

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**  
**PERIODO settembre 2021 – giugno 2024**  
**CIG 8827092ABF**

Verbale creato da: Area Verbale, il: 03/08/2021 18:58

**DETTAGLIO Cartella di Gara**

| Codice Cartella di Gara | Descrizione Cartella di Gara  |
|-------------------------|---|
| tender_17162            | SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CAVASSO NUOVO settembre 2021 – giugno 2024 |

**Impostazioni**

| Codice RDO | Oggetto   | Descrizione  |
|------------|---|--|
| rfq_26441  | SERVIZIO DI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO settembre 2021 – giugno 2024 | SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER ALUNNI E INSEGNANTI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE E DELLE SCUOLE PRIMARIE DI CAVASSO NUOVO ANNI SCOLASTICI 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 |

| Accesso Fornitore                 | Modalità consultazione buste           | Livello Ordinamento | Livello di Aggiudicazione attuale |
|-----------------------------------|--|---------------------|-----------------------------------|
| RDO ad invito (offerta richiesta) | In busta chiusa (apertura sequenziale) | Globale             |                                   |

| Busta Amministrativa           | Busta Tecnica | Busta Economica |
|--------------------------------|---------------|-----------------|
| Sì - Servizio ESPD Disponibile | Sì            | Sì              |

| Strategia di ordinamento delle Offerte | Strategia Busta Economica | Stato RDO           |
|--|---------------------------|---------------------|
| Miglior Punteggio                      | Vince il prezzo più basso | Valutazione Tecnica |

| Massimo Punteggio Tecnico | Punteggio assegnato al Prezzo Migliore |
|---------------------------|--|
| 70                        | 30                                     |

| Valore RDO | Valuta: |
|------------|---------|
| 346.977    | €       |

**ATTRIBUTI RDO**

Tipologia Rdo

Rdo Standard

**INFORMAZIONI TEMPORALI**

Data di Approvazione per la Pubblicazione

09/07/2021 20:00

Data e Ora di Chiusura

30/07/2021 12:00

Inizio Fase di Valutazione delle offerte:

03/08/2021 16:31

|   |   |
|---|---|
| Numero degli Operatori Economici Invitati:                                    | 5 |
| Numero degli Operatori Economici che hanno rifiutato l'invito:                | 0 |
| Numero di operatori economici esclusi in fase di Ricognizione offerte:        | 0 |
| Numero degli Operatori Economici ammessi alle fasi successive di valutazione: | 1 |
| Numero di operatori economici esclusi in fase di Valutazione Amministrativa:  | 0 |

**RISPOSTE TECNICHE DISPONIBILI PER LA VALUTAZIONE**

| Operatore Economico | Data della Risposta               |
|---------------------|-----------------------------------|
| Sodexo Italia SpA   | 29/07/2021 17:26:10 da Andi Marco |

**BUSTA TECNICA**

| Operatori Economici Attivi | Membri del Gruppo di Valutazione Tecnica | Numero Parametri con tipologia di risposta: Data, SI/NO, Lista di valori, Lista Scelta Multipla, Testo, Numerico e Note | Numero Parametri con tipologia di risposta Allegato | Allegati Generici |
|----------------------------|--|---|---|-------------------|
| 1                          | 0  | 5   | 18  | Abilitato         |

**DETTAGLI VALUTAZIONE RISPOSTE TECNICHE**

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Numero di Operatori Economici | 1  |
| Numero di Parametri           | 24 |
| Massimo punteggio busta       | 70 |

|   |   |
|---|---|
| Operatore Economico                         | Sodexo Italia SpA   |
| Escludi risposta Operatore Economico?       | Accettato   |
| Note di esclusione/inclusione ufficiali     |   |
| Punteggio di Default                        | 18  |
| Punteggio Tecnico Corrente                  | 18  |
| Massimo Punteggio Totale                    | 70  |
| Allegato Busta Tecnica firmata digitalmente | TechnicalEnvelopeSummary.pdf.p7m (68 KB); Firma digitale controllata senza errori |

| Utente creatore | Data inserimento commento | Commento | Allegato |
|-----------------|---------------------------|----------|----------|
|-----------------|---------------------------|----------|----------|

| Utente creatore          | Data inserimento commento | Commento   | Allegato |
|--------------------------|---------------------------|--|----------|
| Commissione giudicatrice | 03/08/2021 18:58          | Documentazione presentata nella forma in modo coerente alle prescrizioni della lettera invito; non si tiene conto del diniego presentato in questa fase sull'accesso agli atti perchè incongruente con la dichiarazione esplicita rilasciata nella documentazione amministrativa ed afferente alla non sussistenza, ai fini dell'applicazione dell'art. 53 co. 5 lett.a) e dell'art. 29 del D.Lgs. 50/2016, di informazioni fornite nell'ambito dell'offerta che costituiscano segreti tecnici o commerciali e, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di accesso agli atti con la quale si è autorizzata la Stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara | No       |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Nome Sezione</b>                   | 2.1 Centro cottura e gestione operativa del servizio |
| <b>Lotti associati</b>                |  |
| <b>Subtotale Punteggio di Default</b> | 0  |
| <b>Subtotale punteggio</b>            | 0  |
| <b>Subtotale Punteggio massimo</b>    | 15   |

| Parametro   | Descrizione  |
|---|--|
| 2.1.1 Relazione descrittiva centro cottura e gestione operativa del servizio e della commessa | <p>Deve essere allegata una relazione max 10 facciate formato A4 con altezza minima del carattere equivalente a 10 del formato Arial di Ms Word che deve comprendere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- una descrizione esauriente dei cicli di lavorazione, comprese le diete speciali;</li> <li>- elenco delle attrezzature presenti e loro disposizione sulla planimetria rispetto ai flussi di lavorazione;</li> <li>- l'organico della ditta messo a disposizione della commessa, nel rispetto di quanto indicato come ipotesi di minima nell'art. 26 del presente capitolato, indicando analiticamente mansioni, qualifiche ed esperienza specifica, nonché il rapporto numerico previsto tra addetti e fruitori del servizio. Non va indicato il referente di commessa, oggetto di successivo sub criterio.</li> </ul> |

| Valore                            |                           |   |
|-----------------------------------|---------------------------|---|
| Progetto CAVASSO - Box 14.pdf.p7m |                           | Firma digitale controllata senza errori |
| <b>Punteggio di Default</b>       | <b>Punteggio Corrente</b> | <b>Massimo Punteggio Tecnico</b>        |
|                                   | 0                         | 15                                      |

| Parametro  | Descrizione   |
|--|---|
| 2.1.2 Potenzialità produttiva del centro cottura | L'operatore dovrà dimostrare la potenzialità produttiva del centro cottura, mediante prospetto riportante il numero di pasti potenziali e il numero di pasti medi giornalieri prodotti dal centro di cottura nel mese di maggio 2021 suddiviso per ristorazione assistenziale, scolastica e aziendale (Va utilizzato Allegato 9 |

| Parametro  | Descrizione  |   |
|--|--|---|
| 2.1.2 Potenzialità produttiva del centro cottura | disponibile nell'area allegati- NON computato nelle 10 facciate) |   |
| <b>Valore</b>                                    |  |   |
| allegato 9_potenzialità produttiva.pdf.p7m       |  | Firma digitale controllata senza errori |
| Punteggio di Default                             | Punteggio Corrente   | Massimo Punteggio Tecnico               |
|  | 0  | 0                                       |

| Parametro   | Descrizione   |   |
|---|---|---|
| 2.1.3 Organico del centro cottura in un mese tipo                             | L'operatore dovrà allegare un prospetto che espone l'organico del centro cottura nel mese di maggio 2021 (va utilizzato il modello Allegato 10 disponibile nell'area allegati NON computato nelle 10 facciate). |   |
| <b>Valore</b>   |   |   |
| allegato 10_Organico in servizio presso il centro cottura mese medio_.pdf.p7m |   | Firma digitale controllata senza errori |
| Punteggio di Default  | Punteggio Corrente  | Massimo Punteggio Tecnico               |
|   | 0   | 0                                       |

| Parametro                               | Descrizione  |                           |
|---|--|---------------------------|
| 2.1.4 Planimetria del Centro di Cottura | L'operatore dovrà presentare il lay-out scala 1: 100, con un elenco dei locali/zone che costituiscono il centro di cottura e la relativa superficie (espressa in metri quadri), la descrizione dettagliata delle caratteristiche dei locali, dei percorsi differenziati per l'entrata delle materie prime e per l'uscita del prodotto finito e delle aree di lavoro (elaborato NON computato nelle 10 facciate). |                           |
| <b>Valore</b>                           |  |                           |
| Planimetria e layout 1 100.pdf.p7m      |  |                           |
| Punteggio di Default                    | Punteggio Corrente   | Massimo Punteggio Tecnico |
|   | 0  | 0                         |

|                                       |                           |
|---------------------------------------|---------------------------|
| <b>Nome Sezione</b>                   | 2.2 Referente di commessa |
| <b>Lotti associati</b>                |                           |
| <b>Subtotale Punteggio di Default</b> | 0                         |
| <b>Subtotale punteggio</b>            | 0                         |
| <b>Subtotale Punteggio massimo</b>    | 3                         |

| Parametro                     | Descrizione  |
|-------------------------------|--|
| 2.2.1 Rereferente di commessa | <p>Dovrà essere allegata una relazione max 3 facciate formato A4 con altezza minima del carattere equivalente a 10 del formato Arial di Ms Word che deve comprendere:</p> <p>La ditta dovrà indicare il nominativo del referente di commessa individuato, che deve essere conforme alle caratteristiche minime indicate all'art. 26 del capitolato. Tale figura terrà i contatti con il Comune e dovrà essere reperibile/rintracciabile per eventuali comunicazioni inerenti il servizio.</p> <p>La Ditta dovrà riportare nella relazione un curriculum vitae del referente, e</p> |

| Parametro                         | Descrizione   |   |
|-----------------------------------|---|---|
| 2.2.1 Rereferente di commessa     | specificare il profilo professionale, il potere decisionale e l'ambito dello stesso, le fasce orarie di reperibilità in caso di comunicazioni urgenti e le giornate di presenza nelle strutture comunali oggetto del presente appalto |   |
| <b>Valore</b>                     |   |   |
| Progetto CAVASSO - Box 15.pdf.p7m |   | Firma digitale controllata senza errori |
| Punteggio di Default              | Punteggio Corrente  | Massimo Punteggio Tecnico               |
|                                   | 0   | 3                                       |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Nome Sezione                   | 2.3 Distanza dal centro cottura e centro cottura di emergenza |
| Lotti associati                |   |
| Subtotale Punteggio di Default | 8   |
| Subtotale punteggio            | 8   |
| Subtotale Punteggio massimo    | 8   |

| Parametro                         | Descrizione   |                           |
|-----------------------------------|---|---------------------------|
| 2.3.1 Distanza del centro cottura | <p>Il concorrente dovrà dichiarare la distanza del Centro Cottura dal plesso scolastico di via Rinascimento nr 6 a Cavasso Nuovo.</p> <p>A dimostrazione di quanto dichiarato il concorrente dovrà altresì allegare nell'apposita sezione condizionale una mappa tratta da un programma/ sito / applicazione informatica dedicata (quale Viamichelin, Google Maps) con il percorso più breve, fatte salve le prescrizioni del Codice della Strada (Vedi punto successivo)</p> |                           |
| <b>Valore</b>                     |   |                           |
| da 0 a 14,999 km                  |   |                           |
| Punteggio di Default              | Punteggio Corrente  | Massimo Punteggio Tecnico |
| 6                                 | 6   | 6                         |

| Parametro   | Descrizione  |                           |
|---|--|---------------------------|
| 2.3.2 Mappa attestante la distanza del centro cottura | Mappa attestante la distanza del centro cottura. Vedi punto precedente |                           |
| <b>Valore</b>   |  |                           |
| Progetto CAVASSO - Box 16.pdf.p7m                     |  |                           |
| Punteggio di Default                                  | Punteggio Corrente   | Massimo Punteggio Tecnico |
|   | 0  | 0                         |

| Parametro  | Descrizione  |  |
|--|--|--|
| 2.3.3 Disponibilità di un centro di cottura di emergenza | <p>Il concorrente dovrà dichiarare la disponibilità o meno di un centro di cottura (di proprietà o concesso legittimamente in disponibilità almeno per tutta la durata del contratto) di dimensioni e potenzialità tecnica produttiva adeguate alla fornitura oggetto dell'appalto per far fronte ad eventuali emergenze o chiusure temporanee del centro di cottura individuato per la produzione dei pasti considerando la distanza del Centro Cottura dal plesso scolastico di via di Via</p> |  |

| Parametro  | Descrizione   |                           |
|--|---|---------------------------|
| 2.3.3 Disponibilità di un centro di cottura di emergenza   | Rinascita n. 6, Cavasso Nuovo.<br>A dimostrazione di quanto dichiarato il concorrente dovrà altresì allegare nell'apposita sezione condizionale allegata una mappa tratta da un programma / sito / applicazione informatica dedicata (quale Viamichelin, google maps, etc.) con il percorso più breve, fatte salve le prescrizioni del Codice della Strada. (Vedi punto successivo) |                           |
| <b>Valore</b>  |   |                           |
| dichiara la disponibilità di centro cottura di emergenza ubicato ad una distanza uguale o inferiore a 30 Km: |   |                           |
| Punteggio di Default   | Punteggio Corrente  | Massimo Punteggio Tecnico |
| 2  | 2   | 2                         |

| Parametro   | Descrizione   |                           |
|---|---|---------------------------|
| 2.3.4 Mappa attestante la distanza del centro di cottura di emergenza | Mappa attestante la distanza del centro cottura di emergenza. Vedi punto precedente |                           |
| <b>Valore</b>   |   |                           |
| Progetto CAVASSO - Box 17.pdf.p7m                                     |   |                           |
| Punteggio di Default  | Punteggio Corrente  | Massimo Punteggio Tecnico |
|   | 0   | 0                         |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Nome Sezione</b>                   | 2.4 Ampliamento della percentuale espressa in peso di prodotti biologici |
| <b>Lotti associati</b>                |  |
| <b>Subtotale Punteggio di Default</b> | 0  |
| <b>Subtotale punteggio</b>            | 0  |
| <b>Subtotale Punteggio massimo</b>    | 12   |

| Parametro   | Descrizione  |   |
|---|--|---|
| 2.4.1 Offerta ampliamento percentuale espressa in peso prodotto biologici | L'operatore dovrà procedere mediante la compilazione dell'allegato 11 denominato "Griglia per dichiarazione offerta tecnica ampliamento della percentuale espressa in peso, della gamma di prodotti biologici rispetto alle previsioni dei CAM 10 marzo 2020 tenendo conto dei menù autunno/inverno e primavera, della relativa composizione e della frequenza con cui vengono proposti i singoli alimenti e le relative preparazioni<br>I prodotti di riferimento sono di seguito elencati:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutta, verdura, legumi,</li> <li>• polpa e passata di pomodoro</li> <li>• Pane, pasta, riso e farina <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne Avicola</li> <li>• Pesce</li> <li>• Olio EVO;</li> </ul> </li> </ul> |   |
| <b>Valore</b>   |  |   |
| ALLEGATO 11 griglia ampliamento percentuale CAM ok.pdf.p7m                |  | Firma digitale controllata senza errori |
| Punteggio di Default  | Punteggio Corrente   | Massimo Punteggio Tecnico               |

| Punteggio di Default | Punteggio Corrente | Massimo Punteggio Tecnico |
|----------------------|--------------------|---------------------------|
|                      | 0                  | 12                        |

| Parametro  | Descrizione  |
|--|--|
| 2.4.2 Elenco di prodotti e dei relativi produttori e fornitori | A comprova della dichiarazione afferente all'ampliamento della percentuale espressa in peso della gamma di prodotti biologici offerti rispetto a quelli obbligatoriamente previsti dai CAM 10 marzo 2020, il concorrente dovrà allegare l'elenco dei prodotti con indicazioni dei relativi produttori e fornitori (non le schede tecniche) |

| Valore   |                    |   |
|--|--------------------|---|
| ELENCO PRODOTTI BIO E RELATIVI FORNITORI allegato a All.11.pdf.p7m |                    | Firma digitale controllata senza errori |
| Punteggio di Default   | Punteggio Corrente | Massimo Punteggio Tecnico               |
|  | 0                  | 0                                       |

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Nome Sezione                   | 2.5 Ampliamento della gamma di prodotti DOP, IGP, STG, Equo e Solidale, Aqua |
| Lotti associati                |  |
| Subtotale Punteggio di Default | 0  |
| Subtotale punteggio            | 0  |
| Subtotale Punteggio massimo    | 12   |

| Parametro  | Descrizione  |
|--|--|
| 2.5.1 Ampliamento della gamma di prodotti DOP, IGP, STG, Equo e Solidale, Aqua | <p>Il concorrente dovrà dichiarare mediante l'utilizzo dell'allegato12 denominato ampliamento della gamma di prodotti DOP, IGP, STG, Equo e Solidale, Aqua, prodotti di montagna rispetto a quelle già previsti nelle tabelle merceologiche previste dal capitolato (art. 8 e allegato A): la circostanza, debitamente comprovata, che i prodotti di cui si tratta siano anche a km zero determina altresì l'attribuzione di un ulteriore premialità in termini di punteggio;</p> <p>Di seguito si riporta l'elenco dei prodotti oggetto della presente valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formaggi (minimo 2 prodotti)</li> <li>- Prosciutti e salumi (minimo 2 prodotti)</li> <li>- Ortaggi (minimo 2 prodotti)</li> <li>- Frutta (minimo 2 prodotti)</li> </ul> <p>Si precisa che per ogni prodotto che sia anche a km zero 1 punto, fino al massimo punteggio di sezione.</p> |

| Valore                                  |                    |   |
|---|--------------------|---|
| ALLEGATO 12 griglia prodotti ok.pdf.p7m |                    | Firma digitale controllata senza errori |
| Punteggio di Default                    | Punteggio Corrente | Massimo Punteggio Tecnico               |
|   | 0                  | 12                                      |

| Parametro  | Descrizione  |
|--|--|
| 2.5.2 Elenco prodotti DOP, IGP, STG, Equo e Solidale, Aqua | Il concorrente a dimostrazione dell'offerta afferente all'ampliamento della gamma di prodotti DOP, IGP, STG, Equo e Solidale, Aqua, offerti rispetto a quelle già previsti nelle tabelle merceologiche previste dal capitolato (art. 8 e allegato 1) dovrà allegare schede tecniche che consentano di individuare, per |

| Parametro  | Descrizione   |   |
|--|---|---|
| 2.5.2 Elenco prodotti DOP, IGP, STG, Equo e Solidale, Aqua | ciascun prodotto, la qualificazione del prodotto stesso e i relativi fornitori. |   |
| <b>Valore</b>  |   |   |
| Schede tecniche.pdf.p7m                                    |   | Firma digitale controllata senza errori |
| Punteggio di Default                                       | Punteggio Corrente  | Massimo Punteggio Tecnico               |
|  | 0   | 0                                       |

| Nota                             | Descrizione  |                           |
|----------------------------------|--|---------------------------|
| 2.5.3 Precisazione sui km _ zero | Si precisa che per Km – zero si intendono i 100 km di distanza dalla sede del Comune di Cavasso Nuovo o dal centro cottura se più favorevole al campo di coltivazione/luogo di allevamento del produttore. |                           |
| <b>Valore</b>                    |  |                           |
|                                  |  |                           |
| Punteggio di Default             | Punteggio Corrente   | Massimo Punteggio Tecnico |
|                                  | 0  | 0                         |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Nome Sezione</b>                   | 2.6 Analisi della potabilità dell'acqua dei pozzi artesiani |
| <b>Lotti associati</b>                |   |
| <b>Subtotale Punteggio di Default</b> | 2   |
| <b>Subtotale punteggio</b>            | 2   |
| <b>Subtotale Punteggio massimo</b>    | 2   |

| Parametro  | Descrizione   |                           |
|--|---|---------------------------|
| 2.6.1 Ulteriori Analisi sull'acqua dei pozzi artesiani   | Il concorrente dovrà dichiarare la disponibilità di effettuare ulteriori analisi annuali sull'acqua dei pozzi artesiani. L'acqua dovrà essere analizzata a carico della Ditta, per mezzo di adeguato laboratorio accreditato per l'analisi di acque potabili, ed il referto di analisi inviato, appena disponibile alla Ditta, al Comune ed all'A.A.S. competente per il rilascio del giudizio di potabilità. I parametri richiesti per l'analisi dovranno essere quelli indicati nel sito dell'ASS al link <a href="https://asfo.sanita.fvg.it/it/servizi/acqua_giudizio.html">https://asfo.sanita.fvg.it/it/servizi/acqua_giudizio.html</a> . |                           |
| <b>Valore</b>  |   |                           |
| Il concorrente dichiara la disponibilità ad eseguire analisi annuale sul pozzo punto di prelievo indicato dal Comune |   |                           |
| Punteggio di Default   | Punteggio Corrente  | Massimo Punteggio Tecnico |
| 2  | 2   | 2                         |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Nome Sezione</b>                   | 2.7 Caratteristiche e performance termiche dei contenitori |
| <b>Lotti associati</b>                |  |
| <b>Subtotale Punteggio di Default</b> | 4  |
| <b>Subtotale punteggio</b>            | 4  |
| <b>Subtotale Punteggio massimo</b>    | 4  |

| Parametro   | Descrizione   |   |
|---|---|---|
| 2.7.1 Relazione Caratteristiche e performance dei contenitori per il trasporto del cibo relativamente alla commessa | L'operatore dovrà allegare una relazione max 1 facciata formato A4 con altezza minima del carattere equivalente a 10 del formato Arial di Ms Word che deve descrivere la tipologia di contenitori utilizzati al termine della produzione e durante il trasporto per il mantenimento della temperatura caldo/freddo; Il concorrente dovrà poi procedere mediante scelta opzionale relativamente all'utilizzo dei contenitori; a comprova della dichiarazione l'operatore dovrà caricare a sistema nelle apposite sezioni condizionali le apposite schede tecniche. |   |
| <b>Valore</b>   |   |   |
| Progetto CAVASSO - Box 21.pdf.p7m   |   | Firma digitale controllata senza errori |
| <b>Punteggio di Default</b>   | <b>Punteggio Corrente</b>   | <b>Massimo Punteggio Tecnico</b>        |
|   | 0   | 0                                       |

| Parametro  | Descrizione  |                                  |
|--|--|----------------------------------|
| 2.7.2 Caratteristiche e performance dei contenitori per il trasporto del cibo relativamente alla commessa  | Il concorrente dovrà procedere mediante scelta opzionale relativamente all'utilizzo dei contenitori come dichiarati nella relazione; a comprova della dichiarazione l'operatore dovrà caricare a sistema nelle apposite sezioni condizionali le apposite schede tecniche |                                  |
| <b>Valore</b>  |  |                                  |
| Presenza di contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo in misura unica o comunque prevalente rispetto alle altre due tipologie |  |                                  |
| <b>Punteggio di Default</b>  | <b>Punteggio Corrente</b>  | <b>Massimo Punteggio Tecnico</b> |
| 4  | 4  | 4                                |

| Parametro   | Descrizione   |                                  |
|---|---|----------------------------------|
| 2.7.3 Schede tecniche dei contenitori per il trasporto del cibo | Allegare le schede tecniche dei contenitori per il trasporto del cibo della presente commessa, corrispondenti alla tipologia unica o prevalente indicata al precedente punto 2.7.1. |                                  |
| <b>Valore</b>   |   |                                  |
| Schede tecniche contenitori.pdf.p7m                             |   |                                  |
| <b>Punteggio di Default</b>                                     | <b>Punteggio Corrente</b>   | <b>Massimo Punteggio Tecnico</b> |
|   | 0   | 0                                |

| <b>Nome Sezione</b>                   | 2.8 Educazione alimentare  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Lotti associati</b>                |  |
| <b>Subtotale Punteggio di Default</b> | 0  |
| <b>Subtotale punteggio</b>            | 0  |
| <b>Subtotale Punteggio massimo</b>    | 5  |
| Parametro                             | Descrizione  |
| 2.8.1 Educazione alimentare           | Dovrà essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 nella quale l'operatore economico dovrà illustrare un progetto, per la durata del contratto, di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura e comprendente gli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia del progetto. |
| <b>Valore</b>                         |  |

| Valore                            |                    |  |
|-----------------------------------|--------------------|--|
| Progetto CAVASSO - Box 22.pdf.p7m |                    | Firma digitale controllata<br>senza errori |
| Punteggio di Default              | Punteggio Corrente | Massimo Punteggio Tecnico                  |
|                                   | 0                  | 5  |

| Parametro  | Descrizione  |
|--|--|
| 2.8.2 Educazione alimentare materiale illustrativo | Educazione alimentare: eventuale materiale illustrativo. In caso di necessità di caricamento di più allegati, utilizzare la funzione "allegati generici" indicando nel nome del file che si tratta del fattore 2.8 |

| Valore                            |                    |                           |
|-----------------------------------|--------------------|---------------------------|
| Progetto CAVASSO - Box 22.pdf.p7m |                    |                           |
| Punteggio di Default              | Punteggio Corrente | Massimo Punteggio Tecnico |
|                                   | 0                  | 0                         |

|                                |                    |
|--------------------------------|--------------------|
| Nome Sezione                   | 2.9 Pasti gratuiti |
| Lotti associati                |                    |
| Subtotale Punteggio di Default | 4                  |
| Subtotale punteggio            | 4                  |
| Subtotale Punteggio massimo    | 4                  |

| Parametro            | Descrizione   |                           |
|----------------------|---|---------------------------|
| 2.9.1 Pasti gratuiti | Pasti gratuiti annui a sostegno dell'attività didattica, di aggregazione o di alunni in particolari situazioni di disagio per ciascun anno scolastico |                           |
| Valore               |   |                           |
| 60 pasti annui       |   |                           |
| Punteggio di Default | Punteggio Corrente  | Massimo Punteggio Tecnico |
| 4                    | 4   | 4                         |

|                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| Nome Sezione                   | 2.10 Anti Spreco |
| Lotti associati                |                  |
| Subtotale Punteggio di Default | 0                |
| Subtotale punteggio            | 0                |
| Subtotale Punteggio massimo    | 5                |

| Parametro          | Descrizione  |
|--------------------|--|
| 2.10.1 anti spreco | Anti-spreco<br>Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 nella quale l'operatore economico dovrà illustrare un progetto, per la durata dell'appalto, di recupero degli alimenti non somministrati (nel rispetto della Legge 166/2016) in favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con il Comune e senza costi aggiuntivi |

| Valore                            |  |
|-----------------------------------|--|
| Progetto CAVASSO - Box 24.pdf.p7m | Firma digitale controllata<br>senza errori |

| Punteggio di Default   | Punteggio Corrente  | Massimo Punteggio Tecnico |
|--|---|---------------------------|
|  | 0   | 5                         |
| Parametro  | Descrizione   |                           |
| 2.10.2 Antispreco: materiale illustrativo o convenzioni in corso | Antispreco: materiale illustrativo o convenzioni in corso. In caso di più allegati, utilizzare la funzione Allegati Generici indicando nel nome del file che si tratta del fattore 2.10 |                           |
| Valore   |   |                           |
| Progetto CAVASSO - Box 24.pdf.p7m                                |   |                           |
| Punteggio di Default   | Punteggio Corrente  | Massimo Punteggio Tecnico |
|  | 0   | 0                         |

| <b>Nome Sezione</b>   | 2.11 Comprova dichiarazione presenza segreti tecnici e/o commerciali  |                           |
|---|---|---------------------------|
| <b>Lotti associati</b>  |   |                           |
| <b>Subtotale Punteggio di Default</b>   | 0   |                           |
| <b>Subtotale punteggio</b>  | 0   |                           |
| <b>Subtotale Punteggio massimo</b>  | 0   |                           |
| Parametro   | Descrizione   |                           |
| 2.11.1 Comprova segreti tecnici e/o commerciali   | <p>Nel caso in cui nella dichiarazione della Busta Amministrativa sia stata dichiarata la presenza di segreti tecnici o commerciali, a comprova di quanto dichiarato dovrà esplicitare quali parti dell'offerta intende sottratte all'accesso (indicare pagine / sezioni / parti di riferimento) precisando per ciascuna di esse l'esatta motivazione.</p> <p>In ogni caso, ai sensi del comma 6 dell'art. 53 del D. Lgs. 50/2016, il diritto di accesso su queste informazioni è comunque consentito al concorrente che lo chieda in vista della difesa in giudizio dei propri interessi in relazione alla procedura di affidamento del contratto nell'ambito della quale viene formulata la richiesta di accesso.</p> |                           |
| Valore  |   |                           |
| Progetto CAVASSO - Box 25 (diniego accesso agli atti per Comune di Cavasso Nuovo).pdf.p7m | Firma digitale controllata senza errori   |                           |
| Punteggio di Default  | Punteggio Corrente  | Massimo Punteggio Tecnico |
|   | 0   | 0                         |

| Utente creatore | Data inserimento commento | Commento | Punteggio suggerito | Allegato |
|-----------------|---------------------------|----------|---------------------|----------|
|-----------------|---------------------------|----------|---------------------|----------|

| Utente creatore          | Data inserimento commento | Commento  | Punteggio suggerito | Allegato |
|--------------------------|---------------------------|---|---------------------|----------|
| Commissione giudicatrice | 03/08/2021 18:56          | <p>Dal momento che nella busta amministrativa il concorrente ha esplicitamente dichiarato la non sussistenza, ai fini dell'applicazione dell'art. 53 co. 5 lett.a) e dell'art. 29 del D.Lgs. 50/2016, di informazioni fornite nell'ambito dell'offerta che costituiscano segreti tecnici o commerciali e, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di accesso agli atti ha autorizzato la Stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara, non si può tener conto in detta fase di detto diniego in quanto incogruente con la dichiarazione effettuata con la busta amministrativa.</p> |                     | No       |

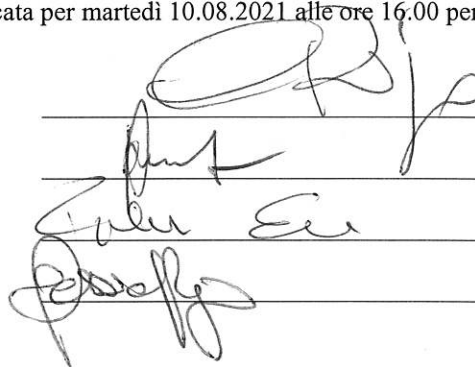
La commissione in seduta pubblica si chiude alle ore 18.03 e viene riconvocata per martedì 10.08.2021 alle ore 16.00 per proseguire i lavori in seduta riservata.

Il Presidente di commissione Rigo Avv.to Cristiana

I commissario: Rangan Geom. Paolo

II commissario Furlan Eves

Segretario verbalizzante Rigo Alessia



Three handwritten signatures are present, each written over a horizontal line. The top signature is the most prominent and appears to be 'Rigo'. The middle signature is less legible but seems to be 'Rangan'. The bottom signature is also less legible but appears to be 'Furlan'.