

Pubblicato sul profilo del committente www.provincia.treviso.it in data 30 MAG. 2018

PROT. 45277

STAZIONE UNICA APPALTANTE - AREA BENI E SERVIZI

VERBALE N.2 DEL 2.05.2018

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

Richiamato il precedente verbale di seduta pubblica n. 1 in data 24.04.2018 relativo 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;

Dato atto che nella seduta pubblica sopraccitata, a seguito della verifica della documentazione amministrativa, è stata dichiarata l'ammissione al successivo iter di gara delle seguenti concorrenti per ciascun lotto:

Lotto 1: COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA

1. Camst Società Cooperativa ARL di Villanova di Castenaso (BO)

Lotto 2: COMUNE DI BREDÀ DI PIAVE;

1. Gemeaz Elior SPA con socio unico di Milano (MI)

Lotto 3: COMUNE DI CODOGNE'

1. Euroristorazione SRL di Torri di Quartesolo (VI)

Lotto 4: COMUNE DI CORDIGNANO

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

Lotto 5: COMUNE DI FONTANELLE

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

Lotto 6: COMUNE DI FREGONA

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

Lotto 7: COMUNE DI GAIARINE

1. Euroristorazione SRL di Torri di Quartesolo (VI)

Lotto 8: COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO

1. Euroristorazione SRL di Torri di Quartesolo (VI)

Lotto 9: COMUNE DI MANSUE'

1. Euroristorazione SRL di Torri di Quartesolo (VI)

Lotto 10: COMUNE DI MONFUMO;

1. Ristorazione Ottavian SPA di San Vendemiano (TV)
2. Gemeaz Elios SPA con socio unico di Milano (MI)
3. Sodexo Italia Spa di Cinisello Balsamo (MI)

Lotto 11: COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA

1. Ristorazione Ottavian SPA di San Vendemiano (TV)
2. EP Spa di Roma
3. Ladisa SRL di Bari
4. Gemeaz Elios SPA con socio unico di Milano (MI)
5. Serenissima Ristorazione S.P.A. di Vicenza
6. Camst Società Cooperativa ARL di Villanova di Castenaso (BO)

Lotto 12: COMUNE DI PONTE DI PIAVE

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

Lotto 13: COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO

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

Lotto 14: COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE - CIMADOLMO

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

Lotto 15: COMUNE DI SARMEDE

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

Lotto 16: COMUNE DI SUSEGANA

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)

Lotto 17: COMUNE DI VAZZOLA

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

Lotto 18: COMUNE DI VIDOR.

1. Euroristorazione SRL di Torri di Quartesolo (VI)
2. Gemeaz Elior SPA con socio unico di Milano (MI)

L'anno 2018 (duemiladiciotto), in questo giorno di mercoledì 2 del mese di maggio alle ore 9.10 , nella sala 2 sita nell'edificio n. 6 della Provincia di Treviso, in Via Cal di Breda n. 116, si procede, in seconda seduta pubblica, con le operazioni di gara.

La data e ora di convocazione della seduta pubblica è stata resa nota con Avviso prot. n. 35138 del 26.04.2018, pubblicato sul sito internet della Stazione appaltante www.provincia.treviso.it al link Stazione Unica Appaltante - nelle comunicazioni relative alla procedura di gara.

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.

Sono presenti in sala la sig.ra Renna Nadia in rappresentanza della ditta Gemeaz Elior con socio unico S.p.a. di Milano; la dott.ssa Lucchesi Daniela in rappresentanza della ditta Euroristorazione S.R.L di Torri di Quartesolo (VI); il sig. Francesco Marchesin in rappresentanza della ditta Serenissima Ristorazione S.P.A di Vicenza; la sig.ra Brunetta Roberta Fausta in rappresentanza della ditta Felsinea Ristorazione S.R.L di Calderara di Reno; la sig.ra Bandiera Ketty in rappresentanza della ditta E.P. SPA di Roma.

Il Presidente comunica quindi quali operazioni saranno successivamente espletate nella seduta in corso: si procederà all'apertura delle Buste B presentate dalle concorrenti al solo fine di verificare la correttezza formale dei documenti ivi contenuti; seguirà, in seduta riservata, a cura dei componenti la Commissione giudicatrice, l'esame e la valutazione delle offerte tecniche e l'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel Disciplinare di gara.

Successivamente, in seduta pubblica, la Commissione darà lettura dei punteggi già riparametrati attribuiti alle singole offerte tecniche, del superamento della soglia di sbarramento e darà atto delle eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Nella medesima seduta, o in una seduta pubblica successiva, la Commissione procederà all'apertura della busta C, contenente l'offerta economica presentata dalle ditte ammesse, con contestuale attribuzione dei relativi punteggi. La somma dei punteggi relativi all'offerta tecnica e all'offerta economica determinerà la graduatoria di merito di cui sarà data immediata lettura.



Il Presidente dà atto che le buste contenenti le offerte tecniche delle concorrenti in gara, inserite in uno scatolone sigillato al termine della precedente seduta, sono state conservate a cura del Segretario verbalizzante; accertato che le buste "B" sono integre, procede, quindi, all'apertura della busta "B" - OFFERTA TECNICA, presentata da ciascun concorrente, a cominciare dal lotto 1 e via via per tutti gli altri lotti.

Durante le operazioni di apertura delle buste contenenti le offerte tecniche relative al lotto 10 viene verificato che insieme con le buste contenenti le offerte tecniche presentate dalle tre concorrenti in gara, per errore è stata riposta, nella suddivisione dei documenti, la busta C, contenente l'offerta economica, della concorrente Sodexo Italia Spa di Cinisello Balsamo (MI), anziché la busta B contenente la rispettiva offerta tecnica. La busta C, integra e regolarmente sigillata, viene pertanto messa da parte mentre si verifica se sia stato effettuato uno scambio delle due buste. Si procede pertanto ad aprire il plico, sigillato al termine della precedente seduta pubblica, nel quale erano state riposte le offerte economiche dei lotti da n. 1 a 11 e si riscontra che effettivamente, nel medesimo plico, era stata collocata la busta B contenente l'offerta tecnica relativa al lotto 10 della ditta Sodexo Italia Spa, anziché la busta C, contenente l'offerta economica.

Si dà atto che la busta B con l'offerta tecnica della ditta Sodexo è integra e regolarmente sigillata e, dopo averla aperta, si riscontra che contiene la documentazione richiesta dal disciplinare di gara.

Contestualmente la Commissione procede a riporre la Busta C contenente l'offerta economica per il lotto 10 della Sodexo Italia Spa nel plico con tutte le altre buste C contenenti le offerte economiche dei lotti da 1 a 11. Il plico viene infine nuovamente sigillato e siglato dal Presidente e dai componenti la Commissione giudicatrice.

Completata l'apertura delle buste B per tutti i lotti in gara, si dà atto che per i lotti da 1 a 17 tutte le concorrenti hanno correttamente presentato la documentazione richiesta dal disciplinare di gara, costituita dalla scheda punteggi tecnici, con allegati i documenti ivi richiesti.

Per quanto riguarda il lotto 18 si precisa che nell'offerta tecnica presentata dalla concorrente Gemeaz Elior SPA di Milano (MI) manca la relazione riferita al criterio n. 12 *"Progetto di valorizzazione delle produzioni regionali, ed in particolare del territorio provinciale, di carne, latte e derivati, frutta e verdura"*. Essendo presente in sala la Sig.ra Renna Nadia, rappresentante della ditta Gemeaz Elior Spa, il Presidente la invita a verificare la mancanza della predetta relazione: la sig.ra Renna procede al controllo della documentazione presente e constata la mancanza della relazione per il criterio n. 12. Si precisa pertanto che la Commissione, per il relativo criterio, non potrà attribuire il corrispondente punteggio.

Alle ore 9:55 circa il Presidente dichiara chiusa la seduta pubblica e i lavori della Commissione procedono immediatamente in seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche presentate dalle concorrenti.

Richiamate le condizioni generali di svolgimento della gara e le informazioni sui singoli lotti prestabilite nel Disciplinare di Gara, il Presidente, preliminarmente, ricorda che il Disciplinare dispone che la valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai punteggi indicati al punto 18.

Ai punti 18.1, 18.2, 18.3 e 18.4 il Disciplinare di gara dispone di ripartire il punteggio assegnato dalla Commissione in base ai criteri di valutazione, ai criteri motivazionali / lista scelte e secondo i metodi di attribuzione dei coefficienti e formule punteggio riportati, per ciascun lotto, nelle sottostanti tabelle.

Il Presidente ricorda inoltre che, secondo quanto disposto dal disciplinare di gara, ogni Commissario provvederà, in base ai criteri motivazionali indicati per ciascuno degli elementi qualitativi, ad attribuire discrezionalmente un coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

non valutabile	coefficiente pari a 0
----------------	-----------------------

gravemente insufficiente	coefficiente pari a 0,2
insufficiente	coefficiente pari a 0,4
sufficiente	coefficiente pari a 0,5
buono	coefficiente pari a 0,6
distinto	coefficiente pari a 0,7
ottimo	coefficiente pari a 1

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalle colonne "T" delle tabella, il relativo punteggio provvisorio sarà assegnato, automaticamente, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto e in base al peso indicato per ognuno nella colonna LISTA SCELTE.

Si inizia quindi l'iter di valutazione delle offerte tecniche a cominciare dal lotto n.1 il cui punteggio verrà attribuito nel seguente modo:

LOTTO N. 1 - COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA

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

Costo

Carava

gl EP

3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE 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	NO	Punti 0			2
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
		UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2			
5	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale, Provinciale o Regionale, 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			3
		SI	Punti 3			
6	UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	0,3 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				3
7	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA) All'aggiudicatario, prima di	NO	Punti 0			3
		carne bovina "Origine Italia"	Punti 1,5			

	<p><u>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.</u></p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 1,5			
8	<p><u>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</u></p> <p>All'aggiudicatario, prima di <u>procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	NO	Punti 0			3
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 2			
		Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 3			
9	<p><u>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</u></p> <p>All'aggiudicatario, prima di <u>procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	NO	Punti 0			4
		Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 4			
10	<p><u>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO</u></p> <p>All'aggiudicatario, prima di <u>procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	NO	Punti 0			3
		Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 1,5			
		Olio EVO "ITALIANO"	Punti 1,5			
11	<p><u>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</u></p> <p>All'aggiudicatario, prima di <u>procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di</u></p>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale				2






	verificarne la rispondenza a quanto offerto.				
12	<p><u>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</u></p>	4		
13	<p><u>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</u> - <u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</u> - <u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u> <p><u>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) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</u></p>	4		

14	<u>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</u>	NO	Punti 0			2
		Cadenza annuale	Punti 2			
15	<u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
16	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione 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.</u>	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0			2
		Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1			
		Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2			
17	<u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI</u> <u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u>	NO	Punti 0			3
		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 festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)	Punti 2			
18	<u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</u> <u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u> <u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni</u>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</u>	4			

	<u>che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u>				
19	<p>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (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.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati</u>	4		
20	<p>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</p> <p>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.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza del piano ed efficacia</u>	4		
21	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	NO	Punti 0		3
SI		Punti 3			
22	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA	La Commissione giudicatrice	5		

	<p>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</p> <p>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.</p>	<p>attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>				
23	<p>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 al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</p>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
	Totale			25		45

La Commissione giudicatrice procede alla lettura e all'esame delle proposte tecniche formulate dall'unica concorrente in gara per il predetto lotto:

1. CAMST SOCIETA' COOPERATIVA ARL di Villanova di Castenaso (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, 18, 19, 20 e 22 viene trascritto nel foglio di calcolo che determina la media dei coefficienti attribuita alla 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 è riassunta nell' Allegato 1 lotto 1/scheda punteggi tecnici, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi ai singoli criteri, al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, i punteggi attribuiti vengono riparametrati per i criteri la cui formula non consente la distribuzione del punteggio massimo, assegnando al concorrente il massimo punteggio previsto per lo stesso.

Il foglio elettronico calcola automaticamente i punti attribuiti ed effettua la sommatoria determinando il punteggio tecnico totale attribuito, che viene riassunto nell' Allegato 2 lotto 1 scheda punteggi tecnici 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.

Il Presidente dà atto che la concorrente ha 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 la stessa è ammessa al successivo iter di gara, come riassunto nell' Allegato 3 lotto 1- scheda punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Si procede quindi con il lotto 2 il cui punteggio verrà attribuito nel seguente modo

LOTTO N. 2 - COMUNE DI BREDÀ DI PIAVE

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE. All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			4
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 3			
		Meno di 10 km	Punti 4			
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			

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

SAM

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	<p><u>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.</u></p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	carne bovina "Origine Italia"	Punti 2,5			
		carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 2,5			
8	<p>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</p> <p>All'aggiudicatario, prima di <u>procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	NO	Punti 0			5
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 2			
		Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 5			
9	<p>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</p> <p>All'aggiudicatario, prima di <u>procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	NO	Punti 0			3
		Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 3			
10	<p>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO</p> <p>All'aggiudicatario, prima di <u>procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	NO	Punti 0			3
		Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 1,5			
		Olio EVO "ITALIANO"	Punti 1,5			

11	<p>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale				2
12	<p>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA'; - AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI; - TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA <p>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) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</p> <p>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.</p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i>		2		
13	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA	NO	Punti 0			4
		Cadenza annuale	Punti 4			
14	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0			2
		Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1			

	<p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione 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.</p>	<p>Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)</p>	<p>Punti 2</p>			
15	<p>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</p> <p>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.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i></p>	<p>3</p>			
16	<p>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (vedi art. 5.10 del Capitolato): Presentazione di una relazione con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende eventualmente erogare il cibo non somministrato in favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con il Comune e senza costi aggiuntivi.</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</p> <p>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.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>funzionalità, accessibilità, collegamento col territorio</i></p>	<p>2</p>			
17	<p>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>efficacia, chiarezza, grado di</i></p>	<p>4</p>			

	<p>FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresì 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.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>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.</p>	<p><i>coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati</i></p>				
18	<p>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</p> <p>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.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>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.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>completezza del piano ed efficacia</i></p>		4		
19	<p>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</p>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
20	<p>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</p> <p><u>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</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>		7		



	<p><u>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</u></p> <p>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.</p>				
21	<p><u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NELLE SALE CUCINA E MENSA</u></p> <p><u>Allegare dichiarazione che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nelle sale cucina e mensa, nonché una "Scheda per la Riduzione del Rumore" che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere</u></p>	NO	Punti 0		3
		SI	Punti 3		
22	<p><u>PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO</u></p> <p><u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u></p>	NO	Punti 0		2
		n. 1 Responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica	Punti 1		
		n. 1 Dietista, Medico o Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione	Punti 1		
	Totale			22	48

La Commissione giudicatrice procede alla lettura e all'esame delle proposte tecniche formulate dall'unica concorrente in gara per il predetto lotto:

1. Gemeaz Elixir SPA con socio unico di Miano (MI)

Al termine della valutazione ognuno dei Commissari procede con l'attribuzione dei coefficienti. Il coefficiente da 0 a 1 espresso da ciascun Commissario per ciascun criterio di valutazione di cui ai numeri 12, 15, 16, 17, 18 e 20 viene trascritto nel foglio di calcolo che determina la media dei coefficienti attribuita alla 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 alla concorrente è riassunta nell' Allegato 1 lotto 2 - scheda punteggi tecnici, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi ai singoli criteri, al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, i punteggi attribuiti vengono riparametrati per i criteri la cui formula non consente la distribuzione del punteggio massimo, assegnando al concorrente il massimo punteggio previsto per lo stesso.

Il foglio elettronico calcola automaticamente i punti attribuiti ed effettua la sommatoria determinando il punteggio tecnico totale attribuito, che viene riassunto nell'Allegato 2 lotto 2 scheda punteggi tecnici 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.

Il Presidente dà atto che la concorrente ha 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 la stessa è ammessa al successivo iter di gara, come riassunto nell' Allegato 3 lotto 2- scheda punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Si procede quindi con il lotto 3 il cui punteggio verrà attribuito nel seguente modo:

LOTTO N. 3 - COMUNE DI CODOGNE'

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE. All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			4
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 4			
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			

Handwritten signature

Handwritten initials

Handwritten initials

	la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.					
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE SA 8000 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.	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
5	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE 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	NO	Punti 0			2
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
		UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2			
6	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
7	UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la	0,3 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				3

	rispondenza a quanto offerto.					
8	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	NO	Punti 0			4
		carne bovina "Origine Italia"	Punti 2			
		carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 2			
9	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			4
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 2			
		Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 4			
10	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			3
		Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 3			
11	UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			3
		Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 1,5			
		Olio EVO "ITALIANO"	Punti 1,5			

12	<p><u>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</u> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale			2
13	<p><u>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>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.</p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</u>	5		
14	<p><u>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</u> - <u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</u> - <u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u> <p><u>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) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</u>	3		

	<p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>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.</p>				
15	<u>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</u>	NO	Punti 0		2
		Cadenza annuale	Punti 2		
16	<u>PASTI GRATUITI (per l'intera durata dell'appalto) per utenti S.A.D. IN DIFFICOLTA'(max 1 utente)</u>	NO	Punti 0		3
		SI	Punti 3		
17	<u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u>	NO	Punti 0		2
		SI	Punti 2		
18	<u>VARIANTI PASTI (PER IL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI PER UTENTI SAD)</u>	NO	Punti 0		3
		Fra 3 (tre) primi, 3 (tre) secondi	Punti 1		
		Fra 3 (tre) primi, 3(tre) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due) contorni freddi)	Punti 2		
		Fra 4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due) contorni freddi)	Punti 3		
19	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u>	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0		2
	<u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione 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.</u>	Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1		
		Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2		
20	<u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI</u> I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0		2
		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 festività (Natale, Carnevale, Pasqua)	Punti 1		

Santh Carcano  

		Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)				
21	SORPRESA DI COMPLEANNO <u>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...)</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
22	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento. <u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u> Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i>		4		
23	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (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.	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati</i>		4		

	<p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>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.</p>				
24	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></p> <p>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.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>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.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza del piano ed efficacia</u></p>	4		
25	<p>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</p>	<p>NO</p> <p>Punti 0</p>			3
		<p>SI</p> <p>Punti 3</p>			
26	<p><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></p> <p><u>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</u></p> <p>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</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</u></p>	5		

Scrittura a mano: Sott. Cleonca gl GP

	delle prime due facciate.				
27	PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO	NO	Punti 0		2
	I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	n. 1 Responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica	Punti 1		
		n. 1 Dietista, Medico o Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione	Punti 1		
	Totale			25	55

La Commissione giudicatrice procede alla lettura e all'esame delle proposte tecniche formulate dall'unica concorrente in gara per il predetto lotto:

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 da 13, 14, 22, 23, 24 e 26 viene trascritto nel foglio di calcolo che determina la media dei coefficienti attribuita alla 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 alla concorrente è riassunta nell' Allegato 1 lotto 3/scheda punteggi tecnici, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi ai singoli criteri, al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, i punteggi attribuiti vengono riparametrati per i criteri la cui formula non consente la distribuzione del punteggio massimo, assegnando al concorrente il massimo punteggio previsto per lo stesso.

Il foglio elettronico calcola automaticamente i punti attribuiti ed effettua la sommatoria determinando il punteggio tecnico totale attribuito, che viene riassunto nell' Allegato 2 lotto 3 scheda punteggi tecnici 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.

Il Presidente dà atto che la concorrente ha superato la soglia minima di sbarramento ai sensi dell'art.95, comma 8 del D.Lgs 50/2016, pari a 40 punti per il punteggio tecnico complessivo e pertanto la stessa è ammessa al successivo iter di gara, come riassunto nell' Allegato 3 lotto 3 - scheda punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Si procede quindi con il lotto 4 il cui punteggio verrà attribuito nel seguente modo:

LOTTO N. 4 - COMUNE DI CORDIGNANO

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE. All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			7
		Tra 20 e 29 km	Punti 3			
		Tra 10 e 19 km	Punti 5			
		Meno di 10 km	Punti 7			
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
3	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			5
		SI	Punti 5			
4	UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	1 punto per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				12
5	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA) All'aggiudicatario, prima di	NO	Punti 0			8
		carne bovina "Origine Italia"	Punti 4			

[Handwritten signatures and initials]

	<p><u>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.</u></p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 4			
6	<p><u>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</u></p> <p>All'aggiudicatario, prima di <u>procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	NO	Punti 0			7
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 4			
		Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 7			
7	<p><u>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</u></p> <p>All'aggiudicatario, prima di <u>procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	NO	Punti 0			6
		Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 6			
8	<p><u>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO</u></p> <p>All'aggiudicatario, prima di <u>procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	NO	Punti 0			6
		Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 3			
		Olio EVO "ITALIANO"	Punti 3			
9	<p><u>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</u></p> <p>All'aggiudicatario, prima di <u>procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto</u></p>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale				2

	offerto.				
10	<p>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA'; - AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI; - TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA <p>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) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</p> <p>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.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i></p>	4		
11	<p>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (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.</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</p> <p>Si avverte che la Commissione</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati</i></p>	4		

	Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.				
12	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. <u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u> Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza del piano ed efficacia</u>		4	
13	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	NO	Punti 0		3
		SI	Punti 3		
	Totale			12	58

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

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

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

Il coefficiente da 0 a 1 espresso da ciascun Commissario per ciascun criterio di valutazione di cui ai numeri 10, 11 e 12, 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' Allegato 1 lotto 4 /scheda punteggi 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' Allegato 2 lotto 4 - scheda punteggi tecnici 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 sensi dell'art.95, comma 8 del D.Lgs 50/2016, pari a 30 punti per il punteggio tecnico complessivo e pertanto le stesse sono ammesse al successivo iter di gara, come riassunto nell' Allegato 3 lotto 4 - scheda punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Si procede quindi con il lotto 7 il cui punteggio verrà attribuito nel seguente modo:

LOTTO N. 7 - COMUNE DI GAJARINE

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

Conferma
Carriera
BB

EP

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

	<p><u>assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 2			
8	<p>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	NO	Punti 0			4
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 2			
		Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 4			
9	<p>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	NO	Punti 0			3
		Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 3			
10	<p>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO</p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	NO	Punti 0			3
		Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 1,5			
		Olio EVO "ITALIANO"	Punti 1,5			
11	<p>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale				2
12	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE	La Commissione giudicatrice	4			

SA Carrea

PR

EP

	<p><u>DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>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.</p>	<p>attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</i></p>			
13	<p><u>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</u> - <u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</u> - <u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u> <p><u>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) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>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.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i></p>	3		
14	<p><u>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE</u></p>	<p>NO</p> <p>Cadenza annuale</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 2</p>		2

	DELL'UTENZA					
15	PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE	0 pasti	Punti 0			4
		300 pasti annui	Punti 1			
		600 pasti annui	Punti 2			
		900 pasti annui	Punti 4			
16	ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
17	VARIANTI PASTI I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			14
		Primo piatto con 2 varianti	Punti 3			
		Primo piatto con 3 varianti	Punti 7			
		Secondo piatto con 2 varianti	Punti 3			
		Secondo piatto con 3 varianti	Punti 7			
18	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento. Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11) Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i>	Punti 0	2		
19	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa,	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati</i>	Punti 0	2		

Su D. Carere

gl

ep

	<p>incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>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.</p>								
20	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></p> <p>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.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>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.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza del piano ed efficacia</u></p>	4						
21	<p>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</p>	<table border="1"> <tr> <td>NO</td> <td>Punti 0</td> </tr> <tr> <td>SI</td> <td>Punti 2</td> </tr> </table>	NO	Punti 0	SI	Punti 2			2
NO	Punti 0								
SI	Punti 2								
22	<p><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></p> <p><u>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</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</u></p>	8						

	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.				
23	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 al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto	NO	Punti 0		2
		SI	Punti 2		
	Totale			23	57

La Commissione giudicatrice procede alla lettura e all'esame delle proposte tecniche formulate dall'unica concorrente in gara per il predetto lotto:

1. 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, 18, 19, 20 e 22 viene trascritto nel foglio di calcolo che determina la media dei coefficienti attribuita alla 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 alla concorrente è riassunta nell' Allegato 1 lotto 7 scheda punteggi tecnici, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi ai singoli criteri, al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, i punteggi attribuiti vengono riparametrati per i criteri la cui formula non consente la distribuzione del punteggio massimo, assegnando al concorrente il massimo punteggio previsto per lo stesso.

Il foglio elettronico calcola automaticamente i punti attribuiti ed effettua la sommatoria determinando il punteggio tecnico totale attribuito, che viene riassunto nell' Allegato 2 lotto 7 scheda punteggi tecnici 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.

Il Presidente dà atto che la concorrente ha superato la soglia minima di sbarramento ai sensi dell'art.95, comma 8 del D.Lgs 50/2016, pari a 45 punti per il punteggio tecnico complessivo e pertanto la stessa è ammessa al successivo iter di gara, come riassunto nell' Allegato 3 lotto 7- scheda punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Alle ore 13.25 la Commissione sospende i lavori; i plichi delle concorrenti vengono depositati in apposito armadio munito di serratura metallica e sottratto al pubblico e la sala viene chiusa a chiave. Alle ore 14.20 la Commissione riprende la seduta riservata con la prosecuzione dell'esame delle offerte tecniche relative al lotto 8, il cui punteggio verrà attribuito nel seguente modo:

LOTTO N. 8 - COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE. All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			

4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE 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	NO	Punti 0			2
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
		UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2			
5	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
6	UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	0,3 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				3
7	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			4
		carne bovina "Origine Italia"	Punti 2			
		carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 2			
8	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E	NO	Punti 0			4

EMR Casca

EP

	<p>TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	<p>Latte e derivati del latte "Origine Italia"</p>	<p>Punti 2</p>			
		<p>Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta</p>	<p>Punti 4</p>			
9	<p>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	<p>NO</p>	<p>Punti 0</p>			3
		<p>Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"</p>	<p>Punti 3</p>			
10	<p>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO</p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	<p>NO</p>	<p>Punti 0</p>			3
		<p>Olio EVO "BIOLOGICO"</p>	<p>Punti 1,5</p>			
		<p>Olio EVO "ITALIANO"</p>	<p>Punti 1,5</p>			
11	<p>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	<p>0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale</p>				3
12	<p>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</i></p>	<p>5</p>			

	<p>formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</p> <p>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.</p>				
13	<p>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA'; - AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI; - TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA <p>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) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</p> <p>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.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i></p>	4		
14	<p>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</p>	<p>NO</p> <p>Cadenza annuale</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 2</p>		2
15	<p>PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA: numero utenti in situazione di bisogno con servizio gratuito per anno scolastico</p> <p>PER I PASTI A DOMICILIO: numero di pasti gratuiti al giorno per anno solare</p>	<p>0 utenti per la ristorazione scolastica 0 pasti/die per il serv. socio assistenziale</p> <p>n. 1 utente per la ristorazione scolastica n. 1 pasto/die per il servizio socio assistenziale</p> <p>n. 2 utenti per la ristorazione scolastica n. 2 pasti/die per il</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 2</p> <p>Punti 4</p>		6

SA M. Cavallari

Bl

ep

		serv. socio assistenziale Più di n. 2 utenti per la ristorazione scolastica più di n. 2 pasti/die per il servizio socio assistenziale	Punti 6			
16	<u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
17	<u>VARIANTI PASTI (PER IL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI PER UTENTI SERVIZIO SOCIO/ASSISTENZIALE)</u>	NO	Punti 0			2
		Fra 3 (tre) primi, 3 (tre) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due) contorni freddi	Punti 1			
		Fra 4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)	Punti 2			
18	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione 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.</u>	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0			2
		Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1			
		Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2			
19	<u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI</u> I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			2
		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	Punti 2			
20	<u>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</u>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</u>		5		

	<p><u>di svolgimento.</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>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.</p>				
21	<p><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA:</u> nel progetto dovranno essere altresì 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.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>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.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati</i></p>	4		
22	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></p> <p>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.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>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.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	4		

SM
Caruso
98

el

23	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	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
24	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI <u>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</u> Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</u>		5		
23	PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO <u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u>	NO	Punti 0			2
		n. 1 Responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica	Punti 1			
		n. 1 Dietista, Medico o Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione	punti 1			
Totale				27		53

La Commissione giudicatrice procede alla lettura e all'esame delle proposte tecniche formulate dall'unica concorrente in gara per il predetto lotto:

1. 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 da 12,13, 20, 21, 22 e 24 viene trascritto nel foglio di calcolo che determina la media dei coefficienti attribuita alla 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 alla concorrente è riassunta nell' Allegato 1 lotto 8/scheda punteggi tecnici, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi ai singoli criteri, al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, i punteggi attribuiti vengono riparametrati per i criteri la cui formula non consente la distribuzione del punteggio massimo, assegnando al concorrente il massimo punteggio previsto per lo stesso.

Il foglio elettronico calcola automaticamente i punti attribuiti ed effettua la sommatoria determinando il punteggio tecnico totale attribuito, che viene riassunto nell' Allegato 2 lotto 8 scheda punteggi tecnici 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.

Il Presidente dà atto che la concorrente ha superato la soglia minima di sbarramento ai sensi dell'art.95, comma 8 del D.Lgs 50/2016, pari a 40 punti per il punteggio tecnico complessivo e pertanto la stessa è ammessa al successivo iter di gara, come riassunto nell' Allegato 3 lotto 8 scheda punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Si procede quindi con il lotto 9 il cui punteggio verrà attribuito nel seguente modo:

LOTTO N. 9 - COMUNE DI MANSUE'

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

Emh *Alvisea* *gl*

gl

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

	<p><u>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.</u></p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 2			
8	<p><u>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</u></p> <p>All'aggiudicatario, prima di <u>procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	NO	Punti 0			4
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 2			
		Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 4			
9	<p><u>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</u></p> <p>All'aggiudicatario, prima di <u>procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	NO	Punti 0			4
		Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 4			
10	<p><u>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO</u></p> <p>All'aggiudicatario, prima di <u>procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	NO	Punti 0			4
		Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 2			
		Olio EVO "ITALIANO"	Punti 2			
11	<p><u>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</u></p> <p>All'aggiudicatario, prima di <u>procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto</u></p>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale				2

SM
Luciano

Bl

g

	offerto.				
12	<p>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</p> <p>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.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</i></p>	5		
13	<p>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA'; - AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI; - TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA <p>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) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</p> <p>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.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i></p>	2		

14	<u>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</u>	NO	Punti 0			1
		Cadenza annuale	Punti 1			
15	<u>PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE</u>	nessun utente	Punti 0			3
		n.1 utente	Punti 1			
		n. 2 utenti	Punti 2			
		n. 3 utenti	Punti 3			
16	<u>ROTAZIONE MENU' SU N. 5 SETTIMANE (PER IL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI SAD)</u>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
17	<u>VARIANTI PASTI (PER IL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI SAD)</u>	NO	Punti 0			6
		Fra 3 (tre) primi, 3 (tre) secondi	Punti 2			
		Fra 3 (tre) primi, 3(tre) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due) contorni freddi)	Punti 4			
		Fra 4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 2 (due) contorni caldi e 2 (due) contorni freddi)	Punti 6			
18	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione 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.</u>	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0			2
		Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1			
		Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2			
19	<u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA</u> I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			2
		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 festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)	Punti 1			

Sidi

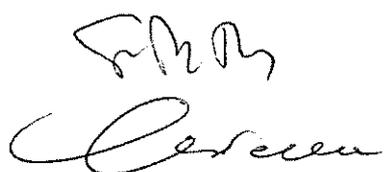
Carerem

Al

g

20	<p>SORPRESA DI COMPLEANNO (PER IL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI SAD)</p> <p>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...)</p>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
21	<p>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (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.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>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.</p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati</i>	4			
22	<p>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</p> <p>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.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza del piano ed efficacia</i>	4			

	<p>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.</p>				
23	<p>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</p>	<p>NO</p>	<p>Punti 0</p>		<p>3</p>
		<p>SI</p>	<p>Punti 3</p>		
24	<p>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</p> <p><u>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</u></p> <p>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.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</u></p>	<p>5</p>		
25	<p>FORNITURA IN COMODATO GRATUITO, PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO, DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA PER LA SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA</p>	<p>NO</p>	<p>Punti 0</p>		<p>3</p>







	All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la scheda tecnica del prodotto offerto al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto	SI	Punti 3			
26	PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO	NO	Punti 0			2
	I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	n. 1 Responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica	Punti 1			
		n. 1 Dietista, Medico o Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione	Punti 1			
	Totale			20		60

La Commissione giudicatrice procede alla lettura e all'esame delle proposte tecniche formulate dall'unica concorrente in gara per il predetto lotto:

1. 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 da 12, 13, 21, 22 e 24 viene trascritto nel foglio di calcolo che determina la media dei coefficienti attribuita alla 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 alla concorrente è riassunta nell' Allegato 1 lotto 9/scheda punteggi tecnici, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi ai singoli criteri, al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, i punteggi attribuiti vengono riparametrati per i criteri la cui formula non consente la distribuzione del punteggio massimo, assegnando al concorrente il massimo punteggio previsto per lo stesso.

Il foglio elettronico calcola automaticamente i punti attribuiti ed effettua la sommatoria determinando il punteggio tecnico totale attribuito, che viene riassunto nell' Allegato 2 lotto 9 scheda punteggi tecnici 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.

Il Presidente dà atto che la concorrente ha superato la soglia minima di sbarramento ai sensi dell'art.95, comma 8 del D.Lgs 50/2016, pari a 40 punti per il punteggio tecnico complessivo e pertanto la stessa è ammessa al successivo iter di gara, come riassunto nell' Allegato 3 lotto 9 scheda punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Si procede infine con il lotto 18 il cui punteggio verrà attribuito nel seguente modo:

LOTTO N. 18 - COMUNE DI VIDOR

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE. All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0		5
		Tra 20 e 29 km	Punti 1		
		Tra 10 e 19 km	Punti 3		
		Meno di 10 km	Punti 5		
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0		2
		SI	Punti 2		
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0		2
		SI	Punti 2		
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione	NO	Punti 0		2
		UNI EN ISO 14001	Punti 1		

Sm
Arceve

Bl

g

	<u>definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>	UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
		UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2			
5	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
6	UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	0,3 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				3
7	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			4
		carne bovina "Origine Italia"	Punti 2			
		carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 2			
8	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			4
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 2			
		Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 4			

	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	<p>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA'; - AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI; - TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA <p>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) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</p> <p>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.</p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i>	4		
14	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA	NO	Punti 0		3
		Cadenza annuale	Punti 2		
		Cadenza semestrale	Punti 3		
15	PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE	0 pasti	Punti 0		3
		n. 1 utente	Punti 1		
		n. 2 utenti	Punti 2		
		n. 3 utenti	Punti 3		
16	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE	5		

	<p>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.</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</p> <p>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.</p>	<p>: completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</p>			
17	<p>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (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.</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</p> <p>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.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati</u></p>	4		
18	<p>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</p> <p>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.</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza del piano ed efficacia</u></p>	4		

Sordi
Alvares

GL

P

	<p>formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</p> <p>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.</p>				
19	<p><u>n. 1 AUDIT ANNUO</u> (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</p>	NO	Punti 0		2
		SI	Punti 2		
20	<p><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></p> <p><u>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</u></p> <p>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.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</u></p>		5	
21	<p><u>FORNITURA IN COMODATO GRATUITO, PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO, DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA PER LA SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA</u></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la scheda tecnica del prodotto offerto al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u></p>	NO	Punti 0		4
		SI	Punti 4		
Totale				27	43

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

1. Euroristorazione SRL di Torri di Quartesolo (VI)
2. Gemeaz Elier SPA con socio unico di Milano (MI)

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

Il coefficiente da 0 a 1 espresso da ciascun Commissario per ciascun criterio di valutazione di cui ai numeri 12, 13, 16, 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.

In riferimento all'offerta tecnica formulata dalla concorrente Gemeaz Elier SPA di Milano (MI) considerato che nel disciplinare di gara è prevista l'attribuzione di uno specifico punteggio per la relazione inerente il criterio n. 12 "*Progetto di valorizzazione delle produzioni regionali, ed in particolare del territorio provinciale, di carne, latte e derivati, frutta e verdura*", la Commissione non attribuisce alcun punteggio alla concorrente per il predetto elemento di valutazione, in quanto non è stata prodotta nell'offerta tecnica alcuna relazione in merito.

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' Allegato 1 lotto 18/scheda punteggi 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' Allegato 2 lotto 18- scheda punteggi tecnici 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 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' Allegato 3 lotto 18 - scheda punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Alle ore 16:30 circa il Presidente dispone di aggiornare i lavori e convoca per il giorno 3.5.2018 alle ore 10:30 una nuova seduta riservata per il proseguimento delle attività di esame e valutazione dei progetti tecnici.

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

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



IL PRESIDENTE -Dott. Elisabetta Perona

Elisabetta Perona

IL COMPONENTE - Michela Costella

Michela Costella

IL COMPONENTE - Dott.ssa Barbara Parissenti

Barbara Parissenti

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE - Dott. ssa Gianna Di Tos

Gianna Di Tos

Punteggi Lotto n. 1_Borso del Grappa.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		CAMST		
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE</u> (max punti 3)	PUNTI 1 : tra 20 e 29 km		
		1,00		
2	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : SI		
		2,00		
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : SI		
		2,00		
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS		
		2,00		
5	<u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : SI		
		3,00		
6	<u>UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO</u> (max punti 3)	3,00		
7	<u>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA"</u> (Max 3 punti)	PUNTI 3 : carne bovina + avicunicola "origine Italia		
		3,00		
8	<u>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : "origine Italia" e a filiera corta		
		3,00		
9	<u>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA"</u> (max punti 4)	PUNTI 4 : SI		
		4,00		
10	<u>UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : origine Italia e biologico		
		3,00		
11	<u>UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</u> (max punti 2)	2,00		
12	<u>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI</u> (max punti 4)	0,80	0,80	0,80
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	3,20		

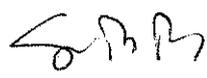
Com. Aree *03* *EP*

Punteggi Lotto n. 1_Borso del Grappa.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

13	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 4)	0,85	0,90	0,80
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,85		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	3,40		
14	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 2)	PUNTI 2 : cadenza annuale		
		2,00		
15	ROTAZIONE MENU' SU 8 SETTIMANE (max punti 2)	PUNTI 2 : SI		
		2,00		
16	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)	PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO		
		2,00		
17	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI (max punti 3)	PUNTI 3 : preparazione menù tradizionali + festa ...		
		3,00		
18	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 4 punti)	0,70	0,80	0,80
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,77		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	3,08		
19	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti)	0,80	0,70	0,70
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,73		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	2,92		
20	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	0,90	0,90	0,80
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,87		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	3,48		
21	N. 1 AUDIT ANNUO	PUNTI 3 : SI		

Punteggi Lotto n. 1_Borso del Grappa.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

21	(max punti 3)	3,00		
22	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 5 punti)	0,85	0,90	0,85
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,87		
	formula: $P_i = C_i \cdot P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	4,35		
23	FORNITURA IN COMODATO SISTEMA EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA (max punti 3)	PUNTI 3 : SI		
		3,00		
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		63,43		






Punteggi Lotto n. 1_Borso del Grappa.xls
 Alt. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

	CAMST
DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE (max punti 1)	1,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,00
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.	3,00
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (max punti 2)	2,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
2 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
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 (max punti 2)	2,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
3 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
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (max punti 2)	2,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
4 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
REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (max punti 3)	3,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
5 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
UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 3)	3,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
6 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
UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICOLINCOLA "ORIGINE ITALIA" (Max 3 punti)	3,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
7 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
UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA (max punti 3)	3,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
8 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

	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" (max punti 4)	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00
9	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
	UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (max punti 3)	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
10	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
	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 2)	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
11	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
	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 4)	3,20
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,20
12	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
	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 4)	3,40
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,40
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.	4,00
	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 2)	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
14	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
	ROTAZIONE MENU' SU 8 SETTIMANE (max punti 2)	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
15	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
	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
16	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

SUB

26

EP

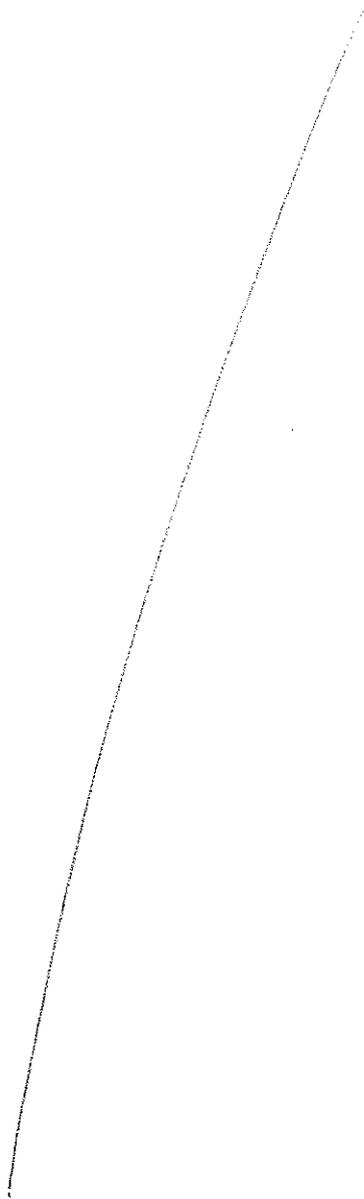
	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI (max punti 3)	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
17	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00
	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 4 punti)	3,08
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,08
18	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
	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti)	2,92
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,92
19	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
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	3,48
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,48
20	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
	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 3)	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
21	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
	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 5 punti)	4,35
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,35
22	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
	FORNITURA IN COMODATO SISTEMA EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA (max punti 3)	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
23	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
	PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAMETRAZIONE	70,00

Punteggi Lotto n. 1_Borso del Grappa.xls
All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparazione

	CAMST
PUNTEGGIO TECNICO	70,00
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparazione	70,00
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAZIONE	70,00
SOGLIA SBARRAMENTO	35,00
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	70,00

5/12/23

al *Alvino* *al*



Punteggi Lotto n. 2_Breda di Piave.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		GEMEAZ		
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE</u> (max punti 4)	PUNTI 4 : meno di 10 km		
		4,00		
2	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : SI		
		2,00		
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : SI		
		2,00		
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u> (max punti 2)	PUNTI 1,5 : UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011		
		1,50		
5	<u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : SI		
		3,00		
6	<u>UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO</u> (max punti 3)	3,00		
7	<u>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA"</u> (Max 5 punti)	PUNTI 5 : carne bovina + avicunicola "origine Italia"		
		5,00		
8	<u>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA</u> (max punti 5)	PUNTI 5 : "origine Italia" e a filiera corta		
		5,00		
9	<u>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA"</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : SI		
		3,00		
10	<u>UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : origine Italia e biologico		
		3,00		
11	<u>UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</u> (max punti 2)	2,00		
12	<u>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE</u> (max punti 2)	0,80	0,80	0,70
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,77		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 2$	1,54		

SAR *di* *Costa*

Punteggi Lotto n. 2_Breda di Piave.xls
 All. 1 -SCHEMA PUNTEGGI TECNICI

13	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 4)	PUNTI 4 : cadenza annuale		
		4,00		
14	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)	PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO		
		2,00		
15	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 3 punti)	1,00	0,90	0,90
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,93		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 3$	2,79		
16	DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (Max 2 punti)	0,80	0,90	0,85
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,85		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 2$	1,70		
17	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti)	0,90	0,90	0,85
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,88		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	3,52		
18	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	0,70	0,80	0,70
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,73		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	2,92		
19	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 3)	PUNTI 3 : SI		
		3,00		
20	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 7 punti)	1,00	0,90	1,00
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,97		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 7$	6,79		

Punteggi Lotto n. 2_Breda di Piave.xls
All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

21	<u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : SI
		3,00
22	<u>PRESENZA STABILE RESPONSABILE DI CUCINA/DIETISTA</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : n. 1 responsabile cucina E n. 1 dietista, medico o biologo
		2,00
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		66,76

Colas

El

Bl

Castan

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

		GEMEAZ
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE</u> (max punti 3)	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00
	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.	4,00
2	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000</u> (max punti 2)	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'elemento tecnico in esame.	2,00
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008</u> (max punti 2)	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'elemento tecnico in esame.	2,00
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u> (max punti 2)	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
5	<u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</u> (max punti 3)	3,00
	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
	<u>UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO</u> (max punti 3)	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00

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

6	$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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
	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (Max 5 punti)	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00
7	$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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
	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA (max punti 5)	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00
8	$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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
	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" (max punti 4)	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
9	$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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
	UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (max punti 3)	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
10	$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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
	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 2)	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
11	$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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

5/17

Coordinatore

AL

AL

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

	<u>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 2)</u>	1,54
12	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,54
	R = $P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R _i = 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
	<u>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 4)</u>	4,00
13	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00
	R = $P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R _i = 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
	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)</u>	2,00
14	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
	R = $P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R _i = 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
	<u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 3 punti)</u>	2,79
15	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,79
	R = $P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R _i = 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
	<u>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (Max 2 punti)</u>	1,70
16	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,70
	R = $P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R _i = 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
	<u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti)</u>	3,52
17	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,52

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

	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	4,00
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	2,92
	R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,92
18	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	4,00
	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 3)	3,00
	R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
19	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	3,00
	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 7 punti)	6,79
	R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	6,79
20	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	7,00
	PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO (max punti 3)	3,00
	R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
21	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	3,00
	PRESENZA STABILE RESPONSABILE DI CUCINA/DIETISTA (max punti 2)	2,00
	R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
22	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	2,00
	PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAMETRAZIONE	70,00

SMP

Carsten Bl EP

Punteggi Lotto n. 2_Breda di Piave.xls
All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparazione

	GEMEAZ
PUNTEGGIO TECNICO	70,00
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparazione	70,00
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAZIONE	70,00
SOGLIA SBARRAMENTO	35,00
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAZIONE	70,00

Punteggi Lotto n. 3_Codognè.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		EURORISTORAZIONE
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE</u> (max punti 4)	PUNTI 4 : meno di 10 km
		4,00
2	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : SI
		2,00
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : SI
		2,00
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE SA 8000</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : SI
		2,00
5	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u> (max punti 2)	PUNTI 1,5 : UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011
		1,50
6	<u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : SI
		3,00
7	<u>UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO</u> (max punti 3)	3,00
8	<u>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA"</u> (Max 4 punti)	PUNTI 4 : carne bovina + avicunicola "origine Italia
		4,00
9	<u>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA</u> (max punti 4)	PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta
		4,00
10	<u>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA"</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : SI
		3,00
11	<u>UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO</u>	PUNTI 3 : origine Italia e biologico

Scrittura manoscritta illeggibile

AP

BR

Punteggi Lotto n. 3_Codognè.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

11	(max punti 3)				3,00
12	<u>UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</u> (max punti 2)				2,00
13	<u>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI</u> (max punti 5)	0,80	0,70	0,80	
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice				0,77
	formula: $P_i = C_i \cdot P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$				3,85
14	<u>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE</u> (max punti 3)	0,50	0,40	0,50	
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice				0,47
	formula: $P_i = C_i \cdot P_{max}$ dove $P_{MAX} = 3$				1,41
15	<u>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</u> (max punti 2)				PUNTI 2 : cadenza annuale
					2,00
16	<u>PASTI GRATUITI PER UTENTI SAD IN DIFFICOLTA'</u> (max punti 3)				PUNTI 0 : NO
					0,00
17	<u>ROTAZIONE MENU' SU 8 SETTIMANE</u> (max punti 2)				PUNTI 2 : SI
					2,00
18	<u>VARIANTE PASTI SAD</u> (max punti 3)				PUNTI 3 : 4 primi, 4 secondi, 2 contorni caldi e 2 freddi
					3,00
19	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO</u> (max punti 2)				PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO
					2,00
20	<u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI</u> (max punti 2)				PUNTI 2 : preparazione menù tradizionali + festa ...
					2,00

Punteggi Lotto n. 3_Codognè.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

21	SORPRESA DI COMPLEANNO (max punti 2)	PUNTI 0 : NO		
		0,00		
22	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 4 punti)	0,60	0,60	0,80
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,67		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	2,68		
23	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti)	0,50	0,50	0,70
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,57		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	2,28		
24	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	0,80	0,80	0,80
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	3,20		
25	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 3)	PUNTI 3 : SI		
		3,00		
26	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 5 punti)	1,00	0,90	0,95
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,95		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	4,75		
27	PRESENZA STABILE RESPONSABILE DI CUCINA/DIETISTA (max punti 2)	PUNTI 2 : n. 1 responsabile cucina E n. 1 dietista, medico o biologo		
		2,00		
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		64,67		

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

Punteggi Lotto n. 3_Codognè.xls
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

		EURORISTORAZIONE
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE (max punti 4)	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00
	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.	4,00
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (max punti 2)	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'elemento tecnico in esame.	2,00
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 (max punti 2)	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'elemento tecnico in esame.	2,00
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE SA 8000 (max punti 2)	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'elemento tecnico in esame.	2,00
5	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (max punti 2)	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
6	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (max punti 3)	3,00
	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
7	UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 3)	3,00
	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

Punteggi Lotto n. 3_Codognè.xls
All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (Max 4 punti)	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00
8	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
	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA (max punti 4)	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00
9	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
	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" (max punti 3)	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
10	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
	UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (max punti 3)	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
11	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
	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 2)	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
12	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
	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 5)	3,85
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,85
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.	5,00
	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 3)	1,41
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,41

Suh

Clarice

EP

EP

Punteggi Lotto n. 3_Codognè.xls
 Att. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

14	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.</p>	3,00
15	<p>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 2)</p>	2,00
	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	2,00
15	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.</p>	2,00
	<p>PASTI GRATUITI PER UTENTI SAD IN DIFFICOLTA' (max punti 3)</p>	0,00
16	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	0,00
	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.</p>	0,00
17	<p>ROTAZIONE MENU' SU 8 SETTIMANE (max punti 2)</p>	2,00
	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	2,00
17	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.</p>	2,00
	<p>VARIANTE PASTI SAD (max punti 3)</p>	3,00
18	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	3,00
	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.</p>	3,00
19	<p>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)</p>	2,00
	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	2,00
19	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.</p>	2,00
	<p>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI (max punti 2)</p>	2,00
20	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	2,00
	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.</p>	2,00
20	<p>SORPRESA DI COMPLEANNO (max punti 2)</p>	0,00
	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	0,00

21	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	0,00
	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 4 punti)	2,68
22	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	2,68
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00
	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti)	2,28
23	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	2,28
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	3,20
24	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	3,20
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00
	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 3)	3,00
25	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	3,00
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00
	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 5 punti)	4,75
26	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	4,75
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	5,00
	PRESENZA STABILE RESPONSABILE DI CUCINA/DIETISTA (max punti 2)	2,00
23	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	2,00
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00
PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAZIONE		75,00

8/13

Luca

EP

SP

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

	EURORISTORAZIONE
PUNTEGGIO TECNICO	75,00
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparametrazione	75,00
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE	80,00
SOGLIA SBARRAMENTO	40,00
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	80,00

Punteggi Lotto n. 4_Cordignano.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		OTTAVIAN			LADISA			CSA COOPERATIVA SANT'ANSELMO		
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE</u> (max punti 7)	PUNTI 7 : meno di 10 km			PUNTI 5 : tra 10 e 19 km			PUNTI 5 : tra 10 e 19 km		
		7,00			5,00			5,00		
2	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 0 : NO		
		2,00			2,00			0,00		
3	<u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</u> (max punti 5)	PUNTI 5 : SI			PUNTI 5 : SI			PUNTI 5 : SI		
		5,00			5,00			5,00		
4	<u>UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO</u> (max punti 12)	12,00			12,00			12,00		
5	<u>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA"</u> (Max 8 punti)	PUNTI 8 : carne bovina + avicunicola "origine Italia			PUNTI 8 : carne bovina + avicunicola "origine Italia			PUNTI 8 : carne bovina + avicunicola "origine Italia		
		8,00			8,00			8,00		
6	<u>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA</u> (max punti 7)	PUNTI 7 : "origine Italia" e a filiera corta			PUNTI 7 : "origine Italia" e a filiera corta			PUNTI 7 : "origine Italia" e a filiera corta		
		7,00			7,00			7,00		
7	<u>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA"</u> (max punti 6)	PUNTI 6 : SI			PUNTI 6 : SI			PUNTI 6 : SI		
		6,00			6,00			6,00		
8	<u>UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO</u> (max punti 6)	PUNTI 6 : origine Italia e biologico			PUNTI 6 : origine Italia e biologico			PUNTI 6 : origine Italia e biologico		
		6,00			6,00			6,00		
9	<u>UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</u> (max punti 2)	2,00			2,00			2,00		
10	<u>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE</u> (max punti 4)	0,90	0,80	0,70	0,80	0,80	0,95	0,50	0,60	0,55
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80			0,85			0,55		
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4	3,20			3,40			2,20		
11	<u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA</u> (Max 4 punti)	0,90	0,95	0,90	0,90	0,85	1,00	0,60	0,55	0,60
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,92			0,92			0,58		
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4	3,68			3,68			2,32		
12	<u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u> (Max 4 punti)	0,80	1,00	0,75	0,85	1,00	0,75	0,60	0,60	0,60
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,85			0,87			0,60		
	formula: Pi= CiXPmax dove PMAX = 4	3,40			3,48			2,40		
13	<u>N. 1 AUDIT ANNUO</u>	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		

SM

Cherrew

EP

AR

Punteggi Lotto n. 4_Cordignano.xls
All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

15	(max punti 3)	3,00	3,00	3,00
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		68,28	66,56	60,92

Punteggi Lotto n. 4_Cordignano.xls
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

	OTTAVIAN	LADISA	CSA COOPERATIVA SANT'ANSELMO
1			
<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE</u> (max punti 7)	7,00	5,00	5,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		7,00	
R = $P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R _i = 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.	7,00	5,00	5,00
2			
<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000</u> (max punti 2)	2,00	2,00	0,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		2,00	
R = $P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R _i = 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	0,00
3			
<u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</u> (max punti 5)	5,00	5,00	5,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		5,00	
R = $P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R _i = 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	5,00	5,00
4			
<u>UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO</u> (max punti 12)	12,00	12,00	12,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		12,00	
R = $P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R _i = 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.	12,00	12,00	12,00
5			
<u>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA"</u> (Max 8 punti)	8,00	8,00	8,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		8,00	
R = $P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R _i = 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.	8,00	8,00	8,00
<u>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA</u> (max punti 7)	7,00	7,00	7,00

SM

Cassero

EP

GP

Punteggi Lotto n. 4_Cordignano.xls
All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		7,00	
6	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.	7,00	7,00	7,00
	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" (max punti 6)	6,00	6,00	6,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		6,00	
7	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.	6,00	6,00	6,00
	UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (max punti 6)	6,00	6,00	6,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		6,00	
8	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.	6,00	6,00	6,00
	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 2)	2,00	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		2,00	
9	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
	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 4)	3,20	3,40	2,20
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		3,40	
10	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.	3,76	4,00	2,59
	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti)	3,68	3,68	2,32
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		3,68	
11				

Punteggi Lotto n. 4_Cordignano.xls
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparazione

	R = $P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparato R _i = singolo punteggio attribuito al concorrente R _{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione P _{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00	4,00	2,52
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	3,40	3,48	2,40
	R _{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione		3,48	
12	R = $P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparato R _i = singolo punteggio attribuito al concorrente R _{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione P _{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,91	4,00	2,76
	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 3)	3,00	3,00	3,00
	R _{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione		3,00	
13	R = $P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparato R _i = singolo punteggio attribuito al concorrente R _{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione P _{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00	3,00	3,00
PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAZIONE		69,67	68,00	61,87

SPB

Chessee

SP

BR

Punteggi Lotto n. 4_Cordignano.xls
 All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione

	OTTAVIAN	LADISA	CSA COOPERATIVA SANT'ANSELMO
PUNTEGGIO TECNICO	69,67	68,00	61,87
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparametrazione	69,67		
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE	70,00	68,32	62,16
SOGLIA SBARRAMENTO	30,00		
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	70,00	68,32	62,16

Punteggi Lotto n. 7_Gaiarine.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		EURORISTORAZIONE		
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE</u> (max punti 3)	PUNTI 2 : tra 10 e 19 km		
		2,00		
2	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : SI		
		2,00		
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : SI		
		2,00		
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u> (max punti 2)	PUNTI 1,5 : UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011		
		1,50		
5	<u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : SI		
		3,00		
6	<u>UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO</u> (max punti 3)	3,00		
7	<u>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA"</u> (Max 4 punti)	PUNTI 4 : carne bovina + avicunicola "origine Italia"		
		4,00		
8	<u>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA</u> (max punti 4)	PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta		
		4,00		
9	<u>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA"</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : SI		
		3,00		
10	<u>UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : origine Italia e biologico		
		3,00		
11	<u>UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</u> (max punti 2)	2,00		
12	<u>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI</u> (max punti 4)	0,80	0,70	0,80
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,77		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	3,08		
13	<u>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE</u> (max punti 3)	0,50	0,40	0,50
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,47		

SM

Chessee

EP

AC

Punteggi Lotto n.7_Gaiarine.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 3$	1,41		
14	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 2)	PUNTI 2 : cadenza annuale		
		2,00		
15	PASTI GRATUITI ANNUI (max punti 4)	PUNTI 4 : 900 pasti annui		
		4,00		
16	ROTAZIONE MENU' SU 8 SETTIMANE (max punti 2)	PUNTI 2 : SI		
		2,00		
17	VARIANTI PASTI (max punti 14)	PUNTI 14 : primo piatto con 3 varianti e secondo piatto con 3 varianti		
		14,00		
18	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 2 punti)	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	0,67		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 2$	1,34		
19	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 2 punti)	0,50	0,50	0,70
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,57		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 2$	1,14		
20	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	0,80	0,80	0,80
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	3,20		
21	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 2)	PUNTI 2 : SI		
		2,00		
22	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 8 punti)	1,00	0,90	0,95
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,95		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 8$	7,60		

Punteggi Lotto n. 7_Gaiarine.xls
All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

23	FORNITURA SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA (max punti 2)	PUNTI 2
		2,00
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		74,77

gmb

g

BB

Clavau

		EURRISTORAZIONE
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE (max punti 3)	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'elemento tecnico in esame.	3,00
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (max punti 2)	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'elemento tecnico in esame.	2,00
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 (max punti 2)	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'elemento tecnico in esame.	2,00
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (max punti 2)	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
5	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (max punti 3)	3,00
	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
6	UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 3)	3,00
	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
7	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (Max 4 punti)	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00
	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.	4,00
8	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA (max punti 4)	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00
	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.	4,00

	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" (max punti 3)	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
9	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
	UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (max punti 3)	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
10	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
	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 2)	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
11	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
	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 4)	3,08
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,08
12	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
	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 3)	1,41
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,41
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.	3,00
	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 2)	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
14	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
	PASTI GRATUITI ANNUI (max punti 4)	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00
15	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
	ROTAZIONE MENU' SU 8 SETTIMANE (max punti 2)	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00

SAB

Chesera

EP

GR

Punteggi Lotto n. 7_Gaiarine.xls
All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparamentrazione

16	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparamentrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00
	VARIANTI PASTI (max punti 14)	14,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione	14,00
17	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparamentrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	14,00
	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 7 punti)	1,34
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione	1,34
18	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparamentrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00
	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 2 punti)	1,14
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione	1,14
19	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparamentrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	3,20
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione	3,20
20	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparamentrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00
	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 2)	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione	2,00
21	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparamentrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00
	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 8 punti)	7,60
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione	7,60
22	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparamentrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	8,00
	FORNITURA SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA (max punti 2)	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione	2,00
23	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparamentrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00
	PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAMETRAZIONE	80,00

Punteggi Lotto n. 7_Gaiarine.xls
All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparazione

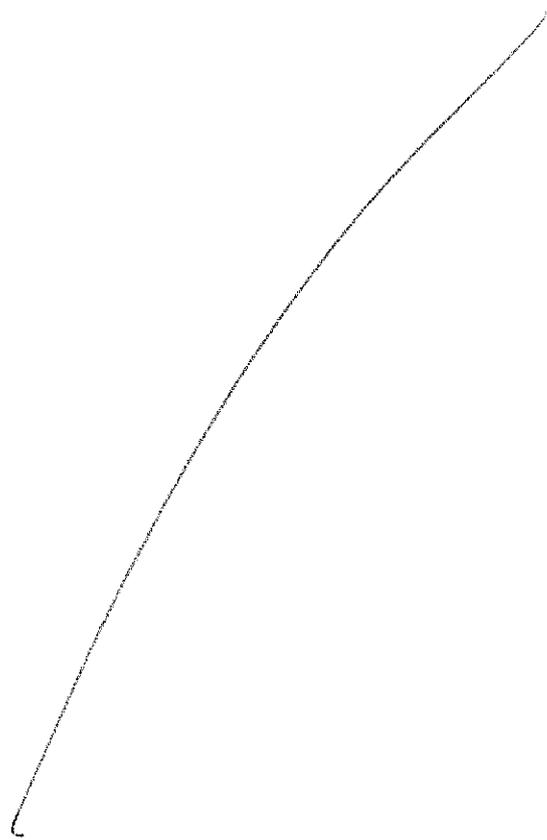
	EURORISTORAZIONE
PUNTEGGIO TECNICO	80,00
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparazione	80,00
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAZIONE	80,00
SOGLIA SBARRAMENTO	45,00
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAZIONE	80,00

5/12/17

EP

[Handwritten signature]

08



Punteggi Lotto n. 8_Godega di S.U..xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		EURORISTORAZIONE
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE</u> (max punti 3)	PUNTI 2 : tra 10 e 19 km
		2,00
2	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : SI
		2,00
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : SI
		2,00
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u> (max punti 2)	PUNTI 1,5 : UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011
		1,50
5	<u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : SI
		3,00
6	<u>UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO</u> (max punti 3)	3,00
7	<u>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA"</u> (Max 4 punti)	PUNTI 4 : carne bovina + avicunicola "origine Italia
		4,00
8	<u>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA</u> (max punti 4)	PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta
		4,00
9	<u>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA"</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : SI
		3,00
10	<u>UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO</u>	PUNTI 3 : origine Italia e biologico

8/23

Handwritten signature

Handwritten mark

Handwritten mark

Punteggi Lotto n. 8_Godega di S.U..xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

10	(max punti 3)	3,00		
11	<u>UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</u> (max punti 3)	3,00		
12	<u>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI</u> (max punti 5)	0,80	0,70	0,80
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,77		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	3,85		
13	<u>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE</u> (max punti 4)	0,50	0,40	0,50
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,47		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	1,88		
14	<u>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : cadenza annuale		
		2,00		
15	<u>PASTI GRATUITI ANNUI</u> (max punti 6)	PUNTI 0 : NO		
		0,00		
16	<u>ROTAZIONE MENU' SU 8 SETTIMANE</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : SI		
		2,00		
17	<u>VARIANTE PASTI (sad)</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : 4 primi, 4 secondi, 2 contorni caldi e 2 freddi		
		2,00		
18	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO		
		2,00		
19	<u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI</u>	PUNTI 2 : preparazione menu tradizionali locali		

Punteggi Lotto n. 8_Godega di S.U..xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

19	(max punti 2)				2,00
20	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 5 punti)	0,60	0,60	0,80	
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice				0,67
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$				3,35
21	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti)	0,50	0,50	0,70	
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice				0,57
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$				2,28
22	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	0,80	0,80	0,80	
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice				0,80
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$				3,20
23	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 3)				PUNTI 3 : SI
					3,00
24	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 5 punti)	1,00	0,90	0,95	
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice				0,95
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$				4,75
25	PRESENZA STABILE RESPONSABILE DI CUCINA/DIETISTA (max punti 2)				PUNTI 2 : n. 1 responsabile cucina E n. 1 dietista, medico o biologo
					2,00
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE					66,31

Emb

Carac

R

RR

Punteggi Lotto n. 8_Godega di S.U...xls
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

		EURORISTORAZIONE
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE (max punti 3)	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
	R = Pmax X Ri / Rmax 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.	3,00
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (max punti 2)	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
	R = Pmax X Ri / Rmax 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.	2,00
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 (max punti 2)	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
	R = Pmax X Ri / Rmax 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.	2,00
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (max punti 2)	1,50
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,50
	R = Pmax X Ri / Rmax 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.	2,00
5	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (max punti 3)	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
	R = Pmax X Ri / Rmax 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.	3,00
6	UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 3)	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
	R = Pmax X Ri / Rmax 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.	3,00
7	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (max 4 punti)	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00
	R = Pmax X Ri / Rmax 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.	4,00
8	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA (max punti 4)	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00
	R = Pmax X Ri / Rmax 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.	4,00
	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" (max punti 3)	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00

Punteggi Lotto n. 8_Godega di S.U..xls
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

9	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	3,00
10	<p>UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (max punti 3)</p>	3,00
	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	3,00
10	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente P_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	3,00
	<p>UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 3)</p>	3,00
11	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	3,00
	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	3,00
12	<p>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 5)</p>	3,85
	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	3,85
12	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	5,00
	<p>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 4)</p>	1,88
13	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	1,88
	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	4,00
14	<p>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 2)</p>	2,00
	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	2,00
14	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	2,00
	<p>PASTI GRATUITI ANNUI (max punti 6)</p>	0,00
15	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	0,00
	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	0,00
16	<p>ROTAZIONE MENU' SU 8 SETTIMANE (max punti 2)</p>	2,00
	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	2,00
16	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	2,00
	<p>VARIANTE PASTI (sad) (max punti 2)</p>	2,00
17	<p>R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	2,00
	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.</p>	2,00

Smith

Clarice

EP

gB

	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
18	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
	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI (max punti 2)	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
19	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
	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 5 punti)	3,35
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,35
20	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
	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti)	2,28
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,28
21	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
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	3,20
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,20
22	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
	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 3)	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
23	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
	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 5 punti)	4,75
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,75
24	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
	PRESENZA STABILE RESPONSABILE DI CUCINA/DIETISTA (max punti 2)	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
25	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
	PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAMETRAZIONE	74,00

Punteggi Lotto n. 8_Godega di S.U..xls
All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparazione

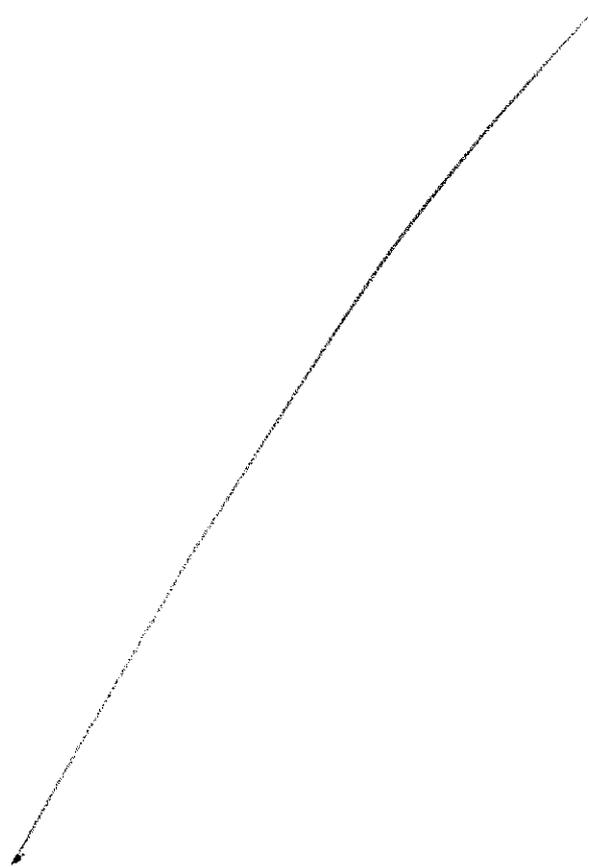
	EURORISTORAZIONE
PUNTEGGIO TECNICO	74,00
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparazione	74,00
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAZIONE	80,00
SOGLIA SBARRAMENTO	40,00
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAZIONE	80,00

SM

Correa

EP

EP



Punteggi Lotto n. 9_Mansuè.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		EURORISTORAZIONE		
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE</u> (max punti 3)	PUNTI 1 : tra 20 e 29 km		
		1,00		
2	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : SI		
		2,00		
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : SI		
		2,00		
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u> (max punti 2)	PUNTI 1,5 : UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011		
		1,50		
5	<u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : SI		
		2,00		
6	<u>UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO</u> (max punti 4)	4,00		
7	<u>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA"</u> (Max 4 punti)	PUNTI 4 : carne bovina + avicunicola "origine Italia		
		4,00		
8	<u>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA</u> (max punti 4)	PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta		
		4,00		
9	<u>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA"</u> (max punti 4)	PUNTI 4 : SI		
		4,00		
10	<u>UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO</u> (max punti 4)	PUNTI 4 : origine Italia e biologico		
		4,00		
11	<u>UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</u> (max punti 2)	2,00		
12	<u>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI</u> (max punti 5)	0,80	0,70	0,80
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,77		
	formula: $P_i = C_i \cdot P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	3,85		

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Punteggi Lotto n. 9_Mansuè.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

13	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 2)	0,50	0,40	0,50
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,47		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 2$	0,94		
14	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 1)	PUNTI 1 : cadenza annuale		
		1,00		
15	PASTI GRATUITI ANNUI (max punti 3)	PUNTI 0 : NO		
		0,00		
16	ROTAZIONE MENU' SU 5 SETTIMANE (SAD) (max punti 3)	PUNTI 3 : SI		
		3,00		
17	VARIANTE PASTI (sad) (max punti 6)	PUNTI 6 : 4 primi, 4 secondi, 2 contorni caldi e 2 freddi		
		6,00		
18	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)	PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO		
		2,00		
19	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI (max punti 2)	PUNTI 2 : preparazione menù tradizionali locali + menù festa		
		2,00		
20	SORPRESA DI COMPLEANNO (SAD) (max punti 2)	PUNTI 2 : SI		
		2,00		
21	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti)	0,50	0,50	0,70
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,57		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	2,28		
22	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	0,80	0,80	0,80
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	3,20		

Punteggi Lotto n. 9_Mansuè.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

23	<u>N. 1 AUDIT ANNUO</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : SI		
		3,00		
24	<u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u> (Max 5 punti)	1,00	0,90	0,95
		Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		
		formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$		
		4,75		
25	<u>FORNITURA SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : SI		
		3,00		
26	<u>PRESENZA STABILE RESPONSABILE DI CUCINA/DIETISTA</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : n. 1 responsabile cucina E n. 1 dietista, medico o biologo		
		2,00		
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		69,52		

Mansuè

Levstee

EP

GR

	EURORISTORAZIONE
DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE (max punti 2)	1,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,00
1 R = Pmax X Ri / Rmax 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.	3,00
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (max punti 2)	2,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
2 R = Pmax X Ri / Rmax 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.	2,00
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 (max punti 2)	2,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
3 R = Pmax X Ri / Rmax 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.	2,00
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (max punti 2)	1,50
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,50
4 R = Pmax X Ri / Rmax 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.	2,00
REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (max punti 2)	2,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
5 R = Pmax X Ri / Rmax 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.	2,00
UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 4)	4,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00
6 R = Pmax X Ri / Rmax 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.	4,00
UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVVICINICOLA "ORIGINE ITALIA" (Max 4 punti)	4,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00
7 R = Pmax X Ri / Rmax 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.	4,00
UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA (max punti 4)	4,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00
8 R = Pmax X Ri / Rmax 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.	4,00
UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" (max punti 4)	4,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00

9	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.</p>	4,00
10	<p>UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (max punti 4)</p>	4,00
	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	4,00
11	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.</p>	2,00
	<p>UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 2)</p>	2,00
12	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	2,00
	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.</p>	2,00
13	<p>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 5)</p>	3,85
	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	3,85
14	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.</p>	5,00
	<p>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 2)</p>	0,94
15	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	0,94
	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.</p>	2,00
16	<p>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 1)</p>	1,00
	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	1,00
17	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.</p>	1,00
	<p>PASTI GRATUITI ANNUI (max punti 3)</p>	0,00
18	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	0,00
	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.</p>	0,00
19	<p>ROTAZIONE MENU' SU 5 SETTIMANE (SAD) (max punti 3)</p>	3,00
	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	3,00
20	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.</p>	3,00
	<p>VARIANTE PASTI (sadi) (max punti 6)</p>	6,00
21	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	6,00
	<p>$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$ 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.</p>	6,00
22	<p>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)</p>	2,00
	<p>Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione</p>	2,00

SMB

Chiaro

EP

BP

18	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
	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI (max punti 2)	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
19	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
	SORPRESA DI COMPLEANNO (SADI) (max punti 2)	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
20	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
	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti)	2,28
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,28
21	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Pmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	3,20
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,20
22	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
	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 3)	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
23	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
	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 5 punti)	4,75
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,75
24	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
	FORNITURA SISTEMA DI ERGOGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA (max punti 3)	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00
25	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
	PRESENZA STABILE RESPONSABILE DI CUCINA/DIETISTA (max punti 2)	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00
26	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
PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAMETRAZIONE		77,00

Punteggi Lotto n. 9_Mansuè.xls
All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione

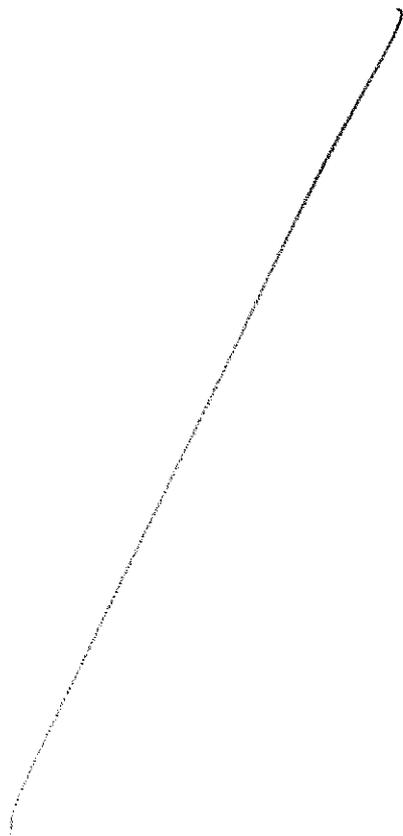
	EURORISTORAZIONE
PUNTEGGIO TECNICO	77,00
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparametrazione	77,00
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE	80,00
SOGLIA SBARRAMENTO	40,00
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	80,00

SM

Carvini

g

g



Punteggi Lotto n. 18_Vidor.xls
 AL. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		EURORISTORAZIONE			GEMEAZ		
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE</u> (max punti 5)	PUNTI 0 : pari o superiore a 30 km			PUNTI 5 : meno di 10 km		
		0,00			5,00		
2	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00		
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00		
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u> (max punti 2)	PUNTI 1,5 : 14001 e 50001:2011			PUNTI 1,5 : 14001 e 50001:2011		
		1,50			1,50		
5	<u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00		
6	<u>UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO</u> (max punti 3)	3,00			3,00		
7	<u>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA"</u> (Max 4 punti)	PUNTI 4 : carne bovina + avicunicola "origine Italia			PUNTI 4 : carne bovina + avicunicola "origine Italia		
		4,00			4,00		
8	<u>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA</u> (max punti 4)	PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta			PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta		
		4,00			4,00		
9	<u>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA"</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00		
10	<u>UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : origine Italia e biologico			PUNTI 2 : origine Italia e biologico		
		2,00			2,00		
11	<u>UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</u> (max punti 2)	2,00			2,00		
12	<u>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI</u> (max punti 5)	0,80	0,70	0,80	0,00	0,00	0,00
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,77			0,00		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	3,85			0,00		

EMB

Castello

EP

RB

Punteggi Lotto n. 18_Vidor.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

13	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 4)	0,50	0,40	0,50	0,80	0,80	0,70
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,47			0,77		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	1,88			3,08		
14	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 3)	PUNTI 3 : cadenza semestrale			PUNTI 3 : cadenza semestrale		
		3,00			3,00		
15	PASTI GRATUITI PER UTENTI SAD IN DIFFICOLTA' (max punti 3)	PUNTI 0 : NO			PUNTI 3 : n. 3 utenti		
		0,00			3,00		
16	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 5 punti)	0,60	0,60	0,80	1,00	0,90	0,90
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,67			0,93		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	3,35			4,65		
17	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti)	0,50	0,50	0,70	1,00	0,90	1,00
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,57			0,97		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	2,28			3,88		
18	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	0,80	0,80	0,80	0,80	0,85	0,80
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80			0,82		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	3,20			3,28		
19	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00		
20	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 5 punti)	1,00	0,90	0,95	0,85	0,90	0,80
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,95			0,85		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	4,75			4,25		

Punteggi Lotto n. 18_Vidor.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

21	FORNITURA IN COMODATO GRATUITO PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA PER LA SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA (max punti 4)	PUNTI 4 : SI			PUNTI 4 : SI		
		4,00			4,00		
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		53,81			61,64		

Conto

Costa

EP

BP

Punteggi Lotto n. 18_Vidor.xls
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparazione

	EURORISTORAZIONE	GEMEAZ
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE (max punti 5)	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	5,00
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	0,00
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (max punti 2)	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	2,00
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 (max punti 2)	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	2,00
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (max punti 2)	1,50
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	1,50
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00
5	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (max punti 3)	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	3,00
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00
6	UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 3)	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	3,00
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00
7	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (Max 4 punti)	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione	4,00
	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00
	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA (max punti 4)	4,00

Punteggi Lotto n. 18_Vidor.xls
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

8	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00	
	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.	4,00	4,00
9	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" (max punti 2)	2,00	
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	
9	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
	UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (max punti 2)	2,00	
10	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'elemento tecnico in esame.	2,00	2,00
11	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 2)	2,00	
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	
11	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
	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 5)	3,85	
12	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,85	
	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	0,00
13	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 4)	1,88	
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,08	
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.	2,44	4,00
	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 3)	3,00	
14	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	3,00
	PASTI GRATUITI PER UTENTI SAD IN DIFFICOLTA' (max punti 3)	0,00	
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	

gms

Le s...

g

Bf

Punteggi Lotto n. 18_Vidor.xls
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

15	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.	0,00	3,00
	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 5 punti)	3,35	4,65
16	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.	3,60	5,00
	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti)	2,28	3,88
17	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,88	
	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.	2,35	4,00
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	3,20	3,28
18	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,28	
	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.	3,90	4,00
	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 2)	2,00	2,00
19	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'elemento tecnico in esame.	2,00	2,00
	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 5 punti)	4,75	4,25
20	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,75	
	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	5,00
	FORNITURA IN COMODATO GRATUITO PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA PER LA SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA (max punti 4)	4,00	4,00
21	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00	
	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.	4,00	4,00
PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAMETRAZIONE		57,29	65,00

Punteggi Lotto n. 18_Vidor.xls
All. 3 - punteggi tecnici dopo 2 riparazione

	EURORISTORAZIONE	GEMEAZ
PUNTEGGIO TECNICO	57,29	65,00
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparazione	65,00	
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAZIONE	61,70	70,00
SOGLIA SBARRAMENTO	35,00	
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	61,70	70,00

gub

Castellan

g

g

