENTO DEI PASTI (MARX 4 DUINTI) Rimax = singolo punteggio più also attributto in gara primo della riparametrazione 22 R = Finax XR / Rimax R = singolo punteggio più also attributto in gara primo della riparametrazione Pinax = singolo punteggio più also attributto in gara primo della riparametrazione Pinax = missimo punteggio tecnico conseguibile rispetto sil'elemento tecnico in cisare. PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI INSPOSITIVI CHE RIDICONO IL RUMORE PERCEPITO NELLA SALA MENSA IMBA DIINTI ZI Rimax = singolo punteggio più alto attributto in gara prima della riparametrazione R = Finax X XI / Rimax R = singolo punteggio più alto attributto in gara prima della riparametrazione R = singolo punteggio più alto attributto in gara prima della riparametrazione pinax = missimo punteggio più alto attributto in gara prima della riparametrazione pinax = singolo punteggio più alto attributto in gara prima della riparametrazione pinax = singolo punteggio più alto attributto in gara prima della riparametrazione pinax = singolo punteggio più alto attributto in gara prima della riparametrazione pinax = singolo punteggio più alto attributto in gara prima della riparametrazione pinax = singolo punteggio più alto attributto in gara prima della riparametrazione pinax = singolo punteggio più alto attributto in gara prima della riparametrazione pinax = singolo punteggio più alto attributto in gara prima della riparametrazione pinax = singolo punteggio più alto attributto in gara prima della riparametrazione pinax = singolo pina pinametrato riparametrazione pinax = singolo pinateggio più alto attributto in gara prima della riparametrazione pinax = singolo pinategio pinategio pinategio pinategio pina | 3,80 3,4,00 2,00 2,00 | 3,80 80 4,00 2,00 | | | |

Punteggi Lotto n. 14_San Polo di Piave e Cimadolmo.xls All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione

| | E.P. | EURORISTORAZIONE |
|--|-------|------------------|
| PUNTEGGIO TECNICO | 68,15 | 58,35 |
| punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparametrazione | | 68,15 |
| PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE | 70,00 | 59,93 |
| SOGLIA SBARRAMENTO | | 35,00 |
| PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO | 70,00 | 59,93 |

Com



Punteggi Lotto n. 17_Vazzola All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

| | | c | MAIVATTO | | | E.P. | | | LADISA | | |
|----|--|--|--|---|---|---|---|------------------------|-------------|--|--|
| | DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE | PUNTI : | 3 : meno di | 10 km | PUNTI 1 | : tra 20 e | 29 km | PUNTI 1 | : tra 20 e | 29 km | |
| | PRINCIPALE (max punti 3) | | 3,00 | | | 1,00 | | | 1,00 | | |
| | POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 | | PUNTI 2 : SI | | 1 | PUNTI 2 : SI | | PUNTI 2 : SI | | | |
| | (max punt 2) | 2,00 | | | 2,00 | | | 2,00 | | | |
| 3 | POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 | | PUNT(2 : SI | | PUNTI 2 : SI | | | PUNTI 2 : SI | | | |
| 3 | (max bunti 2) | | 2,00 | | 2,00 | | | 2,00 | | | |
| | POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE | PUNTI 1,5 : 14001 e 50001:2011 PU | | PUNTI 1,5 | : 14001 e 5 | 0001:2011 | PUNTI 1,5 | 14001 e 5 | 0001:2011 | | |
| | MING.EVI.Y | | 1,50 | | | 1,50 | | 1,50 | | | |
| | REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA | | PUNTI 3 : SI | | | PUNTI 3 : SI | | PUNTI 3 : SI | | | |
| | (max punti 3) | | 3,00 | | 3,00 | | | 3,00 | | | |
| | UTILIZZO DOP E IGP DEL YENETO (max punti 5) | 5,00 | | | | 5,00 | | 5,00 | | | |
| 7 | UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" | ł . | PUNTI 4 : carne bovina + avicunicola "origine Italia | | PUNTI 4 : came bovina + avicunicola "origine Italia | | PUNTI 4 : carne bovina + avicunicola "origine Italia | | | | |
| | (Max 4 punti) | | 4,00 | | | 4,00 | | | 4,00 | | |
| 8 | UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA | PUNTI 4: "origine Italia" e a filiera corta | | PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta | | PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta | | | | | |
| | (max punti 4) | 4,00 | | 4,00 | | 4,00 | | | | | |
| ۵ | LITILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA". | PUNTI 3 : SI | | PUNTI 3 : SI | | - | PUNTI 3 : S | 1 | | | |
| , | (max punti 3) | | 3,00 | | | 3,00 | | | 3,00 | | |
| | UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO | PUNTI 3 : origine italia e biologico | | PUNTI : | : origine biologico | Italia e | PUNTI 3 | : origine biologico | Italia e | | |
| 10 | (max punti 3) | | | | | 3,00 | | | | | |
| 11 | UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 2) | | 2,00 | | | 2,00 | | | 2,00 | | |
| | PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZION REGIONALI (max punti 6) | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | |
| 12 | Ci= mc dove "mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice | 1,00 | | 1,00 1,00 | | • | 1,00 | | | | |
| | formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 6 | | 6,00 | | | 6,00 | | | 6,00 | | |
| | UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENT DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 4) | 0,90 | 0,80 | 0,70 | 0,90 | 0,90 | 0,90 | 0,80 | 0,80 | 0,95 | |
| 13 | 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 = 4 | | 3,20 | | | 3,60 | | | 3,40 | | |
| | VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E D | PUNTI 4 | : cadenza s | emestrale | PUNTI 4 | : cadenza s | emestrale | PUNTI 4 | : cadenza s | emestrali | |
| 14 | SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max.punti.4) | | 4,00 | | | 4,00 | | | 4,00 | | |
| | | | | | | THE PROPERTY OF STREET | | | | | |

Shih Clean 90

H

Punteggi Lotto n. 17_Vazzola All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

| | ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANALE | ŗ | PUNTI 4 : SI | | ! | PUNTI 4 : SI | | PUNTI 4 : SI | | |
|-----|--|---------------------------------------|--------------|---------------------------------------|------|--------------|---------------------------------------|--|-------|------|
| | (max.punti 4) | 4,00 | | 4,00 | | | 4,00 | | | |
| | CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (mex punti 2) | PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO | | PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO | | | PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO | | | |
| | | | 2,00 | | | 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) | 0,90 | 1,00 | 0,90 | 0,90 | 0,90 | 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 | ro e 0,93 | | 0,90 | | | 1,00 | | | |
| | formula: Pi≈ CiXPmax dove PMAX ≈ 5 | | 4,65 | | : N | 4,50 | 4. A A | | 5,00 | |
| | 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 |
| 18 | Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice | 0,85 | | | 0,73 | | | 0,87 | | |
| | formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4 | | 3,40 | | | 2,92 | | MANUEL CONTROL OF THE OWNER OF THE OWNER OF THE OWNER OF THE OWNER OF THE OWNER OF THE OWNER OF THE OWNER OF T | 3,48 | |
| 19 | N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 3) | PUNTI 3 : SI | | PUNTI 3 : SI | | PUNTI 3 : SI | | il | | |
| | (max punti 3) | | 3,00 | | | 3,00 | | | 3,00 | |
| | SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 5 punti) | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 0,95 | 1,00 | 0,90 | 1,00 | 1,00 | 1,00 |
| 20 | 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 | |
| 100 | PUNTEGGIO TECNICO TOTALE | | 67,75 | | | 65,27 | | | 66,38 | |

Punteggi Lotto n. t7_Vazzola All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

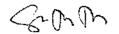
| DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE IITRAX DUNEI 3) | 3,00 | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|--|
| | | 1,00 | 1,00 | | | | |
| Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione | | 3,00 | | | | | |
| R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame. | 3,00 | 1,00 | 1,00 | | | | |
| POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN 150 22000 (max dunti 2) | 2,00 | 2,90 | 2,00 | | | | |
| Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione | | 2,00 | - | | | | |
| R = Pmax X Ri / Rmax R = Singolo punteggio riparametrato RI = Singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'etermento tecnico in esame. | 2,00 | 2,00 | 2,00 | | | | |
| POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005: 2008 (max punti 2) | 2,00 | 2,00 | 2,00 | | | | |
| Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in goro prima della riparametrazione | | 2,00 | | | | | |
| R = Pmax X Ri J Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prime della ripasametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame. | 2,00 | 2,00 | 2,00 | | | | |
| POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (max punti 2) | 1,50 | 1,50 | 1,50 | | | | |
| Rmax - singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione | 1,50 | | | | | | |
| R = Pmax X RI / Rmax R = singolo punteggio riparametrato RI = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame. | 2,00 | 2,00 | 2,00 | | | | |
| REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (max ounti 3) | 3,00 | 3,00 | 3,00 | | | | |
| Rmax = singolo punteggio più alto attribulto in gara prima della riparametrazione | | 3,00 | | | | | |
| R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ni = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame. | 3,00 | 3,00 | 3,00 | | | | |
| UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO IMBX PUNCI 5) | 5,00 | 5,00 | 5,00 | | | | |
| Rmax + singoló puntoggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione | | 5,00 | | | | | |
| R = Pmax: X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto atl'elemento tecnico in esame. | 5,00 | 5,00 | 5,00 | | | | |
| UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE STALIA" (Max 4 durti) | 4,00 | 4,00 | 4,00 | | | | |
| Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione | | 4,00 | | | | | |
| R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato R1 = singolo punteggio attribulto al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribulto in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame. | 4,00 | 4,00 | 4,00 | | | | |
| | POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 IMAX PUNIL ZI Simax = singelo punteggio più alto attribuito in gara prima della iparametrazione R = Primax X Ri / Rimax R = singelo punteggio più alto attribuito in gara prima della iparametrazione R = primax = singelo punteggio più alto attribuito in gara prima della iparametrazione Primax = massimo punteggio più alto attribuito in gara prima della iparametrazione Richemento tecnico in esame. POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO ZZOOS: ZOOS Rimax = singelo punteggio più alto attribuito in gara prima della iparametrazione R = Primax X Ri / Rimax R = singelo punteggio più alto attribuito in gara prima della iparametrazione R = Primax X Ri / Rimax R = singelo punteggio più alto attribuito in gara prima della iparametrazione R = Primax X Ri / Rimax R = singelo punteggio più alto attribuito in gara prima della iparametrazione R = Primax X Ri / Rimax R = singelo punteggio più alto attribuito in gara prima della iparametrazione R = Primax X Ri / Rimax R = singelo punteggio più alto attribuito in gara prima della iparametrazione R = Primax X Ri / Rimax R = singelo punteggio più alto attribuito in gara prima della iparametrazione R = Primax X Ri / Rimax R = singelo punteggio più alto attribuito in gara prima della iparametrazione R = Primax x Ri / Rimax R = singelo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione R = Primax x Ri / Rimax R = singelo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione R = Primax x Ri / Rimax R = singelo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione R = Primax x Ri / Rimax R = singelo punteggio riparametrato R = singelo punteggio riparametrato R = singelo punteggio riparametrato R = singelo punteggio riparametrato R = singelo punteggio riparametrato R = singelo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione R = primax x Ri / Rimax R = singelo punteggio riparametrato R = singelo punteggio riparametrato R = singelo punteggio riparametra | ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 2,00 ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE IN ISO 22005: 2000 ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 20005: 2000 ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ### POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ### POSSESSO DELLA CERTIFI | A PRIVAX N. P. ROMA - Promit X. P. ROMA - Promit X. P. Promit X. P. ROMA - Promit X. P. ROMA - Promit X. P. Promit X. P. ROMA - Promit X. P. Promit | | | | |

Punteggi Lotto n. 17_Vazzola All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

| | UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA IMBRIZZITA : | 4,00 | 4,00 | 4,00 | | | | |
|----------|--|---------|------|-------------|--|--|--|--|
| | Rmax = singolo punteggio più alto attribulto in gara prima della riparametrazione | | 4,00 | | | | | |
| | R × Pmax X RI / Rmax R × singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attributo al concorrente Rmax × singolo punteggio più alto attributo in gara prima della riparametrazione Pmax × massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame. | 4,00 | 4,00 | 4,00 | | | | |
| | UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" (max punti 3) | 3,00 | 3,00 | 3,00 | | | | |
| | Rmax = singolo punteggio più alto attribulto in gara prima della riparametrazione | | 3,00 | | | | | |
| | R = Pmax X Rt / Rmax R = singoto punteggio riparametrato Rt = singoto punteggio attribuito al concorrente Rmax = singoto punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibite rispetto all'elemento tecnico in esame. | 3,00 | 3,00 | 3,00 | | | | |
| | UTIL 1770 DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O. BIOLOGICO (max punti 3) | 3,00 | 3,00 | 3,00 | | | | |
| | Rmax « singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riperametrazione | | 3,00 | | | | | |
| | R » Pmax X RI / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri » singolo punteggio attribulto al concorrente Rmax e singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax e massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame. | 3,00 | 3,00 | 3,00 | | | | |
| | UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max duntí 2) | 2,60 | 2,00 | 2,00 | | | | |
| | Rmax - singolo punteggio più alto attribulto in gara prima della oparametrazione | ta 2,00 | | | | | | |
| 13 | R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame. | 2,00 | 2,00 | 2,00 | | | | |
| ******** | PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI Ilmax punti 61 | 6,00 | 6,00 | 6,00 | | | | |
| | Rmax « singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione | | 6,00 | | | | | |
| 12 | R = Pmax X Ri / Rmax R = singoto punteggio riparametrato Ri = singoto punteggio attribuito al concorrente Rmax = singoto punteggio più alto attribuito in gera prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame. | 6,00 | 6,00 | 6,00 | | | | |
| | UTILITZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (MAX DUNI) 41 | 3,20 | 3,60 | 3,40 | | | | |
| | Rmax = singolo punteggio più alto altribuito in gara prima della riparametrazione | 3,60 | | | | | | |
| 13 | R = Pmax X RI / Rmax R < singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribulto al concorrente Rmax = singolo punteggio più atto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame. | 3,56 | 4,00 | 3,78 | | | | |
| | VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max dubti 4) | 4,00 | 4,00 | 4,00 | | | | |
| | Rmax = singolo punteggio più alto attribulto in gara prima della riparametrazione | | 4,00 | | | | | |

Punteggi Lotto n. 17_Vazzola All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

| 1 | | | | | | | |
|----|--|------|----------------------|------|--|--|--|
| | R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato RI = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame. | 4,00 | 4,00 | 4,00 | | | |
| | ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANALE (TRAX DUNIS 4) | 4,90 | 4,00 | 4,00 | | | |
| | Rmax < singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione | | 4,00 | | | | |
| | R → Pmax X RS / Rmax R ≃ singolo puntaggio riparametrato RI → singolo puntaggio attribujto al concerrente Rmax = singolo puntaggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo puntaggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame. | 4,00 | 4,00 | 4,00 | | | |
| | CLASSE ECOLOGICA DEI ME223 DI TRASPORTO (max dunti 2) | 2,00 | 2,00 | 2,00 | | | |
| | Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione | | 2,00 | | | | |
| | R - Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato R = singolo punteggio attribuito ai concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnica in esame. | 2,00 | 2,00 | 2,00 | | | |
| | ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIYOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTE LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE E (Max 5 DUNTI) | 4,65 | 4,50 | 4,50 | | | |
| 17 | Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione | 4,65 | | | | | |
| | R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax « singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame. | 5,00 | 4,84 | *** | | | |
| | PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI EO EMERGENZE (Max 4 dunti) | 3,40 | 2,92 | 3,48 | | | |
| | Amax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione | | 3,48 | | | | |
| | R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribulto al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribulto in gara prima della riparametrazione Pmax = massima punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in essme. | 3,91 | 3,36 | 4,00 | | | |
| _ | l . | | | | | | |
| | N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 3) | 3,00 | 3,00 | 3,00 | | | |
| | | 3,00 | 3,00 3,00 | 3,00 | | | |
| 19 | (max puntl 3) Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della | 3,00 | | 3,00 | | | |
| 19 | Imax punt! 3) Rimax = singolo punteggio più alto attribunto in gara prima della riparametrazione R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rimax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispecto | 3,00 | 3,00 | | | | |
| 19 | Imax punti 3) Rimax = singolo punteggio più alto attribunto in gara prima della riparametrazione R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rimax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame. SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI | 3,00 | 3,00 | 3,00 | | | |
| 29 | (max punti 3) Rmax - singolo punteggio più alto attributto in gara prima della riparametrazione R - Pmax X Ri / Rmax R - singolo punteggio riparametrato Ri - singolo punteggio riparametrato Ri - singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax - singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax - massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame. SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 5 punti) Rmax - singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della | 3,00 | 3,00 3,00 4,75 | 3,00 | | | |





Punteggi Lotto n. 17_Vazzola All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione

| | OTTAVIAN | E.P. | LADISA |
|--|---------------------------------------|-------|--------------|
| PUNTEGGIO TECNICO | 69,47 | 66,95 | 67,62 |
| punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparametrazione | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | 69,47 | \ |
| PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE | 70,00 | 67,46 | 68,14 |
| SOGLIA SBARRAMENTO | | 35,00 | |
| PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO | 70,00 | 67,46 | 68,14 |