

PROVINCIA DI TREVISO

30 MAG. 2018

Publicato sul profilo del committente www.provincia.treviso.it in data _____

PROT. 45313

STAZIONE UNICA APPALTANTE - AREA BENI E SERVIZI

VERBALE N.3 DEL 3.05.2018

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

COMUNI ADERENTI ALLA SUA

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

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

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

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

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

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

LOTTO N. 5 - COMUNE DI FONTANELLE

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 E SICUREZZA SUL LAVORO 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 e OHSAS 18001:2007	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			4
		SI	Punti 4			
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 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			
8	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			4
		Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 4			
9	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.	NO	Punti 0			3
		Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 1,5			

SA B

Clavero

ef Bf

	I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	Olio EVO "ITALIANO"	Punti 1,5			
10	<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				1
11	<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>	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			
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</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>	1			

	<p><u>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>				
13	<p><u>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI)</u></p>	<p>NO</p> <p>Punti 0</p>			3
		<p>Cadenza annuale</p> <p>Punti 3</p>			
14	<p><u>PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE (PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA)</u></p>	<p>0 pasti</p> <p>Punti 0</p>			5
		<p>40 pasti</p> <p>Punti 1</p>			
		<p>60 pasti</p> <p>Punti 3</p>			
		<p>100 pasti</p> <p>Punti 5</p>			
15	<p><u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE (PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA)</u></p>	<p>NO</p> <p>Punti 0</p>			4
		<p>SI</p> <p>Punti 4</p>			
16	<p><u>VARIANTI PASTI (PER IL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI)</u></p>	<p>NO</p> <p>Punti 0</p>			4
		<p>Fra 3 (tre) primi, 3 (tre) secondi, 1 (uno) contorno caldi/ 1 (uno) contorno freddo)</p> <p>Punti 1</p>			
		<p>Fra 3 (tre) primi, 3(tre) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due) contorni freddi)</p> <p>Punti 3</p>			
		<p>Fra 4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due) contorni freddi)</p> <p>Punti 4</p>			
17	<p><u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u></p> <p>All'aggiudicatario, _____ prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine</p>	<p>Classe Euro 4 (tutti)</p> <p>Punti 0</p>			2
		<p>Classe Euro 5 (tutti)</p> <p>Punti 1</p>			

SM

Clavella

EP

BR

	<u>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 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2			
18	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			5
		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	Punti 2			
		Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)	Punti 3			
19	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: in aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento. <u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u> <u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</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			
20	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati	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			

	<p>(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>				
21	<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		
22	<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> <hr/> <p>SI</p> <p>Punti 3</p>			3
23	<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:</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		

S.P.M.

Clavero

8 BR

	<u>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.				
24	<u>PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO</u>	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			24	56

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

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

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

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

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

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

La sommatoria dei punteggi assegnati alle concorrenti è riassunta nell' Allegato 1 lotto 5 /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 5- 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 40 punti per il punteggio tecnico complessivo e pertanto le stesse sono ammesse al successivo iter di gara, come riassunto nell' Allegato 3 lotto 5 - scheda punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

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

LOTTO N. 6 - COMUNE DI FREGONA

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO 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			3
		SI	Punti 3			

SUB

Chovrea

BB

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			3
		SI	Punti 3			
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			3
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 2			
		UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 3			
5	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore o prodotti in centri di panificazione presenti presso il centro di cottura) All'aggiudicatario, prima di 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 1,5			
		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			3
		Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 3			
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 verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale				1

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>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>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</u></p>	5		
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:</p> <p><u>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</u></p>	2		

14	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo - minimo 20% dell'utenza).	NO	Punti 0			2
		Cadenza annuale	Punti 2			
15	PASTI GRATUITI ANNUI (max 1 utente)	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
16	ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
17	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI 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.	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0			2
		Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1			
		Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2			
18	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI 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			
19	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le	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,</u>		5		

S. 43

C. Caracciolo

E

B8

	<p><u>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></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>	<i>numero di iniziative proposte</i>			
20	<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		
21	<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>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	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.				
22	n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune	NO	Punti 0		3
		SI	Punti 3		
23	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi, modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente, organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e ad altri 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.	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	
24	FORNITURA IN COMODATO GRATUITO, PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO, DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA PER LA SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la scheda tecnica del prodotto offerto al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto	NO	Punti 0		3
		SI	Punti 3		
25	PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	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		

S.M.A.

Cervico

EP

EP

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

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

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

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

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

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

La sommatoria dei punteggi assegnati alle concorrenti è riassunta nell' Allegato 1 lotto 6 /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 6 - 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 40 punti per il punteggio tecnico complessivo e pertanto le stesse sono ammesse al successivo iter di gara, come riassunto nell' Allegato 3 lotto 6 - scheda punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Si procede quindi con il lotto 15 il cui punteggio verrà attribuito nel seguente modo:

LOTTO N. 15 - COMUNE DI SARMEDE

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			

SM 13

Carrea

88

88

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.	0,3 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			
9	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione	NO	Punti 0			3
		Pomodoro e derivati	Punti 3			

	<u>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>	del pomodoro "Origine Italia"				
10	<u>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO</u> All'aggiudicatario, <u>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.</u> I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO Olio EVO "BIOLOGICO" Olio EVO "ITALIANO"	Punti 0 Punti 1,5 Punti 1,5			3
11	<u>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</u> All'aggiudicatario, <u>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.</u>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale				2
12	<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> <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>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</u>	5			
13	<u>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</u> - <u>AZIENDE CHE INTEGRANO</u>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del</u>	3			

SMB

Clerici

P
RP

	<p>LA DISABILITA';</p> <p>– AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</p> <p>– TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITA' ORGANIZZATA</p> <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><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>territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i></p>				
14	PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE	0 pasti	Punti 0			1
		120 pasti annui	Punti 1			
15	VARIANTI PASTI (PER IL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI PER UTENTI SAD)	NO	Punti 0			3
		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 3			
16	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0			2
	All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione 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.	Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1			
		Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2			
17	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	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</i>		5		

	<p>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>realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</p>			
18	<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:</p> <p><u>funzionalità, accessibilità, collegamento col territorio</u></p>	2		
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>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati</u></p>	4		

5/17

Cereale

8 9

	<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>	<p>NO</p> <p>Punti 0</p>			3
		<p>SI</p> <p>Punti 3</p>			
22	<p><u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPTO NELLE SALE MENSA</u></p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre una dichiarazione che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nella sala mensa, nonché una "Scheda per la Riduzione del Rumore" che 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</p>	<p>NO</p> <p>Punti 0</p>			1
		<p>SI</p> <p>Punti 1</p>			

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			5
		SI	Punti 5			
24	PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	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				23		47

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

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

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

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

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

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

S.P.R.

Clavenna

BC

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

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

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

LOTTO N. 12 - COMUNE DI PONTE DI PIAVE

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	DISPONIBILITA' DI UN CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO ENTRO 50 KM DALLA SEDE MUNICIPALE All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura 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.	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) DEL CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) DEL CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO	NO	Punti 0			2

	All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	SI	Punti 2			
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE DEL CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto 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 UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, 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

SAD

Clavero

BB

	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.	Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 2			
		Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 4			
9	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione 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			
10	UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del 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			
11	UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale				2
12	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture) Allegare relazione max 1 facciata	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>		5		

	<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>PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE</p>	<p>0 pasti</p> <p>1 utenti</p> <p>2 utente</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 1</p> <p>Punti 2</p>		2
16	<p>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</p>	<p>NO</p> <p>SI</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 2</p>		2

SM B

Carera

EP

17	<p>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</p> <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>	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0			2
		Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1			
		Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2			
18	<p>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI</p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>		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			
19	<p>MERENDA GRATUITA PER SCUOLA DELL'INFANZIA DI PONTE DI PIAVE - circa 100 merende al giorno, pari a 18.500 merende annue.</p> <p>Il concorrente dovrà allegare una relazione di max 1 facciata, in cui dovranno essere illustrate le modalità di erogazione del servizio, con particolare riguardo alle operazioni di fornitura, trasporto, preparazione e somministrazione della merenda e alla varietà e qualità dei prodotti forniti (a titolo esemplificativo: frutta fresca di stagione, cracker non salati in superficie, fette biscottate non zuccherate o pane con marmellata, pane con uvetta di produzione artigianale, yogurt alla frutta....).</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>proposta coerente con le Linee Guida regionali sulla ristorazione scolastica, volta a promuovere sane abitudini alimentari tra gli alunni con un metodo di educazione alimentare efficace e sostenibile nel tempo in ambito scolastico</i>	6			
20	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI	La Commissione giudicatrice	5			

	<p>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>attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><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>			
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>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>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati</i></p>	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</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		

SAD

Lorenzo

P. P.

	<p>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>				
23	<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		3
		SI	Punti 3		
24	<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. 4.3 e 4.14 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>		3	
25	<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>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		2
		SI	Punti 2		
26	<p><u>PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO</u></p>	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			31		49

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

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

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

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

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

La sommatoria dei punteggi assegnati alle concorrenti è riassunta nell' Allegato 1 lotto 12 /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 12- 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 40 punti per il punteggio tecnico complessivo e pertanto le stesse sono ammesse al successivo iter di gara, come riassunto nell' Allegato 3 lotto 12 - scheda punteggi tecnici dopo 2 riparametrazione, che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

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

S. Di B.

C. Cereale

P. B.

LOTTO N. 13 - COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO

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			6
		Tra 20 e 29 km	Punti 2			
		Tra 10 e 19 km	Punti 4			
		Meno di 10 km	Punti 6			
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 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			

S.M.

[Handwritten signature]

[Handwritten initials]

9	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA) <u>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.</u>	NO	Punti 0			3
		Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 3			
10	UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO <u>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.</u> I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			3
		Olivo EVO "BIOLOGICO"	Punti 1,5			
		Olivo EVO "ITALIANO"	Punti 1,5			
11	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.</u>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale				2
12	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture) <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	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		

	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><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>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i></p>	2		
14	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA	NO	Punti 0		1
		Cadenza annuale	Punti 1		
15	PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE	0 pasti	Punti 0		4
		50 pasti	Punti 2		
		100 pasti	Punti 4		
16	ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE	NO	Punti 0		2
		SI	Punti 2		
17	VARIANTI PASTI (PER IL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI PER UTENTI SAD)	NO	Punti 0		4
		Fra 2 (due) primi, 2 (due) secondi, 2 (due) contorni	Punti 1		
		Fra 3 (tre) primi, 3 (tre) secondi e 3 (tre) contorni caldi o freddi	Punti 3		

		Fra 4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)	Punti 4			
18	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI 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.	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0			2
		Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1			
		Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2			
19	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI 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			
20	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>		4		

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>	<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>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.</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: <i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	5			
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>SI</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 3</p>			3
24	<p>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI <u>Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 - dimensione indicativa</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>Grado di flessibilità del software</i></p>	5			

SMB

C. C. C.

GR

P

	<p>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><i>fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>				
25	<p>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NELLA SALA MENSA</p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre una dichiarazione che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nella sala mensa, nonché una "Scheda per la Riduzione del Rumore" che 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</p>	NO	Punti 0			1
		SI	Punti 1			
26	<p>PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO</p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</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				25		55

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

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

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

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

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

La sommatoria dei punteggi assegnati alle concorrenti è riassunta nell' Allegato 1 lotto 13 /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 13- 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.

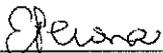
Il Presidente dà atto che tutte le concorrenti hanno superato la soglia minima di sbarramento ai sensi dell'art.95, comma 8 del D.Lgs 50/2016, pari a 40 punti per il punteggio tecnico complessivo e pertanto le stesse sono ammesse al successivo iter di gara, come riassunto nell' Allegato 3 lotto 13 -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

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

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

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

IL PRESIDENTE -Dott. Elisabetta Perona



IL COMPONENTE - Michela Costella



IL COMPONENTE - Dott.ssa Barbara Parissenti

Barbara Parissenti

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE - Dott. ssa Gianna Di Tos

Gianna Di Tos

Punteggi Lotto n. 5_Fontanelle.xls
 All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

		OTTAVIAN			E.P.			LADISA		
1	Distanza del centro di cottura dalla sede principale (max punti 3)	PUNTI 3 : meno di 10 km			PUNTI 2 : tra 10 e 19 km			PUNTI 2 : tra 10 e 19 km		
		3,00			2,00			2,00		
2	Possesso della certificazione UNI EN ISO 22000 (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00			2,00		
3	Possesso della certificazione ISO 22005:2008 (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00			2,00		
4	Possesso della certificazione ambientale e della sicurezza sul lavoro (max punti 2)	PUNTI 2 : UNI EN ISO 14001 e OHSAS 18001:2007			PUNTI 2 : UNI EN ISO 14001 e OHSAS 18001:2007			PUNTI 2 : UNI EN ISO 14001 e OHSAS 18001:2007		
		2,00			2,00			2,00		
5	Reperimento pane e prodotti da forno utilizzando la filiera corta (max punti 4)	PUNTI 4 : SI			PUNTI 4 : SI			PUNTI 4 : SI		
		4,00			4,00			4,00		
6	Utilizzo DOP e IGP del Veneto (max punti 3)	PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta			PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta			PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta		
		4,00			4,00			4,00		
7	Utilizzo di latte e derivati del latte "origine Italia" e a filiera corta (max punti 4)	PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta			PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta			PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta		
		4,00			4,00			4,00		
8	Utilizzo di pomodoro e derivati "origine Italia" (max punti 4)	PUNTI 4 : SI			PUNTI 4 : SI			PUNTI 4 : SI		
		4,00			4,00			4,00		
9	Utilizzo di olio "origine Italia" e/o biologico (max punti 3)	PUNTI 3 : origine Italia e biologico			PUNTI 3 : origine Italia e biologico			PUNTI 3 : origine Italia e biologico		
		3,00			3,00			3,00		
10	Utilizzo prodotti del commercio equo e solidale (max punti 1)	PUNTI 3 : origine Italia e biologico			PUNTI 3 : origine Italia e biologico			PUNTI 3 : origine Italia e biologico		
		1,00			1,00			1,00		
11	Progetto di valorizzazione delle produzioni regionali (max punti 5)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	1,00			1,00			1,00		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	5,00			5,00			5,00		
12	Utilizzo di prodotti agroalimentari provenienti dall'agricoltura sociale (max punti 1)	0,90	0,80	0,70	0,90	0,90	0,90	0,80	0,80	0,95
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80			0,90			0,85		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 1$	0,80			0,90			0,85		
13	Valutazione del servizio ristorazione e di soddisfazione dell'utenza (max punti 3)	PUNTI 3 : cadenza annuale			PUNTI 3 : cadenza annuale			PUNTI 3 : cadenza annuale		
		3,00			3,00			3,00		
14	Pasti gratuiti (per servizio ristorazione scolastica) (max punti 5)	PUNTI 5 : 100 pasti			PUNTI 5 : 100 pasti			PUNTI 5 : 100 pasti		
		5,00			5,00			5,00		

Smith *Cherese*

FP

DD

Punteggi Lotto n. 5_Fontanelle.xls
All. 1 -SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

15	<u>ROTAZIONE MENU' SU 8 SETTIMANE</u> (max punti 4)	PUNTI 4 : SI			PUNTI 4 : SI			PUNTI 0 : NO					
		4,00			4,00			0,00					
16	<u>VARIANTE PASTI SAD</u> (max punti 4)	PUNTI 4 : 4 primi, 4 secondi, 2 contorni caldi e 2 freddi			PUNTI 4 : 4 primi, 4 secondi, 2 contorni caldi e 2 freddi			PUNTI 4 : 4 primi, 4 secondi, 2 contorni caldi e 2 freddi					
		4,00			4,00			4,00					
17	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO			PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO			PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO					
		2,00			2,00			2,00					
18	<u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI</u> (max punti 5)	PUNTI 5 : preparazione menù tradizionali + festa ...			PUNTI 5 : preparazione menù tradizionali + festa ...			PUNTI 5 : preparazione menù tradizionali + festa ...					
		5,00			5,00			5,00					
19	<u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE</u> (Max 5 punti)	0,90	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	1,00	1,00	1,00			
		Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice			0,93			0,90			1,00		
		formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$			4,65			4,50			5,00		
20	<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	0,90	1,00	0,90	0,85	1,00			
		Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice			0,92			0,93			0,92		
		formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$			3,68			3,72			3,68		
21	<u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u> (Max 4 punti)	0,80	1,00	0,75	0,75	0,75	0,70	0,85	1,00	0,75			
		Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice			0,85			0,73			0,87		
		formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$			3,40			2,92			3,48		
22	<u>N. 1 AUDIT ANNUO</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI					
		3,00			3,00			3,00					
23	<u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u> (Max 5 punti)	1,00	1,00	1,00	0,95	1,00	0,90	1,00	1,00	1,00			
		Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice			1,00			0,95			1,00		
		formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$			5,00			4,75			5,00		
24	<u>PRESENZA STABILE RESPONSABILE DI CUCINA/DIETISTA</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : n. 1 responsabile cucina E n. 1 dietista, medico o biologo			PUNTI 2 : n. 1 responsabile cucina E n. 1 dietista, medico o biologo			PUNTI 2 : n. 1 responsabile cucina E n. 1 dietista, medico o biologo					
		2,00			2,00			2,00					
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		78,53			76,79			74,01					

	OTTAVIAN	E.P.	LADISA
DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE (max punti 3)	3,00	2,00	2,00
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	2,00	2,00
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (max punti 2)	2,00	2,00	2,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00		
R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato 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
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 (max punti 2)	2,00	2,00	2,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00		
R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato 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
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE E DELLA SICUREZZA SUL LAVORO (max punti 2)	2,00	2,00	2,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00		
R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00	2,00	2,00
REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (max punti 4)	4,00	4,00	4,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00		
R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00	4,00	4,00
UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 3)	3,00	3,00	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	3,00	3,00
UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA (max punti 4)	4,00	4,00	4,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00		
R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00	4,00	4,00
UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" (max punti 4)	4,00	4,00	4,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00		
R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	4,00	4,00	4,00
UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (max punti 3)	3,00	3,00	3,00

5/12/13

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

	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	3,00	3,00
	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EGUO E SOLIDALE (max punti 1)	1,00	1,00	1,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,00		
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.	1,00	1,00	1,00
	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 5)	5,00	5,00	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00		
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.	5,00	5,00	5,00
	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 1)	0,80	0,90	0,85
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	0,90		
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.	0,89	1,00	0,94
	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 3)	3,00	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00		
13	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	3,00	3,00	3,00
	PASTI GRATUITI (PER SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA) (max punti 5)	5,00	5,00	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00		
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.	5,00	5,00	5,00
	ROTAZIONE MENU' SU 8 SETTIMANE (max punti 4)	4,00	4,00	0,00
	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	4,00	0,00
	VARIANTE PASTI SAD (max punti 4)	4,00	4,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00		
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.	4,00	4,00	4,00
	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)	2,00	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00		

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.	2,00	2,00	2,00
	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI (max punti 5)	5,00	5,00	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00		
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.	5,00	5,00	5,00
	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 5 punti)	4,65	4,50	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00		
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.	4,65	4,50	5,00
	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti)	3,68	3,72	3,68
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,72		
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.	3,96	4,00	3,96
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	3,40	2,92	3,48
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,48		
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.	3,91	3,36	4,00
	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 3)	3,00	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00		
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.	3,00	3,00	3,00
	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 5 punti)	5,00	4,75	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00		
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.	5,00	4,75	5,00
	PRESENZA STABILE RESPONSABILE DI CUCINA/DIETISTA (max punti 2)	2,00	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00		
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.	2,00	2,00	2,00
PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAMETRAZIONE		79,41	77,61	74,90

SMB

La Stella

8

88

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

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

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

		OTTAVIAN	LADISA
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : meno di 10 km	PUNTI 1 : tra 20 e 29 km
		3,00	1,00
2	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : SI	PUNTI 3 : SI
		3,00	3,00
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : SI	PUNTI 3 : SI
		3,00	3,00
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u> (max punti 3)	PUNTI 2 : UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011	PUNTI 2 : UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011
		2,00	2,00
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 3 punti)	PUNTI 3 : carne bovina + avicunicola "origine Italia	PUNTI 3 : carne bovina + avicunicola "origine Italia
		3,00	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	PUNTI 3 : "origine Italia" e a filiera corta
		3,00	3,00
9	<u>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA"</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : SI	PUNTI 3 : SI
		3,00	3,00
10	<u>UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : origine Italia e biologico	PUNTI 3 : origine Italia e biologico
		3,00	3,00
11	<u>UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</u> (max punti 1)	1,00	1,00

SMZ

Costa

EP

EP

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

12	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 5)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	1,00			1,00		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	5,00			5,00		
13	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 2)	0,90	0,80	0,70	0,80	0,80	0,95
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80			0,85		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 2$	1,60			1,70		
14	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 2)	PUNTI 2 : cadenza annuale			PUNTI 2 : cadenza annuale		
		2,00			2,00		
15	PASTI GRATUITI ANNUI (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00		
16	ROTAZIONE MENU' SU 8 SETTIMANE (max punti 4)	PUNTI 4 : SI			PUNTI 4 : SI		
		4,00			4,00		
17	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)	PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO			PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO		
		2,00			2,00		
18	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI (max punti 2)	PUNTI 2 : preparazione menù tradizionali + festa ...			PUNTI 2 : preparazione menù tradizionali + festa ...		
		2,00			2,00		
19	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 5 punti)	0,90	1,00	0,90	1,00	1,00	1,00
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,93			1,00		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	4,65			5,00		

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

20	<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
	Ci= mc dove "mc" è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,92			0,92		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	3,68			3,68		
21	<u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u> (Max 4 punti)	0,80	1,00	0,75	0,85	1,00	0,75
	Ci= mc dove "mc" è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,85			0,87		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	3,40			3,48		
22	<u>N. 1 AUDIT ANNUO</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00		
23	<u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u> (Max 5 punti)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
	Ci= mc dove "mc" è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	1,00			1,00		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	5,00			5,00		
24	<u>FORNITURA SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00		
25	<u>PRESENZA STABILE RESPONSABILE DI CUCINA/DIETISTA</u> (max punti 2)	PUNTI 2 : n. 1 responsabile cucina E n. 1 dietista, medico o biologo			PUNTI 2 : n. 1 responsabile cucina E n. 1 dietista, medico o biologo		
		2,00			2,00		
26	<u>PRESENZA DI CONTENITORI TERMICI PER IL TRASPORTO DEI PASTI (RISTORAZIONE SCOLASTICA)</u> (max punti 3)	PUNTI 3 : carrelli termici trasportabili			PUNTI 3 : carrelli termici trasportabili		
		3,00			3,00		
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		79,33			77,86		

873

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

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

10	UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (max punti 3)	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	
11	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 1)	1,00	1,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,00	
12	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 5)	5,00	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00	
13	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 2)	1,60	1,70
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,70	
14	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 2)	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	
15	PASTI GRATUITI ANNUI (max punti 3)	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	
16	ROTAZIONE MENU' SU 8 SETTIMANE (max punti 4)	4,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00	
17	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	
18	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI (max punti 2)	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	

Si

Carsten

Q

R

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

	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 5 punti)	4,65	5,00
19	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione	5,00	
	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.	4,65	5,00
	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti)	3,68	3,68
20	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione	3,68	
	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	4,00
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	3,40	3,48
21	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione	3,48	
	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.	3,91	4,00
	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 3)	3,00	3,00
22	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione	3,00	
	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.	3,00	3,00
	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 5 punti)	5,00	5,00
23	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione	5,00	
	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.	5,00	5,00
	FORNITURA SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA (max punti 3)	3,00	3,00
24	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione	3,00	
	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.	3,00	3,00
	PRESENZA STABILE RESPONSABILE DI CUCINA/DIETISTA (max punti 2)	2,00	2,00
25	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione	2,00	
	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	2,00
	PRESENZA DI CONTENITORI TERMICI PER IL TRASPORTO DEI PASTI (RISTORAZIONE SCOLASTICA) (max punti 3)	3,00	3,00
26	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparamentrazione	3,00	
	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.	3,00	3,00
	PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAMETRAZIONE	79,44	78,00

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

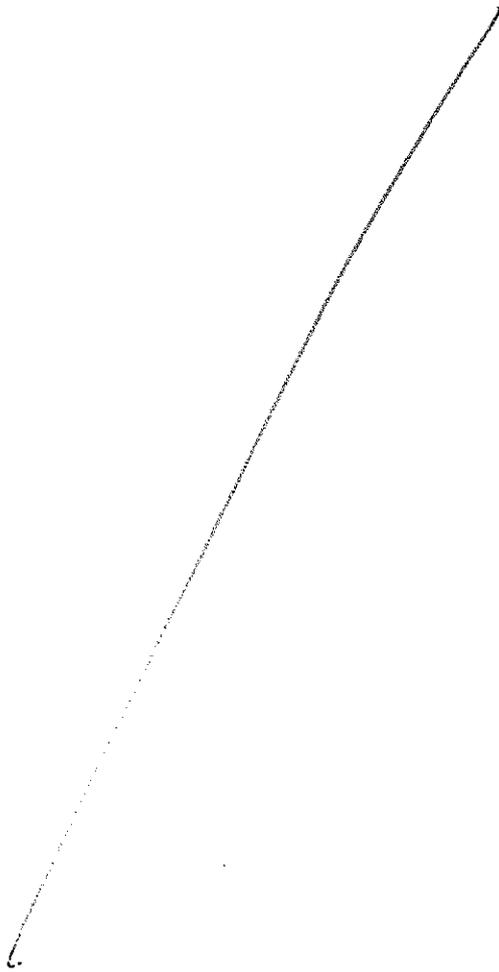
	OTTAVIAN	LADISA
PUNTEGGIO TECNICO	79,44	78,00
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparametrazione	79,44	78,00
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAMETRAZIONE	80,00	78,55
SOGLIA SBARRAMENTO	40,00	
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	80,00	78,55

GRB

Castro

GP

GS



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

		OTTAVIAN			LADISA		
1	Distanza del centro di cottura dalla sede principale (max punti 3)	PUNTI 3 : meno di 10 km			PUNTI 1 : tra 20 e 29 km		
		3,00			1,00		
2	Possesso della certificazione UNI EN ISO 22000 (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00		
3	Possesso della certificazione ISO 22005:2008 (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00		
4	Possesso della certificazione ambientale (max punti 2)	PUNTI 1,5 : 14001 e 50001:2011			PUNTI 1,5 : 14001 e 50001:2011		
		1,50			1,50		
5	Reperimento pane e prodotti da forno utilizzando la filiera corta (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00		
6	Utilizzo DOP e IGP del Veneto (max punti 3)	3,00			3,00		
7	Utilizzo di carne bovina e avicunicola "origine Italia" (Max punti 4)	PUNTI 4 : carne bovina + avicunicola "origine Italia"			PUNTI 4 : carne bovina + avicunicola "origine Italia"		
		4,00			4,00		
8	Utilizzo di latte e derivati del latte "origine Italia" e a filiera corta (max punti 4)	PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta			PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta		
		4,00			4,00		
9	Utilizzo di pomodoro e derivati "origine Italia" (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00		
10	Utilizzo di olio "origine Italia" e/o biologico (max punti 3)	PUNTI 3 : origine Italia e biologico			PUNTI 3 : origine Italia e biologico		
		3,00			3,00		
11	Utilizzo prodotti del commercio equo e solidale (max punti 2)	2,00			2,00		
12	Progetto di valorizzazione delle produzioni regionali (max punti 5)	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	1,00			1,00		
	formula: $P_i = C_i \times P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	5,00			5,00		

SM

Claver

d

dp

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

13	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 3)	0,90	0,80	0,70	0,80	0,80	0,95
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80			0,85		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 3$	2,40			2,55		
14	PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE (max punti 1)	PUNTI 1 : 120 PASTI ANNUI			PUNTI 1 : 120 PASTI ANNUI		
		1,00			1,00		
15	VARIANTE PASTI (SERVIZIO SAD) (max punti 3)	PUNTI 3 : 3 primi 3 secondi 2 cobntorni caldi 2 contorni freddi			PUNTI 3 : 3 primi 3 secondi 2 cobntorni caldi 2 contorni freddi		
		3,00			3,00		
16	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)	PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO			PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO		
		2,00			2,00		
17	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTE LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE E (Max 5 punti)	0,90	1,00	0,90	1,00	1,00	1,00
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,93			1,00		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	4,65			5,00		
18	DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (Max punti 2)	0,70	0,80	0,70	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	0,73			0,60		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 2$	1,46			1,20		
19	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PER LA DURATA DEL SERVIZIO DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FREUTTA E VERDURA (Max punti 4)	0,90	0,95	0,90	0,90	0,85	1,00
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,92			0,92		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 2$	3,68			3,68		

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

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

FAB

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

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

	OTTAVIAN	LADISA
DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE PRINCIPALE (max punti 3)	3,00	1,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	
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	1,00
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (max punti 2)	2,00	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	2,00
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 (max punti 2)	2,00	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	2,00
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (max punti 2)	1,50	1,50
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,50	
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	2,00
REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (max punti 2)	2,00	2,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	
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.	2,00	2,00
UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 3)	3,00	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	3,00
UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (Max punti 4)	4,00	4,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00	
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.	4,00	4,00
UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA (max punti 4)	4,00	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	4,00
UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" (max punti 3)	3,00	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	3,00
	UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (max punti 3)	3,00	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	3,00
	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 2)	2,00	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)	5,00	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00	
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.	5,00	5,00
	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 3)	2,40	2,55
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,55	
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.	2,82	3,00
	PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE (max punti 1)	1,00	1,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,00	
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.	1,00	1,00
	VARIANTE PASTI (SERVIZIO SAD) (max punti 3)	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	
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.	3,00	3,00
	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)	2,00	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	2,00
	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTE LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE E (Max 5 punti)	4,65	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00	
17			

SuTB

Carreca

RP

RP

	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.	4,65	5,00
	DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (Max punti 2)	1,46	1,20
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,46	
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	1,64
	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PER LA DURATA DEL SERVIZIO DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRETTA E VERDURA (Max punti 4)	3,68	3,68
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,68	
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	4,00
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	3,40	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.	3,91	4,00
	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 3)	3,00	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	3,00
	PREDISPOSIZIONE DISPOSITIVO ANTIRUMORE (max punti 1)	1,00	1,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,00	
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.	1,00	1,00
	FORNITURA IN COMODATO SISTEMA FROGAZIONE ACQUA MICROFILTRATA (max punti 3)	5,00	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00	
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.	5,00	5,00
	PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PERSONALE SPECIALIZZATO (max punti 2)	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	
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.	2,00	2,00
	PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1° RIPARAMETRAZIONE	69,38	67,64

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

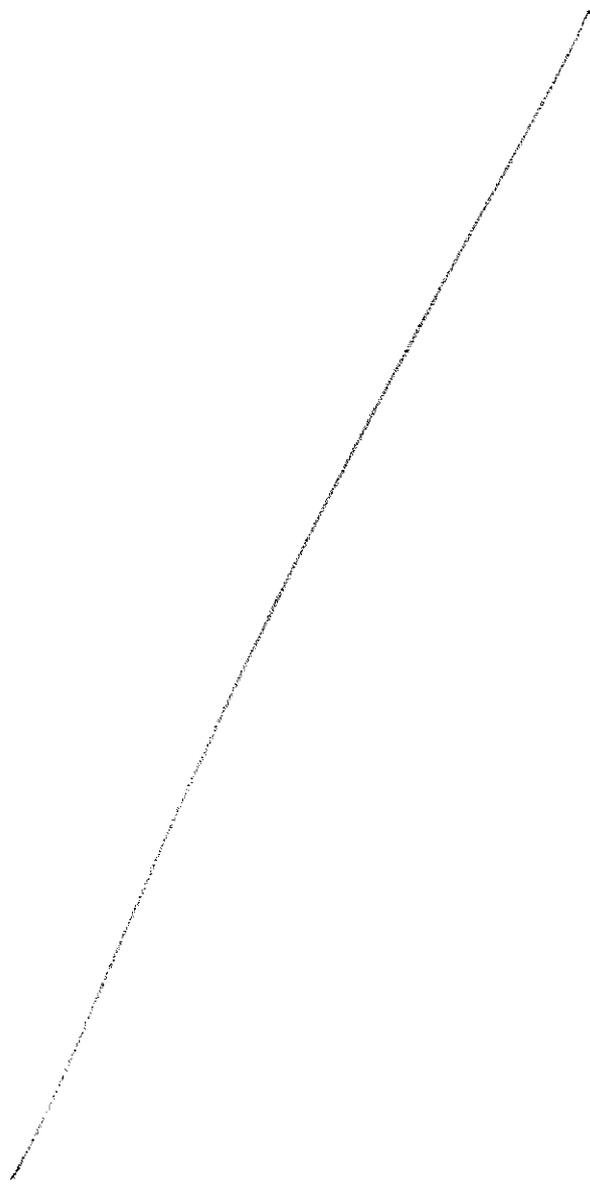
	OTTAVIAN	LADISA
PUNTEGGIO TECNICO	69,38	67,64
punteggio più alto attribuito in gara dopo la 1^ riparazione	69,38	
PUNTEGGIO TECNICO - 2^ RIPARAZIONE	70,00	68,24
SOGLIA SBARRAMENTO	35,00	
PUNTEGGIO TECNICO RIPARAZIONE	70,00	68,24

SM

Castro

ef

BR



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

		OTTAVIAN			GEMEAZ		
1	Distanza di un centro cottura alternativo entro 50 km dalla sede municipale (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00		
2	Possesso della certificazione UNI EN ISO 22000 del centro di cottura alternativo (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00		
3	Possesso della certificazione ISO 22005:2008 del centro di cottura alternativo (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00		
4	Possesso della certificazione ambientale del centro di cottura alternativo (max punti 2)	PUNTI 1,5 : UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011			PUNTI 1 : UNI EN ISO 14001		
		1,50			1,00		
5	Reperimento pane e prodotti da forno utilizzando la filiera corta (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00		
6	Utilizzo DOP e IGP del Veneto (max punti 3)	3,00			3,00		
7	Utilizzo di carne bovina e avicunicola "origine Italia" (max punti 4)	PUNTI 4 : carne bovina e avicunicola "origine Italia"			PUNTI 4 : carne bovina e avicunicola "origine Italia"		
		4,00			4,00		
8	Utilizzo di latte e derivati del latte "origine Italia" e a filiera corta (max punti 4)	PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta			PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta		
		4,00			4,00		
9	Utilizzo di pomodoro e derivati "origine Italia" (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00		
10	Utilizzo di olio "origine Italia" e/o biologico (max punti 3)	PUNTI 3 : origine Italia e biologico			PUNTI 3 : origine Italia e biologico		
		3,00			3,00		
11	Utilizzo prodotti del commercio equo e solidale (max punti 2)	2,00			2,00		
12	Progetto di valorizzazione delle produzioni regionali (max punti 5)	1,00	1,00	1,00	0,90	0,90	0,90
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	1,00			0,90		

SM

Castro

EP

GP

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

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

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

	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	3,68			3,88		
22	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	0,80	1,00	0,75	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	0,85			0,82		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	3,40			3,28		
23	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00		
24	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 3 punti)	1,00	1,00	1,00	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	1,00			0,87		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 3$	3,00			2,61		
25	FORNITURA IN COMODATO GRATUITO DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00		
26	PRESENZA DI RESPONSABILE CUCINA/DIETISTA (max punti 2)	PUNTI 2 : n. 1 responsabile cucina E n. 1 dietista, medico o biologo			PUNTI 1 : n. 1 responsabile di cucina con esperienza		
		2,00			1,00		
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		76,95			74,82		

8/12

Castello

ef

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

	OTTAVIAN	GEMEAZ
DISTANZA DI UN CENTRO COTTURA ALTERNATIVO ENTRO 50 KM DALLA SEDE MUNICIPALE (max punti 3)	3,00	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 Pmax = 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
1		
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (max punti 2)	2,00	2,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	
R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato 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.	2,00	2,00
2		
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 (max punti 2)	2,00	2,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	
R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato 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.	2,00	2,00
3		
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE DEL CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO (max punti 3)	1,50	1,00
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 Pmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00	1,33
4		
REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (max punti 3)	3,00	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 Pmax = 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
5		
UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 3)	3,00	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 Pmax = 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
6		
UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVVICINOLA "ORIGINE ITALIA" (max punti 4)	4,00	4,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00	
R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato 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	4,00
7		
UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA (max punti 4)	4,00	4,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00	
R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato 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	4,00
8		
UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" (max punti 3)	3,00	3,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	

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

	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
	UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (max punti 3)	3,00	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	3,00
	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 2)	2,00	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)	5,00	4,50
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00	
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.	5,00	4,50
	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 4)	3,20	3,08
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,20	
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	3,85
	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 2)	2,00	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	2,00
	PASTI GRATUITI (PER SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA) (max punti 2)	2,00	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	2,00
	ROTAZIONE MENU' SU 8 SETTIMANE (max punti 2)	2,00	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	2,00
	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	
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.	2,00	2,00
	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI (max punti 3)	3,00	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	

SMB

Costa

EP

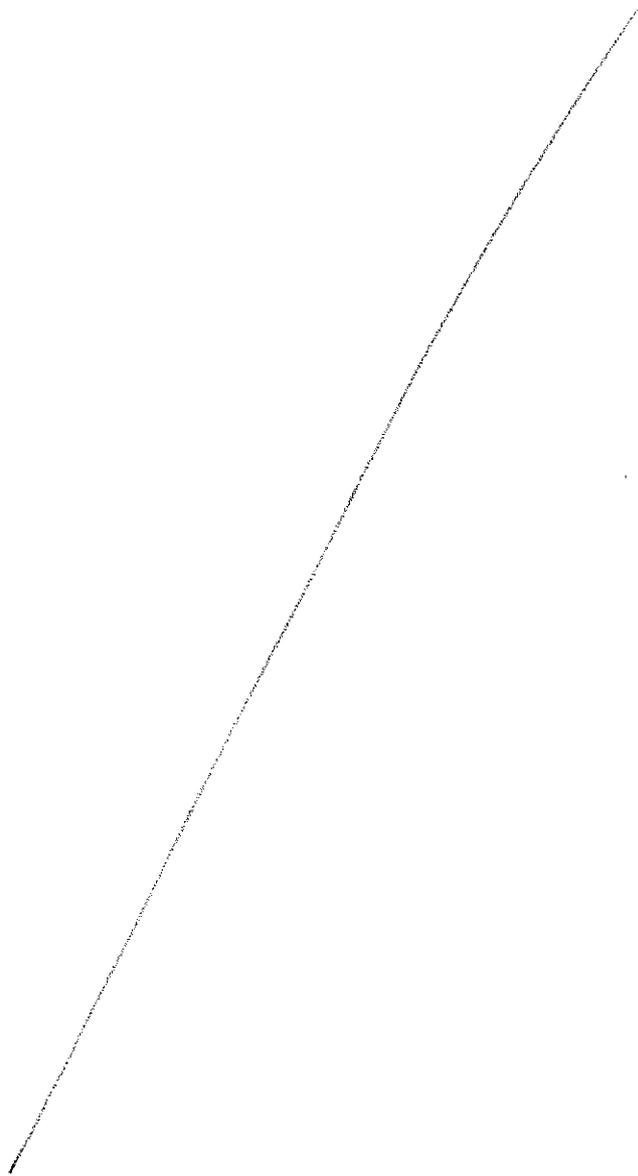
SP

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

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.	3,00	3,00
	MERENDA GRATUITA PER SCUOLA DELL'INFANZIA DI PONTE DI PIAVE (Max 6 punti)	5,82	5,82
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,82	
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.	6,00	6,00
	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 5 punti)	4,35	4,65
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,65	
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.	4,68	5,00
	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti)	3,68	3,88
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,88	
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.	3,79	4,00
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (Max 4 punti)	3,40	3,28
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,40	
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	3,86
	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 3)	3,00	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	3,00
	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 3 punti)	3,00	2,61
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	
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.	3,00	2,61
	FORNITURA IN COMODATO GRATUITO DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA (max punti 2)	2,00	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	2,00
	PRESENZA DI RESPONSABILE CUCINA/DIETISTA (max punti 2)	2,00	1,00
	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	1,00
PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAMETRAZIONE		79,47	77,15

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

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



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

		OTTAVIAN			CSA COOPERATIVA SANT'ANSELMO		
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE (max punti 6)	PUNTI 6 : meno di 10 km			PUNTI 6 : meno di 10 km		
		6,00			6,00		
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 0 : NO		
		2,00			0,00		
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 0 : NO		
		2,00			0,00		
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE E SICUREZZA SUL LAVORO (max punti 2)	PUNTI 2 : UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e OHSAS 18001-2007			PUNTI 0 : NO		
		2,00			0,00		
5	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00		
6	UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 3)	3,00			3,00		
		3,00			3,00		
7	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (max punti 4)	PUNTI 4 : carne bovina e avicunicola "origine Italia"			PUNTI 4 : carne bovina e avicunicola "origine Italia"		
		4,00			4,00		
8	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA (max punti 4)	PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta			PUNTI 4 : "origine Italia" e a filiera corta		
		4,00			4,00		
9	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" (max punti 3)	PUNTI 3 : SI			PUNTI 3 : SI		
		3,00			3,00		
10	UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (max punti 3)	PUNTI 3 : origine Italia e biologico			PUNTI 3 : origine Italia e biologico		
		3,00			3,00		
11	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 2)	2,00			2,00		
		2,00			2,00		
12	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI (max punti 5)	1,00	1,00	1,00	0,90	0,95	0,90
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	1,00			0,92		

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

	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 5$	5,00			4,60		
13	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 2)	0,90	0,80	0,70	0,50	0,60	0,50
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,80			0,53		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 2$	1,60			1,06		
14	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 1)	PUNTI 1 : cadenza annuale			PUNTI 1 : cadenza annuale		
		1,00			1,00		
15	PASTI GRATUITI (PER SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA) (max punti 4)	PUNTI 4 : 100 pasti			PUNTI 4 : 100 pasti		
		4,00			4,00		
16	ROTAZIONE MENU' SU 8 SETTIMANE (max punti 2)	PUNTI 2 : SI			PUNTI 2 : SI		
		2,00			2,00		
17	VARIANTI PASTI (SAD) (max punti 4)	PUNTI 4 : fra 4 primi, 4 secondi, 2 contorni caldi, 2 contorni freddi			PUNTI 4 : fra 4 primi, 4 secondi, 2 contorni caldi, 2 contorni freddi		
		4,00			4,00		
18	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)	PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO			PUNTI 2 : EURO 6, METANO ELETTRICO		
		2,00			2,00		
19	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI (max punti 2)	PUNTI 2 : preparazione menù tradizionali + festa ...			PUNTI 2 : preparazione menù tradizionali + festa ...		
		2,00			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 4 punti)	0,90	1,00	0,90	0,70	0,70	0,85
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,93			0,75		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$ dove $P_{MAX} = 4$	3,72			3,00		
21	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti)	0,90	0,95	0,90	0,60	0,55	0,50
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice	0,92			0,55		

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

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

S.P. B.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	OTTAVIAN	CSA COOPERATIVA SANT'ANSELMO
DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE (max punti 6)	6,00	6,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	6,00	
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.	6,00	6,00
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (max punti 2)	2,00	0,00
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	0,00
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 (max punti 2)	2,00	0,00
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	0,00
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE E SICUREZZA SUL LAVORO (max punti 2)	2,00	0,00
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	0,00
REFERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (max punti 3)	3,00	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	3,00
UTILIZZO DOP E IGP DEL VENETO (max punti 3)	3,00	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	3,00
UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVVICINOLA "ORIGINE ITALIA" (max punti 4)	4,00	4,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00	
R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato 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
UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" E A FILIERA CORTA (max punti 4)	4,00	4,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00	
R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato 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
UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI "ORIGINE ITALIA" (max punti 3)	3,00	3,00
Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,00	

Punteggi Lotto n. 13_San Pietro di Feletto.xls
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

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	3,00
	UTILIZZO DI OLIO "ORIGINE ITALIA" E/O BIOLOGICO (max punti 3)	3,00	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	3,00
	UTILIZZO PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (max punti 2)	2,00	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)	5,00	4,60
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00	
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.	5,00	4,60
	UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (max punti 3)	1,60	1,06
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,60	
13	R = Pmax X Ri / Rmax R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.	2,00	1,33
	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 1)	1,00	1,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,00	
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.	1,00	1,00
	PASTI GRATUITI (PER SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA) (max punti 4)	4,00	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	4,00
	ROTAZIONE MENU' SU 6 SETTIMANE (max punti 2)	2,00	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	2,00
	VARIANTI PASTI (SAD) (max punti 4)	4,00	4,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,00	
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.	4,00	4,00
	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO (max punti 2)	2,00	2,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	2,00	

SMPS

[Handwritten signature]

EP

[Handwritten mark]

Punteggi Lotto n. 13_San Pietro di Feiletto.xls
 All. 2 - punteggi tecnici dopo 1 riparametrazione

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	2,00
	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI (max punti 2)	2,00	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	2,00
	ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE (Max 4 punti)	3,72	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,72	
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	3,23
	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (Max 4 punti)	3,68	2,20
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	3,68	
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	2,39
	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTE ED EMERGENZE (Max 5 punti)	4,25	3,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	4,25	
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	3,53
	N. 1 AUDIT ANNUO (max punti 3)	3,00	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	3,00
	SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI (Max 5 punti)	5,00	5,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	5,00	
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	5,00
	PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPTO NELLA SALA MENSA (max punti 1)	1,00	1,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	1,00	
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.	1,00	1,00
	PRESENZA DI RESPONSABILE CUCINA/DIETISTA (max punti 2)	2,00	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	2,00
PUNTEGGIO TECNICO DOPO 1^ RIPARAMETRAZIONE		80,00	69,08

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

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

SMB

ER

Correa

ER

