Prot. 24875 del cl. 002-13 fasc. 2020/20/0

10/09/2020

Stazione Unica Appaltante Provincia di Pesaro Urbino

Servizio di refezione scolastica anno 2020-2021 con opzione di proroga sino al 31/07/2022 per il Comune di Terre Roveresche (PU)

Valore Stimato: Euro 162'261.34 IVA esclusa

(codice gara interno: G00091)

CIG: 8338473599

VERBALE DI GARA N. 2 (Apertura e Valutazione Offerta Tecnica)

In conformità a quanto previsto dagli atti posti a base della procedura in oggetto, l'anno **duemilaventi** (2020), il mese di **settembre** (09), il giorno **dieci** (10), alle ore otto e trenta (08:30), si è riunita in seduta riservata, presso la sede della Stazione Appaltante 'Stazione Unica Appaltante Provincia di Pesaro Urbino', sita in Pesaro (PU), Viale Gramsci, 4, la Commissione di gara nominata con Determinazione Dirigenziale n° 801 del 02-09-2020, nelle persone dei Sigg.ri:

Dott. Domenicucci Marco, nel ruolo di Presidente

Dott. Aiudi Giuseppe nel ruolo di Membro della commissione

Dott.ssa Berardinelli Federica, nel ruolo di Membro della commissione

Dott. Rossi Carlo, Funzionario Amministrativo della P.O. Appalti e Contratti, nel ruolo di Segretario Verbalizzante

PREMESSO CHE

in esecuzione delle Determinazioni a contrarre n° 121 del 25-06-2020 e n. 131 del 07-07-2020 del Comune di Terre Roveresche è stata indetta la procedura di affidamento inoggetto ai sensi attraverso la piattaforma telematica disponibile all'indirizzo web: https://sua.provincia.pu.it/PortaleAppalti/

nel disciplinare di gara sono state indicate le modalità di accesso ed utilizzo della piattaforma telematica garantendo a tutti gli interessati l'accesso libero, gratuito e indiscriminato alla piattaforma medesima

il RUP, Responsabile Unico del Procedimento, è la Dott.ssa Elisabeth Francoise Girardi

il Segretario Generale della Provincia di Pesaro e Urbino Dott. Michele Cancellieri assume le funzioni di responsabile del procedimento per le attività di propria competenza, ai sensi della L. n.241/1990 e dell'art. 31, comma 14, del D.Lgs. n.50/2016.

In data 25-08-2020 il Seggio di gara ha provveduto all'apertura della Documentazione Amministrativa così come risulta da l° Verbale di Gara Prot. n° 23385/20

Posta elettronica certificata (PEC): provincia.pesarourbino@legalmail.it E-MAIL: S.BRACCIONI@PROVINCIA.PS.IT - HTTP//WWW.PROVINCIA.PU.IT



LA COMMISSIONE PROCEDE

APERTURA OFFERTA TECNICA

Si procede all'apertura delle buste digitali relative all'offerta tecnica.

Lotto CIG 8338473599

Oggetto: Servizio di refezione scolastica anno 2020-2021 con opzione di proroga sino al 31/07/2022 per il Comune di Terre Roveresche (PU)

Valore stimato Euro 162'261.34 IVA esclusa

Si procede all'apertura del plico digitale identificato con il numero 1 del concorrente ARCOBALENO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE e si dà atto che al suo interno sono presenti i seguenti documenti della busta "Tecnica":

Descrizione documento	Nome documento digitale allegato	Note
Relazione tecnica gestionale suddivisa in	Offerta tecnica.pdf.p7m	
base ai parametri di valutazione		
Dichiarazione ai sensi art. 53 comma 5	Dichiarazione accesso agli atti.pdf.p7m	
lett. a D.lgs 50/2016		
P.A.P. ortofrutta	All. 1 P.A.P. Otofrutta.pdf.p7m	
Fascicolo aziendale carne	All. 2 Fascicolo aziendale carne .pdf.p7m	
Prodotti chimici	All. 3 Prodotti Chimici.pdf.p7m	
certificati	All. 4 certificati qualita - ambiente.pdf.p7m	
automezzo	All. 5 certificato automezzo.pdf.p7m	

Si procede all'apertura del plico digitale identificato con il numero 2 del concorrente **DIAPASON SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE** e si dà atto che al suo interno sono presenti i seguenti documenti della busta "Tecnica":

Descrizione documento	Nome documento digitale allegato	Note
Relazione tecnica gestionale suddivisa in	RELAZIONETECNICOGESTIONALE.pdf.	
base ai parametri di valutazione	p7m	
Dichiarazione ai sensi art. 53 comma 5	Dichiarazione Art.53 c.5 l.4 D.Lgs 50	
lett. a D.lgs 50/2016	2016.pdf.p7m	

La Commissione dopo aver aperto le Offerte Tecniche procede alla valutazione delle stesse.

ESITO VALUTAZIONE TECNICA

Si riportano di seguito le valutazioni delle buste tecniche.

Lotto - CIG 8338473599

Oggetto: Servizio di refezione scolastica anno 2020-2021 con opzione di proroga sino al 31/07/2022 per il Comune di Terre Roveresche (PU)

Valore stimato Euro 162'261.34 IVA esclusa

		n.	Concorrente	n.cr.	Criterio	Coefficiente	Punteggio	Pt. max	Soglia
--	--	----	-------------	-------	----------	--------------	-----------	---------	--------

Posta elettronica certificata (PEC): <u>provincia.pesarourbino@legalmail.it</u> E-MAIL: <u>S.BRACCIONI@PROVINCIA.PS.IT</u> – HTTP//WWW.PROVINCIA.PU.IT

1	ARCOBALENO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE				57.2		
		1	Rapporti che il concorrente si impegna ad instaurare con organizzazioni pubbliche e private operanti nello specifico territorio ove verranno realizzati gli inserimenti lavorativi, documentati da accordi sottoscritti		2	10	
		1.1	a) gli accordi documentati aventi ad oggetto inserimenti lavorativi (calcolati in percentuale rispetto al totale del personale impiegato dalla cooperativa) nell'ambito dell'appalto di cui alla presene procedura: si specifica che il personale impiegato dovrà essere idoneo alle mansioni previste dal capitolato e dagli allegati; inoltre è previsto l'obbligo di richiedere il certificato penale del casellario giudiziale per gli addetti, trattandosi di attività che hanno contatti diretti e regolari con i minori, (Dlgs 39/2014 - Gazzetta ufficiale 68 del 22 marzo).	0.2	1.2		
		1.2	b) gli accordi documentati aventi ad oggetto gli inserimenti lavorativi (calcolati in percentuale rispetto al totale del personale impiegato dalla cooperativa) nell'ambito di altre attività svolte dalla cooperativa.	0.2	0.8		
		2	Validità del progetto al fine della creazione e della continuità di occupazione stabile per i soggetti svantaggiati		20	20	
		2.1	a) la valutazione della creazione e della continuità di occupazione stabile (calcolata in percentuale rispetto al totale del personale impiegato dalla cooperativa) nell'ambito dell'appalto di cui alla presente procedura.	1	12		
		2.2	b) la valutazione della creazione e della continuità di occupazione stabile (calcolata in percentuale rispetto al totale del personale impiegato dalla cooperativa) nell'ambito di altre attività svolte dalla cooperativa	1	8		
		3	QUALITA E VALIDITA DEL PROGETTO QUALITATIVO		35.2	40	
		3.1	"PRODOTTI A KM ZERO - utilizzo di prodotti a km "ZERO" ovvero a filiera corta di produzione locale. Illustrazione criterio: per prodotto alimentare a CHILOMETRO ZERO si intendono: << i prodotti alimentari provenienti da areali di produzione posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo previsto per il loro consumo, o quelli per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale (art. 1, lett. a del DDL 77 del 2013, Camera dei Deputati)>>.	1	12		
			Attribuzione del punteggio: Il punteggio massimo sarà attribuito nel modo seguente in base alla				

Posta elettronica certificata (PEC): <u>provincia.pesarourbino@legalmail.it</u> E-MAIL: <u>S.BRACCIONI@PROVINCIA.PS.IT</u> – HTTP//WWW.PROVINCIA.PU.IT

	provenienza dei prodotti:			
	- da 0 a 20 km: pt. 12			
	- da 20,01 a 70 km: pt. 6			
	- fuori Regione e comunque oltre i 70 Km: pt.0			
	Successivamente all'aggiudicazione e inizio del servizio, l'approvvigionamento dei prodotti deve			
	essere documentato attraverso le fatture di acquisto, sulle quali sono riportate le indicazioni			
	relative all'origine, la natura, la qualità e la			
	quantità dei prodotti acquistati. L'apporto di emissioni inquinanti connesso alle fasi di			
	movimentazione del prodotto, dalla produzione			
	fino al momento del consumo finale, deve			
	essere documentato attraverso i documenti di			
3.2	trasporto previsti dalla normativa vigente. FRESCHEZZA GARANTITA"	1	12	
3.2	I NESCHEZZA GARANTITA		12	
	Illustrazione criterio: solo per le derrate di seguito indicate: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI CARNE			
	Si tiene in considerazione il tempo di trasporto delle derrate dal luogo di raccolta			
	/produzione/allevamento a quello di			
	preparazione dei pasti, dando rilievo ad un			
	trasporto in tempi quanto più possibile brevi. Il tempo viene misurato prendendo a riferimento il			
	tempo trascorso dal momento della			
	raccolta/produzione/allevamento (per carne: al			
	netto dei tempi necessari per la frollatura o			
	macellazione - si vedano schede merceologiche derrate) richiesti dalla tipologia di derrata), alla			
	consegna presso il punto indicato per la preparazione del pasto.			
	I concorrenti dovranno indicare il tempo di			
	riferimento che non può superare le 72 ore, tenendo presente i seguenti sotto punteggi:			
	- fino a 24 ore: pt. 12			
	- da 25 a 48 ore: pt. 5			
	- da 48 a 72 ore: pt. 2			
	- oltre 72 ore: pt. 0			
	Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare quali sono le aziende fornitrici dei			
	prodotti a freschezza garantita, allegando per			
	ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni:			
	- l'ubicazione del laboratorio di produzione (per:			
	PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO),			
	- l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione e/o allevamento (per: PRODOTTI			
	ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE),			

Posta elettronica certificata (PEC): provincia.pesarourbino@legalmail.it E-MAIL: S.BRACCIONI@PROVINCIA.PS.IT – HTTP//WWW.PROVINCIA.PU.IT

			- il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo.				
		3.3	GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali,	0.4	3.2		
		3.4	SERVIZI AGGIUNTIVI La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato Speciale d'appalto. La valutazione terrà conto delle caratteristiche specifiche dei servizi aggiuntivi che, in caso di aggiudicazione della gara, l'Impresa svolgerà, a proprie spese e cura, senza alcun onere – né finanziario né procedimentale né di altra natura -	1	8		
2	DIAPASON SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE		a carico del Comune di Terre Roveresche.		62		
		1	Rapporti che il concorrente si impegna ad instaurare con organizzazioni pubbliche e private operanti nello specifico territorio ove verranno realizzati gli inserimenti lavorativi, documentati da accordi sottoscritti		10	10	
		1.1	a) gli accordi documentati aventi ad oggetto inserimenti lavorativi (calcolati in percentuale rispetto al totale del personale impiegato dalla cooperativa) nell'ambito dell'appalto di cui alla presene procedura: si specifica che il personale impiegato dovrà essere idoneo alle mansioni previste dal capitolato e dagli allegati; inoltre è previsto l'obbligo di richiedere il certificato penale del casellario giudiziale per gli addetti, trattandosi di attività che hanno contatti diretti e regolari con i minori, (Digs 39/2014 - Gazzetta ufficiale 68 del 22 marzo).	1	6		
		1.2	b) gli accordi documentati aventi ad oggetto gli inserimenti lavorativi (calcolati in percentuale rispetto al totale del personale impiegato dalla cooperativa) nell'ambito di altre attività svolte dalla cooperativa.	1	4		
		2	Validità del progetto al fine della creazione e della continuità di occupazione stabile		13.6	20	

Posta elettronica certificata (PEC): provincia.pesarourbino@legalmail.it E-MAIL: S.BRACCIONI@PROVINCIA.PS.IT – HTTP//WWW.PROVINCIA.PU.IT

	per i soggetti svantaggiati				
	F 5. 1 Soggetti Staritaggian				
2.1	a) la valutazione della creazione e della	1	12		
	continuità di occupazione stabile (calcolata in				
	percentuale rispetto al totale del personale				
	impiegato dalla cooperativa) nell'ambito				
	dell'appalto di cui alla presente procedura.				
2.2	b) la valutazione della creazione e della	0.2	1.6		
	continuità di occupazione stabile (calcolata in				
	percentuale rispetto al totale del personale				
	impiegato dalla cooperativa) nell'ambito di altre				
	attività svolte dalla cooperativa				
3	QUALITA E VALIDITA DEL PROGETTO		38.4	40	
	QUALITATIVO				
3.1	"PRODOTTI A KM ZERO - utilizzo di prodotti a	1	12		
	km "ZERO" ovvero a filiera corta di produzione				
	locale.				
	Illustrazione criterio: per prodotto alimentare a				
	CHILOMETRO ZERO si intendono: << i prodotti				
	alimentari provenienti da areali di produzione				
	posti a una distanza non superiore a 70				
	chilometri di raggio dal luogo previsto per il loro				
	consumo, o quelli per i quali è dimostrato un				
	limitato apporto delle emissioni inquinanti				
	derivanti dal trasporto calcolato dalla fase di				
	produzione fino al momento del consumo finale				
	(art. 1, lett. a del DDL 77 del 2013, Camera dei				
	Deputati)>>.				
	Attribuzione del punteggio: Il punteggio massimo				
	sarà attribuito nel modo seguente in base alla				
	provenienza dei prodotti:				
	provernenza dei prodetti.				
	- da 0 a 20 km: pt. 12				
	- da 20,01 a 70 km: pt. 6				
	- fuori Regione e comunque oltre i 70 Km: pt.0				
	, , , , , ,				
	Successivamente all'aggiudicazione e inizio del				
	servizio, l'approvvigionamento dei prodotti deve				
	essere documentato attraverso le fatture di				
	acquisto, sulle quali sono riportate le indicazioni				
	relative all'origine, la natura, la qualità e la				
	quantità dei prodotti acquistati. L'apporto di				
	emissioni inquinanti connesso alle fasi di				
	movimentazione del prodotto, dalla produzione				
	fino al momento del consumo finale, deve				
	essere documentato attraverso i documenti di				
0.0	trasporto previsti dalla normativa vigente.	4	10		
3.2	FRESCHEZZA GARANTITA"	1	12		
	Illustrazione eritorio: colo per la derrota d'				
	Illustrazione criterio: solo per le derrate di seguito indicate: PANE FRESCO E PRODOTTI				
	DA FORNO PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI				
	FRESCHI CARNE				
	I NEOUTH CANNE				
	Si tiene in considerazione il tempo di trasporto				
	delle derrate dal luogo di raccolta				
	dono donato dai laogo di laodolta				

Posta elettronica certificata (PEC): <u>provincia.pesarourbino@legalmail.it</u> E-MAIL: <u>S.BRACCIONI@PROVINCIA.PS.IT</u> – HTTP//WWW.PROVINCIA.PU.IT

viproduzione/allevamento a quello di preparazione del past, dando rilavo ad un trasporto in tempi quanto piu possibile brevi. Il tempo viene misurato prendendo a riferimento il tempo viene misurato prendendo a riferimento il tempo viene misurato prendendo a riferimento il tempo trascorso dal momento della perio correcia nel perio di				
pireparazione dei pasti, dando nilevo ad un trasporto in tempi quanto più possibile brevi. Il tempo viene misurato prendendo a riferimento il tempo trascorso di momento della raccoltali produzione/allevamento (per came al netto dei tempi necessaria pet la froltatra o di derrata) richiesti dalla lipologia di derrata), alla consegna presso il punto indicato per la momento della consegna presso il punto indicato per la momento del consegna presso il punto indicato per la preparazione dei pasto. I concorrenti dovranno indicare il tempo di riferimento che non può superare le 72 ore, tenendo presenti i seguenti sotto punteggi: - fino a 24 ore: pt. 12 - da 25 a 48 ore: pt. 5 - da 48 a 72 ore: pt. 2 - oltre 72 ore: pt. 0 Per l'attribuzione del punleggio il concorrente dovrà indicare quali sono le aziende fornitrio dei prodotti a freschezza garantita, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni: - l'ubicazione del alboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO). - l'ubicazione del alboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO). - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione evo allevamento (per: PRODOTTI OA FORNO). - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione evo allevamento (per: PRODOTTI OA FORNO). - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione produzione produzione produzione produzione dei di produzione previsti. - i tempi che intercorrono tra produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia el quantitativi di produzione progetto di gestione delle eccedenze di alimenti non distributi: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze, el distribuzione delle eccedenze, el rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assisteraziali, - riduzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assisteraziali, - riduzione di produzione progetto di gestione delle eccedenze, el rispetto dalle prestazioni gial individute nel Capitolato		/produzione/allevamento a quello di		
resporto in tempi quanto più possibile brevi. Il tempo viene misurato prendendo a riferimento il tempo trascorso dal momento della raccoltariproduzione/alevamento (per came: al netto dei tempi necessari per la frollatura o macellazione - si vedano schede merceologiche derrale) richiesti dalla lipologia di derrale), alla corporazione del pasto. I concorrenti dovranno indicare il tempo di riferimento che non può superare le 72 ore, tenendo presente i sequenti sotto punteggi: - fino a 24 ore: pt. 12 - da 25 a 48 ore: pt. 5 - da 48 a 72 ore: pt. 2 - oltre 72 ore: pt. 0 Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dova indicare quali sono le aziende fornitrio dei prodotto a freschezza garantita, allegando per gogi azienda interessata una scheda contenete e seguenti informazioni: - l'ubicazione del alboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO). - l'ubicazione degli appezzamenti di collivazione e so allevamento (per: PRODOTTI OA FORNO). - l'ubicazione degli appezzamenti di collivazione e ori allevamento (per: PRODOTTI OA FORNO). - l'ubicazione degli appezzamenti produzione (PAP) o squivalente cerifficato o attesstazione che Indica la lipologia e i quantificato a attesstazione che Indica la lipologia e i quantificato a attesstazione che Indica la lipologia e i quantificato a attesstazione che Indica la lipologia e i quantificato e attesstazione che Indica la ripologia e i quantificato e oritata dei monte dei eccedenze, e distribuzione delle eccedenze e distribuzione delle ec				
tempo viene misurato prendento al riferimento al tempo trascorsos dal momento della raccolta/produzione/allevamento (per carne: al natto dei tempi necessaria per la frollatura o macellazione - si vadano schede mercuologiche derrate; nichesti dalla pologa di derrata), alla consegna presso il punto indicato per la preparazione del pasto. I concorrenti dovranno indicare il tempo di riferimento che non può superare le 72 ore, tenendo presente i seguenti sotto punteggi: - fino a 24 ore: pt. 12 - da 25 a 48 ore: pt. 5 - da 48 a 72 ore: pt. 0 Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare quali sono le aziende fomitici del prodotti reschezza garantita, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete e seguenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO). - l'ubicazione dell alboraziorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI OA FORNO). - l'ubicazione degli appezzamenti di cottivazione e allevamento (per: PRODOTTI OR TOR). - l'i programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica a tipologia ei quantitativi di produzione che indica a tipologia ei quantitativi di produzione previsti. - i tempi che intercorrone tra produzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative iglenico-sanitarie, a fini socio- sasteterziali, - securità aggiuntivi rispetto alle - prestazioni gia findividuale nel Capitolato				
lempo trascorso dal momento della raccolarproduzione al produzione al vacano schede merceologiche derrate) nichiary con schede programment of the program				
raccolta/produzione/allevamento (per carne: al netto dei tempi necessaria per la frollatura o macellazione - si vedano schede merceologiche derrate) richesti dalla tipologia di derrata), alla consegna presse il punto indicato per la preparazione del pasto. I concorrenti dovranno indicare il tempo di riferimento che non può superare le 72 ore, tenendo presente i seguenti sotto punteggi: - fino a 24 ore: pt. 12 - da 25 a 48 ore: pt. 5 - da 48 a 72 ore: pt. 0 Per fattribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare quali sono le aziende fornitrio dei prodotti a freschezza garantita, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO). - l'ubicazione degli appezzamenti di collivazione ero allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente cerificato o attestazione che indica la tipologia ei quantilitri di produzione provisti, il tempi che intercorrono tra produzione delle eccodenze della gese produzione delle seguenti di produzione delle seguenti di produzione delle seguenti di produzione delle consumo. 3.3 GESTICOLI FRESCHI; CARNE), - i tempi che intercorrono tra produzione delle consumo. distributi: sarà valutato il migliore progotto di gestione delle eccodenze nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assisteriziali, - riduzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assisteriziali, 2.4 SERVIZI AGGIUNTIVI La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni gia individuate nel Capitolato				
netto del tempi necessari per la frollatura o macollazione - si vedano schede mercoologiche derrate) richiesti dalla tipologia di derrata), alla consegna presso il punto indicato per la preparazione del pasto. I concorrenti dovranno indicare il tempo di inferimento che non può superare le 72 ore, tenendo presente i seguenti sotto punteggi: - fino a 24 ore: pt. 12 - da 25 a 48 ore: pt. 5 - da 48 a 72 ore: pt. 2 - oltre 72 ore: pt. 0 Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare quall sono le aziende formitri del produtti a freschezza gramitia, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete e seguenti informazioni: - l'ubicazione della interessata una scheda contenete e seguenti informazioni: - l'ubicazione della inspezzamenti di coltivazione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione e/o allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivialente certificato a atspotogia ei quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione delle eccedenze di alimenti non distributi: sara valutativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione delle eccedenze nel rispetto delle normative i gientico-samitarie, a fini socio-assistenziali. 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato				
macellazione: si vedano schede merceologiche derrate) richiesti dalla tipologia di derrata), alla consegna presso il punto indicato per la preparazione del pasto. I concorrenti dovranno indicare il tempo di riferimento che non può superare le 72 ore, lenendo presente i seguenti sotto punteggi: - fino a 24 ore: pt. 12 - da 25 a 48 ore: pt. 5 - da 48 a 72 ore: pt. 0 Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare qual sono le aziende fornitrici dei prodotti a freschezza garantita, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appazzamenti di collivazione elo allevamento (per: RPONOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appazzamenti di collivazione elo allevamento (per: RPONOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appazzamenti di collivazione elo allevamento (per: RPONOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appazzamenti di collivazione elo allevamento (per: RPONOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appazzamenti di collivazione elo allevamento (per: RPONOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appazzamenti di collivazione del allevamento (per: RPONOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appazzamenti di collivazione del callevamento (per: RPONOTTI DA FORNO), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato a distastazione che indica a tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i lempi che intercorrono tra produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produz				
derrate) richiesti dalla tipologia di derrata), alla consegna presso il punto indicato per la preparazione del pasto. I concorrenti dovranno indicare il tempo di riferimento che non può superare le 72 ore, tenendo presente i seguenti sotto punteggi: - fino a 24 ore: pt. 12 - da 25 a 48 ore: pt. 5 - da 48 a 72 ore: pt. 0 Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare quali sono le azienda formitrio dei produti a freschezza grannità, allegando per ogni azienda inderessata una scheda contenete le seguenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione elo allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI: CARNE), - il programma annuale di produzione che indica la tipologia el quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/arcocitalalevamento per consumo. 3.3. GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimentari. Gestione delle eccedenze nei rispetto delle normative i gienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI a ditta concorrente ha facoltà di ofifrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni gla individuate nei Capitolato		netto dei tempi necessari per la frollatura o		
derrate) richiesti dalla tipologia di derrata), alla consegna presso il punto indicato per la preparazione del pasto. I concorrenti dovranno indicare il tempo di riferimento che non può superare le 72 ore, tenendo presente i seguenti sotto punteggi: - fino a 24 ore: pt. 12 - da 25 a 48 ore: pt. 5 - da 48 a 72 ore: pt. 0 Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare quali sono le azienda formitrio dei produti a freschezza grannità, allegando per ogni azienda inderessata una scheda contenete le seguenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione elo allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI: CARNE), - il programma annuale di produzione che indica la tipologia el quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/arcocitalalevamento per consumo. 3.3. GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimentari. Gestione delle eccedenze nei rispetto delle normative i gienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI a ditta concorrente ha facoltà di ofifrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni gla individuate nei Capitolato		macellazione - si vedano schede merceologiche		
consegna presso il punto indicato per la preparazione del pasto. I concorrenti dovranno indicare il tempo di riferimento che non può superare le 72 ore, tenendo presente i seguenti sotto punteggi: - fino a 24 ore: pt. 12 - da 25 a 48 ore: pt. 5 - da 48 a 72 ore: pt. 2 - oltre 72 ore: pt. 0 Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare qual sono le aziende fomitrici dei produtti a freschezza garantita, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni: - l'ubicazione del alboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione elo allevamento (per: PREODTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione elo allevamento (per: PREODTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI: CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente cerificato a ottestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/accidal/allevamento e consumo. 3.3. GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli seprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distributi: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nei rispetto del seguenti obiettiv: - riduzione delle eccedenze, nei rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenzial, 3.4. SERVIZI AGGIUNTIVI a ditta concorrente ha facottà di offirire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni gla individuate nel Capitrolato				
preparazione del pasto. I concorrenti dovranno indicare il tempo di riferimento che non può superare le 72 ore, tenendo presente i seguenti sotto punteggi: - fino a 24 ore: pt. 12 - da 25 a 48 ore: pt. 5 - da 48 a 72 ore: pt. 0 Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare quali sono le aziendo formitrio dei prodotti a freschezza garantità, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione elo allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/accolida/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, el rispetto delle nomative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato				
I concorrenti dovranno indicare il tempo di riferimento che non può superare le 72 ore, tenendo presente i seguenti sotto punteggi: - fino a 24 ore: pt. 12 - da 25 a 48 ore: pt. 5 - da 48 a 72 ore: pt. 0 Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare quali sono le aziende fornitri del produit a freschezza garantita, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione sio allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE). - il programma annuate di produzione (PAP) o sequivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/procepto di gestione delle eccedenze el alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distributi: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizia aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato				
riferimento che non può superare le 72 ore, tenendo presente i seguenti sotto punteggi: - fino a 24 ore: pt. 12 - da 25 a 48 ore: pt. 5 - da 46 a 72 ore: pt. 0 Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare quali sono le aziende fornitrici del prodotti a freschezza garantità, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione elo allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI: CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente cerificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/recotta/dellevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto delle seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, el rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato		preparazione dei pasto.		
riferimento che non può superare le 72 ore, tenendo presente i seguenti sotto punteggi: - fino a 24 ore: pt. 12 - da 25 a 48 ore: pt. 5 - da 46 a 72 ore: pt. 0 Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare quali sono le aziende fornitrici del prodotti a freschezza garantità, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione elo allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI: CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente cerificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/recotta/dellevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto delle seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, el rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato				
lenendo presente i seguenti sotto punteggi: - fino a 24 ore: pt. 12 - da 25 a 48 ore: pt. 5 - da 48 a 72 ore: pt. 0 Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare quali sono le aziende fornitrici dei produtti a freschezza garanitta, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione e/o allevamento (per: PRODOTTI ORTORUTILICO) I FRESCHI; CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Gestione delle eccedenze di alimenti non distributii: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze en rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato		I concorrenti dovranno indicare il tempo di		
- fino a 24 ore: pt. 12 - da 25 a 48 ore: pt. 5 - da 48 a 72 ore: pt. 2 - oltre 72 ore: pt. 0 Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare quali sono le aziende fomitrici del prodotti a freschezza garantila, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione elo allevamento per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsit, - i tempi che intercorrono tra produzione/accota/allevamento e consumo. GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distributit: sarà valutato i il migliore progetto di gestione delle eccedenze el rispetto della seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, el rispetto della normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato		riferimento che non può superare le 72 ore,		
- fino a 24 ore: pt. 12 - da 25 a 48 ore: pt. 5 - da 48 a 72 ore: pt. 2 - oltre 72 ore: pt. 0 Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dova indicare quali sono le aziende formitrici dei prodotti a freschezza garantila, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione elo allevamento per: PRODOTTI ORTOFRUTTI ORTOFRUTTIOLI FRESCHI; CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione te indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/raccota/allevamento e consumo. GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribulti: sarà valutato i i migliore progetto di gestione delle eccedenze en rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, en rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato		tenendo presente i seguenti sotto punteggi:		
- da 25 a 48 ore: pt. 5 - da 48 a 72 ore: pt. 2 - oltre 72 ore: pt. 0 Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare quali sono le aziende formitrici del prodotti a freschezza garantita, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione elo allevamento per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/accola/allevamento e consumo. GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribulti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato				
- da 25 a 48 ore: pt. 5 - da 48 a 72 ore: pt. 2 - oltre 72 ore: pt. 0 Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare quali sono le aziende formitrici del prodotti a freschezza garantita, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione elo allevamento per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/accola/allevamento e consumo. GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribulti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato		- fino a 24 ore:nt12		
- da 48 a 72 ore: pt. 0 Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare quali sono le aziende fornitrici dei prodotti a fieschezza garanitta, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di cottivazione e/o allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTI ORTOFR		- IIIIO a 24 016. pt. 12		
- da 48 a 72 ore: pt. 0 Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare quali sono le aziende fornitrici dei prodotti a freschezza garanitta, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di cottivazione e/o allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTI ORTOFR		1 05 40		
- oltre 72 ore: pt. 0 Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare quali sono le aziende fornitrici dei prodotti a freschezza garantita, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione e/o allevamento (per: PRODOTTI ORTORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione e/o allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentiri. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, el rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, el rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni gli individuate nel Capitolato		- da 25 a 48 ore: pt. 5		
Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare quali sono le aziende fornitrici dei prodotti a freschezza garantita, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete le sequenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione e/o allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo. GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni gli individuate nel Capitolato		- da 48 a 72 ore: pt. 2		
Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà indicare quali sono le aziende fornitrici dei prodotti a freschezza garantita, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione e/o allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo. 3.3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI 1 8 Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, el rispetto deile normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni glis individuate nel Capitolato		- oltre 72 ore: pt. 0		
dovrà indicare quali sono le aziende fontificio dei prodotti a freschezza garantita, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione elo allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCH; CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivialente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI 1 8 Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto deli seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni glà individuate nel Capitolato		·		
prodotti a freschezza garantita, allegando per ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione e/o allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/accolta/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distributii: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto del seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni gia individuate nel Capitolato				
ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione e/o allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivialente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/raccotta/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI 1 8 Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facottà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni gia individuate nel Capitolato				
ogni azienda interessata una scheda contenete le seguenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione e/o allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivialente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI 1 8 Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facottà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni gial individuate nel Capitolato		prodotti a freschezza garantita, allegando per		
le seguenti informazioni: - l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione e/o allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto del seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, el rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni gia individuate nel Capitolato				
- l'ubicazione del laboratorio di produzione (per: PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO). - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione e/o allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE). - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socioassistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato				
PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione e/o allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI 1 8 Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distributit: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali. 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato		to oogaanii iiioiiiiazioiii.		
PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO), - l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione e/o allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI 1 8 Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali. 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato		l'ubicazione del laboratorio di produzione (per		
- l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione e/o allevamento (per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI 1 8 Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato				
e/o allevamento [per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio- assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato		PANE FRESCO E PRODUTTI DA FORNO),		
e/o allevamento [per: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio- assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato				
ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socioassistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato		- l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione		
ORTOFRUTTICOLI FRESCHI; CARNE), - il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socioassistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato		e/o allevamento (per: PRODOTTI		
- il programma annuale di produzione (PAP) o equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI 1 8 Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socioassistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato				
equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
equivalente certificato o attestazione che indica la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato		il programma annuale di produzione (DAD) o		
la tipologia e i quantitativi di produzione previsti, - i tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio- assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato				
- i tempi che intercorrono tra produzione/raccolta/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato				
produzione/raccolta/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato		la tipologia e i quantitativi di produzione previsti,		
produzione/raccolta/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato				
produzione/raccolta/allevamento e consumo. 3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato		- i tempi che intercorrono tra		
3.3 GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socioassistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato				
Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari. Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato	3 3		1	8
Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato		SESTIONE EGGEDENZE ALIMIENTAN	"	J
Gestione delle eccedenze di alimenti non distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato		Obiettivo: riduzione degli sprechi alimentari.		
distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato		J 1		
distribuiti: sarà valutato il migliore progetto di gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato		Gestione delle eccedenze di alimenti non		
gestione delle eccedenze nel rispetto dei seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato				
seguenti obiettivi: - riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio- assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato				
- riduzione delle eccedenze, - distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio- assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato				
- distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato		seguenti obiettivi:		
- distribuzione delle eccedenze, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, a fini socio-assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato				
normative igienico-sanitarie, a fini socio- assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato		- riduzione delle eccedenze,		
normative igienico-sanitarie, a fini socio- assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato				
assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato				
assistenziali, 3.4 SERVIZI AGGIUNTIVI 0.8 6.4 La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato		normative igienico-sanitarie, a fini socio-		
La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato				
La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato				
La ditta concorrente ha facoltà di offrire eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato		OFF) (IZLACOLINITI) (I	2.0	
eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato	[3.4]	SEKVIZI AGGIUNTIVI	0.8	0.4
eventuali servizi aggiuntivi rispetto alle prestazioni già individuate nel Capitolato		l a ditta concorrente ha facoltà di offrire		
prestazioni già individuate nel Capitolato				
Speciale d'appaito.				
		Speciale d'appaito.		
	- 1 · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	I		

Posta elettronica certificata (PEC): provincia.pesarourbino@legalmail.it E-MAIL: S.BRACCIONI@PROVINCIA.PS.IT – HTTP//WWW.PROVINCIA.PU.IT



La valutazione terrà conto delle caratteristiche		
specifiche dei servizi aggiuntivi che, in caso di		
aggiudicazione della gara, l'Impresa svolgerà, a		
proprie spese e cura, senza alcun onere – né		
finanziario né procedimentale né di altra natura -		
a carico del Comune di Terre Roveresche.		

La **Commissione di Gara**, a conclusione delle operazioni di valutazione, stabilisce che la prossima riunione della Commissione, per l'apertura delle buste relative alle offerte economiche e quindi per l'attribuzione del relativo punteggio, sarà il giorno Lunedì 14 Settembre alle ore 08:30 in seduta pubblica.

La Commissione demanda all'Ufficio Appalti e Contratti il compito di comunicare mediante l'utilizzo della piattaforma telematica, la data della seduta pubblica a tutti i concorrenti interessati..

CHIUSURA SEDUTA

Alle ore 11:30 la seduta viene chiusa.

Le buste digitali contenenti tutti documenti (file) presenti nella piattaforma rimangono protette e non accessibili fino alle rispettive fasi successive di apertura delle buste.

LA COMMISSIONE DI GARA

F.to Dott. Domenicucci Marco

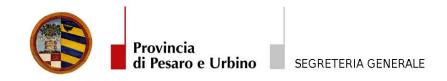
F.to Dott. Aiudi Giuseppe

F.to Dott. ssa Berardinelli Federica

F.to Dott. Rossi Carlo

Allegato: anagrafiche degli operatori economici della gara

E-MAIL: S.BRACCIONI@PROVINCIA.PS.IT – HTTP//WWW.PROVINCIA.PU.IT



Denominazione	Indirizzo	Recapiti
ARCOBALENO SOCIETA'	VIA FLAMINIA, 69	Tel. 0721740504
COOPERATIVA SOCIALE	61034 - FOSSOMBRONE (PU)	mail info@cooparcobaleno.it
Codice fiscale: 01257580413	Italia	PEC copsocarcobaleno@pec.it
Partita IVA: 01257580413		
DIAPASON SOCIETA' COOPERATIVA	Via G. Oberdan, 24/A	Tel. 054126116
SOCIALE	47921 - Rimini (RN)	mail sede@diapason.rimini.it
Codice fiscale: 02587500402	Italia	PEC pecdiapason@pec.it
Partita IVA: 02587500402		