



Città metropolitana
di Venezia

Città Metropolitana di Venezia
PROTOCOLLO GENERALE
2019/0008172
del 08/02/2019
Classe: 0403 2018/103

STAZIONE UNICA APPALTANTE (S.U.A.)
Via Forte Marghera n. 191 - 30173, Venezia - Mestre
PEC: contratti.cittametropolitana.ve@pecveneto.it

S.U.A. per conto del Comune di Cavallino Treporti

OGGETTO: Concessione del servizio pubblico di ristorazione scolastica del Comune di Cavallino - Treporti e altri utenti e contestuale affidamento del servizio di ristorazione dell'asilo nido comunale. CIG:7605145C2E.

- Importo a base di gara: euro 824.000,00 (IVA esclusa)
- Importo oneri sicurezza non soggetti a ribasso: euro 800,00.

VERBALE N. 2 DEL 10.01.2019

L'anno duemiladiciannove, il giorno dieci del mese di gennaio (10.01.2019) alle ore nove e 5 minuti (ore 09:05), presso il Centro Servizi I della Città Metropolitana di Venezia, Via Forte Marghera n. 191, Cap. 30173 Venezia – Mestre, al piano 0 sala blu, si è riunita in seduta pubblica, come disposto all'art. 21 del disciplinare di gara, la commissione giudicatrice, nominata con determinazione n. 89790 del 07.12.2018 e così composta:

Presidente	dott. Angelo Brugnerotto, dirigente della Stazione Unica Appaltante della Città metropolitana di Venezia
Commissari	1) Sig.ra Annamaria Vian, istruttore amministrativo contabile dei Servizi Educativi – Ufficio scuola del Comune di Cavallino Treporti; 2) dott.ssa Tanja Giacomel istruttore tecnico del Servizio Agricoltura della Città metropolitana di Venezia;
Segretaria verbalizzante	rag.ra Carla De Cassai, istruttore amministrativo del Servizio Gestione procedure contrattuali della Città metropolitana di Venezia

Richiamato il verbale n. 1 del 10.12.2018 e dato atto che della convocazione della seduta pubblica per la data odierna è stata data comunicazione mediante avviso pubblicato sul sito dedicato della Città Metropolitana di Venezia, nell'apposita sezione "Bandi SUA".

E' presente la RUP del Comune di Cavallino – Treporti dott.ssa Renata Enzo.

LA COMMISSIONE:

prelevata la documentazione di gara che era custodita in un armadio cassaforte sottratto al pubblico accesso, ubicato presso il Servizio Gestione procedure contrattuali, procede all'apertura della busta "B – Offerta tecnica" presentata dagli operatori economici ammessi alla procedura in oggetto:

- GEMEAZ ELIOR S.P.A., Via Venezia Giulia, 5/a – 20157 Milano, pec: ufficiogaregemeaz@legalmail.it (C.F. 05351490965);
- SODEXO ITALIA S.P.A., Via F.lli Gracchi, 36 – 20092 Cinisello Balsamo (MI), pec: sodexocommercialescu@legalmail.it (C.F. 00805980158);
- DUSSMANN SERVICE S.R.L., Via San Gregorio, 55 – 20124 Milano, pec: dussmann@gigapec.it (C.F. 00124140211);
- SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A. Viale della Scienza, 26 – 36100 Vicenza, pec: loredana.battaglion@legalmail.it (C.F. 01617950249);
- E.P. S.P.A., Via Giuseppe Palumbo, 26 – 00195 Roma, pec: epnapoli@certificazioneposta.it (C.F.: 05577471005).

e alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal disciplinare di gara al fine di consentire di ufficializzare l'ingresso nella procedura di gara del corredo documentale stesso.

Alle ore dieci e venti minuti (09.20) entra il Sig. Sig. Franza Gianmaria in qualità di procuratore della società DUSSMANN SERVICE S.R.L.

- conferma che le offerte tecniche presentate dai partecipanti sono formalmente corrispondenti a quanto prescritto dal disciplinare di gara e pertanto le stesse saranno oggetto di valutazione nel corso di successive sedute riservate;
- dichiara chiusa la seduta pubblica, e comunica che i lavori proseguiranno in seduta riservata, per procedere alla valutazione dell'offerta tecnica e ai conseguenti adempimenti.

La seduta termina alle ore 9.55.

IL PRESIDENTE (dott. Angelo Brugnerotto) _____

IL COMPONENTE (sig.ra Annamaria Vian) _____

IL COMPONENTE (dott.ssa Tanja Giacomel) _____

LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE (rag.ra Carla De Cassai) _____

VERBALE N. 3 del 10.01.2019

A seguire, alle ore dieci e quindici minuti (ore 10.15), presso il Centro Servizi I della Città Metropolitana di Venezia, sita in via Forte Marghera 191, Cap. 30173 Mestre – Venezia, torre nord, piano zero, sala riunioni del Servizio Procedure Contrattuali, si è riunita in seduta riservata, come disposto all'art. 21 del disciplinare di gara, la commissione giudicatrice

IL PRESIDENTE

alla continua presenza degli altri membri della Commissione, della RUP del Comune di Cavallino – Treporti dott.ssa Renata Enzo e della segretaria verbalizzante:

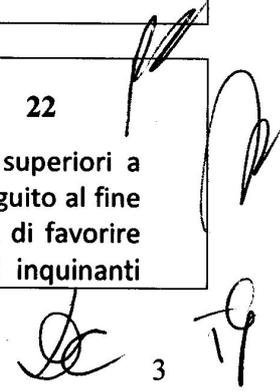
- dichiara aperta la seduta riservata dedicata alla valutazione delle offerte tecniche presentate dai suddetti operatori economici in ordine alla declinazione dei vari criteri del progetto nei termini disposti al punto 18.1 "Criteri di valutazione dell'offerta tecnica" del disciplinare di gara, di seguito riprodotti:

OFFERTA TECNICA => max 75 punti come di seguito attribuiti:

PARAMETRI QUALITÀ	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO: 75 punti
--------------------------	---

1 - CERTIFICAZIONI		Punti MAX 4
1.1 - Possesso certificazione di Sistemi di Gestione della Responsabilità d'impresa SA 8000 Allegare copia della certificazione	0	Nessuna certificazione SA 8000
	2	Possesso certificazione etica responsabilità sociale d'impresa SA 8000
1.2 - Possesso certificazione di settore della serie UNI EN ISO 22005:2008 Allegare copia della certificazione	0	Assenza di certificazione UNI EN ISO 22005:2008
	1	Possesso certificazione di settore della serie UNI EN ISO 22005:2008
1.3 - Possesso certificazione sistema di gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 oppure ISO 45001 Allegare copia della certificazione	0	Assenza di certificazione sistema di gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 oppure ISO 45001
	1	Possesso certificazione sistema di gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 oppure ISO 45001

2 - DERRATE ALIMENTARI	Punti MAX 22
Il concorrente deve indicare quali tipologia di prodotti con caratteristiche superiori a quanto previsto da Capitolato di gara intenda utilizzare, tra quelli indicati di seguito al fine di garantire la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei prodotti agricoli, di favorire processi di sostenibilità ambientale connessi alla riduzione delle emissioni inquinanti	



3

derivanti dal trasporto dei prodotti, nonché la conoscenza delle tradizioni alimentari locali assicurando all'utenza un'adeguata informazione sull'origine e sulle specificità di tali produzioni, integrando anche i programmi didattici di educazione alimentare ed ambientale.

2.1

Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP (2 volte all'anno)	0	NO
	0,5	SI
Radicchio di Chioggia IGP (2 volte all'anno)	0	NO
	0,5	SI
Radicchio di Verona IGP (2 volte all'anno)	0	NO
	0,5	SI
Radicchio rosso di Treviso IGP (2 volte all'anno)	0	NO
	0,5	SI
Radicchio variegato di Castelfranco (2 volte all'anno)	0	NO
	0,5	SI
Insalata di Luisa IGP (2 volte all'anno)	0	NO
	0,5	SI
Pesca di Verona IGP (3 volte all'anno)	0	NO
	0,5	SI
Somministrazione di carne bovina (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica	0	NO
	1,5	SI
Somministrazione di carne suina (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica	0	NO
	0,5	SI
Somministrazione di carne avicola (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica	0	NO
	1,5	SI
Somministrazione di ortofrutta proveniente da agricoltura biologica Regione Veneto	0	NO
	2,0	SI

2.2 a) - Utilizzo del 100% dei prodotti (DOP, IGP, biologici.) indicati a fianco Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti	0	Assenza di qualunque prodotto identificato
	2	Formaggi DOP o IGP
	2	Verdure e frutta biologica
	2	Farine e olio extravergine di oliva - biologici

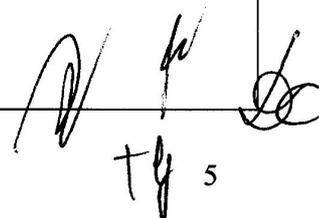
[Handwritten signature]

stessi ed i relativi fornitori		
<u>2.2 b) - Utilizzo del 100% dei prodotti a fianco indicati a Km. Zero</u> Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori	1	Formaggi, latte e derivati
	2	Carni e salumi
	2	Verdura e legumi freschi, patate
	2	Frutta (escluse banane, agrumi e mele)

3 - FORNITORI		Punti MAX 2
Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000:2005 inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari	0	Assenza di certificazione o meno del 20% dei fornitori con certificazione
	1	Dal 20% al 60 % dei fornitori con certificazione
	2	Più del 60 %

4 - CICLO DI PRODUZIONE	Punti MAX 5
--------------------------------	--------------------

Centro cottura di emergenza Disponibilità di un centro cottura (di proprietà o concesso legittimamente in disponibilità almeno per tutta la durata dell'appalto) 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.	0	centro cottura di emergenza disponibile e ubicato ad una distanza superiore a 65 Km dal centro cottura comunale di Ca' Savio, via Cividale, Cavallino-Treporti.
	3	disponibilità di centro cottura di emergenza ubicato ad una distanza tra i 35 e i 65 km dal centro cottura comunale di Ca' Savio, via Cividale, Cavallino-Treporti.
	5	disponibilità di centro cottura di emergenza ubicato ad una distanza inferiore a 35 Km dal centro cottura comunale di Ca' Savio, via Cividale, Cavallino-Treporti.



 tg 5

5 - PERSONALE		Punti MAX 10
5.1 - Personale della ditta per la distribuzione nei refettori (rapporto tra numero addetti e n° pasti distribuiti)	0	rapporto di 1/50 per scuola primaria e rapporto di 1/40 per scuola dell'infanzia
	2	rapporto tra 1/49 e 1/39 per scuola primaria e rapporto tra 1/39 e 1/29 per scuola dell'infanzia
	4	rapporto inferiore a 1/39 per la scuola primaria e 1/29 per la scuola d'infanzia
5.2 - Formazione del personale Deve essere allegata una relazione tecnica di max 2 facciate in cui sia descritto e pianificato il percorso formativo previsto per tutti gli operatori del servizio di ristorazione scolastica distinguendo tra quelli obbligatori e quelli facoltativi, in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, sistemi di gestione della qualità certificato da ente accreditato, igiene alimentare, procedure operative e di autocontrollo, gestione delle diete speciali e relativi pericoli, utilizzo delle attrezzature, ecc. Dovranno essere utilizzati i seguenti descrittori: materie trattate, il calendario, la quantità di ore e le modalità di realizzazione di corsi a favore dei singoli lavoratori impiegati per il servizio di ristorazione collettiva scolastica oggetto di questo appalto (cuochi, aiuto cuochi, addetti mensa, responsabile del servizio, ecc.), le misure adottate per permettere la verifica dell'effettiva realizzazione dei corsi nelle modalità e tempi proposti (modalità trasmissione dati all'ente), i percorsi formativi che riguardino tematiche relativi	6	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 6$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. <u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> pertinenza del percorso formativo alle finalità del progetto, grado di coinvolgimento, qualità e quantità delle risorse impiegate, chiarezza e grado di dettaglio, con la precisazione dei termini, concretezza, utilità e grado di realizzabilità; descrizione degli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia.

alla sostenibilità ambientale dei consumi implicati all'oggetto di questo Appalto.		
--	--	--

6 - DIETE SPECIALI		Punti MAX 4
<p>Migliorie per garantire processi produttivi delle diete speciali</p> <p>Deve essere allegata una relazione max 1 facciata formato A4 che deve comprendere la descrizione delle misure attuative per migliorare la qualità organolettica e igienica delle diete speciali</p>	4	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 4$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p><u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u></p> <p>completezza ed efficacia del piano delle misure che si intendono adottare</p>

7 - ATTREZZATURE		Punti MAX 11
<p>7.1 - Migliorie dei locali:</p> <p>Centro cottura</p> <p>Deve essere allegata una relazione, max 3 facciate formato A4, nella quale l'operatore economico dovrà illustrare un progetto redatto sulla base del sopralluogo effettuato. Saranno valutate proposte di attrezzature da inserire (es.: forno a 20 teglie, polpettatrice, ecc.).</p>	6	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 6$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p><u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u></p> <p>pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, numero di attrezzature sostituite /integrate, tempistica di realizzazione delle migliorie, chiarezza e grado di dettaglio degli interventi.</p>
<p>7.2 - Locali mensa e refettori:</p> <p>proposta di distribuzione ed organizzazione degli spazi, migliorie delle attrezzature.</p> <p>Deve essere allegata una relazione, max 3 facciate formato A4, nella quale l'operatore economico dovrà illustrare un progetto redatto sulla base del sopralluogo effettuato, nel quale si prevedano riorganizzazione degli spazi,</p>	5	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 5$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p><u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u></p> <p>pertinenza e funzionalità del contenuto alle finalità del progetto, numero di attrezzature</p>

migliorie e ottimizzazione delle attrezzature.		sostituite /integrate, tempistica di realizzazione delle migliorie, chiarezza e grado di dettaglio degli interventi.
--	--	--

8 - INFORMAZIONE E AUMENTO PERCEZIONE DELLA QUALITÀ Punti MAX 9		
<p>8.1 - Educazione alimentare</p> <p>Deve essere allegata una relazione max</p> <p>3 facciate formato A4 nella quale l'operatore economico dovrà illustrare un progetto, per la durata dell'appalto, di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura (come da Linee Guida Regione Veneto 2017) e comprendente gli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia del progetto.</p>	5	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 5$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p><u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u></p> <p>pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, grado di coinvolgimento delle scuole, qualità e quantità delle risorse impiegate, chiarezza e grado di dettaglio, con la precisazione dei termini, concretezza, utilità e grado di realizzabilità; descrizione degli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia</p>
<p>8.2 - Aspetti per aumentare il livello di informazione e fiducia della collettività</p> <p>Deve essere allegata una relazione di max 2 facciate in cui si descrivano esaustivamente e in modo coerente le attività o i servizi aggiuntivi che intende proporre per consentire maggiore informazione agli utenti in relazione alle caratteristiche produttive del servizio di ristorazione scolastica con lo scopo di elevare il livello fiducia dell'utenza. Si dovranno utilizzare i seguenti descrittori: attività e servizi aggiuntivi previsti, informazioni previste (es. menù, ricette, schede tecniche dei prodotti, aspetti merceologiche dei prodotti alimentari, informazioni relative all'accettabilità dei pasti, locandine o brochure del servizio ristorativo, brochure di educazione</p>	4	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 4$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p><u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u></p> <p>pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, grado di coinvolgimento dell'utenza, qualità e quantità delle risorse impiegate, chiarezza e grado di dettaglio, con la precisazione dei termini, concretezza, utilità e grado di realizzabilità; descrizione degli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia.</p> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  </div>

alimentare, ecc.), modalità di accesso all'informazione, frequenza prevista per ogni iniziativa, tempi e modalità di realizzazione		
--	--	--

9 - PROGETTO DI GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO Punti MAX 6		
<p>Deve essere allegata una relazione max</p> <p>4 facciate formato A4 nella quale l'operatore economico dovrà illustrare un progetto, per la durata dell'appalto, di gestione informatizzata del servizio sulla base di tariffe differenziate con modalità pre-pagato, valutato dalla commissione di gara in base alla sua efficacia e realizzabilità.</p>	6	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> <p style="text-align: center;">P = mc x 6</p> <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p><u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u></p> <p>pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, affidabilità del sistema, tecnologie del sistema, funzionalità del software, misure adottate per la sicurezza fisica e logica del sistema.</p>

10 - ANTI-SPRECO Punti MAX 2		
Recupero alimenti non somministrati, nel rispetto della L. 166/2016 (antisprechi)	0	NO
	2	SI

*Ogni Commissario provvederà, in base ai criteri motivazionali indicati, ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

- | | |
|-----------------|-------------------------|
| - Irrilevante | coefficiente pari a 0,0 |
| - Insufficiente | coefficiente pari a 0,2 |
| - Sufficiente | coefficiente pari a 0,4 |
| - Buono | coefficiente pari a 0,6 |
| - Ottimo | coefficiente pari a 0,8 |
| - Eccellente | coefficiente pari a 1,0 |

Giudizio	Descrizione	Coefficiente
IRRILEVANTE	nel caso di trattazione assente che denota nulla o assenza di rispondenza con le aspettative.	0,0
INSUFFICIENTE	nel caso in cui non vi sia rispondenza delle proposte ed alle esigenze	0,2

	dell'ente; mancanza di fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; insufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; mancanza di concretezza delle soluzioni; insufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, non in linea con gli standard richiesti	
SUFFICIENTE	nel caso in cui vi sia sufficiente rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; sufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; sufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, in linea con gli standard richiesti	0,4
BUONO	nel caso in cui vi sia rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; buon grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, più che in linea con gli standard richiesti	0,6
OTTIMO	nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza e innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, superiore agli standard richiesti	0,8
ECCELLENTE	nel caso in cui vi sia assoluta rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; concreta fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; massima chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; massima concretezza e innovazione delle soluzioni; elevato grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, molto superiore agli standard richiesti	1,00

Non si procede a nessuna riparametrazione, come previsto dal disciplinare di gara al paragrafo 18.4.

N.B.

Il risultato finale di ogni singola formula applicata per l'attribuzione dei punteggi verrà arrotondato alla seconda cifra decimale: per eccesso qualora la terza cifra decimale risulti pari o superiore a cinque, oppure per difetto qualora la terza cifra decimale risulti inferiore a cinque.

LA COMMISSIONE

procede alla valutazione delle offerte tecniche secondo l'ordine di protocollazione delle offerte presentate dagli operatori economici, prendendo in considerazione ogni elemento oggetto di valutazione per ciascuna offerta ammessa, a partire dal primo e quindi procedere, sempre nel riferito ordine dei plichi, all'esame dei successivi elementi.

Comincia prendendo in considerazione l'elemento di valutazione di natura quantitativa "1 - Certificazioni", i punteggi attribuiti sono i seguenti:

Sub criterio 1.1	Possesso certificazione di Sistemi di Gestione della Responsabilità d'impresa SA 8000	PUNTEGGIO
1 - GEMEAZ ELIOR S.P.A.	<input type="checkbox"/> Nessuna certificazione SA 8000 <input checked="" type="checkbox"/> Possesso certificazione etica responsabilità sociale d'impresa SA 8000	2
2 - SODEXO ITALIA S.P.A.	<input type="checkbox"/> Nessuna certificazione SA 8000 <input checked="" type="checkbox"/> Possesso certificazione etica responsabilità sociale d'impresa SA 8000	2
3 - DUSSMANN SERVICE S.R.L.,	<input type="checkbox"/> Nessuna certificazione SA 8000 <input checked="" type="checkbox"/> Possesso certificazione etica responsabilità sociale d'impresa SA 8000	2
4 - SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	<input type="checkbox"/> Nessuna certificazione SA 8000 <input checked="" type="checkbox"/> Possesso certificazione etica responsabilità sociale d'impresa SA 8000	2
5 - E.P. S.P.A.,	<input type="checkbox"/> Nessuna certificazione SA 8000 <input checked="" type="checkbox"/> Possesso certificazione etica responsabilità sociale d'impresa SA 8000	2

Sub criterio 1.2	Possesso certificazione di settore della serie UNI EN ISO 22005:2008	PUNTEGGIO
1 - GEMEAZ ELIOR S.P.A.	<input type="checkbox"/> Assenza di certificazione UNI EN ISO 22005:2008 <input checked="" type="checkbox"/> Possesso certificazione di settore della serie UNI EN ISO 22005:2008	1
2 - SODEXO ITALIA S.P.A.	<input type="checkbox"/> Assenza di certificazione UNI EN ISO 22005:2008 <input checked="" type="checkbox"/> Possesso certificazione di settore della serie UNI EN ISO 22005:2008	1
3 - DUSSMANN SERVICE S.R.L.,	<input type="checkbox"/> Assenza di certificazione UNI	1

	<p>EN ISO 22005:2008</p> <p>■ Possesso certificazione di settore della serie UNI EN ISO 22005:2008</p>	
4 - SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	<p>□ Assenza di certificazione UNI EN ISO 22005:2008</p> <p>■ Possesso certificazione di settore della serie UNI EN ISO 22005:2008</p>	1
5 - E.P. S.P.A.,	<p>□ Assenza di certificazione UNI EN ISO 22005:2008</p> <p>■ Possesso certificazione di settore della serie UNI EN ISO 22005:2008</p>	1

Sub criterio 1.3	<p>Possesso certificazione sistema di gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 oppure ISO 45001</p>	PUNTEGGIO
1 - GEMEAZ ELIOR S.P.A.	<p>□ Assenza di certificazione sistema di gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 oppure ISO 45001</p> <p>■ Possesso certificazione sistema di gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 oppure ISO 45001</p>	1
2 - SODEXO ITALIA S.P.A.	<p>□ Assenza di certificazione sistema di gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 oppure ISO 45001</p> <p>■ Possesso certificazione sistema di gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 oppure ISO 45001</p>	1
3 - DUSSMANN SERVICE S.R.L.	<p>□ Assenza di certificazione sistema di gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 oppure ISO 45001</p> <p>■ Possesso certificazione sistema di gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 oppure ISO 45001</p>	1

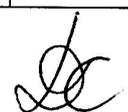
[Handwritten signatures and initials]

12

4 - SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	<input type="checkbox"/> Assenza di certificazione sistema di gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 oppure ISO 45001 <input checked="" type="checkbox"/> Possesso certificazione sistema di gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 oppure ISO 45001	1
5 - E.P. S.P.A.,	<input type="checkbox"/> Assenza di certificazione sistema di gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 oppure ISO 45001 <input checked="" type="checkbox"/> Possesso certificazione sistema di gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 oppure ISO 45001	1

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa 2) *DERRATE ALIMENTARI* porta ai seguenti punteggi:

Sub criterio 2.1	Prodotti da utilizzare	PUNTEGGIO
1 - GEMEAZ ELIOR S.P.A.	<input checked="" type="checkbox"/> Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> Radicchio di Chioggia IGP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> Radicchio di Verona IGP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> Radicchio rosso di Treviso IGP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> Radicchio variegato di Castelfranco (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> Insalata di Luisa IGP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> Pesca di Verona IGP (3 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> Somministrazione di carne bovina (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> Somministrazione di carne suina (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> Somministrazione di carne avicola (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> Somministrazione di ortofrutta proveniente da agricoltura biologica Regione Veneto <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI	9
	<input checked="" type="checkbox"/> Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI	




<p>2 - SODEXO ITALIA S.P.A.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Radicchio di Chioggia IGP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Radicchio di Verona IGP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Radicchio rosso di Treviso IGP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Radicchio variegato di Castelfranco (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Insalata di Luisa IGP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Pesca di Verona IGP (3 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Somministrazione di carne bovina (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Somministrazione di carne suina (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Somministrazione di carne avicola (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Somministrazione di ortofrutta proveniente da agricoltura biologica Regione Veneto <input type="checkbox"/> NO ■ SI 	<p>9</p>
<p>3 - DUSSMANN SERVICE S.R.L.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Radicchio di Chioggia IGP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Radicchio di Verona IGP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Radicchio rosso di Treviso IGP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Radicchio variegato di Castelfranco (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Insalata di Luisa IGP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Pesca di Verona IGP (3 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Somministrazione di carne bovina (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Somministrazione di carne suina (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Somministrazione di carne avicola (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Somministrazione di ortofrutta proveniente da agricoltura biologica Regione Veneto <input type="checkbox"/> NO ■ SI 	<p>9</p> 
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI 	 



<p>4 - SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Radicchio di Chioggia IGP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Radicchio di Verona IGP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Radicchio rosso di Treviso IGP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Radicchio variegato di Castelfranco (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Insalata di Luisa IGP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Pesca di Verona IGP (3 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Somministrazione di carne bovina (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Somministrazione di carne suina (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Somministrazione di carne avicola (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Somministrazione di ortofrutta proveniente da agricoltura biologica Regione Veneto <input type="checkbox"/> NO ■ SI 	<p>9</p>
<p>5 - E.P. S.P.A.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Radicchio di Chioggia IGP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Radicchio di Verona IGP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Radicchio rosso di Treviso IGP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Radicchio variegato di Castelfranco (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Insalata di Luisa IGP (2 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Pesca di Verona IGP (3 volte all'anno) <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Somministrazione di carne bovina (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Somministrazione di carne suina (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Somministrazione di carne avicola (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica <input type="checkbox"/> NO ■ SI ■ Somministrazione di ortofrutta proveniente da agricoltura biologica Regione Veneto <input type="checkbox"/> NO ■ SI 	<p>9</p>

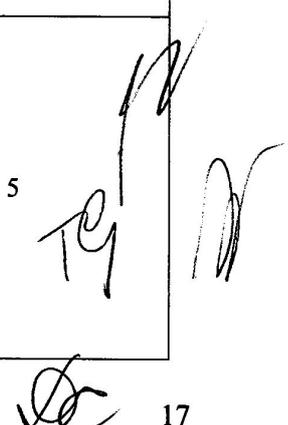
Tg




Sub criterio 2.2 a)	Utilizzo del 100% dei prodotti (DOP, IGP, biologici.)	PUNTEGGIO
1 - GEMEAZ ELIOR S.P.A.	<input type="checkbox"/> Assenza di qualunque prodotto identificato <input checked="" type="checkbox"/> Formaggi DOP o IGP <input checked="" type="checkbox"/> Verdure e frutta biologica <input checked="" type="checkbox"/> Farine e olio extravergine di oliva – biologici	6
2 - SODEXO ITALIA S.P.A.	<input type="checkbox"/> Assenza di qualunque prodotto identificato <input checked="" type="checkbox"/> Formaggi DOP o IGP <input checked="" type="checkbox"/> Verdure e frutta biologica <input checked="" type="checkbox"/> Farine e olio extravergine di oliva – biologici	6
3 - DUSSMANN SERVICE S.R.L.	<input type="checkbox"/> Assenza di qualunque prodotto identificato <input checked="" type="checkbox"/> Formaggi DOP o IGP <input checked="" type="checkbox"/> Verdure e frutta biologica <input checked="" type="checkbox"/> Farine e olio extravergine di oliva – biologici	6
4 - SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	<input type="checkbox"/> Assenza di qualunque prodotto identificato <input checked="" type="checkbox"/> Formaggi DOP o IGP <input checked="" type="checkbox"/> Verdure e frutta biologica <input checked="" type="checkbox"/> Farine e olio extravergine di oliva – biologici	6
5 - E.P. S.P.A.	<input type="checkbox"/> Assenza di qualunque prodotto identificato <input checked="" type="checkbox"/> Formaggi DOP o IGP <input checked="" type="checkbox"/> Verdure e frutta biologica	6

	<ul style="list-style-type: none"> ■ Farine e olio extravergine di oliva – biologici 	
--	---	--

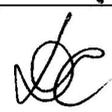
Sub criterio 2.2 b)	Utilizzo del 100% dei prodotti a fianco indicati a Km. Zero	PUNTEGGIO
1 - GEMEAZ ELIOR S.P.A.	<input type="checkbox"/> Assenza di qualunque prodotto identificato <ul style="list-style-type: none"> ■ Formaggi, latte e derivati ■ Carni e salumi ■ Verdura e legumi freschi, patate ■ Frutta (escluse banane, agrumi e mele) 	7
2 - SODEXO ITALIA S.P.A.	<input type="checkbox"/> Assenza di qualunque prodotto identificato <ul style="list-style-type: none"> ■ Formaggi, latte e derivati ■ Carni e salumi ■ Verdura e legumi freschi, patate ■ Frutta (escluse banane, agrumi e mele) 	7
3 - DUSSMANN SERVICE S.R.L.	<input type="checkbox"/> Assenza di qualunque prodotto identificato <ul style="list-style-type: none"> ■ Formaggi, latte e derivati ■ Carni e salumi ■ Verdura e legumi freschi, patate ■ Frutta (escluse banane, agrumi e mele) 	7
4 - SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	<input type="checkbox"/> Assenza di qualunque prodotto identificato <ul style="list-style-type: none"> ■ Formaggi, latte e derivati <input type="checkbox"/> Carni e salumi ■ Verdura e legumi freschi, patate ■ Frutta (escluse banane, agrumi e 	5



	mele)	
5 - E.P. S.P.A.	<input type="checkbox"/> Assenza di qualunque prodotto identificato <input checked="" type="checkbox"/> Formaggi, latte e derivati <input checked="" type="checkbox"/> Carni e salumi <input checked="" type="checkbox"/> Verdura e legumi freschi, patate <input checked="" type="checkbox"/> Frutta (escluse banane, agrumi e mele)	7

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa 3) *FORNITORI* porta al seguente punteggio:

criterio 3	Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000:2005 inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari	PUNTEGGIO
1 - GEMEAZ ELIOR S.P.A.	<input type="checkbox"/> Assenza di certificazione o meno del 20% dei fornitori con certificazione <input checked="" type="checkbox"/> Dal 20% al 60 % dei fornitori con certificazione <input type="checkbox"/> Più del 60 %	1
2 - SODEXO ITALIA S.P.A.	<input type="checkbox"/> Assenza di certificazione o meno del 20% dei fornitori con certificazione <input type="checkbox"/> Dal 20% al 60 % dei fornitori con certificazione <input checked="" type="checkbox"/> Più del 60 %	2
3 - DUSSMANN SERVICE S.R.L.	<input type="checkbox"/> Assenza di certificazione o meno del 20% dei fornitori con certificazione <input type="checkbox"/> Dal 20% al 60 % dei fornitori con certificazione <input checked="" type="checkbox"/> Più del 60 %	2
4 - SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	<input type="checkbox"/> Assenza di certificazione o meno del 20% dei fornitori con certificazione <input type="checkbox"/> Dal 20% al 60 % dei fornitori con certificazione <input checked="" type="checkbox"/> Più del 60 %	2

5 - E.P. S.P.A.	<input type="checkbox"/> Assenza di certificazione o meno del 20% dei fornitori con certificazione <input type="checkbox"/> Dal 20% al 60 % dei fornitori con certificazione <input checked="" type="checkbox"/> Più del 60 %	2
-----------------	---	---

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa 4) *CICLO DI PRODUZIONE* porta al seguente punteggio:

Criterio 4	Centro cottura di emergenza Disponibilità di un centro cottura (di proprietà o concesso legittimamente in disponibilità almeno per tutta la durata dell'appalto) 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.	PUNTEGGIO
1 - GEMEAZ ELIOR S.P.A.	<input type="checkbox"/> centro cottura di emergenza disponibile e ubicato ad una distanza superiore a 65 Km <input checked="" type="checkbox"/> disponibilità di centro cottura di emergenza ubicato ad una distanza tra i 35 e i 65 Km <input type="checkbox"/> disponibilità di centro cottura di emergenza ubicato ad una distanza inferiore a 35 Km	3
2 - SODEXO ITALIA S.P.A.	<input type="checkbox"/> centro cottura di emergenza disponibile e ubicato ad una distanza superiore a 65 Km <input type="checkbox"/> disponibilità di centro cottura di emergenza ubicato ad una distanza tra i 35 e i 65 Km <input checked="" type="checkbox"/> disponibilità di centro cottura di emergenza ubicato ad una distanza inferiore a 35 Km	5
3 - DUSSMANN SERVICE S.R.L.	<input type="checkbox"/> centro cottura di emergenza disponibile e ubicato ad una distanza superiore a 65 Km <input checked="" type="checkbox"/> disponibilità di centro cottura di emergenza ubicato ad una distanza tra i 35 e i 65 Km <input type="checkbox"/> disponibilità di centro cottura di emergenza ubicato ad una distanza inferiore a 35 Km	3
4 - SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	<input type="checkbox"/> centro cottura di emergenza disponibile e ubicato ad una distanza superiore a 65 Km <input type="checkbox"/> disponibilità di centro cottura di emergenza ubicato ad una distanza tra i 35 e i 65 Km	5

	<ul style="list-style-type: none"> ■ disponibilità di centro cottura di emergenza ubicato ad una distanza inferiore a 35 Km 	
5 - E.P. S.P.A.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> centro cottura di emergenza disponibile e ubicato ad una distanza superiore a 65 Km ■ disponibilità di centro cottura di emergenza ubicato ad una distanza tra i 35 e i 65 Km <input type="checkbox"/> disponibilità di centro cottura di emergenza ubicato ad una distanza inferiore a 35 Km 	3

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa 5) *PERSONALE* porta al seguente punteggio:

Sub criterio 5.1	Personale della ditta per la distribuzione nei refettori (rapporto tra numero addetti e n° pasti distribuiti)	PUNTEGGIO
1 - GEMEAZ ELIOR S.P.A.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> rapporto di 1/50 per scuola primaria e rapporto di 1/40 per scuola dell'infanzia <input type="checkbox"/> rapporto tra 1/49 e 1/39 per scuola primaria e rapporto tra 1/39 e 1/29 per scuola dell'infanzia ■ rapporto inferiore a 1/39 per la scuola primaria e 1/29 per la scuola d'infanzia 	4
2 - SODEXO ITALIA S.P.A.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> rapporto di 1/50 per scuola primaria e rapporto di 1/40 per scuola dell'infanzia <input type="checkbox"/> rapporto tra 1/49 e 1/39 per scuola primaria e rapporto tra 1/39 e 1/29 per scuola dell'infanzia ■ rapporto inferiore a 1/39 per la scuola primaria e 1/29 per la scuola d'infanzia 	4
3 - DUSSMANN SERVICE S.R.L.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> rapporto di 1/50 per scuola primaria e rapporto di 1/40 per scuola dell'infanzia <input type="checkbox"/> rapporto tra 1/49 e 1/39 per scuola primaria e rapporto tra 1/39 e 1/29 per scuola dell'infanzia ■ rapporto inferiore a 1/39 per la scuola primaria e 1/29 per la scuola d'infanzia 	4
4 - SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> rapporto di 1/50 per scuola primaria e rapporto di 1/40 per scuola dell'infanzia <input type="checkbox"/> rapporto tra 1/49 e 1/39 per scuola primaria e rapporto tra 1/39 e 1/29 per scuola dell'infanzia 	4

	<ul style="list-style-type: none"> ■ rapporto inferiore a 1/39 per la scuola primaria e 1/29 per la scuola d'infanzia 	
5 - E.P. S.P.A.	<ul style="list-style-type: none"> □ rapporto di 1/50 per scuola primaria e rapporto di 1/40 per scuola dell'infanzia □ rapporto tra 1/49 e 1/39 per scuola primaria e rapporto tra 1/39 e 1/29 per scuola dell'infanzia ■ rapporto inferiore a 1/39 per la scuola primaria e 1/29 per la scuola d'infanzia 	4

La valutazione dell'elemento di natura qualitativa 5.2) *DIETE SPECIALI* porta ai seguenti giudizi e conseguente punteggio:

<i>Operatore economico</i>	<i>Sub criterio 5.2</i> <i>punt. max. attribuibile 6 punti</i>			
	<i>COMMISSARI</i>			<i>Punti attribuiti</i>
1 - GEMEAZ ELIOR S.P.A.	<i>Brugnerotto</i>	<i>Vian</i>	<i>Giacomel</i>	
	0,6	0,6	0,6	3,60
2 - SODEXO ITALIA S.P.A.	<i>COMMISSARI</i>			<i>Punti attribuiti</i>
	<i>Brugnerotto</i>	<i>Vian</i>	<i>Giacomel</i>	
	0,8	0,8	0,8	4,80
3 - DUSSMANN SERVICE S.R.L.	<i>COMMISSARI</i>			<i>Punti attribuiti</i>
	<i>Brugnerotto</i>	<i>Vian</i>	<i>Giacomel</i>	
	0,8	0,8	0,8	4,80
4 - SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	<i>COMMISSARI</i>			<i>Punti attribuiti</i>
	<i>Brugnerotto</i>	<i>Vian</i>	<i>Giacomel</i>	
	0,8	0,8	0,8	4,80
5 - E.P. S.P.A.	<i>COMMISSARI</i>			<i>Punti attribuiti</i>
	<i>Brugnerotto</i>	<i>Vian</i>	<i>Giacomel</i>	
	0,4	0,4	0,4	2,40

La valutazione dell'elemento di natura qualitativa 6) *DIETE SPECIALI* porta ai seguenti giudizi e conseguente punteggio:

<i>Operatore economico</i>	Criterion 6 <i>punt. max. attribuibile 4 punti</i>			
	<i>COMMISSARI</i>			<i>Punti attribuiti</i>
1 - GEMEAZ ELIOR S.P.A.	<i>Brugnerotto</i>	<i>Vian</i>	<i>Giacomet</i>	
	0,4	0,4	0,4	
2 - SODEXO ITALIA S.P.A.	<i>COMMISSARI</i>			<i>Punti attribuiti</i>
	<i>Brugnerotto</i>	<i>Vian</i>	<i>Giacomet</i>	
3 - DUSSMANN SERVICE S.R.L.	<i>Brugnerotto</i>	<i>Vian</i>	<i>Giacomet</i>	4,00
	1,0	1,0	1,0	
4 - SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.	<i>COMMISSARI</i>			<i>Punti attribuiti</i>
	<i>Brugnerotto</i>	<i>Vian</i>	<i>Giacomet</i>	
5 - E.P. S.P.A.	<i>Brugnerotto</i>	<i>Vian</i>	<i>Giacomet</i>	1,87
	0,4	0,4	0,6	

IL PRESIDENTE

- alle ore 14,00 dichiara conclusa la seduta riservata, rinviando alle ore 11.00 del giorno 22.01.2019 il proseguimento della valutazione delle offerte tecniche, sempre in seduta riservata.

Al termine della seduta la documentazione valutata viene riposta nelle relative buste e custodita in un armadio cassaforte sottratto al pubblico accesso, ubicato presso il Servizio Gestione procedure contrattuali.

La rag.ra Carla De Cassai viene designata custode della documentazione.

IL PRESIDENTE (dott. Angelo Brugnerotto) _____

IL COMPONENTE (Sig.ra Annamaria Vian) _____

IL COMPONENTE (dott.ssa Tanja Giacomet) _____

LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE (rag.ra Carla De Cassai) _____

The image shows four handwritten signatures in black ink, each written over a horizontal line. From top to bottom, they correspond to the President (Angelo Brugnerotto), the Component (Annamaria Vian), the Component (Tanja Giacomet), and the Secretary (Carla De Cassai). The signatures are cursive and somewhat stylized.